

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

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
_____ Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)
«___» _____ 20___р.

«До захисту в ЕК»
Завідувач кафедри
_____ Лариса ШАРАН
(підпис) (ім'я та прізвище)
«___» _____ 20___р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

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

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Курортний готель із цільовими барними програмами в м. Одеса»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М
_____ Шевченко Ілля Вячеславович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник _____ Пушка Ольга Сергіївна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Консультант _____ Тетяна НІКІТИНА
(ім'я і прізвище) (підпис)

Рецензент _____ Олена ПАВЛЮЧЕНКО
(ім'я і прізвище) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ – 2025 р.

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

(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

« 04 » листопада 2025 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Шевченка Іллі Вячеславовича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Курортний готель із цільовими барними програмами в м. Одеса»

керівник роботи Пушка Ольга Сергіївна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від “04” листопада 2025 року № 900-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Одеса; тип засобу розміщення – курортний готель; інновація – цільові барні програми

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 2 (Формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3-5 (Формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Пушка О.С., доцент	04.11.25 р	06.11.2025 р
Розділ 2	Пушка О.С., доцент	04.11.25 р	09.11.2025 р
Розділ 3	Пушка О.С., доцент	04.11.25 р	13.11.2025 р
Розділ 4	Пушка О.С., доцент	04.11.25 р	17.11.2025 р
Розділ 5	Нікітіна Т.А., доцент	04.11.25 р	24.11.2025 р

7. Дата видачі завдання _____ 4 листопада 2025 року _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	04.11-06.11.2025	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	08.11.-09.11.2025	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	10.11-13.11.2025	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	14.11-17.11.2025	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	19.11-24.11.2025	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	25.11.2025	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	26.11.2025	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	27.11.-02.12.2025	Виконано
9	Графічні додатки	03.12.2025	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	04.12.2025	Виконано
	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру		

Здобувач _____
(підпис)

Керівник роботи _____
(підпис)

Ілля ШЕВЧЕНКО
(ім'я, прізвище)

Ольга ПУШКА
(ім'я, прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Шевченка Іллі Вячеславовича

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

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

Тема роботи: «Курортний готель із цільовими барними програмами в м. Одеса»

Керівник роботи: Пушка Ольга Сергіївна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Проведено дослідження сучасного стану готельної індустрії в місті Одеса та визначено основні тенденції її розвитку в умовах зростаючого туристичного попиту.

На основі аналізу внутрішнього і зовнішнього середовища, а також конкурентного ринку обґрунтовано концепцію діяльності курортного готелю 4* з упровадженням інноваційних напрямів — оздоровчих барних програм і винних турів.

Розроблено організаційну структуру обслуговування гостей і технологічні процеси, що враховують специфіку рекреаційного відпочинку та сучасні вимоги до якості готельних послуг. Визначено інженерно-будівельні рішення та дизайн інтер'єрів, які відповідають концепції комфортного відпочинку на узбережжі Чорного моря.

Запропоновано впровадження інноваційних барних програм функціонального призначення, спрямованих на оздоровлення гостей, а також розроблено програму винних турів Одеською областю.

Такі заходи сприяють підвищенню конкурентоспроможності готелю та розширенню спектра послуг. Сформовано зведений річний план результатів господарської діяльності готелю, та проведено економічну оцінку ефективності впровадження інновацій.

Кваліфікаційна робота викладена на 167 сторінках комп'ютерного тексту та містить 81 таблиць, 28 рисунків. Графічний матеріал представлено на 6 аркушах.

Ключові слова: курортний готель, Одеса, винні тури, функціональні напої, інноваційна діяльність, конкурентоспроможність, курортний готель.

ABSTRACT

A study of the current state of the hotel industry in the city of Odesa has been conducted, and the main trends in its development under conditions of growing tourist demand have been identified.

Based on the analysis of the internal and external environment as well as the competitive market, the concept of a 4-star resort hotel has been substantiated, featuring the implementation of innovative directions — wellness bar programs and wine tours.

An organizational structure for guest services and technological processes has been developed, taking into account the specifics of recreational tourism and modern quality standards of hotel services. Engineering and architectural solutions, along with interior design, have been determined in accordance with the concept of comfortable recreation on the Black Sea coast.

The introduction of innovative functional wellness bar programs aimed at improving guests' health has been proposed, along with the development of a wine tour program across the Odesa region. These measures contribute to enhancing the competitiveness of the hotel and expanding the range of services.

A consolidated annual plan of the hotel's economic performance has been formed, and an economic evaluation of the effectiveness of the implemented innovations has been carried out.

The qualification paper is presented on 167 pages of computer text and contains 81 tables, 28 figures. The graphic material is presented on 6 sheets.

Keywords: resort hotel, Odesa, wine tours, functional beverages, innovative activity, competitiveness, resort hotel.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	10
1.1 Аналіз сучасних тенденцій функціональних напоїв у міжнародній практиці індустрії гостинності	10
1.2 Розроблення барних програм функціонального спрямування для закладів ресторанного господарства при готелі.....	19
1.3 Дослідження якісних показників коктейлів.....	24
1.4 Організація винних турів у світовій практиці індустрії гостинності.....	44
1.5 Розробка та організація винних турів до виноробень Одеської області, як частина інноваційної діяльності готелю	44
1.6 Інноваційний потенціал готелю для впровадження барних програм оздоровчого призначення та винних турів	48
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	50
2.1 Аналіз макроекономічного середовища готелю	50
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	54
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг	58
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю.....	60
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	62
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства... ..	62
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	66
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	68
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	77
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	77
3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування	79
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.... ..	101
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства	112

3.4.5	Визначення загальної площі підприємства харчування	117
3.5	Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	119
3.6	Характеристика культурно-дозвільного призначення	119
3.7	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	121
3.8	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	122
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....		125
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	125
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	126
4.3	Пропозиції щодо дизайну	134
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....		136
5.1	Обґрунтування операційних доходів готелю.....	136
5.2	Планування операційних активів готелю	140
5.3	Розробка плану з праці готелю	142
5.4	Планування поточних витрат готелю.....	146
5.5	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю	151
5.6	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проєктується	153
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		159
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		161
ДОДАТКИ		168

ВСТУП

Сучасна індустрія гостинності перебуває на етапі активної трансформації, що характеризується впровадженням інноваційних концепцій та розширенням спектру послуг для туристів.

Все більше туристів обирають заклади розміщення, що не лише забезпечують комфортне проживання, а й пропонують інноваційні послуги, спрямовані на підтримку здоров'я, емоційної рівноваги та гармонійного способу життя.

Сучасні дослідження свідчать, що споживачі дедалі частіше надають перевагу продуктам, які поєднують гастрономічну цінність та користь для здоров'я.

Особливу увагу приділяють створенню умов, які забезпечують не лише комфортне проживання, але й нові враження для гостей. Одеса – це регіон, де поєднуються морський відпочинок, культурна спадщина та винні традиції, що створює сприятливі умови для розвитку конкурентоспроможного туристичного продукту.

Одним із ключових аспектів, що виділяє даний проект серед інших, є поєднання класичних курортних традицій з розвитком винних турів. Це дозволить туристам одночасно насолоджуватися відпочинком біля моря та пізнавальними подорожами у світ виноробства.

Мета дослідження полягає в розробці концепції курортного готелю 4* в Одесі з впровадженням барних програм функціонального призначення, та інтеграцією винних турів як складової туристичного продукту.

Об'єкт дослідження – процес розробки та впровадження концепції курортного готелю з функціональними барними програмами та впровадженням винних турів у його діяльність.

Предмет дослідження – організаційно-технологічні аспекти створення курортного готелю 4* у м. Одеса із впровадженням оздоровчих барних програм та винними турами.

Для досягнення поставленої мети у роботі передбачено виконання таких **завдань:**

- дослідити сучасні тенденції функціональних програм у готельних підприємствах;
- визначити цільовий сегмент споживачів курортного готелю з барною картою функціонального призначення;
- оцінити туристичний потенціал Одеського регіону;
- дослідити ринок готельних послуг у місті Одеса;
- визначити цільову аудиторію потенційних гостей;
- розробити концепцію барної карти з урахуванням оздоровчих інгредієнтів та їх впливу на організм людини;
- дослідити локальні виноробні та розробити туристичні маршрути;
- охарактеризувати інноваційний потенціал та конкурентні переваги готелю;
- обґрунтувати економічну ефективність впровадження проекту.

Методи дослідження: у процесі роботи використано аналіз ринку готельних послуг, методи систематизації та узагальнення, дедуктивний та індуктивний підхід, а також маркетингові дослідження у сфері гостинності.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Аналіз сучасних тенденцій функціональних напоїв у міжнародній практиці індустрії гостинності

Аналіз світового ринку функціональних напоїв свідчить про стабільне зростання цієї сфери. Попит на енергетичні та спортивні напої, вітамінізовані напої, а також продукти без цукру залишається високим і є рушійною силою розвитку ринку [1]. Споживачі шукають альтернативи традиційним напоям, які б поєднували смакові якості з оздоровчими властивостями. Згідно з прогнозами, ринок функціональних напоїв оцінюється у \$229,75 млрд у 2025 році, і ця цифра зросте до \$329,68 млрд у 2030 році. Очікується, що середньорічний темп зростання становитиме 7,49% у період з 2025 по 2030 роки [1].

Така динаміка свідчить про зростання інтересу споживачів до здорових продуктів і дає підприємствам готельно-ресторанної сфери можливість розширити свої послуги, задовольняючи нові потреби.

Основними сегментами є енергетичні напої, збагачені соки, спортивні напої, молочні та альтернативні молочні напої, а також вода, збагачена мінералами та вітамінами. Серед них енергетичні напої займають найбільшу частку — 42% у 2023 році [1].

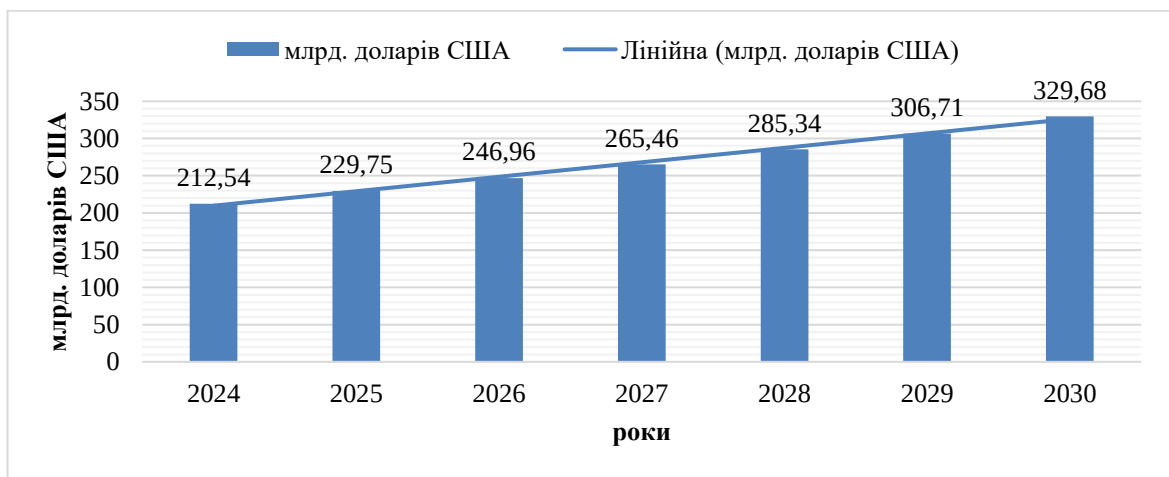


Рис.1.1 – Прогнозування зростання попиту на функціональні напої у світі протягом наступних 5 років

Джерело: [1]

Географічно Північна Америка є лідером, забезпечуючи 44% світового доходу від продажу функціональних напоїв у 2023 році. Це зумовлено високим рівнем обізнаності споживачів щодо здорового харчування та корисних властивостей таких напоїв [2].

Спосіб життя людини визначає стан її здоров'я на 50%, і одним з головних елементів є якість та асортимент споживаних продуктів [3]. Виробництво функціональних напоїв вважається ефективним засобом покращення харчового статусу людини. Ці напої є однією з найперспективніших харчових систем для збагачення організму корисними речовинами.

Одна з головних тенденцій, що визначає розвиток ринку функціональних напоїв — зростання попиту на здорові продукти [3]. Сучасний споживач шукає напої, які не лише смакують, а й мають задані корисні властивості для організму: покращують травлення, підтримують імунітет, забезпечують енергію чи допомагають впоратися зі стресом. Особливої популярності набули напої з адаптогенами (рослинними екстрактами, що допомагають організму адаптуватися до стресу), а також вітамінізовані води з додаванням антиоксидантів.

Однією з важливих сучасних тенденцій є зростання попиту на персоналізовані напої. Створення окремої лінійки напоїв за певним напрямом дозволяє адаптувати продукцію до потреб конкретних категорій споживачів. До прикладу: розроблення асортименту напоїв для спортсменів, які збагачені електролітами та білками для відновлення м'язів, або ж також напоїв для людей, які працюють в офісі, — з додаванням енергетичних компонентів для підтримки концентрації.

Важливою особливістю міжнародної практики є орієнтація на використання локальної сировини. У різних регіонах світу виробники експериментують з місцевими рослинними інгредієнтами, створюючи унікальні продукти. У Південній Америці популярні напої на основі мате, у Південній Кореї — напої з додаванням женьшеню, а в Європі активно використовують екстракти трав, ягід та фруктів.

Сьогодні спостерігається стійка тенденція зростання інтересу споживачів до безалкогольних напоїв, які за своїми органолептичними властивостями, смаком,

ароматом, кольором і текстурою, здатні успішно замінити традиційні алкогольні напої. Така популярність пов'язана зі зміною способу життя багатьох людей, які прагнуть до більш здорових звичок, дотримуються дієт, активно займаються спортом або просто прагнуть уникнути негативного впливу алкоголю на організм.

В додатку Б наведено практичне анкетне опитування для визначення попиту на функціональні напої та уподобань гостей у межах практичного використання серед постояльців засобу розміщення «Glibivka Family Park».

Зростаючий попит стимулює ринок до активного розвитку, тому на полицях барів усе частіше з'являються безалкогольні альтернативи — вина, джин, віскі, ром та інші напої, які зберігають автентичний смаковий профіль оригінальних алкогольних версій, але не містять етилового спирту в своєму складі [1]. Бренди прагнуть задовольнити різноманітні вподобання споживачів, пропонуючи продукти для тих, хто обирає «свідоме споживання», включаючи водіїв, вагітних жінок, спортсменів та просто тих, хто хоче відпочити без наслідків, пов'язаних із вживанням алкоголю.

Сьогодні стабільно зростає інтерес до безалкогольних напоїв, які за смаком і ароматом здатні замінити традиційний алкоголь. Це пов'язано зі зміною способу життя — люди дедалі частіше обирають здорові звички, дієти, спорт і свідоме споживання напоїв. Ринок активно реагує на запит, пропонуючи безалкогольні аналоги вина, джину, віскі та рому, що зберігають автентичний смаковий профіль, але не містять етилового спирту [4, 5].

У останні роки спостерігається стійка тенденція до зменшення споживання алкоголю в розвинених країнах, що зумовлено поєднанням факторів здоров'я, зміни споживчих уподобань та економічних обставин.

У Сполучених Штатах, за даними опитування Gallup, лише 54% дорослих американців вживають алкоголь, що є найнижчим показником з 1939 року. Це зниження супроводжується ростом занепокоєння щодо здоров'я: 53% респондентів вважають навіть помірне споживання алкоголю шкідливим, порівняно з 45% у попередньому році. Крім того, лише 24% пили алкоголь у попередній день, а 40% — більше тижня тому, що також є рекордно низькими показниками. Середній

тижневий обсяг споживання знизився до 2,8 напоїв, що є найменшим рівнем з 1996 року [4].

У Європі спостерігається подібна тенденція. Дослідження компанії Ciscana показало, що 71% європейців зменшили споживання алкоголю, а майже 25% молодих людей віком 25–35 років припинили пити зовсім. Популярність безалкогольних напоїв зросла: вони складають майже 60% ринку безалкогольних напоїв у Європі, що на 5,1% більше порівняно з попереднім роком, тоді як продажі алкогольних напоїв знизилися на 1,8% [5].

Така тенденція демонструє глибокі зміни у вподобаннях споживачів, зокрема зростання популярності концепцій здорового способу життя та свідомого споживання.

Крім того, популяризація безалкогольних напоїв сприяє підвищенню обізнаності споживачів щодо культури споживання та відкриває нові можливості для розвитку барної індустрії. З'являються спеціалізовані бари, які пропонують виключно безалкогольні коктейлі, організовуються майстер-класи та дегустації, що допомагають відвідувачам краще зрозуміти смакові особливості таких напоїв. Таким чином, стрімке зростання популярності безалкогольних напоїв — це не лише короткостроковий тренд, а серйозний зсув у споживчій культурі, що створює нові можливості для розвитку барної та ресторанної індустрії в умовах зростаючого попиту на здорові та різноманітні напої [1].

Аналіз вітчизняної та зарубіжної літератури [5–2] свідчить про активний розвиток інноваційних підходів у сфері харчових технологій, зокрема щодо покращення функціональних властивостей продуктів, оптимізації процесів екстракції біологічно активних речовин, а також впровадження новітніх технологій у виробництво харчових продуктів.

У сучасних дослідженнях функціональних напоїв значна увага приділяється розробці інноваційних продуктів, спрямованих на підвищення харчової та функціональної цінності, а також на задоволення зростаючих запитів споживачів на здорове харчування.

Серед пріоритетів сучасної науки — інтеграція нетрадиційної сировини з вираженими оздоровчими властивостями, включаючи водорості, зернові культури, ферментовані компоненти та рослинні екстракти.

Зокрема, проаналізовано використання високобілкових пластівців на основі *Spirulina platensis* у складі швидкорозчинних злакових напоїв, які додатково збагачуються пробіотичним молочним сухим компонентом [5]. Поєднання водоростей, як джерела легкозасвоюваного білка та мікроелементів, із пробіотичними компонентами, що підтримують здорову мікрофлору кишечника, сприяє поліпшенню поживних характеристик продукту, зокрема підвищенню антиоксидантного потенціалу, зміцненню імунної системи та покращенню засвоєння поживних речовин.

Паралельно із цим, досліджено вплив здорових харчових практик на загальний стан населення. Зокрема, аналіз практик сталого та здорового харчування серед дорослого населення Греції продемонстрував, що дотримання таких моделей харчування асоціюється з вищим рівнем фізичної активності, покращеним психоемоційним станом та загальним благополуччям [7]. Подібні результати підтверджують важливість не лише інновацій у технології виробництва продуктів, а й формування відповідної культури серед населення. Рациональне харчування, орієнтоване на споживання функціональних продуктів, може виступати важливим інструментом у профілактиці хронічних захворювань, зниженні рівня стресу та покращенні якості життя в цілому.

Однією з актуальних тем у галузі функціонального харчування є використання рослинних напоїв як заміників традиційного молока. Ці альтернативи, серед яких найпоширенішими є соєве, мигдалеве, вівсяне та кокосове молоко, дедалі частіше розглядаються як більш екологічні та гіпоалергенні аналоги для певних груп споживачів. Особливої уваги ця тема потребує у контексті дитячого харчування [8].

Вода, як базовий інгредієнт у складі більшості функціональних напоїв, відіграє ключову роль не лише як носій активних речовин, а й як чинник, що безпосередньо впливає на безпечність та ефективність напою. Завдяки своїй

полярній молекулярній структурі вода є ефективним розчинником для широкого спектру біологічно активних сполук, таких як електроліти, вітаміни, мінерали та фітонутрієнти [9].

У місті Бірджанд (Іран) було проведено дослідження за участю 536 офісних працівниць, де для аналізу споживчих звичок застосовувались теорія планованої поведінки та модель етапів змін [10]. Встановлено значущий вплив таких чинників, як джерело придбання (супермаркет, аптека, онлайн тощо), на рівень довіри до функціональних напоїв та готовність їх споживати. Ці результати підкреслюють важливість цільових інформаційних кампаній та просвітницької роботи, спрямованої на підвищення обізнаності населення щодо користі функціональних напоїв.

Насіння чіа, яке широко використовується в технології безалкогольних напоїв завдяки своєму багатому біохімічному складу. Воно містить значну кількість поліненасичених жирних кислот (омега-3 та омега-6), харчових волокон, антиоксидантів, а також вітамінів групи В, кальцію, магнію та інших мінералів [11]. Крім харчової цінності, насіння чіа має здатність до гідратації, утворюючи гелеподібну структуру при набряканні у воді, що не лише покращує органолептичні характеристики напою, а й створює гелеподібну текстуру.

Паралельно з цим, значну увагу дослідників привертають біоактивні речовини, які можуть бути використані як функціональні інгредієнти. Одним із таких компонентів є куркумін — головна поліфенольна сполука, що міститься в куркумі. Наукові дослідження свідчать про його потенціал у зниженні рівня загального холестерину та поліпшенні ліпідного профілю крові [12, 13].

Ефективність додавання екстракту зеленого чаю до пробіотичного напою, створеного на основі суміші селерового, морквяного та яблучного соків, продемонстрована в ряді експериментальних робіт. Таке поєднання призводило до зниження рН середовища, підвищення загальної кислотності та суттєвого збільшення антиоксидантної активності напою [14]. Це вказує на потенціал зеленого чаю як функціонального інгредієнта, здатного не лише покращити стабільність продукту, а й надати йому додаткових оздоровчих властивостей.

Доведено, що багато рослин мають властивості, які можна використовувати не лише в фармацевтичній, але й у харчовій промисловості для профілактики низки захворювань [15]. Зокрема, трав'яні чаї, що містять відвари шавлії та меліси, завдяки високому вмісту поліфенолів та інших антиоксидантів, демонструють позитивний вплив на когнітивні функції, знижують рівень цукру в крові, а також можуть бути ефективними у зменшенні симптомів депресії.

Ще одним перспективним напрямом досліджень є застосування сублімованих овочевих порошків у виробництві безалкогольних функціональних напоїв [16]. Метод сублімаційного сушіння дозволяє максимально зберігати біологічно активні речовини, включно з вітамінами, мінералами та натуральними антиоксидантами, що особливо важливо при створенні продуктів зі збереженою функціональною цінністю.

Подальші дослідження акцентують увагу на створенні композиційних напоїв на основі соків рослинного походження, таких як селера, морква та яблука, які самі по собі мають високу харчову цінність, а в поєднанні з функціональними добавками значно розширюють спектр оздоровчих властивостей [17]. Було встановлено, що включення екстракту зеленого чаю до такої основи не лише посилює антиоксидантний потенціал, але й змінює фізико-хімічні параметри продукту — знижує рН, підвищує загальну кислотність і, що важливо, підтримує життєздатність пробіотичних культур.

Особливу увагу також привертає розробка технології функціонального напою на основі овочевих інгредієнтів із додаванням гідролату елеутерококу колючого [18]. У цьому випадку було використано такі рослинні компоненти, як селера, петрушка та огірок. Їхній добір обґрунтовано з урахуванням вітамінно-мінерального складу, антиоксидантної активності та фізіологічної цінності, що визначають їхню придатність для створення функціональних продуктів.

У ширшому контексті розглянуто також ринкові аспекти, що формують середовище для виробництва функціональних напоїв [19]. Аналіз функціонування глобального ринку безалкогольних напоїв вказує на зростаючий вплив змін у споживацьких уподобаннях, які дедалі більше орієнтовані на здоров'я,

натуральність і функціональність продуктів. Також значну роль відіграють регуляторні ініціативи, спрямовані на обмеження шкідливих компонентів у харчових продуктах. Однією з найактуальніших тем є законодавчі ініціативи, зокрема законопроекти щодо запровадження акцизного збору на безалкогольні напої, які містять цукор, ароматизатори або штучні підсолоджувачі. Метою таких заходів є зменшення споживання цукру, профілактика ожиріння, діабету II типу та інших метаболічних порушень, що визнаються глобальними проблемами здоров'я людини. Це, своєю чергою, стимулює виробників до розробки альтернативних продуктів з покращеним нутритивним профілем.

Біохімічні аспекти функціональних напоїв розкриваються також через вивчення ролі білків у регуляції фізіологічних процесів [20]. Дослідження доводять, що білкові компоненти, зокрема пептиди, амінокислоти та їхні комплекси, здатні позитивно впливати на імунну відповідь, метаболізм та загальний стан організму.

Іншим перспективним напрямом інновацій є використання альтернативних рослинних інгредієнтів, що мають високий рівень біологічної активності [21]. Науковці досліджують можливості залучення до рецептур функціональних напоїв таких рослин, як амарант, чіа, імбир і куркума. Ці інгредієнти містять значні концентрації поліфенолів, ефірних олій, харчових волокон, мінералів і незамінних амінокислот.

Вагомий внесок у розвиток функціональних напоїв становлять дослідження, присвячені використанню дикорослої рослинної сировини, яка характеризується високою біологічною цінністю та багатим фітохімічним складом [22]. Зокрема, значна увага приділяється рослинам Карпатського регіону, серед яких шипшина, суниця, м'ята, звіробій та інші дикорослі культури, традиційно вживані в народній медицині.

У межах досліджень також було розглянуто можливості практичного застосування локальних рослинних інгредієнтів у створенні функціональних напоїв для потреб ресторанної індустрії [23]. Особливу увагу приділено таким компонентам, як селера, мед та імбир, які мають високу біологічну активність і

добре відомі завдяки протизапальним, імуномодулювальним та тонізувальним властивостям.

Окрему увагу приділено підвищенню антиоксидантного потенціалу напоїв шляхом введення фітоекстрактів з чорноплідної горобини та журавлини, які є джерелами поліфенольних сполук, флавоноїдів і вітаміну С [24].

Один із сучасних напрямів досліджень торкається використання насіння чіа (*Salvia hispanica* L.) як функціонального компоненту при створенні соковмісних напоїв з використанням локальної рослинної сировини [25]. Встановлено, що додавання до 30% чіа не знижує органолептичні властивості продукту, а слиз, який утворюється навколо насіння при гідратації, володіє високими гідрофільними характеристиками: він здатен покращувати текстуру напоїв завдяки своїм в'язким, емульгувальним та стабілізувальним властивостям.

Аналіз сучасної наукової літератури свідчить про стрімкий розвиток галузі функціональних напоїв як одного з найперспективніших напрямів інноваційного харчування. Такий інтерес обумовлений не лише зростаючою увагою до здорового способу життя, а й еволюцією наукових уявлень про взаємозв'язок між харчуванням та профілактикою хронічних захворювань.

Суттєве зростання інтересу до цих продуктів зумовлено поєднанням двох ключових чинників. З одного боку, потребою сучасного споживача в покращенні здоров'я через щоденний раціон, а з іншого — розвитком науково обґрунтованих підходів до створення харчових продуктів із додатковою функціональною цінністю. При цьому важливу роль відіграє зростання інформованості населення щодо впливу харчових звичок на довгострокове благополуччя, що стимулює попит на продукти з цільовою корисною дією. Останні дослідження демонструють виразну тенденцію до створення інноваційних рецептур функціональних напоїв із використанням нетрадиційних інгредієнтів: овочевого пюре, екстрактів лікарських рослин, спецій, ферментованих компонентів, суперфудів тощо.

Незважаючи на активний розвиток напряму функціональних напоїв у науковому та комерційному середовищі, слід відзначити, що ця категорія продукції ще не набула достатнього рівня дослідження з точки зору її інтеграції в готельно-

ресторанний бізнес. Деякі дослідження лише побіжно згадують про потенціал таких напоїв для HoReCa-сектору, однак системного підходу до вивчення їхньої ролі у формуванні асортиментної політики та покращенні досвіду гостей поки що бракує.

У зв'язку з цим постає завдання глибшого аналізу можливостей використання функціональних напоїв як інструменту підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства й готелів. Ці напої можуть стати важливою частиною меню, орієнтованого на здорове харчування, що дозволить задовольнити потреби гостей, які прагнуть зменшити споживання цукру, лактози, штучних добавок або ж підвищити споживання клітковини, вітамінів і пробіотиків.

Такий підхід не лише сприятиме покращенню іміджу закладу як інноваційного та відповідального, а й дозволить розширити цільову аудиторію за рахунок залучення прихильників здорового способу життя. Отже, функціональні напої постають не лише як перспективний об'єкт наукових досліджень, а й як ефективний інструмент практичної реалізації сучасних харчових стратегій у сфері ресторанного й готельного бізнесу. Їх розробка та впровадження потребують системного, комплексного підходу, що включає врахування фізіологічних потреб людини, сучасних технологічних рішень, трендів на ринку споживання та підвищених вимог до якості й безпеки продукції.

1.2 Розроблення барних програм функціонального спрямування для закладів ресторанного господарства при готелі

Оскільки сучасне суспільство дедалі більше орієнтується на здоровий спосіб життя, інтерес до функціональних напоїв стрімко зростає. Ці напої не лише втамовують спрагу, а й виконують цільові завдання — від детоксикації організму до підтримки нервової системи, імунітету та фізичної витривалості. Кожен із різновидів функціональних коктейлів має власну рецептурну концепцію, адаптовану до конкретних фізіологічних потреб різних груп споживачів.

У зв'язку з цим на перший план виходить не просто розробка барної карти, а впровадження барних програм — цілісних, концептуально обґрунтованих рішень, що поєднують асортимент функціональних напоїв із продуманим позиціонуванням, маркетингом та обслуговуванням.

На відміну від традиційної барної карти, яка часто є переліком доступних напоїв без чіткого функціонального або цільового фокусу, барна програма – це стратегічний інструмент, орієнтований на задоволення актуальних запитів споживачів у контексті сучасних тенденцій здорового харчування, біохакингу та турботи про ментальне здоров'я.

Впровадження барних програм є відповіддю на потребу в цілісному, професійному підході до функціонального харчування в межах ресторанного простору. Це дозволяє зробити здоровий вибір не винятком, а нормою.

Далі розглянемо основні категорії функціональних барних програм, їхнє призначення, популярні інгредієнти та механізми дії на організм.

Таблиця 1.1 - Характеристика барних програм

Категорія барної програми	Цільове призначення	Ключові інгредієнти	Основна функціональна дія
Детокс	Очищення організму, нормалізація обміну речовин	Селера, огірок, лимон, імбир, м'ята, активоване вугілля, чіа, алое вера, спіруліна	Сечогінна, жовчогінна, антиоксидантна дія, стимуляція травлення
Антистрес	Зменшення стресу, стабілізація емоційного стану	Ашваганда, лаванда, ромашка, вишня, мед, кориця, кардамон	Заспокійлива дія, зниження рівня кортизолу, покращення настрою
Для імунітету	Підвищення захисних функцій організму	Куркума, обліпіха, імбир, ягоди годжі, чебрець, цитрусові, броколі, ройбуш	Імуностимулювальна, та протівірусна дія
Для сну	Покращення якості сну, зменшення збудження	Ромашка, меліса, лаванда, мигдальне молоко, банан, фініки, гарбузове насіння	Седативна дія, підвищення вироблення мелатоніну, релаксація
Для дітей та підлітків	Забезпечення вітамінами та поживними речовинами	Ягідні пюре, банан, манго, насіння льону, йогурт, морква, фініки	Підтримка розвитку, зміцнення імунітету, антиоксидантна дія
Для спортсменів	Підтримка фізичної витривалості та відновлення	Матча, гуарана, протеїн, банан, фініки, какао, насіння коноплі, чіа	Енергетична дія, м'язове відновлення, покращення витривалості

Джерело: розроблено автором

Детокс-коктейлі орієнтовані на споживачів, які прагнуть очистити свій організм від токсинів, покращити травлення та нормалізувати обмін речовин. Ця група напоїв особливо популярна серед людей, які ведуть активний спосіб життя, дотримуються принципів правильного харчування або проходять відновлення. До складу детокс-коктейлів часто входять інгредієнти з природними сечогінними, жовчогінними та антиоксидантними властивостями. Наприклад, насіння чіа сприяє очищенню кишечника та виведенню шлаків завдяки високому вмісту клітковини. Комбуча (ферментований чай) забезпечує пробіотичну дію, допомагаючи відновити мікрофлору кишечника. Активоване вугілля поглинає токсини й шкідливі речовини, тоді як імбир, лимон, м'ята, селера та огірок діють як природні стимулятори травлення й діуретики. Спіруліна і алое вера посилюють антиоксидантний захист організму, а зелений чай і коріандр підтримують обмінні процеси. Така композиція інгредієнтів робить напій не лише корисним, а й освіжаючим на смак.

Антистресові функціональні напої розробляються з урахуванням потреб людей, що перебувають у стані психоемоційного напруження, страждають від хронічного стресу чи емоційного вигорання. Такі коктейлі сприяють розслабленню, покращенню настрою та сну, а також зменшенню рівня кортизолу — гормону стресу. Основу напоїв становлять інгредієнти з адаптогенними, заспокійливими та тонізуючими властивостями. Наприклад, ашваганда — відомий адаптоген, що нормалізує нервову систему та підтримує гормональний баланс. Лаванда та ромашка мають м'яку седативну дію, сприяючи зниженню тривожності. Мигдальне молоко, мед і вишневий сік забезпечують природну солодкість і підвищують рівень мелатоніну в організмі. Кориця, кардамон та шипшина насичують організм антиоксидантами та вітамінами групи В, які мають ключове значення для нормального функціонування нервової системи. Такий напій може стати як щоденним ритуалом турботи про себе, так і частиною антикризового раціону.

Функціональні коктейлі, орієнтовані на **зміцнення імунітету**, направлені на тих, хто прагне підвищити природний захист організму, особливо в періоди сезонних захворювань або ослаблення після хвороби. Вони підтримують загальний

тонус, сприяють протизапальним процесам та підвищують імунітет. У складі таких напоїв домінують інгредієнти з антисептичними, противірусними та імуностимулювальними властивостями. Куркума та імбир мають виражену протизапальну дію. Обліпіха, цитрусові (особливо лимон, грейпфрут, апельсин) і ягода годжі містять високі дози вітаміну С. Мед, чебрець, базилік і журавлина мають антибактеріальні властивості. Додатково в рецептурах можуть бути ройбуш, кмин, гранатовий сік, броколі та шпинат — всі вони забезпечують надходження антиоксидантів, фітонутрієнтів та мінералів, важливих для імунної регуляції. Завдяки цьому напої не лише функціональні, а й смачні, збалансовані за кислотністю й солодкістю.

Категорія функціональних напоїв, яка **орієнтована на сон**, створена спеціально для людей, які страждають від безсоння, тривожного сну або труднощів із ним. Основна мета — сприяти релаксації, зменшенню збудливості нервової системи й активізації природних процесів регенерації організму під час нічного відпочинку. До складу зазвичай входять інгредієнти з м'якою седативною дією. Меліса, ромашка, лаванда і мед діють заспокійливо, зменшуючи збудження нервової системи. Мигдальне молоко та ваніль створюють ніжну кремову текстуру й забезпечують постачання магнію, що сприяє розслабленню м'язів. Мускатний горіх, кориця, банан і фініки мають натуральну солодкість, а також містять триптофан — амінокислоту, яка є попередником серотоніну та мелатоніну. Гарбузове насіння, насіння маку, кунжут і кокосовий цукор доповнюють склад цінними мікроелементами, зокрема цинком і залізом, необхідними для якісного сну. Такі напої доцільно вживати у вечірній час як альтернативу солодким десертам або снідківним засобам.

Наступна програма, орієнтована передусім **на дітей та підлітків**, адже саме ця вікова група потребує особливої уваги з боку раціонального харчування. У період активного росту та формування імунної системи організм дитини вимагає підвищеного надходження вітамінів, мінералів, природних антиоксидантів та корисних жирів. Тому до складу напоїв у межах цієї програми вводяться натуральні компоненти з високою харчовою цінністю — ягідні пюре, які є джерелом вітаміну

С, антоціанів та флавоноїдів, що позитивно впливають на імунітет та зір. Використання фруктів, таких як банан, манго, персик, ківі, яблуко, не тільки надає напоям приємного смаку й аромату, а й забезпечує організм клітковиною, калієм і природними цукрами — необхідними для енергетичного балансу. Додаткову біологічну цінність надають компоненти рослинного походження, як-от кокосове молоко (джерело здорових жирів), морквяний сік (багатий на бета-каротин), гарбуз та насіння гарбуза (містять цинк та омега-3), а також фініки — як природне джерело енергії. Використання грецького йогурту сприяє підвищенню білкової цінності напоїв і підтримці кишкової мікрофлори завдяки пробіотичним властивостям. Насіння льону, багате на омега-3 жирні кислоти та лігнани, доповнює формулу, забезпечуючи довготривалу користь для розвитку та когнітивного здоров'я дитини.

Програма для **спортсменів**, спрямована на людей із високою фізичною активністю та спортсменів, які мають потребу в продуктах із підвищеною поживною цінністю для оперативного відновлення енергетичних ресурсів, підтримки витривалості та ефективної регенерації після фізичних навантажень. Основу рецептур цієї програми складають компоненти зі стимулювальним, тонізувальним та анаболічним ефектами. До прикладу, матча та зелений чай містять кофеїн і L-теанін, що у поєднанні підвищують рівень енергії, покращують концентрацію та знижують втому без різких скачків енергії. Гуарана, як природне джерело кофеїну, забезпечує тривалий стимулюючий ефект, що є особливо корисним під час тренувань. Протеїновий порошок виступає джерелом легкозасвоюваного білка, необхідного для підтримки м'язової маси, а кокосова вода — природний ізотонік, який відновлює електролітний баланс після фізичної активності. До складу також входять суперфуди, такі як какао-боби та чорний шоколад, багаті на магній, антиоксиданти та теобромін — речовини, що сприяють покращенню настрою та фізичної витривалості. Арахісова паста, мигдаль і гречаний мед забезпечують калорійну щільність, необхідну для тривалих навантажень, при цьому містять білки, корисні жири та вітаміни групи В. Особливу роль відіграє екстракт женьшеню, що традиційно використовується для покращення працездатності та імунітету.

До кожної барної програми розроблено коктейлі (табл. 1.2), рецептури та технологічні картки яких наведено в додатках В-Щ.

Таблиця 1.2 – Розроблені коктейлі

Барна програма	Коктейль
Антистрес	Ashwa Sunset (пиво б/а, сиропи троянди та мандарину, лаймовий фреш, апельсин, чай ашваганди, вода, лід)
	Ramos Flamingo Noon (концентрат гранату, цукровий сироп, текіла, білок курячого яйця, чай ашваганди, вода)
	Rose Calm (ироп троянди, лаймовий сік, газований бленд чаїв лаванди та меліси)
Детокс	Chia Colada (кокосова вода, ананасовий сік, насіння чіа, ром білий б/а кокосовий сироп, лаймовий сік, лід)
	Sake Night (ананасовий сік, лайм, цукровий сироп, спіруліна (порошок) м'ята, sprite, лід)
	Watermelon Joke (горілка кавунова, сироп кавуна, лаймовий сік, насіння чіа, вода, sprite, лід)
	Cuban Hourse Bite (томатний сік. Лимонний сік, табаско, пюре селери, пюре огірка, соус ворчкествер, куркума, коріандр, лід, цукровий сироп, часник сушений, сіль)
	Mindless Negroni (джин б/а, чебрець, цедра лимону, імбир, каркаде, цукор, розмарин, сік журавлиновий, сук гранатовий, лід)
	Chia breeze (ананас, імбирний сік, лаймовий сік, sprite, яблучний сік, насіння чіа, лід)
Для дітей	Sunny froggy (йогурт з кальцієм, пюре маракуї, пюре манго)
	Berry Boom (смузі чорниця-яблуко, йогурт питний, мед)
	Cirtus Fun (апельсиновий сік, яблучний сік, лимонний сік, sprite, м'ята, лід)
Для сну	Mellow Raspberry Bliss (чай лаванди, чай меліси, чай ромашки, сік вишневий, мед, білок курячого яйця, кориця)
	Chamomile Spraitz (ромашковий чай, чай меліси, апельсиновий сік, газована вода, лід)
	Lavander dream (мигдальне молоко, лавандовий чай, чай меліси, мед, кориця, лікер Baileys)
Для спортсменів	Protein Power Shake (банан, мигдальне молоко, протеїн конопляний, арахісове масло)
	Green Recovery (шпинат, ківі, яблуко, кокосова вода, насіння чіа)
	Berry Electrolyte Punch (чорниця, смородина, лимонний сік, кокосова вода, мед)
Імунобустер	Berry Breeze (обліпихове пюре, розмарин, імбирний сироп, медовий сироп, апельсиновий фреш, sprite, лід)
	Sea buckthorn shine (обліпихове пюре, лікер Triple Sec, ігристе вино брют, лимонний сік, медовий сироп)

Джерело: розроблено автором

1.3 Дослідження якісних показників коктейлів

У межах обраної теми було здійснено експериментальну роботу, результати якої спрямовані на оцінку якості та функціонально-технологічних характеристик

розроблених напоїв. Метою проведених досліджень було визначення ефективності використання окремих функціональних інгредієнтів у рецептурах нових напоїв та встановлення їхнього впливу на органолептичні, фізико-хімічні, структурні та споживчі властивості кінцевого напою.

Досліджено коктейлі на основі овочевих пюре (наприклад, селери, огірка), напої, з додаванням екстрактів пряно-ароматичної рослинної сировини (включаючи куркуму, коріандр), а також інгредієнтів, що мають виражену функціональну дію, зокрема насіння чіа.

Оцінювання кожного зразка проводилося за комплексом показників, що дозволяють всебічно охарактеризувати якість напоїв. Зокрема, аналіз включав визначення органолептичних показників та фізико-хімічних параметрів (рН, вміст сухих речовин).

1.3.1 Розроблення рецептури коктейлю «Mellow Raspberry Bliss» та дослідження його органолептичних та фізико-хімічних показників

На основі запропонованих барних програм для покращення якості сну, зменшення збудження розроблено рецептуру коктейлю «Mellow Raspberry Bliss», який складається з настою сушеного листя меліси, ромашки та лаванди, вишневого соку, білка курячого яйця, меду та кориці.

З метою вибору оптимального способу екстракції сушеної меліси для подальшого її використання у складі змішаного напою «Mellow Raspberry Bliss» було проведено дослідження органолептичних показників, вмісту сухих речовин, % та титровану кислотність двох зразків настою меліси сушеної, (холодним настоюванням та гарячим заварюванням). Порівняльну характеристику отриманих даних наведено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 - Показники якості настою меліси

Показник	Дослідний зразок	
	Настій меліси, приготовлений холодним настоюванням	Настій меліси, приготовлений гарячим настоюванням
Колір	Золотистий, напівпрозорий, з незначною мутністю	Світло-золотистий з характерним блиском

Продовження табл. 1.3

Смак	Слабко виражений, м'який	Помірно насичений, з виразними м'ятними нотами
Післясмак	Практично відсутній	Помірно виражений м'ятний відтінок
Аромат	Легкий, квітково-м'ятний	Виражений, із відтінками трав
Зовнішній вигляд	Світло-солом'яний з помітною мутністю	Насичений коричнюватий з блиском
Консистенція	Однорідна, рідка	Однорідна, рідка
Вміст сухих речовин, %	0,2	1
Титрована кислотність, град	1,8	0,9

Джерело: розроблено автором

Згідно з даними органолептичної та фізико-хімічної оцінки, наведеними в табл. 1.3, настої меліси, приготовлені різними способами, показали помітні відмінності як за зовнішніми характеристиками, так і за смако-ароматичним профілем.

Це свідчить про значний вплив технологічного процесу на якісні показники готового напою, що має особливе значення при розробці функціональних продуктів із заданими споживчими властивостями. Зокрема, настій, отриманий методом холодної мацерації, мав світло-солом'яний колір з легким помутнінням, що є типовим для водних екстрактів, де відсутня термічна обробка. Його аромат був ніжним, а смак — м'яким, майже нейтральним. Такі смакові властивості роблять холодний настій придатним для використання як освіжаючий напій, особливо в поєднанні з додатковими компонентами (наприклад, фруктовими соками), оскільки він не домінує за смаком і ароматом.

Натомість гарячий настій меліси мав більш насичений бурштиново-жовтий колір із легким блиском, що може бути результатом інтенсивнішої екстракції пігментів та інших розчинних компонентів. Аромат зразка був значно вираженішим — із характерними відтінками ефірних масел, у тому числі нотками трав, що свідчить про часткові термічні зміни в ароматичних речовинах. Смак такого настою був більш концентрованим, з чітким м'ятним післясмаком, що може бути особливо привабливим для споживачів, які надають перевагу яскраво вираженим функціональним напоям із «заспокійливим» ефектом.

Консистенція обох зразків залишалася рідкою та однорідною, без ознак осаду чи розшарування, що свідчить про стабільність водних витяжок незалежно від способу приготування.

Проте відмінності у вмісті сухих речовин були суттєвими: у холодному настої — 0,2 %, а в гарячому — 1,0 %. Така різниця демонструє вищу екстракційну здатність гарячої води, яка забезпечує краще вилучення біологічно активних сполук, включно з поліфенолами, флавоноїдами та ефірними оліями. Це особливо важливо для продуктів, призначених для оздоровчого або профілактичного харчування.

Оцінка титрованої кислотності показала наступну тенденцію: у зразку, приготовленому холодним настоюванням, цей показник становив 1,8 °Т, а в гарячому — лише 0,9 °Т. Це може бути зумовлено частковою термічною деструкцією органічних кислот під час гарячого настоювання, а також можливою втратою частини кислот через леткість.

Таким чином, холодне настоювання дозволяє зберегти більший вміст кислот, що може позитивно впливати на смакову освіжаючу характеристику напою, а також на його мікробіологічну стабільність за рахунок природного підкислення. У підсумку, обидва способи настоювання мають свої переваги та недоліки: гаряче настоювання забезпечує вищу концентрацію біоактивних речовин, насиченіший колір і більш виражений аромат, що робить його привабливим для виробництва концентрованих функціональних напоїв або настоїв для подальшого змішування.

Холодне настоювання, натомість, є більш щадним до органічних кислот і дозволяє створити легший за смаком настій, що може бути актуальним для вживання в спекотну пору року або в рамках дієтичного харчування. Урахування цих особливостей дозволяє цілеспрямовано обирати технологію відповідно до цільового призначення напою та потреб споживачів.

Використання нативного білка має низку обмежень, серед яких: мікробіологічні ризики, необхідність дотримання температурного режиму, короткий термін зберігання, а також специфічний запах. На цьому тлі сухий яечний

білок виступає перспективною альтернативою як з точки зору безпечності, так і технологічності.

З метою підбору оптимального піноутворювача у рецептурі коктейлю та встановлення раціонального дозування яєчного білка у складі, було проведено дослідження піностійкості різних видів яєчних білків при класичному збиванні, за стандартною методикою, та за допомогою інтенсивного перемішування у барному шейк ері впродовж 4 хв.

Таблиця 1.3 - Порівняльна характеристика різних піноутворювачів

Показник	Нативний яєчний білок	Сухий яєчний білок (Oreshkino)	Сухий яєчний білок (Cookit)	Сухий яєчний білок (Здорово!)
Вартість (грн/кг, орієнтовно)	140-160	900	1390-1470	635-822
Безпечність	Помірна (ризик Salmonella)	Висока	Висока	Висока
Термін зберігання	2–3 тижні	До 12 міс.	До 12 міс.	До 12 міс.

Джерело: розроблено автором

У контексті розроблення функціонального напою з пінною структурою особливе значення має не лише здатність білків утворювати стійку піну, а й їхні економічні, санітарні та логістичні характеристики. Саме тому було проведено порівняльний аналіз чотирьох білкових компонентів: нативного яєчного білка, а також трьох комерційних варіантів сухого яєчного білка — від виробників Oreshkino, Cookit та Здорово!. Найбільш бюджетним варіантом виступає нативний яєчний білок, середня вартість якого становить близько 140–160 грн/кг. Однак його доступність супроводжується низкою суттєвих недоліків. По-перше, цей інгредієнт має обмежений термін зберігання — до трьох тижнів за умов холодильного зберігання. По-друге, у його використанні присутній санітарний ризик, зокрема можливість зараження патогенними мікроорганізмами, такими як *Salmonella spp.*, що потребує термічної обробки або ретельної пастеризації.

Сухі яєчні білки значно переважають за показниками безпечності та терміну зберігання. Вони зберігаються до одного року, мають високу мікробіологічну стабільність і є зручними у логістиці, особливо для закладів HoReCa. Вартість цих продуктів істотно варіюється: найдорожчим є білок виробництва Cookit, вартість якого сягає 1390–1470 грн/кг, натомість Здорово! пропонує більш доступний

варіант — від 635 до 822 грн/кг. Продукт компанії Oreshkino становить проміжний сегмент — близько 900 грн/кг, поєднуючи прийнятну ціну та високу якість. Проте, з одного кілограма сухого яєчного білка можна отримати 7-8 кг відновленого, що відповідає такій же кількості нативного.

При аналізі техніко-економічних та санітарних чинників стає очевидним, що сухі яєчні білки мають значні переваги порівняно з нативним. Зокрема, білки Oreshkino і Здорово! можуть розглядатися як оптимальні варіанти для закладів середнього сегменту: перший — як якісний і збалансований, другий — як компромісний бюджетний.

Одним із ключових параметрів якості функціонального напою з додаванням курячого білка є його здатність формувати стабільну й об'ємну піну. Цей показник безпосередньо залежить від типу використаного піноутворювача та його фізико-хімічних властивостей. На рисунку 1.2 представлено динаміку збільшення об'єму піни протягом семихвилинного збивання, за якою можна простежити не лише загальну здатність білків до піноутворення, а й швидкість досягнення максимальної об'ємної кратності, що є важливою для закладів ресторанного господарства, де час приготування має вирішальне значення.

З аналізу рисунку видно, що всі білки демонструють здатність до формування піни вже на першій хвилині збивання. Однак розбіжності між зразками з'являються досить швидко: вже після першої хвилини білки Cookit, Oreshkino та Здорово! показують значно вищу кратність об'єму порівняно з нативним білком. Найвищі показники піноутворення протягом усього періоду збивання показав білок «Cookit», досягаючи максимальної об'ємної кратності 331,25% вже на п'ятій хвилині. При цьому після п'ятої хвилини об'єм залишався стабільним, що свідчить про досягнення межі насичення і стабілізації структури піни. Аналогічну максимальну кратність, але менш стабільну, показав білок «Oreshkino», у якого об'єм продовжував незначно зростати до шостої хвилини, досягнувши 325%. Білок «Здорово!» мав високу швидкість початкового піноутворення, проте вже з п'ятої хвилини показники стабілізувалися на рівні 293,75%, що може свідчити про більш швидке досягнення пікової насиченості та ймовірно нижчу структурну

стабільність. Найменш ефективним у плані об'ємного піноутворення виявився нативний яєчний білок. Його кратність зростала повільно, досягаючи максимуму лише на четвертій хвилині 217,65%, після чого залишалася незмінною до сьомої хвилини. Це свідчить як про нижчу піноутворюючу здатність, так і про менший потенціал у створенні повітряної структури напою.

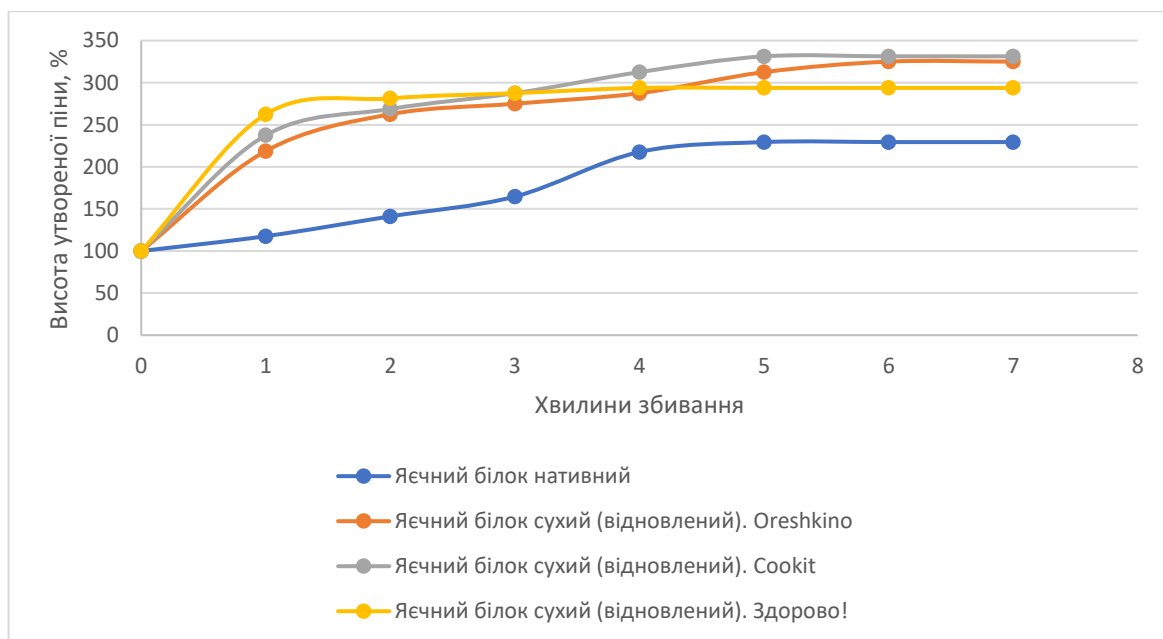


Рис.1.2 – Динаміка збільшення об'єму піни при збиванні міксером білків (нативного та сухих від різних виробників)

Джерело: розроблено автором

Для визначення стабільності отриманої піни було досліджено зміну висоти піни з часом (до 120 хвилин) після збивання, як за класичним методом, так і за допомогою барного шейкера. Це дозволяє порівняти не лише початкові об'єми піни, а й її стійкість у часі залежно від способу приготування.

Таблиця 1.4 - Зміна висоти стовпа піни, % (збивання міксером та шейкером)

Піноутворювач	Час вистоювання									
	0 хв		30 хв		60 хв		90 хв		120 хв	
	М	Ш	М	Ш	М	Ш	М	Ш	М	Ш
Яєчний білок нативний	100	100	86,49	94,59	75,68	67,57	70,27	64,86	67,57	62,16
Білок відновлений. Oreshkino	100	100	100	71,43	97,06	68,57	88,24	65,71	76,47	62,86
Білок відновлений. Здорово!	100	100	80,00	90,67	77,78	73,33	73,33	72	71,11	70,67
Білок відновлений. Cookit	100	100	82,5	86,67	82,5	80	77,5	78,67	75	77,33

Джерело: розроблено автором

Піна, утворена нативним білком, виявилася менш стабільною у порівнянні з сухими аналогами. Найвищу стійкість при використанні міксеру продемонстрував білок Oreshkino, тоді як при використанні шейкера — білок Здорово!. Таким чином, можна припустити, що тип білка та метод збивання суттєво впливають на збереження об'єму піни протягом вистоювання.

Для комплексної оцінки здатності білкових компонентів до утворення та збереження піни було розраховано узагальнені показники піноутворюючої здатності (%) та стійкості піни (%) для кожного зразка, що збивались як міксером, так і шейкером. Було проаналізовано піноутворюючу здатність та піностійкість за 4 хвилини збивання білків, та вистоювання їх протягом півгодини.

Найвищу піноутворюючу здатність при збиванні шейкером продемонстрували білки Cookit та Здорово! (400%), однак саме білок Oreshkino показав найвищу стійкість піни при збиванні міксером (93,48%). Нативний білок, хоча і формував відносно стабільну піну, поступався за піноутворюючою здатністю сухим аналогам.

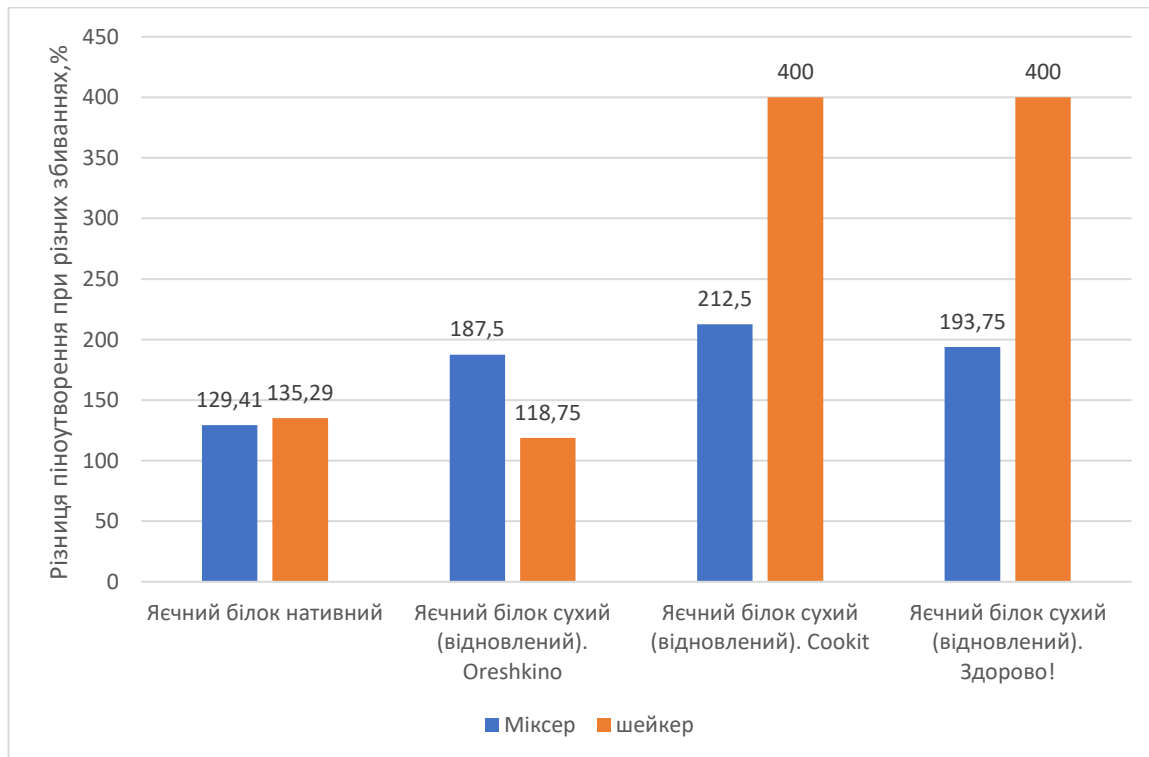


Рис.1.3 – Здатність до утворення піни білків курячих яєць залежно від методу збивання

Джерело: розроблено автором

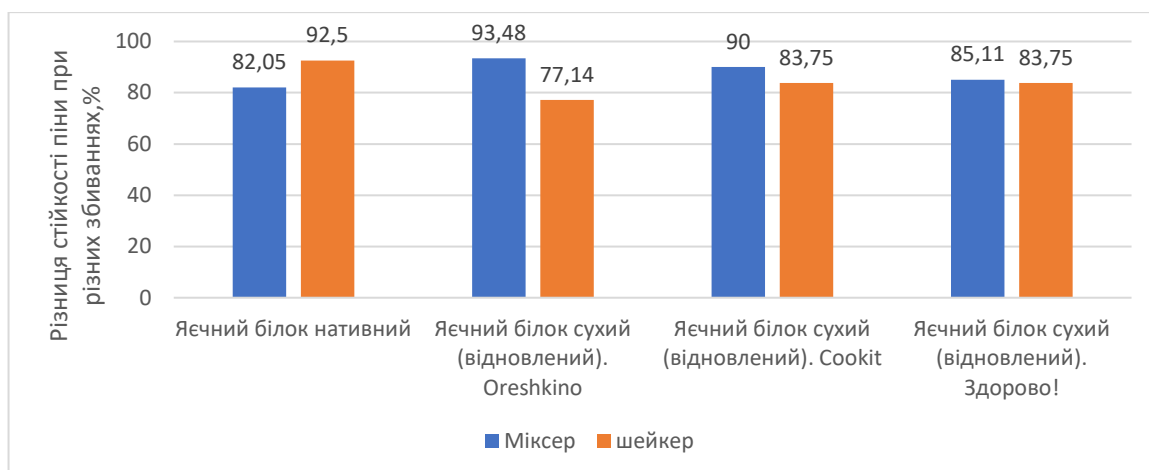


Рис.1.4 – Стійкість піни білків курячих яєць залежно від методу збивання

Джерело: розроблено автором

Оскільки стабільність піни може бути пов'язана з вмістом сухих речовин у білковому компоненті, було визначено їхню масову частку у кожному із зразків білка. Це дозволяє встановити можливий зв'язок між концентрацією сухих речовин і характеристиками піни.

Таблиця 1.5 - Вміст сухих речовин у різних видах піноутворювачів

Яєчний білок	Вміст сухих речовин
нативний	18%
сухий (відновлений) Oreshkino	10%
сухий (відновлений) Cookit	9%
сухий (відновлений) Здорово!	8%

Джерело: розроблено автором

Найвищий вміст сухих речовин виявлено у нативному білку (18%), однак це не забезпечило найкращу піноутворюючу здатність. Серед сухих білків найменший вміст був у білка Здорово! (8%). Отже, ефективність піноутворення не завжди прямо залежить від загальної масової частки сухих речовин, важливу роль можуть відігравати інші чинники.

З метою встановлення піностійкості білків курячих яєць у складі готового коктейлю було проведено спостереження за висотою стовпа піни впродовж 120 хвилин. Було приготовлено 4 модельні системи, до складу яких увійшли: настій меліси, приготовлений холодним настоюванням, вишневий сік та один з чотирьох дослідних білків курячих яєць. Суміш перемішували шляхом збивання в барному шейкері.

**Таблиця 1.6 - Піностійкість різних видів білків курячого яйця у складі
модельної системи коктейлю**

Час, хв	Модельна система з яєчним білком нативним	Модельна система з яєчним білком сухий (відновленим). Oreshkino	Модельна система з яєчним білком сухий (відновленим). Здорово!	Модельна система з яєчним білком сухий (відновленим). Cookit
Висота піни, %				
0	100,00	100,00	100,00	100,00
30	75,00	81,08	65,12	72,73
60	70,00	70,27	53,49	61,36
90	70,00	64,86	51,16	56,82
120	67,50	51,35	46,51	45,45

Джерело: розроблено автором

Найменш стійкою виявилася піна у модельній системі з білком Здорово!, яка вже через 30 хвилин втратила понад 30% об'єму. Найкращу стабільність продемонстрував білок Oreshkino, у системі з яким піна зберегла понад 50% від початкового об'єму навіть через 2 години.

Для встановлення впливу концентрації білкового компонента на стійкість піни у складі коктейлю було досліджено модельні системи з різним дозування відновленого білка Cookit — 7%, 10% та 12%. Спостереження проводилися за тим самим алгоритмом, що і в попередньому дослідженні.

Підвищення концентрації білка з 7% до 10% суттєво покращило стійкість піни: вже через 30 хвилин різниця становила понад 19% в об'ємі. Проте подальше підвищення до 12% не дало очікуваного ефекту, а навпаки — трохи знизило стабільність. Це може свідчити про перенасичення системи білком, що призводить до менш щільної структури піни. Таким чином, оптимальним співвідношенням відновленого білка курячих яєць Cookit для коктейлю можна вважати 10%.

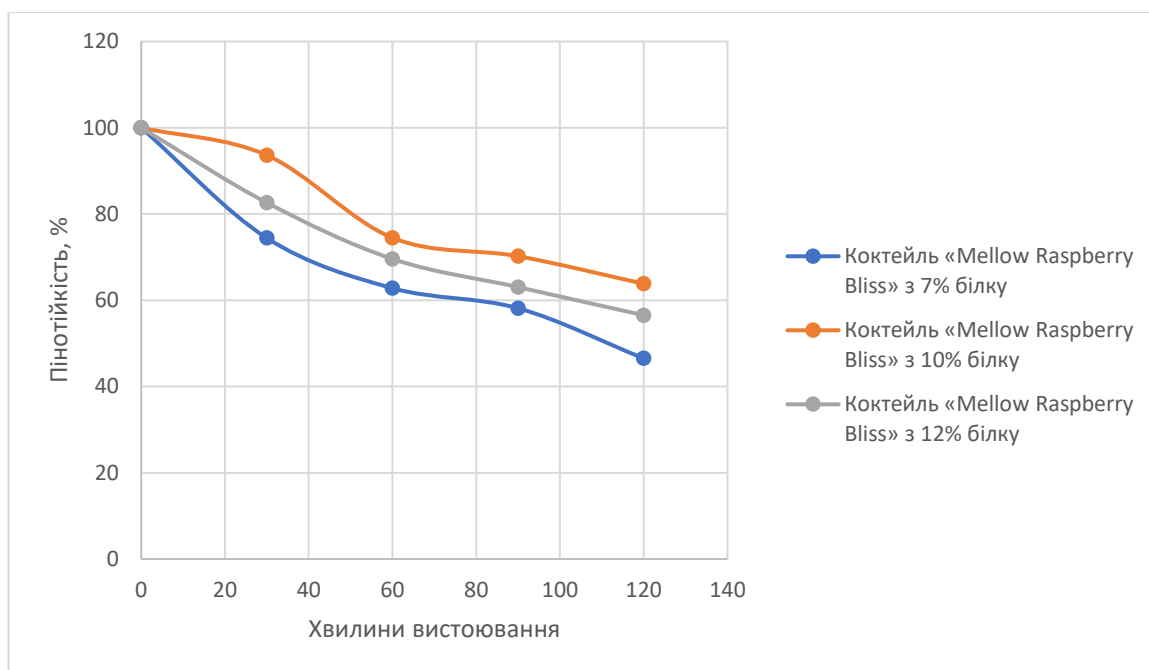


Рис.1.5 – Графік піностійкості модельних систем коктейлю з різним дозуванням відновленого яєчного білка Cookit

Джерело: розроблено автором

Таким чином, на основі даних, встановлено, що оптимальна концентрація білка для стабільності піни в коктейлі «Mellow Raspberry Bliss» становить 10%. Цей варіант забезпечує найкраще поєднання об'єму та стійкості піни без ризику перенасичення білковою складовою, що може знижувати якість кінцевого продукту.

Для визначення оптимального дозування білка курячого яйця в складі коктейлю доцільно розглянути вплив білкової компоненти не лише на піностійкість, а й на органолептичні властивості напою. З цією метою було проведено дослідження трьох зразків змішаного напою на основі настою меліси та вишневого соку з додаванням 7%, 10% та 12% курячого білка, результати якого представлено в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7 - Показники якості змішаного напою «Mellow Raspberry Bliss» з різним дозуванням білка курячого яйця

Показник	Коктейль «Mellow Raspberry Bliss» з додаванням 7% курячого білка	Коктейль «Mellow Raspberry Bliss» з додаванням 10% курячого білка	Коктейль «Mellow Raspberry Bliss» з додаванням 12% курячого білка
Зовнішній вигляд	Світлий настій з пишною білою піною	Світлий настій з пишною білою піною	Світлий настій з пишною білою піною
Колір	Тьмяно-рожевий	Світло-рожевий	Насичено-малиновий
Запах	Свіжий	Свіжий	Освіжаючий

Продовження табл. 1.7

Консистенція	Середньої густини, з пінкою та вкрапленнями ягідного пюре	Середньої густини, з пінкою та вкрапленнями ягідного пюре	Середньої густини, з пінкою та вкрапленнями ягідного пюре
Смак	Виражено солодкий	Гармонійний, з оптимальним поєднанням солоду і гіркоти	Злегка фруктовий
Післясмак	Виразний трав'янистий	Помірно трав'янистий	Трав'яний
Вміст сухих речовин, %	10,3%	8,9%	7%

Джерело: розроблено автором

Згідно з результатами досліджень, наведеними в таблиці 1.7, встановлено, що додавання різної кількості курячого білка до складу напою суттєво впливає на його органолептичні показники та вміст ухих речовин.

Проведена органолептична оцінка дозволила виявити тенденції зміни основних характеристик залежно від концентрації білка, що є важливим з точки зору розробки функціонального напою з високими споживчими якостями.

Варто зазначити, що зі зростанням концентрації білка у складі напою спостерігалось зниження загального вмісту сухих речовин: з 10,3% у зразку з 7% білка до 7,0% у зразку з 12%. Така невідповідність зумовлена рецептурними та технологічними особливостями, зокрема заміщенням інших компонентів, багатих на сухі речовини, на білкову складову.

Для узагальнення результатів та інтегральної оцінки якості розроблених напоїв було здійснено розрахунок комплексного показника якості (КПЯ). Він формувався на основі середньої оцінки кожного з органолептичних параметрів за 5-бальною шкалою. Таким чином, КПЯ дозволяє визначити найбільш збалансований варіант з точки зору органолептичної привабливості та відповідності функціональним вимогам.

На основі отриманих даних комплексної оцінки якості встановлено, що оптимальним за органолептичними властивостями є зразок напою з додаванням 10% білка яйця, який отримав найвищий комплексний показник якості (КПЯ) — 45,00.

Таким чином, результати комплексної оцінки підтверджують доцільність використання 10% білка яйця як оптимальної добавки, що забезпечує найкращі органолептичні властивості напою «Mellow Raspberry Bliss».

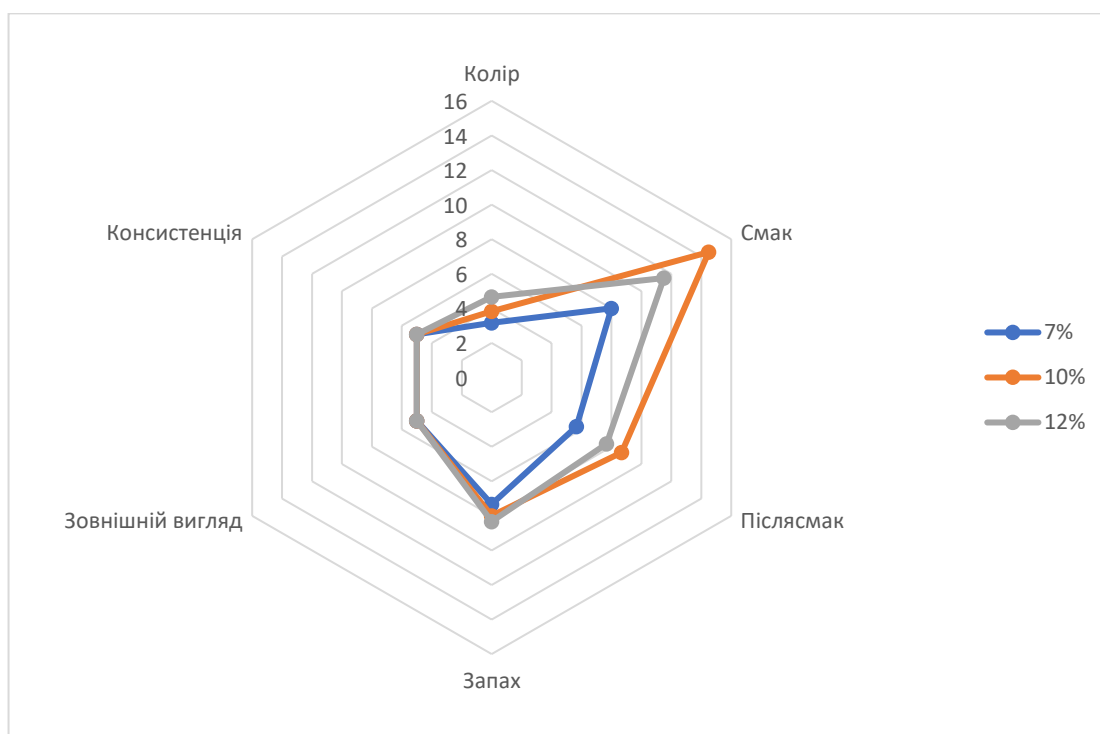


Рис.1.6 – Профілі якості напою «Mellow Raspberry Bliss» з додаванням 7, 10 та 12% білку курячого яйця

Джерело: розроблено автором

Хімічний склад коктейлю та забезпечення добової потреби людини нутрієнтами, необхідними для сну за рахунок споживання порції коктейлю наведено в табл.1.8.

Таблиця 1.8 – Хімічний склад готового коктейлю

Вміст	Коктейль «Mellow Raspberry Bliss»	Забезпечення добової норми, %
Білки, г	3,74	4,40
Жири, г	0,12	0,17
Вуглеводи, г	16,16	5,21
Триптофан, мг	79,25	31,7
Біофлавоноїди, мг	206,50	41,3
Ca, мг	58,43	5,84
Fe, мг	0,73	7,35
Mg, мг	9,20	2,30
P, мг	7,70	1,10
K, мг	124,63	2,65
Na, мг	52,50	3,95
Zn, мг	0,18	1,63

Продовження табл. 1.8

Cu, мг	0,05	5,44
Mn, мг	0,96	31,93
Se, мкг	6,16	11,19
В-кар, мкг	41,15	0,82
Е, мг	0,12	0,79
Віт.К, мкг	1,56	1,30
С, мг	18,99	21,10
В2, мг	0,12	9,23
В3, мг	0,10	0,59
В4, мг	0,88	0,18
В5, мг	0,08	1,60
В6, мг	0,01	0,77
В9, мкг	1,50	0,38
В12,мкг	0,03	1,25
Енергетична цінність, ккал	80,66	

Джерело: розроблено автором

1.3.2 Розроблення рецептури коктейлю «Cuban Horse's Bite» та дослідження його органолептичних показників

Передумови створення коктейлю пов'язані з потребою розробити функціональний безалкогольний напій, який поєднує приємний смак із оздоровчими властивостями, що відповідають сучасним трендам здорового способу життя та запитам споживачів. Класичний коктейль «Кривава Мері» широко відомий завдяки своєму яскравому смаку на основі томатного соку з додаванням спецій і алкоголю. Проте, у зв'язку зі зростаючим попитом на напої без вмісту алкоголю та з покращеними функціональними властивостями виникла необхідність створити нову варіацію, яка не лише зберігала б смакові якості класичного напою, а й водночас виконувала б оздоровчу роль.

Томатний сік є джерелом лікопену, вітамінів групи В та калію, що підтримують водно-сольовий баланс. Для підвищення вітамінного складу напою додано свіжий огірок, селеру, куркуму мелену, коріандр мелений.

З метою встановлення оптимального дозування кожного інгредієнта в складі напою, було проведено дослідження, спрямоване на створення гармонійного, безалкогольного функціонального коктейлю. До складу коктейлю увійшли:

томатний сік, пюре огірка та селери, порошок куркуми та коріандру, часник сушений, лимонний сік, соус Табаско, ворчестерський соус, сіль.

Таблиця 1.9 - Показники якості змішаного напою «Cuban Horse's Bite»

Показник	Cuban Horse's Bite з додаванням 15 % селерового та 15% огіркового пюре, 1 % куркуми та 3 % коріандру	Cuban Horse's Bite з додаванням 21 % селерового та 21% огіркового пюре, 2 % куркуми та 2 % коріандру	Cuban Horse's Bite з додаванням 26 % селерового та 26% огіркового пюре, 3 % куркуми та 1% коріандру
Колір	Світло-червоний	Темно-червоний	Насичений червоний
Смак	Характерний для томатного соку	Виражений пряний смак з домінуванням спецій	Гармонійно збалансований кисло-солодкий смак з відтінком спецій
Післясмак	Традиційний для томатного соку	Відчутний присмак коріандру	Насичений післясмак із нотками прянощів, що додавалися
Запах	Виразний аромат томатного соку	Інтенсивний аромат коріандру і спецій	Комплексний аромат, властивий томатному соку, з додаванням спецій, пюре селери, огірка та цукрового сиропу
Зовнішній вигляд	Однорідна консистенція без видимих домішок	Наявність візуальних включень овочевого пюре та спецій	Помітні домішки овочевого походження
Консистенція	Рідка, характерна для класичних томатних шотів	Дещо в'язкіша порівняно з попереднім зразком	Густа, пюреподібна структура

Джерело: розроблено автором

Згідно з даними, наведеними в табл. 1.9, можна зробити висновок, що ступінь насиченості овочевими компонентами та спеціями має суттєвий вплив на органолептичні властивості досліджуваних коктейлів. Зокрема, при збільшенні вмісту селерового та огіркового пюре, а також концентрації куркуми і коріандру, спостерігається помітне покращення смако-ароматичних характеристик напоїв.

Варто відзначити, що всі досліджувані зразки напоїв зберігали привабливий зовнішній вигляд, що є важливим з точки зору естетики і маркетингової привабливості. Однак варіанти з більшим вмістом овочевого пюре та спецій відрізнялися дещо насиченішим смаком та в'язкою консистенцією.

В результаті проведеної дегустації дослідних зразків коктейлю сформовано комплексний показник якості.

Згідно з результатами органолептичної оцінки для напою «Cuban Horse's Bite» з додаванням 15% пюре селери і огірка, 1% куркуми та 3% коріандру (Таблиця 1.16), комплексний показник якості (КПЯ) становить 30,33.

Комплексний показник якості для напою з додаванням 21% пюре селери і огірка, 2% куркуми та коріандру склав 47,00, що свідчить про значне покращення його якості порівняно з попереднім зразком.

Напій з додаванням 26% пюре селери і огірка, 3% куркуми та 1% коріандру досяг показника якості в 37,17, що свідчить про значне погіршення органолептичних характеристик. Колір цього напою має насичено червоний. Смак кисло-солодкий. Післясмак отримав оцінку 3,33, що вказує на приємний однак недостатньо виразний. Запах виражений, з нотками прямих спецій. Зовнішній вигляд також отримав високі оцінки, що вказує на гарну текстуру та зовнішній вигляд напою, проте консистенція отримала низькі бали через високий вміст пюре, що робило напій занадто густим.

З аналізу комплексних показників якості напоїв «Cuban Horse's Bite» можна зробити висновок, що збільшення вмісту пюре селери, огірка, а також куркуми і коріандру значно покращує загальну якість продукту. Найвищі оцінки отримав варіант з 21% пюре, який відзначається гармонійним поєднанням смаку, аромату та консистенції, а також привабливим зовнішнім виглядом.

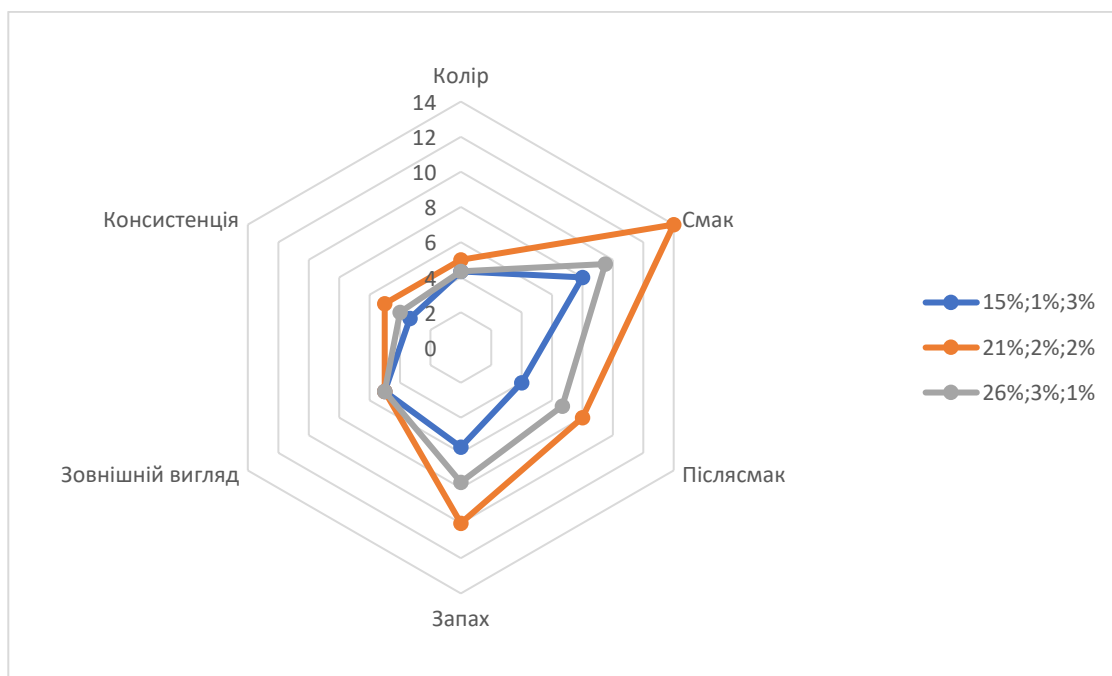


Рис.1.7 – Профілі якості напою «Cuban Horse's Bite» з додаванням 15, 21, 26% пюре селери з огірком, 1, 2 та 3% куркуми, та 1, 2, 3% коріандру

Джерело: розроблено автором

З огляду на аналіз трьох зразків напою з різним вмістом овочевих пюре та спецій, найкращим є зразок, отриманий в результаті додавання 21% селерового та 21% огіркового пюре, а також 2% куркуми і 2% коріандру. Такий склад забезпечує насичений червоний колір, який виглядає привабливо, а також має середню густину. Саме цей варіант отримав найкращі оцінки за комплексним показником якості, що

Таблиця 1.10 – Хімічний склад готового коктейлю

Вміст	Коктейль «Cuban Horse's Bite»	Забезпечення добової норми, %
Білки, г	2,26	2,66
Жири, г	1,11	1,55
Вуглеводи, г	13,61	4,39
Куркумін, мг	105,00	21,00
Флавоноїди, мг	41,127	8,23
Ca, мг	69,20	6,92
Fe, мг	3,11	31,12
Mg, мг	39,27	9,82
P, мг	63,99	9,13
K, мг	459,58	9,78
Na, мг	636,92	47,89
Zn, мг	0,56	5,12
Cu, мг	0,09	9,91
Mn, мг	0,93	30,87
Se, мкг	2,15	3,91
F, мкг	7,19	0,18
В-кар, мкг	320,68	6,41
E, мг	0,51	3,51
Віт.К, мкг	19,34	16,12
C, мг	57,57	63,96
B1, мг	0,09	7,66
B2, мг	0,13	10,21
B3, мг	0,82	5,11
B4, мг	12,63	2,53
B5, мг	0,22	4,44
B6, мг	0,14	11,05
B9, мкг	33,55	8,39
Енергетична цінність, ккал	73,47	

Джерело: розроблено автором

1.3.3 Розроблення рецептури коктейлю «Chia Colada» та дослідження його органолептичних показників

Для наступного досліджуваного коктейлю було обрано прототипом класичний тропічний напій «Піна Колада», однак з урахуванням сучасних тенденцій до здорового харчування було вилучено алкогольну складову (ром) та додано функціональний компонент – насіння чіа. Це дозволило адаптувати коктейль

під концепцію функціонального безалкогольного напою, збагаченого рослинним білком, харчовими волокнами та омега-3 жирними кислотами.

У запропонованій варіації світлий ром замінено безалкогольним аналогом. Кокосове молоко замінено на кокосову воду й кокосовий сироп, що надають напою ненав'язливої солодкості й забезпечують легку консистенцію. Ананасовий та лаймовий соки надають напою характерного кисло-солодкого смаку з тропічними присмаком, а додавання насіння чіа надає напою привабливого зовнішнього вигляду та додаткових біологічно активних речовин: поліненасичені жирні кислоти омега-3 та клітковина.

У результаті органолептичної оцінки напою з додаванням насіння чіа при різних концентраціях (4%, 3%, 2%) було виявлено суттєві зміни у його смакових, ароматичних та текстурних характеристиках, які можна розглядати як важливі показники якості та споживчих властивостей продукту (табл. 1.11)

Таблиця 1.11 - Показники якості змішаного напою «Chia Colada»

Показник	«Chia Colada» з додаванням 4% насіння чіа	«Chia Colada» з додаванням 3% насіння чіа	«Chia Colada» з додаванням 2% насіння чіа
Колір	Білий з вкрапленням чорного насіння чіа	Білий з вкрапленням чорного насіння чіа	Білий з вкрапленням чорного насіння чіа
Смак	Виразний кислий смак	Помірно збалансований смак	Помірно збалансований смак
Післясмак	Характерний ананасово-кокосовий	Характерний ананасово-кокосовий	Характерний ананасово-кокосовий
Запах	Виражений тропічний з нотами рому	Виражений тропічний з нотами рому	Виражений тропічний з нотами рому
Зовнішній вигляд	Світло-сірий напій із видимими включеннями насіння чіа	Світло-сірий напій з рівномірно розподіленими включеннями насіння чіа	Світло-сірий напій з рівномірно розподіленими включеннями насіння чіа
Консистенція	В'язка, однорідна, з вкрапленням насіння чіа	Помірно в'язка, із частково відчутним вкрапленням насіння чіа	Рівномірна, слабо в'язка, з незначною кількістю насіння чіа
Вміст сухих речовин, %	10,9	5,2	2
Титрована кислотність, град	6,3	1,8	0,3

Джерело: розроблено автором

У першому зразку з додаванням 4% насіння чіа напій характеризується візуально світло-сірим кольором із помітними вкрапленнями насіння чіа. Смак кисло-солодкий. Післясмак зберігає приємні нотки ананасу. Запах тропічний із

нотами рому. Вміст сухих речовин у цьому зразку становить 10,9%, а титрована кислотність - 6,3 градусів.

У зразку з 3% насіння чіа смак більш збалансований і м'який. Післясмак характеризується більш солодким без виразних тропічних ноток. Запах напою має тропічні акценти. Консистенція цього зразка є більш рідкою та легкою порівняно з іншими. Вміст сухих речовин - 5,2%. Титрована кислотність у цьому зразку становить 1,8 градусів.

У зразку з додаванням 2% насіння чіа напій зберігає світло-сірий колір із незначними вкрапленнями чорного насіння чіа. Смак помірно збалансованим. Консистенція найбільш рідка серед усіх зразків, слабо в'язка. Вміст сухих речовин становить 2%. Титрована кислотність у цьому зразку — 0,3 градуса.

Таким чином, проведений аналіз показує, що різні дозування насіння чіа істотно впливають на органолептичні властивості напою, зумовлюючи зміни у кольорі, смаку, ароматі, консистенції та загальному сприйнятті продукту. Ці дані є важливими для подальшої оптимізації рецептури з метою створення напою з максимально привабливими споживчими характеристиками.

У результаті оцінювання трьох зразків безалкогольного напою «Chia Colada» з різною концентрацією насіння чіа, встановлено, що найвищу сумарну оцінку за органолептичними показниками продемонстрував зразок з 3% насіння чіа, його комплексний показник якості (КПЯ) склав 45,00.

Зразок з 4% насіння чіа також продемонстрував високі результати, набравши 41,67 бала. Зниження показника пов'язане переважно зі зменшенням оцінок за зовнішній вигляд і смакову гармонійність, а також з надмірною в'язкістю напою. Таким чином, зразок із 3% додаванням насіння чіа може бути рекомендований як оптимальний з погляду комплексної якості, що поєднує привабливий вигляд, збалансований смак і приємні органолептичні властивості.

Натомість найменш привабливим виявився напій з 2% вмістом чіа, який отримав найнижчий КПЯ — 39,5.



Рис.1.8 – Профілі якості напою «Chia Colada» з додаванням 4,3 та 2% насіння чіа

Джерело: розроблено автором

Таким чином, з урахуванням проведеного порівняльного аналізу трьох зразків функціонального напою «Chia Colada», оптимальним можна вважати дозування насіння чіа на рівні 3%. Саме при цій концентрації напій набуває найбільш збалансованих органолептичних характеристик.

Таблиця 1.12 – Хімічний склад готового коктейлю

Вміст	Коктейль «Chia Colada»	Забезпечення добової норми, %
Білки, г	2,84	3,34
Жири, г	3,91	5,47
Вуглеводи, г	20,56	6,63
Омега-3, г	2,16	216
Клітковина, г	5,05	20,19
Ca, мг	120,42	12,04
Fe, мг	1,39	13,94
Mg, мг	70,76	17,69
P, мг	125,20	17,86
K, мг	339,24	7,22
Na, мг	70,28	5,28
Zn, мг	0,72	6,56
Cu, мг	0,20	22,00
Mn, мг	0,83	27,80
Se, мкг	7,33	13,33
B-кар, мкг	8,70	0,17
E, мг	0,10	0,68
Віт.К, мкг	0,39	0,33
C, мг	16,63	18,48
B1, мг	0,16	13,49
B2, мг	0,08	6,46
B3, мг	1,32	8,23
B4, мг	4,65	0,93
B5, мг	0,11	2,20
B6, мг	0,09	6,92
B9, мкг	25,88	6,47
Енергетична цінність, ккал	128,83	

Джерело: розроблено автором

1.4 Організація винних турів у світовій практиці індустрії гостинності

Винний туризм, або енотуризм, є спеціалізованим напрямком туризму, що фокусується на відвідуванні виноробних регіонів, знайомстві з процесом виробництва вина та дегустації вин. Цей вид туризму набув значної популярності у всьому світі та став важливою складовою індустрії гостинності, інтегруючись у діяльність готелів, ресторанів та інших закладів [26].

У світовій практиці винний туризм широко застосовується як засіб залучення туристів та розвитку місцевої економіки. Виноробні регіони, такі як Тоскана в Італії, Бордо у Франції та Напа Валлі в США, стали відомими туристичними напрямками завдяки своїм винним традиціям [26].

У Тоскані готелі часто організовують для своїх гостей екскурсії на місцеві виноробні, де вони можуть ознайомитися з процесом виробництва вина, відвідати виноградники та взяти участь у дегустаціях [27]. Деякі розкішні готелі, такі як Castello di Casole або Rosewood Castiglion del Bosco, розташовані безпосередньо на території виноробних маєтків, що дозволяє гостям повністю зануритися у винну культуру регіону [28].

У Франції регіони Бордо, Бургундія та Шампань пропонують незабутні тури, які включають відвідування знаменитих виноробних господарств, участь у винних фестивалях та дегустації вин, що отримали світове визнання [29]. Відвідувачі можуть дізнатися про різні методи виробництва вина, спробувати вина з багатою історією та придбати ексклюзивні пляшки безпосередньо у виноробів [30].

1.5 Розробка та організація винних турів до виноробень Одеської області, як частина інноваційної діяльності готелю

Процес організації екскурсій до виноробень вимагає комплексного підходу. Важливим етапом є встановлення партнерських відносин з власниками виноробень, узгодження умов співпраці та розробка цікавих програм для гостей.

Згідно мапи виноробень, поруч з готелем розташовується 9 виноробень [31]. Винні тури будуть включати в себе погребів з вином та дегустацію вина. В теплі

пори року - відвідування виноградників, де гостям будуть розповідати про окремі сорти винограду, особливості їх вирощування та смакові якості. Орієнтовно кожна екскурсія буде тривати від 6 до 8 годин.

Виноробний проєкт, започаткований у 2019 році, носить назву, яка відсилає до давньогрецької колонії Одесос — однієї з версій походження імені міста Одеса [31]. Її приміщенням стала будівля колишньої тютюнової фабрики Salve, відомої свого часу на всю країну, яка сьогодні отримала нове життя, зберігши дух старовини.

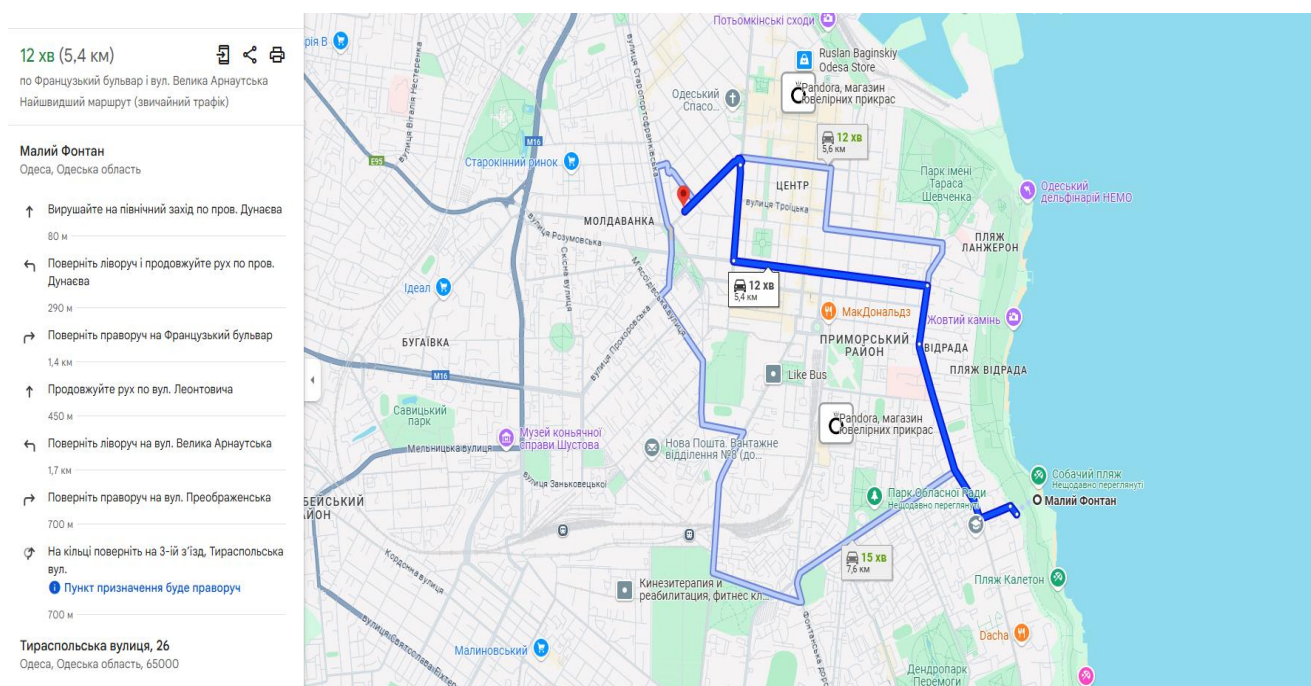


Рис.1.9 – Маршрут до виноробні Одесос

Джерело: складено маршрут на основі [31]

Наступною є виноробня Manzul Winehouse. Сімейна виноробня, заснована у 2012 році Едуардом Львовичем Манзулом разом із родиною, щороку виробляє від 20 до 25 тисяч літрів вина [31].

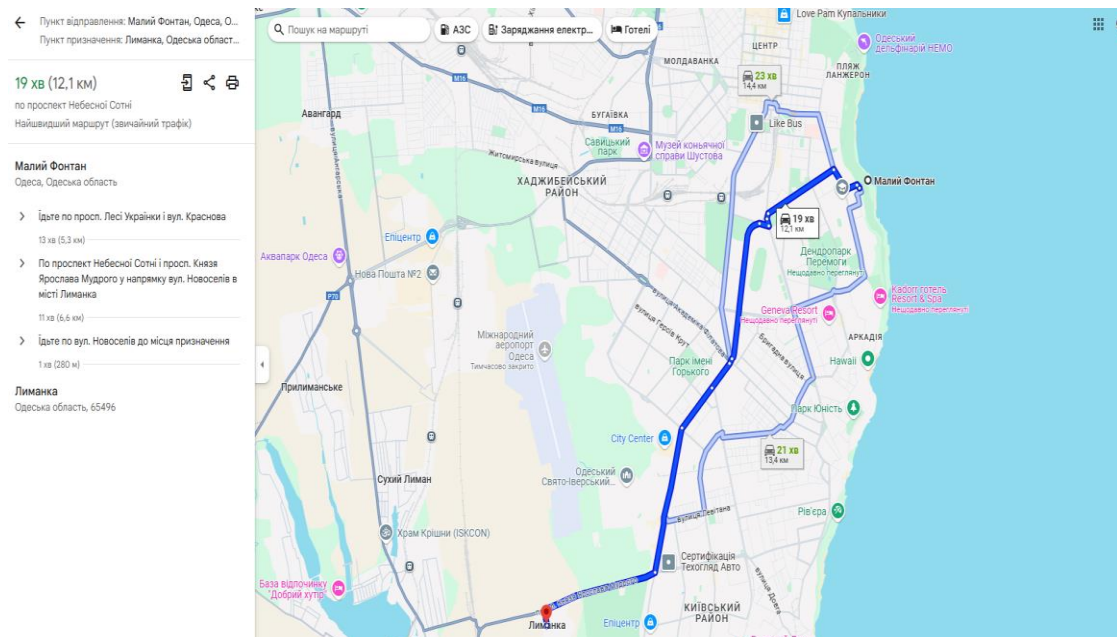


Рис.1.10 – Маршрут до виноробні Manzul Whinehouse

Джерело: складено маршрут на основі [31]

Інститут виноградарства і виноробства імені В.Є. Таїрова - це провідна науково-дослідна установа України у сфері виноградарства та виноробства. Свою діяльність інститут розпочав у 1905 році зі створення першої в країні науково-дослідної установи.

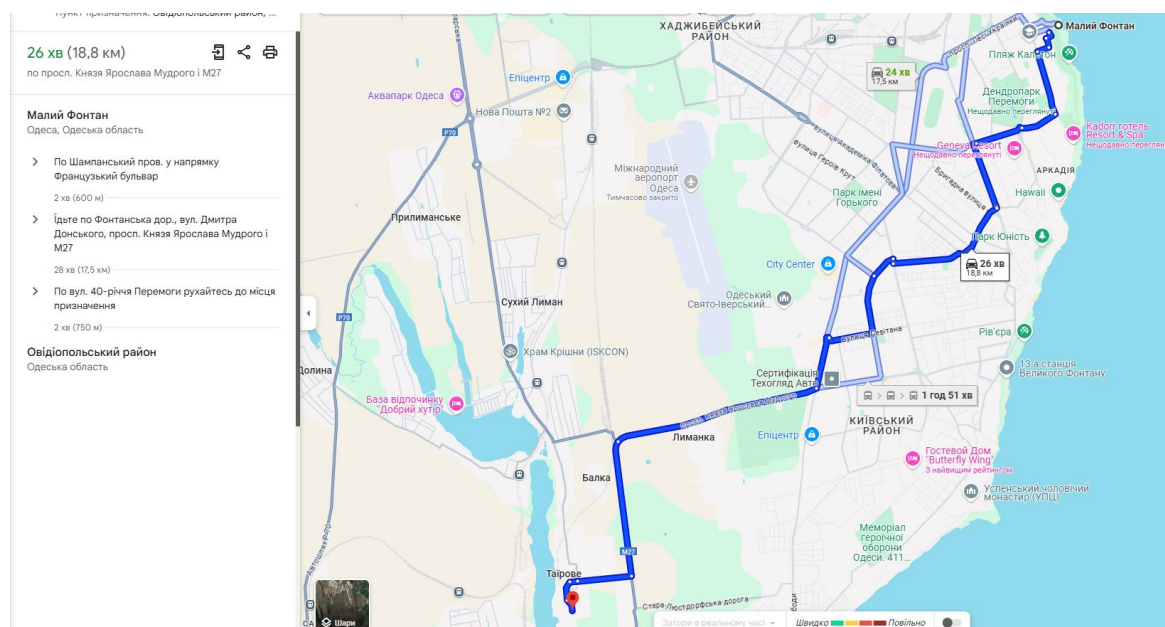


Рис.1.11 – Маршрут до інституту виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова

Джерело: складено маршрут на основі [31]

Сімейна виноробня Вина Гулієвих була заснована за ініціативою Роберта Гулієва та стала першою в Україні, що спеціалізується на авторських винах [31].

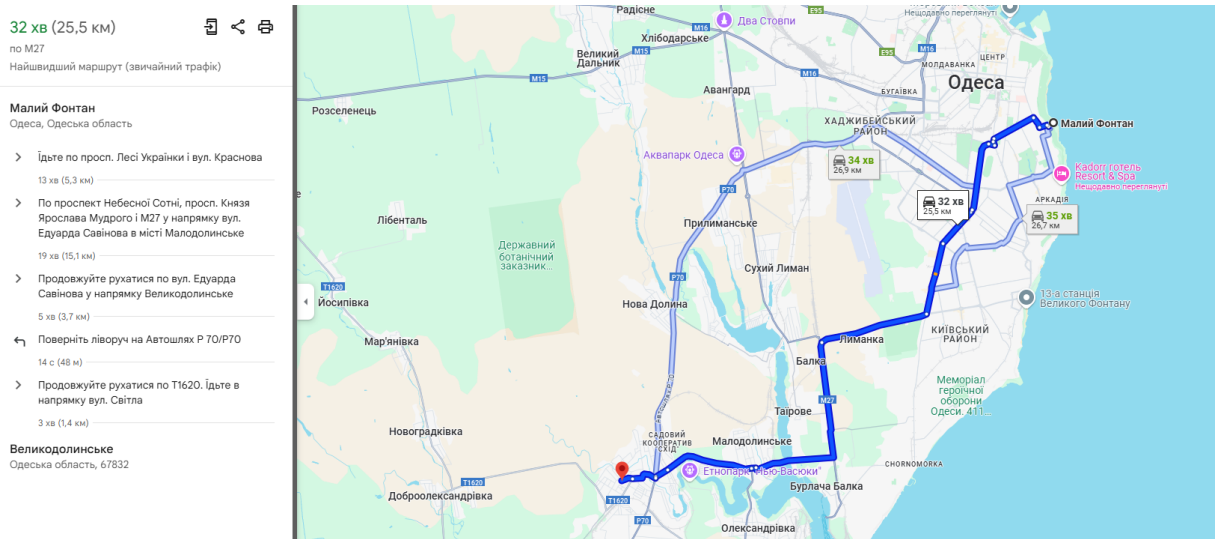


Рис.1.12 – Маршрут до сімейної виноробні Вина Гулієвих

Джерело: складено маршруту на основі [31]

За фахом архітектор, Шаповалов створив виноробний комплекс у стилі середземноморської вілли, що нагадує будинок художника, занурений у творчу атмосферу. Виноробня розташована на мальовничому березі Хаджибейського лиману. Власні виноградники займають площу 14 гектарів, а щорічне виробництво коливається від 20 до 40 тисяч пляшок. Вина витримуються в бочках із португальського дуба, що надає їм особливого аромату та глибини смаку.

Виноробня Шевченків — це сімейне винне господарство Мар'яна та Наталії Шевченків, яке бере свій початок із 2012 року, коли біля власного будинку було висаджено перші виноградники [31].

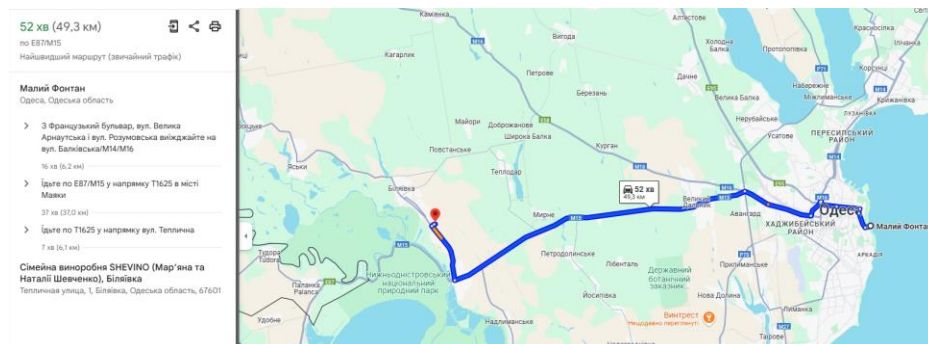


Рис.1.13 – Маршрут до виноробні Шевченків

Джерело: складено маршруту на основі [31]

Окрім організації екскурсій до виноробень, доцільно впровадити на готельному підприємстві формат міні-фестивалів вина — сезонних або щомісячних подій, які об'єднують локальні виноробні, гастрономічну культуру та розважальну

програму. Такі події можуть стати яскравою візитівкою готелю, залучити як постійних клієнтів, так і нову аудиторію, включно з мешканцями регіону.

Таблиця 1.13 – План проведення винних фестивалів готелю

Фестиваль	Опис	Формат / Діяльність
Щомісячний міні-фестиваль «Вино місяця»	Презентація одного виробника та 3-4 видів вина.	• Тематична дегустація • Вечір живої музики • Виступ винороба • Спеціальне меню від шеф-кухаря
Сезонний фестиваль «Винна весна» / «Літні вина» / «Осінній урожай»	Фестиваль, приурочений до зміни сезонів.	• Фудкорти з локальними стравами • Майстер-класи з винної етики • Лекції від сомельє • Фотозони у винному стилі
Тематичний фестиваль «Гастро&Вино»	Поєднання вина і гастрономії.	• Платні дегустації "вино + страва" • Колаборація з ресторанами міста
«Ніч вина»: вечірній формат	Вечірні дегустації під музику.	• DJ-сет або жива інструментальна музика • Винні коктейлі
Освітні події: «Wine Talks»	Зустрічі з виноробами, дегустації з коментарями.	• Презентація рідкісних сортів • «Сліпа дегустація» в темряві
Фестиваль молодого вина (листопад)	Святкування нового врожаю вина, за аналогією з французькою традицією «Beaujolais Nouveau».	• Презентація молодих вин року • Традиційна вечеря • Розіграші пляшок серед гостей

Розроблено автором

Впровадження винних екскурсій має суттєвий економічний потенціал для готелю. По-перше, це дозволяє залучити нову аудиторію туристів, зацікавлених у винному туризмі, що, у свою чергу, збільшує кількість бронювань. По-друге, пакетні пропозиції з екскурсіями стимулюють гостей залишатися в готелі на триваліший період, що позитивно впливає на середній чек. Додаткові доходи надходять від продажу самих екскурсій, винної продукції та сувенірів. Окрім цього, організація таких турів сприяє зміцненню іміджу готелю як інноваційного закладу, що пропонує непересічний досвід для своїх гостей.

1.6 Інноваційний потенціал готелю для впровадження барних програм оздоровчого призначення та винних турів

Інноваційний потенціал готелю для впровадження барних програм оздоровчого призначення є одним із стратегічних напрямків розвитку, що дозволяє

поєднати гастрономічну культурну складову з оздоровчим аспектом.

Матеріально-технічна база готелю для реалізації цієї програми включає сучасне обладнання для приготування інноваційних коктейлів. Барний інвентар, сатуратор, блендери та льодогенератори забезпечують високий рівень обслуговування та можливість створювати оригінальні напої, що відповідають вимогам оздоровчого напрямку.

Творчий потенціал готелю реалізується через розробку унікальних програм для гостей. Це включає майстер-класи з міксології, дегустаційні вечори, що поєднують винні напої з гастрономічними стравами, а також тематичні заходи, які дозволяють познайомити гостей з традиціями виноробства та барної культури.

Готель вже має необхідну інфраструктуру для підтримки туристичних поїздок, зокрема наявність транспорту, який дозволяє здійснювати комфортні поїздки до виноробень. Вибір автотранспорту є важливою складовою для успішного проведення винних турів. Цей транспорт дозволить забезпечити гостей високоякісним обслуговуванням під час подорожі, що підвищує їхнє задоволення.

Необхідна туристична страховка для учасників винних турів, що є важливою для захисту здоров'я та безпеки гостей.

Творчий потенціал готелю полягає в здатності розробити унікальні туристичні маршрути, що включають в себе відвідування виноробень, дегустації вин та участь гостей у процесі виробництва вина. Окрім цього, для забезпечення високої якості обслуговування та створення неповторного досвіду для клієнтів, готель має залучити кваліфікованих сомельє та гідів, які володіють глибокими знаннями про виноробство і винну культуру.

Організаційно-управлінські ресурси готелю включають наявність добре структурованої команди, здатної ефективно управляти всіма аспектами реалізації винних турів.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Аналіз макроекономічного середовища готелю

Україна має великий рекреаційний потенціал, в том числі пляжні ресурси, які зосереджені зокрема в Одеській області. Основними курортами Одеської області є Куяльник, Лермонтовський, Аркадія, Великий Фонтан, Кароліно-Бугаз, Чорноморка, Затока, Хаджибей, Лузанівка, Приморський, Лебедевка та Мала Долина.

Одеська область - один з найбільших регіонів України. Вона межує з Молдовою та Румунією і омивається Чорним морем. До регіону легко дістатися основними транспортними шляхами, такими як Київ-Одеса, Київ-Варшава та Київ-Брест. Одеса є адміністративним центром області та важливим економічним, культурним і туристичним центром.

Клімат регіону помірно-континентальний з м'якою зимою і спекотним літом, середня температура липня становить $+24,4^{\circ}\text{C}$ і $0,7^{\circ}\text{C}$ в січні. Опадів випадає помірна кількість, що є сприятливим для розвитку сільського господарства та туризму [32].

Одеська область має багаті природні та культурні ресурси, включаючи чорноморські курорти, історичні пам'ятки, природні заповідники та унікальні екосистеми. Регіон активно розвиває свою туристичну інфраструктуру, залучаючи інвестиції та підтримуючи місцеві ініціативи. Завдяки вигідному географічному розташуванню, розвиненій транспортній мережі та багатим природним і культурним ресурсам Одеська область є перспективним регіоном для розвитку сфери гостинності та туризму.

Одеська область також славиться своїм винним туризмом. Вона має у своєму розпорядженні 23 виноробні [33].

За кількістю виробленого вина, Одеська область займає лідируючі позиції, маючи 38,95 тис. га (46% від загальної площі по всій Україні) [33].

Через війну дуже різко скоротилось кількість туризму в регіоні, проте в порівнянні із 2022 роком можна спостерігати зростання кількості реалізованих послуг від туристичних агенцій.

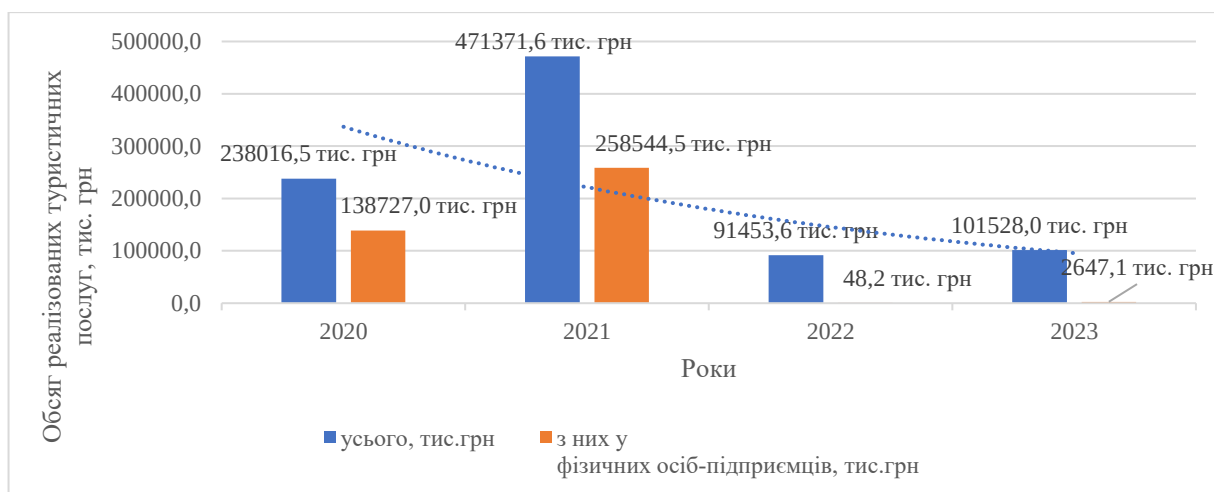


Рис.2.1 – Динаміка обсягу реалізації туристичних послуг в Одеській області 2020-2023 роках

Джерело: складено автором на основі [34]

Отже, розглядаючи цю діаграму, можна помітити що в 2022 році через військові дії різко скоротився обсяг реалізації туристичних послуг, однак у 2023 році можна побачити що він зріс на 11% (з 91453,6 до 101528,0).

Якщо подивимось на аналіз останніх років, можна побачити схожу тенденцію як і у випадку з реалізованими готельними послугами.

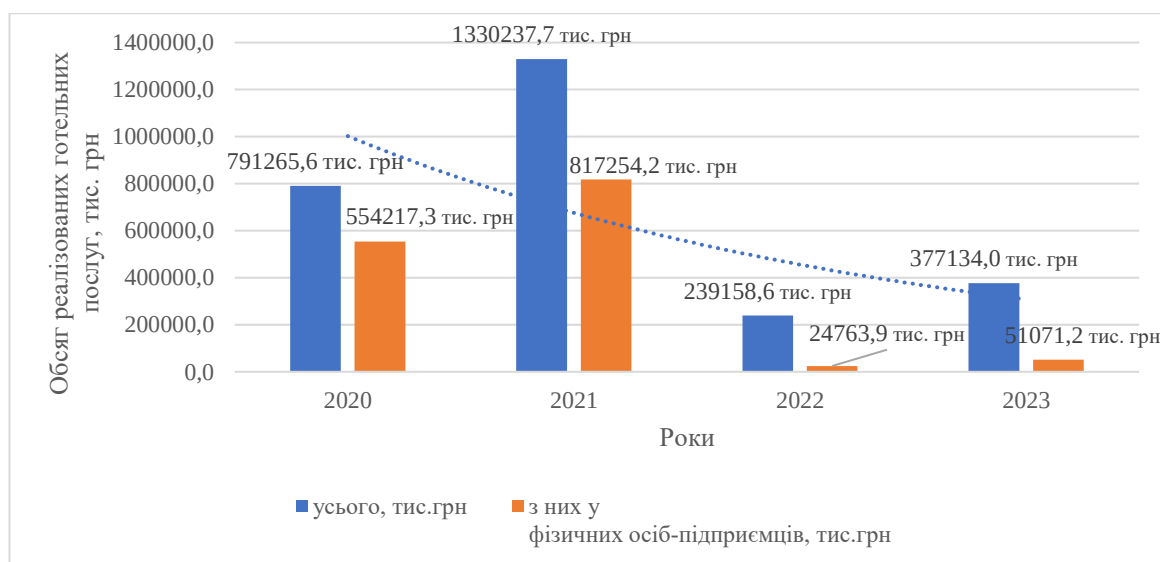


Рис.2.2 – Динаміка обсягу готельних послуг в Одеській області 2020-2023 роках

Джерело: складено автором на основі [34]

Однак у державній статистиці України виділяють окремий показник як «діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового

проживання». В цьому випадку можна побачити що серед усіх регіонів, Одеська область займає перше місце, випереджаючи Київ та Івано-Франківськ.

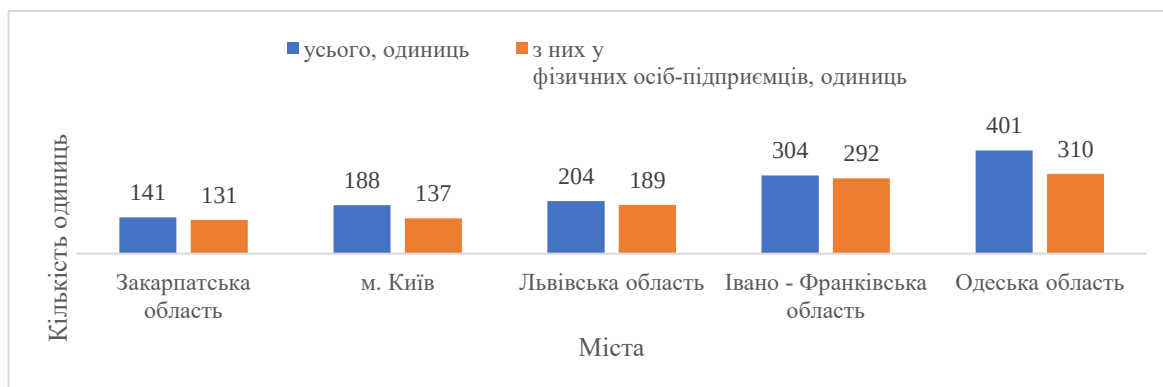


Рис.2.3 – Порівняльна діаграма кількості засобів розміщення, що функціонують у період відпустки по регіонах за 2023 рік

Джерело: складено автором на основі [34]

Ключовим показником є кількість діючих засобів розміщення у період відпустки. Оскільки Одеська область є курортним, то період відпустки припадає зазвичай на літо у багатьох випадках. Якщо порівнювати цей показник із діяльністю готелів протягом усього періоду, можемо побачити наступні дані: на першому місці буде розміщуватись Львівська область із загальною кількістю 682 готелі, на другому 542 готелі, а на третьому – Одеська область з кількістю працюючих готелів в 468.

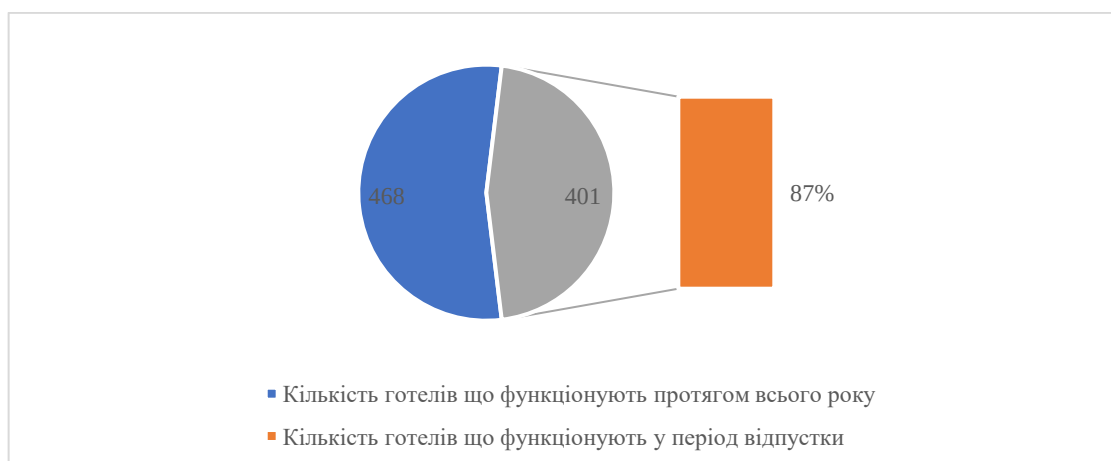


Рис.2.4 – Порівняння кількості засобів розміщення в Одеській області протягом всього 2023 року, до періоду відпустки

Джерело: складено автором на основі [34]

Як можна побачити з рис.2.4., лише 13% готелів Одеси залишаються працювати цілорічно, і 87% працюють лише у сезон відпусток.

На рисунках 2.4-2.5 наведено детально показники Одеського регіону за 2024 рік. Серед показників які були використані це ADR, Осс та RevPAR.

ADR (Average daily room rate) – тариф в готелі [35].

RevPAR (Revenue per available room per day) – індикатор ефективності продажів [35].

Осс – це завантаження номерного фонду, який вимірюється у відсотках.

За даними HotelMatrix, у 2024 році Одеський регіон вперше продемонстрував значне зростання попиту не тільки по відношенню до минулих місяців, але й до попереднього року [36, 37].

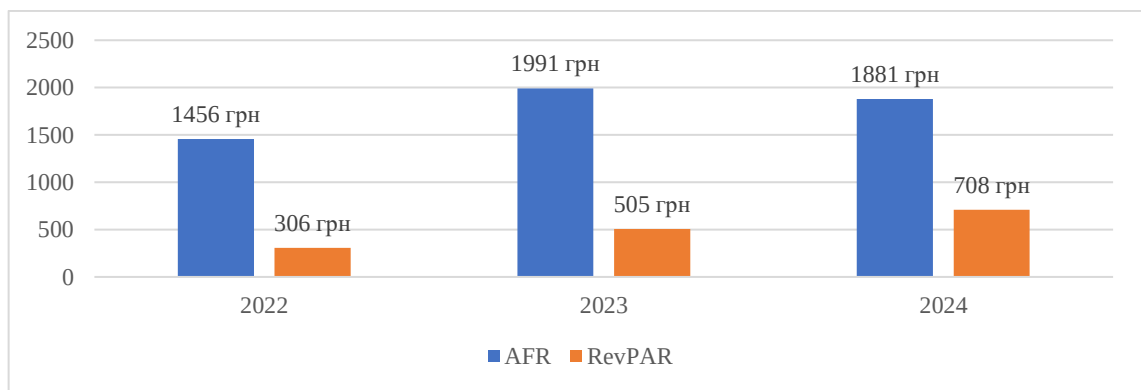


Рис. 2.5 – Показники ADR, RevPAR в Одесі серед готелів категорії 3-5* за 2022-2024 роки

Джерело: [36, 37]

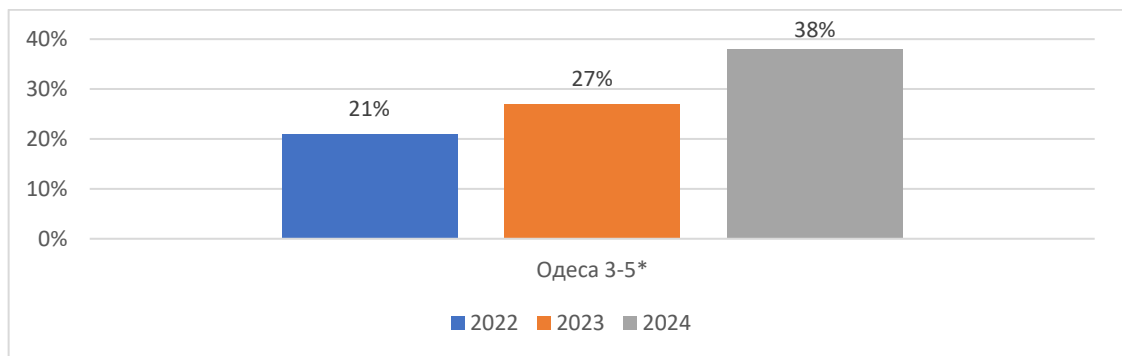


Рис. 2.6 – Порівняння показників Осс в Одеському регіоні в 2022-2024 роках

Джерело: [36, 37]

У 2022 році, попри складні обставини, близько 90% готелів Одеси продовжували свою діяльність, демонструючи середню завантаженість на рівні 60%. Однак, за перші дев'ять місяців 2023 року середня вартість номера (ADR) в одеських готелях знизилася до \$58 порівняно з \$71 за аналогічний період 2021 року,

а середній дохід на номер (RevPAR) впав до \$14 з \$38. Це свідчить про значний вплив зовнішніх факторів на готельний сектор міста [38].

Попри труднощі, галузь демонструє прагнення до відновлення та розвитку, спираючись на потенціал регіону та підтримку місцевої влади [39].

Проект Програми соціально-економічного та культурного розвитку Одеської області на 2025 рік визначає туристично-рекреаційну галузь одним із пріоритетних напрямів [40].

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

У межах проєкту було здійснено аналіз конкурентного середовища, зокрема створено ситуаційний план (рис. 2.7), який визначив основних конкурентів. Також було підготовлено експлікацію будівель та споруд (таблиця 2.1) і проведено аналіз поточного стану ринку готельних послуг (таблиця 2.2).

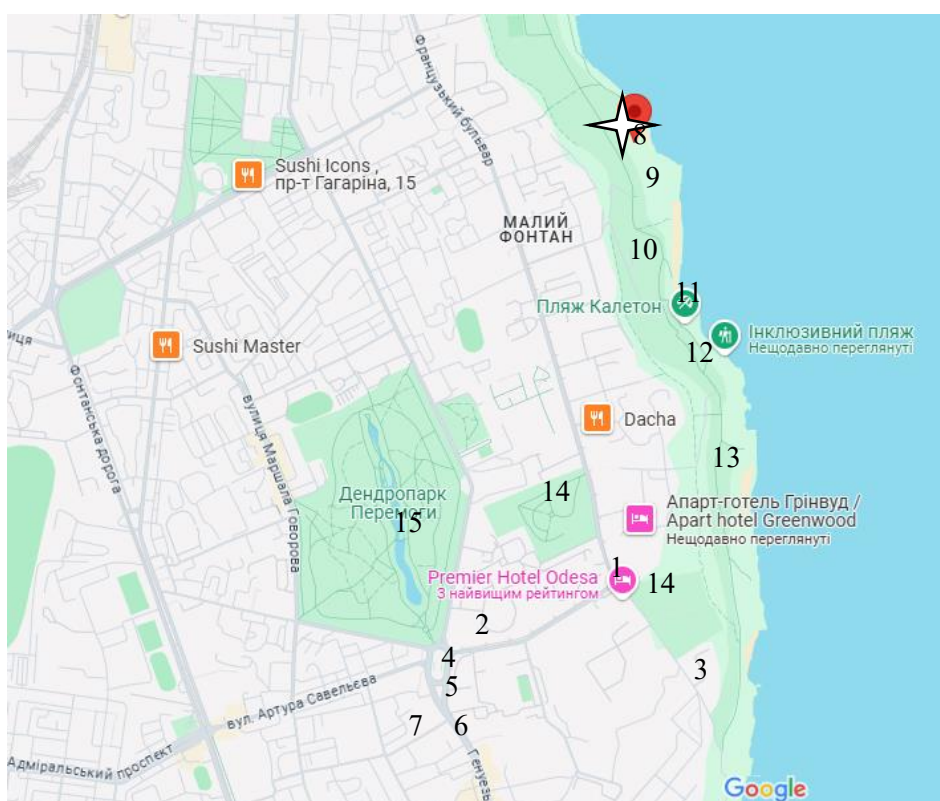


Рис. 2.7 – Ситуаційний план

Джерело: сформовано автором

Таблиця 2.1 - Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Засіб розміщення, який проєктується	Категорія 4, 96 номерів

Продовження табл. 2.1

	II. Конкуренти	
1.	Premier Hotel Odesa	Категорія 5, 223 номери
2.	Арк Палас	Категорія 4, 34 номери
3.	Kadorr Hotel Resort & Spa	Категорія 5, 33 номери
4.	Atlantic Garden Resort	Категорія 4, 106 номерів
5.	Аркадія	Категорія 3, 70 номерів
6.	Bossfor By Ribas	Категорія 3, 16 номерів
7.	Geneva Resort Hotel	Категорія 3, 21 номер
	III. Місця зосередження туристів	
8.	Собачий пляж	Площею – 0,61 га
9.	Музей каменів	Музей під відкритим небом
10.	Пляж дельфін	Площею – 1,25 га
11.	Пляж Калетон	Площею – 0,67 га
12.	Інклюзивний пляж	Площею – 0,54 га
13.	Чкаловський пляж	Площею – 0,64 га
14.	Ботанічний сад ОНУ ім. І.І. Мечникова	Площею – 16 га
15.	Дендропарк перемоги	Площею – 55 га

Джерело: сформовано автором

Оскільки Одеса є курортним містом, тут досить велика кількість потенційних конкурентів. Було проведено аналіз конкурентів, на основі цих даних було складено таблицю 2.2 «Забезпеченість досліджуваного регіону готелями».

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Premier Hotel Odesa	Місто Одеса, вулиця Академічна, 32	SPA готель	5	223 номери 3575 – 5487 грн	Готельний комплекс з баром, рестораном, фітнес центром, парковкою, SPA-центром, конференц-залами, пральнею, парковкою, та басейнами. Серед послуг – послуги хімчистки, послуги екскурсовода, замовлення квитків, спеціальне дієтичне харчування, проведення банкетів, оренда пляжного інвентарю, косметичні послуги, послуги трансферу.	64%
Арк Палас	Місто Одеса, Генуезька вулиця, 1Б	SPA готель	4	34 номери 1871 – 2785 грн	Готель з рестораном, баром, фітнес центром, пральнею, басейном, бізнес-центр, парковкою, бомбосховищем, спа та оздоровчим центром. Серед послуг платний трансфер, хімчистка,	51%

Продовження табл. 2.2

					прокат авто, доставка продуктів, упакований ланч, сніданок в номер, конференц-зал, факс, організація дитячого ліжечка, окреме дитяче меню, кінозал, косметичні послуги.	
Kadorr Hotel Resort & Spa	Місто Одеса, Французький бульвар, 66/3	SPA готель	5	33 номери 5404 – 6610 грн	Готель з рестораном, баром, фітнес-центром, магазинами, бізнес-центром, парковкою, SPA-центр, конференц-залами, ігровим дитячим майданчиком, пральнею. Серед послуг прокат велообладнання, заняття з тренером, трансфер, послуги для домашніх тварин, прокат авто, послуги екскурсовода, комерційні послуги, організація дитячого ліжечка та іграшок, дитяче меню, розміщення для людей з обмеженими можливостями, косметичні послуги, послуги стиліста.	51%
Atlantic Garden Resort	Місто Одеса, Генуезька вулиця, 24А	SPA готель	4	106 номерів 1912 – 1954 грн	Готельний комплекс з рестораном, баром, басейном, фітнес-центром, бізнес-центром, нічним клубом, садом, кінозалом, оздоровчим SPA-центром, конференц-зали та пральнею. Послуги представлені: трансфер, послуги тренера, запакований ланч, дієтичне меню, організацією дитячих ліжечок, оренда пляжного інвентарю.	48%
Аркадія	Місто Одеса, Генуезька вулиця, 24	Готель	3	70 номерів 1455 – 1497 грн	Готельний комплекс з рестораном, баром, конференц-залом, садом та пральнею. Серед послуг – трансфер, послуги екскурсовода, спеціальне дієтичне меню, запаковані ланчі, дитячий буфет, дитячий ігровий майданчик та організація дитячого ліжечка.	51%

Продовження табл. 2.2

Bossfor By Ribas	Місто Одеса, Генуезька вулиця, 24Д	Курортний готель	3	15 номерів 4115 грн	Готель з рестораном. В готелі немає додаткових послуг.	18%
Geneva Resort Hotel	Місто Одеса, Тиниста вулиця, 6	Бутік-готель	3	21 номер 831-873 грн	Готель без ЗРГ, з парковкою та пральною. Послуги представлені трансфером, прокат авто, хімчисткою, організацією дитячого ліжечка, дитячий буфет.	34%

Джерело: сформовано автором

Отже, проаналізувавши конкурентів, можна побачити що всі фактично мали низьку середньорічну завантаженість номерного фонду, що пов'язано із низкою заборон від місцевої влади. Можна помітити що домінують тут курортні готелі, а серед категорійності – 3-4 є стандартом для цього регіону.

Слід зробити аналіз переваг та недоліків серед конкурентів аби зрозуміти як краще позиціонувати себе на ринку в цьому місці. Аналіз наведено в таблиці 2.3.

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

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1.	Premier Hotel Odesa	- Високий рівень та спектр послуг - Великий номерний фонд - Розвинена інфраструктура - Бренд	Висока вартість проживання
2.	Арк Палас	- Велика інфраструктура - Послуги для сімей - Наявність бомбосховища - Безперебійне електропостачання - Помірна цінова політика	- Невеликий номерний фонд - Немає басейну чи ігрових зон для дітей
3.	Kadorr Hotel Resort & Spa	- Розкішний формат із SPA, рестораном, дитячим майданчиком - Послуги для домашніх тварин - Високий рівень обслуговування	- Висока ціна - Невеликий номерний фонд
4.	Atlantic Garden Resort	- Розвинена інфраструктура - Помірна ціна	Шум через нічний клуб
5.	Аркадія	- Доступна ціна - Орієнтація на сім'ї	- Обмеженість послуг - Менш престижний
6.	Bossfor By Ribas	- Курортний формат відпочинку - Ім'я бренду	- Висока ціна - Відсутність додаткових послуг
7.	Geneva Resort Hotel	- Найнижча ціна - Наявність послуг для сімей	- Обмежена інфраструктура - Низька категорія

Джерело: сформовано автором

Згідно цього, ми можемо побачити переваги та недоліки конкурентів, а також можемо побачити які послуги користуються попитом, для задоволення потреб споживачів.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

Оскільки проєктований курортний готель є чотиризірковим, його розташування в Одесі є перспективним завдяки сприятливим природним і туристичним умовам. Одеса відома своїми широкими піщаними пляжами, м'яким морським кліматом, розвиненою інфраструктурою та багатою культурною спадщиною. Близькість до Чорного моря робить місто одним із найпопулярніших курортів України, що забезпечує сталий потік туристів протягом усього року. Курортна зона Одеси активно розвивається, приваблюючи як українських, так і іноземних туристів. Високий попит на якісні готельні послуги забезпечується не лише пляжним відпочинком, а й різноманітними культурними подіями, фестивалями, виставками та гастрономічними турами. Оскільки місто має яскраво виражену сезонність, кількість гостей змінюється залежно від пори року:

Весна та літо – основний туристичний сезон. У цей період Одеса стає центром пляжного відпочинку та культурних подій. Основні гості – сім'ї з дітьми, молодь, групи друзів та іноземні туристи. Зростає попит на люксові та сімейні номери, а також на додаткові послуги: морські екскурсії, прокат пляжного обладнання, водні розваги, гастрономічні тури та відвідування фестивалів.

Осінь – оксамитовий сезон, який приваблює гостей середнього та похилого віку, що шукають спокійного відпочинку без літнього ажіотажу. Також у цей період Одеса стає популярною серед ділових туристів завдяки численним конференціям, форумам та корпоративним заходам. Винні тури до місцевих виноробень стають особливо популярними восени, коли проходять фестивалі врожаю та дегустаційні події.

Зима – міжсезоння, але місто продовжує приваблювати туристів завдяки новорічним святкам, різдвяним ярмаркам та культурним заходам. Готель буде орієнтуватися на ділових гостей, які приїжджають на семінари, тренінги та

корпоративи. Зимовий період також відкриває можливості для організації тематичних гастрономічних вечорів та винних дегустацій.

Виходячи з цього, можна скласти діаграму контингенту споживачів, які очікуються, аби наглядно було зрозуміло що очується в готелі.

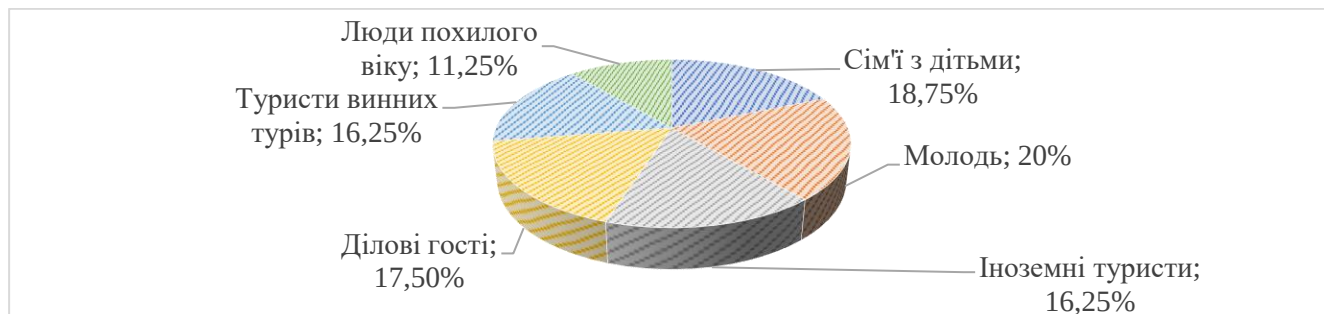


Рис. 2.8 – Співвідношення очікуваного контингенту споживачів готелю

Джерело: сформовано автором

З аналізу кругової діаграми можна зробити висновок по розподіл контингенту гостей готелю.

Молодь складатиме найбільшу частку, що свідчить про високий попит серед молодих туристів, які шукають активний відпочинок.

Сім'ї з дітьми займають другу за чисельністю частку, що означає необхідність створення умов для комфортного сімейного відпочинку: облаштування дитячих зон, анімаційних програм, сімейних номерів.

Ділові гості складають 17,5%. Для цієї групи важливо забезпечити бізнес-інфраструктуру (конференц-зали, переговорні кімнати). Також актуальними будуть послуги кейтерингу та організація бізнес-заходів.

Туристи винних турів та іноземні туристи мають однакову частку. Туристи винних турів демонструють зацікавленість у гастрономічному туризмі, тому готель пропонуватиме дегустаційні тури, відвідування місцевих виноробень та спеціальні винні вечори. Іноземні туристи створюють попит на багатомовний сервіс, організацію екскурсій та трансферів, а також адаптоване меню в ЗРГ.

Люди похилого віку складають найменшу частку. Хоча попит серед цієї категорії невеликий, залучення літніх гостей може відбуватись за рахунок релаксаційних процедур та спокійного відпочинку.

Основний акцент у роботі готелю слід зробити на задоволенні потреб молоді та сімей з дітьми, адже ці групи складають найбільшу частку відвідувачів. Додатково варто будуть розвиватися напрямки для ділових гостей, іноземних туристів та шанувальників винного туризму.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Перед відкриттям готелю важливо ретельно розробити його концепцію, яка стане основою для подальшої діяльності та позиціонування на ринку. Концепція визначає основну ідею закладу, унікальні пропозиції та спектр послуг, що надаються. Вона повинна враховувати аналіз контингенту споживачів, їхні потреби та очікування, щоб забезпечити високий рівень задоволення гостей і конкурентоспроможність на ринку.

Основні аспекти функціонування готельного підприємства представлено в таблиці 2.5.

**Таблиця 2.5 - Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення
«Blue Horizon Resort»**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Курортний
Категорія	4
Номерний фонд:	96 номерів
Місце знаходження	
- фактичне	м. Одеса (46°27'27.7"N 30°45'57.8"E)
- знакове	Поблизу собачого пляжу та музею під відкритим небом «Stones»
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	8-ти поверхова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Молодіж, сімейні пари з дітьми, іноземні туристи, люди похилого віку
Основні послуги	Проживання, харчування
Додаткові послуги	Побутові послуги: прання, хімчистка, прасування, збереження речей і цінностей, доставка багажу в номер. Ділові послуги: користування конференц-залами, консьєрж. Транспортні послуги: забезпечення стоянкою з охороною, трансфер до вокзалу, виклик таксі. Послуги зв'язку та інформації: послуга «будильник», міжміський та міжнародний зв'язок.

Продовження табл. 2.7

	Банківські: користування пунктом обміну валют, банкомат. Торгівельні: продаж проїзних квитків. Екскурсійні: проведення турів, послуги екскурсовода, гіда-перекладача. Послуги спортивно-оздоровчі: користування тренажерним залом. Оздоровчо-лікувальні: послуги медсестри. Дозвіллєві: організація дитячої анімації, послуга няні.
Інфраструктура	У складі готелю передбачено готель з номерним фондом, ресторан, лобі-бар, pool-бар, тренажерний зал, конференц зали з різною місткістю та укряття.
Режим роботи	Готель – цілодобово Ресторан – з 7 до 22 Лобі-бар – з 7 до 22 Pool bar – з 9 до 22

Джерело: сформовано автором

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелю, $S_d \text{ м}^2$, розраховується відповідно нормативу за формулою [51]:

$$S_d = 30 * 170 = 5100 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

На базі запланованих послуг сформовано організаційну структуру управління готелем. Вона враховує специфіку сервісно-виробничих процесів підприємства, яке проектується. Розгорнутий опис головних служб, що стануть частиною цієї структури представлено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю «Blue Horizon Resort»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Адміністративна служба (Adm)	– загальне стратегічне управління готелем – кадрове планування та організація роботи персоналу – розробка маркетингової стратегії та рекламних кампаній – фінансове планування, облік та звітність – організація документообігу та внутрішньої комунікації	Генеральний директор, виконавчий директор, секретар директора, менеджер HR-відділу, спеціаліст HR-відділу, маркетолог, головний бухгалтер, бухгалтери, касир.
Служба прийому та розміщення (R&A)	– реєстрація, поселення та виселення гостей – бронювання номерів та обробка замовлень – надання довідкової інформації гостям – обслуговування гостей на ресепшн – надання допомоги з багажем – організація обмінних операцій і виклик таксі	Менеджер служби R&A, черговий адміністратор/ресепшионіст, спеціаліст з бронювання номерів, консьєрж, телефонний оператор, носій багажу, портьє, швейцар, працівник обміну валют.
Служба експлуатації та управління номерного фонду (НК)	– прибирання номерів та громадських зон – заміна постільної білизни та рушників – прання та прасування білизни – контроль якості прибирання – облік та зберігання мийних і пральних засобів – забезпечення номерів необхідними гігієнічними засобами	Менеджер служби НК, кастелянша, старша покоївка, покоївки, персонал пральні, прибиральники, мийник посуду, супервайзер.
Служба харчування та напоїв (F&B)	– організація харчування гостей – підготовка та сервірування страв і напоїв – планування меню та закупівля продуктів – проведення банкетів, фуршетів – контроль якості обслуговування в залах – організація харчування персоналу готелю	Менеджер служби F&B, адміністратор залу, завідувач виробництвом, шеф-кухар, кухарі різних розрядів, старший бармен, бармен, супервайзер, старший офіціант, офіціант.

Продовження табл. 3.1

Служба харчування та напоїв (F&B)	– організація харчування гостей – підготовка та сервірування страв і напоїв – планування меню та закупівля продуктів – проведення банкетів, фуршетів – контроль якості обслуговування в залах – організація харчування персоналу готелю	Менеджер служби F&B, адміністратор залу, завідувач виробництвом, шеф-кухар, кухарі різних розрядів, старший бармен, бармен, супервайзер, старший офіціант, офіціант.
Служба безпеки	– забезпечення безпеки гостей і персоналу – контроль за доступом на територію готелю – моніторинг камер відеоспостереження – попередження та реагування на надзвичайні ситуації – охорона майна готелю – цивільний захист та прокладання шляхів евакуації	Начальник охорони, охоронці.
Інженерна служба	– технічне обслуговування інженерних систем – ремонт обладнання та електромереж – забезпечення безперебійної роботи комунікацій	Головний інженер, майстер з ремонту інженерних систем, майстер з ремонту обладнання.
Культурно-дозвілєва служба (E&L)	– організація екскурсійних програм для гостей – проведення турів з супроводом гіда – надання інформації про місцеві пам'ятки – організація конференцій – проведення дегустацій та розважальних заходів – організація культурного дозвілля	Менеджер організації дозвілля, гіді-перекладачі, сомельє, водії екскурсійних автобусів, дитячий аніматор, адміністратор-координатор подій, фітнес-тренер.
Допоміжна служба	– надання медичної допомоги – організація внутрішніх перевезень та логістики – вивіз сміття, переміщення вантажів – догляд прилеглої зони готелю	Адміністратор внутрішньої комунікації готелю, водії трансферу та вантажних машин, вантажник, няня, медсестра, садівник.

Джерело: розроблено автором

На основі основних служб готелю, наведених в таблиці 3.1 можна скласти організаційну структуру управління засобу розміщення. Вона буде лінійно-функціональною і наведена на рисунку 3.1.

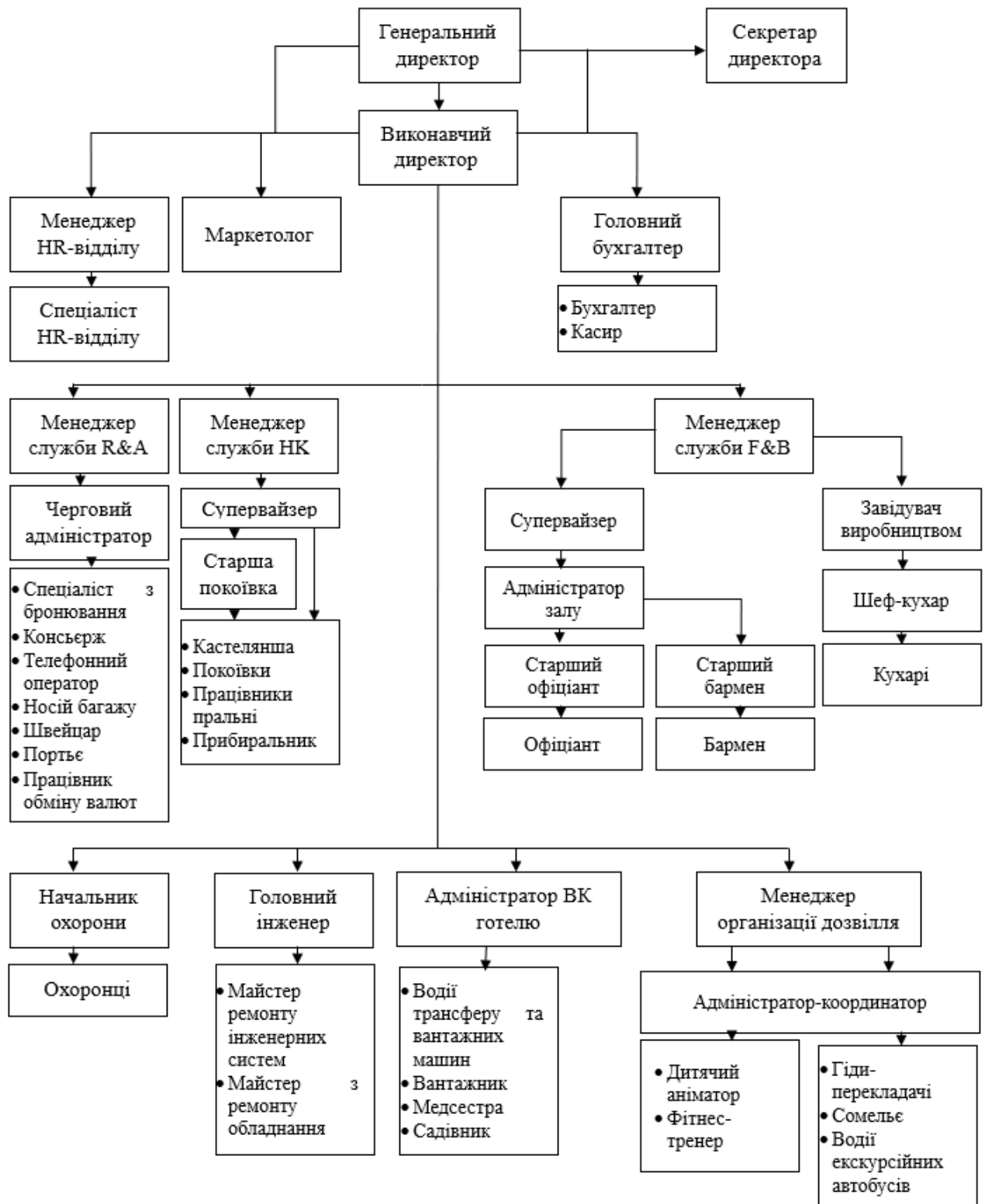


Рис. 3.1 – Організаційна структура управління готелем «Blue Horizon Resort»

Джерело: розроблено автором

З метою врахування специфіки сервісно-виробничих процесів у засобі розміщення, що впроваджує інновації, доцільно створити функціональну схему структури підприємства гостинності. Вона повинна супроводжуватись описом

груп приміщень і поясненням їх взаємодії та функціональних зв'язків у межах засобу розміщення.

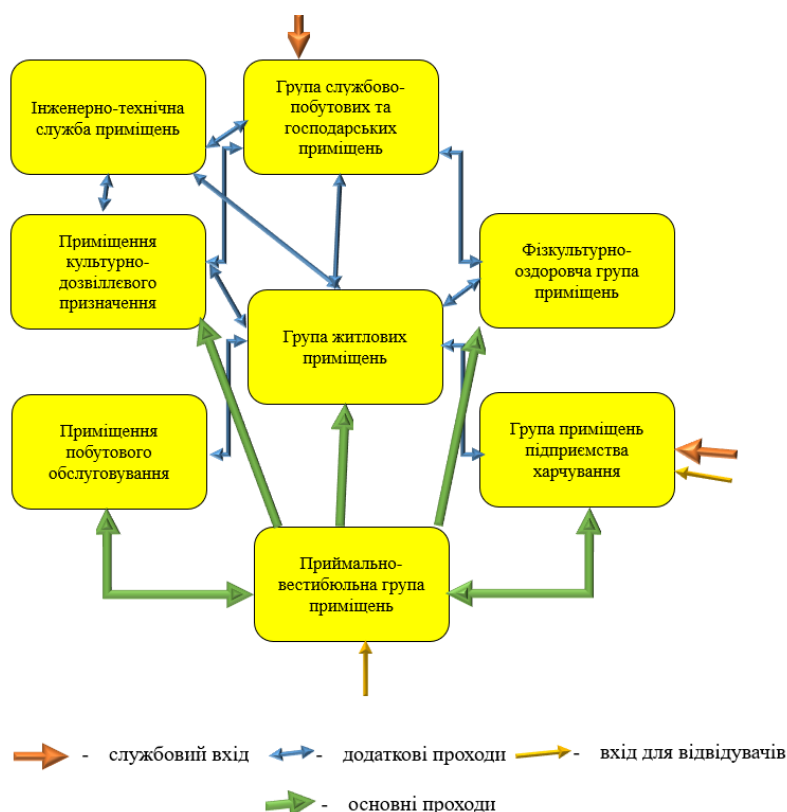


Рис. 3.2 – Функціональна схема курортного готелю «Blue Horizon Resort»

Джерело: розроблено автором

Основною частиною готелю є вхідна група з вестибюлем, яка скеровує основний потік відвідувачів. Житлові блоки, де розміщуються гості, безпосередньо сполучаються з вестибюлем, забезпечуючи комфортне переміщення та швидкий доступ до сервісів.

Водночас передбачено приховані шляхи взаємодії з технічними та службовими приміщеннями, що дозволяє персоналу виконувати свої функції, не порушуючи спокою відпочивальників.

Зона харчування інтегрована в загальну структуру. Вона має сполучення як з холлом, так і з службовими зонами. Аналогічно пов'язані між собою приміщення побутового обслуговування, які забезпечують чистоту та прання.

Технічні та господарські блоки розташовані таким чином, щоб забезпечувати безперебійне функціонування всіх частин готелю. Для них

розроблені окремі маршрути для персоналу, що дозволяє уникнути перетину з потоком відвідувачів та підтримувати високий рівень комфорту.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», з урахуванням обраної категорії готелю, його місткості та концепції, необхідно обґрунтувати склад приміщень приймально-вестибюльної групи.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	BNB Solo	6	1800*540*750	5,832
Пуфик	BNB Solo	12	600*520*380	3,869
Стіл журнальний	БУРШТИН	8	800*500*450	3,2
Меморіальний комплекс	Книга Пам`яті	4	850*650*2600	2,21
Підлогова перегородка для квітів	Оксі	8	1000*250*800	2
Всього				17,111
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Gerasimov Gallery Білий	2	3600*1200*1000	8,64
Крісло офісне	Bonro Manager	3	520*490*1140	0,764
Кулер для води	HotFrost V450AMI Black	1	310*400*1030	0,124
Сейф	Griffon CLE II.68.E BLACK GOLD	3	500*500*686	0,75
Всього				10,278
Кімната чергового адміністратора				
Стіл офісний кутовий	ФКМ ос-16	1	1300*1300*750	1,69
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,255
Кулер для води	HotFrost V450AMI Black	1	310*400*1030	0,124
Сейф	Griffon CLE II.68.E BLACK GOLD	1	500*500*686	0,25
Всього				2,319
Консьєрж-сервіс				
Стійка реєстрації	ТМ «Ташута»	1	1900*1100*800	2,09
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,255
Всього				2,345
Пост охорони				

Продовження табл. 3.2

Стіл офісний кутовий	ФКМ ос-16	1	1300*1300*750	1,69
Всього				1,69
Приміщення охорони				
Стіл офісний	ФКМ ос-21	2	1000*600*750	1,2
Крісло офісне	Bonro Manager	2	520*490*1140	0,51
Диван	BNB Solo	2	1800*540*750	1,944
Кулер для води	HotFrost V450AMI Black	1	310*400*1030	0,124
Сейф	Griffon CLE II.68.E BLACK GOLD	3	500*500*686	0,75
Всього				4,528
Гардероб				
Стійка для одягу	Mir Plechikov	3	1400*1500*510	6,3
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,255
Всього				6,555
Приміщення носіїв багажу				
Стіл офісний	ФКМ ос-21	1	1000*600*750	0,6
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,255
Диван	BNB Solo	1	1800*540*750	0,972
Візок готельний	JVD X-110	2	1050*610*1860	1,281
Всього				3,108
Камера схову				
Стелаж	Меткас	3	1100*500*2200	1,65
Стіл офісний	ФКМ ос-21	1	1000*600*750	0,6
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,255
Всього				2,505
Вбиральня чоловіча				
Унітаз підвісний	Cersanit Laga CET B332 EW CleanOn S701-473	2	360*520*340	0,374
Раковина	CERSANIT CARINA 70 K31-007	2	700*435*170	0,609
Пісуар	CERSANIT APPOLLO A101 K11-0025	2	340*295*565	0,201
Всього				1,184
Вбиральня жіноча				
Унітаз підвісний	Cersanit Laga CET B332 EW CleanOn S701-473	4	360*520*340	0,748
Раковина	CERSANIT CARINA 70 K31-007	2	700*435*170	0,609
Всього				1,357
Вбиральня службова				
Унітаз підвісний	Cersanit Laga CET B332 EW CleanOn S701-473	2	360*520*340	0,374

Продовження табл. 3.2

Раковина	CERSANIT CARINA 70 K31-007	2	700*435*170	0,609
Всього				0,983
Вбиральня для маломобільних груп населення				
Раковина для МГН	CERSANIT Etiuda 65 K11-0041	1	650*550*135	0,358
Унітаз для МГН	Geberit Selnova Comfort	1	355*655*460	0,232
Всього				0,59
Комора прибирального інвентарю				
Раковина	CERSANIT CARINA 70 K31-007	1	700*435*170	0,305
Стелаж	Меткас	2	1100*500*2200	1,1
Всього				1,405

Джерело: розроблено автором

Розрахункові дані наведено в таблиці 3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтована загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²	Площа прийняття для подальших розрахунків, м ²
Вестибюль	42,778	170	170
Бюро прийому і реєстрації	25,696	12	25,696
Кімната чергового адміністратора	5,798	8	8
Консьєрж-сервіс	5,863	6	6
Пост охорони	4,225	2	4,225
Приміщення охорони	11,32	8	11,32
Гардероб	16,388	-	16,388
Приміщення носіїв багажу	7,770	5,1	7,77
Камера схову	6,263	10,7	10,7
Вбиральня чоловіча	2,960	8	8
Вбиральня жіноча	3,393	8	8
Вбиральня службова	2,458	8	8
Вбиральня для маломобільних груп населення	2,458	3	3
Комора прибирального інвентарю	3,513	-	3,513
Всього			290,612

Джерело: розроблено автором

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Формування номерного фонду готельного підприємства здійснюється з

урахуванням обраної категорії та відповідно до вимог, наведених у ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Таблиця 3.4 – Розрахунок номерного фонду курортного готелю «Blue Horizon Resort» категорії 4* на 96 номерів

Тип номеру	Характеристика номеру		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер I категорії одномісній	1	1	20	20
Номер I категорії двомісній	1	2	61	122
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	10	20
Всього			96	170

Джерело: розроблено автором

Площа номерів визначається залежно від необхідного набору обладнання.

Корисна площа номера ($S_{кор}$, м²), обчислюється як сукупна площа, яку займає все передбачене устаткування у приміщенні. Розрахункові площі номерів для кожної з визначених категорій подано у таблиці 3.4.

Таблиця 3.5 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	MebliRoMax Loft	1	2000*1600*380	3,2
Прикроватьна тумбочка	MebliRoMax Loft	2	500*450*500	0,45
Крісло	MebliRoMax Luna	2	450*470*840	0,423
Журнальний столик	MebliRoMax QUADRO	1	600*600*450	0,36
Телевізор настінний	Xiaomi 43" TV A 43 FHD 2025	1	954,7*81,2*551,3	-
Дзеркало	ILBJERG	1	440*350*1640	-
Кондиціонер	TCL TAC- 09CHSD/XA82IN Black Inverter R32 Wi-Fi	1	698*255*190	-
Міні-бар	Tefcold TM32G	1	402*425*500	-
Всього				4,433
Вітальня				

Продовження табл. 3.5

Крісло	MebliRoMax Luna	2	450*470*840	0,423
Журнальний столик	MebliRoMax QUADRO	1	600*600*450	0,36
Телевізор настінний	Xiaomi 43" TV A 43 FHD 2025	1	954,7*81,2*551,3	-
Кондиціонер	TCL TAC-09CHSD/XA82IN Black Inverter R32 Wi-Fi	1	698*255*190	-
Комод	MebliRoMax Loft	2	900*500*900	0,9
Підставка для багажу	MebliRoMax Loft	1	900*300*550	0,27
Кухня модульна	Sherwood	1	2200*650	1,43
Диван	Бельшер SALE Polo	1	2400*1090*940	2,616
Стіл	Sherwood	1	1900*700*750	1,33
Всього				7,329
Санітарний вузол основний				
Унітаз	VOLLE Nemo Black Rimless	1	360*650*850	0,234
Душова кабіна	Bright	1	1200*900*2000	1,08
Біде	Cersanit EKO 2000	1	390*570*410	0,205
Тумба із раковиною	Radaway Modern 60	1	600*450*520	0,27
Дзеркало	Liberta LED FOSSA	1	120*24*70	-
Всього				1,789
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	VOLLE Nemo Black Rimless	1	360*650*850	0,234
Ванна	MIRAGGIO Sapfire	1	1650*760*580	1,254
Дзеркало	Liberta LED FOSSA	1	120*24*70	-
Тумба із раковиною	Radaway Modern 60	1	600*450*520	0,27
Всього				1,758
Передпокій				
Тумба	KOM2S Лондон	1	670*380*490	0,255
Тумба	KOM2D1S Лондон	1	700*380*940	0,266
Дзеркало	LUS70 Лондон	1	700*20*1250	-
Шафа	SZF4D Лондон	1	800*380*2200	0,304
Вішалка	WIE67 Лондон	1	670*30*1700	-
Всього				0,825
Всього по номеру				16,134
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	MebliRoMax Loft	1	2000*1600*380	3,2
Прикроватьна тумбочка	MebliRoMax Loft	2	500*450*500	0,45
Телевізор настінний	Xiaomi 43" TV A 43 FHD 2025	1	954,7*81,2*551,3	-
Дзеркало	ILBJERG	1	440*350*1640	-

Продовження табл. 3.5

Кондиціонер	TCL TAC-09CHSD/XA82IN Black Inverter R32 Wi-Fi	1	698*255*190	-
Міні-бар	Tefcold TM32G	1	402*425*500	0,17085
Всього				3,823
Вітальня				
Диван	Бельшер SALE Polo	1	2400*1090*940	2,616
Крісло	MebliRoMax Luna	2	450*470*840	0,423
Телевізор	Xiaomi 43" TV A 43 FHD 2025	1	954,7*81,2*551,3	-
Комод	MebliRoMax Loft	2	900*500*900	0,9
Журнальний столик	MebliRoMax QUADRO	1	600*600*450	0,36
Підставка для багажу	MebliRoMax Loft	1	900*300*550	0,27
Стіл письмовий	MebliRoMax Loft	1	1416*600*1226	0,85
Всього				5,419
Санітарний вузол основний				
Унітаз	VOLLE Nemo Black Rimless	1	360*650*850	0,234
Ванна	MIRAGGIO Sapfire	1	1650*760*580	1,254
Дзеркало	Liberta LED FOSSA	1	120*24*70	-
Біде	Cersanit EKO 2000	1	390*570*410	0,205
Тумба із раковиною	Radaway Modern 60	1	600*450*520	0,27
Всього				1,963
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	VOLLE Nemo Black Rimless	1	360*650*850	0,234
Тумба із раковиною	Radaway Modern 60	1	600*450*520	0,27
Всього				0,504
Передпокій				
Тумба	KOM2S Лондон	1	670*380*490	0,255
Тумба	KOM2D1S Лондон	1	700*380*940	0,266
Дзеркало	LUS70 Лондон	1	700*20*1250	-
Шафа	SZF4D Лондон	1	800*380*2200	0,304
Вішалка	WIE67 Лондон	1	670*30*1700	-
Всього				0,825
Всього по номеру				12,534
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MebliRoMax Loft	1	2000*900*380	1,8
Прикроватьна тумбочка	MebliRoMax Loft	1	500*450*500	0,225
Телевізор	Xiaomi 43" TV A 43 FHD 2025	1	954,7*81,2*551,3	-
Дзеркало	ILBJERG	1	440*350*1640	-

Продовження табл. 3.5

Кондиціонер	TCL TAC-09CHSD/XA82IN Black Inverter R32 Wi-Fi	1	698*255*190	-
Міні-бар	Tefcold TM32G	1	402*425*500	-
Тумба під телевизор	MebliRoMax Loft	1	1800*450*500	0,81
Диван	Бельшер SALE Polo	1	2400*1090*940	2,616
Крісло	MebliRoMax Luna	1	450*470*840	0,212
Стіл письмовий	MebliRoMax Loft	1	1416*600*1226	0,85
Всього				6,513
Санітарний вузол основний				
Унітаз	VOLLE Nemo Black Rimless	1	360*650*850	0,234
Ванна	MIRAGGIO Sapfire	1	1650*760*580	1,254
Дзеркало	Liberta LED FOSSA	1	120*24*70	-
Біде	Cersanit EKO 2000	1	390*570*410	0,205
Тумба із раковиною	Radaway Modern 60	1	600*450*520	0,27
Всього				1,963
Передпокій				
Тумба	KOM2S Лондон	1	670*380*490	0,255
Тумба	KOM2D1S Лондон	1	700*380*940	0,266
Дзеркало	LUS70 Лондон	1	700*20*1250	-
Шафа	SZF4D Лондон	1	800*380*2200	0,304
Вішалка	WIE67 Лондон	1	670*30*1700	-
Всього				0,825
Всього по номеру				9,301
Номер I категорії одномісний				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MebliRoMax Loft	1	2000*900*380	1,8
Прикроватна тумбочка	MebliRoMax Loft	1	500*450*500	0,225
Телевизор підвісний	Xiaomi 43» TV A 43 FHD 2025	1	954,7*81,2*551,3	-
Дзеркало	ILBJERG	1	440*350*1640	-
Кондиціонер	TCL TAC-09CHSD/XA82IN Black Inverter R32 Wi-Fi	1	698*255*190	-
Міні-бар	Tefcold TM32G	1	402*425*500	-
Диван	Бельшер SALE Polo	1	2400*1090*940	2,616
Крісло	MebliRoMax Luna	1	450*470*840	0,212
Стіл письмовий	MebliRoMax Loft	1	1416*600*1226	0,85
Всього				5,703
Санітарний вузол основний				
Унітаз	VOLLE Nemo Black Rimless	1	360*650*850	0,234
Душова кабіна	Bright	1	1200*900*2000	1,08
Дзеркало	Liberta LED FOSSA	1	120*24*70	-
Біде	Cersanit EKO 2000	1	390*570*410	0,205
Тумба із раковиною	Radaway Modern 60	1	600*450*520	0,27

Продовження табл. 3.5

Всього				1,789
Передпокій				
Тумба	KOM2S Лондон	1	670*380*490	0,255
Тумба	KOM2D1S Лондон	1	700*380*940	0,266
Дзеркало	LUS70 Лондон	1	700*20*1250	-
Шафа	SZF4D Лондон	1	800*380*2200	0,304
Вішалка	WIE67 Лондон	1	670*30*1700	-
Всього				0,825
Всього по номеру				8,317
Номер I категорії двомісний				
Житлова кімната				
Ліжко				
- односпальне	MebliRoMax Loft	2	2000*900*380	3,6
- двоспальне	MebliRoMax Loft	1	2000*1600*380	3,2
Прикроватьна тумбочка	MebliRoMax Loft	2	500*450*500	0,45
Телевізор підвісний	Xiaomi 43" TV A 43 FHD 2025	1	954,7*81,2*551,3	-
Дзеркало	ILBJERG	1	440*350*1640	-
Кондиціонер	TCL TAC-09CHSD/XA82IN Black Inverter R32 Wi-Fi	1	698*255*190	-
Міні-бар	Tefcold TM32G	1	402*425*500	-
Диван	Бельшер SALE Polo	1	2400*1090*940	2,616
Крісло	MebliRoMax Luna	2	450*470*840	0,212
Стіл письмовий	MebliRoMax Loft	1	1416*600*1226	0,85
Всього				7,728 (7,328)
Санітарний вузол основний				
Унітаз	VOLLE Nemo Black Rimless	1	360*650*850	0,234
Душова кабіна	Bright	1	1200*900*2000	1,08
Дзеркало	Liberta LED FOSSA	1	120*24*70	-
Біде	Cersanit EKO 2000	1	390*570*410	0,205
Тумба із раковиною	Radaway Modern 60	1	600*450*520	0,27
Всього				1,789
Передпокій				
Тумба	KOM2S Лондон	1	670*380*490	0,255
Тумба	KOM2D1S Лондон	1	700*380*940	0,266
Дзеркало	LUS70 Лондон	1	700*20*1250	-
Шафа	SZF4D Лондон	1	800*380*2200	0,304
Вішалка	WIE67 Лондон	1	670*30*1700	-
Всього				0,825
Всього по номеру				10,342 (9,942)
Номер для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MebliRoMax Loft	1	2000*900*380	1,8
Ліжко медичне	KC2.101	1	2100*910*900	1,911

Продовження табл. 3.5

Прикроватьна тумбочка	MebliRoMax Loft	2	500*450*500	0,45
Диван	Бельшер SALE Polo	1	2400*1090*940	2,616
Крісло	MebliRoMax Luna	2	450*470*840	0,212
Стіл письмовий	MebliRoMax Loft	1	1416*600*750	0,85
Журнальний столик	MebliRoMax QUADRO	1	600*600*450	0,36
Телевізор підвісний	Xiaomi 43" TV A 43 FHD 2025	1	954,7*81,2*551,3	-
Дзеркало	ILBJERG	1	440*35*1640	-
Кондиціонер	TCL TAC-09CHSD/XA82IN Black Inverter R32 Wi-Fi	1	698*255*190	-
Підставка для багажу	MebliRoMax Loft	1	900*300*550	0,27
Міні-бар	Tefcold TM32G	1	402*425*500	-
Всього				8,469
Передпокій				
Тумба	KOM2S Лондон	1	670*380*490	0,255
Тумба	KOM2D1S Лондон	1	700*380*940	0,266
Дзеркало	LUS70 Лондон	1	700*20*1250	-
Шафа	SZF4D Лондон	1	800*380*2200	0,304
Вішалка	WIE67 Лондон	1	670*30*1700	-
Всього				0,825
Санітарний вузол				
Унітаз	CERSANIT KASKADA (KORAL) 206 010	1	355*659*755	0,234
Ванна для МГН	Polimat Avo 160X75 00012	1	1600*750*580	1,2
Умивальник підвісний	Roca GAP	1	600*370*170	0,222
Дзеркало з підсвіткою	Giverny	1	400*34*500	-
Поручень для маломобільних, унітазний	PU-01b	1	120*700*260	0,084
Поручень для умивальнику	AISI-304	1	700*500	0,525
Полиця настінна підвісна	PN2b-dD	1	600*480*230	0,288
Всього				2,553
Всього по номеру				11,847

Джерело: розроблено автором

Орієнтовна загальна площа номерного фонду визначається на основі корисної площі. Отримане значення порівнюється з нормативним показником: якщо розрахована площа є меншою за нормативну, у подальших розрахунках

використовується нормативне значення. Підсумкові значення площ номерів наведено в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 - Загальна площа номерів готелю «Blue Horizon Resort» категорії 4* на 96 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	Санвузлів		передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартамент	50,000	5,963	5,860	2,75	64,573
Люкс	35,000	6,543	5,889	2,75	50,182
Напівлюкс	21,710	6,543		2,75	31,003
Номер I категорії одномісний	19,010	5,963		2,75	27,723
Номер I категорії двомісний					
- з двома односпальними ліжками	25,760	5,963		2,75	34,374
- з одним двоспальним ліжком	24,427				33,14
Номер I категорії для маломобільних груп населення	28,230	8,51		3,3	40,04

Джерело: розроблено автором

Відповідно до обраної категорії та місткості готельного підприємства слід визначити склад і площу приміщень, призначених для поповерхового обслуговування. Підбір необхідного обладнання та розрахунок корисної площі таких приміщень подано в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	BNB Solo	4	1800*540*750	3,888
Стіл журнальний	БУРШТИН	4	800*500*450	1,6
Всього				5,488
Кімната чергового персоналу				
Стіл офісний	ФКМ ос-21	1	1000*600*750	0,6
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,255
Шафа	ШО-3	1	900*350*1840	0,315
Всього				1,17
Комора брудної білизни				

Продовження табл. 3.7

Контейнери для білизни	Europlast CT/R3	2	1000*1200*760	2,4
Корзина для сортування білизни	Leobert Breesal	2	875*375*580	0,656
Візки для брудної білизни	AF 264 Saro	4	900*650*850	2,34
Всього				5,396
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Контейнери для білизни	Europlast CT/R3	2	1000*1200*760	2,4
Корзина для сортування білизни	Leobert Breesal	2	875*375*580	0,656
Всього				3,056
Кімната побутового обслуговування				
Раковина	CERSANIT CARINA 70 K31-007	1	700*435*170	0,305
Стелаж	Меткас	2	1100*500*2200	1,1
Контейнери для сміття	BIN-01 20L ANTHRACITE	2	252*330*430	0,166
Всього				1,571
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візок для покоївок	AF 258 Saro	4	1420*450*1120	2,556
Стелаж	Меткас	2	1100*500*2200	1,1
Всього				3,656
Сервізна з підйомником				
Стіл для видачі посуду	Б 2П Арм-Еко	2	700*600*850	0,91
Шафа для чистого посуду	UKR.CHOiCE	1	1200*600*1800	0,72
Всього				1,63
Санвузол для персоналу				
Унітаз підвісний	Cersanit Laga CET B332 EW CleanOn S701-473	2	360*520*340	0,374
Раковина	CERSANIT CARINA 70 K31-007	2	700*435*170	0,609
Душова кабіна	CERSANIT Zip	2	1200*900*1900	2,16
Всього				3,143
Кімната персоналу				
Диван	BNB Solo	2	1800*540*750	1,944
Шафа	ШО-3	2	900*350*1840	0,63
Всього				2,574
Технічне приміщення				
Стіл офісний	ФКМ ос-21	1	1000*600*750	0,6
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,255
Стелаж	Меткас	2	1100*500*2200	1,1
Всього				1,955

Джерело: розроблено автором

Орієнтовну загальну площу кожного приміщення для поповерхового

обслуговування розраховують на основі корисної площі. Отримані результати слід порівняти з рекомендованими нормативними значеннями.

Таблиця 3.8 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщення побутового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	13,72	30
Кімната чергового персоналу	2,93	12
Комора брудної білизни	13,5	6
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	7,64	4
Кімната побутового обслуговування	3,93	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	9,14	12
Сервізна з підйомником	4,075	
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	7,86	4
Кімната персоналу	6,44	
Технічне приміщення	4,89	
Всього	73,9	76

Джерело: розроблено автором

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у вигляді табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	13,5
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	7,64
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Сервізна з підйомником	4,075
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	7,9
Кімната персоналу	6,44
Технічне приміщення	4,89
Всього	106,5

Джерело: розроблено автором

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 готелі передбачено функціонування закладів ресторанного господарства різних форматів, які відповідають сучасним стандартам комфорту, обслуговування

та гастрономічних уподобань. Враховуючи цільову аудиторію, тип і метод обслуговування, кожен заклад має власні особливості. Ресторан категорії люкс, розрахований на 153 посадкових місць, обслуговує переважно гостей готелю. Обслуговування здійснюється на сніданок за видом обслуговування «шведський стіл», а на обід та вечерю – «A La carte», із залученням офіціантів. Меню орієнтоване на страви європейської та української кухонь, з широким виконанням рибної сировини та морепродуктів. Заклад працює щодня з 7:00 до 22:00, надаючи послуги харчування.

Оскільки сніданки подаються за видом обслуговування «Шведський стіл», доцільно аби харчування було включене у вартість проживання та оплачене споживачем. Тому в готелі буде надаватися континентальний план план, де будуть подаватися розширені континентальні сніданки, а обід та вечеря за меню вільного вибору. Такий варіант харчування наивається B&B – Bed&Breakfast.

Лобі-бар буде розташовуватись у вестибюлі готелю, і використовувати вид обслуговування «A la carte». Харчування у цьому закладі ресторанного господарства не передбачене у вартість проживання.

Також на території готелю буде розташовуватися «Pool bar» - пляжний бар, розташований ближче до пляжа, оскільки готель розташовується на першій лінії моря. Харчування тут не входить у вартість проживання.

З метою організації повноцінного обслуговування гостей у готелі передбачено функціонування різноманітних закладів ресторанного господарства, характеристику яких наведено в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливість і послуг (Кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Люкс	153	Мешканці готелю	«Шведський стіл» (сніданки) «A La carte» – протягом дня	«Шведський стіл» – офіціантами, часткове «A La carte» - офіціантами повне	Українська та європейська кухня	Сніданок: 7 ⁰⁰ -11 ⁰⁰ Перерва: 11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰ Робота за видом A-la-carte: 12 ⁰⁰ -22 ⁰⁰

Продовження табл. 3.10

Лобі-бар	Люкс	11	Мешканці готелю та гості міста	«A La carte»	Барменами повне	Коктейлі функціонального призначення	7 ⁰⁰ -22 ⁰⁰
Pool-bar	Люкс	20	Мешканці готелю та гості міста	«A La carte»	Барменами повне	Коктейлі функціонального призначення	9 ⁰⁰ -22 ⁰⁰
Їдальня для персоналу	-	35	Персонал	«Шведський стіл»	Офіціантами, часткове	-	Сніданок: 6 ⁰⁰ -10 ⁰⁰ Обід: 11 ⁰⁰ -14 ⁰⁰ Вечеря: 19 ⁰⁰ -23 ⁰⁰

Джерело: розроблено автором

3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування

Заклади харчування є невід'ємною складовою діяльності готелю, тому надзвичайно важливо, щоб їхнє меню було привабливим для гостей і водночас відповідало їхнім запитам та очікуванням.

У таблиці 3.11 представлено меню розширеного континентального сніданку, що подається в ресторані.

Таблиця 3.11 - Меню розширеного континентального сніданку для ресторану в засобі розміщення

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні закуски		
Згідно ТК	Рибні делікатеси (скупбрія слабо солена, лосось слабо солений, сьомга, форель)	25/25/25/25
Згідно ТК	Українські м'ясні делікатеси (буженина, запечена підчеревина, домашня ковбаса, курячий рулет)	25/25/25/25
Згідно ТК	Кошик свіжих овочів (свіжий огірок, свіжий помідор, перець болгарський)	25/25/25
Згідно ТК	Сирна тарілка («Бринза», «Вурда», «Брі», «Рокфор», «Камамбер»)	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Сир «President» кисломолочний з родзинками	30/15
	Вершки «President», 10%	10
	Йогурт «Danon», полуниця-банан 2%	125
	Молоко «Яготинське», ультрапастеризоване, 2,6%	150
	Масло вершкове «President», 82%	10
Основні страви		
Згідно ТК	Запечене філе судака	40
Згідно ТК	Шпикачки	50
Згідно ТК	Сардельки	50
Згідно ТК	Млинці з куркою та шампіньйонами	50
Згідно ТК	Вареники з сиром	80

Продовження табл. 3.11

Згідно ТК	Вареники з вишнею	80
Згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	80
Згідно ТК	Пухкий омлет з шинкою	80
Згідно ТК	Пухкий омлет з овочами (болгарський перець, морква, цибуля)	80
Згідно ТК	Яйця Бенедикт (хліб тостовий, яйця, шинка, соус голандез)	40
Згідно ТК	Сирники з овочами (морква, цибуля, цукіні)	80/10/10/10
Згідно ТК	Сирники зі сметаною	80/20
Солодкі страви		
Згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, банан, грейпфрут, помело)	25/25/25/25
Згідно ТК	Горіхове плато (арахіс, кеш'ю, фундук, мигдаль)	20/20/20/20
	Згущене молоко «Мультипак»	20
	Джем в стіках зі смаком полуниці	20
	Мед «Мультипак»	20
	Кранчі Sante з бананом та шоколадом	75
	Кранчі Sante з фруктами	75
Напої		
Згідно ТК	Чай зелений, пакетований, класичний «Gemini»	250
Згідно ТК	Чай зелений, пакетований, «Альпійські трави» «Gemini»	250
Згідно ТК	Чай зелений, пакетований, «Тропічний» «Gemini»	250
Згідно ТК	Чай чорний, пакетований, «Англійський сніданок» «Gemini»	250
Згідно ТК	Чай чорний, пакетований, Earl Grey «Gemini»	250
Згідно ТК	Чай фруктовий, пакетований, «Фруктова вечірка» «Gemini»	250
Згідно ТК	Еспресо (арабіка)	30
Згідно ТК	Американо (арабіка)	100
Згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	200
Згідно ТК	Морквяний фреш	200
Згідно ТК	Персиковий фреш	200
	Сік «Galicia» (Яблучно-грушевий)	200
	Сік «Galicia» (Мультифруктовий)	200
	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	330
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	20
	Хліб житній	20
	Хліб гречаний	20
	Хліб безглютеновий	20
	Багет французький	20
	Чіабатта	20
	Фокачча	20
	Фокачча з сиром	20
	Булочка з тушкованою капустою	50
	Булочка з маком	50
	Булочка з вишнею	50
	Булочка з яблуком	50

Джерело: розроблено автором

У таблиці 3.12 представлено меню вільного вибору в ресторані.

Таблиця 3.12 - Меню вільного вибору для ресторану в засобі розміщення

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Чорноморський бриз (філе дорадо, мідії, кальмар, біле вино, лимон, чебрець, вершкове масло, мікрозелень)	180/50
Згідно ТК	Салат «Перлина Одеси» (креветки, грейпфрут, авокадо, мікс-салату, соус манго-чилі, насіння гарбуза)	220
Згідно ТК	Стейк по-одеськи з айваром (яловичина мрамурова, картопляне пюре з хроном, болгарський перець сік лимону, насіння соняшнику, часникова олія, кріп)	200/100/50
Згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою (філе куряче, листя ромену, крутони, сир пармезан, соус «Цезар», чері)	200
Згідно ТК	Салат «Грецький» (огірок свіжий, томати, фета, оливки, цибуля червона, перець болгарський, оливкова олія, орегано)	220
Згідно ТК	Салат з буряка з фетою і волоським горіхом (буряк печений, сир фета, рукола, горіх волоський, оливкова олія, бальзамік)	170
Згідно ТК	Брускети з ростбіфом та песто (чіабата, яловичина, соус песто, крем-сир, рукола, томати чері, оливкова олія)	100
Згідно ТК	Домашній паштет з курячої печінки з інжиром та тостами	100/30
Згідно ТК	Вареники з чорнилом каракатиці та начинкою з морського окуня, зеленою цибулою та вершковим соусом з шафраном (Борошно, яйця, оливкова олія, чорнила каракатиці, філе морського окуня, зелена цибуля, вершки, лимонний сік, цибуля, шафран)	160/60
Згідно ТК	Мус з чорносливом, вином та морською сіллю (чорнослив, червоне сухе вино, вершки, ваніль, морська сіль, карамелізований волоський горіх)	130
Холодні закуски		
Згідно ТК	Сет «Чорноморська класика» (тюлька пряного посолу, філе оселедця в олії, подушка з печених баклажанів, квашений огірок, червона цибуля маринована, гірчиця, мед, грінки з бородинського хліба)	50/40/30/20 /20/20/30
Згідно ТК	Асорті м'ясне домашнє (буженина, шинка, яловичий язик, ковбаса с/в, гірчиця, хрін, мікрозелень)	35/35/35/35/20/20 /20
Згідно ТК	Асорті з овочів із бальзамічною глазур'ю (баклажан, цукіні, болгарський перець, печериці, бальзамічна глазур, оливкова олія, базилік)	180
Згідно ТК	Карпачо з лосося з каперсами та лимонним мусом (лосось слабосолений, каперси, мікрозелень, лимон, оливкова олія, лимонний мус на вершках)	80/20

Продовження табл. 3.12

Згідно ТК	Карпачо з яловичини (яловичина, рукола, пармезан, каперси, оливкова олія, лимон)	100
Згідно ТК	Салат з морепродуктами та руколою (креветка, мідія, кальмар, рукола, чері, олія оливкова, лимон)	180
Згідно ТК	Салат з телятиною та маринованими грибами (відварна телятина су-від, печериці мариновані, листя салату, червона цибуля, огірок маринований, гірчиця в зернах, йогурт грецький, кріп)	180
Згідно ТК	Салат з прошуто, грушами та сиром «Брі» (шинка прошуто, груша карамелізована, сир «Брі», мікс салату, горіх волоський, медово-бальзамічна заправка)	160
Згідно ТК	Домашній салат з куркою та ананасом (куряче філе, ананас консервований, кукурудза, яйце, грецький йогурт, зелень)	200
Згідно ТК	Рулетики з баклажанів з горіховою пастою (баклажани смажені, паста з волоського горіха та часнику, зелень, гранатові зерна)	150
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Міні-шашлички з судака з соусом тартар (судак, лимонний сік, зелень, соус тартар)	80/30
Згідно ТК	Креветки в часниково-вершковому соусі (креветки тигрові, часник, вершки, біле вино, оливкова олія, зелень, лимон)	100/40
Згідно ТК	Крокети з індики з соусом айолі (філе індики, сир пармезан, зелень, сухарі панірувальні, соус айолі)	90/30
Згідно ТК	Сир сулугуні в клярі з томатним чатні (сир сулугуні, яйце, борошно, молоко, томатне чатні, кінза, перець чилі)	100/40
Супи		
Згідно ТК	Бульйон з судака з овочевим жульеном (судак, цибуля, морква, пастернак, селеровий стебло, лавровий лист, перець духмянний, петрушка, зелень, вершкове масло)	300
Згідно ТК	Одеський рибний суп «по-рибальськи» (судак, карась, морква, картопля, цибуля, зелень, лавровий лист, перець горошком, томати, зелений лук, кріп)	300
Згідно ТК	Український борщ з телятиною та пампушками (телятина, буряк, морква, капуста, картопля, цибуля, томатна паста, зелень, часник, сметана, сало, пампушки з часником)	300/15/15/15/50
Згідно ТК	Крем-суп з печеного перцю та томатів з креветками (болгарський перець, томати, цибуля, часник, бульйон курячий, вершки, креветки, паприка, базилік, оливкова олія)	250/50
Згідно ТК	Крем-суп з цвітної капусти та сиру дорблю (цвітна капуста, картопля, цибуля, вершки, сир дорблю, мускатний горіх, курячий бульйон, мікрозелень)	300
Основні страви		
Згідно ТК	Запечене філе дорадо з овочами-гриль та соусом з білого вина (дорадо, цукіні, баклажан, перець болгарський, помідори чері, біле вино сухе, вершки, лимонний сік)	120/20/20/20/20 /20

Продовження табл. 3.12

Згідно ТК	Філе судака на пару з рисом басматі і соусом голландез (філе судака, рис басматі, соус голландез)	150/100/20
Згідно ТК	Окунь чорноморський, запечений з овочами (окунь, цукіні, томати, морква, цибуля, розмарин, оливкова олія, лимон)	300
Згідно ТК	Стейк із яловичини з картоплею по-селянськи та соусом деміглас (стейк яловичий, картопля запечена з шкіркою, часник, розмарин, соус деміглас)	180/120/50
Згідно ТК	Телятина тушкована з овочами та пюре з пастернаку (телятина, морква, цибуля, пастернак, вершкове пюре)	180/120
Згідно ТК	Свинячий шашлик з грильованими овочами та соусом ткемалі (свинина ошийок, перець, цибуля, баклажан, соус ткемалі)	150/35/35/35/20
Згідно ТК	Курка «по-французьки» з соусом бешамель (куряче філе, пармезан, помідори, вершкове масло, борошно, мускатний горіх, молоко, картопля)	250/50
Згідно ТК	Котлета по-київськи з картопляним пюре та зеленим маслом (куряче філе, вершкове масло, зеленень, панірувальні сухарі, картопля, вершки, петрушка)	180/120/20
Згідно ТК	Кнедли з тушованою качкою та червоною капустою (картопля, борошно, яйця, качине філе, червона капуста, морква, цибуля)	300
Згідно ТК	Вегетаріанське ризотто з грибами та пармезаном (рис арборіо, білі гриби, печериці, цибуля, часник, вершки, пармезан, зелень)	300
Згідно ТК	Пельмені з яловичиною і свининою, зі сметаною (борошно, яйця, фарш яловичий, фарш свинний, сметана)	180/50
Згідно ТК	Вареники з картоплею, шкварками та смаженою цибулею (борошно, яйця, картопля, цибуля, сало, зелень)	250/50/10
Згідно ТК	Гречані млинці з сиром і зеленню, сметана (гречане борошно, сир кисломолочний, зелень, сметана)	150/40
Згідно ТК	Лазанья з соусом болоньезе та сиром моцарела (паста, фарш яловичий, морква, томати, вершкове масло, борошно, мускатний горіх, сир моцарела, пармезан)	250
Згідно ТК	Фалафель із хумусом та овочевим табуле (нут, спеції, зелень, лимон, хумус, булгур, томати, петрушка, оливкова олія)	120/80/50
Згідно ТК	Овочеve рагу з баклажанами, кабачками, томатами і нутом (баклажани, кабачки, томати, нут, оливкова олія, зелень)	280
Згідно ТК	Кускус з овочами гриль і фетою (кускус, баклажани, перець, цукіні, фета, оливкова олія)	120/30/30/30/30/15
Згідно ТК	Ризотто з білими грибами і пармезаном (рис арборіо, білі гриби, пармезан, вершки, цибуля)	280
Згідно ТК	Ячня з лососем, шпинатом та тостами з цільнозернового хліба (яйця, лосось слабосолений, шпинат, тости)	120/80/50
Згідно ТК	Омлет з сиром, шпинатом та печеними томатами (яйця, молоко, шпинат, сир пармезан, томати чері, олія)	150
Солодкі страви		

Продовження табл. 3.12

Згідно ТК	Бельгійська вафля з морозивом, фруктами та карамельним соусом (вафля, морозиво ванільне, банан, полуниця, м'ята, карамельний топінг, цукрова пудра)	150/30/20/50
Згідно ТК	Яблуко, запечене з медом, корицею та волоськими горіхами (яблуко, мед, кориця, волоські горіхи, родзинки, карамельний топінг)	200
Згідно ТК	Панна котта з кокосовим молоком, манго та маракуйєю (вершки, кокосове молоко, цукор, желатин, пюре манго, пюре маракуйя, м'ята)	180
Згідно ТК	«Шоколадний фондан» з кулькою морозива та малиновим соусом (шоколад, яйце, масло, цукор, борошно, морозиво, малина, цукор, лимонний сік)	150/50
Згідно ТК	Сирна запіканка з ягодами та ванільним йогуртом (сир кисломолочний, яйце, манка, цукор, родзинки, смородина, полуниця, йогурт ванільний)	150/50/50
Згідно ТК	Запечені груші у винному сиропі з горіхами та маскарпоне (груша, червоне вино, цукор, кориця, волоський горіх, сир маскарпоне)	220
Напої		
Згідно ТК	Чай листовий, зелений чай з ягодами годжі «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай листовий, зелений з м'ятою «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай листовий, чорний Earl Grey «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай листовий, чорний Англійський сніданок «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай листовий, фруктовий Нахабний фрукт «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай листовий, трав'яний Мальва з м'ятою «Gemini»	1000
Згідно ТК	Еспресо (арабіка)	30
Згідно ТК	Американо (арабіка)	100
Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Лате	240
Згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	200
Згідно ТК	Морквяний фреш	200
Згідно ТК	Персиковий фреш	200
Згідно ТК	Холодний персиковий чай	250
Згідно ТК	Холодний чай з імбиром та лаймом	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	50
	Хліб житній	50
	Хліб гречаний	50
	Хліб безглютеновий	50
	Багет французький	50
	Зерновий хліб з насінням	50
	Чіабатта	50
	Фокачча	50
	Фокачча з сиром	50

Джерело: розроблено автором

У таблиці 3.13 представлено карту напоїв в ресторані.

Таблиця 3.13 – Карта напоїв ресторану класу люкс

Назва напою	Ємність пляшки, л	Величина порції, мл
Горілка і горілчані вироби		
Горілка «DISTIL.№9» (Україна) 40%	0,7	50
Горілка «DISTIL.№9» Vanilla (Україна) 40%	0,7	50
Горілка «DISTIL.№9» Berry (Україна) 40%	0,7	50
Горілка «Finlandia» (Фінляндія) 37,5%	0,5	50
Горілка «Finlandia» з журавлиною (Фінляндія) 37,5%	0,5	50
Горілка «Absolut» (Швеція) 40%	0,7	50
Горілка «Absolut» Vanilla (Швеція) 38%	0,7	50
Горілка «Absolut» Watermelon (Швеція) 38%	0,7	50
Горілка «Absolut» Pears (Швеція) 38%	0,7	50
Коньяки та бренді		
Бренді VLK Distillery Velvet VS (Україна) 40%	0,5	50
Бренді Aznauri 5 років витримки (Україна) 40%	1	50
Бренді Aznauri 3 роки витримки (Україна) 40%	1	50
Коньяк Vaudon Cognac Vaudon VS (Франція) 40%	0,7	50
Бренді Арине 6 років витримки (Вірменія) 40%	0,5	50
Віскі		
Віскі Микулинецьке, 10 років витримки (Україна) 40%	0,7	50
Віскі Jack Daniel's Old No.7 (США) 40%	1	50
Віскі Chivas Regal 12 років витримки (Велика Британія) 40%	0,7	50
Віскі The Rogues (Ірландія) 40%	0,7	50
Віскі Tenjaku 3 роки витримки (Японія) 40%	0,7	50
Віскі Kurayoshi Sherry Cask (Японія) 43%	0,7	50
Джин		
Джин HVOYA Carpathian (Україна) 45%	0,5	50
Джин HVOYA Carpathian Gold (Україна) 45%	0,5	50
Джин HVOYA London dry Pink (Україна) 40%	0,5	50
Джин Spicer Класичний (Україна) 45%	0,5	50
Джин Spicer Смородиновий (Україна) 45%	0,5	50
Джин Spicer Цитрусовий (Україна) 45%	0,5	50
Джин Beefeater London Dry (Велика Британія) 40%	0,7	50
Джин Beefeater London Dry Pink Strawberry (Велика Британія) 37,5%	0,7	50
Джин Beefeater London Dry Blood orange (Велика Британія) 37,5%	0,7	50
Джин Beefeater London Alcohol Free (Велика Британія) 0%	0,7	50
Ром		
Ром Cosa Libre Black (Україна) 40%	0,7	50
Ром Captain Morgan Spiced Gold (Велика Британія) 35%	1	50
Ром Captain Morgan Spiced Gold Alcohol Free (Велика Британія) 0%	1	50

Продовження табл. 3.13

Ром Captain Morgan White (Велика Британія) 37,5%	1	50
Ром Dead Man\`s Fingers (Велика Британія) 37,5%	0,7	50
Ром Dead Man\`s Fingers Passionfruit (Велика Британія) 37,5%	0,7	50
Ром Dead Man\`s Fingers Spiced (Велика Британія) 37,5%	0,7	50
Лікери		
Лікер Baileys (Ірландія) 17%	0,7	50
Лікер Jägermeister (Німеччина) 35%	0,5	50
Пиво		
Пиво світле, фільтроване Kronenbourg 1664 Blanc (Україна) 4,8%	0,46	460
Пиво світле, фільтроване, б/а Kronenbourg 1664 Blanc (Україна) 0%	0,33	330
Пиво світле, нефільтроване Høegaarden (Бельгія) 4,9%	0,33	330
Пиво темне, фільтроване Krusovice Cerne (Україна) 3,8%	0,5	500
Пиво темне, нефільтроване, La Treppe Dubbel (Нідерланди) 7%	0,33	330
Мінеральні води		
Вода мінеральна столова сильногазована «Моршинська»	0,33	330
Вода мінеральна столова слабогазована «Моршинська»	0,33	330
Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	0,33	330
Вода мінеральна газувана Enjoу Печавська	0,5	500
Вода мінеральна слабогазована Enjoу Печавська	0,5	500
Вода мінеральна газнегазована ована Enjoу Печавська	0,5	500
Солодкі води		
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	0,25	250
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi cola»	0,25	250
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	0,25	250
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	0,25	250
Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water»	0,33	330
Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water» Citrus Mix	0,33	330
Напій безалкогольний сильногазований комбуча класична «Spraga»	0,33	330
Напій безалкогольний сильногазований комбуча яблуко-груша «Spraga»	0,33	330
Соки		
Сік «Galicia» (Яблучно-грушевий)	1	200
Сік «Galicia» (Мультифруктовий)	1	200
Сік «Galicia» (Томатний)	1	200
Сік «Galicia» (Ананас, виноград)	1	200
Сік «Galicia» (Манго, банан)	1	200

Продовження табл. 3.13

Сік дитячий «Galicia» (яблучно-морквяний)	0,3	300
Сік дитячий «Galicia» (мультифруктовий)	0,3	300
Смузі «Galicia» (Яблуко, морква, банан, абрикос)	0,3	300
Смузі «Galicia» (Яблуко, персик, груша)	0,3	300

Джерело: розроблено автором

У таблиці 3.14 представлено винну карту в ресторані.

Таблиця 3.14 – Винна карта ресторану класу люкс

Назва напою	Ємність пляшки, л	Величина порції, мл
Тихі вина		
Білі вина		
Вино біле, сухе Одесос Рислінг (Україна) 12,5%	0,75	150
Вино біле, сухе Одесос Совіньйон (Україна) 12,5%	0,75	150
Вино біле, сухе «Manzul Wine House» Сухолиманське (Україна) 14%	0,75	150
Вино біле, сухе Інкерман Шардоне Качинське (Україна) 14%	0,75	150
Вино біле, напівсухе «Manzul Wine House» Мускатне (Україна) 12%	0,75	150
Вино біле, напівсухе «Manzul Wine House» Купажне (Україна) 12%	0,75	150
Вино біле, солодке «Manzul Wine House» Золота лоза (Україна) 13,5%	0,75	150
Рожеві вина		
Вино рожеве, сухе Вина Гулієвих Select Rose (Україна) 11,3%	0,75	150
Вино рожеве, сухе «Manzul Wine House» Кабарне по-білому (Україна) 12,5%	0,75	150
Вино рожеве, сухе Одесос Розе (Україна) 12,5%	0,75	150
Червоні вина		
Вино червоне, сухе Одесос (Україна) 14%	0,75	150
Вино червоне, напівсолодке «Manzul Wine House» Ведмежа кров (Україна) 12%	0,75	150
Вино червоне, напівсолодке «Manzul Wine House» Зайбер (Україна) 13,5%	0,75	150
Вино червоне, солодке «Manzul Wine House» Букет бесарабії (Україна) 12,5%	0,75	150
Ігристі вина		
Ігристе вино, брют, біле 1821 Вінтаж Болград (Україна) 13,5%	0,75	-
Ігристе вино, брют, рожеве 1821 Вінтаж Болград (Україна) 13,5%	0,75	-
Ігристе вино, напівсолодке, біле 1821 мускатне Вінтаж Болград (Україна) 13,5%	0,75	-
Ігристе вино, напівсолодке, біле 1821 Вінтаж Болград (Україна) 12,5%	0,75	-
Ігристе вино, солодке, біле 1821 Вінтаж Болград (Україна) 13,5%	0,75	-

Джерело: розроблено автором

Меню лобі-бару, pool-бару та їдальні для персоналу представлено в

додатках Ю-АВ.

Ресторан готелю має місткість 153 посадкових місць. У таблиці 3.20 наведено графік завантаженості обідньої зали.

Таблиця 3.20 – Графік завантаження обідньої зали ресторану класу люкс на 153 місця

Години роботи	Оборотність місця	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7-11	Шведський стіл		170
11-12	Перерва		
12-13	1,5	50	128
13-14	1,5	70	179
14-15	1,5	60	153
15-16	1,5	50	128
16-17	1,5	30	77
17-18	1,5	40	102
18-19	1,5	70	179
19-20	0,6	100	102
20-21	0,6	80	82
21-22	0,6	70	71
ВСЬОГО відвідувачів за день (заг)			1199
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз			7,05

Джерело: розроблено автором

Добова кількість реалізованих страв ($N_{\text{стр}}$), шт., обчислюється за формулою[42, 43].

$$N_{\text{стр}} = 170 * 7 + 1199 * 3,5 = 1190 + 4196,5 = 5386,5 = 5387$$

Таблиця 3.21 показує асортимент продукції, що реалізується рестораном готелю під час сніданку. Вона дає змогу визначити потребу у відповідних ресурсах для приготування та подачі страв з урахуванням типу й категорії готельного закладу.

Таблиця 3.21 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданків

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
Холодні страви і закуски	30		357
Рибні		25	89
М'ясні		30	107
Овочеві		25	89

Продовження табл. 3.21

Молоко та кисломолочні продукти		20	72
Гарячі страви	50		595
М'ясні, рибні		30	178
Круп'яні, борошняні		30	179
Яєчні, сирні		40	238
Солодкі страви	20		238
Всього	100		1190

Джерело: розроблено автором

У таблиці 3.22 подано асортимент продукції ресторану, реалізованої протягом доби. З урахуванням специфіки закладу при готелі, наведені дані орієнтовані на забезпечення якісного обслуговування гостей та ефективне використання наявних ресурсів.

**Таблиця 3.22 – Асортиментний склад продукції ресторану,
реалізованої протягом дня**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
Фірмові страви	10		420
Холодні страви і закуски	25		1049
Рибні		35	367
М'ясні		35	367
Овочеві		30	315
Гарячі закуски	5		210
Супи	20		839
Прозорі		15	126
Заправні		75	629
Супи-пюре		10	84
Основні страви	30		1259
Рибні		15	189
М'ясні		65	818
Овочеві		5	63
Круп'яні, борошняні		10	126
Яєчні, сирні		5	53
Солодкі страви	10		420
Всього	100		4197

Джерело: розроблено автором

Таблиця 3.23 містить розрахунок потреби в закупівельній продукції для забезпечення сніданків у ресторані. Цей етап є ключовим у процесі організації ресторанної діяльності, оскільки сприяє раціональному використанню ресурсів і

оптимізації витрат.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 170 відвідувачів
1	2	3	4
Гарячо напої	л	0,25	42,5
Холодні напої	л	0,25	42,5
Хліб та хлібобулочні вироби	кг	0,6	102
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,7	119

Джерело: розроблено автором

У таблиці 3.24 представлено розрахунок обсягів закупівельної продукції для ресторану, здійснений з урахуванням середньої норми споживання на одного відвідувача та прогнозованої кількості гостей. Це допоможе раціонально використовувати ресурси та оптимізувати запаси ресторану, що в подальшому впливає на ефективне управління запасами та закупівлі продукції для забезпечення потреб.

Таблиця 3.24 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої протягом дня

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1199 відвідувачів
1	2	3	4
Гарячо напої	л	0,05	59,95
Холодні напої	л		
Солодка вода		0,05	59,95
Мінеральна вода		0,08	93
Сік		0,02	24
Власного виробництва		0,1	120
Хліб та хлібобулочні вироби	кг		
Хліб пшеничний		0,015	18
Хліб житній		0,015	18
Хліб гречаний		0,015	18
Хліб безглютеновий		0,015	18
Зерновий хліб		0,015	18
Хлібобулочні вироби		0,015	18
Вино-горілчані вироби	л	0,1	119,75
Пиво	л	0,025	29,9

Джерело: розроблено автором

На основі сформованого меню та інформації, наведеної в табл. 3.20 – 3.24, розроблено денну виробничу програму для майбутнього закладу (див. табл. 25 – 3.28).

Таблиця 3.25 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
Холодні закуски			
Згідно ТК	Рибні делікатеси (скупбрія слабо солена, лосось слабо солений, сьомга, форель)	89	25/25/25/25
Згідно ТК	Українські м'ясні делікатеси (буженина, запечена підчеревина, домашня ковбаса, курячий рулет)	107	25/25/25/25
Згідно ТК	Кошик свіжих овочів (свіжий огірок, свіжий помідор, перець болгарський)	89	25/25/25
Згідно ТК	Сирна тарілка («Бринза», «Вурда», «Брі», «Рокфор», «Камамбер»)	12	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Сир «President» кисломолочний з родзинками	12	30/15
	Вершки «President», 10%	12	10
	Йогурт «Danon», полуниця-банан 2%	12	125
	Молоко «Яготинське», ультрапастеризоване, 2,6%	12	150
	Масло вершкове «President», 82%	12	10
Основні страви			
Згідно ТК	Запечене філе судака	59	40
Згідно ТК	Шпикачки	59	50
Згідно ТК	Сардельки	60	50
Згідно ТК	Млинці з куркою та шампіньйонами	45	50
Згідно ТК	Вареники з сиром	45	80
Згідно ТК	Вареники з вишнею	45	80
Згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	44	80
Згідно ТК	Пухкий омлет з шинкою	48	80
Згідно ТК	Пухкий омлет з овочами (болгарський перець, морква, цибуля)	48	80
Згідно ТК	Яйця Бенедикт	48	40
Згідно ТК	Сирники з овочами (морква, цибуля, цукіні)	47	80/10/10/10
Згідно ТК	Сирники зі сметаною	47	80/20
Солодкі страви			
Згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, банан, грейпфрут, помело)	34	25/25/25/25
Згідно ТК	Горіхове плато (арахіс, кеш'ю, фундук, мигдаль)	34	20/20/20/20
	Згущене молоко «Мультипак»	34	20
	Джем в стіках зі смаком полуниці	34	20
	Мед «Мультипак»	34	20
	Кранчі Sante з бананом та шоколадом	34	75
	Кранчі Sante з фруктами	34	75

Продовження табл. 3.25

Напої			
Згідно ТК	Чай зелений, пакетований, класичний «Gemini»	23	250
Згідно ТК	Чай зелений, пакетований, «Альпійські трави» «Gemini»	23	250
Згідно ТК	Чай зелений, пакетований, «Тропічний» «Gemini»	23	250
Згідно ТК	Чай чорний, пакетований, «Англійський сніданок» «Gemini»	23	250
Згідно ТК	Чай чорний, пакетований, Earl Grey «Gemini»	23	250
Згідно ТК	Чай фруктовий, пакетований, «Фруктова вечірка» «Gemini»	23	250
Згідно ТК	Еспресо (арабіка)	100	30
Згідно ТК	Американо (арабіка)	50	100
Згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	22	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	22	200
Згідно ТК	Морквяний фреш	22	200
Згідно ТК	Персиковий фреш	22	200
	Сік «Galicia» (Яблучно-грушевий)	21	200
	Сік «Galicia» (Мульти-фруктовий)	21	200
	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	50	330
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хліб пшеничний	1020	20
	Хліб житній	1020	20
	Хліб гречаний	1020	20
	Хліб безглютеновий	1020	20
	Багет французький	1020	20
	Чіабатта	1020	20
	Фокачча	1020	20
	Фокачча з сиром	1020	20
	Булочка з тушкованою капустою	29	50
	Булочка з маком	29	50
	Булочка з вишнею	29	50
	Булочка з яблуком	28	50

Джерело: розроблено автором

В таблиці 3.26 показано денну виробничу програму для ресторану, протягом дня.

Таблиця 3.26 - Денна виробнича програма ресторану на 153 місця

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
Фірмові страви			
Згідно ТК	Чорноморський бриз (філе дорадо, мідії, кальмар, біле вино, лимон, чебрець, вершкове масло, мікрозелень, лимон)	84	180/50

Продовження табл. 3.26

Згідно ТК	Салат «Перлина Одеси» (креветки, грейпфрут, авокадо, мікс-салату, соус манго-чили, насіння гарбуза)	84	220
Згідно ТК	Стейк по-одеськи з айваром (яловичина мрамурова, картопляне пюре з хроном, болгарський перець сік лимону, насіння соняшнику, часникова олія, зелень)	84	200/100/50
Згідно ТК	Вареники з чорнилом каракатиці та начинкою з морського окуня, зеленою цибулюю та вершковим соусом з шафраном (Борошно, яйцке, оливкова олія, чорнила каракатиці, філе морського окуня, зелена цибуля, вершки, лимонний сік, цибуля, шафран)	84	160/60
Згідно ТК	Мус з чорносливом, вином та морською сіллю (чорнослив, червоне сухе вино, вершки, ваніль, морська сіль, карамелізований волоський горіх)	84	130
Холодні закуски			
Згідно ТК	Сет «Чорноморська класика» (тюлька пряного посолу, філе оселедця в олії, подушка з печених баклажанів, квашений огірок, червона цибуля маринована, гірчиця, мед, грінки з бородинського хліба)	122	50/40/30/20 /20/20/30
Згідно ТК	Асорті м'ясне домашнє (буженина, шинка копчена, яловичий язик, ковбаса с/в, гірчиця, хрін, мікрозелень)	46	35/35/35/35/20/20 /20
Згідно ТК	Асорті з овочів із бальзамічною глазур'ю (баклажан, цукіні, болгарський перець, печериці, бальзамічна глазур, оливкова олія, базилік)	79	180
Згідно ТК	Карпачо з лосося з каперсами та лимонним мусом (лосось слабосолений, каперси, мікрозелень, лимон, оливкова олія, лимонний мус на вершках)	122	80/20
Згідно ТК	Карпачо з яловичини (яловичина, рукола, пармезан, каперси, оливкова олія, лимон)	45	100
Згідно ТК	Салат з морепродуктами та руколою (креветка, мідія, кальмар, рукола, чері, олія оливкова, лимон)	123	180
Згідно ТК	Салат з телятиною та маринованими грибами (відварна телятина су-від, печериці мариновані, листя салату, червона цибуля, огірок маринований, гірчиця в зернах, йогурт грецький, кріп)	45	180

Продовження табл. 3.26

Згідно ТК	Салат з прошуто, грушами та сиром «Брі» (шинка прошуто, груша карамелізована, сир «Брі», мікс салату, горіх волоський, медово-бальзамічна заправка)	45	160
Згідно ТК	Домашній салат з куркою та ананасом (куряче філе, ананас консервований, кукурудза, яйце, грецький йогурт, зелень)	45	200
Згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою (філе куряче, листя ромену, крутони, сир пармезан, соус «Цезар», чері)	45	200
Згідно ТК	Салат «Грецький» (огірок свіжий, томати, фета, оливки, цибуля червона, перець болгарський, оливкова олія, орегано)	79	220
Згідно ТК	Салат з буряка з фетою і волоським горіхом (буряк печений, сир фета, рукола, горіх волоський, оливкова олія, бальзамік)	79	170
Згідно ТК	Брускети з ростбіфом та песто (чіабата, ростбіф, соус песто, крем-сир, рукола, томати чері, оливкова олія)	45	100
Згідно ТК	Домашній паштет з курячої печінки з інжиром та тостами	45	100/30
Згідно ТК	Рулетики з баклажанів з горіховою пастою (баклажани смажені, паста з волоського горіха та часнику, зелень, гранатові зерна)	78	150
Гарячі закуски			
Згідно ТК	Міні-шашлички з судака з соусом тартар (судак, лимонний сік, зелень, спеції, соус тартар)	53	80/30
Згідно ТК	Креветки в часниково-вершковому соусі (креветки тигрові, часник, вершки, біле вино, оливкова олія, зелень, лимон)	53	100/40
Згідно ТК	Крокети з індики з соусом айолі (філе індики, сир пармезан, зелень, сухарі панірувальні, соус айолі)	52	90/30
Згідно ТК	Сир сулугуні в клярі з томатним чатні (сир сулугуні, яйце, борошно, молоко, томатне чатні, кінза, перець чилі)	52	100/40
Супи			
Згідно ТК	Бульйон з судака з овочевим жульеном (судак, цибуля, морква, пастернак, селеровий стебло, лавровий лист, перець духмяний, петрушка, зелень, вершкове масло)	126	300
Згідно ТК	Одеський рибний суп «по-рибальськи» (судак, карась, морква, картопля, цибуля, зелень, лавровий лист, перець горошком, томати, зелений лук, кріп)	314	300

Продовження табл. 3.26

Згідно ТК	Український борщ з телятиною та пампушками (телятина, буряк, морква, капуста, картопля, цибуля, томатна паста, зелень, часник, сметана, сало, пампушки з часником)	315	300/15/15/15/50
Згідно ТК	Крем-суп з печеного перцю та томатів з креветками (болгарський перець, томати, цибуля, часник, бульйон курячий, вершки, креветки, паприка, базилік, оливкова олія)	42	250/50
Згідно ТК	Крем-суп з цвітної капусти та сиру дорблю (цвітна капуста, картопля, цибуля, вершки, сир дорблю, мускатний горіх, курячий бульйон, мікрозелень)	42	300
Основні страви			
Згідно ТК	Запечене філе дорадо з овочами-гриль та соусом з білого вина (дорадо, цукіні, баклажан, перець болгарський, помідори чері, біле вино сухе, вершки, лимонний сік)	63	120/20/20/20/20/20
Згідно ТК	Філе судака на пару з рисом басматі і соусом голландез (філе судака, рис басматі, соус голландез)	63	150/100/20
Згідно ТК	Окунь чорноморський, запечений з овочами (окунь, цукіні, томати, морква, цибуля, розмарин, оливкова олія, лимон)	63	300
Згідно ТК	Стейк із яловичини з картоплею по-селянськи та соусом деміглас (стейк яловичий, картопля запечена з шкіркою, часник, розмарин, соус деміглас)	136	180/120/50
Згідно ТК	Телятина тушкована з овочами та пюре з пастернаку (телятина, морква, цибуля, пастернак, вершкове пюре)	136	180/120
Згідно ТК	Свинячий шашлик з грильованими овочами та соусом ткемалі (свинина ошийок, перець, цибуля, баклажан, соус ткемалі)	137	150/35/35/35/20
Згідно ТК	Курка «по-французьки» з соусом бешамель (куряче філе, пармезан, помідори, вершкове масло, борошно, мускатний горіх, молоко, картопля)	136	250/50
Згідно ТК	Котлета по-київськи з картопляним пюре та зеленим маслом (куряче філе, вершкове масло, зеленнь, панірувальні сухарі, картопля, вершки, петрушка)	137	180/120/20

Продовження табл. 3.26

Згідно ТК	Кнедли з тушкованою качкою та червоною капустою (картопля, борошно, яйця, качине філе, червона капуста, морква, цибуля)	136	300
Згідно ТК	Вегетаріанське ризотто з грибами та пармезаном (рис арборіо, білі гриби, печериці, цибуля, часник, вершки, пармезан, зелень)	25	300
Згідно ТК	Пельмені з яловичиною і свининою, зі сметаною (борошно, яйця, фарш яловичий, фарш свинний, сметана)	25	180/50
Згідно ТК	Вареники з картоплею, шкварками та смаженою цибулею (борошно, яйця, картопля, цибуля, сало, зелень)	26	250/50/10
Згідно ТК	Гречані млинці з сиром і зеленню, сметана (гречане борошно, сир кисломолочний, зелень, сметана)	25	150/40
Згідно ТК	Лазанья з соусом болоньезе та сиром моцарела (паста, фарш яловичий, морква, томати, вершкове масло, борошно, мускатний горіх, сир моцарела, пармезан)	25	250
Згідно ТК	Фалафель із хумусом та овочевим табуле (нут, спеції, зелень, лимон, хумус, булгур, томати, петрушка, оливкова олія)	15	120/80/50
Згідно ТК	Овочеve рагу з баклажанами, кабачками, томатами і нутом (баклажани, кабачки, томати, нут, оливкова олія, зелень)	16	280
Згідно ТК	Кускус з овочами гриль і фетою (кускус, баклажани, перець, цукіні, фета, оливкова олія)	16	120/30/30/30/30/15
Згідно ТК	Ризотто з білими грибами і пармезаном (рис арборіо, білі гриби, пармезан, вершки, цибуля)	16	280
Згідно ТК	Ячня з лососем, шпинатом та тостами з цільнозернового хліба (яйця, лосось слабосолений, шпинат, тости)	26	120/80/50
Згідно ТК	Омлет з сиром, шпинатом та печеними томатами (яйця, молоко, шпинат, сир твердий, томати чері, олія)	27	150
Солодкі страви			
Згідно ТК	Бельгійська вафля з морозивом, фруктами та карамельним соусом (вафля, морозиво ванільне, банан, полуниця, м'ята, карамельний топінг, цукрова пудра)	70	150/30/20/50

Продовження табл. 3.26

Згідно ТК	Яблуко, запечене з медом, корицею та волоськими горіхами (яблуко, мед, кориця, волоські горіхи, родзинки, карамельний топінг)	70	200
Згідно ТК	Панна котта з кокосовим молоком, манго та маракуйєю (вершки, кокосове молоко, цукор, желатин, пюре манго, пюре маракуйя, м'ята)	70	180
Згідно ТК	«Шоколадний фондан» з кулькою морозива та малиновим соусом (шоколад, яйце, масло, цукор, борошно, морозиво, малина, цукор, лимонний сік)	70	150/50
Згідно ТК	Сирна запіканка з ягодами та ванільним йогуртом (сир, яйце, манка, цукор, родзинки, смородина, полуниця, йогурт ванільний)	70	150/50/50
Згідно ТК	Запечені груші у винному сиропі з горіхами та маскарпоне (груша, червоне вино, цукор, кориця, волоський горіх, сир маскарпоне)	70	220
Напої			
Згідно ТК	Чай листовий, зелений чай з ягодами годжі «Gemini»	5	1000
Згідно ТК	Чай листовий, зелений з м'ятою «Gemini»	5	1000
Згідно ТК	Чай листовий, чорний Earl Grey «Gemini»	5	1000
Згідно ТК	Чай листовий, чорний Англійський сніданок «Gemini»	5	1000
Згідно ТК	Чай фруктовий Нахабний фрукт «Gemini»	5	1000
Згідно ТК	Чай трав'яний Мальва з м'ятою «Gemini»	5	1000
Згідно ТК	Еспресо (арабіка)	55	30
Згідно ТК	Американо (арабіка)	40	100
Згідно ТК	Капучіно	55	180
Згідно ТК	Лате	60	240
Згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	100	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	100	200
Згідно ТК	Морквяний фреш	100	200
Згідно ТК	Персиковий фреш	100	200
Згідно ТК	Холодний персиковий чай	80	250
Згідно ТК	Холодний чай з імбиром та лаймом	80	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хліб пшеничний	180	50
	Хліб житній	360	50
	Хліб гречаний	360	50
	Хліб безглютеновий	360	50
	Багет французький	180	50
	Зерновий хліб з насінням	360	50
	Чіабатта	120	50
	Фокачча	120	50
	Фокачча з сиром	120	50

Джерело: розроблено автором

У таблиці 3.27 представлено денну виробничу програму ресторану категорії люкс, що спрямована на обслуговування гостей напоями.

Таблиця 3.27 – Денна виробнича програма ресторану класу люкс на 153 місця (напої)

Назва напою	Кількість пляшок	Ємність пляшки, л	Величина порції, мл
Горілка і горілчані вироби			
Горілка «DISTIL.№9» (Україна) 40%	3	0,7	50
Горілка «DISTIL.№9» Vanilla (Україна) 40%	3	0,7	50
Горілка «DISTIL.№9» Berry (Україна) 40%	3	0,7	50
Горілка «Finlandia» (Фінляндія) 37,5%	3	0,5	50
Горілка «Finlandia» з журавлиною (Фінляндія) 37,5%	3	0,5	50
Горілка «Absolut» (Швеція) 40%	3	0,7	50
Горілка «Absolut» Vanilla (Швеція) 38%	3	0,7	50
Горілка «Absolut» Watermelon (Швеція) 38%	3	0,7	50
Горілка «Absolut» Pears (Швеція) 38%	3	0,7	50
Коньяки та бренді			
Бренді VLK Distillery Velvet VS (Україна) 40%	3	0,5	50
Бренді Aznauri 5 років витримки (Україна) 40%	3	1	50
Бренді Aznauri 3 роки витримки (Україна) 40%	3	1	50
Коньяк Vaudon Cognac Vaudon VS (Франція) 40%	3	0,7	50
Бренді Арине 6 років витримки (Вірменія) 40%	3	0,5	50
Віскі			
Віскі Микулинецьке, 10 років витримки (Україна) 40%	3	0,7	50
Віскі Jack Daniel's Old No.7 (США) 40%	3	1	50
Віскі Chivas Regal 12 років витримки (Велика Британія) 40%	3	0,7	50
Віскі The Pogues (Ірландія) 40%	3	0,7	50
Віскі Tenjaku 3 роки витримки (Японія) 40%	3	0,7	50
Віскі Kurayoshi Sherry Cask (Японія) 43%	3	0,7	50
Джин			
Джин HVOYA Carpathian (Україна) 45%	3	0,5	50
Джин HVOYA Carpathian Gold (Україна) 45%	3	0,5	50
Джин HVOYA London dry Pink (Україна) 40%	3	0,5	50
Джин Spicer Класичний (Україна) 45%	3	0,5	50
Джин Spicer Смородиновий (Україна) 45%	3	0,5	50
Джин Spicer Цитрусовий (Україна) 45%	3	0,5	50
Джин Beefeater London Dry (Велика Британія) 40%	3	0,7	50
Джин Beefeater London Dry Pink Strawberry (Велика Британія) 37,5%	3	0,7	50
Джин Beefeater London Dry Blood orange (Велика Британія) 37,5%	3	0,7	50
Джин Beefeater London Alcohol Free (Велика Британія) 0%	2	0,7	50
Ром			
Ром Cosa Libre Black (Україна) 40%	3	0,7	50

Продовження табл. 3.27

Ром Captain Morgan Spiced Gold (Велика Британія) 35%	3	1	50
Ром Captain Morgan Spiced Gold Alcohol Free (Велика Британія) 0%	3	1	50
Ром Captain Morgan White (Велика Британія) 37,5%	3	1	50
Ром Dead Man's Fingers (Велика Британія) 37,5%	3	0,7	50
Ром Dead Man's Fingers Passionfruit (Велика Британія) 37,5%	3	0,7	50
Ром Dead Man's Fingers Spiced (Велика Британія) 37,5%	3	0,7	50
Лікери			
Лікер Baileys (Ірландія) 17%	3	0,7	50
Лікер Jägermeister (Німеччина) 35%	3	0,5	50
Пиво			
Пиво світле, фільтроване Kronenbourg 1664 Blanc (Україна) 4,8%	10	0,46	460
Пиво світле, фільтроване Kronenbourg 1664 Blanc (Україна) 0%	20	0,33	330
Пиво світле, нефільтроване Høegaarden (Бельгія) 4,9%	20	0,33	330
Пиво темне, фільтроване Krusovice Cerne (Україна) 3,8%	11	0,5	500
Пиво темне, нефільтроване, La Trappe Dubbel (Нідерланди) 7%	20	0,33	330
Мінеральні води			
Вода мінеральна столова сильногазована «Моршинська»	30	0,33	330
Вода мінеральна столова слабогазована «Моршинська»	30	0,33	330
Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	40	0,33	330
Вода мінеральна газована Enjoу Печаєвська	40	0,5	500
Вода мінеральна слабогазована Enjoу Печаєвська	40	0,5	500
Вода мінеральна газнегазована ована Enjoу Печаєвська	40	0,5	500
Солодкі води			
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	39	0,25	250
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi cola»	38	0,25	250
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	39	0,25	250
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	38	0,25	250
Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water»	16	0,33	330
Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water» Citrus Mix	16	0,33	330
Напій безалкогольний сильногазований комбуча класична «Spraga»	16	0,33	330
Напій безалкогольний сильногазований комбуча яблуко-груша «Spraga»	17	0,33	330
Соки			
Сік «Galicia» (Яблучно-грушевий)	4	1	200
Сік «Galicia» (Мультифруктовий)	4	1	200

Продовження табл. 3.27

Сік «Galicia» (Томатний)	3	1	200
Сік «Galicia» (Ананас, виноград)	4	1	200
Сік «Galicia» (Манго, банан)	3	1	200
Сік дитячий «Galicia» (яблучно-морквяний)	5	0,3	300
Сік дитячий «Galicia» (мультифруктовий)	5	0,3	300
Смузі «Galicia» (Яблуко, морква, банан, абрикос)	5	0,3	300
Смузі «Galicia» (Яблуко, персик, груша)	5	0,3	300

Джерело: розроблено автором

У таблиці 3.28 представлено денну виробничу програму ресторану категорії люкс, що спрямована на обслуговування гостей вином.

Таблиця 3.28 – Денна виробнича програма ресторану класу люкс на 153 місця (вина)

Назва напою	Кількість пляшок	Ємність пляшки, л	Величина порції, мл
Тихі вина			
Вино біле, сухе Одесос Рислінг (Україна) 12,5%	3	0,75	150
Вино біле, сухе Одесос Совіньйон (Україна) 12,5%	3	0,75	150
Вино біле, сухе «Manzul Wine House» Сухолиманське (Україна) 14%	3	0,75	150
Вино біле, сухе Інкерман Шардоне Качинське (Україна) 14%	3	0,75	150
Вино рожеве, сухе Вина Гулієвих Select Rose (Україна) 11,3%	3	0,75	150
Вино рожеве, сухе «Manzul Wine House» Кабарне по-білому (Україна) 12,5%	3	0,75	150
Вино рожеве, сухе Одесос Розе (Україна) 12,5%	3	0,75	150
Вино червоне, сухе Одесос (Україна) 14%	3	0,75	150
Вино біле, напівсухе «Manzul Wine House» Мускатне (Україна) 12%	3	0,75	150
Вино біле, напівсухе «Manzul Wine House» Купажне (Україна) 12%	3	0,75	150
Вино червоне, напівсолодке «Manzul Wine House» Ведмежа кров (Україна) 12%	3	0,75	150
Вино червоне, напівсолодке «Manzul Wine House» Зайбер (Україна) 13,5%	2	0,75	150
Вино біле, солодке «Manzul Wine House» Золота лоза (Україна) 13,5%	2	0,75	150
Вино червоне, солодке «Manzul Wine House» Букет бесарабії (Україна) 12,5%	2	0,75	150
Ігристі вина			
Ігристе вино, брют, біле 1821 Вінтаж Болград (Україна) 13,5%	3	0,75	-
Ігристе вино, брют, рожеве 1821 Вінтаж Болград (Україна) 13,5%	3	0,75	-
Ігристе вино, напівсолодке, біле 1821 мускатне Вінтаж Болград (Україна) 13,5%	3	0,75	-

Продовження табл. 3.28

Ігристе вино, напівсолодке, біле 1821 Вінтаж Болград (Україна) 12,5%	3	0,75	-
Ігристе вино, солодке, біле 1821 Вінтаж Болград (Україна) 13,5%	2	0,75	-

Джерело: розроблено автором

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Для визначення потреб закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах, необхідних для стабільного функціонування виробництва, було складено таблицю 3.29. Вона дає змогу оцінити обсяг і різноманітність продуктів, що використовуються у приготуванні страв, а також забезпечити їх відповідність концепції та меню закладу.

Таблиця 3.29 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
м'ясо, птиця, субпродукти	яловичина мрамурова стейк	охолоджена, вакуум
	яловичина вирізка	охолоджена, вакуум або фасована
	телятина вирізка	охолоджена, вакуум
	свинина ошийок	охолоджена, вакуум
	філе індички	охолоджене, вакуум
	качине філе	охолоджене, вакуум
	фарш яловичий	охолоджений, фасований
	фарш свинний	охолоджений, фасований
	печінка куряча	охолоджена, фасована
	яловичий язик	охолоджений, вакуум
	Сало	охолоджене, вакуум
	Стейк яловичини	охолоджене, вакуум
риба та морепродукти	філе дорадо	охолоджене, вакуум
	мідії	очищені, заморожені, фасовані
	кальмар	очищений, заморожений, фасований
	філе морського окуня	заморожене, вакуум
	креветки	заморожені, очищені, фасовані
	лосось слабосолений	фасований, вакуум
	судак	охолоджений, фасований
	карась	охолоджений, фасований
	окунь	охолоджений, фасований
	Креветки тигрові	заморожені, очищені, фасовані
м'ясна та рибна гастрономія	буженина	фасована, вакуум
	шинка	фасована, вакуум
	ковбаса с/в	фасована, вакуум

Продовження табл. 3.29

м'ясна та рибна гастрономія	ковбаса с/в	фасована, вакуум
	тюлька пряного посолу	фасована, в олії
	філе оселедця в олії	фасоване, в олії
	Скумбрія слабосолена	фасована, вакуум
	Сьомга слабосолена	фасована, вакуум
	Форель слабосолена	фасована, вакуум
	Підчеревина	фасована, вакуум
	Ковбаса домашня	фасована, вакуум
	Курячий рулет	фасована, вакуум
	Шпікачки	фасована, вакуум
	Сардельки	фасована, вакуум
	прошутто	фасована, вакуум
молоко, молочні та жирові продукти	вершки	33 %, фасовані, охолоджені
	вершки	10 %, фасовані, охолоджені
	вершкове масло	82 %, фасоване, охолоджене
	вершкове масло	82 %, порційне, охолоджене
	Згущене молоко	порційне
	йогурт	фасований
	йогурт грецький	фасований
	Йогурт полуниця-банан	2%, фасований
	Крем-сир філадельфія	фасований, охолоджений
	молоко	2,5 %, фасоване, пастеризоване
	морозиво ванільне	фасоване, заморожене
	Сир бринза	фасований, охолоджений
	сир брі	фасований, охолоджений
	Сир вурда	фасований, охолоджений
	Сир камамбер	фасований, охолоджений
	Сир кисломолочний	5%, фасований
	сир маскарпоне	фасований, охолоджений
	сир моцарела	фасований, в розсолі
	сир пармезан	твердий, фасований
	Сир рокфор	фасований, охолоджений
молоко, молочні та жирові продукти	Сир сулугуні	фасований, охолоджений
	сир твердий	фасований, охолоджений
	сир фета	фасований, охолоджений
	сметана	20 %, фасована
овочі та зелень	болгарський перець	свіжий
	томати чері	свіжі, фасовані
	Томати	свіжі
	цукіні	свіжі
	баклажан	свіжий
	морква	митий, фасований
	цибуля жовта	фасована
	зелена цибуля	пучкова
	петрушка	свіжа, пучкова
	кріп	свіжий, пучковий
	рукола	свіжа, фасована
	шпинат	свіжий, фасований

Продовження табл. 3.29

овочі та зелень	листя салату	свіже, фасоване
	капуста біла	свіжа
	Огірок	свіже
	Шампінйони	свіже
	Мікрозелень	свіже
	Картопля	свіже
	Авокадо	свіже
	Мікс-салату (ескаріол, фрізе, радічіо)	свіже
	Цибуля червона	свіже
	Печериці	свіже
	базилік	свіже
	листя ромену	свіже
	Буряк	свіже
	Часник	свіже
	Кінза	свіже
	Перець чилі	свіже
	Пастернак	свіже
	Селера	свіже
	Цвітна капуста	свіже
	Червона капуста	свіже
	Білі гриби	свіже
фрукти та ягоди	грейпфрут	свіжий
	груша	свіжа
	ананас консервований	консервований, в сиропі
	чорнослив	сухофрукти, фасований
	банан	свіжий
	полуниця	свіжі, фасовані
	малина	свіжа або заморожена
	смородина	свіжа або заморожена
	Вишня	заморожена
	Яблуко	свіжа
	Помело	свіжа
	Персики	свіжа
	Лимон	свіжа
	Інжир	свіжа
	Гранат	свіжа
	М'ята	свіжа
	грейпфрут	свіжий
бакалійні товари	Арабіка (зерна)	Фасована в зернах
	Арахіс	фасований
	Бальзамічна глазур	В скляній банці
	бальзамічний соус	В скляній банці
	Волоський горіх	фасований
	Гірчиця	В скляній банці
	Гірчиця в зернах	В скляній банці
	Джем	Порційний
	Каперси	В скляній банці

Продовження табл. 3.29

бакалійні товари	Карамельний топінг	фасований
	Кеш'ю	фасований
	Кориця	фасований
	крупа гречана	фасована
	Лавровий лист	фасований
	Мед	натуральний, порційний
	Мед	натуральний, в скляній банці
	Мигдаль	фасований
	Мускатний горіх	фасований
	Насіння гарбуза	фасований
	Насіння соняшнику	фасоване
	Огірок квашений	Квашений
	Огірок маринований	В скляній банці
	оливкова олія	рафінована, скло/пластик
	орегано	фасоване
	Паприка	фасоване
	Перець духмяний	фасоване
	перець чорний горошком	фасований
	Печериці мариновані	В скляній банці
	Пюре манго	в пластиковій пляшці
	Пюре маракуя	в пластиковій пляшці
	рис басматі	фасований
	Родзинки	фаосвані
	Розмарин	фасований
	сіль	фасована
	сіль морська	фасована
	Соус айолі	В скляній банці
	Соус манго-чили	В скляній банці
	соус песто	В скляній банці
	Соус тартар	В скляній банці
	Соус ткемалі	В скляній банці
	Соус цезар	В скляній банці
	Томатна паста	фасоване
	Томатне чатні	В скляній банці
	Фундук	фасований
	Хрін	Консервований
	Хумус	фасоване
	цукор білий	кристалічний
	Чай зелений з м'ятою «Gemini»	листовий, фасований
	Чай зелений з ягодами годжі «Gemini»	листовий, фасований
	Чай зелений, «Альпійські трави» «Gemini»	Пакетований
	Чай зелений, «Тропічний» «Gemini»	Пакетований
	Чай зелений, класичний «Gemini»	Пакетований
	Чай трав'яний Мальва з м'ятою «Gemini»	листовий, фасований

Продовження табл. 3.29

бакалійні товари	Чай фруктовий Нахабний фрукт «Gemini»	листовий, фасований
	Чай фруктовий, «Фруктова вечірка» «Gemini»	Пакетований
	Чай чорний Earl Grey «Gemini»	листовий, фасований
	Чай чорний Англійський сніданок «Gemini»	листовий, фасований
	Чай чорний, «Англійський сніданок» «Gemini»	Пакетований
	Чай чорний, Earl Grey «Gemini»	Пакетований
	Часникова олія	пляшкове
	Чебрець	фасований
	Чорнила каракатиці	В скляній банці
	Шафран	фасований
	шоколад (темний)	фасований
	яйця курячі	столові, відбірні
Сухі продукти	борошно	вищий ґатунок, фасоване
	сухарі панірувальні	фасовані, сухі
	манка	фасована, суха
	желатин	фасований
	Вівсянка	фасована
	Кранчі Sante з бананом та шоколадом	фасовані, сухі
	Кранчі Sante з фруктами	фасовані, сухі
	Ваніль	фасована
	Рис арборіо	фасоване
	Борошно гречане	фасоване
	Нут	фасоване
	Булгур	фасоване
	Кускус	фасоване
	Розпушувач	фасоване
	Цукровий пудра	фасоване
Кондитерські та хлібобулочні вироби	хліб пшеничний	свіжий, нарізний
	чібатта	свіжий, фасований
	Хліб тостовий	свіжий, нарізний
	Хліб житній	свіжий, нарізний
	Хліб гречаний	свіжий, нарізний
	Хліб безглютеновий	свіжий, нарізний
	Багет французький	свіжий, фасований
	Фокачча	свіжий, фасований
	Фокачча з сиром	свіжий, фасований
	Булочка з тушкованою капустою	свіжий, фасований
	Булочка з маком	свіжий, фасований
	Булочка з вишнею	свіжий, фасований
	Булочка з яблуком	свіжий, фасований
	Бородинський хліб	свіжий, фасований
	Пампушки	свіжий, фасований
безалкогольні напої	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	Пляшкова

Продовження табл. 3.29

безалкогольні напої	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	Пляшкова
	Кокосове молоко	пляшкове
	Вода мінеральна столова сильногазована «Моршинська»	пляшкове
	Вода мінеральна столова слабогазована «Моршинська»	пляшкове
	Вода мінеральна газувана Enjoy Печавська	пляшкове
	Вода мінеральна слабогазована Enjoy Печавська	пляшкове
	Вода мінеральна газнегазована ована Enjoy Печавська	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi cola»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water»	в банці
	Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water» Citrus Mix	в банці
	Напій безалкогольний сильногазований комбуча класична «Spraga»	в банці
	Напій безалкогольний сильногазований комбуча яблуко-груша «Spraga»	в банці
	Сік «Galicia» (Яблучно-грушевий)	пакетований
	Сік «Galicia» (Мультифруктовий)	пакетований
	Сік «Galicia» (Томатний)	пакетований
	Сік «Galicia» (Ананас, виноград)	пакетований
	Сік «Galicia» (Манго, банан)	пакетований
безалкогольні напої	Сік дитячий «Galicia» (яблучно-морквяний)	пакетований
	Сік дитячий «Galicia» (мультифруктовий)	пакетований
	Смузі «Galicia» (Яблуко, морква, банан, абрикос)	пляшкове
	Смузі «Galicia» (Яблуко, персик, груша)	пляшкове
алкогольні та слабоалкогольні напої	Горілка «DISTIL.№9»	Пляшкове
	Горілка «DISTIL.№9» Vanilla	Пляшкове
	Горілка «DISTIL.№9» Berry	Пляшкове
	Горілка «Finlandia»	Пляшкове

Продовження табл. 3.29

алкогольні та слабоалкогольні напої	Горілка «Finlandia» з журавлиною	Пляшкове
	Горілка «Absolut»	Пляшкове
	Горілка «Absolut» Vanilla	Пляшкове
	Горілка «Absolut» Watermelon	Пляшкове
	Горілка «Absolut» Pears	Пляшкове
	Бренді VLK Distillery Velvet VS	Пляшкове
	Бренді Aznauri 5 років витримки	Пляшкове
	Бренді Aznauri 3 роки витримки	Пляшкове
	Коньяк Vaudon Cognac Vaudon VS	Пляшкове
	Бренді Арине 6 років витримки	Пляшкове
	Віскі Микулинецьке, 10 років витримки	Пляшкове
	Віскі Jack Daniel's Old No.7	Пляшкове
	Віскі Chivas Regal 12 років витримки	Пляшкове
	Віскі The Pogues	Пляшкове
	Віскі Tenjaku 3 роки витримки	Пляшкове
	Віскі Kurayoshi Sherry Cask	Пляшкове
	Джин HVOYA Carpathian	Пляшкове
	Джин HVOYA Carpathian Gold	Пляшкове
	Джин HVOYA London dry Pink	Пляшкове
	Джин Spicer Класичний	Пляшкове
	Джин Spicer Смородиновий	Пляшкове
	Джин Spicer Цитрусовий	Пляшкове
	Джин Beefeater London Dry	Пляшкове
	Джин Beefeater London Dry Pink Strawberry	Пляшкове
	Джин Beefeater London Dry Blood orange	Пляшкове
	Джин Beefeater London Alcohol Free	Пляшкове
	Ром Cosa Libre Black	Пляшкове
	Ром Captain Morgan Spiced Gold	Пляшкове
	Ром Captain Morgan Spiced Gold Alcohol Free	Пляшкове
	Ром Captain Morgan White	Пляшкове
	Ром Dead Man's Fingers	Пляшкове
	Ром Dead Man's Fingers Passionfruit	Пляшкове
	Ром Dead Man's Fingers Spiced	Пляшкове
	Лікер Baileys	Пляшкове
	Лікер Jägermeister	Пляшкове
	Пиво світле, фільтроване Kronenbourg 1664 Blanc	Пляшкове
	Пиво світле, фільтроване, б/а Kronenbourg 1664 Blanc	Пляшкове
	Пиво світле, нефільтроване HoeGaarden	Пляшкове
	Пиво темне, фільтроване Krusovice Cerne	Пляшкове

Продовження табл. 3.29

алкогольні та слабоалкогольні напої	Пиво темне, нефільтроване, La Trape Dubbel	Пляшкове
	Вино біле, сухе Одесос Рислінг	Пляшкове
	Вино біле, сухе Одесос Совіньйон	Пляшкове
	Вино біле, сухе «Manzul Wine House» Сухолиманське	Пляшкове
	Вино біле, сухе Інкерман Шардоне Качинське	Пляшкове
	Вино рожеве, сухе Вина Гулієвих Select Rose	Пляшкове
	Вино рожеве, сухе «Manzul Wine House» Кабарне по-білому	Пляшкове
	Вино рожеве, сухе Одесос Розе	Пляшкове
	Вино червоне, сухе Одесос	Пляшкове
	Вино біле, напівсухе «Manzul Wine House» Мускатне	Пляшкове
	Вино біле, напівсухе «Manzul Wine House» Купажне	Пляшкове
	Вино червоне, напівсолодке «Manzul Wine House» Ведмежа кров	Пляшкове
	Вино червоне, напівсолодке «Manzul Wine House» Зайбер	Пляшкове
	Вино біле, солодке «Manzul Wine House» Золота лоза	Пляшкове
	Вино червоне, солодке «Manzul Wine House» Букет бесарабії	Пляшкове
	Ігристе вино, брют, біле 1821 Вінтаж Болград	Пляшкове
	Ігристе вино, брют, рожеве 1821 Вінтаж Болград	Пляшкове
	Ігристе вино, напівсолодке, біле 1821 мускатне Вінтаж Болград	Пляшкове
	Ігристе вино, напівсолодке, біле 1821 Вінтаж Болград	Пляшкове
	Ігристе вино, солодке, біле 1821 Вінтаж Болград	Пляшкове

Джерело: розроблено автором

Рациональна організація виробничих приміщень ресторану при засобі розміщення ґрунтується на ретельному аналізі потреб у сировині та дотриманні принципів поточності технологічного процесу.

Усі операції починаються в зоні завантаження, де відбувається прийом сировини та продуктів. Тут працює комірник, який контролює якість і кількість товарів, після чого спрямовує їх у відповідні складські приміщення. Враховуючи різноманітність сировини, складське господарство передбачає наявність окремих

комор для сухих продуктів, овочів і фруктів, коренеплодів, хліба, бакалії, а також спеціалізованих холодильних камер — для м'яса, риби, молочних і жирових продуктів, гастрономії, фруктів, фруктів, овочів та зелені, напоїв. Усі складські зони обладнані відповідно до сучасних вимог: з дотриманням температурних і санітарних норм, вентиляції та вологості.

Після розміщення на зберігання продукти надходять у заготівельні цехи, де з них виготовляють напівфабрикати. В овочевому цеху встановлені овочерізки, лінії подрібнення зелені, а в м'ясо-рибному — столи з нержавіючої сталі, холодильне обладнання та мийні ванни. Тут сировину розділяють, обробляють і підготовлюють до подальшої кулінарної обробки. Важливо, що ці цехи мають окремі входи, що мінімізує перехрещення потоків і підвищує санітарну безпеку.

На наступному етапі напівфабрикати надходять у доготівельні цехи — гарячий та холодний. У холодному готують салати, закуски, десерти, тоді як у гарячому — перші та другі страви. Ці зони обладнані відповідною технікою: індукційними плитами, пароконвектоматами, електросковородами, а також системами вентиляції з рекуперацією тепла, що дозволяє економити енергію та створює комфортні умови праці для персоналу.

Одночасно організовується система збирання використаного посуду: кухонний надходить до окремої мийної, а столовий — офіціанти відносять до іншої спеціалізованої мийної, звідки чистий посуд потрапляє у сервізну. Такий поділ дозволяє уникнути перетину чистих та використаних предметів і зберігати високі стандарти гігієни. Доповненням до всієї виробничої структури виступають службово-побутові приміщення — гардероби, санвузли, приміщення для персоналу, кабінет завідувача виробництвом та технічні зони, які забезпечують комфорт і контроль усіх процесів на підприємстві.

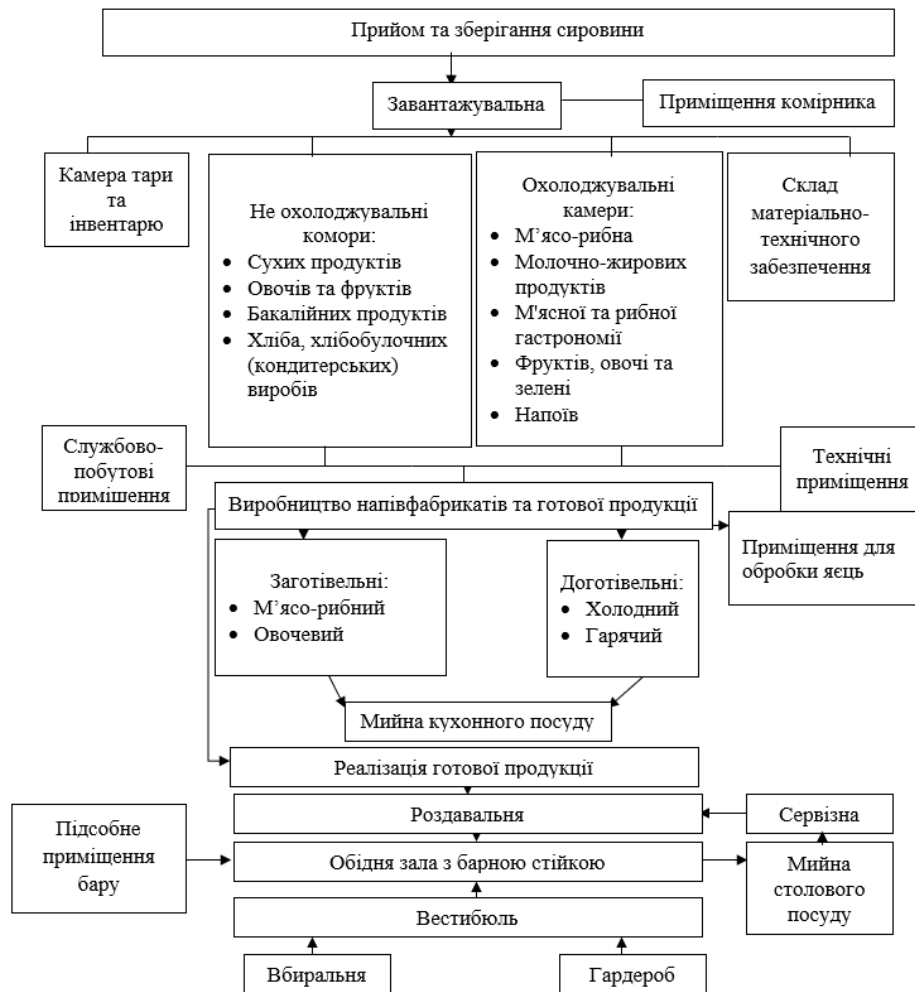


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану в засобі розміщення

Джерело: розроблено автором

Запровадження барних програм функціонального призначення в барах готельного комплексу є сучасною новацією, спрямованою на поліпшення якості обслуговування та задоволення потреб гостей, які віддають перевагу здоровому способу життя. Суть цієї новації полягає у створенні та пропонуванні напоїв, що поєднують гастрономічну привабливість із користю для організму.

Такі барні програми включають розробку функціональних коктейлів, збагачених вітамінами, мінералами, антиоксидантами, а також натуральними екстрактами, які позитивно впливають на імунітет, сприяють зняттю стресу, покращенню сну або підвищенню енергії.

Технологічний процес приготування напоїв у межах функціональної барної програми передбачає використання високоякісної сировини – свіжих овочів,

фруктів, зелені, натуральних соків, суперфудів і пробіотичних компонентів.

Усі напої готуються безпосередньо перед подачею, що гарантує їхню свіжість і максимальну біологічну цінність.

Завдяки функціональним барним програмам підвищується конкурентоспроможність готелю, адже вони відповідають актуальним світовим тенденціям у сфері гостинності та харчування, забезпечуючи комплексний підхід до обслуговування, що поєднує відпочинок та оздоровлення.

У таблиці 3.30 наведено перелік устаткування і розрахунок корисної площі лобі-бару та pool-bar, де будуть реалізовуватися коктейлі функціонального призначення.

Таблиця 3.30 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі лобі-бару та pool-bar

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Лобі-бар				
Барна стійка	Mebelart	1	3800*300*1000	1,14
Барна станція	BS-1.6-2 Orest	2	1600*600*850	1,92
Барний стілець	StepLoft Bar-chair-104	7	440*440*1000	1,358
Диван	Лаунж BASE	2	1200*680*850	1,632
Стіл чотирьохмісний	II-Form	1	1200*1000*760	1,2
Сифон для газування води	Aarke Carbonator 3 Silver	1	153*258*410	-
Блендер	HBB908RCE Hamilton Beach	1	165*203*387	-
Холодильна шафа для напоїв	SGD315SL Frosty	2	1350*515*950	1,25
Стіл виробничий пристінний	СтальКОВ	1	1200*500*850	0,6
Смітєвий бак	Командорр	1	585*715*1050	0,418
Всього				9,518
Pool-bar				
Барна стійка	Mebelart	1	3800*300*1000	1,14
Барна станція	BS-1.6-2 Orest	2	1600*600*850	1,92
Барний стілець	StepLoft Bar-chair-104	4	440*440*1000	0,776
Стіл	I-Form	8	800*800*760	5,12
Стілець	Олівер	16	500*450*820	3,6
Сифон для газування води	Aarke Carbonator 3 Silver	1	153*258*410	-
Блендер	HBB908RCE Hamilton Beach	1	165*203*387	-

Продовження табл. 3.30

Холодильна шафа для напоїв	SGD315SL Frosty	2	1350*515*950	1,25
Стіл виробничий пристінний	СтальКОВ	1	1200*500*850	0,6
Сміттєвий бак вуличний	LOFT	1	380*380*600	0,14
Всього				14,546

Джерело: розроблено автором

В таблиці 3.31 наведено склад і площі приміщень для реалізації функціональних напоїв.

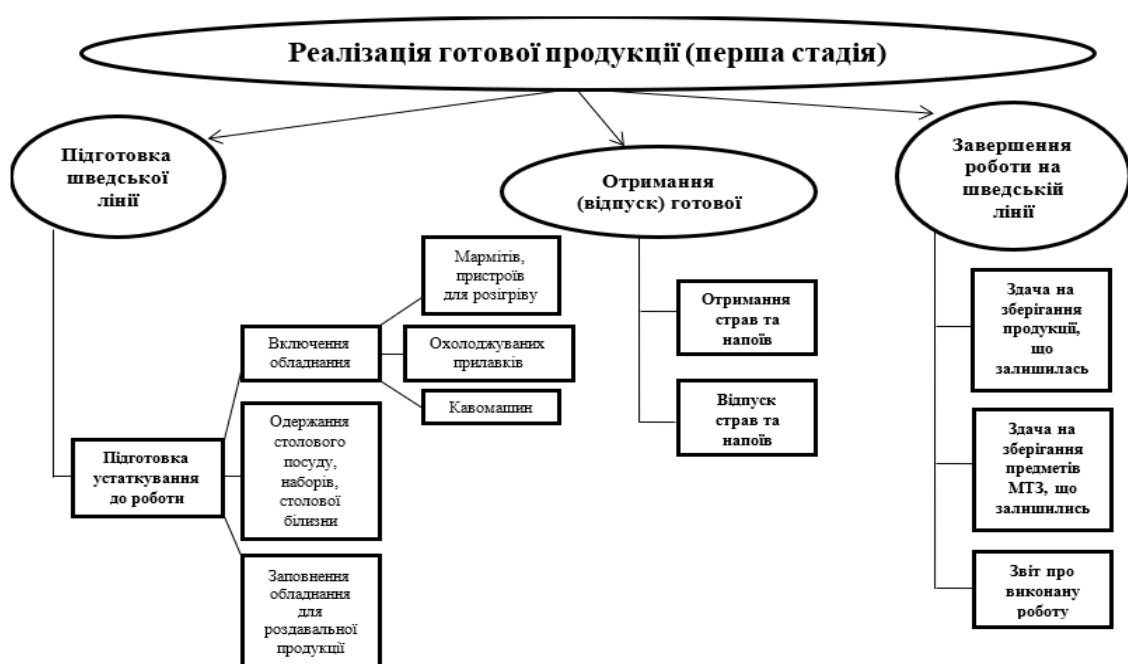
Таблиця 3.31 – Склад і площі барів

Приміщення	Площа, м ²
Лобі бар	31,72
Pool-bar	48,49
Всього	80,21

Джерело: розроблено автором

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства

Процес обслуговування гостей у закладі ресторанного господарства передбачає надання комплексу послуг харчування. Зокрема, у ресторані організовується сніданок у форматі «шведського столу».



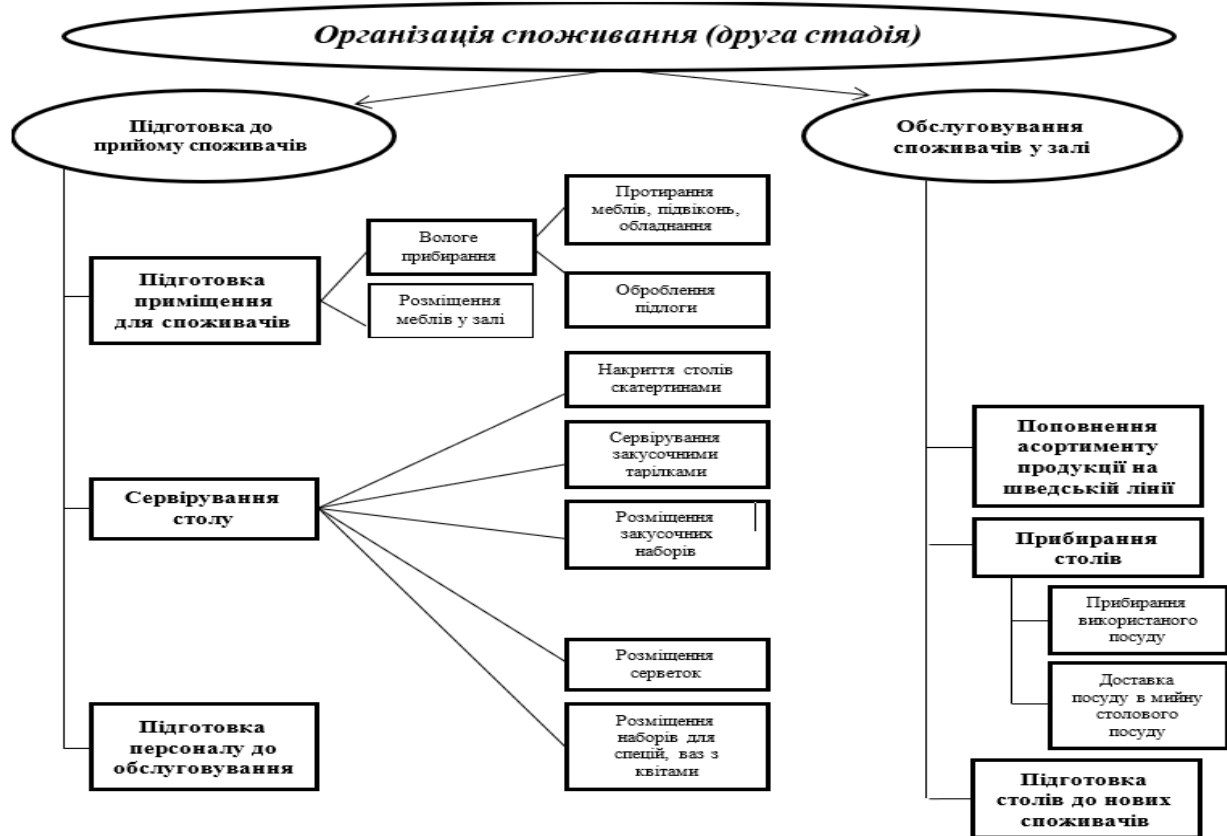


Рис. 3.4 - Структура процесу обслуговування континентального сніданку в ресторані (вид обслуговування -шведській стіл): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Джерело: розроблено автором на основі [44-46]

Перед обслуговуванням споживачів, обідню залу слід її підготувати. Для цього перед сніданком залу прибирають, миють підлоги, протирають обладнання, підвіконня і обладнання. Після прибирання, починається розстановка меблів, яка узгоджена з керівництвом та планом зали. Після розміщення меблів, відбувається попереднє сервірування столів.

Для сніданку столи сервірують піріжковими тарілками та закусочними приборами, разом із чайною ложкою, до обіду та вечері – закусочна тарілка як підставна, і столові із закусочними приборами. Після того як посуд використовують, офіціант прибирає брудний посуд та виконує попередню сервіровку знову для обслуговування гостей. Для холодних страв і закусок, прилавок з холодними стравами повинен бути розділений на прилавок з холодними стравами та салат-бар. Страви повинні бути гарно оформлені. На всіх тарілках

повинні бути відповідні столові прибори. Закусочні та столові тарілки ставлять поруч стопкою. Для подачі солодких страв, кондитерських виробів та гарячих напоїв організовано окремий стіл, на якому розміщені стопки десертних тарілок, чайні ложки із блюдцями, чайні і десертні ложки, які загорнуті в конверт. Поруч із кавоваркою на додатковому розносі розміщується цукровий дозатор із цукровим піском, паперові серветки і стопка із пакетованим чаєм, для приготування якого можна скористатися функцією в кавоварці. Для ячених страв та омлетів передбачається розміщення мармітів для їх підігріву.

Обслуговування гостей при виді «Шведський стіл» відбувається наступним чином: супервайзер зустрічає гостей із усмішкою та вітає, після чого гості проходять до шведської лінії де обирають страви та напої. Обравши, вони прямують за вільний столик і споживають страви та напої. Аби столи не засмучувались брудним посудом, офіціант по мірі споживання гостей, прибирає брудний посуд. Після того як гості поїли, залишивши брудне місце, офіціант прибирає його та робить попередню сервіровку, після чого місце готове аби приймати нових гостей.

Обіднє та вечірнє обслуговування у ресторані надається як проживаючим готелю, так і мешканцям міста. При формуванні меню було враховано потреби різних груп споживачів, тому до асортименту включено страви традиційної української та європейської кухні.

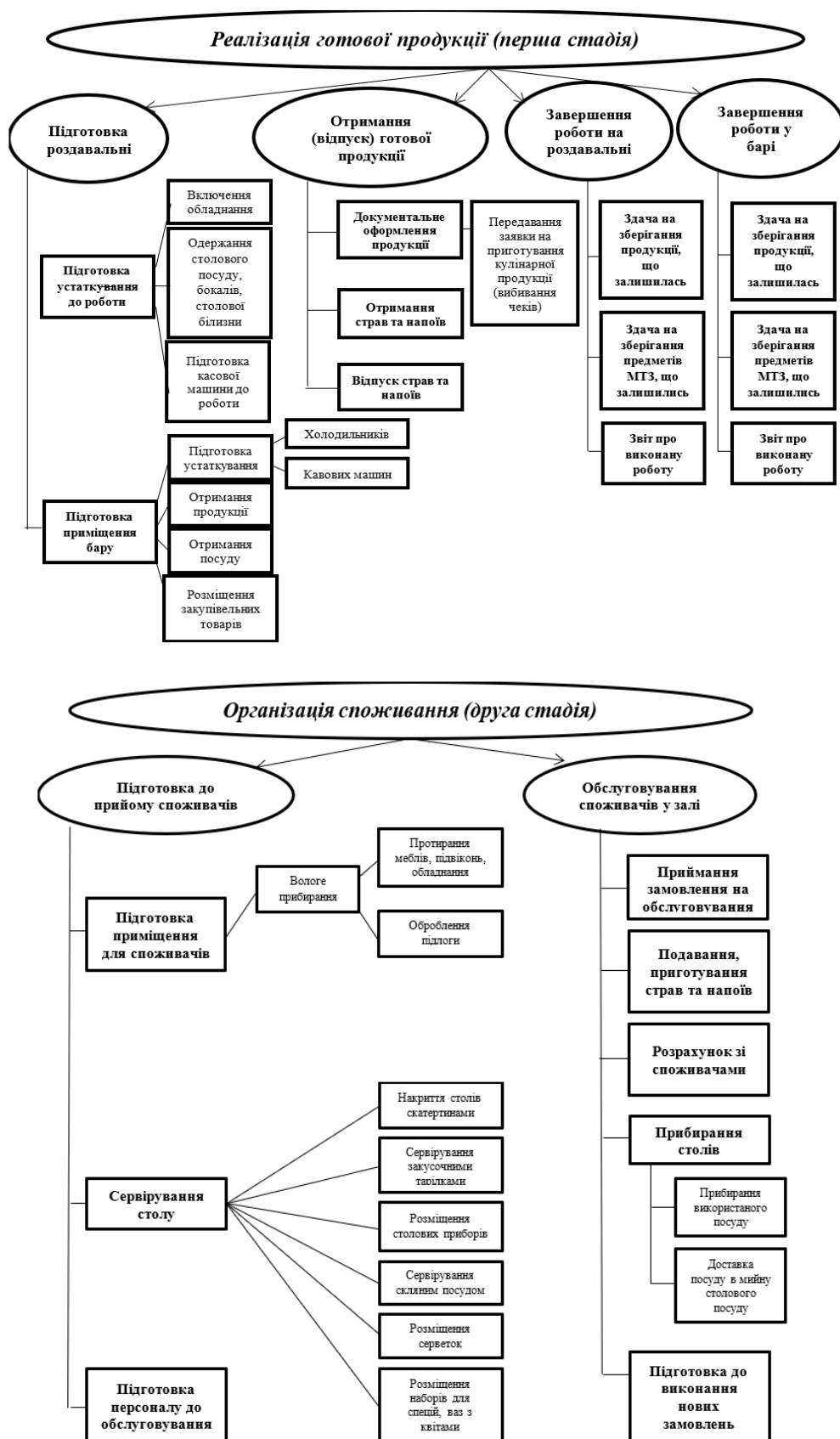


Рис. 3.5 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування «а ля карт»): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Джерело: розроблено автором на основі [44-46]

Під час перерви в ресторані здійснюється налагодження всього обладнання, необхідного для безперебійного обслуговування гостей. Запускаються касові апарати та інші технічні пристрої, що забезпечують готовність до приймання та опрацювання замовлень.

Офіціанти забезпечуються необхідним інвентарем – від столового посуду й білизни до комплектів приладів та допоміжних матеріалів, що використовуються протягом зміни. У цей самий час доставляються необхідні продукти та посуд для відпуску закупівельних товарів.

Підготовка зали до обслуговування відбувається відповідно до встановлених норм і нагадує організацію сніданків за принципом «шведського столу». Столи вкриваються чистими скатертинами, розставляються тарілки, прилади, скляний посуд, серветки, спеції та декоративні елементи. Для обіду використовується повний набір столових приборів, в той час як під час вечері сервірування коригується: зі столів прибираються столові ложки, додаються закусочні тарілки з відповідними приборами, а також фужери для вина та міцних напоїв. Завершення робочої зміни передбачає повернення на склад невикористаних матеріалів та залишків продукції. Після цього відповідальні працівники готують звіт, де відображають результати виконаної роботи.

Процес обслуговування починається після того, як офіціант вибиває касовий чек, що засвідчує оформлення замовлення. Далі він забирає готові страви з роздавальної лінії та подає їх безпосередньо відвідувачам.

Обслуговування гостей забезпечується висококваліфікованим персоналом, який не лише володіє іноземними мовами, а й демонструє навички сервісу відповідно до вимог міжнародних стандартів гостинності.

В додатку АД наведено процес обслуговування в лобі барі та pool-bar.

Обслуговування в лобі-барі а також у pool-bar здійснюється за видом обслуговування «А ля карт». Початок робочого дня в барах починається так само як і в ресторані: прибирання та розміщення меблів. Оскільки бари реалізують страви та напої через барну стійку, тут немає ні підносів, ні скатертин.

Процес обслуговування характеризується тим, що бармени приймають замовлення, вибиваючи чеки через касу, та готують коктейлі згідно замовлення.

В додатку АЖ наведено процес обслуговування в їдальні для персоналу.

Їдальня для персоналу реалізовує страви та напоїв за видом обслуговування «Шведський стіл». При такому виді обслуговування спочатку підготовляють обідню залу аналогічно як і в ресторані: прибирання та розміщення меблів і включення устаткування. Холодні страви та закуски, а також салати розміщені окремо від усіх і в на охолоджувальних підставках із льодом. Перші страви будуть виноситись в супниці, де кожен працівник готелю може набрати собі супу. Поруч будуть розміщуватись бульйонні чашки та столові прибори в конверті, а в корзиночках з серветкою – хліб. Основні страви та гарячі закуски розміщуються в мармітах для підтримання температури. Кавомашина буде розміщуватись разом із хлібобулочними, кондитерськими виробами та десертами. Поруч розміщується дозатор із цукром, чайні ложки, серветки та чай пакетований.

Процес обслуговування дещо відрізняється від того який в ресторані, тут працівники готелю проходять в обідню залу де їх ніхто не зустрічає, а вони одразу підходять до шведської лінії та обирають страви за власним бажанням. Після цього вони споживають їжу, і аналогічно до ресторану, офіціанти, прибирають брудний посуд в мийну столового посуду, а після того як місце звільнилось – прибирають його і роблять попередню сервіровку столу.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до сформованої структурно-технологічної моделі організації виробничого процесу в закладі ресторанного господарства та положень ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», необхідно визначити перелік приміщень та їхні площі для основного підприємства.

Таблиця 3.32 – Склад і площа приміщень ресторану класу люкс на 153 місця

№ з/п	Приміщення	Площа, м ²
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Вестибюль, в тому числі:	
2	- Гардероб	9

Продовження табл. 3.32

3	- Вбиральня чоловіча	12
4	- Вбиральня жіноча	12
5	- Вбиральня для маломобільних груп населення	9
6	- Туалетна при вбиральні	6
7	- Вестибюль	36
8	Обідня зала з баром	306
Разом для відвідувачів		390
<i>Виробничі</i>		
9	М'ясо-рибний цех	24
10	Овочевий цех	20
11	Гарячий цех	66
12	Холодний цех	64
13	Приміщення обробки яєць	10
14	Кабінет завідуючого виробництва	12
15	Мийна столового посуду	18
16	Сервізна	15
17	Мийна кухонного посуду	18
18	Роздавальна	6
Разом виробничі		253
<i>Складські</i>		
19	Завантажувальна	9
20	Комора сухих і сипких продуктів	9
21	Комора овочів та зелені	9
22	Комора добового запасу	9
23	Комора хлібу	9
24	М'ясо-рибна охолоджувальна камера	12
25	Молочно жирова охолоджувальна камера	12
26	М'ясної та рибної гастрономії охолоджувальна камера	12
27	Охолоджувальна камера фруктів, овочів та напоїв	12
28	Мийна і комора тари	9
29	Підсобне приміщення бару	9
30	Приміщення комірника	9
Разом складські		120
<i>Службово-побутові</i>		
31	Кабінет менеджера F&B	9
32	Бухгалтерія	8
33	Приміщення персоналу	9
34	Гардероб чоловічий з вбиральною та душовою	20
35	Гардероб жіночий з вбиральною та душовою	20
36	Білизняна	4
37	Комора прибирального інвентарю	4
Разом службово-побутові:		74
<i>Технічні приміщення</i>		
38	Електрощитова	15(5*3)
39	Теплопункт	18(3*6)
40	Венткамера припливна	36(6*6)
41	Венткамера витяжна	15(3*5)
Разом технічні приміщення		84
Корисна площа закладу		921

Джерело: розроблено автором

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

З метою раціонального планування простору та створення умов для активного відпочинку гостей, розглянуто включення до складу готельного підприємства приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення. Оскільки інноваційні рішення кваліфікаційної роботи не стосуються модернізації або функціонального переосмислення цих приміщень, їх розміри приймаються відповідно до чинних державних будівельних норм — ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Характеристику обраних приміщень буде наведено у таблиці 3.33.

Таблиця 3.33 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Тренажерний зал	60	Основне функціональне приміщення для занять фізичними вправами.
2	Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	10	Службове приміщення, де зберігаються запасні частини, інструменти та обладнання для обслуговування і ремонту тренажерів.
3	Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом	16	Приміщення для переодягання чоловіків, оснащене індивідуальними шафами, душовими кабінами та санвузлом.
4	Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом	16	Аналогічне приміщення для жінок, обладнане шафками, душем і туалетом.
5	Господарська комора	4	Приміщення для зберігання інвентарю, мийних засобів та господарського приладдя, необхідного для прибирання та обслуговування фітнес-зони.
6	Кабінет медсестри	16	Санітарно-гігієнічне приміщення для надання першої медичної допомоги, оснащене базовим медичним обладнанням, кушеткою, аптечкою та місцем для зберігання медичних препаратів.

Джерело: сформовано автором

3.6 Характеристика культурно-дозвільного призначення

У межах цього етапу планування важливо визначити функціональну доцільність приміщень культурно-дозвільного призначення, їх розміщення у складі готелю. Оскільки інноваційні рішення, що розглядаються в межах кваліфікаційної роботи, не стосуються безпосередньо цих приміщень, їх площі розраховуються відповідно до чинних будівельних норм — ДБН В.2.2-16:2019 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілльєві заклади». Передбачені приміщення планується

інтегрувати у громадсько-функціональну зону готелю, переважно на першому, забезпечивши зручний доступ для гостей.

Устаткування та площі приміщень представлено у таблиці 3.34.

Таблиця 3.34 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Конференц-зал на 25 людей				
Стілець офісний	Ізо А1	25	550*600*830	8,25
Трибуна для виступів	Меблікс	1	700*600*1180	0,42
Стіл прямокутний	A1.00.14	4	1400*700*750	3,92
Екран настінний	ATRIA 150"	1	3300*1910	-
Сміттева урна	S-LINE	1	330*260*700	0,94
Акустична система	Behringer Europort EPS500MP3	2	257*276*466	0,142
Всього				13,672
Конференц-зал на 75 людей				
Стілець офісний	Ізо А1	75	550*600*830	24,75
Трибуна для виступів	Меблікс	1	700*600*1180	0,42
Стіл прямокутний	A1.00.14	8	1400*700*750	7,82
Екран настінний	ATRIA 150"	2	3300*1910	-
Сміттева урна	S-LINE	2	330*260*700	1,88
Акустична система	Behringer Europort EPS500MP3	4	257*276*466	0,284
Всього				35,154
Конференц-зал на 90 людей				
Стілець офісний	Ізо А1	90	550*600*830	29,7
Трибуна для виступів	Меблікс	1	700*600*1180	0,42
Стіл прямокутний	A1.00.14	10	1400*700*750	9,8
Екран настінний	ATRIA 150"	2	3300*1910	-
Сміттева урна	S-LINE	4	330*260*700	3,76
Акустична система	Behringer Europort EPS500MP3	4	257*276*466	0,284
Всього				43,964
Екскурсійне бюро турів				
Диван	BNB Solo	1	1800*540*750	0,972
Стіл журнальний	БУРШТИН	1	800*500*450	0,4
Стіл офісний	ФКМ ос-21	1	1000*600*750	0,6
Шафа для документів	Ur-2523	1	800*420*1930	0,336
Всього				2,308
Кабінет аніматорів				
Диван	BNB Solo	1	1800*540*750	0,972
Стіл журнальний	БУРШТИН	1	800*500*450	0,4
Стіл офісний	ФКМ ос-21	1	1000*600*750	0,6
Шафа для документів	Ur-2523	1	800*420*1930	0,336
Шафа для одягу	Asti	1	1844*585*2132	1,079
Всього				3,387

Продовження табл. 3.34

Кабінет екскурсовода та гіда-перекладача				
Стіл офісний	ФКМ ос-21	2	1000*600*750	1,2
Крісло офісне	Bonro Manager	2	520*490*1140	0,51
Шафа для документів	Ur-2523	2	800*420*1930	0,672
Всього				2,382

Джерело: розроблено автором

В таблиці 3.35 наведено склад і площі приміщень для реалізації функціональних напоїв.

Таблиця 3.35 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення	Площа, м²
Конференц-зал на 25 осіб	45,58
Конференц-зал на 75 осіб	117,18
Конференц-зал на 90 осіб	146,546
Екскурсійне бюро турів	7,693
Кабінет аніматорів	11,29
Кабінет екскурсовода та гіда-перекладача	7,94
Всього	336,229

Джерело: розроблено автором

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

У курортному готелі «Blue Horizon Resort» оновний блок адміністративних приміщень заплановано на другому та технічному поверсі головного корпусу готелю, в окремій зоні, ізольованій від основного потоку гостей, що дозволяє забезпечити тишу та зосередженість працівників під час виконання службових обов'язків. Адміністративна служба готелю здійснює стратегічне управління закладом, організацію роботи персоналу, розробку маркетингової політики, ведення фінансової звітності та загальний контроль усіх внутрішніх процесів. У цій зоні передбачено такі приміщення:

Кабінет генерального директора (13 м²) – призначений для вирішення питань стратегічного розвитку готелю, прийому важливих гостей і партнерів;

Приймальня секретаря (9 м²) – зона для очікування, коротких зустрічей та організації графіку керівника;

Кабінет виконавчого директора (10 м²) – для контролю оперативної діяльності готелю;

HR-відділ: кабінет менеджера з персоналу (8 м²) та приміщення для спеціалістів HR-відділу (12 м²) – для кадрового планування, співбесід та навчання персоналу;

Кабінет маркетолога (9 м²) – тут розроблятимуться рекламні кампанії та маркетингові стратегії;

Кабінет головного бухгалтера (8 м²), бухгалтерія (16 м²) та приміщення каси (6 м²) – для фінансового обліку, складання звітності та ведення касових операцій;

Кабінети управління присадибним господарством, пожежної безпеки, менеджера служби номерного фонду – по 8 м² кожен, із окремими робочими місцями для ведення внутрішньої звітності та оперативного контролю;

Приміщення для адміністративного персоналу (12 м²) – для спільної роботи співробітників служб підтримки;

Архів (13 м²) – для зберігання документації та внутрішньої звітності відповідно до вимог діловодства.

Усі приміщення будуть оформлені в єдиному корпоративному стилі, з використанням натуральних матеріалів, енергоощадного освітлення та сучасного офісного обладнання. Просторова організація забезпечує ефективний документообіг, внутрішню комунікацію та комфортну робочу атмосферу для працівників адміністрації.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Курортний готель, розташований у місті Одеса, передбачає розміщення у 96 номерах загалом 170 осіб та включає відповідні площі, наведені в таблиці 3.36.

Таблиця 3.36 - Склад і площі приміщень курортного готелю «Blue Horizon Resort» на 96 номерів

Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
Група А – житлові групи приміщень	
Група А/1 – житлові номери	
Апартамент	64,573*1=64,573
Люкс	50,182*2=100,364
Напівлюкс	31,003*2=622,006
Номер І категорії одномісні	27,723*20=554,46

Продовження табл. 3.36

Номер I категорії двомісні (з двома одномісними ліжками)	34,374*31=1065,594
Номер I категорії двомісні (з двомісним ліжком)	33,14*30=994,20
Номер I категорії для маломобільних груп населення	40,04*10=400,4
Всього	3241,6
Група А/2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	13,5
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	7,64
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Сервізна з підйомником	4,075
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	7,9
Кімната персоналу	6,44
Технічне приміщення	4,89
Всього	106,45
Всього на 5 поверхах	532,23
Разом по групі А	3773,83
Група Б – приміщення громадського призначення	
Група Б/1 – приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	170
Бюро прийому і реєстрації	25,696
Кімната чергового адміністратора	8
Консьерж-сервіс	6
Пост охорони	4,225
Приміщення охорони	11,32
Гардероб	16,388
Приміщення носіїв багажу	7,77
Камера схову	10,7
Вбиральня чоловіча	8
Вбиральня жіноча	8
Вбиральня службова	8
Вбиральня для маломобільних груп населення	3
Комора прибирального інвентарю	3,513
Всього	290,61
Група Б/2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	921
Лобі-бар	31,72
Pool-bar	48,49
Їдальня для персоналу	90
Всього	1091,21
Група Б/3 – приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Тренажерний зал	60
Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	10
Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом	16
Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом	16
Господарська комора	4
Кабінет медсестри	16
Всього	122

Продовження табл. 3.36

Група Б/4 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Конференц-зал на 25 осіб	45,58
Конференц-зал на 75 осіб	117,18
Конференц-зал на 90 осіб	146,546
Експерсійне бюро турів	7,693
Кабінет аніматорів	11,29
Кабінет екскурсовода та гіда-перекладача	7,94
Всього	336,23
Разом по групі Б	1840,05
Група В	
Група В/1 – службово-побутові приміщення	
Кабінет генерального директора	13
Приймальня секретаря	9
Кабінет виконавчого директора	10
Кабінет менеджера з персоналу (HR-відділ)	8
Приміщення для спеціалістів HR-відділу	12
Кабінет маркетолога	9
Кабінет головного бухгалтера	8
Бухгалтерія	16
Приміщення каси	6
Кабінет менеджера служби номерного фонду	8
Приміщення для адміністративного персоналу	12
Всього	111
Група В/2 – господарські приміщення	
Кабінет управління присадибним господарством	8
Архів	13
Кабінет пожежної безпеки	8
Всього	29
Група В/3 – укриття	
Укриття	374
Разом по групі В	514
Корисна площа готельного підприємства, $S_{\text{кор}}$	6127,88

Джерело: розроблено автором

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{кор}} * K_1 = 6127,88 * 1,25 = 7659,85 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} * K_2 = 7659,85 * 1,06 = 8119,44 \text{ м}^2$$

Планувальна форма споруди – прямокутна з внутрішнім двором, із прямим виходом до пляжної зони.

Запланований готельний об'єкт передбачає один підземний поверх, який буде призначено для господарських потреб, два поверхи наземні— для службово-побутових та приймально-вестибюльних груп приміщень, та п'ять наземних поверхів відведено під житлові номери.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель категорії 4* курортного типу передбачається розташувати в Приморському районі міста Одеса, безпосередньо на узбережжі Собачого пляжу. Ця ділянка розміщена між відомими рекреаційними зонами «Відрада» та «Дельфін».

Рельєф місцевості характеризується як прибережна рівнина з незначним ухилом у бік моря. На обраній ділянці ухил становить у середньому від 1 до 6%.

Ґрунти узбережжя представлені переважно пісками середньої та дрібної крупності з незначними кам'янистими прошарками, місцями трапляються суглинки й алювіальні відкладення.

Клімат регіону належить до помірно-континентального з виразним морським впливом. Для Одеси характерна м'яка зима та тривале тепле літо. Середня температура січня становить близько $-0,9^{\circ}\text{C}$, а липня — від $+21$ до $+23^{\circ}\text{C}$. Морські повітряні маси пом'якшують сезонні коливання температур, забезпечуючи комфортний клімат для відпочинку протягом усього року [50].

Середньорічна кількість опадів становить приблизно 450–500 мм. Нормативна глибина сезонного промерзання ґрунтів у межах Одеської області є незначною порівняно з іншими регіонами України. Для суглинків і глинистих порід вона становить у середньому 0,34–0,38 метра, для супісків — 0,40–0,46 метра, а для пісків середньої та великої крупності — 0,44–0,49 метра. На ділянках з крупнообломочними породами цей показник може досягати 0,56 метра.

Через прибережне розташування готелю особливу увагу необхідно приділити впливу морського середовища. Висока вологість, соляний аерозоль і періодичні штормові навантаження потребують використання корозійностійких матеріалів для зовнішніх конструкцій і фасадів.

Планується мінімальне втручання в природний ландшафт, збереження природного ухилу місцевості та інтеграція архітектури в існуюче середовище. Завдяки піщаному узбережжю, невеликому ухилу і наявності відкритого простору територія ідеально підходить для створення сучасного готельного комплексу з

розвиненою інфраструктурою — головним корпусом, ландшафтними зонами відпочинку, відкритими терасами та автостоянкою.

Під'їзна частина до готелю буде організована у вигляді двох окремих транспортних потоків. Перший призначений для гостей і веде безпосередньо до головного входу з короткочасною зупинкою для висадки пасажирів. Другий під'їзд матиме службове призначення — для логістичних операцій, доставки товарів і технічного обслуговування.

Озеленення території становитиме близько 65% від загальної площі ділянки.

Усі пішохідні доріжки будуть вимощені декоративною тротуарною плиткою. На території також передбачається встановлення лав для відпочинку, декоративних світильників та альтанок для релаксації гостей.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Водопостачання.

Здебільшого для облаштування внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання будуть застосовані пластикові труби. Цей матеріал має високу корозійну стійкість, малу теплопровідність, невелику вагу та простий монтаж.

Система водопостачання готелю поділятиметься на:

Господарсько-побутову систему, яка забезпечить подачу холодної та гарячої води до житлових номерів, адміністративних і допоміжних приміщень.

Виробничу систему, що забезпечить кухню ресторану, пральню та інші технологічні приміщення.

Протипожежну систему, виконану зі сталевих оцинкованих труб діаметром 50 мм, що витримують високі температури і тиск. Система буде обладнана пожежними кранами на кожному поверсі.

Система гарячого водозабезпечення прийнята централізована — від бойлерної, розташованої у технічному підвальному приміщенні готелю. Нагрівач є електричним.

Для введів будуть використані труби діаметром 63 мм, прокладені з нахилом 0,003-0,005 до зовнішніх мереж. Ввід закінчуватиметься водомірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник, що буде встановлений на трубопроводі між двома засувками для можливості обслуговування. Трубопроводи будуть прокладені комбінованим способом: частково відкритим (у технічних приміщеннях) і прихованим (у шахтах, під підлогою та в стінах житлових номерів).

Магістральна розводка водопостачання виконується пластиковими трубами діаметром 32–40 мм. Підводи до сантехнічних приладів (умивальників, ванн, душових кабін) – діаметром 16–20 мм.

Для можливості ремонту водопровідної мережі передбачено встановлення запірної арматури на ввіді у будівлю, а також перед основними стояками та технологічним обладнанням.

Тиск у системі становитиме: для холодної води – 0,1 МПа, для гарячої води – 0,08 МПа.

Таблиця 4.1 – Розрахунок витрат води

№	Споживач	Одиниця виміру	К-сть	Добові витрати води, м ³	
				Загальні $Q_{\text{доб}}^{\text{tot}}$	У тому числі гарячої $Q_{\text{доб}}^{\text{tot},h}$
1	готель	Мешканців	170	39,10	23,80
2	ресторан	Посадочних місць	153	49,99	16,66
3	Лобі-бар	Посадочних місць	4	0,87	0,29
4	Pool-бар	Посадочних місць	2	0,38	0,13
5	Їдальня для персоналу	Посадочних місць	35	52,85	17,62
6	полив	площа	5100	12,09	
Всього:				56677,2	21352,5

Джерело: розроблено автором

Витрати стічних вод: $73626,08 \cdot 0,85 = 62582,17$

Каналізація.

Система каналізації призначена для збору і відведення господарсько-побутових та виробничих стоків, дощових вод, а також для попереднього очищення виробничих стоків перед скиданням у міську каналізацію.

Внутрішня система каналізації включає:

Приймальні пристрої (санітарно-технічні прилади, трапи у виробничих та побутових приміщеннях).

Відвідні лінії з труб діаметром 50–100 мм, що забезпечують транспортування стоків від приладів до стояків.

Стояки діаметром 100 мм, розташовані в спеціальних шахтах для зручності експлуатації.

Випуски для з'єднання з зовнішньою мережею.

Для приміщень виробничого призначення (кухонні, заготівельні та мийні цехи) передбачено трапи з трубами діаметром 100 мм для збору стоків із робочих зон.

Для внутрішньої каналізації прийнято пластикові труби замість сталевих, оскільки вони: мають підвищену корозійну стійкість та довший термін експлуатації; забезпечують гладку внутрішню поверхню, що зменшує ризик відкладень; легші за вагою та простіші в монтажі, що важливо при великій кількості стояків і відвідних ліній у готелі; відповідають вимогам сучасних будівельних норм щодо звукоізоляції внутрішніх каналізаційних мереж.

Для виробничих стоків ресторанного господарства передбачені жировловлювачі та локальні очисні установки перед скиданням у міську каналізацію. Це відповідає вимогам екологічної безпеки та запобігає перевантаженню міських очисних споруд

Зовнішня система каналізації включає:

Господарсько-побутову каналізацію для відведення стоків від внутрішніх систем до міської мережі.

Виробничу каналізацію з локальною системою попереднього очищення.

Дощову каналізацію, яка збирає поверхневі стоки з покрівлі та території готелю і відводить їх у дощоприймачі та колектори.

Для випусків у зовнішню мережу використовуються труби діаметром 150–200 мм. Випуски виконуються окремо для побутової та виробничої систем із

самостійними точками підключення до міської мережі, що відповідає вимогам нормативів.

Опалення.

Для забезпечення комфортного мікроклімату у готелі рекомендовано індивідуальну систему водяного опалення з індивідуальним тепловим пунктом (ІТП) і застосування алюмінієвих радіаторів «Purmo».

Альтернативою для окремих зон (лобі, ресторан) служать низькотемпературні або підлогові конвектори, що дозволяє використовувати теплові насоси як джерело тепла. Алюмінієві радіатори забезпечують швидке прогрівання приміщень і стабільну підтримку комфортної температури.

Радіатори «Purmo» мають естетичний зовнішній вигляд, стійкі до корозії та механічних пошкоджень. Орієнтовна теплопродуктивність вибраних приладів — приблизно 120 Вт/м².

Об'єм води в обраних магістральних трубопроводах діаметром 32–40 мм складає орієнтовно 0,80–1,25 л/м.

Об'єм готелю визначається як:

$$V_6 = 1014,93 * (8 * 3 + 0,6) = 1014,93 * 24,6 = 24967,28, \text{ м}^3$$

Для попередньої оцінки витрат тепла використовується питома опалювальна характеристика будівлі q_6 (ккал/м³*год*°C).

Згідно цього розраховуємо теплове навантаження на опалення будівлі згідно формулою:

$$Q_0^{max} = 24967,28 * 3,5254 \cdot 10^{-7} * 158 * 40 * 1,28 = 71,20, \text{ Гкал/год}$$

Вентиляція.

Для забезпечення комфортного мікроклімату та відповідності нормативним вимогам було обрано припливно-витяжну систему вентиляції з частковою рекуперацією тепла. Центральна вентиляційна система з розподілом повітря по всій будівлі гарантує оптимальний повітрообмін у готельних номерах, коридорах, лобі та технічних приміщеннях.

Готель

Для готельних номерів подача свіжого повітря встановлена відповідно до нормативу 50 м³/год на одну особу, що забезпечує сумарну подачу 25 500 м³/год. Витяжка організована пропорційно подачі, з можливістю підтримки надлишкового тиску у коридорах та громадських зонах.

Лобі та вестибюлі обладнані припливно-витяжною вентиляцією з кратністю 2 рази/год, що забезпечує подачу 1 020 м³/год для вестибюля та 900 м³/год для холу. Адміністративні приміщення та кабінети оснащені системою з кратністю 1 раз/год, що забезпечує оптимальні умови для персоналу. Для технічних та службових приміщень кратність вентиляції обрана від 2 до 10 разів/год залежно від призначення та рівня концентрації людей, що забезпечує підтримку необхідного повітрообміну та видалення забруднень.

Заклад ресторанного господарства

Для ресторану було обрано комбіновану систему вентиляції, що поєднує припливно-витяжну вентиляцію з локальними витяжними системами на кухні.

Обідня зала з баром має кратність 7 разів/год, що забезпечує сумарну подачу 5 040 м³/год, банкетна зала – 3 рази/год, м'ясо-рибний, овочевий та гарячий цехи – 3–4 рази/год з додатковими жировловлювачами для видалення пари та запахів. Холодні цехи та охолоджувальні камери обладнані кратністю 0,17–10 разів/год залежно від температурного режиму та призначення приміщення. Мийні та сервірувальні приміщення забезпечені вентиляцією з кратністю 4–6 разів/год, що гарантує видалення вологи та запахів, а приміщення для персоналу та гардероб – 1–2 рази/год.

Припливні установки: Torvex

Продуктивність до 6 600 м³/год (одна установка)

Вбудований пластинчастий рекуператор (75–80% тепла)

Автоматичне регулювання подачі повітря та датчики CO₂ і температури

Витяжні установки: CaptiveAire

Продуктивність до 1 530 м³/год, з жировловлювачами для кухні

Додаткове обладнання: теплові завіси для зон ресторану, зональні кондиціонери VRF для підтримки температури в залах та номерах.

Кондиціонування.

Для систем кондиціонування необхідно розрахувати потужності охолодження для житлових кімнат.

Для забезпечення комфортної температури у готелі буде встановлено VRF/VRV-систему «Daikin SkyAir». Ця система дозволяє встановлювати окремі внутрішні блоки для кожного номера та загальних зон, забезпечуючи автономне регулювання температури в кожному приміщенні. Кожен номер матиме власний внутрішній блок, що дозволить гостям індивідуально налаштовувати комфортну температуру.

Система дозволяє підключати до одного зовнішнього блоку 8–12 внутрішніх блоків різного типу (настінні, касетні, каналні), що спрощує монтаж та оптимізує використання площі. Поломка одного внутрішнього чи зовнішнього блоку не впливає на роботу інших, що знижує ризик повного виходу системи з ладу, що важливо для забезпечення безперервного комфорту гостей. Можна встановлювати різні типи внутрішніх блоків залежно від функціоналу приміщень: настінні для номерів, касетні для холу та конференц-залів, каналні для технічних приміщень.

Вибір моделей із високою енергоефективністю дозволить зменшити експлуатаційні витрати.

Середня потужність внутрішніх блоків для номера становить 2,5–3,5 кВт. Загальна потужність зовнішніх блоків для всіх номерів і загальних зон підібрана з урахуванням максимальних теплонадходжень і становить близько 835 кВт.

Управління буде відбуватися індивідуальними пультами для кожного номера та централізованою системою управління для загальних зон. Система відповідає вимогам ДСТУ EN 378 та ДБН В.2.5-67:2013, забезпечує комфортний мікроклімат ($t = 22\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$, відносна вологість 40–60 %) та дотримується норм енергозбереження.

Енергозабезпечення.

Для енергозабезпечення проектного курортного готелю та ресторанного комплексу передбачено використання централізованої електромережі напругою 0,4–10 кВ. Такий вибір обумовлений високою надійністю та стабільністю подачі електроенергії, що дозволяє забезпечити безперебійну роботу всіх систем готелю,

включно з освітленням, системами кондиціонування, вентиляції, побутовою технікою та кухонним обладнанням.

У системі електропостачання засобу розміщення передбачені дві ізольовані схеми електропостачання – від основного джерела та від резервного (аварійного джерела). Як аварійне джерело живлення використовуватиметься дизельний генератор Cummins C500 D5, який відзначається високою надійністю та здатністю забезпечувати стабільну подачу електроенергії у разі відключення основної мережі. Генератор має номінальну потужність 400 кВт та максимальну потужність 500 кВА, що дозволить повністю електрифікувати громадські та житлові приміщення готелю, а також забезпечити безперебійну роботу ліфтів, систем освітлення, охорони та вентиляції протягом не менше ніж 24 годин.

В готельному підприємстві електропостачання має дві схеми розгалужень — основне та чергове. Для вмикання і вимикання основного та чергового освітлення використовуються реле часу та автоматичні фотовимикачі, що дозволяє знизити енергоспоживання та підвищити ефективність роботи системи освітлення. Електропостачання з централізованої мережі дозволяє інтегрувати резервні джерела живлення, необхідні для безперебійної роботи критичних об'єктів. Для керування та розподілу електроенергії використовується головний розподільний щит (ГРЩ) сучасного типу, оснащений автоматичними вимикачами, які забезпечують захист від перевантажень та коротких замикань. З ГРЩ живлення надходить на групові щити поверхів і функціональних зон, які сконструйовані так, щоб гарантувати надійне електропостачання житлових номерів, громадських приміщень, ресторанного блоку та допоміжних служб.

Система електропостачання оснащена диференціальними захисними пристроями, що підвищують рівень електробезпеки для персоналу та гостей. Освітлення готелю передбачено на основі сучасних LED-світильників, які забезпечують необхідну яскравість і комфортну колірну температуру, водночас маючи високу енергоефективність і довговічність.

Силові споживачі (кондиціонери, холодильне обладнання, кухонна техніка) підключаються через окремі лінії з автоматичним захистом, що гарантує стабільну роботу всього обладнання.

Важливим елементом системи є резервне живлення, яке гарантує безперервну роботу критичних систем у разі аварійного відключення основної мережі. Для цього застосовуються джерела безперебійного живлення (UPS), що підтримують роботу серверного обладнання, систем пожежної сигналізації та безпеки, а також дизель-генератор для автономного живлення готелю та ресторанного комплексу.

Таблиця 4.2 – Результати розрахунків

№ п/п	Об'єкт комплексу	Кільк.	Один. вимір	Питоме навантаження (табл. 3.15 ДБН В.2.5-23:2010)	Розрахункове навантаження
1	Житлова частина готелю	170	кВт на місце	0,5	85
2	Заклади ресторанного господарства	194	кВт на місце	1,03	199,82
3	Фізкультурно-оздоровча група приміщень	36	кВт на місце	0,35	12,6
4	Приміщення культурно-дозвільного призначення	200	кВт на місце	0,45	90
5	Службово-побутові приміщення	111	кВт на м ² кор. площі	0,055	6,105
6	Господарські приміщення	140	кВт на м ² кор. площі	0,055	7,7
Всього					146447,13

Джерело: розроблено автором

Система безпеки та зв'язку.

Для забезпечення високого рівня безпеки буде впроваджена система електронних замків ASSA ABLOY (VingCard), які функціонують за технологією RFID і можуть бути інтегровані з мобільними ключами через додаток Vostio Access Management. Така система дозволяє кожному гостю отримувати персональний електронний ключ, який автоматично деактивується після виселення.

У службових приміщеннях передбачено контроль доступу з використанням рідерів HID та контролерів Bosch Access Professional Edition, які фіксують усі події входу та виходу.

Протипожежний захист у готелі організовується відповідно до чинних нормативів і включає комплекс систем автоматичного сповіщення, гасіння, оповіщення та евакуації. Для цього передбачено встановлення адресної пожежної сигналізації Notifier by Honeywell, яка відзначається високою надійністю та здатністю точно локалізувати місце займання. У разі спрацювання сигналу система передає інформацію на центральний пульти охорони та автоматично активує систему оповіщення гостей, що складається з гучномовців і світлових покажчиків евакуації.

У технічних зонах, передбачено встановлення автоматичної системи пожежогасіння з водяними спринклерами. Для забезпечення безпеки під час евакуації система інтегрована з електронними замками, які автоматично розблоковуються у випадку тривоги.

Система відеоспостереження відіграє важливу роль у комплексі безпеки готелю, забезпечуючи цілодобовий моніторинг території. Для цього використовується мережеве рішення на основі IP-камер Hikvision та Axis Communications, що мають високу роздільну здатність і підтримку аналітики зображення. Камери встановлюються у вестибюлі, коридорах, на парковці, у ліфтових зонах і службових приміщеннях.

Система зв'язку в готелі забезпечує безперебійне функціонування усіх служб і підрозділів. Для цього використовується багаторівнева інфраструктура, що включає внутрішній телефонний зв'язок на базі АТС Panasonic KX-NS500, радіозв'язок Motorola DP4400e для охоронців і технічного персоналу, а також швидкісний інтернет-зв'язок із резервним каналом.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн готелю «Blue Horizon Resort» вирізняється сучасним архітектурним підходом, який поєднує естетику мінімалізму з відчуттям простору та легкості, властивими прибережним будівлям.

Архітектурне рішення базується на гармонійному поєднанні природних матеріалів — скла, каменю та дерева, що створює відчуття єдності з морським пейзажем та підкреслює статусність закладу.

Фасад будівлі виконаний у світлих, природних тонах, що гармонійно відбивають сонячне світло та надають споруді витонченого вигляду.

В архітектурній композиції чітко простежується лаконічність ліній та симетрія, що відповідає сучасним європейським тенденціям у дизайні готельних комплексів класу «преміум». Натуральні відтінки каменю поєднуються з теплими дерев'яними вставками, які додають фасаду м'якості й затишку.



Рис. 4.1 – Інтер'єр номеру «Апартаменти»

Джерело: розроблено автором

Територія навколо комплексу впорядкована ландшафтним дизайном — використано зелені газони, декоративні кущі та пальми, які створюють відчуття курортного простору.

Дизайн номерів у готелі виконано в сучасному стилі Loft, який поєднує стриману естетику, функціональність і затишок.

Основна концепція інтер'єру базується на відкритості простору, використанні натуральних матеріалів і поєднанні теплих відтінків дерева з елементами металу та бетону.

В інтер'єрі використовуються природні відтінки — сірий, бежевий, коричневий і графітовий, які створюють спокійну та гармонійну атмосферу.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Доход підприємства — це грошові кошти, отримані ним в результаті господарської діяльності за певний період, будь то день, тиждень, місяць чи рік [51]. Основну частину доходу підприємства складають доходи, що надходять від його основної (операційної) діяльності.

Дохід від продажу номерів і місць включає в себе виручку від тимчасового розміщення, бронювання номерів і місць, а також від надання додаткових платних послуг, які можуть бути надані на поверхах готелю. Окрім того, значну частину доходу складає виручка, отримана від ресторанного господарства готелю, що охоплює продукцію власного виробництва, закупівельні товари та додаткові платні послуги для гостей.

Важливим елементом формування доходу є розробка виробничо-експлуатаційної програми готелю, яка визначає кількість номерів та місць, доступних для гостей у певний період. Це також включає розрахунок пропускної спроможності готелю, яка визначає кількість гостей, яких готель може обслужити протягом певного часу. Пропускную спроможність можна розрахувати через кількість номерів і місць, типи номерів і кількість днів роботи готелю. Для більш точного прогнозування обсягу продажів готельних послуг на плановий період, враховуються також плановий коефіцієнт завантаження номерів, який може варіюватися залежно від попиту. Це дозволяє більш точно оцінити майбутні доходи від готельних послуг, зокрема від реалізації номерів за визначену ціну, яка може бути адаптована відповідно до регіональних умов та конкурентного середовища.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
	1	2	3	4=2*3
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	2	2	365	730

Продовження табл. 5.1

Стандарт одномісний	20	20	365	7300
Стандарт двомісний	61	122	365	44530
Номери для маломобільних груп населення	10	20	365	7300
Разом	96	170	365	62050

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Категорія номерів	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 номерів, тис. грн
1	2 (див. табл. 5.1.)	3	4=2*3	5	6=4*5
Апартаменти	730	0,6	438	6410	2807,580
Люкс	1460	0,6	876	5910	5177,160
Напівлюкс	730	0,6	438	5470	2395,860
Стандарт одномісний	7300	0,6	4380	3810	16687,800
Стандарт двомісний	44530	0,6	26718	4180	111681,240
Номери для маломобільних груп населення	7300	0,6	4380	4510	19753,800
Разом	62050	-	37230	-	158503,440

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт/л/кг	Середня роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт/л/кг	Сума, тис. грн.
	1	2	3=1*2	4=1*30 (днів)	5=3*30(днів)
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	420	180,00	75,600	12600	2268,000
Холодні страви та закуси	1049	135,00	141,615	31470	4248,450
Гарячі закуски	210	157,00	32,970	6300	989,100
Перші страви	839	170,00	142,630	25170	4278,900

Продовження табл. 5.3

Гарячі страви	1259	225,00	283,275	37770	8498,250
Десерти	420	145,00	60,900	12600	1827,000
Всього продукція власного виробництва	-	-	661,390	-	22109,700
Закупівельні товари					
Холодні напої	296,95	45,00	13,363	8908,5	400,883
Гарячі напої	59,95	60,00	3,597	1798,5	107,910
Хліб та хлібобулочні вироби	108,00	15,00	1,620	3240	48,600
Вино-горілчані вироби	119,75	280,00	33,530	3592,5	1005,900
Пиво	29,90	56,00	1,674	897	50,232
Всього закупівельні товари	-	-	53,784	-	1613,525
Разом	-	-	715,174	-	23723,225

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн	Товарооборот за рік, тис. грн
	1	2 (див. табл. 5.3.)	3=2*12 (місяців)
1	Продукція власного виробництва	22109,700	265316,400
2	Закупні товари	1613,525	19362,294
	В тому числі алкогольні напої, пиво	1056,132	12673,584
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1+п.2)	23723,225	284678,694

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.5 – Дохід від підрозділів готельного підприємства «Blue Horizon Resort» від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2026 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	
Трансфер	4650	200,00	930,000
Пральня та хімчистка	9300	100,00	930,000
Користування фітнес-залом	3250	800,00	2600,000
Оренда шезлонгів, парасольок	2320	600,00	1392,000
Конференц-зали	5590	3500,00	19565,000

Продовження табл. 5.5

Послуга секретаря	4650	2800,00	13020,000
Послуга гίδα-перекладача	1395	2500,00	3487,500
Послуги екскурсовода	1870	2000,00	3740,000
Організація дитячої анімації	1390	3000,00	4170,000
Послуга няні	1490	1500,00	2235,000
Разом			52069,500

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства «Blue Horizon Resort» від надання додаткових інноваційних послуг на 2026 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	4=2*3
Екскурсія на виноробню	3960	4500,00	17820,000
Винні фестивалі готелю	3500	1200,00	4200,000
Коктейлі оздоровчого призначення	(див. табл. 5.7)	2969,400 (за місяць)	2969,400*12=35632,800
Разом	-	-	57652,800

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.7 – Дохід «Blue Horizon Resort» від реалізації інноваційних коктейлів на 2026 рік

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт/л/кг	Середня роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт/л/кг	Сума, тис. грн.
	1	2	3=1*2	4=1*30 (днів)	5=3*30(днів)
Ashwa Sunset	20	320	6,400	600	192,000
Berry Breeze	22	280	6,160	660	184,800
Mellow Raspberry Bliss	32	300	9,600	960	288,000
Rose Calm	16	280	4,480	480	134,400
Sake Night	16	350	5,600	480	168,000
Couban hourse bite	36	300	10,800	1080	324,000
Mindless Negroni	16	300	4,800	480	144,000
Chia Colada	18	300	5,400	540	162,000
Sunny froggy	16	250	4,000	480	120,000
Chia breeze	10	300	3,000	300	90,000
Chamomile Spraitz	10	300	3,000	300	90,000
Berry Boom	14	280	3,920	420	117,600
Cirtus Fun	16	300	4,800	480	144,000
Protein Power Shake	14	300	4,200	420	126,000

Продовження табл. 5.7

Green Recovery	14	380	5,320	420	159,600
Berry Electrolyte Punch	10	250	2,500	300	75,000
Ramos Flamingo Noon	8	300	2,400	240	72,000
Sea buckthorn shine	12	300	3,600	360	108,000
Watermelon Joke	16	300	4,800	480	144,000
Lavander dream	14	300	4,200	420	126,000
Разом	-	-	98,980	-	2969,400

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.8 – Планування доходу від операційної діяльності готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	158503,440
Ресторанного господарства	284678,694
Інших господарських підрозділів	52069,500
Доход від надання інноваційних послуг	57652,800
Разом	552904,434

Джерело: сформовано автором

5.2 Планування операційних активів готелю

Процес планування операційної діяльності є безперервним і спрямований на пошук оптимальних шляхів координації роботи підприємства. Він охоплює оцінку можливостей зовнішнього середовища, визначення необхідних ресурсів, аналіз сильних і слабких сторін компанії, а також прогнозування впливу нових умов і факторів. Крім того, планування включає розробку механізмів контролю за всіма операційними процесами та впровадження заходів для підвищення мотивації й ефективності роботи персоналу.

Таблиця 5.9 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
1. Будівлі та споруди	176026,800	43648,400	20560,000	240235,200
2. Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-

Продовження табл. 5.9

2.1. Холодильне обладнання	8100,000	25700,000	4500,000	38300,000
2.2. Механічне обладнання	5500,000	16500,000	3100,000	25100,000
2.3. Теплове обладнання	9000,000	15000,000	2800,000	26800,000
2.4. Торговельне обладнання	4000,000	7000,000	3000,000	14000,000
2.5. Вимірювальні прилади	850,000	2200,000	400,000	3450,000
3. Меблі, інше офісне обладнання	115000,000	28000,000	15000,000	158000,000
4. Транспортні засоби	15500,000	4500,000	3800,000	23800,000
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	16800,000	500,000	6600,000	23900,000
6. Телефони	250,000	250,000	400,000	900,000
Разом	351026,800	143298,400	60160,000	554485,200

Джерело: сформовано автором

На підставі узагальнених планових показників щодо складу, структури та початкової вартості основних засобів визначається сума їх амортизації. Оптимальним підходом до розрахунку амортизаційних відрахувань як для окремих видів основних засобів, так і для підприємства в цілому є застосування прямолінійного методу.

Таблиця 5.10 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн			
	Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів		Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
Будівлі та споруди	176026,800	43648,400	20560,000	15	11735,120	2909,893333	1370,667	16015,680
Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
Холодильне обладнання	8100,000	25700,000	4500,000	3	2700,000	1713,333333	300,000	4713,333
Механічне обладнання	5500,000	16500,000	3100,000	2	2750,000	1100	206,667	4056,667
Теплове обладнання	9000,000	15000,000	2800,000	2	4500,000	1000	186,667	5686,667
Торговельне обладнання	4000,000	7000,000	3000,000	3	1333,333	466,666667	200,000	2000,000
Вимірювальні прилади	850,000	2200,000	400,000	3	283,333	146,666667	26,667	456,667
Меблі, інше офісне обладнання	115000,000	28000,000	15000,000	2	57500,000	1866,666667	1000,000	60366,667
Транспортні засоби	15500,000	4500,000	3800,000	5	3100,000	300	253,333	3653,333

Продовження табл. 5.10

Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	16800,000	500,000	6600,000	2	8400,000	33,33333333	440,000	8873,333
Телефони	250,000	250,000	400,000	2	125	16,66666667	26,667	168,333
Разом за рік								105990,680

Джерело: сформовано автором

5.3 Розробка плану з праці готелю

Розділ плану праці та заробітної плати є складовою частиною поточного плану господарсько-фінансової діяльності підприємства. Його основна мета — визначення оптимальної кількості та складу персоналу, а також планування фінансових ресурсів для оплати праці та її стимулювання.

Таблиця 5.11 – Посадова структура штатного розпису готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	1
Менеджер HR-відділу	1
Спеціаліст HR-відділу	1
Маркетолог	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	3
Касир	3
Менеджер служби R&A	1
Менеджер служби НК	1
Менеджер служби F&B	1
Менеджер організації дозвілля	1
Адміністратор внутрішньої комунікації готелю	2
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий /ресепшюніст	2
Головний інженер	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	25
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	3
Кухар IV розряду	6
Кухар III розряду	8
Старший бармен	2
Бармен	6
Супервайзер служби F&B	1

Продовження табл. 5.11

Старший офіціант	2
Офіціант	12
Сомельє	2
Спеціаліст з бронювання номерів	1
Супервайзер служби НК	1
Старша покоївка	1
Кастелянша	1
Покоївки	8
Консьєрж	1
Телефонний оператор	1
Носій багажу	2
Порт'є	2
Водії екскурсійних автобусів	2
Гіди-перекладачі	2
Майстер з ремонту інженерних систем	2
Майстер з ремонту обладнання	2
Дитячий аніматор	2
Адміністратор-координатор подій	1
Фітнес-тренер	2
Водій трансферу	2
Няня	2
Медсестра	2
Разом виробничий (операційний) персонал	81
Допоміжний персонал	
Швейцар	3
Мийник посуду	4
Прибиральниця залу	4
Працівники пральної	4
Начальник охорони	1
Охоронець	8
Працівник обміну валюти	2
Водій вантажного транспорту	4
Садівник	2
Вантажник	2
Разом Допоміжний персонал	34
Разом по готелю	140

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.12 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	120000	120000	-	-	120000
Виконавчий директор	1	80000	80000	-	-	80000
Секретар керівника	1	32000	32000	-	-	32000
Менеджер HR-відділу	1	56000	56000	-	-	56000

Продовження табл. 5.12

Спеціаліст HR-відділу	1	56000	56000	-	-	56000
Маркетолог	2	32000	64000	-	-	64000
Головний бухгалтер	1	48000	48000	-	-	48000
Бухгалтер	3	32000	96000	-	-	96000
Касир	3	28000	84000	-	-	84000
Менеджер служби R&A	1	56000	56000	-	-	56000
Менеджер служби НК	1	56000	56000	-	-	56000
Менеджер служби F&B	1	56000	56000	-	-	56000
Менеджер організації дозвілля	1	56000	56000	-	-	56000
Адміністратор внутрішньої комунікації готелю	2	40000	80000	-	-	80000
Адміністратор залу	2	40000	80000	-	-	80000
Адміністратор черговий /ресепшійоніст	2	40000	80000	-	-	80000
Головний інженер	1	44000	44000	-	-	44000
Разом адміністративно-управлінський персонал	27	-	-	-	-	1144000
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	60000	60000	-	-	60000
Шеф-кухар	1	60000	60000	-	-	60000
Кухар V розряду	3	40000	120000	-	-	120000
Кухар IV розряду	6	32000	192000	-	-	192000
Кухар III розряду	8	24000	192000	-	-	192000
Старший бармен	2	40000	80000	-	-	80000
Бармен	6	28000	168000	-	-	168000
Супервайзер служби F&B	1	40000	40000	-	-	40000
Старший офіціант	2	24000	48000	-	-	48000
Офіціант	12	20000	240000	-	-	240000
Сомельє	2	40000	80000	-	-	80000
Спеціаліст бронювання номерів ³	1	32000	32000	-	-	32000
Супервайзер служби НК	1	40000	40000	-	-	40000
Старша покоївка	1	32000	32000	-	-	32000
Кастелянша	1	28000	28000	-	-	28000
Покоївки	8	24000	192000	-	-	192000
Консьєрж	1	29600	29600	-	-	29600
Телефонний оператор	1	28000	28000	-	-	28000
Носій багажу	2	29600	59200	-	-	59200
Порт'є	2	36000	72000	-	-	72000
Водії екскурсійних автобусів	2	28000	56000	-	-	56000
Гіди-перекладачі	2	32000	64000	-	-	64000

Продовження табл. 5.12

Майстер з ремонту інженерних систем	2	24000	48000	-	-	48000
Майстер з ремонту обладнання	2	24000	48000	-	-	48000
Дитячий аніматор	2	28000	56000	-	-	56000
Адміністратор-координатор подій	1	36000	36000	-	-	36000
Фітнес-тренер	2	32000	64000	-	-	64000
Водій трансферу	2	28000	56000	-	-	56000
Няня	2	32000	64000	-	-	64000
Медсестра	2	32000	64000	-	-	64000
Разом виробничий (операційний) персонал	81	-	-	-	-	2348800
Допоміжний персонал						
Швейцар	3	28000	84000	-	-	84000
Мийник посуду	4	20000	80000	-	-	80000
Прибиральниця залу	4	20000	80000	-	-	80000
Працівники пральної	4	20000	80000	-	-	80000
Начальник охорони	1	32000	32000	-	-	32000
Охоронець	8	28000	224000	-	-	224000
Працівник обміну валюти	2	20000	40000	-	-	40000
Водій вантажного транспорту	4	24000	96000	-	-	96000
Садівник	2	28000	56000	-	-	56000
Вантажник	2	24000	48000	-	-	48000
Разом Допоміжний персонал	34	-	-	-	-	820000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	140	-	-	-	-	4312800
Разом річний фонд основної заробітної плати	140	-	-	-	-	51753600

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.13 – Планування преміального фонду готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.5.12.×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	13728,000	35	4804,800
Виробничий (операційний) персонал	28185,600	25	7046,400
Допоміжний персонал	9840,000	20	1968,000
Разом	51753,600		13819,200

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.14 – План праці готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 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	140	140
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	25	25
Виробничий (операційний) персонал	осіб	81	81
Допоміжний персонал	осіб	34	34
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	4312,800	51753,600
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1144,000	13728,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	2348,800	28185,600
Допоміжний персонал	грн.	820,000	9840,000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	1151,600	13819,200
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	400,400	4804,800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	587,200	7046,400
Допоміжний персонал	грн.	164,000	1968,000
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	5464,400	65572,800
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1544,400	18532,800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	2936,000	35232,000
Допоміжний персонал	грн.	984,000	11808,000
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	39,031	468,377
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	61,776	741,312
Виробничий (операційний) персонал	грн.	36,247	1409,280
Допоміжний персонал	грн.	28,941	472,320

Джерело: сформовано автором

5.4 Планування поточних витрат готелю

Собівартість складається з двох ключових елементів, що впливають на формування ціни: вартості сировини та продукції за роздрібними цінами (без урахування торговельної націнки), а також витрат, пов'язаних із виробництвом, обігом і організацією споживання. Це формує структуру собівартості продукції ресторанного господарства.

Таблиця 5.15 – Планування поточних витрат готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	Див. табл 5.16	94892,898
2.Витрати на оплату праці.	Див. табл 5.14	65572,800
3.Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у	14426,016

Продовження табл. 5.15

	абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2 «Витрати на оплату праці»).	
4.Амортизаційні відрахування.	Див. табл 5.10	105990,680
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Див. табл 5.17	6676,723
6.Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів	Сума «Разом» табл 5.18+ «Разом» табл 5.19	2344,520
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		1291,952
8.Витрати на охорону		121638,975
9.Інші поточні витрати діяльності, в тому числі:		79177,344
Разом витрати готелю	-	492011,909

Джерело: сформовано автором

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупнних товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупнних товарів закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.16.

Таблиця 5.16 – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4	5= 4/100	6= 3/(одиниця + 5)
1.	Продукція власного виробництва	265316,400	200	2	88438,800
2	Закупні товари	19362,294	200	2	6454,098
	Разом за рік	284678,694			94892,898

Джерело: сформовано автором

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

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

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за

розрахунками, здійсненими в табл. 5.10.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл.5.17.

Таблиця 5.17 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	146447,13	4,32	632,652
Опалення, Г/ккал	71,2	5853,67	416,781
Води, в тому числі	-	-	-
холодної, м ³	35324,7	25,8	911,377
гарячої, м ³	21352,5	220,86	4715,913
Разом	-		6676,723

Джерело: сформовано автором

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів. До швидко зношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі «Blue Horizon Resort»

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	25	1	5000	125,000
Виробничий персонал	81	2	4250	688,500
Допоміжний персонал	34	2	3750	255,000
Разом	140			1068,500

Джерело: сформовано автором

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у табл. 5.19.

Таблиця 5.19 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелі «Blue Horizon Resort»

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	153	3	459	550	252,450
2.Столові набори	153	3	459	380	174,420
3.Скляний посуд	153	3	459	450	206,550
4. Кухонний посуд	153	2	306	1100	336,600
5. Столова білизна	153	2	306	1000	306,000
Разом			1989		1276,020

Джерело: сформовано автором

Отже, вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів складається з суми зносу спеціального одягу в готелі та суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів; збір за місця для паркування транспортних засобів; збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу; плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями.

- З 01 січня 2025 року Законом України "Про обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності власників наземних транспортних засобів" № 3720-IX вводиться вільне ціноутворення. Вартість договору ОСЦПВВНТЗ визначається Страховиком самостійно, базуючись на внутрішніх критеріях оцінки ризиків та інших ринкових факторах. Приймаємо значення обов'язкового страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП - Автоцивілка) власників наземних транспортних засобів як 4500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні). 4500 грн. x кількість транспорту (в готелі 14 транспортних

засобів) = 63000 грн.;

- Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 січня 2025 року становить 8000 грн.) $\times$ 12 місяців).

Кількість місць для паркування автотранспорту: $40 \times 8000 \text{ грн.} \times 0,00075 \times 12 = 2880 \text{ грн.}$;

- Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто. Вартість туристичного автобусу 4121000 грн, 2 шт.

Вартість вантажного транспорту 1450035 грн, 6 шт.

Вартість легкового транспорту 943206 грн, 6 шт.

Розрахунок: $((4121000 \times 2) + (1450035 \times 6) + (943206 \times 6)) \times 0,05 = 1130072,3 \text{ грн}$

- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 12000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві $8 \times 12000 \text{ грн.} = 96\,000 \text{ грн.}$

- Отже, за наведеним розрахунком, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють $63\,000 \text{ грн.} + 2880 \text{ грн.} + 1130072,3 \text{ грн.} + 96000 \text{ грн.} = 1291952,3 \text{ грн.} = 1291,952 \text{ тис. грн.}$

Стаття 8. Витрати на охорону готелю приймаємо як 121638,975 тис. грн

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет. Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) та ін.

- Маркетингові витрати – 8000,000 тис. грн
- Страхування майна – 2801,300 тис. грн
- Інтернет, комунікації 55600,000 тис. грн.
- Витрати на пальне автомобільного транспорту 5159,000 тис. грн
- Витрати на ремонт автомобільного транспорту 2088,000 тис. грн

- Інкасація виручки (1% від виручки) 5470,364 тис. грн
- Отже інші види витрат складають: 79118,664 тис. грн

5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Готельні послуги зазвичай реалізуються без залучення посередників, що є їхньою характерною особливістю. Крім того, у процесі надання таких послуг відсутнє поняття незавершеного виробництва. Ці специфічні риси впливають на формування вартості готельних послуг.

Таблиця 5.20 – Планування цільового прибутку готелю «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тисю грн	Див. табл. 5.7.	552904,434
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7%, до 15%	7%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значення до п.1	38703,310

Джерело: сформовано автором

Можливий прибуток це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Розрахунок результативних показників діяльності готелю наведено в табл. 5.21.

Таблиця 5.21 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від операційної діяльності	Див. табл.5.8	552904,434
2	Поточні витрати	Див. табл. 5.15.	492011,909
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	60892,525
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	10960,654
5	Чистий можливий прибуток	П.3-п.4	49931,870

Продовження табл. 5.21

6	Рентабельність від операційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	9,03
7	Цільовий прибуток необхідний	Див. табл. 5.20	38703,310
8	Чистий прибуток плановий	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим	49931,870
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.9.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20 п.8)	11,10

Джерело: сформовано автором

Для розрахунку терміну окупності, необхідно зробити співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового. Відповідно до цього, термін окупності розраховується наступним чином:

554485,200 тисю грн /49931,870 тис. грн =11,10 років термін окупності.

Розрахункові дані свідчать про економічну доцільність реалізації проєкту та потенційну прибутковість діяльності готелю.

Дохід від операційної діяльності за рік становить 552904,434 тис. грн, при цьому поточні витрати – 492011,909 тис. грн.

Після сплати податку на прибуток за чинною ставкою у сумі 10960,654 тис. грн, чистий можливий прибуток становить 49931,870 тис. грн. Порівнюючи його з цільовим необхідним прибутком, можна зробити висновок, що підприємство перевищує запланований показник.

Рівень рентабельності операційної діяльності складає 9,03%, що є помірним і відповідає типовим показникам для середньо- та великомасштабних готельних підприємств. Термін окупності капітальних вкладень розрахований на рівні 11,1 років, що є прийнятним показником для готельної індустрії. Це свідчить про те, що інвестиції у проєкт повернуться у межах середньогалузевих нормативів (9–15 років), забезпечуючи довгострокову фінансову стійкість.

Отже, структура доходів та витрат є збалансованою, а розраховані показники ефективності — такими, що забезпечують конкурентоспроможність готельного підприємства на сучасному ринку.

5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проєктується

Впровадження інновацій у курортному готелі категорії 4* на березі Чорного моря в Одесі спрямоване на підвищення привабливості закладу, розширення цільової аудиторії та створення унікального гостьового досвіду. Сучасний туристичний ринок демонструє зростаючий попит на комплексні послуги, що поєднують відпочинок із оздоровленням, гастрономічними враженнями та культурними подорожами. Саме тому в проєктованому готелі передбачається впровадження двох ключових інновацій: оздоровчих барних програм із коктейлями функціонального призначення та організації винних турів.

Таблиця 5.22 – Витрати на впровадження інновації «цільові барні програми»

№	Стаття витрат	Марка	Кількість шт, кг, л, одиниць	Вартість 1 шт, кг, л, одиниць, грн	Сума, тис. грн
Обладнання та устаткування для приготування інноваційних коктейлів					
1.	Барна стійка	Mebelart	2	44000,00	88,000
1.	Барна станція	BS-1.6-2 Orest	4	24311,00	97,244
2.	Барний стілець	StepLoft Bar-chair-104	6	2250,00	13,500
3.	Сифон для газування води	Aarke Carbonator 3 Silver	2	7340,00	14,680
4.	Блендер	HBB908RCE Hamilton Beach	2	14552,39	29,105
5.	Холодильна шафа для напоїв	SGD315SL Frosty	4	38909,00	155,636
6.	Стіл виробничий пристінний	СтальKOB	2	3022,00	6,044
7.	Сміттевий бак	Командорр	2	723,00	1,446
8.	Сміттевий бак вуличний	LOFT	1	3900,00	3,900
9.	Барний інвентар	BarTrigger	6	5490,00	32,940
Разом первісна вартість основних засобів для впровадження інновації					442,495
10.	Стаття витрат	Марка сировини	Кількість на місяць шт./кг/л	Ціна за кг/л	Сума за місяць, тис. грн
Продукти, необхідні для приготування функціональних коктейлів					
11.	Концентрат гранату	ТОВ СКАЙЛЕНД КОМПАНІ	7,2	183,16	1,319
12.	Текіла	«Olmeca Silver»	10,8	705,00	7,614
13.	Білок курячого яйця Альбумін	Cookit	30	1090,00	32,700
14.	Чай ашваганди	PapaNature Withania somnifera	3,78	6000,00	22,680

Продовження табл. 5.22

15.	Горілка «Absolut», смак кавун	«Absolut»	24	592,85	14,228
16.	Сироп кавун	Filler	24	127,77	3,066
17.	Лимонний сік	Monin	45,9	335,00	15,377
18.	Насіння чіа	«Здорово!»	31,98	458,00	14,647
19.	М'ята	Сільпо	9,6	879,90	8,447
20.	Обліпихове пюре	Monin	44,4	805,88	35,781
21.	Розмарин	Зелена країна	9	1999,50	17,996
22.	Імбир	Сільпо	19,5	206,90	4,035
23.	Газована вода	Sprite	194,5	25,95	5,047
24.	Лікер Triple Sec	«Volare»	18	500	9,000
25.	Ігристе вино брют	«Marengo»	46,8	218,66	10,233
26.	Чай меліси	Ліктрави	11,88	800,00	9,504
27.	Йогурт збагачений кальцієм	Lactel	72	142,60	10,267
28.	Пюре маракуї	Monin	19,2	734,56	14,104
29.	Пюре манго	Monin	19,2	805,88	15,473
30.	Пиво світле безалкогольне	Korona	60	263,63	15,818
31.	Сироп троянди	Monin	16,2	834,28	13,515
32.	Сироп мандарину	Monin	9	834,28	7,509
33.	Лаймовий сік	Fa Thai	42,3	150,00	6,345
34.	Лайм	Сільпо	14,4	169,00	2,434
35.	Апельсин	Сільпо	165	79,90	13,184
36.	Апельсиновий сік	Jaffa	24	121,00	2,904
37.	Кокосова вода	Coco Island	102,8	129	13,261
38.	Ананасовий сік	Galicia	106,2	125,00	13,275
39.	Ром білий, безалкогольний	Captain Morgan	21,6	9125,85	197,118
40.	Кокосовий сироп	Monin	10,8	1160,00	12,528
41.	Чай лаванди	oLawander	10,23	4000,00	40,920
42.	Чай ромашки	TeaSky	6,93	2400	16,632
43.	Сік вишневий	Jaffa	24	90,00	2,160
44.	Мед	APIARY HARVEST	54,3	466,67	25,340
45.	Кориця	Міністерство Спецій	9	770,00	6,930
46.	Джин безалкогольний	Beefeater	31,2	917,14	28,615
47.	Чебрець	Сільпо	2,16	779,00	1,683
48.	Лимон	Сільпо	5,4	129,00	0,697
49.	Чай каркаде	Сільпо	2,64	499,00	1,317
50.	Цукор	Діамант	67,2	34,50	2,318
51.	Сік журавлини	Mr Juice	16,8	218,00	3,662
52.	Сік гранату	Jaffa	16,8	90,00	1,512
53.	Ананас	Сільпо	22,5	199,00	4,478
54.	Яблучний сік	Sandora	92,4	102	9,425
55.	Мигдальне молоко	Alpro	52,5	199	10,448
56.	Лікер вершковий	Baileys	12,6	949,00	11,957
57.	Спіруліна	GymBeam	7,2	1820,00	13,104
58.	Смузі чорниця-яблуко	Garden Gadz	42	135,67	5,698
59.	Йогурт питний	Вілла Роз	42	316,67	13,300
60.	Банан	Сільпо	50,4	65,40	3,296

Продовження табл. 5.22

61.	Протеїн конопляний	GymBeam	63	1099,00	69,237
62.	Арахісове масло	Näak Protein Nut Butter	12,6	1555,88	19,604
63.	Томатний сік	Galicia	81	194,16	15,727
64.	Табаско	Tabasco Peper Sause	1,62	3983.33	6,453
65.	Селера	Сільпо	40,5	99,00	4,010
66.	Огірок	Сільпо	40,5	159,00	6,440
67.	Соус ворчестер	Heinz	1,62	1600,00	2,592
68.	Куркума	Міністерство Спецій	3,78	630,00	2,381
69.	Коріандр	Міністерство Спецій	3,78	165,00	0,624
70.	Часник сушений	Міністерство Спецій	1,62	900,00	1,458
71.	Сіль	Міністерство Спецій	1,62	350,00	0,567
72.	Шпинат	Сільпо	10,5	354,00	3,717
73.	Ківі	Сільпо	21	111,90	2,350
74.	Яблуко	Сільпо	21	53,00	1,113
75.	Чорниця	Сільпо	30	254,00	7,620
76.	Смородина	Сільпо	30	259,00	7,770
77.	Лід харчовий коктейльний	IceDrive	323,6	53,99	17,471
Разом сировина для приготування коктейлів за місяць					922,033
Разом сировина для приготування коктейлів за рік					11064,394
Оплата персоналу					
	Посада	Кількість персоналу	Оплата праці за місяць, грн (на 1 людину)	Премії	Оплата праці за рік, тис. грн
78.	Старший бармен	2	40000	10000	1200,000
79.	Бармен	6	28000	7000	2520,000
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу:			68000	17000	3720,000
Разом витрати на впровадження інновацій					15226,889

Джерело: сформовано автором

У готелі пропонуватимуться комплексні тури, що включають відвідування місцевих виноробень, екскурсії виноградниками, зустрічі з виноробами та участь у виноробних процесах. Гості отримують змогу зануритися в атмосферу виноробства, дізнатися про особливості вирощування винограду та виробництва вина, а також продегустувати продукцію безпосередньо на виноробні

Таблиця 5.23 – Витрати на впровадження інновації «Винні тури»

№	Стаття витрат	Марка/фірма	Кількість шт	Вартість 1 шт, грн	Сума, тис. грн
Юридичні витрати					
1.	Складання договорів	Альва Прайвесі	1	3500,00	3,500
2.	Ліцензія на здійснення туроператорської діяльності	OPG	1	3000,00	3,000

Продовження табл. 5.23

Разом юридичних витрат					6,500
Матеріальне забезпечення (основні засоби)					
3.	Автотранспорт туристичний	Mercedes-Benz Aveuro Sprinter 517 CDI 21 Seats EURO 6	2	4121000,00	8242,000
Разом матеріальних витрат (основні засоби)					8242,000
	Стаття витрат	Марка/фірма	Кількість шт, л	Вартість 1 шт, л грн	Сума, тис. грн
Технічне забезпечення					
4.	Пальне	WOG	48	55,30	2,654
5.	Страховання	USG	1	1089,15	1,089
6.	Технічне обслуговування	G Car	1	399,00	0,399
Разом технічне забезпечення на місяць					4,142
Разом технічне забезпечення на рік					49,704
Оплата персоналу					
	Посада	Кількість персоналу	Оплата праці за місяць, грн	Премії	Оплата праці за рік, тис. грн
7.	Гіди-перекладачі	2	64000	16000	960,000
8.	Сомельє	2	80000	20000	1200,000
9.	Водії екскурсійних автобусів	2	56000	14000	840,000
10.	Адміністратор-координатор подій	1	36000	9000	540,000
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу:			236000	59000	3540,000
Разом витрати на впровадження інновації					11838,211

Джерело: сформовано автором

Рівень ефективності діяльності визначається як відношення отриманого прибутку від її впровадження до понесених витрат. Для оцінки ефективності інтеграції інновацій у роботу готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних рішень, що включають готельні послуги, продукцію ресторанного господарства та інші напрямки протягом року.

Таблиця 5.24 – Визначення ефективності впровадження інновації «цільові барні програми» в готелі «Blue Horizon Resort» на 2026 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6.	35632,800
2	Витрати на впровадження інновацій	Див. табл. 5.22	15226,889
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	20405,911

Продовження табл. 5.24

4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	3673,064
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	П.3-п.4	16732,847
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	46,96
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.22.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.24 п.5)	0,03

Джерело: сформовано автором

Для розрахунку терміну окупності, необхідно зробити співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового. Відповідно до цього, термін окупності розраховується наступним чином:

$442,495 \text{ тис. грн} / 16732,847 \text{ тис. грн} = 0,03 \text{ роки термін окупності.}$

Згідно з проведеними розрахунками, впровадження інноваційної діяльності в готелі продемонструвало високу економічну доцільність і ефективність.

Дохід від інноваційної діяльності становить 35632,800 тис. грн, що суттєво перевищує витрати на її впровадження, які склали 26266,899 тис. грн.

Це забезпечить отримання прибутку до оподаткування в розмірі 20405,911 тис. грн. Після сплати податку на прибуток у сумі 3673,064 тис. грн, чистий прибуток від інноваційної діяльності становить 16732,847 тис. грн, що свідчить про стійку прибутковість проєкту.

Показник рентабельності впровадження інновацій досягає 46,96 %, що вказує на високу ефективність використання вкладених ресурсів. Крім того, термін окупності капітальних вкладень становить лише 0,03 року, тобто приблизно місяць, що є звичайним при впровадженні інновації харчового призначення, оскільки капітальні вкладення робляться один раз, а закупівля витратних матеріалів в рази менша а ніж прибуток від їх реалізації.

**Таблиця 5.25 – Визначення ефективності впровадження інновації
«ВИННІ ТУРИ» в готелі «Blue Horizon Resort» на 2025 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6.	22020,000
2	Витрати на впровадження інновацій	Див. табл. 5.23	11838,211
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	10181,789
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	1832,722
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	П.3-п.4	8349,067
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	37,92
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.22.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.24 п.5)	0,99

Джерело: сформовано автором

Термін окупності розраховується наступним чином:

$8242,000 \text{ тис. грн} / 8349,067 \text{ тис. грн} = 0,99 \text{ років термін окупності.}$

Загальний дохід від даного напрямку становить 22 020,000 тис. грн, що перевищує витрати на впровадження інновації — 11838,211 тис. грн. У результаті прибуток до оподаткування складає 11181,789 тис. грн, а після сплати податку на прибуток у розмірі 1832,722 тис. грн, чистий прибуток становить 8349,067 тис. грн.

Рівень рентабельності інноваційної діяльності становить 37,92 %, що вказує на ефективне використання інвестиційних ресурсів і високий потенціал прибутковості проєкту. Термін окупності капітальних вкладень становить 0,99 роки, що свідчить про швидке повернення інвестицій. Це означає, що вже протягом першого року після впровадження винні тури почнуть приносити чистий прибуток, забезпечуючи сталий фінансовий розвиток готелю та зміцнюючи його позиції серед закладів, що пропонують інноваційні туристичні послуги.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У процесі виконання кваліфікаційної роботи було всебічно проаналізовано теоретичні, маркетингові, організаційно-технологічні, інженерно-технічні та економічні аспекти створення сучасного курортного готелю в м. Одеса.

Розроблений проєкт підтверджує, що впровадження інновацій у сфері гостинності є ключовим чинником підвищення конкурентоспроможності підприємств, залучення нових клієнтів і формування позитивного іміджу на ринку. Дослідження показало, що поєднання функціональних барних програм оздоровчого спрямування та винного туризму створює унікальний туристичний продукт, який відповідає актуальним тенденціям сталого розвитку та попиту на гастрономічний і wellness-відпочинок.

Проведені експериментальні дослідження функціональних напоїв підтвердили їх високу органолептичну якість, користь для здоров'я і технологічну стабільність, що робить їх перспективним напрямом для впровадження у готельних барах.

Отримані результати підтверджують, що поєднання функціонального харчування та винного туризму може стати ефективним інструментом розвитку регіонального туризму та підвищення привабливості південного узбережжя України.

З метою подальшого розвитку готельного підприємства доцільним є поглиблення інноваційного напрямку діяльності, що передбачає впровадження сучасних wellness- та есо-технологій, спрямованих на підвищення рівня комфорту гостей і водночас збереження навколишнього середовища.

Особливу увагу слід приділити розширенню співпраці з локальними виноробнями та гастрономічними брендами, оскільки це сприятиме створенню унікального туристичного продукту. Такий підхід дозволить об'єднати культурно-гастрономічні, рекреаційні та пізнавальні аспекти відпочинку, посилюючи привабливість регіону та інтегруючи діяльність готелю у програми розвитку місцевого туризму.

Важливо також активно розвивати digital-маркетинг та SMM-стратегії, орієнтовані на залучення ширшої аудиторії, зокрема іноземних туристів із країн Європейського Союзу. Ефективна онлайн-комунікація, побудована на візуальній привабливості, прозорості та персоналізації, сприятиме формуванню впізнаваного бренду та підвищенню лояльності гостей.

Крім того, подальший розвиток готелю неможливий без підвищення кваліфікації персоналу у сферах сомельє-послуг, міксології та wellness-сервісу. Це забезпечить високий рівень професіоналізму обслуговування, дозволить надавати гостям більш індивідуалізовані послуги та створить атмосферу справжньої гостинності.

Доцільним є також створення системи моніторингу якості послуг та задоволеності гостей, яка базуватиметься на принципах зворотного зв'язку, аналітики відгуків і персоналізації обслуговування.

У довгостроковій перспективі важливо розширювати мережу готелів формату «Blue Horizon». Це сприятиме формуванню потужного національного бренду — української інноваційної курортної мережі з винно-оздоровчим профілем, яка поєднуватиме сучасні технології, екологічну свідомість і глибокий зв'язок із регіональною культурою та традиціями гостинності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Пушка, О. С., Шевченко, І. В., Сильчук, Т. А. (2025). Аналіз маркетингової доцільності впровадження функціональних напоїв у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Інфраструктура ринку, (Випуск 82), 299–303. <https://doi.org/10.32782/infrastruct82-48>
2. Горшкова, Л. (2018). Розвиток винного туризму як спеціалізованого виду туристичної діяльності. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство., 68–71
3. Галузь виноградарства та виноробства в Україні: шлях до нових здобутків. «Напої. Технології та Інновації». <https://techdrinks.info/galuz-vynogradarstva-ta-vynorobstva-v-ukrayini-shlyah-do-novyh-zdobutkiv/>
4. US alcohol consumption at record low as health concerns rise, survey finds. (2025, 13 august). Reuters. <https://www.reuters.com/business/healthcare-pharmaceuticals/us-alcohol-consumption-record-low-health-concerns-rise-survey-finds-2025-08-13/>
5. Europeans ditching alcohol for taste and health reasons, research firm says. (2025, 7 october). Reuters. <https://www.reuters.com/business/europeans-ditching-alcohol-taste-health-reasons-research-firm-says-2025-10-07/>
6. Aprilia, B. E., Fibri, D. L. N., & Rahayu, E. S. (2025). Development and characterization of high-protein flakes made from *Spirulina platensis* in instant cereal drinks enriched with probiotic milk powder. Food Production, Processing and Nutrition, 7(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-024-00298-6>
7. Alexandropoulou, I., Gkouvi, A., Kontouli, K. M., Papadopoulou-Maniki, S., Giannioti, A., Bogdanos, D. P., Vassilakou, T., Mouchtouri, V. A., Goulis, D. G., & Grammatikopoulou, M. G. (2025). Sustainable HEalthy Diet practices: a cross-sectional analysis of an adult Greek sample. Nutrition Journal, 24(1). <https://doi.org/10.1186/s12937-025-01096-7>
8. Kersting, M., Kalhoff, H., Zahn, K., Belgardt, A. J., Sinnigen, K., & Lücke, T. (2025). Replacing cow's milk with plant-based drinks: consequences for nutrient

intake of young children on a balanced diet in Germany. *Journal of Health, Population and Nutrition*, 44(1). <https://doi.org/10.1186/s41043-025-00836-z>

9. Sugajski, M., Buszewska-Forajta, M., & Buszewski, B. (2023). Functional Beverages in the 21st Century. *Beverages*, 9(1), 27. <https://doi.org/10.3390/beverages9010027>

10. Toorani, A., Moodi, M., Zeinali, T., Salmani, F., & Norozi, E. (2024). Consumption status of functional drinks based on the theory of planned behavior and the stages of change model in female employees. *Scientific Reports*, 14(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-024-64888-7>

11. Дулька, О. С., Прибильський, В. Л., Федосов, О. Л., Кирпиченкова, О. М., Куц, А. М., Шидловська, О. Б., Іщенко, Т. І., Цирульнікова, В. В., Бондар, Н. П. (2024). Використання насіння чіа у технології безалкогольних напоїв. *Journal of Chemistry and Technologies*, 32(1), 163–170. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.276288>

12. Pomalango, Z. B., Paneo, M. A., Pakaya, N., Aman, L. O., & Hutuba, A. H. (2025). Cholesterol-Lowering Effects of Turmeric Effervescent Dosage in Preventing Atherosclerosis. *Science and Technology Indonesia*, 10(2), 482–492. <https://doi.org/10.26554/sti.2025.10.2.482-492>

13. Schönenberger, K. A., Ranzini, C., Laval, J., Bellenger, P., Tenon, M., & Fança-Berthon, P. (2025). The influence of food matrices on the bioavailability of curcuminoids from a dried colloidal turmeric suspension: a randomized, crossover, clinical trial. *Food & Function*. <https://doi.org/10.1039/d4fo03414g>

14. Heydari, M., Pourahmad, R., & Hashemiravani, M. (2025). The effect of green tea extract on the viability of *Lactobacillus casei* and the qualitative characteristics of a probiotic drink based on a mixture of celery, carrot and apple juice. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*, 156(21), 125–135.

15. Yaman, C. (2020). Dekoksiyon tıbbi adaçayı ve oğul otu çaylarının fitokimyasalları ve antioksidan aktiviteleri üzerine örnek miktarı ve dekoksiyon süresinin etkisi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*. <https://doi.org/10.18016/ksutarimdoga.vi.810689>

16. Ivanov, Y., & Schutuyk, V. (2021). Functional drink from malt raw materials as a substitute for natural coffee. *Food Industry*, 29, 42. <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2021-29-7>
17. Карпутіна, М., Харгелія, Д., Вітряк, О. (2022). Безпечність і якість напоїв на основі сорго. *The international scientific-practical journal "commodities and markets»*, 43(3), 99–107. [https://doi.org/10.31617/2.2022\(43\)08](https://doi.org/10.31617/2.2022(43)08)
18. Куриленко, Ю., Сухенко, В., Андронович, Г., & Куракін, О. (2024). мультинутрієнтний функціональний напій. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, (4 (14)), 25–30. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.4\(14\).2024.4](https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(14).2024.4)
19. Nikolenko, V. (2024). International experience in the functioning of the soft drinks market. *Biological Systems: Theory and Innovation*, 15(3), 58–71. <https://doi.org/10.31548/economics/3.2024.58>
20. Dudarev, I. (2023). Development of Beer Mixed Drinks Compositions with “Oat Milk” and Juices. *Restaurant and hotel consulting. Innovations*, 6(2), 214–231. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291704>
21. Тищенко, В. І., Божко, Н. В. (2023). Аналіз сучасних трендів у виробництві безалкогольних напоїв із використанням нетрадиційної рослинної сировини. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (1), 114–124. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2023.1.12>
22. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (6), 42–51. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6>
23. Паска, М., Млинко, О. (2023). Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнес. *Економіка та суспільство*, (52). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>
24. Tyshchenko, V. I., Bozhko, N. V. (2023). Use of phytoextracts for fortification of functional purpose soft beverages. *Bulletin of Uman National University of Horticulture*, (1), 123–127. <https://doi.org/10.32782/2310-0478-2023-1-123-127>

25. Паска, М., Іжевська, О., Макаровський, Н. (2024). Насіння чіа та його роль у створенні функціональних напоїв в умовах закладів ресторанного господарства. Економіка та суспільство, (68). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-61>
26. Contributors to Wikimedia projects. (2006) Wine tourism - Wikipedia. Wikipedia, the free encyclopedia. https://en.wikipedia.org/wiki/Wine_tourism
27. Давні традиції та сучасний підхід: Лідери грузинського виноробства та винного туризму у публічному голосуванні WTA 2023. Drinks+. <https://drinks.ua/news/davni-tradicii-ta-suchasnij-pidhid-lideri-gruzinskogo-vinorobstva-ta-vinnogo-turizmu-u-publichnomu-golosuvanni-wta-2023/>
28. Острогляд, Т. (2020). Винний тур до Європи: Авторські винні тури та винний туризм. <https://gastrotravel.club/ua/blog/wine-tourism-in-europe>
29. WineTourism.com. Discover the beauty of vineyards and indulge in exquisite wine experiences with WineTourism.com. Plan your perfect winery adventure today! | Winetourism.com. <https://www.winetourism.com/>
30. Горшкова, Л. (2018). Розвиток винного туризму як спеціалізованого виду туристичної діяльності. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство., 68–71
31. Мапа виноробень України | Серцевина. <https://theheartofwine.com/map-of-ukrainian-wineries/>
32. Учасники проєктів Вікімедіа. Одеса – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Одеса>
33. Учасники проєктів Вікімедіа. Виноградарство в Україні – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Виноградарство_в_Україні
34. Кількість діючих суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у розрізі регіонів (2014–2023) / Обсяг реалізованої продукції (товарів, послуг) суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у розрізі регіонів (2014–2023) / Обсяг виробленої продукції (товарів, послуг) суб'єктів

господарювання за видами економічної діяльності у розрізі регіонів (2014–2023).
Укрстат. URL: https://www.ukrstat.gov.ua/operativ/menu/menu_u/size_20.htm.

35. Який бенчмаркінг потрібен готелям? | Журнал «Академія Гостинності».
URL: <https://e.hotel-rest.com.ua/akademiya-hostynnosti-2021-1/yakyy-benchmarkinh-potriben-hotelyam>

36. Показники діяльності готелів у червні 2024 року - HoReCa-УКРАЇНА.
HoReCa-УКРАЇНА. URL: <https://horeca-ukraine.com/pokazniki-dijalnosti-goteliv-u-chervni-2024-roku/>

37. Facebook сторінка HotelMartix.
<https://www.facebook.com/hotelmatrixglobal>

38. Аналіз готельного ринку України у 2024 році. InVenture. URL:
<https://inventure.com.ua/uk/analytics/investments/analiz-gotel'nogo-rinku-ukraini-u-2024-roci>

39. Настич І. Ринок готельної нерухомості 2023: попит відновлюється, кадровий голод посилюється. propertytimes.com.ua. URL:
https://propertytimes.com.ua/itogi_goda/rinok_gotel'noyi_neruhomosti_2023_popit_vid_novlyuetsya_kadroviy_golod_posilyuetsya.

40. Про затвердження Програми соціально-економічного та культурного розвитку Одеської області на 2025 рік : Проект рішення.

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

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

43. Проектування та дизайн підприємств готельного та ресторанного господарства [Електронний ресурс] [Текст] : метод. рекомендації до провед. практ. занять для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна

справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, О. В. Бортнічук, В. О. Губеня ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2023. — 146 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

44. Ресторанна справа [Електронний ресурс] [Текст] : метод. рекомендації (Модуль 1) до провед. практ. занять для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2023. — 80 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

45. Ресторанна справа [Електронний ресурс] [Текст] : метод. рекомендації (Модуль 2) до провед. практ. занять для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2023. — 80 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

46. Ресторанна справа [Електронний ресурс] [Текст] : метод. рекомендації до викон. курсової роботи для здобувачів освітн. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2021. — 54 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

47. Проєктування та дизайн підприємств готельного та ресторанного господарства [Електронний ресурс] [Текст] : лабораторний практикум (Модуль 1) для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : Т. І. Іщенко, О. В. Бортнічук, В. О. Губеня, О. М. Люлька ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2023. — 163 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

48. Будинки і споруди. Підприємства харчування : ДБН В.2.2-25:2009. — [Чинний від 2009-09- 01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2009. — 57 с. — (Державні будівельні норми України)

49. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади: ДБН В.2.2-16-2019. – [Чинний від 2019-11- 01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 101 с. – (Державні будівельні норми України)

50. Odessa climate. Climate Data. <https://en.climate-data.org/europe/ukraine/odessa-oblast/odessa-220/>

51. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньопрофесійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад. Т.А.Нікітіна - К.: НУХТ, 2024. - 71 с.

ДОДАТКИ

Наукові праці

1. Пушка, О. С., Шевченко, І. В., & Шаран, Л. О. (2024). Удосконалення персоналізованого підходу до обслуговування гостей в барах готельних підприємств. Економіка та суспільство, 62. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-79>
2. Пушка, О. С., Шевченко, І. В., & Сильчук, Т. А. (2025). Аналіз маркетингової доцільності впровадження функціональних напоїв у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Інфраструктура ринку, 82, 299–303.
3. Пушка, О. С., Сильчук, Т. А., Шевченко, І. В., & Войко, М. В. (2025). Передумови створення барних програм для закладів ресторанного господарства при готелях. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 4(18). (Подано до публікації)
4. Патент України на винахід «Коктейль безалкогольний м'ятний» Дата подання заявки – 27.05.2025 р. Реєстраційний номер – Вх-27079/2025.
5. Патент України на винахід «Коктейль безалкогольний томатний» Дата подання заявки – 19.05.2025 р. Реєстраційний номер – Вх-25476/2025.
6. Патент України на винахід «Коктейль безалкогольний кокосовий» Дата подання заявки – 19.05.2025 р. Реєстраційний номер – Вх-25480/2025.
7. Патент України на винахід «Коктейль безалкогольний журавлиново-гранатовий» Дата подання заявки – 19.05.2025 р. Реєстраційний номер – Вх-25487/2025.
8. Патент України на винахід «Коктейль безалкогольний обліпиховий» Дата подання заявки – 27.05.2025 р. Реєстраційний номер – Вх-27080/2025.
9. Патент України на корисну модель «Спосіб виробництва коктейлю ананасового» Дата подання заявки – 20.06.2025 р. Реєстраційний номер – Вх-32438/2025.
10. Патент України на корисну модель «Спосіб виробництва коктейлю овочевого» Дата подання заявки – 20.06.2025 р. Реєстраційний номер – Вх-32443/2025.

11. Шевченко, І. В., & Пушка, О. С. (2025). Використання локальних функціональних інгредієнтів у коктейлях закладів готельно-ресторанного бізнесу. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті (Ч. 3, с. 276). НУХТ.

12. Шевченко, І. В., & Пушка, О. С. (2025). Особливості використання суперфудів у створенні функціональних коктейлів. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі (с. 185). НУХТ.

13. Шевченко, І. В., & Пушка, О. С. (2025). Застосування функціональних інгредієнтів у напоях барів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності (с. 65–68). ЛДУФК ім. І. Боберського.

14. Шевченко, І. В., & Пушка, О. С. (2025). Ашваганда як функціональна складова коктейлів в умовах закладів ресторанного господарства. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку (с. 370–373). ВПЦ «Візаві».

15. Шевченко, І. В., & Нікітіна, Т. А. (2025). Вплив інноваційних барних програм на конкурентоспроможність готельно-ресторанного бізнесу. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7–11 квітня 2025 р. НУХТ.

16. Шевченко, І. В., & Пушка, О. С. (2025). Використання відновленого білку в коктейлях з пінною структурою. ХНЕУ ім. С. Кузнеця. (Подано до публікації)

17. Войко, М., Шевченко, І. В., & Пушка, О. С. (2025). Актуальність впровадження барних програм у закладах ресторанного господарства при готелі. ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж». (Подано до публікації)

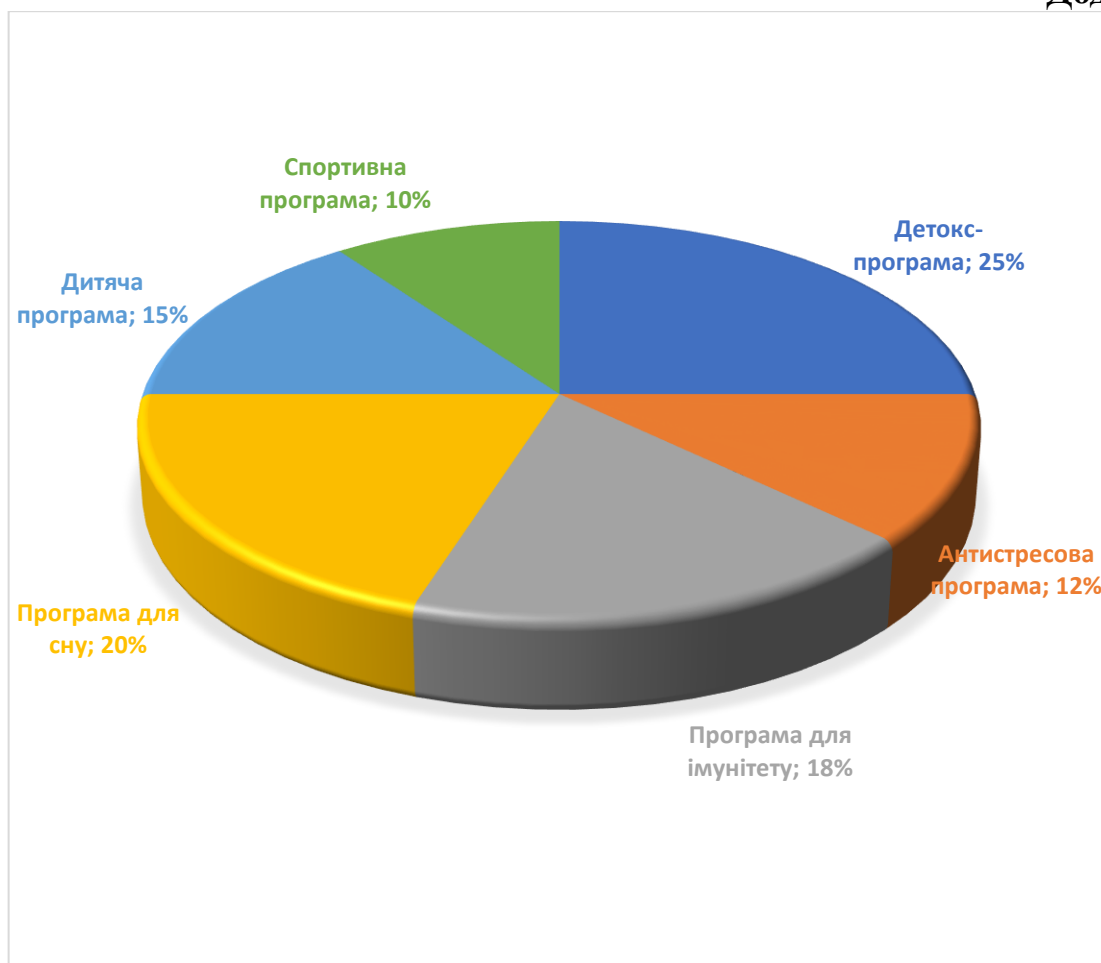


Рис.1 – Результати опитування гостей закладів ресторанного господарства при готелі «Glibivka Family Park»



Додаток В

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20____р.

(підпис)

Технологічна карта №1 на коктейль «Chia Colada»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Кокосова вода	60		60		ДСТУ 4562:2006
2	Ананасовий сік	90		90		ДСТУ 7159:2010
3	Насіння чіа	12		12		ДСТУ 7160:2020
4	Ром білий, безалкогольний, Captain Morgan	40		40		ДСТУ 4257:2021
5	Кокосовий сироп	20		20		ДСТУ 7126:2009
6	Лаймовий сік	20		20		ДСТУ 7159:2010
7	Лід		158		158	ДСТУ 4734:2007
Всього		300		300		
Вихід			400		400	

Технологія приготування

Насіння чіа заливають кокосовою водою, температурою +16...+18°C на 20-30 хв. У блендер засипають усі інгредієнти та перемішують, після чого коктейль наливають у бокал харікейн та прикрашають шматочком ананасу з кокосовим чіпсом.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – коктейль не прозорий, з трубочками, поданий у бокалі харікейн, прикрашений ананасом з кокосовим чіпсом.

Колір – білий з вкрапленням насіння чіа

Консистенція – рідка

Смак – солодкий, з нотками ананасу та кокосу

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,71; жирів – 0,98; вуглеводів – 5,14;

Омега-3 - 0,54 г; Клітковина -1,26 г; Магній - 17,69 мг; Калій - 84,81 мг; Цинк- 0,18 мг;

Енергетична цінність – 32,22 ккал/100 г (134,9 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
2,84	3,91	20,56	128,83

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Омега-3, г	2,16	216
Клітковина, г	5,05	20,19
Mg, мг	70,76	17,69
K, мг	339,24	7,22
Zn, мг	0,72	6,56



Додаток Д

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №2
на коктейль «*Ashwa Sunset*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Пиво світле б/а	100		100		ДСТУ 4853:2022
2	Сироп троянди	15		15		ДСТУ 7126:2009
3	Сироп мандарину	15		15		ДСТУ 7126:2009
4	Лаймовий фреш	40		40		ДСТУ 7159:2010
5	Апельсин	115		115		ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
6	Чай ашваганди		4,5		4,5	ДСТУ 7174:2010
7	Вода	50		50		ДСТУ 7525:2014
8	Лід	150		150		ДСТУ 4734:2007
Всього		445	44,5	445	44,5	
Вихід			485		485	

Технологія приготування

У шейкер заливають сиропи троянди та мандарину, настій ашваганди, лаймовий фреш, засипають льодом і шейкують протягом 15 секунд. В Харікейн засипають лід, виливають вміст шейкера, додають апельсин, мадлерують та безалкогольне пиво.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – коктейль напівпрозорий, з трубочками, поданий у бокалі харікейн, коктейльними вишнями, всередині проглядаються шматочки апельсину.

Колір – помаранчево-червоний

Консистенція – рідка

Смак – кисло-солодкий, з відтінком троянди

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,36; жирів – 0,07; вуглеводів – 8,49;

Вітаноліди 2,02-5,06 мг;

Енергетична цінність – 36,01 ккал/100 г (150,77 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
1,61	0,29	37,8	160,26

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Вітаноліди, мг	9-22,5	30-75



Додаток Ж

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №3
на коктейль *«Berry Breeze»*

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см ³	г	см ³	г	
1	Обліпихове пюре		40		40	ДСТУ 4837:2007
2	Розмарин		10		10	ДСТУ ISO 11164:2019
3	Імбирний сироп	25		25		ДСТУ 7126:2009
4	Медовий сироп	15		15		ДСТУ 7126:2009
5	Апельсиновий фреш	100		100		ДСТУ 7159:2010
6	Sprite	100		100		ДСТУ 4069:2016
7	Лід		50		50	ДСТУ 4734:2007
Всього		250	100	250	100	
Вихід			350		350	

Технологія приготування

У шейкер засипають лід, додають обліпихове пюре, гілочку розмарину, імбирний сироп, медовий сироп, апельсиновий фреш, Шейкують протягом 10-15 секунд. В бокал засипають лід, наливають суміш з шейкеру, доливають Sprite, прикрашають гілочкою розмарину та апельсиновим чипсом.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – коктейль не прозорий, з льодом, прикрашений розмарином та апельсиновим чипсом

Колір – помаранчевий

Консистенція – рідка

Смак – солодкий, з присмаком імбиру

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,18; жирів – 0,68; вуглеводів – 6,8;

Вітамін С - 21,23 мг; Вітамін Е – 1,14 мг; Флавоноїди – 15,32 мг; Гінгерол - 8,93 мг; Калій – 195,26 мг;

Енергетична цінність – 34,07 ккал/100 г (142,64 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
0,64	2,38	23,81	119,26

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Вітамін С, мг	74,29	82,54
Вітамін Е, мг	3,98	26,53
Флавоноїди, мг	53,63	10,73
Гінгерол, мг	31,25	52,08
К, мг	683,4	14,54



Додаток 3

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20____р.

(підпис)

Технологічна карта №4

на коктейль «*Mellow Raspberry Bliss*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Чай меліси	70		70		ДСТУ 7174:2010
2	Чай лаванди	70		70		ДСТУ 7174:2010
3	Чай ромашки	70		70		ДСТУ 7174:2010
4	Сік вишневий	25		25		ДСТУ 7159:2010
5	Мед		10		10	ДСТУ 4497:2005
6	Білок курячого яйця	25		25		ТУ У 82.9-40582973-001:2924
7	Кориця		5		5	ДСТУ 8007:2015
Всього		260	15	260	15	
Вихід			275		275	

Технологія приготування

Чай меліси, лаванди та ромашки заварюють холодним настоюванням (протягом 12 годин при температурі +15°C). У шейкер засипають лід, додають усі інгредієнти та шейкують протягом 30 с. Наливають у коктейльний бокал, прикрашають малиною пудрою.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – коктейль з високою пінкою, прикрашена малиною пудрою,

Колір – рожевий

Консистенція – рідка

Смак – солодкий

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 1,36; жирів – 0,04; вуглеводів – 5,88;

Триптофан – 28,81 мг; біофлавоноїди – 75,09 мг;

Енергетична цінність – 29,33 ккал/100 г (122,88 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
3,74	0,12	16,16	80,66

Карту склав студент групи ГС-2-3М

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Триптофан, мг	79,25	31,7
Біофлавоноїди, мг	206,50	41,3



Додаток К

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №5

на коктейль «*Ramos Flamingo Noo*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Спирт винний, %	Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто			
		см ³	г	см ³	г		
1	Концентрат гранату	30		30			ДСТУ ISO 23393:2019
2	Цукровий сироп	30		30			ДСТУ 7126:2009
3	Текіла срібна «Olmeco»	45		45		18	ДСТУ 7072:2009
4	Білок курячого яйця		25		25		ТУ У 82.9- 40582973-001:2924
5	Чай ашваганди		4,5		4,5		ДСТУ 7174:2010
6	Вода	50		50			ДСТУ 7525:2014
Всього		155	40	155	40	18	
Вихід			180		180	10	

Технологія приготування

Чай ашваганди заварюють, та за допомогою сифона карбонізують CO₂. Гранат очищають і подрібнюють в блендері, та пропускають крізь кавовий фільтр двічі. В шейкер кладуть лід, додають концентрат гранату, цукровий сироп, текілу і білок. Шейкують 30 с, після чого через стрейнер наливають у коктейльний бокал. Обережно заливають в коктейль чай ашваганди та прикрашають гранатовими зернятками.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – має легку каламутність, високу пінку на якій тримаються зернятка гранату.

Колір – напівпрозорий, блідо-рожевий, пінка має рожевий відтінок.

Консистенція - рідка

Смак – гіркуватий, тонізуючий

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 1,86; жирів – 0,23; вуглеводів – 14,04;

Вітаноліди – 5-12,5 мг;

Енергетична цінність – 123,39 ккал/100 г (516,61 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
3,34	0,41	25,27	222,11

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Вітаноліди, мг	9-22,5	30-75



Додаток Л

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №6

на коктейль «*Rose Calm*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Сироп троянди	15		15		ДСТУ 7126:2009
2	Лимонний сік	15		15		ДСТУ 7159:2010
3	Газований чай меліси та лаванди	200		200		ДСТУ 7174:2010
4	Лід		100		200	ДСТУ 4734:2007
Всього		230	100	230	100	
Вихід			330		330	

Технологія приготування

В хайбол насипають лід, додають лимонний сік та сироп троянди. Все заливають газованим чаєм меліси та лаванди.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – прозорий коктейль з льодом та сушеними квітами.

Колір – прозорий, рубіновий.

Консистенція - рідка

Смак –квітковий

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,02; жирів – 0,01; вуглеводів – 2,83;

Вітаноліди – 5-12,5 мг;

Енергетична цінність – 11,43 ккал/100 г (47,86 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
0,06	0,02	9,33	37,72

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Вітамін В6, мг	0,81	57,79
К, мг	480,45	13,73
Mg, мг	31,5	9,84



Додаток М

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20____р.

(підпис)

Технологічна карта №7

на коктейль «*Sake Night*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см ³	г	см ³	г	
1	Ананасовий сік	120		120		ДСТУ 9126:2021
2	Лайм		30		30	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
3	Цукровий сироп	15		15		ДСТУ 7126:2009
4	Спіруліна (порошок)		15		15	ТУ У 15.8-3206692-003:2006
5	М'ята		5		5	ДСТУ ISO 2256:2005
6	Sprite	100		100		ДСТУ 4069:2016
7	Лід		70		70	ДСТУ 4734:2007
Всього		235	120	235	120	
Вихід			255		255	

Технологія приготування

У хайбол викладають лайм, м'яту, медлерують. Додають спіруліну, ананасовий сік та цукровий сироп, перемішати. Наповнити льодом та долити доверху Sprite. Перемішати свізлом та прикрасити м'ятою.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – коктейль частково прозорий, із часточками спіруліни, прикрашений зверху м'ятою. Видно окремі компоненти (лайм, м'ята)

Колір – зелений

Консистенція – рідка

Смак – солодкий, ананасовий присмак

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 1,44; жирів – 0,24; вуглеводів – 15,11;

Бромелайн – 169,41 мг; вітамін С – 8,98 мг; калій – 162,33 мг;

Енергетична цінність – 68,34 ккал/100 г (286,13 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
3,68	0,6	38,54	174,27

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Бромелайн, мг	432	43,2
Вітамін С, мг	22,9	30,53
К, мг	413,95	16,56



Додаток Н

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №8
на коктейль «*Sea buckthorn shine*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Спирт винний, %	Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто			
		см ³	г	см ³	г		
1	Обліпихове пюре		50		50		ДСТУ 4837:2007
2	Лікер Triple Sec «Volare»	50		50		19	ДСТУ 4257:2021
3	Ігристе вино брют, «Marengo»	130		130		17,55	ДСТУ 4807:2007
4	Лимонний сік	15		15			ДСТУ 9126:2021
5	Медовий сироп	60		60			ДСТУ 7126:2009
Всього		205	50	205	50		
Вихід			305		305	12	

Технологія приготування

У шейкер засипають лід, додають обліпихове пюре, лікер Triple Sec, лимонний сік та медовий сироп. Шейкують протягом 10-15 секунд. Бокал для коктейлю прикрашають червоним цукром по краю та наливають суміш, доливають ігристе вино, прикрашають півкільцем апельсина.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – однорідна яскрава суміш зі шматочком апельсину, подано в бокалі Маргарита.

Колір – помаранчевий

Консистенція – рідка

Смак – солодко-кислий

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,31; жирів – 1; вуглеводів – 13,49;

Вітамін Е – 1,48 мг; вітамін С – 29,27 мг;

Енергетична цінність – 129,88 ккал/100 г (543,78 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
0,96	3,04	34,39	369,14

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Вітамін Е, мг	4,53	30,2
Вітамін С, мг	89,3	99,2



Додаток О

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №9
на коктейль «*Watermelon Joke*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Спирт винний, %	Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто			
		см³	г	см³	г		
1	Горілка кавун	50		50		19	ДСТУ 4256:2021
2	Сироп кавун	50		50			ДСТУ 7126:2009
3	Лимонний сік	30		30			ДСТУ 9126:2021
4	Насіння чіа		20		20		ДСТУ 7160:2020
5	Вода		60		60		ДСТУ 7525:2014
6	Sprite	100		100			ДСТУ 4069:2016
7	Лід		100		100		ДСТУ 4734:2007
Всього		230	180	230	180		
Вихід			410		410	9,5	

Технологія приготування

Насіння чіа заливають водою, температурою +10...+25°C на 20-30 хв. У шейкер засипають лід, горілку, сироп, лимонний сік та насіння чіа, і шейкують протягом 15 секунд. Вміст крізь стрейнер наливають у хайбол і додають Sprite.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – прозорий, насіння чіа рівномірно розподілене по всьому келиху.

Колір – прозорий, помаранчевого відтінку.

Консистенція – густа

Смак – солодкий

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 2,68; жирів – 3,94; вуглеводів – 13,01;

Омега -3 – 1,66 г; Клітковина – 0,82 г;

Енергетична цінність – 124,44 ккал/100 г (521,01 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
10,71	15,75	52,05	497,74

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Клітковина, г	6,8	27,2
Омега-3, г	3,4	1700



Додаток П

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20____р.

(підпис)

Технологічна карта №10 на коктейль «Cuban Hourse Bite»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см ³	г	см ³	г	
1	Томатний сік	75		75		ДСТУ 8895:2019
2	Лимонний сік	5		5		ДСТУ 9126:2021
3	Табаско	1,5		1,5		ДСТУ 8017:2015
4	Пюре селери		37,5		37,5	ДСТУ 4085-2001
5	Пюре огірка		37,5		37,5	ДСТУ 4085-2001
6	Соус ворчествер	1,5		1,5		ДСТУ 8017:2015
7	Куркума		3,5		3,5	ДСТУ ISO 948:2007
8	Коріандр		3,5		3,5	ДСТУ ISO 948:2007
9	Лід		77		77	ДСТУ 4734:2007
10	Цукровий сироп	5		5		ДСТУ 7126:2009
11	Часник		1,5		1,5	ДСТУ ISO 948:2007
12	Сіль		1,5		1,5	ДСТУ ISO 948:2007
Всього		88	162	88	162	
Вихід			250		250	

Технологія приготування

В шейкер додають лід, всі інгредієнти та шейкують протягом 15 секунд. Хайбол наповнюють льодом та наливають коктейль, прикрашають стеблом селери.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – коктейль не прозорий, в келисі хайбол, з селерою.

Колір – червоно-помаранчевий

Консистенція – рідка

Смак – гіркуватий, насичений томатний смак

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,9; жирів – 0,44; вуглеводів – 5,44;

Магній – 15,68 мг; калій – 183,83 мг; натрій – 254,77 мг; манган – 0,37 мг; цинк – 0,22 мг; куркумін – 42 мг; флавоноїди – 16,45 мг;

Енергетична цінність – 29,39 ккал/100 г (123,05 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
2,26	1,11	13,61	73,47

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Mg, мг	39,27	9,82
K, мг	459,58	9,78
Na, мг	636,92	47,89
Mn, мг	0,93	30,87
Zn, мг	0,56	5,12
Куркумін, мг	105	21
Флавоноїди, мг	41,13	8,23



Додаток Р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №11 на коктейль «Mindless Negroni»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Джин Б/А	65		65		ДСТУ 4257:2021
2	Чебрець		4,5		4,5	ДСТУ 7160:2020
3	Цедра лимону		2,5		2,5	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
4	Імбир		21,5		21,5	ДСТУ 8005:2015
5	Чай каркаде	70		70		ДСТУ 7174:2010
6	Цукор		5		5	ДСТУ 4623:2023
7	Розмарин		5		5	ДСТУ 8005:2015
8	Сік журавлини	35		35		ДСТУ 9126:2021
9	Сік гранату	35		35		ДСТУ 9126:2021
10	Лід		35			ДСТУ 4734:2007
Всього		205	70	205	70	
Вихід			240		240	

Технологія приготування

Виготовляють функціональний настій приготований з комбінації інгредієнтів: питної води, пелюсток суданської троянди, свіжого імбиру, білого кристалічного цукру, лимонної цедри, а також ароматичних трав — розмарину та чебрецю. Сік журавлини поєднують з соком гранату. Келих сніфтер наповнюють льодом, наливають функціональний настій, суміш соків, додають джин та обережно перемішують свізлом. Прикрашають цедрою лимона.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – коктейль прозорий, з льодом та цедрою лимона.

Колір – рубіновий

Консистенція – рідка

Смак – гіркуватий, терпкий

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,13; жирів – 0,01; вуглеводів – 5,95;

Вітаміну В₉ – 12,10 мг; Вітаміну С – 8,86 мг; Вітаміну К – 34,09 мг; Калію – 129,4 мг; Магнію – 11,13 мг;

Енергетична цінність – 25,31 ккал/100 г (105,97 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
0,32	0,04	14,29	60,74

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Вітамін В ₉ , мг	29,05	7,26
Вітамін С, мг	21,26	28,35
Вітамін К, мг	81,82	90,92
К, мг	310,56	8,87
Mg, мг	26,72	8,35



Додаток С

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20____р.

(підпис)

Технологічна карта №12
на коктейль «*Sunny froggy*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Йогурт збагачений кальцієм	150		150		ДСТУ 4343:2004
2	Пюре маракуї		40		40	ДСТУ 8639:2016
3	Пюре манго		40		40	ДСТУ 8639:2016
Всього		150	80	150	80	
Вихід			230		230	

Технологія приготування

У келих для айріш кави, наливають йогурт, додають пюре манго та пюре маракуї. Перемішують свізлом, прикрашають збитими вершками.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – коктейль в келисі для айріш кави, зі збитими вершками.

Колір – помаранчевий

Консистенція – рідка

Смак – солодкий

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 2,67; жирів – 1,17; вуглеводів – 17,84;

Вітаміну В₉ – 12,10 мг; Вітаміну С – 8,86 мг; Вітаміну К – 34,09 мг; Калію – 129,4 мг; Магнію – 11,13 мг;

Енергетична цінність – 92,57 ккал/100 г (387,57 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
6,15	2,69	41,03	212,91

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Са, мг	234,2	23,42



Додаток Т

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №13

на коктейль «Chia breeze»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Ананас		75		75	ДСТУ ISO 1838:2019
2	Імбирний сік	10		10		ДСТУ 8005:2015
3	Лаймовий сік	25		25		ДСТУ 9126:2021
4	Sprite	75		75		ДСТУ 4069:2016
5	Яблучний сік	180		180		ДСТУ 8005:2015
6	Насіння chia (мелене)		25		25	ДСТУ 7160:2020
7	Лід		60		60	ДСТУ 4734:2007
Всього		290	160	290	160	
Вихід			450		450	

Технологія приготування

Ананас перемелюють в пюре. Насіння chia мелють до порошкоподібного стану. Яблучний сік карбонізують. В шейкер заливають ананасове пюре, імбирний сік, лаймовий сік, насіння chia, струшують протягом 15 секунд. У келих для червоного вина засипають лід, виливають вміст шейкери, додають Sprite та карбонізований яблучний сік та перемішують.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – коктейль у келисі для червоного вина, з часточками насіння chia, прикрашене трубочкою та скелетованим листям.

Колір – жовтий з часточками чорно-сірого насіння chia

Консистенція – рідка з часточками

Смак – кисло-солодкий

Запах - властивий інгредієнтам

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 1,46; жирів – 1,78; вуглеводів – 10,33;

Омега-3 – 1,89 г; Клітковина -0,94 г;

Енергетична цінність – 63,22 ккал/100 г (264,69 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
6,57	8,02	46,5	284,47

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Клітковина, г	8,5	34
Омега-3, г	4,25	850



Додаток У

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №14
на коктейль «*Lavander dream*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Спирт винний, %	Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто			
		см³	г	см³	г		
1	Мигдальне молоко	125		125			
2	Лавандовий чай	125		125			ДСТУ 7174:2010
4	Чай меліси	125		125			ДСТУ 7174:2010
5	Мед	10		10			ДСТУ 4497:2005
6	Кориця		10		10		ДСТУ 8007:2015
7	Лікер Baileys	30		30		17	ДСТУ 4257:2021
Всього		415	10	415	10		
Вихід			425		425	5,1	

Технологія приготування

Всі компоненти заливають у шейкер, струшують протягом 15 секунд, наливають у келих.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – поданий у коктейльному бокалі, з видимими часточками кориці.

Колір – кремовий, з коричневими вкрапинками кориці.

Консистенція – рідка.

Смак – вершково-лавандовий.

Запах – відповідає інгредієнтам.

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,78; жирів – 1,44; вуглеводів – 10,45;

Магній – 12,41 мг; Триптофан – 5,56 мг; Поліфеноли – 37,24 мг;

Енергетична цінність – 57,89 ккал/100 г (242,37 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
3,29	6,13	44,43	246,02

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Mg, мг	52,75	16,48
Поліфеноли, мг	23,65	9,46
Триптофан, мг	158,25	63,3



Додаток Ф

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №15
на коктейль «*Chamomile Spraitz*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Ромашковий чай	100		100		ДСТУ 7174:2010
2	Чай меліси	100		100		ДСТУ 7174:2010
3	Апельсиновий сік	100		100		ДСТУ 9125:2021
4	Газована вода	20		20		ДСТУ 4069:2016
5	Лід		60		60	ДСТУ 4734:2007
Всього		320	60	320	60	
Вихід			380		380	

Технологія приготування

В келих для вина засипають лід, наливають чай ромашки та меліси, сік, газовану воду та перемішують свізлом.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – прозорий напій із легким помутнінням з льодом.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція – рідка однорідна.

Смак – цитрусова з відтінками меліси.

Запах – трав'яний аромат ромашки.

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,15; жирів – 0,04; вуглеводів – 2,92;

Вітамін С – 13,42 мг; Магній – 4,74 мг; Апігенін – 1,0 мг;

Енергетична цінність – 12,69 ккал/100 г (53,14 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
0,57	0,17	11,10	48,21

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Вітамін С, мг	51	5,63
Mg, мг	18	38
Апігенін, мг	3,8	68



Додаток Х

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №16

на коктейль «*Berry Boom*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Смузі чорниця-яблуко	100		100		ДСТУ 4069:2016
2	Йогурт питний	100		100		ДСТУ 4343:2004
3	Мед	30		30		ДСТУ 4497:2005
Всього		230		230		
Вихід		230		230		

Технологія приготування

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – однорідний коктейль без видних згустків.

Колір – пурпурно-коричневий.

Консистенція – смузі-подібна.

Смак – яскравий виражений ягідний смак.

Запах – відповідає інгредієнтам.

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 1,86; жирів – 0,7; вуглеводів – 17,57;

Вітаміну С – 8,96 мг; Магнію – 5,5 мг;

Енергетична цінність – 84,03 ккал/100 г (351,82 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
4,28	1,61	40,41	193,27

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Вітамін С, мг	20,6	15,85
Mg, мг	12,65	28,11



Додаток Ц

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20____р.

(підпис)

Технологічна карта №17

на коктейль «Cirtus Fun»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Апельсиновий сік	50		50		ДСТУ 9125:2021
2	Лимонний сік	15		15		ДСТУ 9125:2021
3	Яблучний сік	80		80		ДСТУ 9125:2021
4	Sprite	50		50		ДСТУ 4069:2016
5	М'ята		15		15	ДСТУ ISO 2256:2005
6	Лід		40		40	ДСТУ 4734:2007
Всього		195	15	195	15	
Вихід			250		250	

Технологія приготування

В хайбол засипають лід та м'ята, заливають соки та Sprite, перемішують свізлом.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – однорідний напій поданий у хайболі.

Колір – яскраво-жовтий.

Консистенція – однорідна.

Смак – яскраво виражений цитрусовий смак.

Запах – відповідає інгредієнтам.

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,55; жирів – 0,26; вуглеводів – 7,55;

Магній – 8,88 мг; Вітамін С – 14,46 мг; Калій – 7,95 мг; Каротиноїди – 0,08 мг;

Енергетична цінність – 34,69 ккал/100 г (145,24 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
1,37	0,64	18,88	86,72

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Mg, мг	22,2	17,08
Вітамін С, мг	36,15	80,33
Калій, мг	302,05	7,95
Каротиноїди, мг	0,21	6,96

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №18
на коктейль «*Protein Power Shake*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Банан		120		120	ДСТУ ISO 931:2019
2	Мигдальне молоко	150		150		
3	Протеїн конопляний		10		10	ДСТУ 7802:2015
4	Арахісове масло		30		30	
Всього		150	160	150	160	
Вихід			310		310	

Технологія приготування

Банан, мигдальне молоко, протеїн та арахісове масло закладають у блендер, подрібнюють. Суміш переливають у бокал.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – однорідний напій без видимих часточок.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – густа, однорідна.

Смак – солодкуватий, з вираженими банановими нотками.

Запах – бананово-горіховий.

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 5,12; жирів – 4,91; вуглеводів – 11,32;

Калій – 313,74 мг; Магній – 427,85 мг; Кальцій – 267,60 мг;

Енергетична цінність – 109,93 ккал/100 г (460,25 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
15,87	15,22	35,09	340,79

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
К, мг	972,6	20,69
Mg, мг	1326,34	414,48
Ca, мг	829,56	82,96

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №19
на коктейль «*Green Recovery*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см ³	г	см ³	г	
1	Шпинат		25		25	ДСТУ 8061:2015
2	Ківі		50		50	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-46:2007
3	Яблуко		50		50	ДСТУ 8133:2015
4	Кокосова вода	120		120		ДСТУ 4562:2006
5	Насіння chia		20		20	ДСТУ 7160:2020
Всього		120	145	120	145	
Вихід			265		265	

Технологія приготування

Шпинат, яблуко, кокосову воду, ківі та насіння chia закладають у блендер та подрібнюють. Суміш заливають у бокал.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – однорідна суміш без видимих частинок.

Колір – насичений зелений.

Консистенція – смузі-подібна.

Смак – солодкуватий, із кислинкою ківі та яблука.

Запах – фруктов-трав'яний.

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 1,78; жирів – 2,55; вуглеводів – 10,56;

Вітамін С – 14,26 мг; Фолієва кислота – 25,85 мкг; Калій – 154,34 мг; Залізо – 1,05 мг;
Клітковина – 4,03 г; Омега-3 – 1,68 г; Вітамін К – 49,83 мкг;

Енергетична цінність – 72,28 ккал/100 г (302,62 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
4,73	6,75	27,98	191,55

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Вітамін С, мг	37,80	50,4
Вітамін К, мкг	132,05	110,04
Фолієва кислота	68,5	17,13
К, мг	409,00	8,70
Fe, мг	2,78	34,69
Клітковина, г	10,68	42,70
Омега-3, г	4,45	278,13

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «_____»

Ольга ПУШКА

«_____» _____ 20__р.

(підпис)

Технологічна карта №20
на коктейль «*Berry Electrolyte Punch*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см³	г	см³	г	
1	Чорниця		100		100	ДСТУ 691:2004
2	Смородина		100		100	ДСТУ 8319:2015
3	Лимонний сік	25		25		ДСТУ 9126:2021
4	Кокосова вода	100		100		ДСТУ 4562:2006
5	Мед	25		25		ДСТУ 4497:2005
Всього		150	200	150	200	
Вихід			350		350	

Технологія приготування

В блендер закладають усі компоненти та подрібнюють до однорідного стану. Коктейль переливають у келих.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – однорідний напій без видимих часточок.

Колір – темно-фіолетовий.

Консистенція – помірно густа.

Смак – солодко-кислий.

Запах – ягідний аромат.

Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,57; жирів – 0,23; вуглеводів – 16,45;

Вітамін С – 204,22 мг; Калій – 201,86 мг; Магній – 8,07 мг; Натрій – 192,11 мг;

Енергетична цінність – 70,15 ккал/100 г (293,7 кДж/100 г)

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
1,98	0,82	57,57	245,54

Карту склав студент групи ГС-2-3М _____

Ілля ШЕВЧЕНКО

Корисні властивості

Мікронутрієнти	Вміст в порції коктейлю	Забезпечення добової норми, %
Mg, мг	57	17,81
Na, мг	109,50	7,3
K, мг	706,5	15,03
Вітамін С, мг	223,63	298,17

Таблиця 1 – Меню вільного вибору страв та напоїв лобі-бару

№ рецептури	Назва страви, коктейлю	Вихід страви, г/Величина порції (мл)
1	2	3
Коктейлі		
Безалкогольні		
Згідно ТК	Ashwa Sunset (пиво світле б/ф, сироп троянди, сироп мандарину, лайм, апельсиновий фреш, настій ашваганди, лід)	485
Згідно ТК	Berry Breeze (обліпихове пюре, розмарин, імбирно-медовий сироп, апельсиновий фреш, Sprite, лід)	350
Згідно ТК	Mellow Raspberry Bliss (Чай меліси, чай ромашки, чай лаванди, вишневий сік, мед, яєчний білок, кориця)	270
Згідно ТК	Rose Calm (Сироп троянди, лимонний сік, газований чай бленду лаванди та меліси, лід)	330
Згідно ТК	Sake Night (Ананасовий сік, цукровий сироп, лайм, спіруліна, м'ята, Sprite, лід)	255
Згідно ТК	Couban hourse bite (Томатний сік, лимонний сік, огірок, селера, соус табаско, соус ворчествер, куркума, коріандр, лід, цукровий сироп, часник сушений, сіль)	200
Згідно ТК	Mindless Negroni (джин, настій чебрецю, лимону, імбиря, каркаде, розмарину, цукор, сік гранатовий, нектар журавлини)	240
Згідно ТК	Chia Colada (Кокосова вода, ананасовий сік, насіння чіа, ром білий б/а, кокосовий сироп, лаймовий сік, лід)	400
Згідно ТК	Sunny froggy (йогурт з кальцієм, пюре манго, пюре маракуї, збиті вершки)	230
Згідно ТК	Chia breeze (Ананас, імбирний сік, лаймовий сік. Яблучний сік, Sprite. Насіння чіа)	450
Згідно ТК	Chamomile Spraitz (Ромашковий чай, чай меліси, апельсиновий сік, газована вода)	380
Згідно ТК	Berry Boom (смузі чорниця-яблуко, йогурт питний, мед)	230
Згідно ТК	Cirtus Fun (апельсиновий сік. Лимонний сік. Яблучний сік, Sprite, м'ята)	250
Згідно ТК	Protein Power Shake (банан, мигдальне молоко, протеїн конопляний, арахісове масло)	310
Згідно ТК	Green Recovery (Шпинат ,ківі, яблуко, кокосова вода, насіння чіа)	265

Згідно ТК	Berry Electrolyte Punch (Чорниця, смородина, лимонний сік, кокосова вода, мед)	350
Алкогольні		
Згідно ТК	Ramos Flamingo Noon (Концентрат гранату, цукровий сироп, текіла срібна, яєчний білок, чай шаваганди)	180
Згідно ТК	Sea buckthorn shine (Обліпихове пюре, лікер Triple Sec, ігристе вино брют, лимонний сік, медовий сироп)	305
Згідно ТК	Watermelon Joke (горілка кавунова, сироп кавуновий, лимонний сік, насіння чіа, sprite, лід)	410
Згідно ТК	Lavander dream (Лавандовий чай, мед, мигдальне молоко, кориця, лікер Baileys)	425
Горілка		
	Горілка «DISTIL.№9» (Україна) 40%	700/50
	Горілка «Finlandia» (Фінляндія) 37,5%	500/50
	Горілка «Absolut» Vanilla (Швеція) 38%	700/50
Вина		
	Вино біле, сухе Одесос Рислінг (Україна) 12,5%	750/150
	Вино біле, сухе «Manzul Wine House» Сухолиманське (Україна) 14%	750/150
	Вино рожеве, сухе Вина Гулієвих Select Rose (Україна) 11,3%	750/150
	Вино рожеве, сухе «Manzul Wine House» Кабарне по-білому (Україна) 12,5%	750/150
	Вино червоне, сухе Одесос (Україна) 14%	750/150
	Вино біле, напівсухе «Manzul Wine House» Мускатне (Україна) 12%	750/150
	Вино біле, напівсухе «Manzul Wine House» Купажне (Україна) 12%	750/150
	Вино червоне, напівсолодке «Manzul Wine House» Ведмежа кров (Україна) 12%	750/150
	Вино червоне, напівсолодке «Manzul Wine House» Зайбер (Україна) 13,5%	750/150
	Вино червоне, солодке «Manzul Wine House» Букет бесарабії (Україна) 12,5%	750/150
Мінеральні води		
	Вода мінеральна столова сильногазована «Моршинська»	330
	Вода мінеральна столова слабогазована «Моршинська»	330
	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	330
	Вода мінеральна газувана Enjoу Печаєвська	500
	Вода мінеральна слабогазована Enjoу Печаєвська	500
	Вода мінеральна газнегазована ована Enjoу Печаєвська	500
Солодкі води		
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	250
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi cola»	250
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	250
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	250
	Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water»	330

	Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water» Citrus Mix	330
	Напій безалкогольний сильногазований комбуча класична «Spraga»	330
	Напій безалкогольний сильногазований комбуча яблуко-груша «Spraga»	330
Соки		
	Сік «Galicia» (Яблучно-грушевий)	200
	Сік «Galicia» (Мультифруктовий)	200
	Сік «Galicia» (Томатний)	200
	Сік «Galicia» (Ананас, виноград)	200
	Сік «Galicia» (Манго, банан)	200
	Сік дитячий «Galicia» (яблучно-морквяний)	300
	Сік дитячий «Galicia» (мультифруктовий)	300
Чай, кава		
Згідно ТК	Чай листовий, зелений чай з ягодами годжі «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай листовий, зелений з м'ятою «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай листовий, чорний Earl Grey «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай листовий, чорний Англійський сніданок «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай фруктовий Нахабний фрукт «Gemini»	1000
Згідно ТК	Чай трав'яний Мальва з м'ятою «Gemini»	1000
Згідно ТК	Еспресо (арабіка)	30
Згідно ТК	Американо (арабіка)	100
Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Лате	240
Холодні напої		
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
Згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	250
Згідно ТК	Фреш із груші, яблука та моркви	250
Згідно ТК	Холодний персиковий чай	250
Згідно ТК	Холодний чай з імбиром та лаймом	250
Холодні закуски		
Згідно ТК	Круасан з яловичиною	200
Згідно ТК	Круасан з шинкою та сиром «Філадельфія»	200
Згідно ТК	Круасан з куркою	200
Згідно ТК	Оливки з соусом «Філадельфія»	100
Згідно ТК	Сирне асорті («Пармезан», «Моцарела», «Сулугуні», «Бринза»)	35/35/35/35
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Курячі нагетси з соусом чилі	100/25
Згідно ТК	Запечений сир «Камамбер» із лавашем	60/60
Згідно ТК	Сирні палички	100
Солодкі страви		
Згідно ТК	Бельгійська вафля з морозивом, фруктами та карамельним соусом (вафля, морозиво ванільне, банан, полуниця, м'ята, карамельний топінг, цукрова пудра)	150/30/20/50
Згідно ТК	Яблуко, запечене з медом, корицею та волоськими горіхами (яблуко, мед, кориця, волоські горіхи, родзинки, карамельний топінг)	200

Згідно ТК	Панна котта з кокосовим молоком, манго та маракуйсю (вершки, кокосове молоко, цукор, желатин, пюре манго, пюре маракуйя, м'ята)	180
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	50
	Хліб житній	50
	Хліб гречаний	50
	Хліб безглютеновий	50
	Багет французький	50
	Зерновий хліб з насінням	50
	Чіабатта	50
	Фокачча	50

Таблиця 2 – Карта напоїв pool-bar

№ рецептури	Назва страви, коктейлю	Вихід страви, г/Величина порції (мл)
1	2	3
Коктейлі		
Безалкогольні		
Згідно ТК	Ashwa Sunset (пиво світле б/ф, сироп троянди, сироп мандарину, лайм, апельсиновий фреш, настій ашваганди, лід)	485
Згідно ТК	Berry Breeze (обліпихове пюре, розмарин, імбирно-медовий сироп, апельсиновий фреш, Sprite, лід)	350
Згідно ТК	Mellow Raspberry Bliss (Чай меліси, чай ромашки, чай лаванди, вишневий сік, мед, яєчний білок, кориця)	270
Згідно ТК	Rose Calm (Сироп троянди, лимонний сік, газований чай бленду лаванди та меліси, лід)	330
Згідно ТК	Sake Night (Ананасовий сік, цукровий сироп, лайм, спіруліна, м'ята, Sprite, лід)	255
Згідно ТК	Couban hourse bite (Томатний сік, лимонний сік, огірок, селера, соус табаско, соус ворчествер, куркума, коріандр, лід, цукровий сироп, часник сушений, сіль)	200
Згідно ТК	Mindless Negroni (джин, настій чебрецю, лимону, імбиря, каркаде, розмарин, цукор, сік гранатовий, нектар журавлини)	240
Згідно ТК	Chia Colada (Кокосова вода, ананасовий сік, насіння чіа, ром білий б/а, кокосовий сироп, лаймовий сік, лід)	400
Згідно ТК	Sunny froggy (йогурт з кальцієм, пюре манго, пюре маракуї, збиті вершки)	230
Згідно ТК	Chia breeze (Ананас, імбирний сік, лаймовий сік. Яблучний сік, Sprite. насіння чіа)	450
Згідно ТК	Chamomile Spraitz (Ромашковий чай, чай меліси, апельсиновий сік, газована вода)	380
Згідно ТК	Berry Boom (смузі чорниця-яблуко, йогурт питний, мед)	230
Згідно ТК	Cirtus Fun (апельсиновий сік. Лимонний сік. Яблучний сік, Sprite, м'ята)	250
Згідно ТК	Protein Power Shake (банан, мигдальне молоко, протеїн конопляний, арахісове масло)	310
Згідно ТК	Green Recovery (Шпинат ,ківі, яблуко, кокосова вода, насіння чіа)	265

Згідно ТК	Berry Electrolyte Punch (Чорниця, смородина, лимонний сік, кокосова вода, мед)	350
Алкогільні		
Згідно ТК	Ramos Flamingo Noon (Концентрат гранату, цукровий сироп, текіла срібна, яєчний білок, чай шавгаганди)	180
Згідно ТК	Sea buckthorn shine (Обліпихове пюре, лікер Triple Sec, ігристе вино брют, лимонний сік, медовий сироп)	305
Згідно ТК	Watermelon Joke (горілка кавунова, сироп кавуновий, лимонний сік, насіння chia, sprite, лід)	410
Згідно ТК	Lavander dream (Лавандовий чай, мед, мигдальне молоко, кориця, лікер Baileys)	425
Мінеральні води		
	Вода мінеральна столова сильногазована «Моршинська»	330
	Вода мінеральна столова слабогазована «Моршинська»	330
	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	330
	Вода мінеральна газувана Enjoy Печавська	500
	Вода мінеральна слабогазована Enjoy Печавська	500
	Вода мінеральна газнегазована ована Enjoy Печавська	500
Солодкі води		
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	250
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi cola»	250
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	250
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	250
	Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water»	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Harridan Tonic Water» Citrus Mix	330
	Напій безалкогольний сильногазований комбуча класична «Spraga»	330
	Напій безалкогольний сильногазований комбуча яблуко-груша «Spraga»	330
	Напій безалкогольний сильногазований комбуча вишня «Spraga»	330
Соки		
	Сік «Galicia» (Яблучно-грушевий)	200
	Сік «Galicia» (Мультифруктовий)	200
	Сік «Galicia» (Томатний)	200
	Сік «Galicia» (Ананас, виноград)	200
	Сік «Galicia» (Манго, банан)	200
	Сік дитячий «Galicia» (яблучно-морквяний)	300
	Сік дитячий «Galicia» (мультифруктовий)	300

Таблиця 3 – Меню розширеного континентального сніданку для їдальні для персоналу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні закуски		
Згідно ТК	Сендвіч з шинкою	80
Згідно ТК	Сендвіч із куркою	80
Згідно ТК	Салат столичний (Філе курки, картопля, огірки, краби, яйця, майонез)	75
Згідно ТК	Салат зі свіжих овочів (помідори, огірок, болгарський перець,, листя салату, зелень)	75
Згідно ТК	Сир кисломолочний із горіхами (арахіс, кеш'ю, фундук, мигдаль)	30/15
	Вершки «President», 10%	10
	Йогурт «Danon», полуниця-банан 2%	125
	Масло вершкове «President», 82%	10
Основні страви		
Згідно ТК	Сосиски	50
Згідно ТК	Овочі гриль (перець болгарський, кабачок, помідори)	15/15/15
Згідно ТК	Каша вівсяна	80
Згідно ТК	Млинці з куркою та шампіньйонами	50
Згідно ТК	Вареники з картоплею	80
Згідно ТК	Вареники з шампіньйонами	80
Згідно ТК	Ячня глазуня	57
Згідно ТК	Пухкий омлет з шинкою	80
Солодкі страви		
Згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, банан, грейпфрут, помело)	25/25/25/25
Згідно ТК	Компот з яблук	200
	Згущене молоко «Мультипак»	20
	Мед «Мультипак»	20
Напої		
Згідно ТК	Чай чорний цейлонський «Lovare»	200
Згідно ТК	Бленд чорного та чаю з полуницею та пелюстками квітів «Lovare»	200
Згідно ТК	Бленд трав'яного та зеленого чаю з цитрусами та мелісою «Lovare»	200
Згідно ТК	Чай квітковий ягідний джем «Lovare»	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	200
Згідно ТК	Холодний чай з м'ятою та полуницею	200
Згідно ТК	Холодний чай з імбиром та лаймом	250
Згідно ТК	Холодна кава	200
	Сік «Rich» (Апельсиновий)	200
	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	330
Хліб, хлібобулочки та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	30
	Хліб житній	30

	Хліб гречаний	30
	Чіабатта	30
	Фокачча	30
	Фокачча з сиром	30
	Булочка з тушкованою капустою	50
	Булочка з маком	50
	Булочка з вишнею	50
	Булочка з яблуком	50

Таблиця 4 – Меню вільного вибору страв та напоїв в засобі розміщення для їдальні для персоналу (обід)

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні закуски		
Згідно ТК	Кошик свіжих овочів (свіжий огірок, свіжий помідор, перець болгарський)	25/25/25
Згідно ТК	Грінки зі шпротами	15/15
Згідно ТК	Сендвіч із куркою	80
Згідно ТК	Бутерброди з паштетом і яйцем	15/5/15
84	Салат вітамінний	75
Згідно ТК	Капуста тушкована	50
Згідно ТК	Салат зі свіжих овочів (помідори, огірок, болгарський перець, редис, листя салату, зелень)	75
Згідно ТК	Салат зі смаженими шампіньйонами і майонезом	75
Перші страви		
Згідно ТК	Суп із куркою	150
Згідно ТК	Борщ український зі сметаною	150/15
Згідно ТК	Суп-пюре із шампіньйонів	150
Основні страви		
519	Смажене філе судака	75
592	Лангет	50
Згідно ТК	Свинячі тефтелі	75
Згідно ТК	Запечене курячі філе	75
Згідно ТК	Картопля смажена	75
744	Гречана каша	75
Солодкі страви та десерти		
Згідно ТК	Фруктове плато (Яблуко, апельсин, банан, ківі, виноград)	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Апельсинове желе	100
Згідно ТК	Компот з яблук	200
	Кранчі Sante з бананом та шоколадом	75
	Кранчі Sante з фруктами	75
Напої		
Згідно ТК	Чай чорний цейлонський «Lovare»	200
Згідно ТК	Бленд чорного та зеленого чаю з полуницею та пелюстками квітів «Lovare»	200
Згідно ТК	Бленд трав'яного та зеленого чаю з цитрусами та мелісою «Lovare»	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка)	30
Згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	200
Згідно ТК	Морквяний фреш	200
Згідно ТК	Лавандовий лимонад	200
	Сік «Rich» (Томатний)	200
	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	330
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		

	Хліб пшеничний	30
	Хліб житній	30
	Хліб гречаний	30
	Фокачча	30
	Булочка з тушкованою капустою	50
	Булочка з маком	50
	Булочка з вишнею	50
	Булочка з яблуком	50

Таблиця 5 – Меню вільного вибору страв в засобі розміщення для їдальні для персоналу (вечеря)

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні закуски		
Згідно ТК	Кошик свіжих овочів (свіжий огірок, свіжий помідор, перець болгарський)	25/25/25
Згідно ТК	Салат з капусти, буряка та моркви	75
Згідно ТК	Салат з моркви та яблук	75
Згідно ТК	Салат з вареного буряка	75
Згідно ТК	Тушкована капуста	50
	Йогурт «Danon», полуниця-банан 2%	125
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Деруни зі шкварками і сметаною	40/10/5
Згідно ТК	Деруни з куркою і сметаною	40/5
Згідно ТК	Смажені шампіньйони	50
Згідно ТК	Кабачки гриль	50
Перші страви		
Згідно ТК	Курячий бульйон з локшиною	150
Згідно ТК	Крем-суп гарбузовий	150
Основні страви		
Згідно ТК	Биточки зі свинини	50
Згідно ТК	Свинячі тефтелі	50
Згідно ТК	Свинячий шніцель	50
738	Курячі фрикадельки	50
Згідно ТК	Овочі гриль (перець болгарський, кабачок, помідори)	75
Згідно ТК	Рис відварний	75
Солодкі страви та десерти		
Згідно ТК	Фруктове плато (Яблуко, апельсин, банан, ківі, виноград)	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Апельсинове желе	100
Згідно ТК	Компот з яблук	200
	Згущене молоко «Мультипак»	20
	Мед «Мультипак»	20
Напої		
Згідно ТК	Чай чорний цейлонський «Lovare»	200
Згідно ТК	Бленд чорного та зеленого чаю з полуницею та пелюстками квітів «Lovare»	200
Згідно ТК	Бленд трав'яного та зеленого чаю з цитрусами та мелісою «Lovare»	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка)	30
Згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	200
Згідно ТК	Морквяний фреш	200
Згідно ТК	Лавандовий лимонад	200
	Сік «Rich» (Томатний)	200
	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	330

Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	30
	Хліб житній	30
	Хліб гречаний	30
	Чіабатта	30
	Фокачча	30
	Фокачча з сиром	30
	Булочка з тушкованою капустою	50
	Булочка з маком	50
	Булочка з вишнею	50
	Булочка з яблуком	50

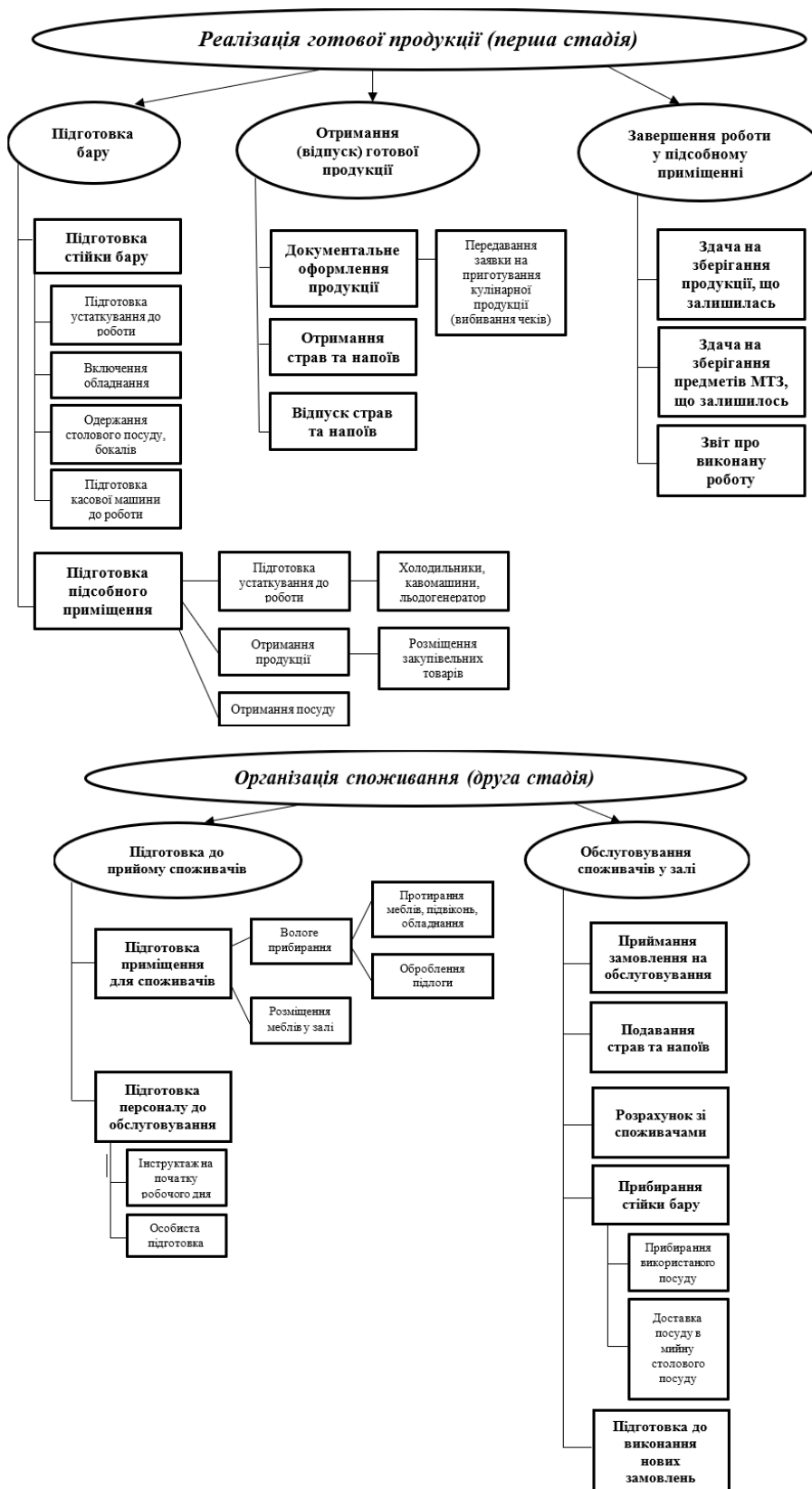


Рис. 1 – Структура процесу обслуговування в лобі-барі та pool-bar (вид обслуговування -«а ля карт»): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

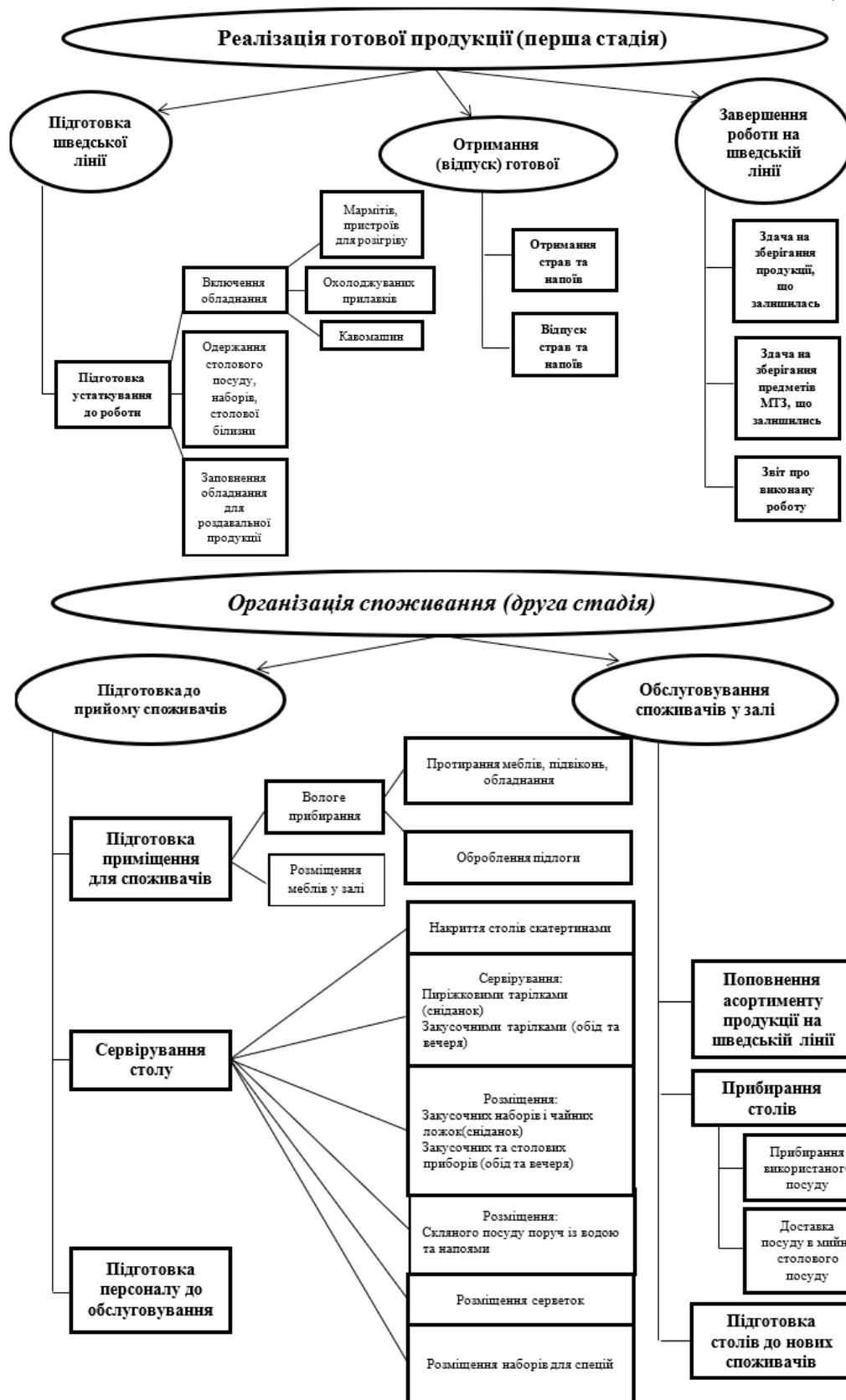
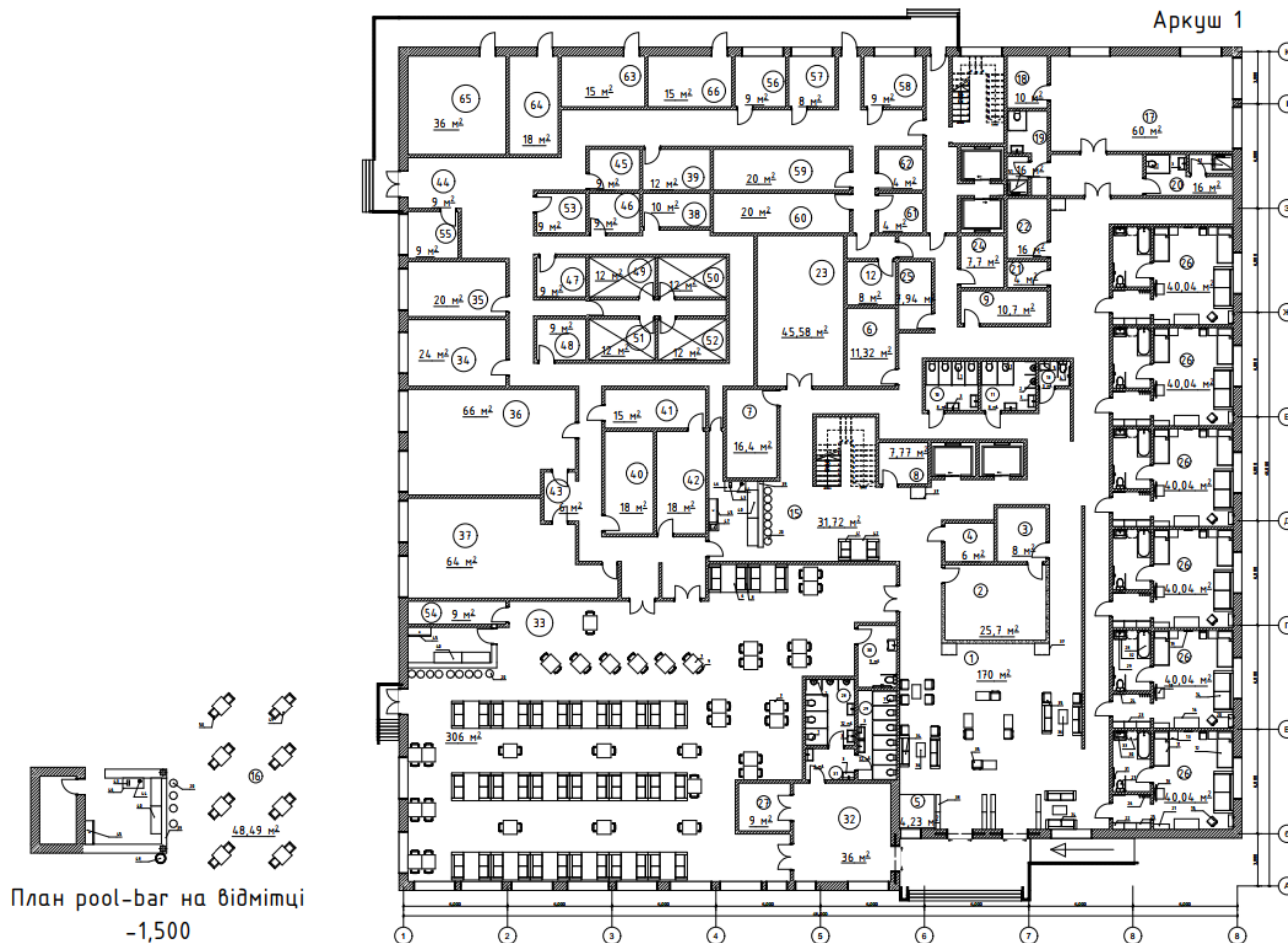


Рис. 2 – Структура процесу обслуговування в їдальні для персоналу (вид обслуговування -шведській стіл): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання



План pool-bar на відмітці
-1,500

Експлікація приміщень та специфікація обладнання

ARCHICAD EDUCATION VERSION

Аркуш 1а

№ поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
1	Мікрозв'язковий	COMSANT Large CST 8000 SW CleanOn 5701-470	260*420*240	14
2	Почар	COMSANT APPROLO A101 K15-0005	240*270*160	6
3	Раковина	COMSANT CARINA 70 K24-001	700*420*170	10
4	Мікрозв'язковий	COMSANT Selenia Comfort	260*400*440	2
5	Раковина для МГН	COMSANT ENICA 60 K11-0041	600*600*120	2
6	Смій чотирьохісний	Left Double	1600*700*700	20
7	Смій двохісний	Left	800*800*700	20
8	Дубовий	Kilobay	1600*600*600	40
9	Смій	EASY WOOD	800*600*615	64
10	Барний смій	Specialty Bar- chair-104	440*440*1000	20
11	Ліжко відстанкове	MasterMax Left	2000*100*200	4
12	Ліжко надувне	KC2301	2100*100*100	4
13	Прикривання тумбочки	MasterMax Left	600*400*600	12
14	Дубовий	Бельєр SALE Polo	2400*1070*740	4
15	Крісло	MasterMax Luna	400*470*640	10
16	Смій письмовий	MasterMax Left	1416*400*700	4
17	Журнальний столик	MasterMax QUADRO	600*600*400	4
18	Телевізор підвісний	Maxim 42" TV A 4.2 FHD 2005	104,7*40,1*60(3)	4
19	Дзеркало	LEJUNG	440*200*1640	4
20	Кондиціонер	TCL TAC- 01CH40CUKAZ0N Black Inverter R32 40-71	470*260*170	4
21	Підставка для багажу	MasterMax Left	700*200*600	4
22	Тумба	KOMOS Лондон	670*200*470	4
23	Тумба	KOMOS Лондон	700*200*540	4
24	Дзеркало	LUSTO Лондон	700*20*1200	4
25	Шкаф	SZF40 Лондон	600*200*2200	4
26	Шкаф	WES7 Лондон	670*20*1700	4
27	Мікрозв'язковий	COMSANT KASKADA KOMALI 204 010	260*401*700	4
28	Ванна для МГН	Реймат Ано NEXTE 80012	1600*700*600	4
29	Мінібарний мікрозв'язковий	Нова САР	600*270*170	4
30	Дзеркало з підвісним	Qintu	400*24*600	4
31	Поручень для маломобільних, універсальний	PU-01a	100*100*240	4
32	Поручень для універсальний	AIS-204	700*600	4
33	Поліція настінна підвісна	PN2a-40	600*400*120	4
34	Дубовий	ONE Solo	1000*240*760	4
35	Пухляк	ONE Solo	600*600*200	10
36	Смій журнальний	EMPISTEN	800*600*400	8
37	Менаральний комплекс	Кішка Пан'амі	660*600*2400	4
38	Підставка парасольки для крісла	Okal	1000*100*600	8
39	Барна стійка	Masterit	2800*200*1000	2
40	Барна стійка	DS-16-2 Стелс	1600*600*600	4
41	Дубовий	Лорик BASE	1000*600*600	2
42	Смій чотирьохісний	B-Form	1000*1000*740	1
43	Сифон для закривання води	Атлос Carbamator 2 Silver	100*100*410	2
44	Блендер	HBB100PCS Hamilton Beach	160*200*207	2
45	Холодильна шафа для напоїв	SC0216SL Presty	1000*510*160	2
46	Смій барний чотирьохісний	СмійKDB	1000*600*600	2
47	Смійовий бак	КанонБарр	600*110*1000	1
48	Смійовий бак вуличний	LOFT	200*200*600	1
49	Смій	I-Form	800*800*740	8
50	Смій	Смійер	600*400*600	16
51	Душева кабіна	Brigit	1000*100*2000	2

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²
Готель		
Приміщення-виступальна група приміщення		
1	Вестибюль	170
2	Біро прийому і реєстрації	25,696
3	Канцелярія чергового адміністратора	8
4	Консьерж-сервіс	6
5	Пост охорони	4,225
6	Приміщення охорони	11,32
7	Гардероб	16,388
8	Приміщення носіїв багажу	7,77
9	Камера схову	10,7
10	Вбиральня чоловіча	8
11	Вбиральня жіноча	8
12	Вбиральня служба	8
13	Вбиральня для маломобільних груп населення	3
14	Камера прибирального інвентарю	3,513
Заклади ресторанного господарства		
15	Лобі-бар	31,72
16	Рест-бар	48,49
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
17	Тренажерний зал	60
18	Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	10
19	Чоловіча роздягальня з душем та санвузлом	16
20	Жіноча роздягальня з душем та санвузлом	16
21	Господарська камера	4
22	Кабінет медсестри	16
Приміщення культурно-дозвілляного призначення		
23	Конференц-зал на 25 осіб	4,558
24	Екскурсійне бюро тури	7,693
25	Кабінет екскурсів та гідів-перекладача	7,94
Житлові номери		
26	Номер I категорії для маломобільних груп населення	40,04
Ресторан		
Для відвідувачів		
27	Гардероб	9
28	Вбиральня чоловіча	12
29	Вбиральня жіноча	12
30	Вбиральня для маломобільних груп населення	9
31	Туалетна при вбиральні	6
32	Вестибюль	36
33	Обідня зала з баром	306
Виробничі		
34	М'ясо-рибний цех	24
35	Обов'язковий цех	20

36	Гарячий цех	66
37	Холодний цех	64
38	Приміщення зберігання ящиків	10
39	Кабінет завідувача виробництва	12
40	Мийна столового посуду	18
41	Сервізна	15
42	Мийна кухонного посуду	18
43	Роздавальна	6
Складські		
44	Забарвувальна	9
45	Камера суш. і сил. продуктів	9
46	Камера оброб. та замороз.	9
47	Камера заморож. запасу	9
48	Камера м'яса	9
49	М'ясо-рибна охолоджувальна камера	12
50	Молочно-жирова охолоджувальна камера	12
51	М'ясної та рибиної заготовки охолоджувальна камера	12
52	Охолоджувальна камера фруктів, овочів та напоїв	12
53	Мийна і камера тари	9
54	Підсобне приміщення бару	9
55	Приміщення конірного	9
Службово-побутові		
56	Кабінет менеджера F&B	9
57	Бухгалтерія	8
58	Приміщення персоналу	9
59	Гардероб чоловічий з вбиральнею та душем	20
60	Гардероб жіночий з вбиральнею та душем	20
61	Білизняна	4
62	Камера прибирального інвентарю	4
Технічні приміщення		
63	Електроцитаба	15
64	Теплопункт	18
65	Венткамера припливна	36
66	Венткамера витяжна	15

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



Табл. 1 - Характеристика барних програм

Категорія барної програми	Цільове призначення	Ключові інгредієнти	Основна функціональна дія
Детокс	Очищення організму, нормалізація обміну речовин	Селера, огірок, лимон, імбир, м'ята, активоване вугілля, чіа, алое вера, спіруліна	Сечогінна, жовчогінна, антиоксидантна дія, стимуляція травлення
Антистрес	Зменшення стресу, стабілізація емоційного стану	Ашваганда, лаванда, ромашка, вишня, мед, кориця, кардамон	Заспокійлива дія, зниження рівня кортизолу, покращення настрою
Для імунітету	Підвищення захисних функцій організму	Куркума, обліпіха, імбир, ягоди годжі, чебрець, цитрусові, броколі, роїбуш	Імуностимулювальна, та протівірусна дія
Для сну	Покращення якості сну, зменшення збудження	Ромашка, меліса, лаванда, мигдальне молоко, банан, фініки, гарбузове насіння	Седативна дія, підвищення вироблення мелатоніну, релаксація
Для дітей та підлітків	Забезпечення вітамінами та поживними речовинами	Ягідні пюре, банан, манго, насіння льону, йогурт, морква, фініки	Підтримка розвитку, зміцнення імунітету, антиоксидантна дія
Для спортсменів	Підтримка фізичної витривалості та відновлення	Матча, гуарана, протеїн, банан, фініки, какао, насіння коноплі, чіа	Енергетична дія, м'язове відновлення, покращення витривалості



Табл. 2 - Розроблені коктейлі

Барна програма	Коктейль
Антистрес	Ashwa Sunset (пиво б/а, сиропи троянди та мандарину, лаймовий фреш, апельсин, чай ашваганди, вода, лід)
	Ramos Flamingo Noon (концентрат гранату, цукровий сироп, текіла, білок курячого яйця, чай ашваганди, вода)
	Rose Calm (ироп троянди, лаймовий сік, газований бленд чаїв лаванди та меліси)
Детокс	Chia Colada (кокосова вода, ананасовий сік, насіння чіа, ром білий б/а кокосовий сироп, лаймовий сік, лід)
	Sake Night (ананасовий сік, лайм, цукровий сироп, спіруліна (порошок) м'ята, sprite, лід)
	Watermelon Joke (горілка кавунова, сироп кавуна, лаймовий сік, насіння чіа, вода, sprite, лід)
	Cuban Hourse Bite (томатний сік. Лимонний сік, табаско, пюре селери, пюре огірка, соус ворчкествер, куркума, коріандр, лід, цукровий сироп, часник сушений, сіль)
	Mindless Negroni (джин б/а, чебрець, цедра лимону, імбир, каркаде, цукор, розмарин, сік журавлиновий, сук гранатовий, лід)
	Chia breeze (ананас, імбирний сік, лаймовий сік, sprite, яблучний сік, насіння чіа, лід)
Для дітей	Sunny froggy (йогурт з кальцієм, пюре маракуї, пюре манго)
	Berry Boom (смузі чорниця-яблуко, йогурт питний, мед)
	Cirtus Fun (апельсиновий сік, яблучний сік, лимонний сік, sprite, м'ята, лід)
Для сну	Mellow Raspberry Bliss (чай лаванди, чай меліси, чай ромашки, сік вишневий, мед, білок курячого яйця, кориця)
	Chamomile Spraitz (ромашковий чай, чай меліси, апельсиновий сік, газувана вода, лід)
	Lavander dream (мигдальне молоко, лавандовий чай, чай меліси, мед, кориця, лікер Baileys)
Для спортсменів	Protein Power Shake (банан, мигдальне молоко, протеїн конопляний, арахісове масло)
	Green Recovery (шпинат, ківі, яблуко, кокосова вода, насіння чіа)
	Berry Electrolyte Punch (чорниця, смородина, лимонний сік, кокосова вода, мед)
Імунобустер	Berry Breeze (обліпіхове пюре, розмарин, імбирний сироп, медовий сироп, апельсиновий фреш, sprite, лід)
	Sea buckthorn shine (обліпіхове пюре, лікер Triple Sec, ігристе вино брют, лимонний сік, медовий сироп)

Матеріали інноваційних досліджень

Обґрунтування вибору курячого білка в складі коктейлю

ARCHICAD EDUCATION VERSION

Аркуш 4

Табл. 3 - Зміна висоти стовпа піни, % (збивання міксером та шейкером)

Піноутворювач	Час вистоявання									
	0 хв		30 хв		60 хв		90 хв		120 хв	
	М	Ш	М	Ш	М	Ш	М	Ш	М	Ш
Яєчний білок нативний	100	100	86,49	94,59	75,68	67,57	70,27	64,86	67,57	62,16
Білок відновлений. Oreshkino	100	100	100	71,43	97,06	68,57	88,24	65,71	76,47	62,86
Білок відновлений. Здорово!	100	100	80,00	90,67	77,78	73,33	73,33	72	71,11	70,67
Білок відновлений. Cookit	100	100	82,5	86,67	82,5	80	77,5	78,67	75	77,33

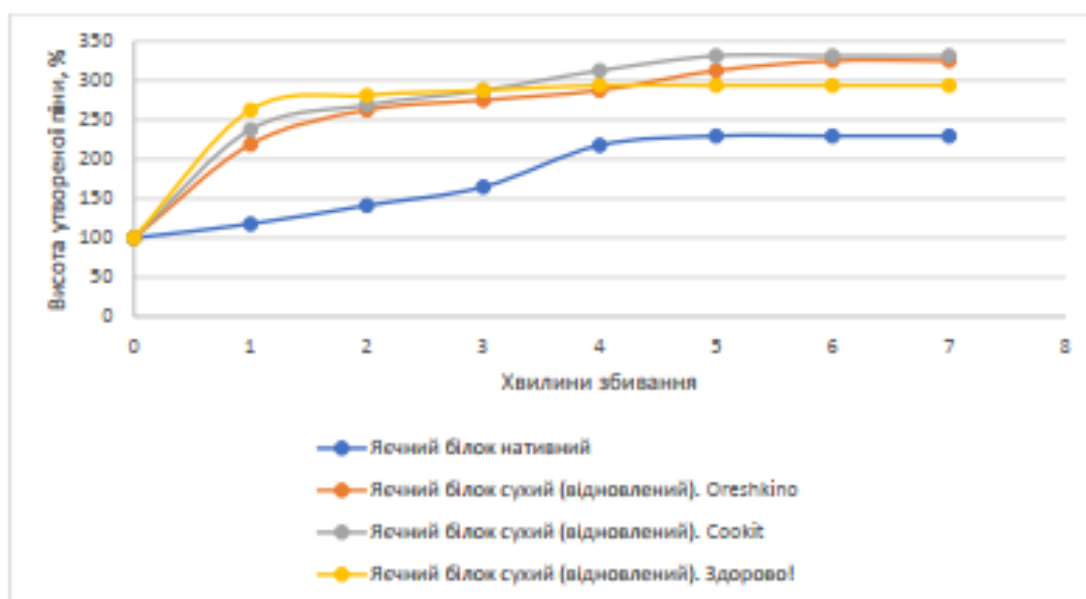


Рис. 2 - Динаміка збільшення об'єму піни при збиванні міксером білків (нативного та сухих від різних виробників)

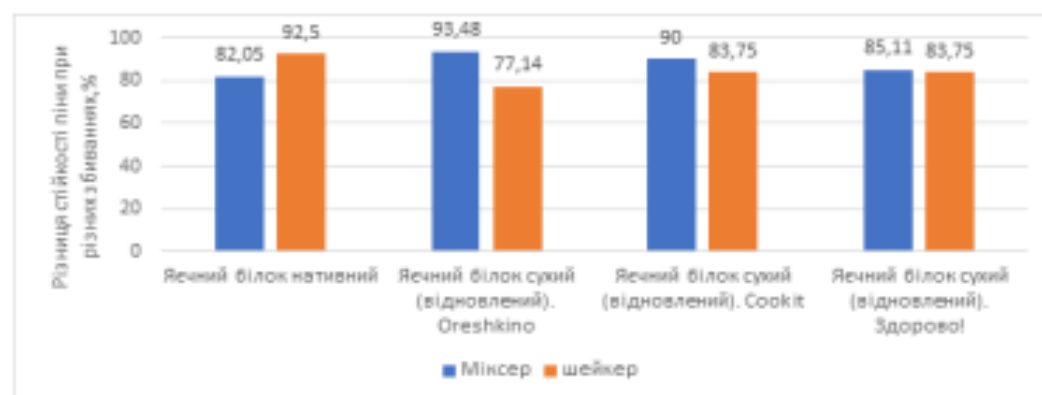


Рис. 3 - Стійкість піни білків курячих яєць залежно від методу збивання

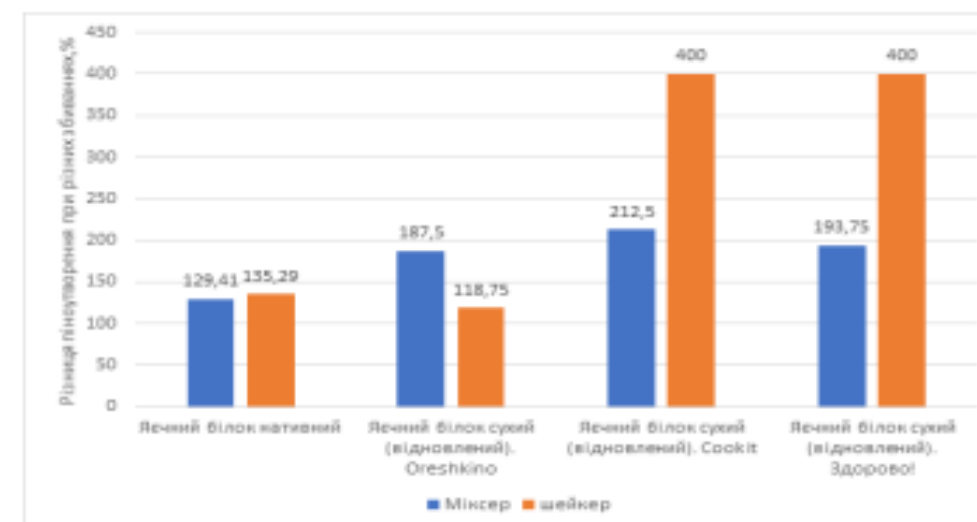


Рис. 4 - Здатність до утворення піни білків курячих яєць залежно від методу збивання

Табл. 4 - Піностійкість різних видів білків курячого яйця у складі модельної системи коктейлю

Час, хв	Модельна система з яєчним білком нативним	Модельна система з яєчним білком сухим (відновленим). Oreshkino	Модельна система з яєчним білком сухим (відновленим). Здорово!	Модельна система з яєчним білком сухим (відновленим). Cookit
	Висота піни, %			
0	100,00	100,00	100,00	100,00
30	75,00	81,08	65,12	72,73
60	70,00	70,27	53,49	61,36
90	70,00	64,86	51,16	56,82
120	67,50	51,35	46,51	45,45

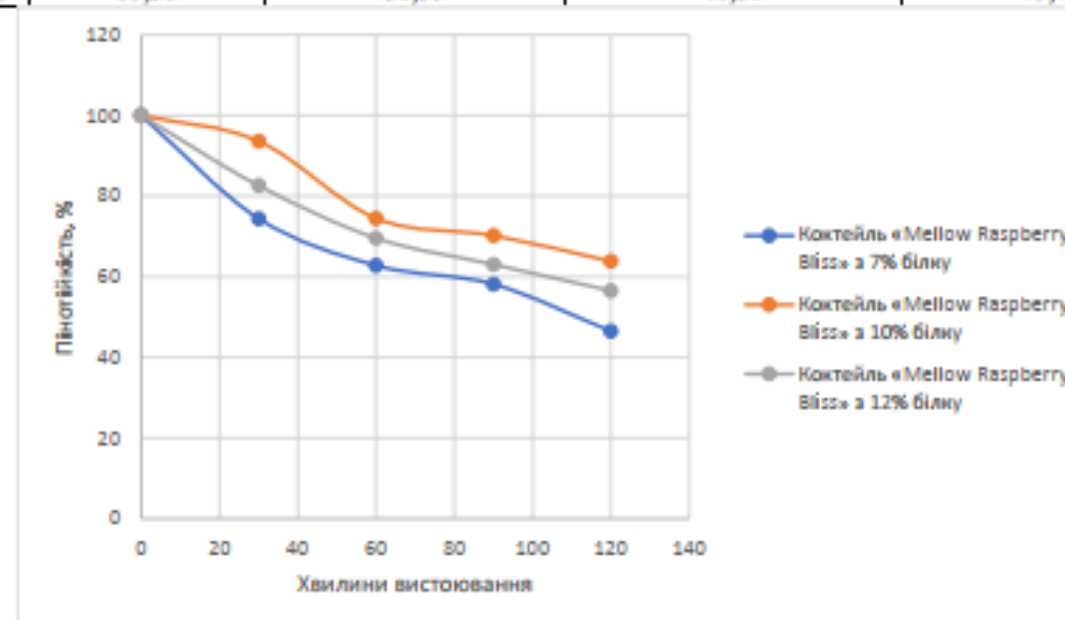


Рис. 5 - Графік піностійкості модельних систем коктейлю з різним дозуванням відновленого яєчного білка Cookit

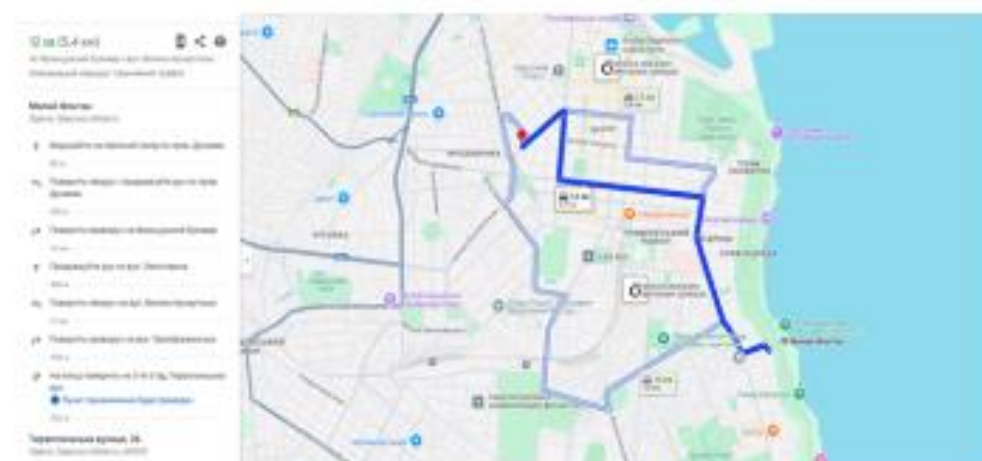


Рис. 6 - Маршрут до виноробні Одесос

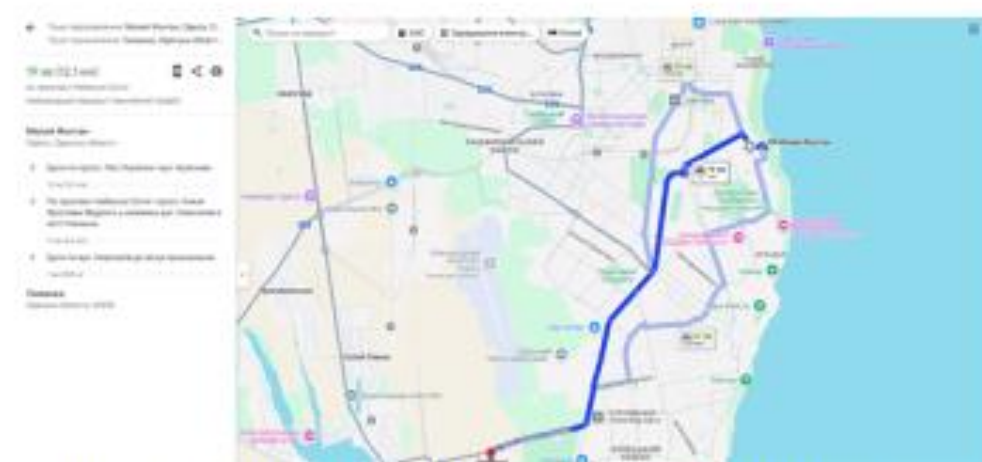


Рис. 7 - Маршрут до виноробні Manzul Winehouse

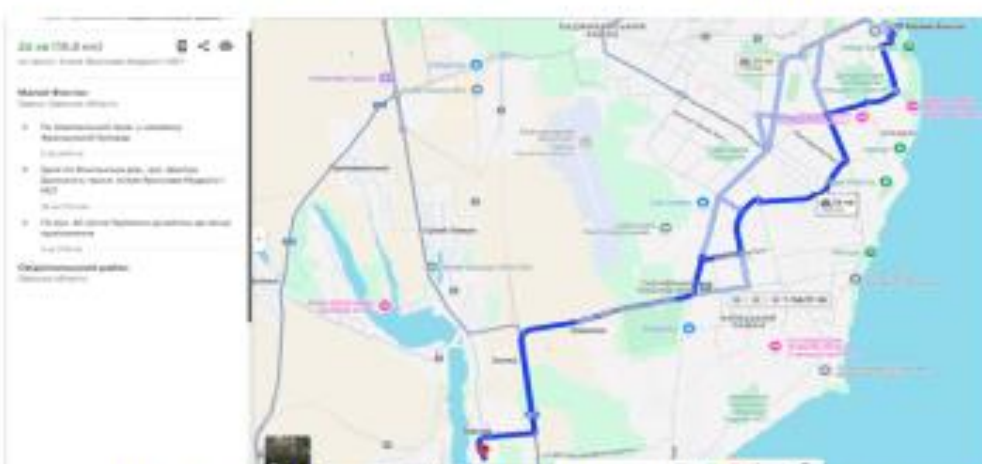


Рис. 8 – Маршрут до інституту виноградарства і
виноробства ім. В.Е. Таїрова



Рис. 9 – Маршрут до сімейної виноробні Вина Гулієвих

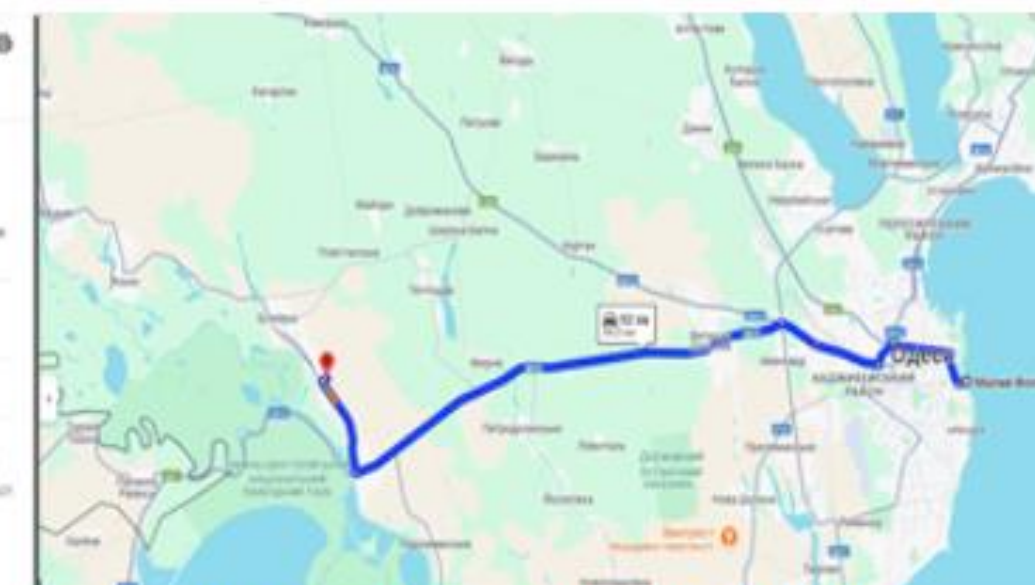


Рис. 10 - Маршрут до виноробні Шевченків