МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет *готельно-ресторанногота туристичного бізнесуіменіпроф. В.Ф. Доценка*
Кафедра *готельно-ресторанної справи*

«До захисту в ЕК»	**«До захисту допущено»**
Декан факультету	Завідувач кафедри
_____ *Віта ЦИРУЛЬНІКОВА*	_____ *Лариса ШАРАН*
(підпис) (ім'я та прізвище)	(підпис) (ім'я та прізвище)
«__»_____2023 р.	«__»_____2023 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: «*Готель з молюсковою фермою в м. Луцьк Волинської області.»*

Виконав: здобувач *2* курсу, групи ЗГС-2-1М
Загрійчук Яна Олегівна _____
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник *Асьят АБРАМОВА* _____
(ім'я та прізвище) (підпис)

Консультанти: *Тетяна НІКІТІНА* _____
(ім'я та прізвище) (підпис)

_____ _____
(ім'я та прізвище) (підпис)

_____ _____
(ім'я та прізвище) (підпис)

Рецензент *Олександра НЄМЕРІЧ* _____
(ім'я та прізвище) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ - 2023р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет *готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка*
Кафедра *готельно-ресторанної справи*
Освітній ступінь *магістр*
Спеціальність *241 «Готельно-ресторанна справа»*
(шифр і назва)
Освітньо-професійна програма *«Готельна і ресторанна справа»*
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри *ГРС*
Лариса ШАРАН
“ *26* ” *грудня* 2022 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Загрійчук Яни Олегівни
(прізвище, ім’я, по батькові)

1. Тема роботи: «*Готель з молюсковою фермою в м. Луцьк Волинської області.»*
керівник роботи *Абрамова Асьят Георгіївна, к.т.н., , доцент*
(прізвище, ім’я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом вищого навчального закладу від “*26*” *грудня* 2022 року № *943-КС*
2. Строк подання здобувачем роботи *03 лютого 2023 року*
3. Вихідні дані до роботи *місце розташування – Кічкарівський район м. Луцьк; тип засобу розміщення – готель; категорія - 3*; інновація – гастрономічна та косметологічна програма з ахатинами*
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	*Абрамова А. Г., доцент*	*26.12.22 р.*	*28.12.22 р.*
Розділ 2	*Абрамова А. Г., доцент*	*26.12.22 р.*	*19.01.23 р.*
Розділ 3	*Абрамова А. Г., доцент*	*26.12.22 р.*	*23.01.23 р.*
Розділ 4	*Абрамова А. Г., доцент*	*26.12.22 р.*	*26.01.23 р.*
Розділ 5	*Нікітіна Т. А., доцент*	*26.12.22 р.*	*30.01.23 р.*

7. Дата видачі завдання *26 грудня 2022 року*

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	**ВСТУП** **РОЗДІЛ 1 Інноваційний**	26.12-28.12.2022	*Виконано*
2	**РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження**	16.01-19.01.2023	*Виконано*
3	**РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний**	19.01-23.01.2023	*Виконано*
4	**РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний**	23.01-26.01.2023	*Виконано*
5	**РОЗДІЛ 5 Економічний**	26.01-30.01.2023	*Виконано*
6	**ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ**	30.01-31.01.2023	*Виконано*
7	**Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику**	**31.01.2023**	*Виконано*
8	**Графічні додатки**	31.01-02.02.2023	*Виконано*
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02-03.02.2023	*Виконано*
10	**Подання кваліфікаційної роботи на кафедру**	**03.02.2023**	*Виконано*

Здобувач _____ Яна ЗАГРІЙЧУК
(підпис)

Керівник роботи _____ Асьят АБРАМОВА
(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Загрійчук Яни Олегівни

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

заочна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «: *Готель з молюсковою фермою в м. Луцьк Волинської області.*»

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

Дата захисту : « » лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою : _____

Анотація

Було проведено аналіз існуючого ринку готельних господарств та послуг які вони надають в м. Луцьк Волинської області. За результатами аналізу конкурентного середовища було розроблено та обґрунтовано концепцію діяльності готельного закладу.

Був розроблений план впровадження інновації в готелі, організаційну структуру сервісно-виробничого процесу, обрано об’ємно-планувальне рішення готельного підприємства, інженерно-будівельне рішення, обраний дизайн проектованого закладу розміщення у відповідності з концепцією.

На основі проведеного дослідження було впроваджено в готель равликову ферму та комплекс косметологічних та гастрономічних програм з ахатинами для гостей закладу. Дані процедури цікаві для людей дорослого віку, та мастер-класи для дітей.

Було розроблено консолідований річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведено оцінку капітальних інвестицій, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 81 сторінках комп'ютерного тексту та містить 55 таблиць, 19 рисунків,. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, гелікокультура, равликова ферма, інновація.

Abstract

An analysis of the existing market of hotel businesses and the services they provide in the city of Lutsk, Volyn region, was carried out. According to the results of the analysis of the competitive environment, the concept of the hotel establishment was developed and substantiated.

A plan for the introduction of innovation in the hotel was developed, the organizational structure of the service-production process was developed, the volume-planning solution of the hotel enterprise was chosen, the engineering-construction solution was chosen, the design of the planned accommodation facility was selected in accordance with the concept.

On the basis of the conducted research, a snail farm and a complex of cosmetology and gastronomic programs with achatinas for guests of the institution were introduced into the hotel. These procedures are interesting for adults, and master classes for children.

A consolidated annual plan of the hotel's business results was developed. An assessment of capital investments and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is laid out on 81 pages of computer text and contains 55 tables, 19 figures. The graphic material contains 5 sheets.

Key words: hotel enterprise, helicoculture, snail farm, innovation.

ЗМІСТ

ВСТУП **7**

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ **9**

1.1 Характеристика гелікокультури. 10

1.2 Равликовий бізнес в світі та Україні 12

1.3 Впровадження равликової ферми при готелі та екскурсійна програма..... 13

1.3.1 Косметологічні послуги 17

1.3.2 Майстер-класи та приготування равликів 20

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ **21**

2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва..... 21

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг 22

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів 23

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення..... 24

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ..... **25**

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства 25

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень..... 26

3.3 Характеристика житлової групи приміщень 29

3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення 35

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення..... 35

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування 36

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції..... 45

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення 48

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування 52

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення..... 53

3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення 53

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу

розміщення 54
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі 54
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ 57
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі 57
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення 58
4.3 Пропозиції щодо дизайну 63
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ 65
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 77
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. 78

ВСТУП

Актуальність теми. Гелікокультурою іменується промислове вирощування равликів, яких можна вживати в їжу або чий слиз підходить для виробництва косметичних засобів та лікарських препаратів. Напевно, найвідоміша страва з равликів – ескарго, що представляє традиційну французьку кухню. А взагалі равликів варять, запікають, смажать, тушкують, доповнюють різними соусами. З них готують салати, паштети, плов, різні закуски і багато іншого. А равликові яйця відомі як різновид ікри. В Європі не рідкість – повечеряти равликами, запивши хорошим вином. В Україні їх поки що подають переважно в дорогих ресторанах як родзинки меню.

Але гелікокультура в Україні стрімко набирає обертів. Уже досвідчені фермери кажуть: при розведенні равликів на базі фермерського господарства рентабельність такого бізнесу може досягати 100-300%.Окупитися равликова ферма, де вирощують Helix aspersa, може через рік. Натомість, щоб окупити ферму з вирощування виноградних равликів, тобто Helix pomatia, треба більше часу — від 12 до 36 місяців.

Найчастіше українські фермери розводять виноградного равлика, а також великих сірих равликів Helix aspersa maxima і маленьких сірих Helix aspersa muller.

Равлики Helix aspersa вельми невибагливі та прості в розведенні й утриманні, при цьому особини швидко ростуть до потрібної величини.

Успішне розведення равликів вимагає правильного обладнання та матеріалів, включаючи спеціально обладнані загони або огороджені дворики; прилади для вимірювання вологості (гігрометри), температури (термометри), вологості ґрунту та світла; ваги та інструмент для вимірювання розміру мушлі; комплект для тестування вмісту ґрунту та збільшувальне скло, щоб побачити яйця равликів у спеціальних горщиках.

Також може знадобитися обладнання для контролю клімату (температури та вологості), для регулювання води (спринклерів і дренажної системи), для забезпечення світла і тіні, а також для знищення шкідників і хижаків.

Деякі садівничі системи, наприклад, системи штучного освітлення та водяні спринклери, можуть бути адаптовані для розведення равликів. Кращі результати

фермермери отримують, якщо використовують равлики такого ж виду та покоління.

Можна виділити чотири системи, які є складовими равликової ферми:

- Зовнішні загони,
- Приміщення з контрольованим кліматом,
- Закриті системи (пластикові тунельні будинки або «теплиці»),
- «Маточники» та інкубатори — спеціально обладнані приміщення, де равлики можуть розмножуватися та дозрівати до певного віку.

В готелі що проектується, як інновація буде

- знаходитись равликова ферма на яку з екскурсіями зможуть завітати гості нашого закладу. Вхід коштуватимуть 300 грн. Відвідувачам пропонується побувати на нашому виробництві, побачити всі етапи дозрівання равликів. Технологія їх вирощування не залишиться поза увагою відвідувачів.
- косметичний кабінет, який пропонуватиме омолодження равликами Ахатинами або равликотерапію. Гігантські Ахатини (Achatina fulica) з давніх-давен використовували для загоєння ран і саден, лікування опіків і шрамів.
- Окрім екскурсій та косметологічних процедур, пропонується також дитячий та дорослий майтер-клас з равликами.
- В ресторані буде представлене меню страв з равликів з власної ферми.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Щороку європейці (зокрема Франція, Іспанія, Португалія, Бельгія, Німеччина, Італія, Греція, Швейцарія) з'їдають кілька сотень тисяч тон равликів, при цьому попит на них залишається стабільно високим і навіть не задоволеним. В Україні культура споживання цих молюсків розвинута мало, а самі равлики — це екзотика.

За останні чотири роки експорт зріс у 100 разів, що свідчить про досить високу успішність равликового бізнесу.

Ще з давніх часів равлики були відомі завдяки своїм смаковим властивостям та харчовій цінності. М'ясо равликів дуже корисне: у ньому міститься більше білка, ніж у курячому яйці, але немає холестерину, жирів та інших шкідливих речовин. Крім того, равлики зазвичай не викликають алергічних реакцій, що дає можливість вживати їх у їжу навіть людям, схильним до алергії. Ще м'ясо равликів знамените як афродизіак, тобто воно здатне посилити пристрасть, розпалити бажання. Учені експериментально підтвердили підвищення пристрасті та загострення відчуттів після вживання равликів.

Крім того, існує такий ще маловідомий напрям бізнесу, як реалізація равликової ікри. Вона має незвичний смак і є дорогим делікатесом.

Равлики багаті різними амінокислотами і біологічно активними речовинами, що робить їх привабливими для використання в косметології і фармацевтиці.

Дослідження показали, що секрет, який виділяють равлики, має високі регенеруючі властивості та швидко відновлює клітини шкіри. Натуральні креми із вмістом равликового слизу можуть ефективно загоювати рубці після травм і опіків, сповільнювати старіння шкіри, підвищувати її еластичність. А деякі салони краси навіть пропонують масаж равликами: на обличчя клієнток просто висаджують живих молюсків, тож під час процедури равлики спокійно повзають, залишаючи після себе «молодильний» слиз.

Зважаючи на шалений попит на продукцію з равликів, заснування равликової ферми може стати успішним бізнес-проектом. Крім того, в Україні поки немає жорсткої конкуренції в такій перспективній сфері, як переробка равликового м’яса

та виробництво ікри і слизу. А екзотичні страви з равликів можуть стати родзинкою будь-якого кафе чи ресторану та приваблювати туристів в українські міста і села.

1.1 Характеристика гелікокультури

Гелікокультура (від англ. heliciculture або heliculture) — процес промислового вирощування равликів, придатних для споживання в їжу чи отримання слизу для виробництва косметики та медичних препаратів. Традиційно м’ясо равликів застосовують для приготування знаменитої вишуканої страви ескарго. У їжу також використовують равликові яйця як різновид ікри.

Рис.1.1 – Страви з равликів

Найвідомішими їстівними видами равликів є Helix pomatia (також відомий як римський, бургундський чи виноградний равлик). Вид поширений майже на всій території Європи. Також дуже популярним є вид Cornu aspersum, або садовий равлик. Ареолом цього виду був спочатку Середземноморський регіон, але тепер він є поширеним у багатьох районах Північної Америки, Центральної Америки та Австралії.

У їжу традиційно можуть використовувати равликів розмірами від 1 мм до 312 мм. Ескарго готують із видів Helix aspersa or to Helix pomatia, хоча інші види теж придатні для споживання. М'ясо гігантських африканських равликів Achatina fulica можуть нарізати, консервувати та подавати як окрему страву.

Різновидність равликів:

- Равлик Helix aspersa muller відомий як французький «маленький сірий та великий сірий» равлик або Petit-gris, gros gris.

Походить із узбережжя Середземного моря та узбережжя Іспанії і Франції. Був знайдений на багатьох Британських островах, де римляни представили його в I столітті нашої ери. На початку XIX століття французи привезли його до Каліфорнії, де цей равлик став серйозним шкідником. Нині ці равлики поширені в усьому світі. Їх було ввезено в кілька країн Східної та Перської затоки ще до 1850 року, а потім — в інші країни, такі як Австралія, Південна Африка, Нова Зеландія, Мексика та Аргентина.

Раковина дорослої особини має 4-5 завитків, а її довжина становить від 30 до 45 мм. Helix aspersa живе від 2 до 5 років. Цей вид більш пристосований до різного клімату та умов, ніж інші равлики, і може жити в лісах, полях, піщаних дюнах та садах. Ця адаптивність не тільки збільшує ареал Helix aspersa, але також робить розведення Helix aspersa легшим та менш ризикованим.

- Равликів Helix pomatia називають римськими, виноградними або яблуневими. Відомі тим, що є основою знаменитого ескарго по-бургундськи.

Цей вид поширений на переважній території Європи, але найчастіше можна його зустріти в лісистих горах і долинах, а також виноградниках і садах на висоті 2 тис. м над рівнем моря.

Раковина виростає до 45 мм. Багато хто віддає перевагу Helix pomatia перед Helix aspersa завдяки аромату та трохи більшому розміру.

- Otala lactea називають виноградними, молочними чи іспанськими равликами. Їхня мушля білого кольору з червонувато-коричневими спіральними смугами. Діаметр складає від 26 до 35 мм.
- До їстівних видів равликів належить Iberus alonensis або іспанська «вакета» чи «серана». Мають розмір близько 30 мм.
- Гайовими равликами або теж іспанською «вакетою» називають вид Cepaea nemoralis. Вони мають мушлі діаметром до 25 мм. Поширені в Центральній Європі та були ввезені й натуралізовані у США. Харчуються переважно відмерлими рослинними рештками, люблять кропиву та жовтець, але можуть ласувати і мертвими черв'яками чи іншими равликами.

- Achatina fulica та інші види ахатинів — це гігантські африканські равлики. Вони можуть вирости до 326 мм у довжину. Їхній рідний ареал пролягає на південь від Сахари в Східній Африці. Цих слимаків завезли в Індію в 1847 році. У 1925 році в Японії була невдала спроба зайнятися їх вирощуванням. Пізніше ахатинів завезли в інші райони Тихого океану, а після Другої світової війни їх транспортували в Каліфорнію і на Гаваї. У багатьох місцях ахатини стали серйозними шкідниками, які завдавали суттєвих збитків фермерам. Тож свого часу Міністерство сільського господарства США (USDA) заборонило ввезення в країну та зберігання живих гігантських африканських равликів.

Є ще багато інших видів равликів, котрих можна вирощувати та вживати в їжу: Cepaea hortensis, Otala punctata, Eobania vermiculata, Helix lucorum, Helix aperta тощо.

1.2 Равликовий бізнес в світі та в Україні

Нині у світі споживається понад 850 тис. т равликів, їх ринок складає близько $12 млрд. Лише 15% усіх молюсків вирощують на фермах, решту збирають у природних умовах.

Лідером серед покупців равликів є Китай з часткою понад 40% від світового імпорту. За ним йдуть європейські країни, що славляться екзотичною кухнею — Італія і Франція.

Експерти стверджують, що в найближче десятиліття попит на продукцію гелікокультури в Азії та Євросоюзі буде таким же високим.

Імпорт равликів у США включає свіжих, приготованих, охолоджених та заморожених молюсків. Основними експортерами є Франція, Індонезія, Греція та Китай. У свою чергу, США експортували живі, свіжі, охолоджені або заморожені равлики вартістю до 13 країн, із них найбільше — до Японії, Нідерландів та Великобританії.

Обсяги виробництва й експорту равликів з України стрімко зростають. Так, у 2018 році їх було експортовано лише 3 т, у 2019 — 58 т, у 2020 — 260 т, а в 2021 — вже 380 т, рис.1.2.

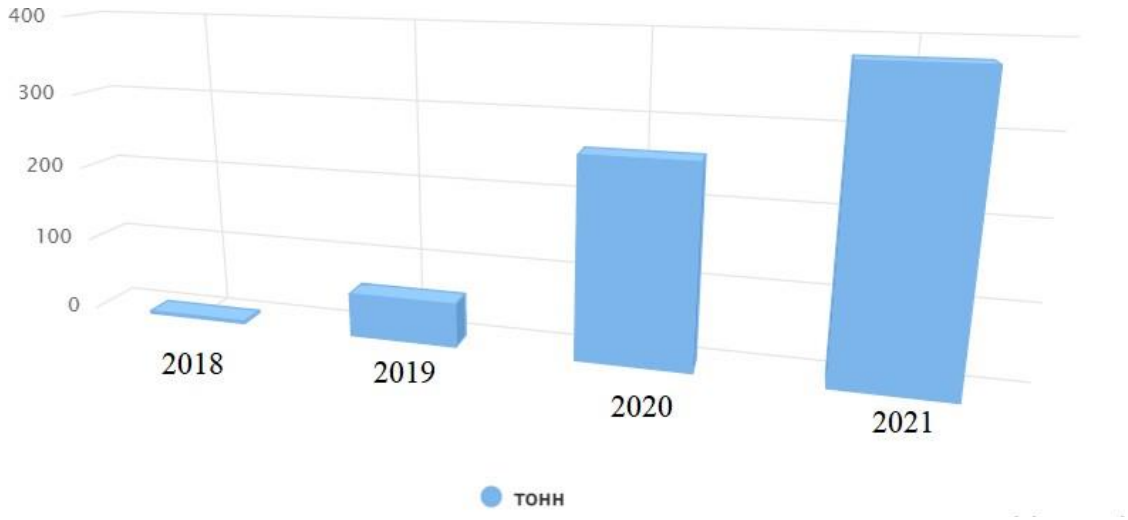


Рис.1.2 – Обсяги експорту равликів з України

Найбільшим покупцем українських молюсків є Литва, яка імпортувала у 2020 році понад 98% загального обсягу експорту равликів.

Ще 1,5% припадає на Польщу. Утім Литва, в основному, переробляє закуплені в Україні напівфабрикати та відправляє їх в Італію, Іспанію, Францію, Угорщину. А от Білорусь переважно продає равликів кінцевим споживачам.

Кілограм равликів в українському супермаркеті коштує від 1 050 до 1 200 грн. Равликів продають магазини, де є рибні відділи, відділи морських делікатесів. Страви з равликів можна знайти в кафе і ресторанах.

В Україні HoReCA купують молюсків по 250-450 грн/кг, а ціни в меню стартують від 300 грн за порцію з 12-15 равликів. Європейці оптом платять по €8-12/кг.

Найдорожче продають ікру равликів: 50 г коштує 1 850 грн. У Європі ціна за 50 г — від €60 до €350 залежно від виду равлика. Нещодавно у фермерському господарстві на Дніпропетровщині виготовили на замовлення ікру вищого сорту вартістю 50 тис. грн/кг.

1.3 Впровадження равликової ферми при готелі та екскурсійна програма

Гелікокультура в Україні стрімко набирає обертів. Уже досвідчені фермери кажуть: при розведенні равликів на базі фермерського господарства рентабельність такого бізнесу може досягати 100-300%.

Окупитися равликова ферма, де вирощують Helix aspersa, може через рік. Натомість, щоб окупити ферму з вирощування виноградних равликів, тобто Helix pomatia, треба більше часу — від 12 до 36 місяців.

Найчастіше українські фермери розводять виноградного равлика, а також великих сірих равликів Helix aspersa maxima і маленьких сірих Helix aspersa muller.

Равлики Helix aspersa вельми невибагливі та прості в розведенні й утриманні, при цьому особини швидко ростуть до потрібної величини.

Успішне розведення равликів вимагає правильного обладнання та матеріалів, включаючи спеціально обладнані загони або огороджені дворики; прилади для вимірювання вологості (гігрометри), температури (термометри), вологості ґрунту та світла; ваги та інструмент для вимірювання розміру мушлі; комплект для тестування вмісту ґрунту та збільшувальне скло, щоб побачити яйця равликів у спеціальних горщиках.

Також може знадобитися обладнання для контролю клімату (температури та вологості), для регулювання води (спринклерів і дренажної системи), для забезпечення світла і тіні, а також для знищення шкідників і хижаків.

Деякі садівничі системи, наприклад, системи штучного освітлення та водяні спринклери, можуть бути адаптовані для розведення равликів. Кращі результати фермермери отримують, якщо використовують равлики такого ж виду та покоління.

Можна виділити чотири системи, які є складовими равликової ферми:

- Зовнішні загони,
- Приміщення з контрольованим кліматом,
- Закриті системи (пластикові тунельні будинки або «теплиці»),
- «Маточники» та інкубатори — спеціально обладнані приміщення, де равлики можуть розмножуватися та дозрівати до певного віку.

Рис.1.3 – Ферма равликів

Відкривати власну равликову ферму можна для вирощування одного виду равликів, наприклад, великих сірих равликів Helix aspersa maxima. Можна одночасно вирощувати кілька видів, але варто стежити за чітким видовим розмежуванням у загонах, аби уникнути «непорозумінь».

Крім бізнес-плану власної равликової ферми, потрібно як мінімум зареєструватися фізичною особою-підприємцем чи створити власне фермерське підприємство, оформити документи за кодом діяльності «ферма із розведення хробаків, равликів, молюсків» — (01.49 КВЕД ДК). Постачати равликів в українські ресторани і експортувати в Європу можна тільки якщо є сертифікат, що підтверджує якість м’яса.

Таблиця 1.1 – Інвестиції в равликову ферму при готелі

Назва витрат	**Вартість, грн**
Матеріальні ресурси	
Холодильні камери	120 000
Теплиці	90 000
Купівля маточного стада великих сірих равликів	50 000
Калібрувальна машина	30 000
Вентилятори для сушки	10 000
Сітка на 10 т	5 000
Ящики сертифіковані	15 000
Піддони	3 000
Корм для равликів	4 000
Обладнання для пакування	25 000
Відеоспостереження	10 000
Всього	**1352 000**

Сума витрат для створення равликової ферми може варіюватися залежно від обсягів виробництва та вже наявних у фермера ресурсів. Досвідчені «равликівники» кажуть, що можна організувати вирощування равликів і на 0,1 га, але головне — забезпечити равликам максимально зручні умови для існування й розмноження.

Із кожної тони маточного поголів'я Helix aspersa maxima і Helix aspersa muller можна отримати близько 30 т равликів. Фактично для вирощування однієї тонни Helix aspersa maxima потрібно 1 тис. репродуктів.

Фінансові параметри бізнес-проекту на сьогодні можна оцінити так, що при заздалегідь налагодженому збуту равликів уже в перший рік роботи равликової ферми засновник на 99% зможе покрити витрати на її запуск і роботу. При цьому у розрахунку нижче не взято до уваги продаж равликового слизу.

Рис.1.4 – Розташування готельно-ресторанного комплексу та равликової ферми на карті

На дану ферму ми пропонуємо екскурсії, які коштуватимуть 300 грн. Відвідувачам пропонується побувати на нашому виробництві, побачити всі етапи дозрівання равликів. Технологія їх вирощування не залишиться поза увагою відвідувачів. Наші фермери проведуть екскурсію по спеціальних приміщеннях, де розмножуються равлики, покажуть процеси збору ікринок і розкажуть цікаві факти

про склад організмів молюсків. Нашим гостям відкриють інкубатори, де дозрівають ікринки, і готуються до зросту маленькі равлики. Після того як маленькі молюски підростають їх переміщують у вольєри на відкритому повітрі. Там вони досягають потрібних розмірів в умовах, максимально наближених до природних.

1.3.1 Косметологічні послуги

Готель, що проектується матиме косметичний кабінет, який пропонуватиме омолодження равликами Ахатинами або равликотерапію.

Гігантські Ахатини (Achatina fulica) з давніх-давен використовували для загоєння ран і саден, лікування опіків і шрамів. Записи давньогрецького лікаря Гіппократа свідчать про те, що суміш подрібненого м'яса равликів і кислого молока застосовували як протизапальний засіб.

Слиз равликів складається з двох компонентів: води і муцину, складного білка, що сприяє відновленню раковини. Муцин як біологічно активна речовина активізує функцію фібробластів, що беруть участь в утворенні позаклітинної структури тканини, а також білків - колагену і еластину. Вікові зміни поряд з впливом променів ультрафіолету знижують активність фібробластів, скорочуючи їх кількість. В результаті, структурна цілісність дерми порушується, і з'являються видимі ознаки її старіння: розширені пори, втрата пружності, в'янення, зморшки.

Равликовий слиз стимулює формування еластину, колагену і гіалуронової кислоти, знижуючи діяльність вільних радикалів. В ході цілої серії клінічних випробувань було доведено, що слиз равликів покращує в значній мірі зовнішній вигляд шкіри, надає їй гладкість і пружність, скорочує кількість зморшок і зменшує їх глибину, вирівнює тон шкіри.

Равликовий слиз діє одночасно як на глибокі шари шкіри, усуваючи проблеми, викликані змінами вікового характеру і фотостарінням, так і на епідерміс ефективно борючись з бактеріями і вірусами, акне, розацеа, бородавками, пігментними плямами. Сприяє зменшенню розтяжок,шрамів, рубців, Післяопікових пошкоджень шкіри. Використовується при лікування целюліту. Молюски допомагають впоратися з застудою на губах.

За допомогою масажу равликами ліквідується підвищена сухість, подразнення і лущення шкіри, равлик не тільки залишає слиз на обличчі, а й зскрібає ороговілі лусочки шкіри. Через півгодини, коли равлик закінчить свою роботу, її оселяють в тераріум, а слиз розподіляють по шкірі обличчя, не змиваючи і не витираючи її.

Равлики мають здатність дуже швидко відновлювати свій епітелій. Це унеможливлює перенесення захворювань від одного пацієнта до іншого. У такого масажу немає протипоказань, окрім непереборного жаху перед равликами.

Рис.1.5 - Равликотерапія

Равлик є досить цікавою істотою, а секрет, що ним виділяється є дуже корисним для шкіри людини. У слизі равлика міститься речовина, яка надає сильну регенеруючу дію на шкірні клітини. Перевага равликотерапії полягає в тому, що 100% равликового секрету, котрий до того ж є гіпоалергенним, вбирається в шкіру. Одночасно за допомогою равликів проводиться ніжний пілінг — мікровідлущення відмерлих клітин шкіри.

Рис.1.6 – Влив екстракту равликового слизу на шкіру обличчя

Хімічний аналіз складу екстракту показав, що він містить безліч натуральних компонентів, які зазвичай використовуються в косметології:

1. **Натуральний алантоїн** — головний регенератор шкіри, а також антиоксидант, що допомагає боротися з вільними радикалами, які прискорюють вікові процеси. Він природно виробляється равликами для відновлення їх власних тканин і раковин при їх ушкодженні, тому у відмінності від інших косметичних препаратів, що містять синтетичний алантоїн, він швидко вбирається і ефективно діє в глибинних шарах шкіри.

2. **Натуральний колаген** — протеїн, який є головним компонентом для сполучної тканини шкіри, підтримки її еластичності і пружності, стимулює втрачену швидкість синтезу власного колагену і еластину дерми.

3. **Натуральний еластин** — протеїн, що відповідає за еластичність і пружність сполучної тканини, зменшується з віком.

4. **Гліколева кислота** – допомагає в процесі відшаровування шкіри, її очищення, видалення мертвих клітин з поверхні шкіри, що дозволяє іншим компонентам глибоко проникати в тканини і чинити регенеративну дію, зволожувати шкіру і продукувати колаген.

5. **Пептиди антибіотика** – знищують патогенні, є захистом від найбільш поширених видів шкірних бактерій (Eschericia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa та ін.) і прищів, допомагають формувати захисний бар'єр шкіри.

6. **Вітаміни (A, C, E)** – підтримують нормальний стан шкіри, живлять, пом'якшують, зволожують шкіру, знімають запальні процеси, вирівнюють і освіжають колір обличчя: А – зміцнює і живить шкіру, С – допомагає підтримувати колаген і є антиоксидантом, Е – також є антиоксидантом і сприяє зволоженню шкіри. Усі вітаміни виробляються равликами природним чином на основі їх рослинної дієти.

7. **Натуральний сонячний фільтр** – блокує ультрафіолетову (UV) радіацію.

Таблиця 1.2 – Послуги равликотерапії в готелі

Вид послуги	Ціна
Равликотерапія обличчя (30-40 хв) – масаж	400 грн
Видалення акне	550 грн

Продовження таблиці 1.2

Боротьба з пігментними плямами	700 грн
Боротьба з розтяжками на тілі	600 грн.
Зменшення шрамів	600 грн

Отже, таким чином, ми пропонуємо окрім екскурсій на равликову ферму, ще послуги равликотерапії в косметологічному кабінеті.

1.3.2 Майстер-класи та приготування равликів

Окрім екскурсій та косметологічних процедур, ми пропонуємо також дитячий та дорослий майтер-клас з равликами, табл.1.3.

Таблиця 1.3 – Майстер-класи для дітей та дорослих

Назва	Характеристика
Майстер клас для дітей	
Розмальовка новорічних прикрас з мушлі равлика	Всіх дітей запрошуємо поринути у святкову атмосферу та власноруч розмалювати новорічні прикраси з мушлі равлика на майстер-класі. Також діти дізнаються багато цікавого про вирощування равликів на фермі та зможуть скуштувати оригінальні делікатеси з ресторану готелю. Вартість 600 грн.
Майстер клас для дорослих	
Секрети приготування равликів	У всіх відвідувачів готелю є унікальна нагода навчитись готувати вишукану французьку страву ескарго. Ця страва пройшла вікову бутність, равликів за цим рецептом готували як до королівського двору, так і для селян у Франції. Після екскурсії на фермі запрошуємо всіх до ресторану при готелі, де шеф-кухар проведе майстер-клас із приготування равликів. Вартість 800 грн.

Родзинкою ресторану є страви з равликів, які йдуть окремим меню до основного, табл.1.4.

Таблиця 1.4 – Меню страв з равликів

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Салат з виноградних равликів (равлики, редис, цибуля, зелень, оливкова олія, соєвий соус, винний оцет)	175
згідно ТК	Салат із равликів з морквою (равлики, цибуля, сіль, перець, морква, селера, соєвий соус)	170
згідно ТК	Мариновані равлики по-корейські (філе равликів, соєвий соус, часник, гострий перець, оцет, цукор, біле вино, чебрець, розмарин, лимон)	150
Гарячі закуски		
згідно ТК	Равлики по-корейські (равлики, соєвий соус, часник, гострий перець, оцет винний)	120
згідно ТК	Равлики в білому соусі (равлики, сухе біле вино, вершкове масло, борошно, молоко, пармезан, кріп)	120

Продовження таблиці 1.4

згідно ТК	Равлик фаршированний зеленню та часником (равлик, цибуля, морква, зелень, часник)	140
згідно ТК	Равлики запечені з сиром Рокфор	150
Перші страви		
згідно ТК	Суп із виноградних равликів	250
Другі страви		
згідно ТК	Равлики по-нойбургські (равлики, цибуля, квашена капуста, картопля, бекон, біле вино, масло вершкове)	250
згідно ТК	Тушковані равлики з грибами (равлики, печериці, цибуля, часник, сметана, кріп)	240
згідно ТК	Тушковані виноградні равлики з персиками (равлики, персики, кріп, сметана)	260
згідно ТК	Паста з равликовим м'ясом (паста, равлики, помідори, цибуля, часник, бальзамічний оцет)	220
згідно ТК	Равлики з полентою	250
згідно ТК	Каппілетті або пельмені по-італійські з равликами	250
згідно ТК	Гратен з равликами	240

Отже, таким чином готель, що проектується також пропонує своїм відвідувачам майстер-класи для дітей та дорослих та меню страв з равликів.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Луцьк — місто обласного значення на заході України, адміністративний центр Волинської області та Луцького району. Історичний, релігійний, політичний, освітній, промисловий та економічний центр Волині.

Клімат Луцька помірно-континентальний, з м'якою зимою та теплим літом. Середньорічна температура повітря становить 7,4 °C, найнижча вона в січні (- 4,9 °C), найвища - в липні (18,0 °C).

Через місто проходить автошлях Е85.

Луцьк - центр торговельних маршрутів, які йдуть до Європи, і це визначає розвиток мистецтва та культури. Міжнародний фестиваль «Поліське літо з фольклором» вирізняється своєю широкою географією й може розглядатися як візитка міста, це велика подія, яка збирає більше 5 тисяч учасників, з них 58 іноземних колективів з 38 країн світу й 75 колективів з України. Учасники фестивалю представляють культуру своєї країни. Починаючи з 1996 завдяки цьому фестивалю Україна є офіційним членом Міжнародної Ради Організацій Фестивалів Фольклору (CIOFF), що діє при UNESCO.

Сучасний Луцьк - наслідок тривалої еволюції міського простору. У ційсуміші сучасності та давнини кожен зможе відшукати щось для себе. Поціновувачі відпочинку та повільних прогулянок можуть годинами насолоджуватись атмосферою Старого Міста та центральних вулиць, а ті, кого цікавить історія та архітектура, знайдуть чимало пам'яток старовини, прихильників мистецтва неодмінно вразять картинні галереї, чисельні концерти та фестивалі, що відбуваються у Луцьку, шукачі пригод та активного відпочинку неодмінно оберуть для себе цікаве заняття.

Крім того, Луцьк має величезний природній, культурний та туристичний потенціал і, як показують дослідження, саме туристичний напрям розвитку міста Луцьк є найбільш перспективним, оскільки місто обмежене в території, де не так багато є промислових об'єктів. Тому саме туристична галузь є однієї з головних, а

приваблюють туристів саме події та екскурсії, що відбуваються як у Волинській області, так і в самому місті Луцьк.

Отже, для проектування було обрано м. Луцьк, вул. Рогова, 5а.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Сегмент ринку готельних послуг - це особливим чином виділена частина ринку, група споживачів, що мають певні загальні ознаки. Сегментація є основою для визначення цілей, що у майбутньому перетворяться в об'єкти маркетингових досліджень.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями м. Луцьк

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Хостел «Парасолька»	вул. Червоного Христа, 16а	хостел	-	42 номери люкс для молодят – 280 грн., люкс – 500 грн., напівлюкс – 280 грн., шестимісний номер – 160 грн.	Інфраструктура кухня з посудом, літній майданчик Послуги проживання, інтернет, екскурсії стародавнім Луцьком	56
Готель «Mojo»	вул. Ковельська, 16	готель	4*	80 номерів стандарт 1600, стандарт плюс – 1750 грн.	Інфраструктура тренажерний зал, конференц зал, ресторан, лаунж sky garden, паркінг Послуги проживання, харчування, масаж, караоке	85
Готель «Світязь»	вул. Набережна, 4	готель	3*	83 номери класік – 800, сінгл – 700, стандарт – 950, люкс – 1670 грн.	Інфраструктура ресторан, парковка Послуги проживання, харчування, хімчистка, пральня	61

Отже, поруч з місцем проектування майже немає готелів та засобів розміщення. Дослідження проводилися в радіусі 7 км.

Аналізуючи наявні готелі, можна відзначити, що конкурентом є готель «Mojo», який має сучасний дизайн та розвинений спектр додаткових послуг. Але для проектування ми обираємо тихий готель категорії 3* з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами, концепція якого кардинально відрізняється від згадуваного готелю.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Однією з важливих передумов візитів туристів до Волинської області виступає проведення міжнародних заходів, зокрема, у регіоні періодично проводиться велика кількість фестивалів: «Поліське літо з фольклором», проводиться з 1994 р. У рамках фольклорного дійства відбудуться: гала-концерти та фестивальні концерти; урочиста хода учасників фестивалю; ярмарок майстрів народної творчості України та країн-учасниць фестивалю; вечори дружби; розважальні програми. А також ряд інших заходів: «Меч Луцького замку»; «Різдвяна містерія». Фестиваль «Бандерштат» – це три дні неповторної атмосфери та незабутніх вражень.

Найбільш цікавим для туристів виступає місто Луцьк, яке є обласним центром. Тут зосереджено велику кількість об’єктів туристично-рекреаційної та розважальної інфраструктури.

Луцьк – місто, де сучасність тісно переплітається з історією, а факти з легендами та міськими бувальщинами. Теперішній вигляд міста був сформований тисячолітньою історією, десятками народів, що тут проживали, сотнями господарів та мільйонами лучан. Сучасний Луцьк – наслідок як тривалої еволюції міського простору, так і різких несподіваних поворотів долі.

Луцький відвідувач 2017 року та луцький відвідувач 2021 року не сильно відрізняються один від одного. Серед змін, які було зафіксовано: суттєве зростання частки іноземних туристів, певне зростання платоспроможності, що спостерігається, як у зростанні середніх витрат відвідувачів міста, так і у розрізі даних щодо сімейних доходів, а також підвищення рівню зайнятості.

Співвідношення чоловіків та жінок у 2021 році 50%:50%, у 2017 – 47%:53% [із врахуванням похибки, показники незмінні]. Медіанний вік відвідувача Луцька у 2021 році становить 31 рік, у 2017 – 30 років.

Частка іноземців у структурі відвідувачів Луцька суттєво збільшилась у порівнянні з 2017 роком: в 2021 році їх було 18,6% (у порівнянні з 11,1%). Найбільше іноземців приїжджало із Польщі (~6%), Білорусі (~3%), США, Литви та Молдови (по ~2%) [фактично, ті самі тенденції фіксувались і в межах попереднього дослідження]. Водночас, змінюється і структура вітчизняних відвідувачів за походженням: спостерігається зростання кількості відвідувачів Волинської та Рівненської областей та скорочення гостей з Києва.

Отже, для проектування було обрано готель категорії 3* на 100 номерів.

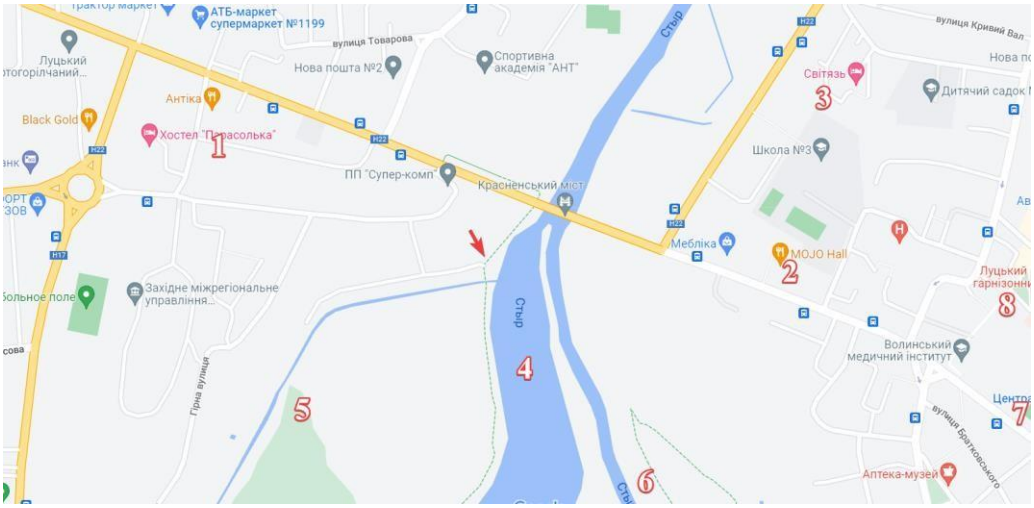


Рис.2.1 – Ситуаційний план

Характеристика готелів та місць зосередження туристів

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	Готель	100 номерів
	II. Конкуренти	
1	Хостел «Парасолька»	42 номери
2	Готель «Mojo»	80 номерів
3	Готель «Світязь»	83 номери
	III. Місця зосередження туристів	
4	р. Стир	
5	Оглядовий майданчик «Панорама Луцьку»	
6	Будинок скульптора Голованя	
7	Замок Любарта	
8	Луцький зоопарк	

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Готель, що проектується, в якості інновацій пропонує своїм відвідувачам гастрономічні та косметологічні програмами з ахатинами. Ахатини є концепцією закладу, для них окремо виділено та побудовано ферму, на яку будуть організовано екскурсії.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	**Характеристика ознак**
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	-
Категорія	3*
Кількість номерів	100
Місце знаходження:	
фактичне	м. Луцьк, вул. Рогова, 5а
знакове	р. Стир
Стиль дизайну	лофт
Контингент споживачів	відпочиваючі
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	Екскурсії на ферму ахатинів, косметологічні процедури з ахатинами, меню з ахатинами, щоденне прибирання, виклик таксі, масаж, майстер класи для дітей та дорослих
Інфраструктура	ферма ахатинів, косметологічний кабінет, ресторан, бар, парковка, сувенірний кіоск
Режим роботи	цілорічний/ цілодобовий
Площа земельної ділянки	6000 $м^2$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Готель з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області має ряд основних служб, табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба культурно-дозвільного призначення	організація екскурсій на ферму ахатинів проведення майстер-класів для дітей продаж сувенірної продукції організація ферми ахатинів	менеджер, фермери, екскурсовод, робітники
Служба фізкультурно-оздоровчого призначення	організація косметологічного кабінету з наданням послуг равликотерапії	косметологи, масажисти
Служба прийому та розміщення	організація простору для прийому відвідувачів організація налагодженої системи розрахунку за основні та додаткові послуги	менеджер, адміністратор, швейцар, касир
Служба ресторанного господарства	проведення майстер класів для дорослих з приготування ахатинів організація харчування відвідувачів складання меню з включенням ахатинів	шеф-кухар, кухарі, адміністратор, офіціанти, комірник, завідувач, вантажник, мийники
Служба експлуатації номерного фонду	організація житлового простору для прийому відвідувачів організація чистоти в номерах та на поверхах	покоївки, прибиральники, менеджер
Служба безпеки	організація безпечного середовища для відвідувачів закладу організація правильної охоронної системи для попередження випадків пов'язаних з безпекою відвідувачів	охоронці
Адміністративна служба	організація функціонування готелю та готельного простору вирішення важливих питань всіх служб налагодження роботи готелю прийом на роботу співробітників	директор, заступник, менеджер з підбору кадрів
Фінансово-комерційна служба	організація правильного ведення фінансової сторони закладу нарахування з/п та премій організація прибутковості закладу за рахунок аналітики доходів та витрат	бухгалтери, касири
Інженерна служба	організація правильної та точної роботи інженерної системи закладу організація всіх робітників для вирішення питань в короткочасний термін	інженер, робітники служби

Переваги функціональної структури готелю з фермою ахатинів:

- висока компетентність фахівців, які відповідають за здійснення конкретних функцій;
- звільнення лінійних менеджерів від рішення деяких спеціальних питань;
- стандартизація, формалізація і програмування явищ і процесів;
- виключення дублювання і паралелізму у виконанні управлінських функцій;
- зменшення потреби у фахівцях широкого профілю.

Рис.3.1 – Функціональна схема готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Вестибюль має форму, наближену до квадрата, і створює компактний внутрішній простір та зручну візуальну орієнтацію.

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

Необхідне устаткування				**Площа обладнання, м^2**
Найменування обладнання	**Марка**	**Кількість одиниць, шт.**	**Габаритні розміри, мм**	
Вестибюль				
Диван	Benix	6	1487x682x653	6,08
Крісло	Benix	4	530x496x652	1,05
Журнальний столик з мушлями ахатинів	Benix	5	620x540x542	1,67
Акваріум з ахатинами	Benix	4	780x900x1750	2,8

Продовження таблиці 3.2

Стенди з переліком послуг	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Стенди з продукцією з ахатинів	Benix	6	1365x552x1740	4,5
Всього				**17,6**
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Benix	1	1785x558x1240	0,99
Шафа	Benix	2	1074x680x1685	1,46
Стільці	Benix	3	427x429x752	0,54
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Комп'ютер	Samsung	3	321x360	0
Всього				**4,49**
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Benix	1	1365x668x680	0,91
Стільці	Benix	2	427x429x752	0,36
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Комп'ютер	Samsung	1	321x360	0
Шафа	Benix	2	1074x680x1685	1,46
Акваріум з ахатинами	Benix	1	780x900x1750	0,7
Всього				**4,93**
Санвузол жіночий				
Умивальник	Дніпрокераміка	2	659x650x720	0,85
Унітаз	Дніпрокераміка	3	659x652x651	1,28
Ахатинові скульптури	-	2	560x560x650	0,62
Сушарка для рук	-	2	325x360	0
Всього				**2,75**
Службовий санітарно-технічний блок				
Умивальник	Дніпрокераміка	2	659x650x720	0,85
Унітаз	Дніпрокераміка	3	659x652x651	1,28
Сушарка для рук	-	2	325x360	0
Всього				**2,13**
Гардероб				
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Вішак	Benix	4	1475x553x1740	3,26
Всього				**4,76**
Сейфова				
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Сейф	Garpia	4	560x560x850	1,25
Всього				**2,75**
Швейцарська зона				
Диван	Benix	2	1487x682x653	2,02
Журнальний столик з мушлями ахатинів	Benix	1	620x540x542	0,33
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Всього				**3,85**
Місце для багажних візків				
Візки багажні	-	6	1355x680x885	5,52
Всього				**5,52**
Камера схову				
Стелаж	Benix	4	1365x552x1740	3,01
Шафа	Benix	2	1074x680x1685	1,46

Продовження таблиці 3.2

Всього				**4,47**
Пост охорони				
Стіл	Benix	1	1365x668x680	0,91
Стільці	Benix	2	427x429x752	0,36
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Комп'ютер	Samsung	2	321x360	0
Шафа	Benix	2	1074x680x1685	1,46
Всього				**4,23**
Санвузол для маломобільних груп населення				
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Сушарка для рук	-	1	325x360	0
Всього				**0,84 + 20% = 1**
Санвузол чоловічий				
Умивальник	Дніпрокераміка	2	659x650x720	0,85
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Ахатинові скульптури	-	2	560x560x650	0,62
Сушарка для рук	-	2	325x360	0
Пісуар	Дніпрокераміка	3	630x460x662	0,86
Всього				**2,75**

Розрахунок вестибюльної групи готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, дав можливість визначитись з обладнанням та площами, які необхідно порівняти з стандартними нормативами, табл.3.3.

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

Приміщення	**Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м^2**	**Нормативна площа приміщень, м^2**
Вестибюль	58,6	132
Бюро прийому і реєстрації	14,9	12
Кімната чергового адміністратора	16,4	12
Санвузол жіночий	9,1	11
Службовий санітарно-технічний блок	7,1	9
Гардероб	15,8	9
Сейфова	9,1	6
Швейцарська зона	12,8	4
Місце для багажних візків	18,4	6
Камера схову	14,9	11
Пост охорони	14,1	2
Санвузол для маломобільних груп населення	3,3	5
Санвузол чоловічий	9,1	11
Всього	**203,6**	**230**

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

Назва приміщень	Площа, м^2
Вестибюль	132
Бюро прийому і реєстрації	14,9
Кімната чергового адміністратора	16,4
Санвузол жіночий	11
Службовий санітарно-технічний блок	9
Гардероб	15,8
Сейфова	9,1
Швейцарська зона	12,8
Місце для багажних візків	18,4
Камера схову	14,9
Пост охорони	14,1
Санвузол для маломобільних груп населення	5
Санвузол чоловічий	11
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	**284,4**

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Готель з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, категорії 3*, на 100 номерів, має наступний перелік номерів, табл.3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3* на 100 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	4	8
Номер І категорії	1	1	21	21
Номер І категорії	1	2	64	128
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	10	20
Всього			**100**	**179**

Перелік обладнання в номерах готелю з гастрономічними такосметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, що були прораховані в табл.3.5 наведено в табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м^2
Найменування обладнання	**Марка**	**Кількість одиниць , шт.**	**Габаритні розміри , мм**	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Акваріум з ахатинами	Benix	1	780x900x1750	0,7
Ліжко	Benix	1	2117x2117x663	4,48
Тумба	Benix	2	468x452x600	0,42
Шафа	Benix	1	1074x680x1685	0,73
Міні-сейф	Garpia	1	365x458	0
Міні-бар	Samsung	1	870x658x870	0,57
Жіночий столик	Benix	1	1478x552x1650	0,81
Банкетка	Benix	1	460x461x461	0,21
				7,92
Вітальня				
Диван	Benix	1	1487x682x653	1,01
Крісло	Benix	1	530x496x652	0,26
Журнальний столик з мушлями ахатинів	Benix	1	620x540x542	0,33
Акваріум з ахатинами	Benix	1	780x900x1750	0,7
Письмовий стіл	Benix	1	1333x658x660	0,87
Стілець	Benix	1	427x429x752	0,18
				3,35
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Сушарка для рук	-	1	325x360	0
Ахатинові скульптури	-	1	560x560x650	0,31
Ванна	Дніпрокераміка	1	1268x598x553	0,75
Душова кабіна	Дніпрокераміка	1	993x993x1800	0,98
				2,88
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Сушарка для рук	-	1	325x360	0
				0,84
Передпокій				
Підставка для багажу	Benix	1	820x630x600	0,51
Вішак	Benix	1	1475x553x1740	0,81
				1,32
				16,31
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко	Benix	1	2117x2117x663	4,48
Тумба	Benix	2	468x452x600	0,42
Шафа	Benix	1	1074x680x1685	0,73
Міні-сейф	Garpia	1	365x458	0

Продовження таблиці 3.6

Міні-бар	Samsung	1	870x658x870	0,57
				6,2
Вітальня				
Диван	Benix	1	1487x682x653	1,01
Крісло	Benix	1	530x496x652	0,26
Журнальний столик з мушлями ахатинів	Benix	1	620x540x542	0,33
Акваріум з ахатинами	Benix	1	780x900x1750	0,7
Письмовий стіл	Benix	1	1333x658x660	0,87
Стілець	Benix	1	427x429x752	0,18
				3,35
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Сушарка для рук	-	1	325x360	0
Ванна	Дніпрокераміка	1	1268x598x553	0,75
Душова кабіна	Дніпрокераміка	1	993x993x1800	0,98
				2,57
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Сушарка для рук	-	1	325x360	0
				0,84
Передпокій				
Підставка для багажу	Benix	1	820x630x600	0,51
Вішак	Benix	1	1475x553x1740	0,81
				1,32
				14,28
Номери І категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко	Benix	1	2117x1117x663	2,36
Тумба	Benix	1	468x452x600	0,21
Шафа	Benix	1	1074x680x1685	0,73
Письмовий стіл	Benix	1	1333x658x660	0,87
Стілець	Benix	1	427x429x752	0,18
				4,35
Санітарний вузол				
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Сушарка для рук	-	1	325x360	0
Ванна	Дніпрокераміка	1	1268x598x553	0,75
				1,59
Передпокій				
Підставка для багажу	Benix	1	820x630x600	0,51
Вішак	Benix	1	1475x553x1740	0,81
				1,32
				7,26
Номери І категорії (двомісні)				

Продовження таблиці 3.6

Житлова кімната				
Ліжко	Benix	1	2117x2117x663	4,48
Тумба	Benix	2	468x452x600	0,42
Шафа	Benix	1	1074x680x1685	0,73
Письмовий стіл	Benix	1	1333x658x660	0,87
Стілець	Benix	2	427x429x752	0,36
				6,86
Санітарний вузол				
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Сушарка для рук	-	1	325x360	0
Ванна	Дніпрокераміка	1	1268x598x553	0,75
				1,59
Передпокій				
Підставка для багажу	Benix	1	820x630x600	0,51
Вішак	Benix	1	1475x553x1740	0,81
				1,32
				9,77
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ліжко	Benix	2	2117x1117x663	4,72
Тумба	Benix	2	468x452x600	0,42
Шафа	Benix	1	1074x680x1685	0,73
Письмовий стіл	Benix	1	1333x658x660	0,87
Стілець	Benix	2	427x429x752	0,36
				7,1
Санітарний вузол				
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Сушарка для рук	-	1	325x360	0
Душова кабіна	Дніпрокераміка	1	993x993x1800	0,98
				1,82
Передпокій				
Підставка для багажу	Benix	1	820x630x600	0,51
Вішак	Benix	1	1475x553x1740	0,81
				1,32
				10,24

Загальна площа номерів готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, розраховувалась згідно підібраного обладнання. Визначення площ кожного з приміщень наведено в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3* на 100 номерів

Тип номера	Площа, м²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	37,5	9,6	2,8	4,4	54,3
Люкс	31,9	8,5	2,8	4,4	47,6
Номер І категорії (одномісні)	14,5	5,3	-	4,4	24,2
Номер І категорії (двомісні)	22,8	5,3	-	4,4	32,5
Номер І категорії для Маломобільних гр	30,5	6	-	4,4	34,1 + 20% = 40,9

Окрім житлових номерів готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, на поверхах також знаходяться приміщення для співробітників та приміщення загального корристування, табл.3.8.

Таблиця 3.8 – 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	Benix	3	1487x682x653	3,04
Крісло	Benix	2	530x496x652	0,52
Журнальний столик з мушлями ахатинів	Benix	1	620x540x542	0,33
Акваріум з ахатинами	Benix	4	780x900x1750	2,8
				6,69
Кімната чергового персоналу				
Диван	Benix	2	1487x682x653	2,02
Журнальний столик з мушлями ахатинів	Benix	1	620x540x542	0,33
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
				3,85
Комора брудної білизни з білизнопроводом				
Білизнопровід	-	1	630x452	0,28
Шафа	Benix	4	1074x680x1685	2,92
				3,2
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Benix	4	1074x680x1685	2,92
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
				4,42
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	3	1355x680x885	2,76
				2,76
Санвузол для персоналу				

Продовження таблиці 3.8

Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
Унітаз	Дніпрокераміка	1	659x652x651	0,42
Сушарка для рук	-	1	325x360	0
Душова кабіна	Дніпрокераміка	1	993x993x1800	0,98
				1,82
Сервізна				
Візки	-	3	1355x680x885	2,76
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
				4,26
Площадка для розбирання білизни				
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Шафа	Benix	4	1074x680x1685	2,92
				4,42
Комора чистої білизни				
Шафа	Benix	4	1074x680x1685	2,92
				2,92

Розрахунок приміщень поповерхового обслуговування готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, дав можливість визначитись з обладнанням та площами, які необхідно порівняти з стандартними нормативами, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	**Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м^2**	**Нормативна площа приміщень, м^2**
Хол	22,3	30
Кімната чергового персоналу	12,8	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	10,6	6
Комора прибирального інвентаря	14,7	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	9,2	12
Санвузол для персоналу	6	8
Сервізна	14,2	12
Площадка для розбирання білизни	14,7	10
Комора чистої білизни	9,7	8
	114,2	**102**

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	**Площа, м^2**
Хол	30

Продовження таблиці 3.10

Кімната чергового персоналу	12,8
Комора брудної білизни з білизнопроводом	10,6
Комора прибирального інвентаря	14,7
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	8
Сервізна	14,2
Площадка для розбирання білизни	14,7
Комора чистої білизни	9,7
Всього	**126,7**

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Готель з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області налічує такі заклади ресторанного господарства – ресторан на 134 місця, бар при вестибюлі на 25 місць та їдальню для персоналу на 30 місць.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	**Клас**	**Місткість, місць**	**Контингент споживачів**	**Вид обслуговування**	**Метод обслуговування**	**Особливості послуг (кулінарне спрямування)**	**Режим роботи**
Ресторан	Перший	134	мешканці готелю та гості м. Луцьк	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	європейське	з 7^{00} до 22^{00} години
Бар при вестибюлі	Перший	25	мешканці готелю та гості м. Луцьк	«a la carte»	барменами	-	з 12^{00} до 23^{00} години
Їдальня для персоналу	-	30	персонал	-	с/о	комплексне меню	з 7^{00} до 22^{00} години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Продукція ресторанного господарства — це продукти праці фахівців ресторанного господарства, що мають споживчу вартість у вигляді готової повноцінної їжі, що реалізується переважно у формі сніданків, обідів, вечерь, а також різноманітних напівфабрикатів.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Авокадо тост з ахатинами та ікрою летючої риби	40/15/15
згідно ТК	Сендвіч з індичкою, сиром та яйцем	65
згідно ТК	Тарілка рибної гастрономії (лосось с/с, лосось х/к, вугор унагі)	20/20/20
згідно ТК	Салат з сьомги, огірка та болгарського перцю (філе сьомги, болгарський перець, огірки, мед, яйця перепелині, гірчиця, соєвий соус та оливкова олія)	70
згідно ТК	Листковий салат з печерицями, курятиною та сиром (копчена куряча грудка, печериці,огірки мариновані, яйця, картопля, морква, цибуля, сир твердий, йогуртова заправка)	70
згідно ТК	Італійська тарілка (прошуто, чорізо, в'ялені томати, оливки каламати)	15/15/15/15
згідно ТК	Асорті молодих сирів (сир козячий, сир гауда, камамбер з горіхами та джемом)	15/15/15/15
Гарячі страви		
згідно ТК	Філе тріски запечене з вершками	70
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці з насінням Чіа та манговим пюре	80
згідно ТК	Манна каша з джемом полуниці	70/15
згідно ТК	Гарбуз тушкований в сметані з часником	80
згідно ТК	Гратен з баклажанів та помідорів	80
згідно ТК	Млинці з сиром, родзинками та сметаною	80/15
згідно ТК	Яєчня в деруні	90
згідно ТК	Рулетики з омлету з беконом і грибами	90
згідно ТК	Яєчня з сиром і спаржею	80
Солодкі страви		
згідно ТК	Тірамісу	50
згідно ТК	Лимонне морозиво	30
згідно ТК	Шоколадно-бананові млинці з апельсиновим сиропом	60/10
Напої		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай(«Akbar») чай зелений органічний Жасмин, LOV Organic чай Сенча Гокуйо органічний чорний класичний чай «Суприм Пекое»	200
згідно ТК	Кава: рістрето еспрессо американо матча лате флет-вайт	 15 30 60 120 150

Продовження таблиці 3.12

	раф какао з маршмеллоу	150 250
згідно ТК	Свіжовичавлений апельсиновий сік	250
згідно ТК	Смузі з чорницею, ананасом, яблуком та органічним йогуртом	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Багет гречаний	20
	Батон нарізний	20
	Плюшка з цукром	55
	Булочка лимонно-кокосова	55

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Салат з виноградних равликів (равлики, редис, цибуля, зелень, оливкова олія, соєвий соус, винний оцет)	175
згідно ТК	Гречані млинці з ахатинами	150
згідно ТК	Глазуроване філе сома з сезонними овочами	260
згідно ТК	Качина ніжка під морквяним гелем та солодовою крихтою	250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Форшмак з оселедця на хрустких тостах	80/100
згідно ТК	Тарілка рибної гастрономії (лосось с/с, лосось х/к, вугор унагі)	50/50/50
згідно ТК	Брускета з буряковим хумусом та пікантним горіховим соусом	60/40/20
згідно ТК	М’ясний салат з овочами по-корейські (яловичина, солодкий перець, огірки, зелена цибуля, кунжут, цибуля, часник, соєвий соус та кунжутна олія)	175
згідно ТК	Салат з курячою печінкою (томати черрі, авокадо, куряча печінка, салат айсберг, яйця, домашній майонез)	170
згідно ТК	Салат з броколі та цвітної капусти (капуста цвітна, капуста броколі, морква, часник, оливкова олія)	180
згідно ТК	Салат з козиним сиром та грушою (листя салату, маринована ріпа, груша, гарбузова олія та малиновий оцет)	180
згідно ТК	Італійська тарілка (прошуто, чорізо, в’ялені томати, оливки-каламати)	40/40/40/40
Гарячі закуски		
згідно ТК	Піца Неро з лососем (сир моцарела, лосось, соус вершковий)	100
згідно ТК	Сир сулугуні в лаваші зі свіжим базиліком	75
згідно ТК	Пиріжки з зеленою цибулею і яйцем	80
Перші страви		
згідно ТК	Уха	250
згідно ТК	Овочевий суп з куркою та вершками	250
згідно ТК	Гречаний суп з грибами	250
Другі страви		
згідно ТК	Короп запечений з овочами	260
згідно ТК	Тунець з макаронами	125/125
згідно ТК	Курячі гомілки в сметанному соусі з гречаною кашею	120/120
згідно ТК	Кролик тушкований в гірчично-вершковому соусі з рисом	120/120
згідно ТК	М’ясо по-французькі з полентою	120/120
згідно ТК	Тушкована яловичина з гарбузом	250
згідно ТК	Тушкована свинина з молоком	300

Продовження таблиці 3.13

згідно ТК	Східний плов із булгуру	250
згідно ТК	Різотто з куркою та грибами	175
згідно ТК	Панкейки зі шпинатом	170
Солодкі страви		
згідно ТК	Яблучний крамбл	120
згідно ТК	Медовий сир з виноградом	50/50
згідно ТК	Фруктовий десерт з морозивом	120
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («Зелені перли Шун Мі») суміш зеленого і білого чаю з ягодами годжі і цедри апельсину чай чорний класичний «Чай імператора» чай чорний манго-лайм	200 (400)
згідно ТК	Кава: рістретто еспрессо американо допіо капучино лате флет вайт	 15 30 60 60 120 150 150
Холодні напої		
згідно ТК	Молочно-банановий коктейль	250
згідно ТК	Узвар	250
згідно ТК	Лимонад тархун	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Багет французький	50
	Хліб подовий житньо-пшеничний	50
	Булочка «Витушка з корицею»	90
	Пиріжки зі смородиною	120

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Distil №9» , Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Finlandia» лайм, Фінляндія, 37,5% об.	1/0,05
Горілка «Marlin White Coral», Україна, 40% об.	1/0,05
Вина	
Sizarini Pinot Grigio, біле сухе, Італія, 11% об.	0,7/0,1
Callia Alta Chardonnay, біле напівсухе, Аргентина, 13,5% об.	0,7/0,1
PearlyBay Sweet White, біле солодке, ПАР, 8% об.	0,7/0,1
Famille Bougrier Rose, рожеве сухе, Франція, 11% об.	0,7/0,1
Champteloup Rose AOC , рожеве напівсухе, Франція, 11% об.	0,7/0,1
Cotnar Розе, рожеве напівсолодке, Україна, 9-13% об.	0,7/0,1
KWP Classic Celection, червоне сухе, ПАР, 11-14,5% об.	0,7/0,1
Teliani Vally Піросмані, червоне напівсухе, Грузія, 12% об.	0,7/0,1
Gurgi Алазанська долина, червоне напівсолодке, Грузія, 11% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино «Freixenet ICE» біле напівсухе, Іспанія , 11,5% об	0,75/0,75

Продовження таблиці 3.14

Вино «Villa Jolanda Moscato Rose» рожеве солодке, Італія, 6,5% об.	0,75/0,75
Вино «Acquesi Piemonte DOP VS» червоне солодке, Італія, 6,5% об.	0,75/0,75
Ром	
Cuna Caribia Black, Німеччина, 38% об.	1/0,05
327 XO, Гайана, 43% об.	1/0,05
Віскі	
Speyburn Bradan Orach, Шотландія, 40% об.	1/0,05
Clan MacGregor, Велика Британія, 40% об.	1/0,05
Lagavulin, Велика Британія, 48% об.	1/0,05
Пиво	
«DAB», Німеччина, 4,8% об., світле не фільтроване	0,5
«Stammgast Lager», Німеччина, 4,8% об, світле не фільтроване	0,5
«Primator Stout », Чехія, 4,7% об., темне фільтроване	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна вода «Bonaqua», газована, не газована, Україна	0,5
Мінеральна вода «Ferrarelli», газована, не газована, Італія	0,5
Напій солодкий сильно газований «Pepsi Mango», Україна	0,5
Сікоподібний негазований напій «Buvette» каркаде-журавлина, Україна	0,5

Особливість закладів ресторанного господарства полягає в тому, що вони поєднують функції виробництва, реалізації продукції та організації її споживання. Це вимагає постійної ув'язки виробництва та торговельної діяльності закладів ресторанного господарства з урахуванням потоку споживачів, який нерівномірний по днях і годинах торгівлі протягом дня.

Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 134 місця

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
$7^{00} – 10^{00}$	сніданок для мешканців готелю		179
$10^{00} - 11^{00}$	перерва		
$11^{00} – 12^{00}$	1,5	40	80
$12^{00} - 13^{00}$	1,5	50	101
$13^{00} – 14^{00}$	1,5	70	141
$14^{00} – 15^{00}$	1,5	60	121
$15^{00} – 16^{00}$	1,5	50	101
$16^{00} – 17^{00}$	1,5	30	60
$17^{00} - 18^{00}$	1,5	40	80
$18^{00} – 19^{00}$	0,6	70	56
$19^{00} - 20^{00}$	0,6	90	72
$20^{00} - 21^{00}$	0,6	60	48
$21^{00} - 22^{00}$	0,6	30	24
Всього відвідувачів за день			**884**
Денна оборотність місця, раз			**6,5**

$N_{стр}$ = 179 х 7 + 884 х 3,5 = 1253 + 3094 = 4347 шт.

Таблиця 3.16 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		376
рибні		15	56
м'ясні		20	75
овочеві		45	169
молоко та кисломолочні продукти		20	76
Гарячі страви	50		627
м'ясні, рибні		20	125
овочеві		25	157
круп'яні		25	157
яєчні, сирні		30	313
Солодкі страви	20		250
Всього	**100**		**1253**

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	464
Холодні страви та закуски	30		928
рибні		15	139
салати		65	603
кисломолочні продукти		20	186
Гарячі закуски	5	100	155
Супи	10	100	309
Основні гарячі страви	30		928
рибні		15	139
м'ясні		65	603
овочеві		10	93
круп'яні		10	93
Солодкі страви	**10**		310
Всього	**100**		**3094**

Таблиця 3.18 − Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 179 відвідувачів
Гарячі напої:	**л**	**0,25**	45
Холодні напої:	**л**	**0,25**	45
власного виробництва		0,25	45
Хліб та хлібобулочні вироби:	**кг**	**0,1**	18
Багет гречаний			
Батон нарізний			
Борошняні кондитерські вироби	**шт.**	**0,7**	125

Таблиця 3.19 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 884 відвідувача
Гарячі напої:	**л**	0,05	44
Холодні напої:	**л**		
фруктова вода		0,05	44
мінеральна вода		0,08	71
власного виробництва		0,1	88
Хліб та хлібобулочні вироби:	**кг**		
Багет французький		0,05	44
Хліб подовий житньо-пшеничний		0,05	44
Борошняні кондитерські вироби	**шт.**	0,5	442
Вино-горілчані вироби	**л**	0,1	88
Пиво	**л**	0,025	22

Розрахунок закупівельної продукції та страв дає можливість розпланувати кількість порцій в меню ресторану готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, табл.3.20-3.22.

Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Авокадо тост з ахатинами та ікрою летючої риби	26	40/15/15
згідно ТК	Сендвіч з індичкою, сиром та яйцем	35	65
згідно ТК	Тарілка рибної гастрономії (лосось с/с, лосось х/к, вугор унагі)	30	20/20/20
згідно ТК	Салат з сьомги, огірка та болгарського перцю (філе сьомги, болгарський перець, огірки, мед, яйця перепелині, гірчиця, соєвий соус та оливкова олія)	77	70
згідно ТК	Листковий салат з печерицями, курятиною та сиром (копчена куряча грудка, печериці,огірки мариновані,	92	70

Продовження таблиці 3.20

	яйця, картопля, морква, цибуля, сир твердий, йогуртова заправка)		
згідно ТК	Італійська тарілка (прошуто, чорізо, в'ялені томати, оливки каламати)	40	15/15/15/15
згідно ТК	Асорті молодих сирів (сир козячий, сир гауда, камамбер з горіхами та джемом)	76	15/15/15/15
Гарячі страви			
згідно ТК	Філе тріски запечене з вершками	125	70
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці з насінням Чіа та манговим пюре	58	80
згідно ТК	Манна каша з джемом полуниці	99	70/15
згідно ТК	Гарбуз тушкований в сметані з часником	59	80
згідно ТК	Гратен з баклажанів та помідорів	98	80
згідно ТК	Млинці з сиром, родзинками та сметаною	85	80/15
згідно ТК	Яєчня в деруні	67	90
згідно ТК	Рулетики з омлету з беконом і грибами	78	90
згідно ТК	Яєчня з сиром і спаржею	83	80
Солодкі страви			
згідно ТК	Тірамісу	100	50
згідно ТК	Лимонне морозиво	74	30
згідно ТК	Шоколадно-бананові млинці з апельсиновим сиропом	76	60/10
Напої			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай(«Akbar») чай зелений органічний Жасмин, LOV Organic чай Сенча Гокуйо органічний чорний класичний чай «Суприм Пекое»	25	200
згідно ТК	Кава: рістрето еспрессо американо матча лате флет-вайт раф какао з маршмеллоу	20	 15 30 60 120 150 150 250
згідно ТК	Свіжовичавлений апельсиновий сік	24	250
згідно ТК	Смузі з чорницею, ананасом, яблуком та органічним йогуртом	21	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Багет гречаний	9	20
	Батон нарізний	9	20
	Плюшка з цукром	75	55
	Булочка лимонно-кокосова	50	55

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 134 місця

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Салат з виноградних равликів (равлики, редис, цибуля, зелень, оливкова олія, соєвий соус, винний оцет)	78	175
згідно ТК	Гречані млинці з ахатинами	98	150
згідно ТК	Глазуроване філе сома з сезонними овочами	96	260
згідно ТК	Качина ніжка під морквяним гелем та солодовою крихтою	192	250
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Форшмак з оселедця на хрустких тостах	78	80/100
згідно ТК	Тарілка рибної гастрономії (лосось с/с, лосось х/к, вугор унагі)	61	50/50/50
згідно ТК	Брускета з буряковим хумусом та пікантним горіховим соусом	101	60/40/20
згідно ТК	М'ясний салат з овочами по-корейські (яловичина, солодкий перець, огірки, зелена цибуля, кунжут, цибуля, часник, соєвий соус та кунжутна олія)	85	175
згідно ТК	Салат з курячою печінкою (томати черрі, авокадо, куряча печінка, салат айсберг, яйця, домашній майонез)	96	170
згідно ТК	Салат з броколі та цвітної капусти (капуста цвітна, капуста броколі, морква, часник, оливкова олія)	103	180
згідно ТК	Салат з козиним сиром та грушою (листя салату, маринована ріпа, груша, гарбузова олія та малиновий оцет)	218	180
згідно ТК	Італійська тарілка (прошуто, чорізо, в'ялені томати, оливки-каламати)	186	40/40/40/40
Гарячі закуски			
згідно ТК	Піца Неро з лососем (сир моцарела, лосось, соус вершковий)	55	100
згідно ТК	Сир сулугуні в лаваші зі свіжим базиліком	54	75
згідно ТК	Пиріжки з зеленою цибулею і яйцем	46	80
Перші страви			
згідно ТК	Уха	103	250
згідно ТК	Овочевий суп з куркою та вершками	101	250
згідно ТК	Гречаний суп з грибами	99	250
Другі страви			
згідно ТК	Короп запечений з овочами	69	260
згідно ТК	Тунець з макаронами	70	125/125
згідно ТК	Курячі гомілки в сметанному соусі з гречаною кашею	121	120/120
згідно ТК	Кролик тушкований в гірчично-вершковому соусі з рисом	104	120/120
згідно ТК	М'ясо по-французькі з полентою	136	120/120
згідно ТК	Тушкована яловичина з гарбузом	105	250
згідно ТК	Тушкована свинина з молоком	137	300
згідно ТК	Східний плов із булгуру	43	250
згідно ТК	Різотто з куркою та грибами	50	175
згідно ТК	Панкейки зі шпинатом	93	170
Солодкі страви			

Продовження таблиці 3.21

згідно ТК	Яблучний крамбл	95	120
згідно ТК	Медовий сир з виноградом	99	50/50
згідно ТК	Фруктовий десерт з морозивом	116	120
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («Зелені перли Шун Мі») суміш зеленого і білого чаю з ягодами годжі і цедри апельсину чай чорний класичний «Чай імператора» чай чорний манго-лайм	24	200 (400)
згідно ТК	Кава: рістретто еспрессо американо допіо капучино лате флет вайт	20	 15 30 60 60 120 150 150
Холодні напої			
згідно ТК	Молочно-банановий коктейль	40	250
згідно ТК	Узвар	28	250
згідно ТК	Лимонад тархун	20	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Багет французький	44	50
	Хліб подовий житньо-пшеничний	44	50
	Булочка «Витушка з корицею»	242	90
	Пиріжки зі смородиною	200	120

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 134 місця (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Distil №9» , Україна, 40% об.	2	1/0,05
Горілка «Finlandia» лайм, Фінляндія, 37,5% об.	4	1/0,05
Горілка «Marlin White Coral», Україна, 40% об.	6	1/0,05
Вина		
Sizarini Pinot Grigio, біле сухе, Італія, 11% об.	3	0,7/0,1
Callia Alta Chardonnay, біле напівсухе, Аргентина, 13,5% об.	4	0,7/0,1
PearlyBay Sweet White, біле солодке, ПАР, 8% об.	3	0,7/0,1
Famille Bougrier Rose, рожеве сухе, Франція, 11% об.	2	0,7/0,1
Champteloup Rose AOC , рожеве напівсухе, Франція, 11% об.	4	0,7/0,1
Cotnar Розе, рожеве напівсолодке, Україна, 9-13% об.	5	0,7/0,1
KWP Classic Celection, червоне сухе, ПАР, 11-14,5% об.	6	0,7/0,1
Teliani Vally Піросмані, червоне напівсухе, Грузія, 12% об.	4	0,7/0,1
Gurgi Алазанська долина, червоне напівсолодке, Грузія, 11% об.	3	0,7/0,1
Ігристі вина		

Продовження таблиці 3.22

Вино «Freixenet ICE» біле напівсухе, Іспанія , 11,5% об	2	0,75/0,75
Вино «Villa Jolanda Moscato Rose» рожеве солодке, Італія, 6,5% об.	1	0,75/0,75
Вино «Acquesi Piemonte DOP VS» червоне солодке, Італія, 6,5% об.	1	0,75/0,75
Ром		
Cuna Caribia Black, Німеччина, 38% об.	2	1/0,05
327 XO, Гайана, 43% об.	3	1/0,05
Віскі		
Speyburn Bradan Orach, Шотландія, 40% об.	4	1/0,05
Clan MacGregor, Велика Британія, 40% об.	3	1/0,05
Lagavulin, Велика Британія, 48% об.	26	1/0,05
Пиво		
«DAB», Німеччина, 4,8% об., світле не фільтроване	7	0,5
«Stammgast Lager», Німеччина, 4,8% об, світле не фільтроване	7	0,5
«Primator Stout », Чехія, 4,7% об., темне фільтроване	8	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «Bonaqua», газована, не газована, Україна	41	0,5
Мінеральна вода «Ferrarelli», газована, не газована, Італія	30	0,5
Напій солодкий сильно газований «Pepsi Mango», Україна	24	0,5
Сікоподібний негазований напій «Buvette» каркаде-журавлина, Україна	20	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес – це впорядковані дії, які проводяться послідовно і тривають до появи продукту/продукції.

Таблиця 3.23 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	ахатини	охолоджені
	індиче філе	охолоджене
	куряче філе	охолоджене
	качина ніжка	охолоджена
	яловичина	охолоджена
	куряча печінка	охолоджена
	кролик	охолоджений
	куряча гомілка	охолоджена
	свинина	охолоджена
Риба та морепродукти	сьомга	охолоджена
	тріска	охолоджена
	сом	охолоджений
	лосось	охолоджений
	тунець	охолоджений
	короп	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	лосось с/с	вакуумований

Продовження таблиці 3.23

	лосось х/к	вакуумований
	вугор унагі	вакуумований
	прошутто	вакуумоване
	чорізо	вакуумоване
	бекон	вакуумований
	оселедець	вакуумований
Молоко, молочні та жирові продукти	яйця	с/о, охолоджені
	яйця перепелині	с/о, охолоджені
	йогурт	в пляшці
	сир козячий	вакуумований
	сир гауда	вакуумований
	камамбер	вакуумований
	вершки	20% жирності
	молоко	3,2% жирності
	сметана	15% жирності
	сир к/м	вакуумований
	сулугуні	вакуумований
	моцарелла	вакуумована
Овочі та зелень	авокадо	свіжий
	перець	свіжий
	огірки	свіжі
	картопля	свіжа
	морква	свіжа
	цибуля	свіжа
	гарбуз	свіжий
	часник	свіжий
	баклажани	свіжі
	помідори	свіжі
	спаржа	свіжа
	редис	свіжий
	буряк	свіжий
	салат айсберг	свіжий
	броколі	свіже
	цвітна капуста	свіжа
	базилік	свіжий
	шпинат	свіжий
Фрукти та ягоди	манго	свіже
	банан	свіжий
	апельсин	свіжий
	яблука	свіжі
	виноград	свіжий
	груша	свіжа
Бакалійні товари	ікра летючої риби	консервована
	мед	в пляшці
	гірчиця	в пляшці
	соєвий соус	в пляшці
	оливкова олія	в пляшці
	печериці	консервовані
	огірки мариновані	консервовані
	в'ялені томати	консервовані

Продовження таблиці 3.23

	джем	в пляшці
	винний оцет	в пляшці
	горіховий соус	в пляшці
	кунжутна олія	в пляшці
	маринована ріпа	консервована
	гарбузова олія	в пляшці
	малиновий оцет	в пляшці
Сипучі продукти	горіхи	фасовані
	вівсяна крупа	фасована
	насіння чіа	фасоване
	манна крупа	фасована
	родзинки	фасовані
	борошно	фасоване
	шоколад	фасований
	кунжут	фасований
	гречана крупа	фасована
	макарони	фасовані
	рис	фасований
	булгур	фасований
	полента	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб	фасований
	лаваш	фасований

Продукти, що швидко псуються, необхідно прийняти протягом 24 год, решту продуктів — протягом 10 днів. У цих межах матеріально відповідальна особа повинна відкрити тару і перевірити кількість товару.

У разі виявлення нестачі необхідно викликати представника постачальника для складання акту.

Товари за якістю приймають органолептичне (за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, смаком) при надходженні у відкритій тарі, а також при відкриванні тари в установлені терміни приймання. При цьому перевіряють відповідність товару стандартам, технічним умовам, комплектність, терміни реалізації продукції, що швидко псується і напівфабрикатів, якість тари, упаковки, маркування і відповідність фактичних даних даним, зазначеним у супровідних документах, які засвідчують якість продуктів (посвідчення про якість, сертифікат та ін.).

Якість мороженого м'яса, риби можна перевірити за допомогою добре розігрітого леза ножа, яким проколюють м'язову тканину, або пробного варіння (за запахом).

Якщо якість товару викликає сумнів, то його зразок (пробу) направляють на аналіз у лабораторію. Недоброякісні продукти приймати забороняється, їх повертають постачальникові разом з результатами аналізу і висновками санітарної інспекції.

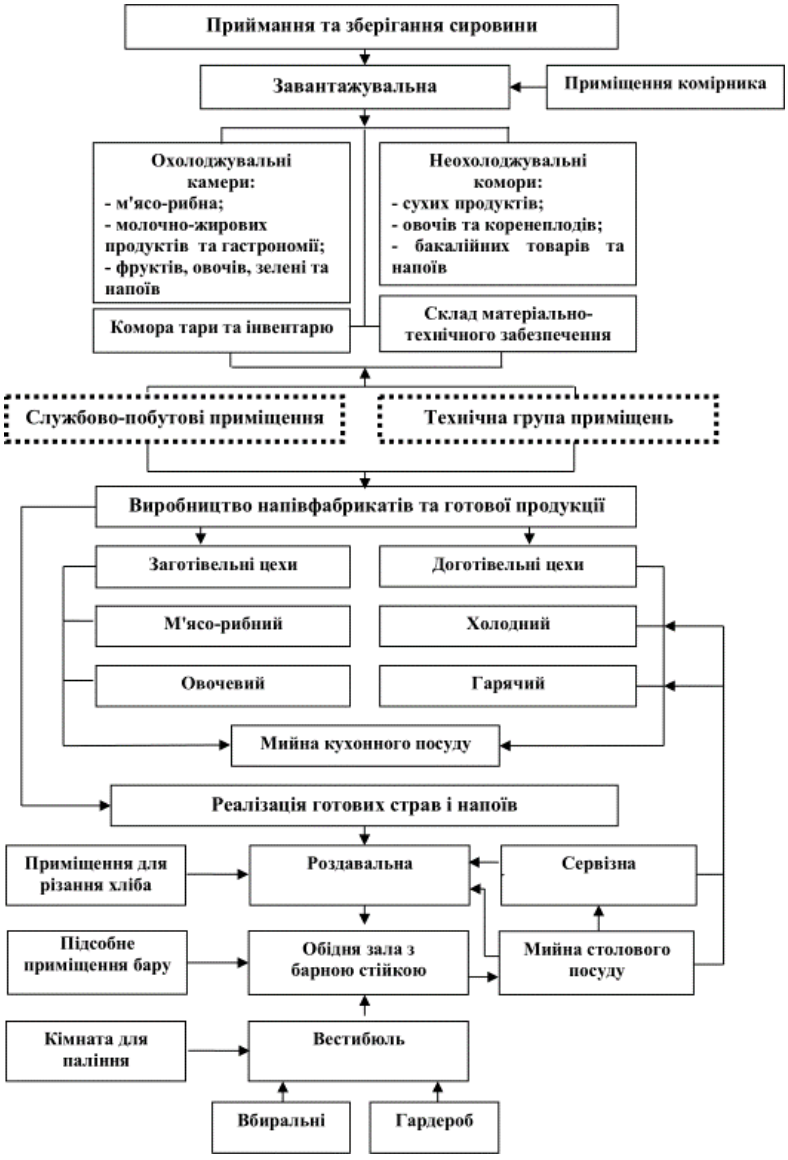


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема ресторану готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області

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

Готель з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, має ресторан, що розрахований на 134 місця. Обслуговування в ресторані складається з ряду операцій, які представлені нарис.3.3 та 3.4.

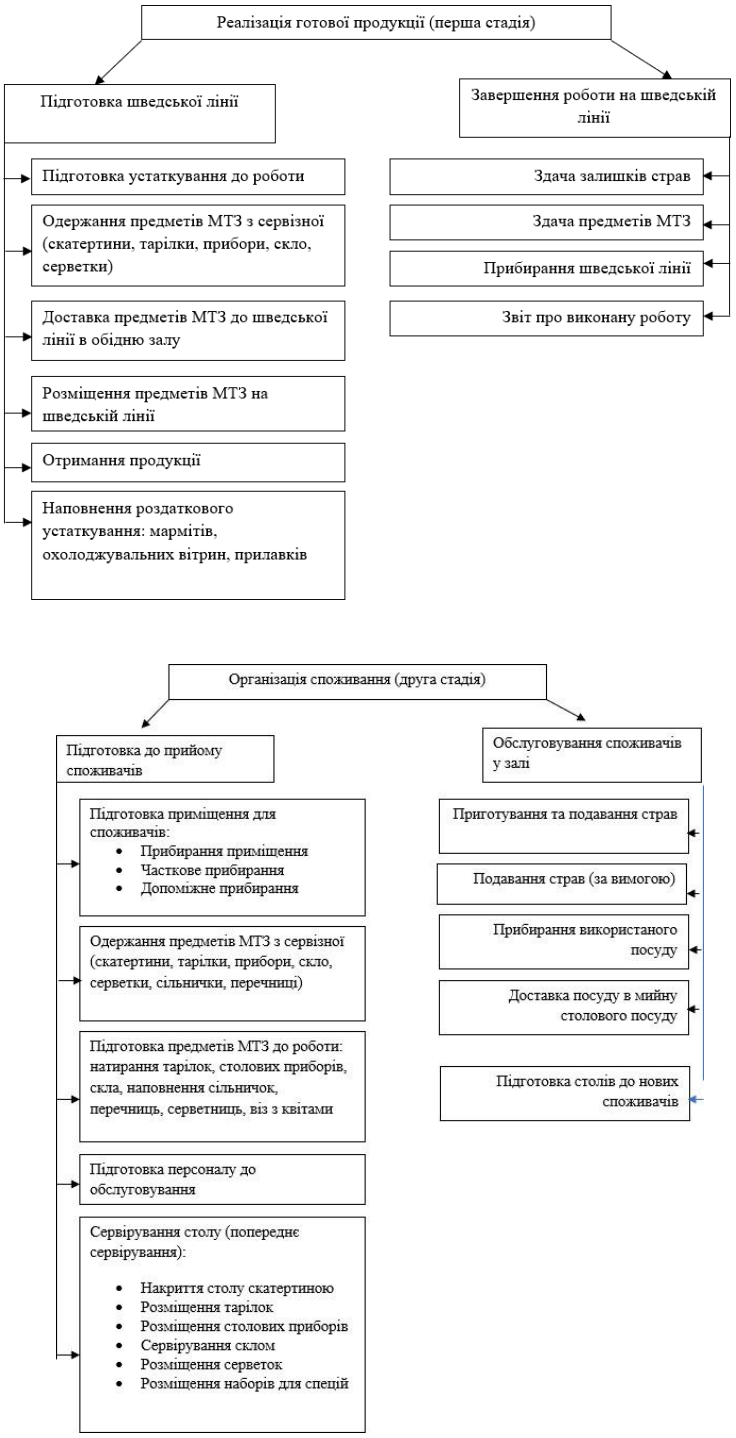
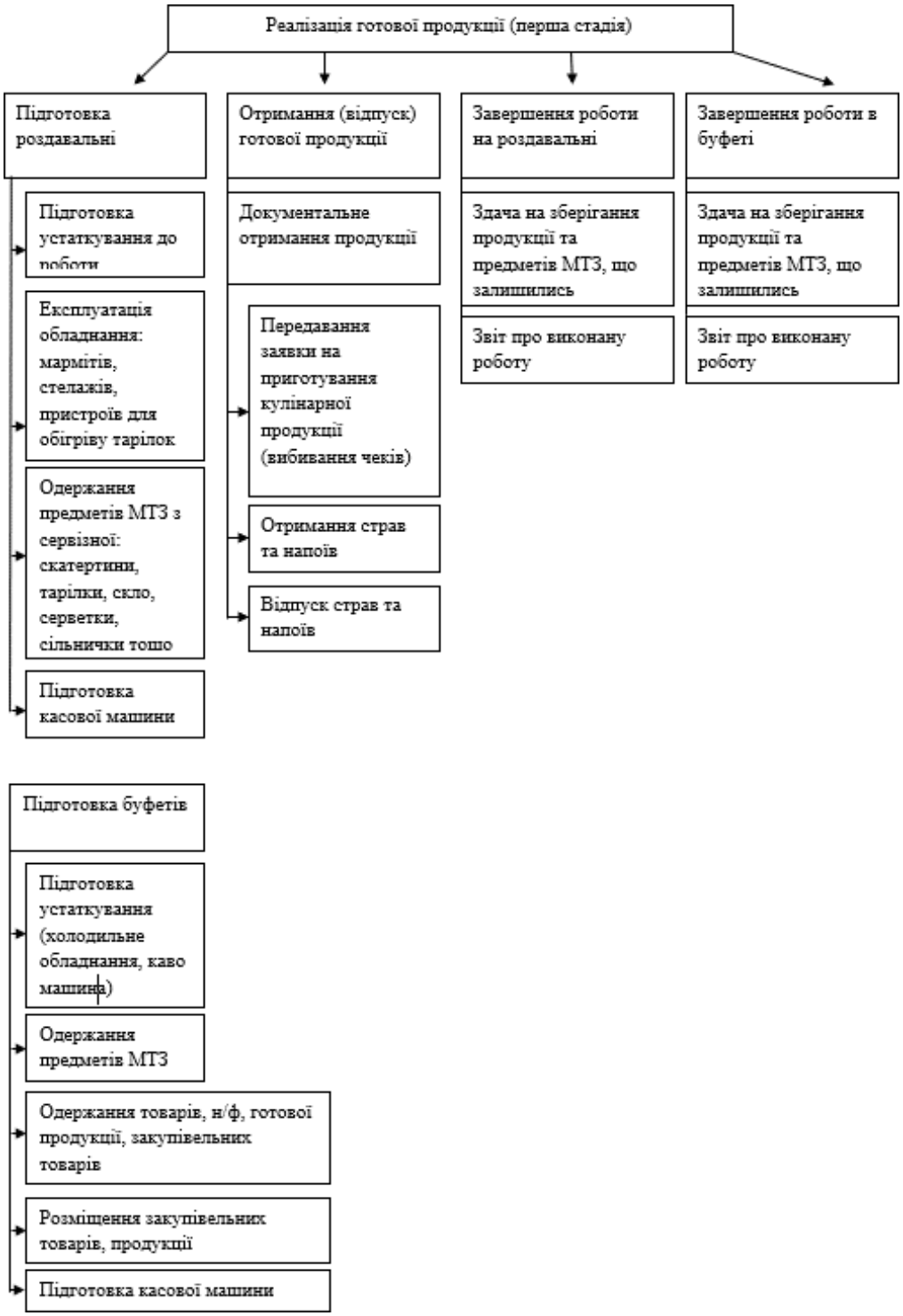


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування за сніданком в ресторані готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області

На рис.3.3 зображено ряд операцій, які повинен здійснити персонал, під час сніданку, для того щоб задовільнити споживачів, в повній мірі.


Реалізація готової продукції (перша стадія)
Підготовка роздавальні
Отримання (відпуск) готової продукції
Завершення роботи на роздавальні
Завершення роботи в буфеті
Підготовка устаткування до роботи
Експлуатація обладнання: мармітів, стелажів, пристроїв для обігріву тарілок
Одержання предметів МТЗ з сервізної: скатертини, тарілки, скло, серветки, сільнички тощо
Підготовка касової машини
Документальне отримання продукції
Передавання заявки на приготування кулінарної продукції (вибивання чеків)
Отримання страв та напоїв
Відпуск страв та напоїв
Здача на зберігання продукції та предметів МТЗ, що залишились
Звіт про виконану роботу
Здача на зберігання продукції та предметів МТЗ, що залишились
Звіт про виконану роботу
Підготовка буфетів
Підготовка устаткування (холодильне обладнання, каво машина)
Одержання предметів МТЗ
Одержання товарів, н/ф, готової продукції, закупівельних товарів
Розміщення закупівельних товарів, продукції
Підготовка касової машини

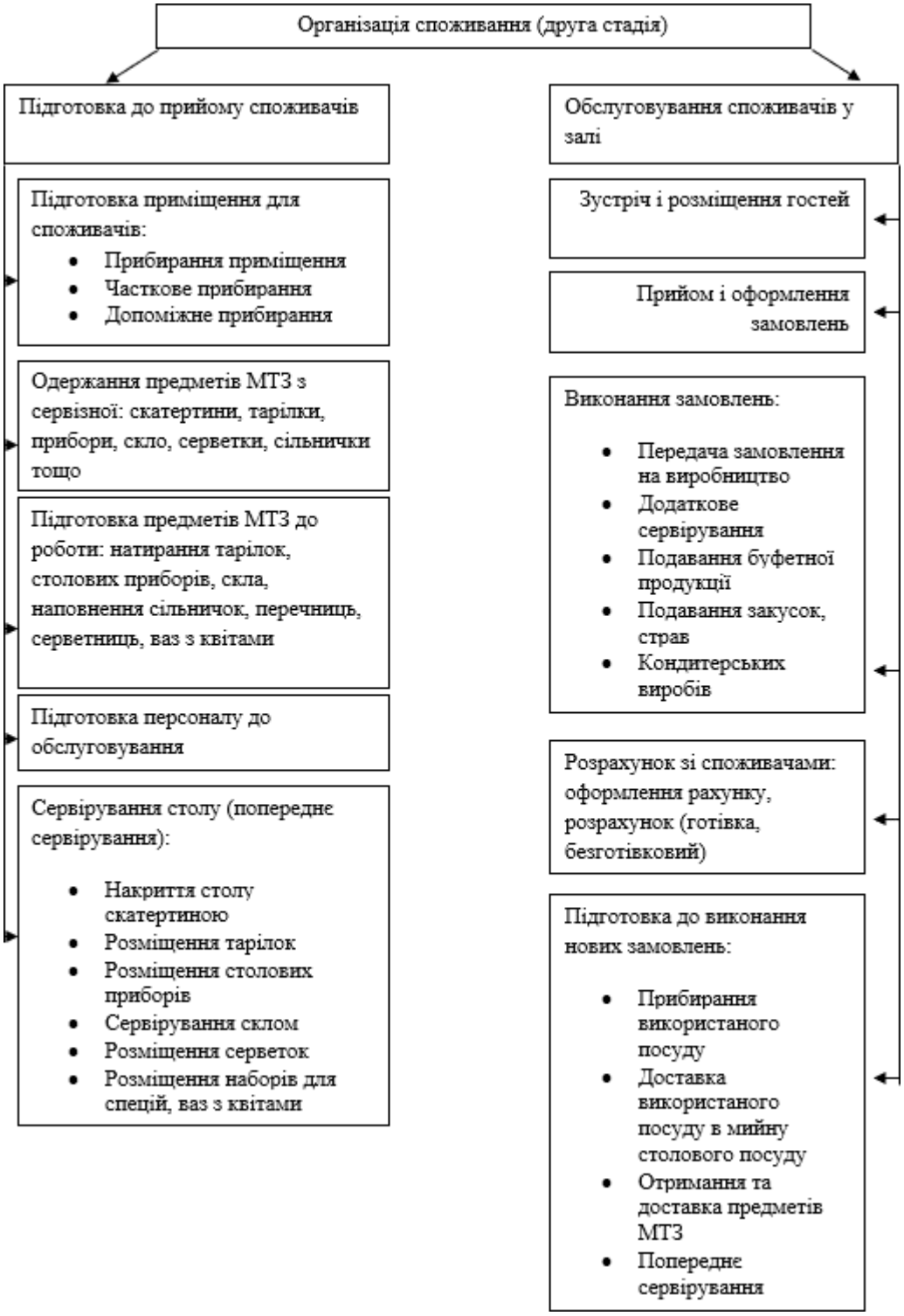


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області

На рис.3.4 зображено ряд операцій, які повинен здійснити персонал, для того щоб максимально задовільнити всі потреби споживачів, під час обслуговування за меню «а ля карт».

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Заклади ресторанного господарства готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, розрахований на 134 місця.

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень ресторану на 134 місць

Назва приміщення	Площа, м²
Для відвідувачів:	
Обідня зала	241,2
Вестибюль	26
Гардероб	13
Жіноча туалетна кімната	8
Чоловіча туалетна кімната	8
Туалетна кімната для маломобільних груп населення	9
Бар	16
Всього	**321,2**
Виробничі:	
Овочевий цех	15
М’ясо – рибний цех	16
Холодний цех	18
Гарячий цех	22
Мийна кухонного посуду	14
Сервізна	12
Приміщення для завідуючого виробництвом	14
Мийна столового посуду	12
Приміщення для обробки яєць	7
Приміщення для нарізання хліба	7
Роздавальня	6
Підсобне приміщення бару	6
Всього	**149**
Складські приміщення:	
Завантажувальна	20
Приміщення комірника	14
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	8
Охолоджувальна камера для зберігання м’яса та риби	8
Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	8
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	6
Комора сухих продуктів	7
Машиновідділення	6
Мийна та комора тари та інвентарю	7
Комора овочів та коренеплодів	8
Всього	**92**
Службово - побутові	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	22
Приміщення персоналу	15
Гардероб жіночий	12
Гардероб чоловічий	12
Душові та санвузли жіночі	14
Душові та санвузли чоловічі	14

Продовження таблиці 3.24

Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього	**101**
Корисна площа закладу	**663,2**

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

До приміщень культурно-дозвільного призначення відноситься равликова ферма, оскільки вона надає екскурсійні програми, а також приміщення для майстер-класів.

Таблиця 3.25 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				**Площа обладнання, м^2**
Найменування обладнання	**Марка**	**Кількість одиниць , шт.**	**Габаритні розміри , мм**	
Ферма равликів				
Холодильні камери	Beko	4	1560x800x1800	4,99
Теплиці	Слов'яночка	4	4600x4600x3200	84,64
Калібрувальна машина	А9-ККХ	4	458x650x600	1,19
Вентилятори для сушки	Master DF30	4	360x380	0
Ящики сертифіковані	ST6422-3120	40	500x450	0
Піддони	КРАНОК	40	800x460x200	14,72
Обладнання для пакування	F500	2	652x620x500	0,8
				106,34
Приміщення майстер-класів для дітей				
Стіл	Benix	10	1365x668x680	9,11
Стільці	Benix	20	427x429x752	3,66
Телевізор	Samsung	2	485x550	0
				12,77

3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

До приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення відносяться косметологічний кабінет та масажна кімната.

Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м^2
Найменування обладнання	**Марка**	**Кількість одиниць , шт.**	**Габаритні розміри , мм**	
Косметологічний кабінет				
Кушетка	Комфорт	2	2100x1020x700	4,28
Шафа	Benix	2	1074x680x1685	0,73
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Освітлення	-	2	450x125	0
Холодильна камера равликів	Beko	1	850x600x650	0,51
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
				7,44
Масажний кабінет				
Кушетка	Комфорт	2	2100x1020x700	4,28
Шафа	Benix	2	1074x680x1685	0,73
Стелаж	Benix	2	1365x552x1740	1,5
Умивальник	Дніпрокераміка	1	659x650x720	0,42
				6,93

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Підсобні приміщення забезпечують простір і умови праці, харчування, побуту персоналу готелю, функціонування інженерно-технічних систем готельного закладу і комфортні умови проживання у готельному закладі, зберігання витратних ресурсів, інвентаря, тимчасово не використовуваних речей. До групи інженерно-технічних і підсобних належать приміщення для обслуговуючого персоналу, майстерні, кладови, білизняні приміщення та ін.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Готель з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, розрахований на 100 номерів, 179 місць. Заклад пропонує багато послуг, що будуть цікавими для туристів та пізнавальними.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 100 номерів

Назва приміщень	Площа, м^2
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	54,3 х 1 = 54,3

Продовження таблиці 3.27

Люкс	47,6 х 4 = 190,4
Номер І категорії (одномісний)	24,2 х 21 = 508,2
Номер І категорії (двомісний)	32,5 х 64 = 2080
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	40,9 х 10 = 409
Всього	**3241,9**
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12,8
Комора брудної білизни з білизнопроводом	10,6
Комора прибирального інвентаря	14,7
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	8
Сервізна	14,2
Площадка для розбирання білизни	14,7
Комора чистої білизни	9,7
Всього на поверхах	**126,7**
Всього на 5-ти поверхах	**633,5**
Разом по групі А	**3875,4**
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	132
Бюро прийому і реєстрації	14,9
Кімната чергового адміністратора	16,4
Санвузол жіночий	11
Службовий санітарно-технічний блок	9
Гардероб	15,8
Сейфова	9,1
Швейцарська зона	12,8
Місце для багажних візків	18,4
Камера схову	14,9
Пост охорони	14,1
Санвузол для маломобільних груп населення	5
Санвузол чоловічий	11
Всього	**284,4**
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	663,2
Бар при вестибюлі	77
Їдальня для персоналу	78
Всього	**818,2**
Група Б3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Ферма равликів	354,4
Приміщення майстер-класу для дітей	42,5
Всього	**396,9**
Група Б4 – приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Косметологічний кабінет	24,8 х 2 = 49,6
Масажний кабінет	23,1
Всього	**72,7**
Разом по групі Б	**1572,2**
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	15

Продовження таблиці 3.27

Приймальна	11
Кабінет заступника директора	16
Кімната головного інженера	14
Бухгалтерія	12
Робочі кабінети	28
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	12
Всього	**108**
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	15
Склад видаткових засобів	14
Складські приміщення	15
Санвузли та душові	17
Всього	**67**
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	7
Електрощитова	9
Вентиляція припливна	12
Вентиляція витяжна	15
Всього	**43**
Разом по групі В	**218**
Корисна площа приміщень готельного підприємства	**5665,6**

$$S_{роб.} = 5665,6 \times 1,19 = 6742 \text{ м}^2$$

$$S_{заг.} = 6742 \times 1,06 = 7146 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами, що проектується розташовуватиметься в м. Луцьк Волинської області, по вул. Рогова, 5А.

В м. Луцьк домінуючими серед ґрунтового покриву є опідзолені типи ґрунтів – чорноземи та темносірі. Готель розташований саме на темно-сірих ґрунтах.

Темно-сірі лісові ґрунти - ґрунти, що утворились в умовах помірного теплого клімату з достатнім зволоженням. Належать до типу сірих лісових ґрунтів. Ясно-сірі та сірі лісові ґрунти утворилися за значного впливу лісової рослинності і меншою мірою трав'янистої, а темно-сірі - при послабленому впливу лісу і більш інтенсивному трав'янистої рослинності.

Рельєф забудови спокійний, нахил в 1,3% в бік вул. Ковельська.

Глибина промерзання темно-сірих ґрунтів становить 0,5 м.

Ландшафтний дизайн закладу розроблено з урахуванням того, що на території розташовується ферма ахатинів, рис.4.1.

Рис.4.1 – Розташування всіх споруд на території готелю

Як бачимо більшу частину займатиме равликова ферма. Також на території закладу планується багаторівневий водоспад– це виграшне ландшафтне рішення. Його висота може сягати 10 метрів. При цьому він може мати 4-5 рівнів. На кожному з них можна продати невелике заглиблення з водою. Для укладання використовується природний камінь, галька різної величини та спеціальний бетон. Вода подається спеціальними високонапірними насосами. Також використається блок фільтрації води.

Територія озеленення закладу складає 0,63 х 7146 = 4501 м^2.

Паркінг розташовуватиметься з задньої сторони закладу і становитиме 10 місць для персоналу та 14 місць для відвідувачів.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Готель з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області має наступний ряд інженерних систем:

- водопостачання. Для водопостачання готель використовуватиме натяжні системи трубопроводів «heat-pex», рис.4.1.

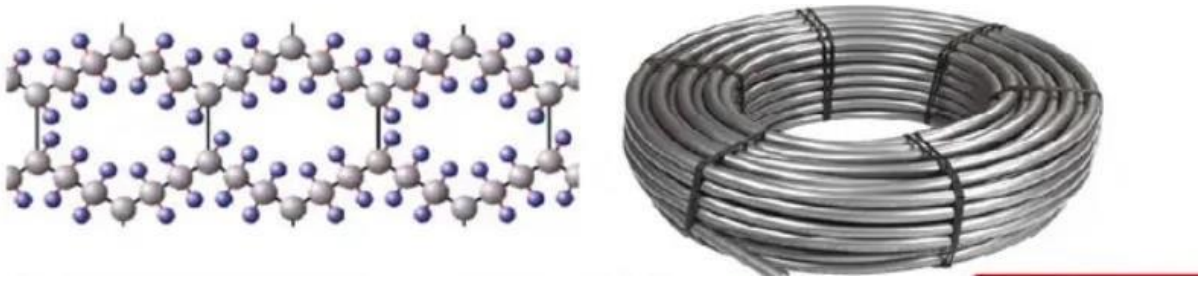


Рис.4.1 – Молекулярна система та самі труби «heat-pex»

Переваги труб Golan PlasticProducts:

1. Висока якість;
2. Тривалий термін експлуатації;
3. Висока екологічність продукції;
4. Всесвітньо відомий виробник;
5. Стійкість до хімічно агресивних рідин.

Труби з поперечно-зшитого поліетилену PE-Xa стійкі до дії довкілля, екологічно безпечні, не викликають відкладень солей у водопровідних системах. Завдяки поперечним зв'язкам молекул поліетилен може протистояти високим

температурам. Втрати температури теплоносія практично відсутні, через низьку теплопровідність матеріалу труб, що дозволяє значно економити на споживанні електроенергії для нагрівання води.

Завдяки невеликій вазі та високій гнучкості монтаж найскладнішої водопровідної та опалювальної системи не займе багато часу.

Висока екологічність матеріалу та стійкість до зовнішнього середовища перешкоджають розвитку бактерій та мікроорганізмів, завдяки чому якість водопровідної води не змінюється. Труби стійкі до корозії, у воді не з'являться дрібні частинки металу, які можуть потрапляти у воду, коли використовуються труби з металу.

Труба доступна в наступних типорозмірах: DN від 16 до 32 мм. Тиск 10 бар, температура до 110 °С.

$В_{хол}$ = (100 х 179 / 1000) х 365 = 6533,5 $м^3$

$В_{гар}$ = (190 х 179 / 1000) х 365 = 12413,65 $м^3$

$В_{п}$ = 1,08 х 4501 х 3 х 187 / 710 = 3840,937 $м^3$

$В_{заг}$ = 6533,5 + 12413,65 + 3840,937 = 22788,087 $м^3$.

- каналізація. Для каналізації готель використовуватиме зовнішні та внутрішні каналізаційні труби марки «Інсталпласт», рис.4.2.

Рис.4.2 – Каналізаційні труби марки «Інсталпласт»

Товщина - 1,8 мм. Діаметр - 110мм. Довжина - 315 мм. Пластикові труби характеризуються легкістю, вони мають питому вагу, яка у 5 разів менше, ніж у сталевих труб. Труби ПВХ легко з'єднуються, при їх монтажі не потрібно зварювання. Пластикові труби відрізняються міцністю і герметичністю.

- опалення. Для опалення готель використовуватиме радіатори фірми «Nova Florida Maior S/90 Aleternum 900», рис.4.3.

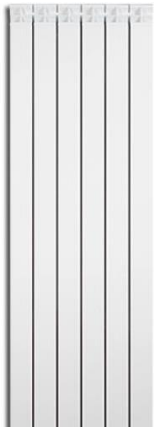


Рис.4.3 - Радіатори фірми «Nova Florida Maior S/90 Aleternum 900»

Вертикальна орієнтація радіатора дозволяє використовувати його в сучасних інтер'єрних рішеннях, а також встановлювати в приміщеннях, де через особливості планування немає можливості встановити стандартну батарею. Ця лінійка радіаторів від Nova Florida має посилений захист від негативного впливу теплоносія у вигляді покриття Aleternum.

Радіатор для опалення примітний термоефективними інженерними рішеннями:

1. Виготовлений з алюмінієвого сплаву з високою теплопровідністю, має гладку емалеву обробку зовні. Фарба нанесена методом анафорезу та порошкового напилення. Таке фарбування надійно захищає радіатор від корозії та забезпечує стійкість кольору з часом.
2. Внутрішня поверхня секцій оброблена спеціальною поліефірною смолою Aleternum, яка запобігає прямому контакту металу і води. Таке покриття перешкоджає руйнуванню секцій через можливу агресивну дію теплоносія. Протекторний шар захищає радіатор від утворення окалини та інших відкладень.
3. Водяні камери даної моделі мають великий переріз, тому мають нижчий гідравлічний опір, ніж стандартні секції. Радіатор витримує високий тиск у системі опалення.

4. Потік гарячого теплоносія відбувається рівномірно знизу вгору, тому батарея забезпечує максимально ефективну тепловіддачу у навколишнє середовище.

V = 663,2 х 3 + 563,5 х 3 х 5 = 1989,6 + 8452,5 = 10442,1 м^3.

- вентиляція. Для вентиляції готель використовує стандартну вентиляційну установка Dospel Professional Erato внутрішнього виконання призначена для роботи всередині будівель.

Корпус виготовлений з алюмінієвого каркасу та з сендвіч-панелей (оцинковані сталеві листи, простір між якими заплняється жорсткою поліуретановою піною або мінеральною ватою). Сендвіч-панелі відрізняються гарною теплоізоляцією та відповідають акустичним вимогам.

Установка має водяний (електричний/газовий) нагрівач, автоматику управління, вентилятори високої продуктивності, фільтри та інші комплектуючі.

- кондиціонування. Для кондиціонування готель використовуватиме кондиціонер фірми Tosot GL-24ZS2 (HANSOL WINTER INVERTER R32), рис.4.4.

Рис.4.4 - Кондиціонер фірми Tosot GL-24ZS2 (HANSOL WINTER INVERTER R32)

Основні характеристики спліт-системи:

1. тип компресора – інверторний;
2. основні режими - обігрів, осушення, охолодження;
3. рекомендована площа приміщень – 70 м^2;
4. дистанційне керування – пульт.

- енергозабезпечення. Енергозбереження передбачає не відмову від благ цивілізації чи обмеження власних потреб, а шлях раціонального використання енергоресурсів, отримання більшого обсягу корисної роботи електроприладів за рахунок тієї ж кількості електроенергії.

P = (0,53 х 179 +1,03 х 134 + 0,15 х 396,9 + 72,7 х 0,15 х 24 х 0,05) х 365 = 94,87 + 138,02 + 59,535 + 10,905 + 1,2 = 304,53 х 365 = 111153,45 кВт

- система безпеки та зв'язку.

Відеоспостереження, охоронно-пожежні системи безпеки і системи контролю доступу є найбільш поширеними засобами забезпечення технічної безпеки на об'єктах. В даний час на ринку систем безпеки пропонується величезний вибір устаткування і програмного забезпечення для вирішення цих завдань. Часом дуже важко зорієнтуватися в розмаїтті пропонованого устаткування і готових рішень.

Багаторічна робота з устаткуванням і системами різних виробників дозволяє нам пропонувати нашим Клієнтам оптимальні рішення від лідерів галузевого ринку.

У рамках напрямку побудови технічних систем безпеки компанія ВалТек пропонує комплексний підхід до побудови ефективної системи безпеки з урахуванням цілей, специфіки та індивідуальних потреб бізнесу Клієнта.

Базовий набір підсистем, що входять в інтегровану систему безпеки можна представити таким чином:

1. Система пожежної охоронної сигналізації;
2. Система контролю і управління доступом
3. Система відеоспостереження;
4. Система управління інженерними комунікаціями будівель і споруд (ліфти, вентиляція, кондиціонування, та ін.).

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, буде виконано в стилі лофт.

Рис.4.5 – Номер готелю в стилі лофт

Сьогодні лофтовий стиль повторює головні риси старого:

1. Використання текстур та частин старих будівель у якості декору. Це може бути відкрита цегляна кладка, величезні вентиляційні труби, масивні металеві сходи. Також увагу приділяють старій керамічній плитці. Кожен скол чи потертість – уже частина дизайну.
2. Головні кольори – це різні відтінки коричневого, сірого, бурого. Простіше кажучи, використовується кольорова гамма промислових приміщень з історією.
3. Матеріали – цегла, бетон, камінь, дерево, метал. Усі вони можуть мати природні ознаки часу. Також дерево штучно зістарюють, додають йому фактури та історії.
4. Для декору використовують яскраві картини, плакати, предмети мистецтва.
5. Меблі часто виготовляють зі старих речей. До прикладу, велика швейна машинка Зінгер легко перетворюється на стіл, а металевий сейф – на шафу для книг. Усі речі отримують нове життя, бо вони – частина історії.
6. Враховуючи те, скільки фактурних деталей зберігає лофтовий дизайн, варто зберігати відкритий простір.
7. Прибори освітлення – завжди цікаві та оригінальні. Це можуть бути світильники з дерева, лампи з металу, бра з пробок, тощо. Усе світло – м’яке, жовтувате, лагідне.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Готель з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, має 100 номерів. Їх річна пропускна спроможність зазначена в табл.5.1.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2023 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс, дуплекс	4	8	365	2920
Номер І категорії одномісні	21	21	365	7665
Номер І категорії двомісні	64	128	365	46720
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	10	20	365	7300
Всього	**100**	**179**	**-**	**65335**

Планування доходів від номерів, зазначено в табл.5.2. Вони залежать від пропускної спроможності закладу та його завантаженості.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2023 рік

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	730	0,65	474,500	1720,000	712,940
Люкс, дуплекс	2920	0,65	1898,000	1440,000	2733,120
Номер І категорії одномісні	7665	0,65	4982,250	660,000	3288,285
Номер І категорії двомісні	46720	0,65	30368,000	750,000	22776,000
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	7300	0,65	4745,000	840,000	3985,800
Всього	**65335**	**-**	**42467,75**	**-**	**33496,145**

Готель з ахатинами працюватиме за меню «а ля карт». Розрахунок всіх груп страв було зроблено в 3 розділі даної роботи.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	464	186	86,304	13920	2589,120
Холодні закуски	928	146	135,488	27840	4064,640
Гарячі закуски	155	144	22,320	4650	669,600
Супи	309	88	27,192	9270	815,760
Другі страви	928	165	153,120	27840	4593,600
Солодкі страви	310	69	21,390	9300	641,700
Гарячі напої	44	48	2,112	1320	63,360
Холодні напої	88	44	3,872	2640	116,160
Всього	**3226**	-	**451,798**	**96780**	**13553,940**
Закупівельні товари					
Холодні напої	115	46	5,290	3450	158,700
Хліб та хлібобулочні вироби	88	28	2,464	2640	73,920
Борошняні кондитерські вироби	442	65	28,730	13260	861,900
Вино-горілчані вироби	88	120	10,560	2640	316,800
Пиво	22	77	1,694	660	50,820
Всього	**755**	-	**48,738**	**22650**	**1462,140**
Разом	**3981**		**500,536**	**119430**	**15016,080**

Річний обсяг товарообороту ресторану визначається з урахуванням товарообороту за місяць, табл.5.3.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	13553,940	162647,280
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1462,140	17545,680
Плановий роздрібний товарооборот	**15016,080**	**180192,960**

Додатковими послугами готелю є відділ пральні та хімчистки, а також трансфер до готелю. Їх розрахунок наведено в табл.5.5

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Послуги пральні та хімчистки	450	560	252,000
Трансфер	550	250	137,500
Разом	**1000**	**-**	**389,500**

Інновацією готелю є ферма ахатинів та все що з ними пов'язано. Ми пропонуємо часову екскурсію на ферму, косметологічні процедури з ахатинами, масаж тіла ахатинами, майстер-класи для дітей та дорослих, табл.5.6.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Екскурсії на ферму ахатинів	680	250	170,000
Косметологічні процедури з ахатинами			
• равликотерапія обличчя	450	400	180,000
• видалення акне	320	550	176,000
• боротьба з пігментними плямами	500	700	350,000
• боротьба з розтяжками на тілі	320	600	192,000
• зменшення шрамів	300	600	180,000
Масаж тіла з ахатинами	550	550	302,500
Майстер-класи для дітей	450	600	270,000
Майстер-класи для дорослих	500	800	400,000
Разом	**4070**	**-**	**2220,500**

Визначивши всі статті доходів готелю, об'єднуємо їх в єдину таблицю 5.7.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2023 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	33496,145
Ресторанного господарства	180192,960
Інших господарських підрозділів	389,500
Доходи від надання інноваційних послуг	2220,500
Разом	**216299,105**

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Планування витрат в торговельній діяльності здійснюється відповідно до Методичних рекомендацій з формування складу витрат та порядку їх планування в

торгівельній діяльності затверджених Наказом Міністерством економіки та з Питань Європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. №145.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2023 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	99570	59809	21405	180784
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1248	1426	346	3020
- Механічне обладнання	1254	664	126	2044
- Теплове обладнання	1325	678	187	2190
- Торговельне обладнання	774	449	144	1367
- Вимірювальні прилади	324	336	103	763
Меблі, інше офісне обладнання	4447	3009	404	7860
Транспортні засоби	1678	551	220	2449
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1324	376	67	1767
Телефони	49	42	28	119
Разом	**111993**	**67340**	**23030**	**202363**

Об'єктом амортизації є всі основні засоби, крім землі.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2023 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	99570	59809	21405	20	4978,500	2990,450	1070,250	9039,200
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1248	1426	346	5	249,600	285,200	69,200	604
- Механічне обладнання	1254	664	126	5	250,800	132,800	25,200	408,8
- Теплове обладнання	1325	678	187	5	265,000	135,600	37,400	438
- Торговельне обладнання	774	449	144	5	154,800	89,800	28,800	273,4
- Вимірювальні прилади	324	336	103	2	162,000	168,000	51,500	381,5

Продовження таблиці 5.9

Меблі, інше офісне обладнання	4447	3009	404	4	1111,750	752,250	101,000	1965
Транспортні засоби	1678	551	220	5	335,600	110,200	44,000	489,8
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1324	376	67	2	662,000	188,000	33,500	883,5
Телефони	49	42	28	2	24,500	21,000	14,000	59,5
Всього								**14542,7**

5.3 Розробка плану з праці

План з праці готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, налічує повний перелік персоналу, що необхідний для надання якісних послуг, табл.5.10.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату готелю на 2023 рік

Посада	**Кількість посадових одиниць, шт.**
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1
Менеджер фізкультурно-оздоровчого призначення	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Менеджер з експлуатації номерного фонду	1
Директор	1
Заступник директора (секретар)	1
Менеджер з підбору кадрів	1
Бухгалтер	5
Касир	3
Інженер	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	**17**
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор служби прийому та розміщення	3
Швейцар	2
Фермери	2
Екскурсоводи	1
Робітники інноваційного підрозділу	2
Косметологи	2
Масажисти	2
Завідувач	1
Покоївки	10
Шеф-кухар	1
Кухар	7
Бармен	2

Продовження таблиці 5.10

Комірник	1
Офіціанти	8
Разом виробничий (операційний) персонал	**44**
Допоміжний персонал	
Прибиральники	6
Вантажник	2
Персонал для благоустрою території	4
Мийники	4
Працівники охорони	4
Робітники інженерної служби	2
Разом допоміжний персонал	**22**
Всього	**83**

Визначивши перелік співробітників, визначаємо заробітну плату для кожної позиції, та фонд оплати праці, табл.5.11.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1	16,800	16,800	-	-	16,800
Менеджер фізкультурно-оздоровчого призначення	1	16,800	16,800	-	-	16,800
Менеджер служби прийому та розміщення	1	16,800	16,800	-	-	16,800
Менеджер служби ресторанного господарства	1	16,800	16,800	-	-	16,800
Менеджер з експлуатації номерного фонду	1	16,800	16,800	-	-	16,800
Директор	1	25,900	25,900	-	-	25,900
Заступник директора (секретар)	1	22,400	22,400	-	-	22,400
Менеджер з підбору кадрів	1	16,800	16,800	-	-	16,800
Бухгалтер	5	17,400	87,000	-	-	87,000
Касир	3	14,200	42,600	-	-	42,600
Інженер	1	16,800	16,800	-	-	16,800

Продовження таблиці 5.11

Разом по адміністративно-управлінському персоналу	**17**	-	**295,500**	-	-	**295,500**
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор служби прийому та розміщення	3	13,600	40,800	-	-	40,800
Швейцар	2	11,200	22,400	-	-	22,400
Фермери	2	14,200	28,400	-	-	28,400
Екскурсоводи	1	9,800	9,800	-	-	9,800
Робітники інноваційного підрозділу	2	10,100	20,200	-	-	20,200
Косметологи	2	12,100	24,200	-	-	24,200
Масажисти	2	12,200	24,400	-	-	24,400
Завідувач	1	10,800	10,800	-	-	10,800
Покоївки	10	8,900	89,000	-	-	89,000
Шеф-кухар	1	18,900	18,900	-	-	18,900
Кухар	7	14,600	102,200	-	-	102,200
Бармен	2	12,500	25,000	-	-	25,000
Комірник	1	11,800	11,800	-	-	11,800
Офіціанти	8	8,700	69,600	-	-	69,600
Разом по виробничому (операційному) персоналу	**44**	-	**497,500**	-	-	**497,500**
Допоміжний персонал						
Прибиральники	6	8,900	53,400	-	-	53,400
Вантажник	2	8,600	17,200	-	-	17,200
Персонал для благоустрою території	4	12,300	49,200	-	-	49,200
Мийники	4	8,800	35,200	-	-	35,200
Працівники охорони	4	16,700	66,800	-	-	66,800
Робітники інженерної служби	2	14,500	29,000	-	-	29,000
Разом допоміжний персонал	**22**	-	**250,800**	-	-	**250,800**
Разом місячний фонд основної заробітної плати	**83**	-	**1043,800**	-	-	**1043,800**
Разом річний фонд основної заробітної плати	**83**	-	**12525,600**	-	-	**12525,600**

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2023 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	295,500 х 12 = 3546,000	40	1418,400
Виробничий (операційний) персонал	497,500 х 12 = 5970,000	30	1791,000
Допоміжний персонал	250,800 х 12 = 3009,600	25	752,400
Разом	**1043,800 х 12 = 12525,600**	-	**3961,800**

Визначивши фонд оплати праці та загальну кількість преміального фонду, складаємо остаточну табл.5.14.

Таблиця 5.14 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	**осіб**	**83**	**83**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	17	17
Виробничий (операційний) персонал	осіб	44	44
Допоміжний персонал	осіб	22	22
Фонд основної заробітної плати, всього	**тис. грн.**	**1043,800**	**12525,600**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	295,500	3546,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	497,500	5970,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	250,800	3009,600
Фонд додаткової заробітної плати, всього	**тис. грн.**	**330,150**	**3961,800**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	118,200	1418,400
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	149,250	1791,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	62,700	752,400
Фонд оплати праці, усього, всього	**тис. грн.**	**1373,950**	**16487,400**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	413,700	4964,400
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	646,750	7761,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	313,500	3762,000
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	**тис. грн.**	**16,553**	**198,643**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	24,335	292,023
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	14,698	176,386
Допоміжний персонал	тис. грн.	14,250	171,000

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати теоретично займають 66% загальних витрат. Він складається з оренди та поставок, оскільки вони необхідні для виробництва та виконання послуг відповідної компанії.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2023 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	162647,280	50	0,5	108431,520
Закупівельні товари				
Всього	17545,680	55	0,55	11319,793
Разом за рік				**119751,313**

Поточні витрати на експлуатацію зазначені в 3 розділі, вони враховують витрати на електроенергію, опалення та водопостачання, табл.5.15.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2023 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	111153,45	1,44	160,060
Опалення, Г/ккал	10442,1	1654,41	17275,514
Вода, $м^3$ в тому числі:			
гаряча, $м^3$	12413,65	99,79	1238,758
холодна, $м^3$	6533,5	22,99	150,205
Разом		-	**18824,537**

Сума зносу одягу нараховується згідно кількості співробітників даного закладу, табл.5.16.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2023 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	17	1	1050	17,850
Виробничий (операційний) персонал	44	2	788	69,344
Допоміжний персонал	22	2	652	28,688
Всього	**83**	-	-	**115,882**

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2023 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	134	3	402	510	205,020
Столові прибори	134	3	402	496	199,392
Скляний посуд	134	2	268	448	120,064
Столова білизна	134	2	268	475	127,300
Кухонний посуд	134	2	268	365	61,320
Канцелярське приладдя	134	2	268	384	102,912
Всього	**134**	**-**	**-**	**-**	**816,008**

Визначивши всі статті витрат готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області, складаємо їх в єдину таблицю, табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	119751,313
Витрати на оплату праці	16487,400
Єдиний соціальний внесок	3627,228
Амортизаційні відрахування	14542,700
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	18824,537
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	931,890
Податки, збори	32,012
Витрати на охорону	64,889
Інші поточні витрати	15120,000
Разом	**189381,969**

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Прибуток, як економічний показник, є різницею між чистим доходом і собівартістю продукції. Прибуток є кінцевим результатом діяльності підприємства.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік

Показник	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	216299,105
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	21622,910

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2023 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	216299,105
2	Поточні витрати, тис. грн.	189381,969
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	26917,136
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4845,084
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	22072,052
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,2
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	21622,910
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	22072,052
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	202363 / 22072,052 = 9,1

Строк окупності готелю з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами в м. Луцьк Волинської області складає 9,1 років.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Гелікокультура в Україні стрімко набирає обертів. Уже досвідчені фермери кажуть: при розведенні равликів на базі фермерського господарства рентабельність такого бізнесу може досягати 100-300%.

Окупитися равликова ферма, де вирощують Helix aspersa, може через рік. Натомість, щоб окупити ферму з вирощування виноградних равликів, тобто Helix pomatia, треба більше часу — від 12 до 36 місяців.

Найчастіше українські фермери розводять виноградного равлика, а також великих сірих равликів Helix aspersa maxima і маленьких сірих Helix aspersa muller.

Равлики Helix aspersa вельми невибагливі та прості в розведенні й утриманні, при цьому особини швидко ростуть до потрібної величини.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Холодильні камери	Beko	4	120,000
Теплиці	Слов’яночка	4	90,000
Купівля маточного стада великих сірих равликів	-	10	50,000
Калібрувальна машина	А9-ККХ	4	30,000
Вентилятори для сушки	Master DF30	4	10,000

Сітка на 10 т			5,000
Ящики сертифіковані	ST6422-3120	40	15,000
Піддони	КРАНОК	40	3,000
Корм для равликів	-	2т.	4,000
Обладнання для пакування	F500	2	25,000
Відеоспостереження	Reolink	3	10,000
Кушетка	Комфорт	4	8,000
Шафа	Benix	4	12,000
Стелаж	Benix	4	8,700
Освітлення	-	2	3,400
Холодильна камера равликів	Beko	1	7,600
Умивальник	Дніпрокераміка	2	10,200
Стіл	Benix	10	13,400
Стільці	Benix	20	12,300
Телевізор	Samsung	2	20,000
Разом			**457,6**
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн. • фермери • екскурсовод • робітники інноваційного відділу • косметологи • масажисти			**1284** 28,400 x 12 = 340,8 9,800 x 12 = 117,600 20,200 x 12 = 242,400 24,200 x 12 = 290,400 24,400 x 12 = 292,800
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			**1741,600**

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелю на 2023 рік

Стаття	**Разом за рік, тис. грн.**
	Перший рік
Дохід від інноваційної діяльності	2220,500
Витрати на впровадження інновації	1741,600
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	478,900
Податок на прибуток	86,202
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	392,698
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	17,6
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	457,6 / 392,698 = 1,1

Строк окупності ферми ахатинів та приміщень для надання додаткових послуг, складає 1,1 рік.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для проектування було обрано м. Луцьк, вул. Рогова, 5а. Аналізуючи наявні готелі, можна відзначити, що конкурентом є готель «Mojo», який має сучасний дизайн та розвинений спектр додаткових послуг. Але для проектування ми обираємо тихий готель категорії 3* з гастрономічними та косметологічними програмами з ахатинами, концепція якого кардинально відрізняється від згадуваного готелю.

В якості інновації ми відкриваємо ферму равликів. Ми пропонуємо екскурсії**,** які коштуватимуть 250 грн. Відвідувачам пропонується побувати на нашому виробництві, побачити всі етапи дозрівання равликів. Технологія їх вирощування не залишиться поза увагою відвідувачів. Наші фермери проведуть екскурсію по спеціальних приміщеннях, де розмножуються равлики, покажуть процеси збору ікринок і розкажуть цікаві факти про склад організмів молюсків. Нашим гостям відкриють інкубатори, де дозрівають ікринки, і готуються до зросту маленькі равлики. Після того як маленькі молюски підростають їх переміщують у вольєри на відкритому повітрі. Там вони досягають потрібних розмірів в умовах, максимально наближених до природних.

Також готель пропонує послуги косметичного кабінету, в якому робиться омолодження равликами Ахатинами.

Окрім екскурсій та косметологічних процедур, ми пропонуємо також дитячий та дорослий майтер-клас з равликами. А родзинкою ресторану є страви з равликів, які йдуть окремим меню до основного.

Розробивши інновацію, ми розрахували основний проект, а саме готель з рестораном, визначили приміщення, підібрали обладнання та знайшли загальну площу закладу – 7146 м^2.

В 4 розділі було проаналізовано сучасні інженерні системи, розраховано водопостачання, електроенергію та опалення. Визначено кращі системи на ринку та впроваджено їх в заклад.

В 5 розділі було прораховано дохідну частину готелю, його витрати. Визначено терміни окупності проекту, що склали: готель – 9,1 років, равликова ферма – 1,1 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Математика агробізнесу: розведення равликів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://kurkul.com/blog/589-matematika-agrobiznesu-rozvedennya-ravlikiv.
2. Гелікокультура [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B5%D0%BB%D1%96%D1%86%D0%B5%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0.
3. «Равлик Карпат» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://karpaty3d.com/listing/ravlykova-ferma-ravlyk-karpat-zolotarovo/.
4. JIFFY [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://jiffy.farm/.
5. «Буковинський равлик» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.facebook.com/profile.php?id=100066616376913.
6. «Агроравлик» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://agroravlik.com.ua/.
7. «Snails House» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.agoda.com/ru-ru/search?device=c&network=g&adid=578703778275&rand=12864731266714318652&expid=&adpos=&aud=kwd-348785232124&selectedproperty=6852052&city=7401&site_id=1891437&tag=ee3eeb4b-cf97-bba7-d43f-02cb512ba79b&nhakw=1&gclid=CjwKCAiAxP2eBhBiEiwA5puhNc5baDCdoP3bbi2ENLPUKau53Ct8yzSd9IYm252JcxlLwcCYPIodGxoC7R4QAvD_BwE.
8. «Лісовий равлик» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://forestsnail.com.ua/.
9. «Tante Snails» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.facebook.com/tantesnails/?locale=ua_UA.
10. Maxi Snail [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://maxisnail.com.ua/.
11. Prosciutteria Wine & Deli [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.facebook.com/prosciutteriapoznyaki/?locale=ua_UA.

12. Like a local's wine bar [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.facebook.com/likealocals/.
13. Egoist restaurant [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.facebook.com/egoist.rest/?locale= ua_UA .
14. Très Français [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.facebook.com/TresFRANCAIS/?locale=fr_FR.
15. Кафе-ресторан «Гірчиця» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://gorchitsacafe.kiev.ua/.
16. Ресторан Jardin [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tipmymenu.com/ru/odesa/restaurant/jardin-gavannaya-odessa.
17. Helix Pomatia [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%83%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%BA%D0%B0.
18. Helix Aspersa [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://ukraine.snails-house.com/helix-aspersa-maxima-helix-aspersa-muller-chim-krashhe-goduvati/.
19. Равлики Ахатини [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://ideas-center.com.ua/?p=28727.
20. КОРИСТЬ ЕКСТРАКТА СЛИЗУ РАВЛИКА [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://ukraine.snails-house.com/information/korist-ekstrakta-slizu-ravlika/.
21. Луцьк [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%83%D1%86%D1%8C%D0%BA.
22. Хостел «Парасолька» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://cheaphotels.lt.ua/Parasolka/?aid=1341&gclid=CjwKCAiAxP2eBhBiEiwA5puhNTIDeo7GQnXzIuiZyYk2f2giFYbtrcgEIN5y5D25xA8kKvyqhw6IyBoCUgUQAvD_BwE.
23. Готель «Mojo» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://mojo.lutsk.ua/hotel.

24. Готель «Світязь» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://cheaphotels.lt.ua/Svityaz/?aid=1341&gclid=CjwKCAiAxP2eBhBiEiwA5puhNasx2GUxw9-6kkkIhXOZh5t7EZn1ANf4rNOAy-NGGZ05sj0p48qsmhoCsBoQAvD_BwE.
25. Rhombus Hotel [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://rhombus-hotel.com/.
26. Ribas Rooms Hotel [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.booking.com/searchresults.uk.html?aid=331505&label=ribas-rooms-lutsk-fCu9yQTfhTtp3cEsODLY6AS590406113508%3Apl%3Ata%3Ap1%3Ap2%3Aac%3Aap%3Aneg%3Afi%3Atikwd-1639576672977%3Alp9061017%3Ali%3Adec%3Adm%3Appccp%3DUmFuZG9tSVYkc2RlIyh9Ya9nxjGDNbW5EYtiD4vOFos&sid=5865b1ba648046dbc60906a155cae3d8&dest_id=-1045249&dest_type=city&srpvid=1a99858cc1f402ab&track_hp_back_button=1#hotel_7847431-back.
27. Noble Boutique Hotel [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.booking.com/hotel/ua/noble-boutique-luts-k.uk.html.
28. Готель «Україна» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://hotel-lutsk.com/.
29. Готель «Луцький замок» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.booking.com/hotel/ua/lutskyj-zamok.uk.html?label=lutskyj-zamok-3M*HS_f3*Dl9rhHlt6*MOwS175892715301%3Apl%3Ata%3Ap1%3Ap2%3Aac%3Aap%3Aneg%3Afi%3Atiaud-1110454565427%3Akwd-620073690697%3Alp9061017%3Ali%3Adec%3Adm%3Appccp%3DUmFuZG9tSVYkc2RlIyh9Ya9nxjGDNbW5EYtiD4vOFos&sid=5865b1ba648046dbc60906a155cae3d8&gclid=CjwKCAiAxP2eBhBiEiwA5puhNaoc-QC6yE_q5wgo_yMtuzW-P6a0ihs1xbu9qrV_knbbubA8BP_4pRoCBYwQAvD_BwE&aid=331505&ucfs=1&arphpl=1&dest_id=-1045249&dest_type=city&group_adults=2&req_adults=2&no_rooms=1&group_

children=0&req_children=0&hpos=1&hapos=1&sr_order=popularity&srpvid=640485b69b2202f7&srepoch=1675623661&from=searchresults#hotelTmpl.

30. Про місто Луцьк [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://lutsk.rayon.in.ua/about_city.
31. Молекулярна система та самі труби «heat-pex» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://teploradost.com.ua/system/storage/download/assemblage.pdf.
32. Каналізаційні труби марки «Інсталпласт» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.iplast.com.ua/produktsiya.
33. Радіатори фірми «Nova Florida Maior S/90 Aleternum 900» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://bt.rozetka.com.ua/ua/radiatory/c228148/producer=nova-florida/?gclid=CjwKCAiAxP2eBhBiEiwA5puhNZI1jBxibMREQ0nPUdLbNIeZlMIx5xIZZC_khujsV4ET12PqQ36bHRoCqcoQAvD_BwE.
34. Кондиціонер фірми Tosot GL-24ZS2 (HANSOL WINTER INVERTER R32) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://hotline.ua/ua/bt-kondicionery/tosot-gl-24zs/?gclid=CjwKCAiAxP2eBhBiEiwA5puhNZ5DtEArMPJk-57_uRJ9GvxFNqqykla7Kr_vwDP7w_1fHwnoCEwFORoC4gUQAvD_BwE.
35. Інтер'єр в стилі лофт [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://chezaro.com/uk/loftua.

Таблиця 1 – Равликові ферми України та їх характеристика

Назва равликової ферми	Адреса закладу	Види равликів, що культивуються	Послуги, які надає равликова ферма
«Равлик Карпат» [3]	Хустський район, вул. Центральна, с. Золотарьово	• Helix Aspersa Maxima; • Helix Aspersa Muller	• реалізація равликів; • пізнавальна екскурсію, де можна дізнатись про традиції розведення равликів та познайомитись з інфраструктурою ферми; • дегустацію, під час якої можна спробувати м'ясо (ескарго по-французьки, по-діжонськи та по-бургунськи) та ікру молюска (дегустується порція равликів 6 шт. і шматочки хліба до них; 3 канапки з ікрою та стакан білого або рожевого вина).
JIFFY [4]	Київська обл., с. Горбовичі	• Helix Aspersa Maxima; • Helix Aspersa Muller	• реалізація равликів; • пізнавальна екскурсію, де можна дізнатись про повний біологічний цикл вирощування молюсків в екологічно-чистих умовах та познайомитись з інфраструктурою ферми; • дегустацію, під час якої можна спробувати м'ясо та ікру молюска; • винне та равликове меню ферми, послуги офіціантів; • оренда локацій (тераса, веранда, панорама); • послуги кейтерингу; • бізнес-практикум «Як грамотно запустити бізнес з вирощування равликів».
«Буковинський равлик» [5]	Чернівецька обл., с. Стрілецький Кут, вул. Виговського, 29	• Helix Aspersa Maxima; • Helix Aspersa Muller	• реалізація равликів; • інформаційні семінари та індивідуальні навчання з вирощування равликів; • дегустація страв з равликів (равлики по-бургундськи, фірмові страви: равлики по-буковинськи з бринзою, часником та сметаною, і копчені равлики) та равликової ікри.
«Агроравлик» [6]	с. Митниця, Васильківський р-н	• Helix Pomatia, • Helix Aspersa Maxima, • Helix Aspersa Muller	• оптова експортна торгівля живими равликами • продаж маточного стада • продаж молодняку равлика • навчання для майбутніх фермерів • оптова закупівля равлика
«Snails House» [7]	с. Циркуни Харківської обл.	• Helixs Aspersa Maxima, Helix	• екскурсії на ферму равликів • вирощування равликів, виробництва продукції з них

Таблиця 2 – Заклади ресторанного господарства, де реалізують страви з равликів

Назва закладу HoReCa	Адреса закладу	Перелік страв з равликів та ціна за порцію
Prosciutteria Wine & Deli [11]	м. Київ, Бессарабська площа, 2; вул. Драгоманова, 2а.	Равлики по-бургундські — 175 грн. Равлики з медово-гірчичним соусом – 145 грн. Равлики із сиром горгонзолу – 145 грн.
Like a local's wine bar [12]	м. Київ, вул. Спаська, 5; вул. Січових Стрільців, 26; вул. Льва Толстого, 5.	Сет равликів — 129 грн/5 шт. Равлики по-бургундські — 159 грн.
Egoist restaurant [13]	м. Київ, вул. Панаса Мирного, 2/44.	Бургундські равлики у часниковому соусі — 295 грн.
Très Français [14]	м. Київ, вул. вул. Костьольна, 3.	Равлики по-бургундські — 209 грн.
Кафе-ресторан «Гірчиця» [15]	м. Київ, Пилипа Орлика, 6	Бургундські равлики в столичному кафе-ресторані подають по 6 і 12 штук на порцію 250 – 300 грн.
Ресторан Jardin [16]	м. Одеса, Гаванна, 10	Півдюжини равликів з вершковим соусом з додаванням часнику – 400 грн.

Таблиця 3 – Характеристика різних видів равликів

Вид молюска	Характеристика
	Харчові равлики
Helix Pomatia [17]	У м'ясі виноградних равликів міститься 10% білка, 30% жиру, 5% вуглеводів, і навіть вітаміни B_6, B_{12}, залізо, кальцій, магній. У повітряно-сухій речовині м'яса виноградних равликів, за даними Інституту рибного господарства, міститься 60-65 % білка, близько 5 % жиру, решта – низькомолекулярна органіка та мінеральні сполуки – зола. В Іспанії, Франції та Італії виноградний равлик вживають у їжу. У Франції її готують у раковині в олії, приправленій петрушкою. Вважається, що смак її перевершує смак інших їстівних равликів. У Франції, Німеччини, Австрії, Швейцарії та інших країнах вона рідкісна і захищена законом; завозиться з Греції та інших країн, де збирається або спеціально розлучається (геліцекультура).
Helix Aspersa [18]	Садові равлики розповсюджені в багатьох країнах світу, але більш всього зустрічаються в країнах Середземноморського регіону, Західній та Південній Європі. Більш того даний равлик признаний дієтичним та дуже корисним продуктом, для людини, його м'ясо містить в 3 рази більше білку, ніж куряче яйце, а також на 30% складається з амінокислот. В тому числі до складу м'яса входять вітаміни B_6, B_{12}, кальцій, магній, різні мікроелементи.
	В косметології
Равлики Ахатини [19]	Омолоджуючий масаж Найпопулярнішою косметичною процедурою, в якій задіяні равлики ахатина – це масаж. Він проводиться в кілька етапів: необхідно очистити шкіру за допомогою вмивання водою і милом; помити равлика, причому ретельно промити черевце і раковину; ахатина встановлюється на необхідну ділянку шкіри, і вона починає повільно пересуватися по ньому, тим самим, роблячи масаж; при русі, молюск залишає невелику «доріжку» з власної слизу, яка благотворно впливає на стан шкіри; процедура проходить протягом 15-20 хвилин, потім равлика прибирають, дають їй «відпочити», а склад, що утворився на шкірі, ретельно розтирають по її поверхні, потім всі дії повторюються заново; для появи результатів необхідно провести близько 12 сеансів масажу.

Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа $м^2$
1	Обідня зала	241,2
2	Вестибюль	26.0
3	Гардероб	13.0
4	Жіноча туалетна кімната	8.0
5	Чоловіча туалетна кімната	8.0
6	Туалетна кімната для маломобільних груп населення	9.0
7	Бар	16.0
8	Овочевий цех	15.0
9	М'ясо - рибний цех	16.0
10	Холодний цех	18.0
11	Гарячий цех	22.0
12	Мийна кухонного посуду	14.0
13	Сервізна	12.0
14	Приміщення для завідуючого виробництвом	14.0
15	Мийна столового посуду	12.0
16	Приміщення для обробки яєць	7.0
17	Приміщення для нарізання хліба	7.0
18	Роздавальня	6.0
19	Підсобне приміщення бару	6.0
20	Завантажувальна	20.0
21	Приміщення комірника	14.0
22	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	8.0
23	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	8.0
24	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	8.0
25	Комора бакалійних товарів, вино - горілчаних та інших напоїв	6.0
26	Комора сухих продуктів	7.0
27	Машиновідділення	7.0
28	Мийна та комора тари та інвентарю	7.0
29	Комора овочів та коренеплодів	8.0
30	Кабінет менеджера ресторанного господарства	22.0
31	Приміщення персоналу	15.0
32	Гардероб жіночий	12.0
33	Гардероб чоловічий	12.0
34	Душові та санвузли жіночі	14.0
35	Душові та санвузли чоловічі	14.0
36	Білизняна	6.0
37	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6.0
38	Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	40.9
39	Вестибюль	132.0
40	Бюро прийому і реєстрації	14.9
41	Кімната чергового адміністратора	16.4
42	Санвузол жіночий	11.0
43	Службовий санітарно-технічний блок	9.0
44	Гардероб	15.8
45	Сейфова	9.1
46	Швейцарська зона	12.8
47	Місце для багажних візків	18.4
48	Камера схову	14.9
49	Пост охорони	14.1
50	Санвузол для маломобільних груп населення	5.0
51	Санвузол чоловічий	11.0
52	Бар при вестибюлі	30.0
53	Теплопункт	7.0
54	Електрощитова	9.0
55	Вентиляція припливна	12.0
56	Вентиляція витяжна	15.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Диван	Benix	1487x682x653	8
2	Крісло	Benix	530x496x652	4
3	Журнальний столик з мушлями ахатинів	Benix	620x540x542	6
4	Акваріум з ахатинами	Benix	780x900x1750	5
5	Стенди з переліком послуг	Benix	1365x552x1740	8
6	Стійка реєстрації	Benix	1785x558x1240	1
7	Шафа	Benix	1074x680x1685	13
8	Стільці	Benix	427x429x752	7
9	Стелаж	Benix	1365x552x1740	16
10	Комп'ютер	Samsung	321x360	6
11	Стіл	Benix	1365x668x680	2
12	Умивальник	Дніпрокераміка	659x650x720	7
13	Унітаз	Дніпрокераміка	659x652x651	8
14	Ахатинові скульптури	-	560x560x650	4
15	Вішак	Benix	1475x553x1740	4
16	Сейф	Gargia	560x560x850	4
17	Візки багажні	-	1355x680x885	6
18	Пісуар	Дніпрокераміка	630x460x662	3
19	Столи	Benix	900x620x650	31
20	Стільці	Benix	380x365x700	150
21	Барна стійка	FOXES	2870x665x870	1
22	Барні стільці	FOXES	320x300x800	8
23	Стелаж з напоями	Benix	1870x500x1800	2
24	Ліжко	Benix	2117x1117x663	6
25	Тумба	Benix	468x452x600	6
26	Письмовий стіл	Benix	1333x658x660	3
27	Душова кабіна	Дніпрокераміка	993x993x1800	3
28	Підставка для багажу	Benix	820x630x600	3
29	Столи 6-ти місні	-	1800x600x600	1
30	Столи 2-о місні	-	600x600x600	10

Рис.1 – Екскурсії на равликову ферму

Таблиця 4 – Послуги равликотерапії

Вид послуги	Ціна
Равликотерапія обличчя (30-40 хв) – масаж	400 грн
Видалення акне	550 грн
Боротьба з пігментними плямами	700 грн
Боротьба з розтяжками на тілі	600 грн.
Зменшення шрамів	600 грн

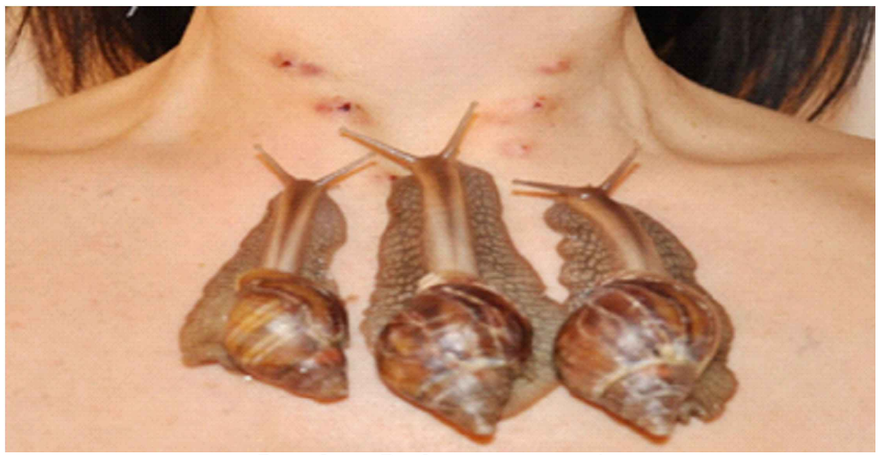


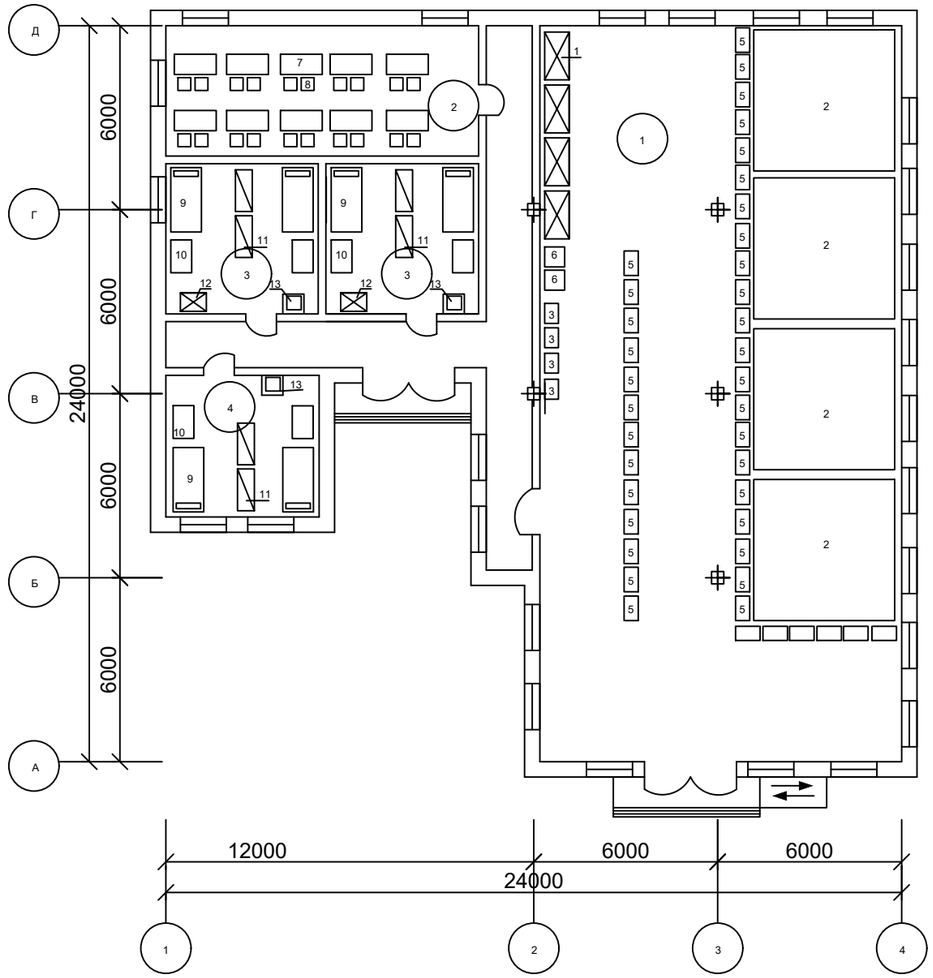
Рис.2 – Равликотерапія

Таблиця 5 – Меню страв з равликів

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
	Холодні страви і закуски	
згідно ТК	Салат з виноградних равликів (равлики, редис, цибуля, зелень, оливкова олія, соєвий соус, винний оцет)	175
згідно ТК	Салат із равликів з морквою (равлики, цибуля, сіль, перець, морква, селера, соєвий соус)	170
згідно ТК	Мариновані равлики по-корейські (філе равликів, соєвий соус, часник, гострий перець, оцет, цукор, біле вино, чебрець, розмарин, лимон)	150
	Гарячі закуски	
згідно ТК	Равлики по-корейські (равлики, соєвий соус, часник, гострий перець, оцет винний)	120
згідно ТК	Равлики в білому соусі (равлики, сухе біле вино, вершкове масло, борошно, молоко, пармезан, кріп)	120
згідно ТК	Равлик фарширований зеленню та часником (равлик, цибуля, морква, зелень, часник)	140
згідно ТК	Равлики запечені з сиром Рокфор	150
	Перші страви	
згідно ТК	Суп із виноградних равликів	250
	Другі страви	
згідно ТК	Равлики по-нойбургські (равлики, цибуля, квашена капуста, картопля, бекон, біле вино, масло вершкове)	250
згідно ТК	Тушковані равлики з грибами (равлики, печериці, цибуля, часник, сметана, кріп)	240
згідно ТК	Тушковані виноградні равлики з персиками (равлики, персики, кріп, сметана)	260
згідно ТК	Паста з равликовим м'ясом (паста, равлики, помідори, цибуля, часник, бальзамічний оцет)	220
згідно ТК	Равлики з полентою	250
згідно ТК	Каппілетті або пельмені по-італійські з равликами	250
згідно ТК	Гратен з равликами	240

Таблиця 6 – Майстер-класи для дітей та дорослих

Назва	Характеристика
Майстер клас для дітей	
Розмальовка новорічних прикрас з мушлі равлика	Всіх дітей запрошуємо поринути у святкову атмосферу та власноруч розмалювати новорічні прикраси з мушлі равлика на майстер-класі. Також діти дізнаються багато цікавого про вирощування равликів на фермі та зможуть скуштувати оригінальні делікатеси з ресторану готелю. Вартість 600 грн.
Майстер клас для дорослих	
Секрети приготування равликів	У всіх відвідувачів готелю є унікальна нагода навчитись готувати вишукану французьку страву ескарго. Ця страва пройшла вікову бутність, равликів за цим рецептом готували як до королівського двору, так і для селян у Франції. Після екскурсії на фермі запрошуємо всіх до ресторану при готелі, де шеф-кухар проведе майстер-клас із приготування равликів. Вартість 800 грн.

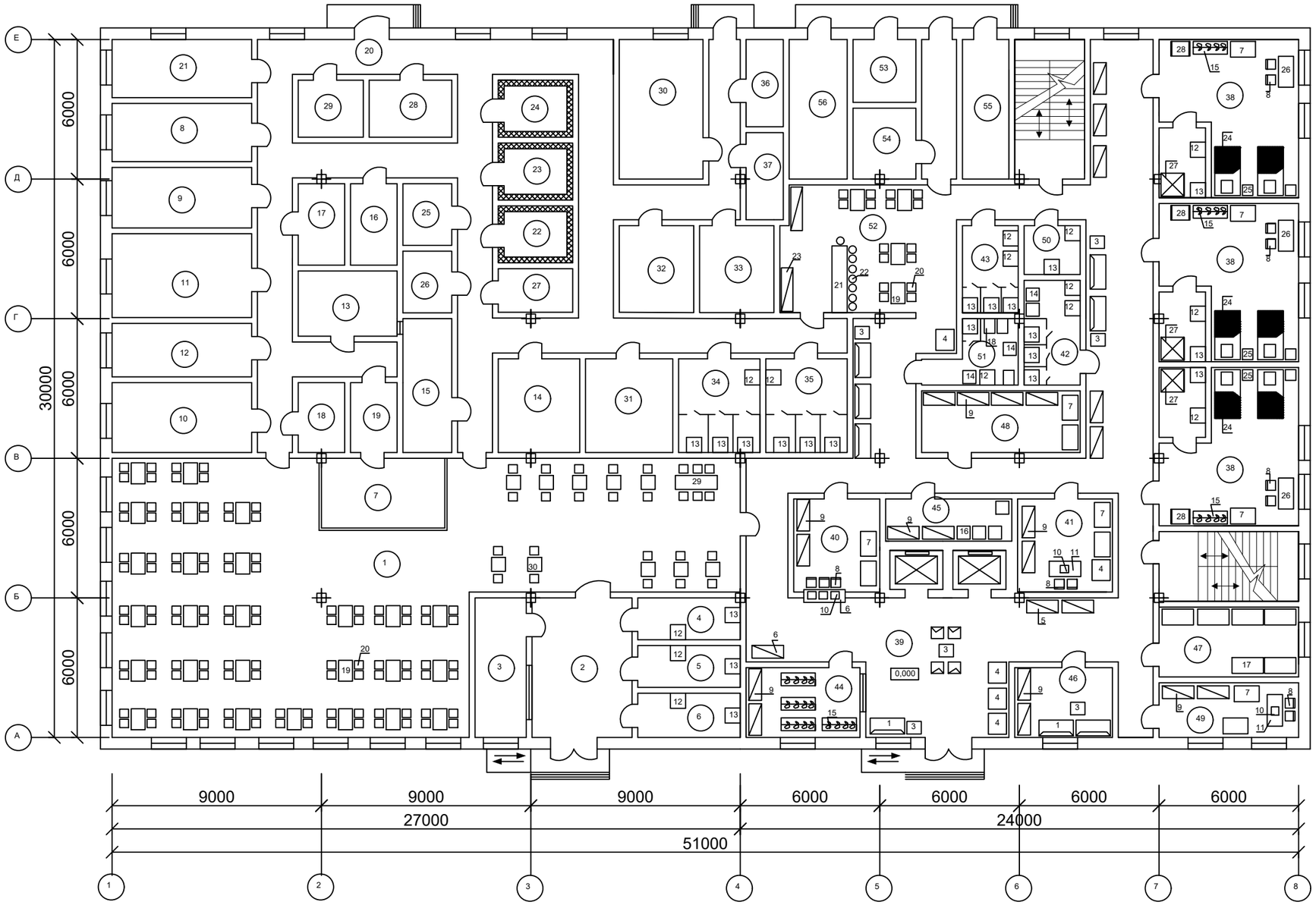


Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа $м^2$
1	Ферма равликів	354,4
2	Приміщення майстер-класу для дітей	42.5
3	Косметологічний кабінет	24,8х2
4	Масажний кабінет	23.1

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Холодильні камери	Beko	1560x800x1800	4
2	Теплиці	Слов'яночка	4600x4600x3200	4
3	Калібрувальна машина	А9-ККХ	458x650x600	4
4	Вентилятори для сушки	Master DF30	360x380	4
5	Піддони	КРАНОК	800x460x200	40
6	Обладнання для пакування	F500	652x620x500	2
7	Стіл	Benix	1365x668x680	10
8	Стільці	Benix	427x429x752	20
9	Кушетка	Комфорт	2100x1020x700	4
10	Шафа	Benix	1074x680x1685	4
11	Стелаж	Benix	1365x552x1740	4
12	Холодильна камера равликів	Beko	850x600x650	1
13	Умивальник	Дніпрокерамі ка	659x650x720	2

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000

Аркуш 1



План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2