

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

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

**«До захисту в ЕК»**  
Декан факультету  
Віта ЦИРУЛЬНИКОВА  
(підпис) (ім'я і прізвище)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**«До захисту допущено»**  
Завідувач кафедри  
Лариса ШАРАН  
(підпис) (ім'я і прізвище)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
(код та назва спеціальності)  
освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Туристичний готель з рестораном локальної кухні у м. Яремче Івано-франківської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М  
Довгаюк Андрій Віталійович  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Шаран Лариса Олександрівна  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Консультант Юрій ТКАЧУК  
(ім'я і прізвище) (підпис)

Рецензент Олена ПАВЛЮЧЕНКО  
(ім'я і 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 – 2025 р.

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач кафедри ГРС**

Лариса ШАРАН

« 4 » листопада 2025 р.

## ЗАВДАННЯ

### НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Довгаюка Андрія Віталійовича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Туристичний готель з рестораном локальної кухні у м. Яремче Івано-франківської області»

керівник роботи Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “04” листопада 2025 року № 900-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Івано-Франківська область м. Яремче; тип засобу розміщення – готель; категорія - 4\*; інновація – локальна кухня

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1а (формат А3) – Експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – План благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...4(формат А3) – Матеріали інноваційних досліджень.



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

Здобувача: Довгаюка Андрія Віталійовича

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

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

**Тема роботи: «Туристичний готель з рестораном локальної кухні у м. Яремче Івано-Франківської області»**

Керівник роботи: Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**АНОТАЦІЯ**

Проведено дослідження ринку туристичних послуг в Україні та визначено популяризацію локальної кухні як ключового напрямку сталого туризму. На основі аналізу сучасних тенденцій, гастрономічної привабливості Івано-Франківської області та особливостей м. Яремче обґрунтовано концепцію створення туристичного готелю з впровадженням локальної кухні в ресторані.

Діяльність готелю буде зосереджена на сучасному туристі, який окрім нових вражень від подорожей, затишку та спокою, бажає детальніше не ознайомитися із гастрономічною спадщиною України, зокрема використання локальної продукції у місцевій кухні західного регіону України, але безпосередньо набути практичних навичок зі сворення національних страв.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу з акцентом на сталість і комфорт для відвідувачів. Визначено функціональні зони закладу: сучасні номери, спільні простори та заклади харчування.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення готелю, підібрано інженерно-будівельні рішення та дизайн, що відповідає концепції закладу. Визначено економічні та соціальні переваги проєкту, включаючи розвиток місцевої економіки, підвищення туристичної привабливості м. Яремче, створення нових робочих місць та популяризацію гастрономічних інновацій у форматі локальної кухні. Проведено розрахунок капітальних вкладень, термінів окупності та сформовано річний план господарської діяльності готелю.

Кваліфікаційна робота викладена на 153 сторінках комп'ютерного тексту та містить 70 таблиць, 43 рисунки та 3 додатки. Графічний матеріал містить 4 аркуша.

**Ключові слова:** туристичний готель, локальна кухня, гастрономічні інновації, інвестиційна привабливість, термін окупності.

## ABSTRACT

A study of the tourist services market in Ukraine was conducted and the popularization of local cuisine was identified as a key direction of sustainable tourism. Based on the analysis of modern trends, the gastronomic attractiveness of the Ivano-Frankivsk region and the characteristics of the city of Yaremche, the concept of creating a tourist hotel with the introduction of local cuisine in the restaurant was substantiated.

The hotel's activities will be focused on the modern tourist, who, in addition to new impressions from travel, comfort and tranquility, wants not to get acquainted in more detail with the gastronomic heritage of Ukraine, in particular the use of local products in the local cuisine of the western region of Ukraine, but to directly acquire practical skills in preparing national dishes.

The organizational structure of the service process has been developed with an emphasis on sustainability and comfort for visitors. The functional areas of the institution have been determined: modern rooms, common spaces and catering establishments.

The spatial planning solution of the hotel has been developed, engineering and construction solutions and design that correspond to the concept of the institution have been selected. The economic and social benefits of the project have been determined, including the development of the local economy, increasing the tourist attractiveness of Yaremche, creating new jobs and popularizing gastronomic innovations in the format of local cuisine. The calculation of capital investments, payback periods and the annual plan of the hotel's economic activity have been formed.

The qualification work is presented on 153 pages of computer text and contains 70 tables, 43 figures and 3 appendix. The graphic material contains 4 sheets.

***Keywords:*** tourist hotel, local cuisine, gastronomic innovations, investment attractiveness, payback period.

## ЗМІСТ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ВСТУП</b> .....   | <b>8</b>  |
| <b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b> .....   | <b>10</b> |
| 1.1 Поняття та основні напрямки використання гастрономічних новацій у готельно-ресторанному бізнесі .....            | 10        |
| 1.2 Світовий та вітчизняний досвід використання гастрономічних інновацій у ресторанах при засобах розміщення .....   | 26        |
| 1.3 Ресторан локальної кухні при туристичному готелі .....   | 32        |
| 1.4 Особливості впровадження гастрономічних інновацій в ресторані при засобі розміщення .....                        | 38        |
| <b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....   | <b>44</b> |
| 2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва .....    | 44        |
| 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг ... ..   | 45        |
| 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів .....   | 46        |
| 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення ... ..  | 52        |
| <b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b> .....  | <b>54</b> |
| 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства .....   | 54        |
| 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень .....   | 57        |
| 3.3 Характеристика житлової групи приміщень .....  | 60        |
| 3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення ... .. | 69        |
| 3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення .....                         | 69        |
| 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування .....   | 70        |
| 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції .....                                      | 83        |

|       |   |            |
|-------|---|------------|
| 3.4.4 | Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення..... | 87         |
| 3.4.5 | Визначення загальної площі підприємства харчування.....   | 91         |
| 3.5   | Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення... ..   | 93         |
| 3.6   | Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення... ..  | 95         |
| 3.7   | Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....   | 98         |
| 3.8   | Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....                                 | 100        |
|       | <b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ .....</b>   | <b>103</b> |
| 4.1   | Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....   | 103        |
| 4.2   | Характеристика інженерних систем засобу розміщення... ..  | 105        |
| 4.3   | Пропозиції щодо дизайну.....  | 115        |
|       | <b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ .....</b>   | <b>119</b> |
| 5.1   | Обґрунтування операційних доходів готелю .....  | 119        |
| 5.2   | Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення .....   | 122        |
| 5.3   | Розробка плану з праці готелю.....  | 124        |
| 5.4   | Планування поточних витрат готельного підприємства.....   | 130        |
| 5.5   | Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку .....  | 135        |
| 5.6   | Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується .....   | 137        |
|       | <b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ .....</b>   | <b>140</b> |
|       | <b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ....</b>  | <b>142</b> |
|       | <b>ДОДАКТИ .....</b>  | <b>145</b> |

## ВСТУП

Інновації є основною характеристикою сучасної економіки. У наш динамічний час науково-технічного прогресу інновації в готельному бізнесі відіграють чи не головну роль у висококонкурентній боротьбі готелів за кожного гостя. Застосування новітніх технологій готельного бізнесу дозволяють готельєрам підвищити ефективність свого закладу, знаходити нові резерви підвищення якості обслуговування, ефективної охорони номерів і майна гостей, надання нових послуг, зокрема впровадження гастрономічних[8].

Особливу нішу в гастрономічних інноваціях займає інтеграція локальної та регіональної кухні. Переосмислення традиційних рецептів, використання місцевих, сезонних продуктів та створення унікальних гастрономічних вражень, заснованих на автентичності регіону, є потужним засобом диференціації. Це дозволяє готелю не просто надати послугу харчування, а запропонувати гостю глибокий, незабутній досвід, пов'язаний із культурним середовищем місцевості.

Українська індустрія гостинності є важливим сектором національної економіки, що має значний потенціал для подальшого розвитку, особливо в регіонах, які мають унікальні природні та культурні ресурси. Одним з таких привабливих туристичних центрів є м. Яремче Івано-Франківської області, розташоване в серці Карпат, яке щорічно приваблює значну кількість туристів завдяки своїм мальовничим краєвидам, можливостям для активного відпочинку та самотній гуцульській культурі. В умовах зростаючої конкуренції на ринку гостинності, ключовим фактором успіху для готельних підприємств стає не лише забезпечення комфортного проживання, але й надання унікальних та незабутніх вражень для своїх гостей. Одним із перспективних напрямків диференціації та залучення клієнтів є впровадження інновацій, зокрема в гастрономічній сфері.

**Актуальність теми** полягає в:

- Зростаючому інтересі до гастрономічного туризму: все більше туристів розглядають кулінарні традиції регіону як важливу складову своєї подорожі, прагнучи скуштувати автентичні страви та отримати новий гастрономічний досвід;

- Потенціалі регіональної (локальної) кухні Карпат: Івано-Франківська область, зокрема м. Яремче, має багату кулінарну спадщину, яка може стати основою для створення унікальних гастрономічних пропозицій;

- Конку rentних перевагах інновацій: впровадження гастрономічних новацій може стати суттєвою конкурентною перевагою для готелю, залучити нову аудиторію та підвищити лояльність постійних гостей.

- Недостатнє розкриття теми: незважаючи на зростаючий інтерес до гастрономічного туризму, питання розробки та впровадження інноваційних гастрономічних концепцій у готелях м. Яремче залишається недостатньо дослідженим.

**Метою** даної кваліфікаційної роботи є проектування туристичного готелю з рестораном локальної кухні у м. Яремче, Івано-Франківської області, що сприятиме підвищенню його конкурентоздатності та задоволенню потреб сучасних туристів.

**Об'єкт дослідження** - ресторан локальної кухні при підприємстві гостинності.

**Предмет дослідження** – туристичний готель з рестораном локальної кухні у м. Яремче Івано-Франківської області.

**Завдання:**

- аналіз ринку гостинності та гастрономічного потенціалу м. Яремче;
- систематизування світового та вітчизняного досвіду гастрономічних інновацій;
- особливості впровадження ресторану локальної кухні при проєктованому готелі;
- оцінка показників ефективності діяльності ресторану локальної кухні при готелі.

**Методи дослідження** – в дослідженні використані теоретичні та емпіричні методи, такі як аналіз, синтез, порівняння, узагальнення.

## РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1 Поняття та основні напрямки використання гастрономічних новацій у готельно-ресторанному бізнесі

У висококонкурентному готельно-ресторанному бізнесі **підвищення конкурентоспроможності** є життєво важливим для успіху. Це дозволяє залучати та утримувати гостей, збільшувати прибутковість і забезпечувати стабільний розвиток.

Для підвищення показників ефективності діяльності засобу розміщення існують наступні напрямки:

1. **Якість обслуговування:** Бездоганний сервіс, професіоналізм персоналу та індивідуальний підхід до гостя є основою.
2. **Унікальність продукту/послуги (УТП):** Створення відмінностей від конкурентів, особливий дизайн, ексклюзивні послуги або, як у нашому випадку, **інноваційні гастрономічні пропозиції**.
3. **Цінова політика:** Гнучка та обґрунтована стратегія ціноутворення, що відповідає якості та ринку.
4. **Маркетинг та просування:** Ефективне використання цифрових каналів, PR та партнерство для інформування про переваги.
5. **Впровадження інновацій:** Постійний пошук та застосування нових технологій, процесів та підходів у всіх сферах.
6. **Управління персоналом:** Інвестиції в навчання та мотивацію співробітників, які є обличчям компанії.
7. **Соціальна відповідальність:** Увага до екології та підтримка місцевих громад, що формує позитивний імідж.

Інновації інтегруються в бізнес через такі напрямки:

1. **Гастрономічн, розширення меню:** Введення нових страв та форматів (дегустаційні сети, дієтичні меню, локальна кухня) та **модернізація кухні:** Запровадження нового обладнання та оптимізація процесів.
2. **Створення унікального досвіду:** Організація спеціальних подій, майстер-класів, вечерь у незвичайних місцях.

3. **Оптимізація постачання :** Налагодження зв'язків з місцевими фермерами та унікальними? постачальниками.
4. **Навчання персоналу:** Підвищення кваліфікації кухарів та обслуговуючого персоналу.
5. **Брендинг та позиціонування:** Використання інновацій для формування унікального іміджу закладу.
6. **Сталий розвиток:** Впровадження екологічних практик та зменшення відходів.
7. **Цифровізація послуг:** Використання онлайн-систем бронювання, цифрових меню, збору зворотного зв'язку.

Гастрономічні інновації виходять на перший план як найбільш актуальний стратегічний важіль конкурентної боротьби. На відміну від стандартизованих послуг (чистий номер, Wi-Fi), харчування перетворилося на ключовий елемент досвіду та потужний диференціатор. Споживач прагне унікальності й автентичності, які найкраще реалізуються через креативне переосмислення локальних продуктів та створення авторських концепцій (наприклад, кулінарні майстерні, дегустаційні сети). Цей напрямок не лише підвищує емоційну цінність перебування, формуючи лояльність, але й має прямий вплив на прибутковість. Інноваційний ресторан приваблює не лише гостей готелю, але й зовнішній трафік, значно збільшуючи загальний дохід і середній чек. Крім того, гастрономічна сфера є найбільш чутливою до глобальних трендів (здорове харчування, екологічність, зниження відходів), що вимагає постійних технологічних і процесних новацій (новітнє обладнання, оптимізація постачання). Таким чином, інвестиції в гастрономію — це не просто модернізація кухні, а необхідна умова для формування унікального іміджу та забезпечення стабільного розвитку в умовах високої конкуренції

Гастрономічні інновації охоплюють не лише саме меню, а й сервіс, взаємодію з гостями та загальну атмосферу закладу.

### ***Історія Гастрономічних Новацій:***

Кулінарія завжди розвивалася через інновації.

• **Ранні періоди:** Відкриття нових інгредієнтів (спеції), методів консервації (соління, ферментація) та вдосконалення приготування їжі (печі).

• **Епоха Відкриттів:** Кардинально змінила європейську кухню завдяки новим продуктам з Америки (картопля, томати).

• XVIII-XIX століття (Французька Кулінарна Революція): Антуан Карем заснував "високу кухню", а Огюст Ескоф'є стандартизував кухонні процеси. Поява перших ресторанів також була значною інновацією.

• XX століття: Технологічний прорив (холодильники) та поява молекулярної гастрономії (Ерве Тіс, Ферран Адрія) з новими текстурами.

• XXI століття: Фокус на локальності, сталості, персоналізації та імерсивних гастрономічних досвідах, де їжа стає частиною ширшої культурної події.

Розрізняють наступні види гастрономічних інновацій, рис 1.1:



Рис 1.1 Види гастрономічних інновацій

*Джерело: розроблено автором*

### 1. Технологічні інновації.

Використання новітніх технологій у приготуванні або обробці їжі, що дозволяє досягати нових смакових якостей, текстур, оптимізувати процеси та підвищити ефективність.

• **Молекулярна кухня:** Застосування фізичних та хімічних принципів для перетворення їжі (засновники Ніколя Курті та Ерве Тіс)

○ *Приклад:* Сферифікація (створення маленьких сфер з рідким центром, наприклад, "ікра" з бальзамічного оцту або оливкової олії), еспуми (легкі піни з будь-яких продуктів за допомогою сифона), приготування страв у рідкому азоті для отримання незвичайної текстури.



а)



б)

Рис. 1.2 Приклади страв молекулярної кухні: а) сфера б) еспума

• **Су-від (Sous-vide):** Приготування продуктів у вакуумній упаковці на точно контрольованій низькій температурі протягом тривалого часу.

○ *Приклад:* Ідеально ніжне м'ясо або риба, збереження соковитості та вітамінів в овочах (рис.1.3).



Рис. 1.3 Приготування за технологією су-від

• **3D-друк їжі:** Використання 3D-принтерів для створення складних форм та структур з харчових інгредієнтів.

- *Приклад:* Персоналізовані шоколадні вироби, складні декоративні елементи для десертів, їстівні "витвори мистецтва" для особливих подій (рис.1.4).



Рис. 1.4 Використання 3D принтерів для створення десертів

• **Високотехнологічне кухонне обладнання:** Впровадження пароконвектоматів, індукційних плит, термоміксів та інших пристроїв, що забезпечують точність, швидкість та економію ресурсів.

- *Приклад:* Автоматизоване приготування складних соусів, рівномірне запікання великих об'ємів їжі, скорочення часу приготування.

## 2. Продуктові інновації.

Створення нових харчових продуктів, інгредієнтів або вдосконалення існуючих, а також використання нетрадиційних або маловідомих продуктів.

• **Нові інгредієнти та їх комбінації:** Запровадження до меню екзотичних фруктів, овочів, спецій або відродження давно забутих локальних продуктів.

- *Приклад:* Використання мікрозелені з незвичайними смаками, їстівних квітів, азійських трав, які раніше не застосовувалися (рис.1.5).



Рис. 1.5 Використання мікрозелені в технології кулінарних продуктів

• **Рослинна та альтернативна кухня:** Розробка вишуканих веганських та вегетаріанських страв, використання рослинного "м'яса" та "молока" нового покоління.

○ *Приклад:* Бургери з рослинними котлетами (рис.1.6), що імітують смак м'яса, десерти на основі аквафаби або горіхових паст, спеціалізовані веганські дегустаційні сети.



Рис. 1.6 Бургери з рослинними котлетами

• **Функціональні продукти та суперфуди:** Включення до меню інгредієнтів з підвищеною харчовою цінністю або конкретними дієтичними властивостями.

○ *Приклад:* Смузі з чіа-насінням та спіруліною (рис.1.7), страви з кіноа, ягоди годжі, меню для спортсменів або людей з певними потребами (безглютенові, безлактозні опції).

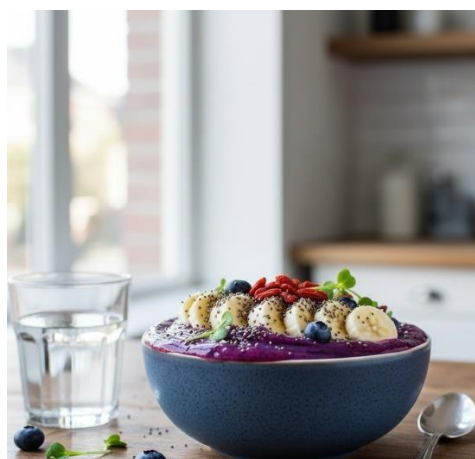


Рис. 1.7 Смузі-боул з насінням чіа, ягодами

• **Крафтові та фермерські продукти:** Фокус на продуктах від місцевих, дрібних виробників, що гарантує унікальність, свіжість та підтримку локальної економіки.

- *Приклад:* Власні сироварні, використання локальних сортів овочів та фруктів, унікальні фермерські сири (рис.1.8), хліб з локальних пекарень.



Рис. 1.8 Унікальні фермерські сири

### 3. Інновації в Презентації та Подачі

Нові способи сервірування та оформлення страв, які підсилюють емоційне сприйняття їжі, роблять її більш привабливою та незабутньою.

- **Арт-подача (Edible Art):** Перетворення страви на справжній витвір мистецтва на тарілці, з акцентом на кольори, форми, текстури та композицію.

- *Приклад:* Деконструйовані десерти, страви, що нагадують пейзажі або абстрактні картини (рис.1.9).



Рис. 1.9 Арт-подача страви

- **Нестандартний посуд та інвентар:** Використання оригінального, дизайнерського або тематичного посуду, що відповідає концепції страви чи закладу.

- *Приклад:* Подача супів у колбах, коктейлів у незвичайних склянках (рис.1.10), використання дерев'яних дощок, каменів, кераміки ручної роботи.



Рис. 1.10 Подача у нестандартному посуді

- **Театралізована подача:** Елементи шоу під час подачі страви безпосередньо за столом гостя.

- *Приклад:* Доготовка страв на столі (фламбе), розливання соусів, нарізка делікатесів, приготування коктейлів біля гостя, ефект "сухого льоду" для створення візуального ефекту диму (рис.1.11).



Рис. 1.11 Театралізована подача

- **Інтерактивна подача:** Залучення гостя до процесу завершення страви або її адаптації.

- *Приклад:* Набори для "зроби сам" (DIY) салату або десерту, можливість гостю додати спеції або соуси на свій смак (рис.1.12).



Рис. 1.12 Приклад інтерактивної подачі

#### 4. Сенсорні Інновації

Зміна або розширення смакових, ароматичних, текстурних відчуттів, що створює багатовимірний та незабутній гастрономічний досвід.

• **Неочікувані смакові комбінації:** Поєднання інгредієнтів, які традиційно не використовуються разом, для створення нових смакових профілів.

○ *Приклад:* Солоні десерти, солодкі супи, поєднання фруктів з м'ясом, використання незвичайних спецій у знайомих стравах (рис.1.13).



Рис. 1.13 Неочікувані смакові комбінації

• **Експерименти з текстурами:** Гра з контрастними текстурами в одній страві (хрустке, м'яке, кремове, гелеподібне).

○ *Приклад:* Кремове основа з хрусткими елементами, поєднання м'якого м'яса з чіпсами з коренеплодів, використання пін та желе (рис.1.14).



Рис. 1.14 Експерименти з текстурами

• **Ароматичний дизайн:** Додавання ароматів, які підсилюють смак або створюють особливу атмосферу.

○ *Приклад:* Використання диму з певних порід дерева для ароматизації страв, подача страв у закритих ємностях, що випускають аромат при відкритті, ароматичні "тумани" навколо столу (рис.1.15).



Рис. 1.15 Ароматичний дизайн

• **Температурні контрасти:** Поєднання гарячих і холодних елементів в одній страві.

○ *Приклад:* Гарячий суп з кульками морозива, теплий десерт з холодним соусом (рис.1.16).



Рис. 1.16 Температурні контрасти

• **Звукові ефекти:** Додавання звукових елементів, що супроводжують споживання їжі, для покращення сприйняття.

○ *Приклад:* Шипіння при подачі страви, "тріск" хрустких елементів, спеціальна фоновіа музика, що доповнює смак (рис.1.17).



Рис. 1.17 Звукові ефекти страви

## 5. Соціальні та сервісні інновації

Інновації у форматі споживання їжі, взаємодії з гостем, що створюють унікальну атмосферу та персоналізований досвід.

- **Тематичні вечери та події:** Організація унікальних гастрономічних вечорів, присвячених певній культурі, історичному періоду, книзі або фільму.

- *Приклад:* Вечеря у стилі "Аліси в Країні Чудес", гастрономічна подорож регіонами Італії, "таємні вечери" з невідомим меню (рис.1.18).



Рис. 1.18 Тематична вечеря у стилі "Аліси в Країні Чудес"

- **Гастрономічні екскурсії та тури:** Пропозиція гостям занурення у місцеву кулінарну культуру через відвідування ринків, ферм, виноробень та кулінарні майстер-класи.

- *Приклад:* Винні тури з дегустаціями, відвідування ферм з дегустацією сирів, майстер-класи з приготування борщу або пасти (рис.1.19).



Рис. 1.19 Гастрономічні екскурсії та тури(винні тури з дегустаціями)

- **Персоналізація досвіду:** Адаптація меню та сервісу під індивідуальні вподобання кожного гостя.

- *Приклад:* Створення індивідуальних дієтичних планів, запам'ятовування улюблених страв та напоїв, пропозиція страв "від шефа" на основі попередніх замовлень гостя (рис.1.20).



Рис. 1.20 Персоналізація досвіду

• **Інтерактивні зони:** Організація відкритих кухонь, барів або зон, де гості можуть спостерігати за приготуванням або брати в ньому участь.

○ *Приклад:* Суші-бар, де шеф-кухар готує на очах у гостей, "гриль-станції" у ресторанах, де гості можуть обрати інгредієнти для свого блюда (рис.1.21).



Рис. 1.21 Інтерактивні зони

• **Нестандартні локації для обіду:** Організація вечерь у незвичайних або ексклюзивних місцях, що створюють незабутню атмосферу.

○ *Приклад:* Вечеря на даху, у винному льоху, у підвісних "коконах" (Soneva Kiri), посеред пустелі (Al Maha), на крижаних столах (ICENHOTEL) (рис.1.22).



Рис. 1.22 Нестандартні локації для обіду

## 6. Екологічні інновації

Інновації, спрямовані на зменшення шкоди довкіллю, підвищення сталості та соціальної відповідальності готельно-ресторанного бізнесу.

- **Концепція "З ферми до столу" (Farm-to-Table):** Використання свіжих, сезонних, локальних продуктів, що мінімізує транспортні витрати та підтримує місцевих виробників.

- *Приклад:* Меню, що змінюється залежно від сезонності інгредієнтів, партнерство з місцевими фермами, власні городи при готелях (рис.1.23).



Рис. 1.23 Концепція "З ферми до столу"

- **Зменшення харчових відходів (Zero Waste):** Впровадження практик, що дозволяють мінімізувати кількість відходів на кухні.

- *Приклад:* Використання всіх частин продукту ("nose-to-tail", "root-to-stem"), компостування органічних відходів, переробка залишків їжі, передача надлишків на благодійність (рис.1.24).



Рис. 1.24 Зменшення харчових відходів

- **Енергоефективність та відновлювані джерела енергії:** Використання обладнання з низьким енергоспоживанням, сонячних батарей або інших "зелених" технологій.

- *Приклад:* Енергоефективні печі та холодильники, використання LED-освітлення, системи рекуперації тепла (рис.1.25).



Рис. 1.25 Енергоефективність та відновлювані джерела енергії

• **Стала упаковка:** Заміна пластику на екологічно чисті матеріали для пакування їжі на виніс.

- *Приклад:* Біорозкладні контейнери, багаторазові сумки, паперові трубочки (рис.1.26).



Рис. 1.26 Стала упаковка

• **Вертикальні ферми та власні вирощування:** Створення міні-ферм безпосередньо при закладі для вирощування свіжих трав, овочів та мікрозелені.

- *Приклад:* Власна теплиця для зелені на даху готелю, вертикальна ферма у ресторані (рис.1.27).



Рис.1.27 Приклад теплиці на даху

Ця комплексна класифікація підкреслює, що сучасний готельно-ресторанний бізнес виходить за межі простого приготування їжі, фокусуючись на створенні унікальних вражень та підвищенні конкурентоспроможності. Розуміння цих видів інновацій є фундаментальним для розробки стратегій, що дозволяють залучати клієнтів та забезпечувати сталий розвиток підприємства.

#### **Роль гастрономічних новацій у підвищенні конкурентоспроможності:**

Гастрономічні новації є одним із найпотужніших інструментів підвищення конкурентоспроможності у готельно-ресторанному бізнесі, рис.1.28. Вони дозволяють:

- **Створити унікальний досвід:** Їжа та напої — невід'ємна частина подорожей. Інновації у цій сфері дарують незабутні кулінарні враження, що стають ключовим елементом перебування гостя.

- **Диференціюватись від конкурентів:** Авторська кухня, використання локальних продуктів, тематичні вечори та інтерактивні майстер-класи роблять заклад унікальним та привабливим на тлі стандартизованих пропозицій.

- **Залучати нову аудиторію:** Гастрономічні туристи, гурмани та поціновувачі локальної кухні активно шукають нові враження.

- **Підвищити середній чек:** Унікальні дегустаційні сети та ексклюзивні напої збільшують цінність послуги.



Рис 1.28 Конкурентні переваги гастрономічних інновацій

*Джерело: розроблено автором*

• **Сформувати сильний бренд:** Заклади з інноваційною кухнею краще запам'ятовуються, отримують позитивні відгуки та мають переваги у "сарафанному радіо".

• **Підтримувати місцеву економіку:** Фокус на локальних продуктах сприяє розвитку місцевих виробників, що позитивно впливає на імідж готелю.

Від впровадження гастрономічних інновацій готельно-ресторанний бізнес має наступні переваги (табл. 1.1).

**Таблиця 1.1 - Сильні сторони від впровадження гастрономічних інновацій у засоби розміщення**

| Перелік  | Характеристика  |
|--|---|
| Підвищення конкурентоспроможності та диференціація | Виділення готелю на ринку, створення унікальної пропозиції.                 |
| Залучення нових клієнтів та розширення аудиторії   | Приваблення туристів, що шукають унікальний досвід та автентичність.        |
| Збільшення лояльності та повторних візитів         | Формування міцних емоційних зв'язків з гостем.                              |
| Зростання прибутковості та середнього чека         | Можливість встановлення вищих цін та стимулювання додаткових продажів.      |
| Формування позитивного іміджу та зміцнення бренду  | Створення репутації сучасного, креативного та клієнтоорієнтованого закладу. |

|   |   |
|---|---|
| Оптимізація операційних процесів                    | Підвищення ефективності роботи та зменшення витрат.                     |
| Адаптація до мінливих вимог споживачів та трендів   | Відповідність зростаючим очікуванням на автентичність та екологічність. |
| Підтримка місцевої економіки та збереження культури | Використання локальних продуктів та просування регіональних традицій.   |

*Джерело: розроблено автором*

Отже, впровадження гастрономічних інновацій у готельно-ресторанному бізнесі — це стратегічна інвестиція, яка приносить численні переваги. Це не просто данина моді, а комплексний підхід, що дозволяє підприємству виділитися на ринку, залучити нових клієнтів, збільшити їхню лояльність та, як наслідок, підвищити прибутковість.

## **1.2 Світовий та вітчизняний досвід використання гастрономічних інновацій у ресторанах при засобах розміщення**

Світова індустрія гостинності протягом останніх років впевнено утримує пальму першості за популярністю як у великих інвесторів, так і у дрібних і навіть підприємців-початківців. Адже головна особливість готельного бізнесу полягає в тому, що зростання його не припиняється навіть під час глобальної економічної кризи [7]. Світова готельна індустрія активно впроваджує інновації для підвищення ефективності та задоволення клієнтів. Ключові тенденції включають smart-технології ("розумні" номери з голосовим управлінням, мобільними ключами), мобільні додатки для бронювання, персоналізації послуг та комунікації, а також використання штучного інтелекту для оптимізації цін та маркетингу. Значну роль відіграє роботизація (роботи-покоїв, консьєржів) та віртуальна/доповнена реальність для віртуальних турів та покращення досвіду. Важливим напрямком є екологічні інновації, спрямовані на сталість та енергоефективність. Приклади включають голосове управління в готелях Marriott та Wynn, мобільні ключі Hilton та Hyatt, чат-боти підтримки, роботи в Henn na Hotel та використання VR для бронювання. Ці інновації допомагають готелям

оптимізувати операції, персоналізувати обслуговування та залучати сучасних мандрівників.

У світі ресторани при засобах розміщення активно впроваджують унікальні концепції, що виходять за рамки традиційного харчування, пропонуючи гостям незабутні враження. Це включає ексклюзивні формати обідів, інтеграцію з природою та культурний досвід через їжу.

В таблиці 1.2 наведено підприємства гостинності в яких впроваджені гастрономічні інновації.

**Таблиця 1.2 - Світовий досвід використання гастрономічних інновацій у ресторани при засобах розміщення**

| № п/п | Країна          | Назва ресторану при готелі        | Тип або клас закладу        | Назва гастрономічної інновації | Характеристика   |
|-------|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--|
| 1     | Таїланд         | Soneva Kiri                       | Курортний готель            | Treepod Dining                 | Обід у підвісних коконах з доставкою їжі зіп-лайном                            |
| 2     | ОАЕ             | Al Maha                           | Розкішний пустельний курорт | Dune Dining                    | Приватні вечери під зоряним небом у пустелі                                    |
| 3     | Швеція          | ICENHOTEL                         | Унікальний готель з льоду   | Ресторан ICENHOTEL             | Крижаний стіл, меню з локальних арктичних інгредієнтів                         |
| 4     | Італія          | Alici (при Borgo Santandrea)      | Michelin-ресторан           | Кулінарні майстер-класи        | Регіональна кухня та майстер-класи   |
| 5     | Південна Африка | Babylonstoren                     | Фермерський готель          | Концепція "з ферми до столу"   | Пікнік-ланчі, традиційні та сучасні фермерські страви                          |
| 6     | Італія          | Casa Maria Luigia                 | Гостьовий будинок           | Відкрита кухня                 | Приготування закусок шеф-кухарем, дров'яна піч та хіти флагманського ресторану |
| 7     | Нідерланди      | Karel 5 (при Grand Hotel Karel V) | Michelin-ресторан           | Інноваційні кулінарні шедеври  | Висока кухня з інноваційним підходом   |
| 8     | Нідерланди      | LOCALS (при Hotel Haarhuis)       | Ресторан при готелі         | Акцент на локальні продукти    | Використання локальних продуктів та овочів у меню                              |

*Джерело: розроблено автором*

#### **Описовий огляд:**

• **Ресторан при готелі «Soneva Kiri» (острів Ко Куд, Таїланд):** Пропонує унікальний досвід **Treepod Dining**, де гості насолоджуються стравами,

перебуваючи у підвісних бамбукових коконах на висоті, а офіціанти доставляють їжу за допомогою зіп-лайн. Це поєднує захопливий вид з елементом пригод [13].

• **Ресторан при готелі «Al Maha, a Luxury Collection Desert Resort & Spa» (Дубай, ОАЕ):** Відомий своєю інновацією **Dune Dining**, що передбачає приватні вечери під зоряним небом посеред пустелі. Меню поєднує традиційну арабську кухню з сучасною гастрономією, створюючи романтичну та усамітнену атмосферу [14].

• **Ресторан при готелі ICEHOTEL (Юккасярві, Швеція):** Ресторан готелю пропонує унікальний досвід обіду за крижаним столом, де меню акцентується на місцевих арктичних інгредієнтах (таких як арктичний голець, оленина, морошка), приготованих з використанням традиційних шведських технік [15].

• **Ресторан при готелі Borgo Santandrea (Амальфі, Італія):** У своєму ресторані **Alicì**, відзначеному зіркою Мішлен, пропонує регіональні смаки Кампанії на панорамній терасі. Додатковою інновацією є **кулінарні майстер-класи** з приготування традиційної пасти, піци та випічки, залучаючи гостей до процесу [16].

• **Ресторан при готелі Babylonstoren (Симондіум, Південна Африка):** Ця діюча ферма пропонує гастрономічний досвід "з ферми до столу" з пікнік-ланчами у Greenhouse Restaurant та сучасною фермерською кухнею у Babel. Гості можуть скуштувати свіжі продукти безпосередньо з джерела [17].

• **Ресторан при готелі Casa Maria Luigia (Модена, Італія):** Готель, заснований відомим шеф-кухарем Массімо Боттурою, має **відкриту кухню**, де гості можуть спостерігати за приготуванням закусок. Ресторани Francescana та Al Gatto Verde пропонують страви, приготовані на дровах, та хіти флагманського закладу, створюючи ексклюзивний кулінарний досвід [18].

• **Ресторан при готелі Grand Hotel Karel V (Утрехт, Нідерланди):** Ресторан **Karel 5**, відзначений зіркою Мішлен, зосереджений на створенні інноваційних та вишуканих кулінарних шедеврів з використанням найкращих інгредієнтів [19].

• **Ресторан при готелі Hotel Haarhuis (Арнем, Нідерланди):** Ресторан **LOCALS** при готелі пропонує високоякісні страви з місцевих продуктів, де

особлива увага приділяється овочам, підкреслюючи концепцію локальності та свіжості [20].

В Україні готельно-ресторанний бізнес активно адаптується до сучасних тенденцій, впроваджуючи інноваційні підходи, спрямовані на покращення клієнтського досвіду та оптимізацію процесів. Хоча ми ще не спостерігаємо такого поширення унікальних гастрономічних шоу чи екстремальних форматів обідів, як у деяких світових лідерів, українські заклади зосереджуються на технологічних рішеннях, підвищенні якості сервісу та інтеграції з місцевим продуктом.

Опис інновацій у вітчизняних ресторанах при готелях наведений у табл. 1.3.

**Таблиця 1.3 - Вітчизняний досвід використання гастрономічних інновацій у ресторанах при засобах розміщення**

| № п/п | Країна  | Назва ресторану при готелі  | Тип або клас закладу | Назва гастрономічної інновації          | Характеристика  |
|-------|---------|---|----------------------|---|---|
| 1     | Україна | Ресторан 74urbanfood при готелі Ibis Kyiv Beresteiska             | Готель               | Діджиталізація взаємодії                | Сучасний ресторан із цифровими меню та акцентом на цифрову взаємодію з гостями.               |
| 2     | Україна | Ресторан 74 Urban Food при готелі Ibis Lviv Center                | Готель               | Інноваційні технології приготування     | Запровадження технологій (наприклад, Sous Vide) та оптимізація процесів.                      |
| 3     | Україна | Ресторація Боїмів при готелі Best Western Plus Market Square Lviv | Готель               | Інтерактивні дисплеї меню               | Використання інтерактивних дисплеїв у холі для перегляду меню ресторанів.                     |
| 4     | Україна | Ресторан Marigold при готелі Fairmont Grand Hotel Kyiv            | Готель класу люкс    | Розширення дієтичних опцій              | Розширення пропозиції дієтичних та здорових страв, зокрема веганських та безглютенових опцій. |
| 5     | Україна | Ресторан Atmosfera при готелі Premier Palace Hotel Kyiv           | Готель класу люкс    | Системи оперативного зворотного зв'язку | Системи для постійного покращення сервісу та якості страв.                                    |

|   |         |   |                           |  |   |
|---|---------|---|---------------------------|--|---|
| 6 | Україна | ресторан SAFE при готелі Bankhotel Lviv                 | Готель класу люкс         | Нова локальна кухня (New Local)        | Переосмислення традиційних галицьких страв через сучасні техніки та фокус на локальних фермерських продуктах Львівщини.           |
| 7 | Україна | ресторан B-Zone при готелі Radisson Blu Resort, Bukovel | Курортний готель, 5 зірок | Регіональна гастрономічна ідентичність | Використання виключно карпатських інгредієнтів та популяризація гуцульської кухні у вишуканій подачі.                             |
| 8 | Україна | Ресторан Lis при готелі Ribas Karpaty (с. Поляниця)     | Курортний готель          | Craft & Farm Sourcing                  | Активна співпраця з дрібними місцевими виробниками для створення меню з крафтових сирів, м'ясних виробів та лісових ягід регіону. |

*Джерело: розроблено автором*

Як бачимо з таблиці 1.3, вітчизняний досвід використання гастрономічних інновацій у ресторанах при готелях охоплює кілька ключових напрямків, які відображають актуальні світові тенденції та потреби українського ринку. Ці інновації можна згрупувати за їхнім основним спрямуванням:

- **Діджиталізація взаємодії з гостями:** Багато сучасних готелів та їхніх ресторанів в Україні впроваджують цифрові меню (через QR-коди), а також інтерактивні дисплеї в холах. Ці дисплеї дозволяють гостям ознайомитися з пропозиціями всіх закладів харчування готелю, переглянути фото страв, дізнатися про акції та навіть розрахувати приблизний чек. Це значно спрощує навігацію для гостей і підвищує зручність замовлення.

- **Оптимізація кулінарних процесів за допомогою технологій:** Українські шеф-кухарі активно використовують сучасне кухонне обладнання та технології для підвищення ефективності та якості страв. Йдеться про такі підходи, як Sous Vide (приготування у вакуумі за низьких температур), Cook & Serve (приготування страв безпосередньо перед подачею з мінімальною попередньою обробкою), а також використання багатофункціональних кухонних машин, таких

як Thermomix, що дозволяє стандартизувати процеси та забезпечити стабільну якість.

- **Акцент на локальність та сезонність:** Хоча це не завжди пряма "інновація" в розумінні унікального шоу, але для українського ринку зростає популярність концепції Farm-to-Table (з ферми до столу) та використання локальних, сезонних продуктів. Ресторани при готелях все частіше створюють меню, які відображають регіональні особливості та співпрацюють з місцевими фермерами. Це не тільки підтримує українських виробників, але й пропонує гостям автентичний кулінарний досвід.

- **Системи оперативного зворотного зв'язку:** Готелі та ресторани в Україні впроваджують різноманітні системи збору відгуків – від онлайн-опитувальників після відвідування до використання планшетів на столах, які дозволяють гостям миттєво оцінити якість страв та сервісу. Це допомагає адміністрації швидко реагувати на зауваження та постійно вдосконалювати пропозицію.

- **Впровадження концепції здорового харчування та дієтичних опцій:** Зростаючий попит на здоровий спосіб життя спонукає готельні ресторани розширювати пропозицію веганських, безглютенових, безлактозних та інших дієтичних страв, а також надавати детальну інформацію про алергени у меню.

Гастрономічні інновації є рушійною силою розвитку готельно-ресторанного бізнесу, орієнтованого на покращення досвіду гостя та операційної ефективності. У світі домінують креативні формати (обіди в екзотичних місцях, інтерактивні кулінарні шоу, "шеф-тейбли") та передові технології (персоналізовані меню, роботизований сервіс). Ці рішення створюють унікальні, незабутні враження та розширюють можливості для задоволення індивідуальних потреб. В Україні інноваційний акцент зміщено на діджиталізацію взаємодії з клієнтами (QR-меню, онлайн-зворотний зв'язок), оптимізацію кулінарних процесів за допомогою сучасного обладнання (Sous Vide) та розвиток концепції локальності та "з ферми до столу". Хоча такі вражаючі шоу, як у світових лідерів, поки рідкість, українські заклади активно впроваджують технологічні та сервісні вдосконалення для підвищення якості та конкурентоспроможності. Таким чином, інновації – це не

просто тренд, а необхідність для створення унікальної цінності та лояльності клієнтів у сучасному готельно-ресторанному сегменті.

Отже, гастрономічні інновації є ключовою рушійною силою готельно-ресторанного бізнесу, забезпечуючи покращення досвіду гостей та операційної ефективності. У світі вони представлені креативними форматами та передовими технологіями. В Україні ж акцент робиться на діджиталізації, оптимізації кулінарних процесів, локальності, зворотному зв'язку та здоровому харчуванні. Ці інновації — необхідність для створення унікальної цінності та лояльності клієнтів, дозволяючи закладам, як наш готель у місті Яремче, ефективно конкурувати та дарувати незабутні враження.

### **1.3 Ресторан локальної кухні при туристичному готелі**

Інноваційність спирається на процес удосконалення, відкриття нового, тобто на ефективно засвоєння та впровадження нововведень, спрямованих на оновлення технологій, техніки, організації виробництва та розроблення нової продукції, так і на проведення соціальних інновацій, спрямованих на ефективну зміну поведінки персоналу з метою отримання запланованих результатів. Саме поєднання всіх складових дозволяє системі не тільки вижити в умовах загострення конкуренції, але й досягти необхідного рівня конкурентоспроможності [11].

За умов високої конкуренції готельні підприємства докладають максимум зусиль для того, щоб надавати і реалізовувати унікальні послуги з метою домогтися переваг над конкурентами. Інноваційні методи стимулювання збуту в готельному бізнесі передбачають створення нових каналів збуту, розробку інноваційних процесів і методів, що дозволяють ефективно продавати готельні послуги [12].

Сьогоднішній турист усе частіше змінює орієнтир: від пасивного споживання туристичних послуг він переходить до пошуку унікального досвіду та автентичності. Локальна та національна кухня стає одним із ключових елементів цього досвіду, оскільки вона відображає культуру, історію та ідентичність місця. Готельні підприємства можуть використати це, позиціонуючи свою національну

кухню як конкурентну перевагу, що, своєю чергою, слугує потужним інноваційним методом стимулювання збуту. Такий підхід не лише підвищує привабливість готелю для гостей, які прагнуть гастрономічних вражень, але й підтримує місцевих виробників та популяризує кулінарну спадщину регіону. В Україні цю тенденцію активно просувають такі відомі ресторатори, як Євген Клопотенко, який наголошує на важливості відновлення та модернізації української національної кухні.

Наш майбутній готель буде розташований у м. Яремче, Івано–Франківської області, перлині Прикарпаття, мальовничому місті, що розкинулося серед величних Карпатських гір. Цей регіон відомий своєю неймовірною природою, кришталевим чистим гірським повітрям, бурхливими річками та багатоманітною гуцульською культурою. Яремче приваблює туристів цілий рік: влітку — пішохідними маршрутами та водоспадами, взимку — гірськолижними спусками та засніженими краєвидами. Вибір м. Яремче для розташування готелю та проведення дослідження гастрономічних інновацій не випадковий. Цей регіон є справжньою скарбницею автентичних кулінарних традицій.

Гуцульська кухня, вирізняється використанням локальних, екологічно чистих продуктів: свіжих молочних виробів (бринза, вурда), грибів, ягід, дичини, річкової риби та унікальних трав. Страви, такі як банош, куліш, грибна юшка, гуцульські голубці, книші, мають глибоке коріння та особливий колорит.

Ресторан при готелі буде сфокусований на локальній кухні, яка є більше, ніж просто набір регіональних страв. *Локальна кухня* — це кулінарна філософія, що вимагає використання переважно сезонних інгредієнтів, вирощених або вироблених у межах невеликого географічного регіону. Це забезпечує територіальну прив'язку, підкреслює сезонність та підтримує стійкість місцевої економіки.

Ресторан позиціонуватиметься як осередок Нової Гуцульської Кухні. На відміну від більшості існуючих у Яремче закладів, які лише включають гуцульські страви у традиційне меню, концепція ресторану повністю будуватиметься навколо регіональної ідентичності. Це передбачає пряму співпрацю з місцевими

фермерами та крафтовими виробниками високогірних сіл для постачання ключових продуктів.

### **Новизна та конкурентні переваги:**

Дослідження виявило, що у м. Яремче існує ніша для закладу, який поєднує автентичність з високою гастрономією. Новизна концепції полягає у концептуальному поєднанні:

1. Глибокого коріння Гуцульської кухні (банош, грибна юшка, голубці).
2. Гастрономічних інновацій високої кухні.

Ресторан використовує класичні страви, але подає їх інноваційно: наприклад, створюється Банош з піною бринзи та хрусткими чіпсами, застосовуються експерименти з текстурами (хрустке/кремове) та температурні контрасти. Також використовуються принципи Ароматичного дизайну та Арт-подачі (Edible Art) для перетворення традиційних страв на витвори мистецтва.

Таким чином, ресторан локальної кухні при готелі є потужним конкурентним інструментом. Він забезпечує гостям унікальний, автентичний та інноваційний досвід, перетворюючи готель на справжній Гастрономічний центр регіону, що не просто надає послуги харчування, а залучає туриста до культури Карпат.

У табл. 1.4. наведена характеристика послуг ресторану локальної кухні, в нашому проєктованому туристичному готелі.

**Таблиця 1.4 - Характеристика послуг ресторану локальної кухні при туристичному готелі**

| <b>Назва послуги</b>  | <b>Характеристика</b>  |
|---|--|
| <b>Дегустаційні сетів «Смаки Карпат»</b>                      | Ексклюзивні сети готуватимуться з локальних, сезонних продуктів від місцевих фермерів. Ми поєднуватимемо традиційні рецепти з сучасними кулінарними техніками (як-от су-від), а сети змінюватимуться за сезоном, пропонуючи завжди нові смаки. |
| <b>Майстер-класи з приготування етнічних кулінарних страв</b> | Майстер-класи проводитимуть досвідчені шеф-кухарі – носії місцевих традицій. Гості активно братимуть участь у процесі, вивчаючи рецепти таких страв, як банош чи вареники. Будуть передбачені також заняття для дітей.                         |
| <b>Гастрономічні екскурсії по фермерським господарствам</b>   | Будуть організовуватися тури до місцевих фермерських господарств, сироварень та пасік. Екскурсії включатимуть дегустації свіжих продуктів на місці та спілкування з виробниками, а також відвідування місцевих ринків.                         |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Тематичні вечери</b>         | Вечори будуть присвячені конкретним продуктам (наприклад, грибам чи бринзі) або стравам. Атмосфера створюватиметься за допомогою живої музики, національних костюмів та традиційного декору, поєднуючи гастрономію з культурною програмою.             |
| <b>Карпатський Food-pairing</b> | Кожна страва гармонійно поєднуватиметься з відповідним місцевим напоєм (вином, пивом, наливкою, трав'яним чаєм). Проводитимуться дегустації з експертним супроводом сомельє/барменів, що навчатимуть гостей розпізнавати та цінувати поєднання смаків. |

*Джерело: розроблено автором*

Характеристика дегустаційних сетів «Смаки Карпат» наведено в табл. 1.5

**Таблиця 1.5 – Характеристика дегустаційних сетів "Смаки Карпат"**

| <b>Назва (приклад)</b>                   | <b>Опис</b>   | <b>Вікова категорія</b>                                 | <b>Місце проведення</b>                            | <b>Вартість, грн</b> |
|--|---|---|--|----------------------|
| Сезонний дегустаційний сет «Смак Карпат» | Ексклюзивний сет із 5-7 страв, що включає: Грибна юшка з білих грибів, банош із бринзою та шкварками, форель із гірського потоку, приготована <i>су-від</i> , гуцульські голубці з кукурудзяною крупкою. Поєднання традиційних карпатських рецептів із сучасними техніками (наприклад, <i>су-від</i> ). Меню змінюється сезонно, базується виключно на локальних фермерських продуктах. | Дорослі (25+), гурмани, поціновувачі автентичної кухні. | Ресторан готелю (Перший поверх), VIP-зали, тераса. | 1200 грн/особа       |

*Джерело: розроблено автором*

Отже, дегустаційний сет є ключовою інновацією у продукті, оскільки вони поєднують локальну автентичність із сучасними кулінарними технологіями (*су-від*), пропонуючи гостю унікальний і контрольований гастрономічний досвід. Такий підхід дозволяє не лише ефективно демонструвати розмаїття меню, але й оптимізувати витрати на інгредієнти завдяки точному порційному контролю. Це створює додаткову цінність для клієнта, стимулюючи повторні візити та підвищуючи середній чек ресторанного господарства готелю.

Характеристика майстер-класу наведена в табл. 1.6

**Таблиця 1.6 - Майстер-клас – "Доторк до карпатської кулінарії"**

| Назва   | Опис  | Вікова категорія   | Тривалість, год                              | Місце проведення   | Вартість, грн  |
|---|---|--|--|--|--|
| Майстер-класи "Доторк до карпатської кулінарії" | Інтерактивні заняття з досвідченими шеф-кухарями. Активне приготування страв (банош, вареники, грибна юшка). Спеціальні програми для дітей. | Широка: Діти (6-12), Підлітки (12-18), Дорослі (18+).<br>Ідеально для сімей та проведення тимблдингів. | 1,5 – 3 (включає приготування та дегустацію) | Спеціально обладнана Кулінарна студія на території готелю (з інтерактивними екранами). | Індивідуальний: 800–1200 грн/особа.<br><br>Груповий (від 5 осіб): 600–900 грн/особа.<br><br>Дитячий: 500–700 грн/особа |

*Джерело: розроблено автором*

Отже, майстер-клас є інновацією у процесі та соціальною інновацією, оскільки вони забезпечують інтерактивність, залучають гостя до створення продукту та поглиблюють його емоційний зв'язок з карпатською культурою.

Характеристика гастрономічних екскурсій наведено табл. 1.7

**Таблиця 1.7 – Характеристика гастрономічної екскурсії "За лаштунками карпатської кухні"**

| Назва   | Опис   | Вікова категорія  | Тривалість, год              | Місце проведення  | Вартість, грн  |
|---|--|---|------------------------------|---|--|
| Гастрономічні екскурсії "За лаштунками карпатської кухні" | Виїзні тури до місцевих фермерських господарств, сироварень, пасік. Дегустації свіжих продуктів на місці виробництва, спілкування з виробниками. | Дорослі (18+) та сім'ї з дітьми шкільного віку (8+), еко-туристи. | 3 – 6 (залежно від маршруту) | Виїзні локації: Сироварні, пасіки, ферми у Яремче та навколишніх селах. | Індивідуальна екскурсія (1–4 особи): Від 2500 грн/група (без вартості дегустацій).<br><br>Групова екскурсія (від 5 осіб): 600–950 грн/особа. |

*Джерело: розроблено автором*

Отже, гастрономічні екскурсії — це інновація у сервісі, що створює додаткову цінність для гостя, підкреслює прозорість походження локальних продуктів та сприяє екологічній та соціальній стійкості регіону.

Характеристика тематичної вечері наведено в табл. 1.8

**Таблиця 1.8 – Характеристика тематичної вечері "Занурення в атмосферу карпатського застілля"**

| Назва  | Опис   | Вікова категорія                          | Тривалість, год                            | Місце проведення   | Вартість, грн  |
|--|--|---|--|--|----------------|
| Тематична вечеря "Занурення в атмосферу карпатського застілля" | Культурно-гастрономічне занурення. Вечори, присвячені продуктам (бринза, гриби, дичина) або традиціям. Жива гуцульська музика, національні костюми, традиційний декор. | Дорослі (18+) – пари, групи, корпоративи. | 3 – 4 (гастрономія + розважальна програма) | Основний ресторан або банкетний зал готелю (декорований у гуцульському стилі). | 1300 грн/особа |

*Джерело: розроблено автором*

Отже, тематичні вечері є інновацією у створенні атмосфери, що перетворює звичайне харчування на комплексний культурно-гастрономічний івент, посилюючи емоційну пам'ять гостя про перебування в Карпатах.

Характеристика спеціальних дегустацій наведена в табл. 1.9

**Таблиця 1.9 - Карпатський Food-pairing "Гармонія смаків"**

| Назва                                      | Опис  | Вікова категорія  | Тривалість, год | Місце проведення   | Вартість, грн |
|--|---|---|-----------------|--|---------------|
| Карпатський Food-pairing "Гармонія смаків" | Спеціальні дегустації, де кожна страва гармонійно поєднується з локальним напоєм (крафтове пиво, вино, наливки, трав'яні чаї). Супровід сомельє/експерта. | Дорослі (21+) – цінителі винної культури та крафтових напоїв. | 1,5 – 2         | Виділена зона у ресторані, дегустаційний зал або лаунж-бар готелю. | 800 грн       |

*Джерело: розроблено автором*

Отже, Карпатський Food-pairing є інновацією у розширенні асортименту, що дозволяє клієнтам по-новому оцінити локальні напої та тонкощі смакових

поєднань, підвищуючи середній чек та репутацію готелю як гастрономічного експерта.

Обрані саме ці гастрономічні інновації, оптимально відповідають концепції готелю та її розташуванню в м. Яремче, дозволяючи:

1. *Підкреслити автентичність та локальність:* Наші дегустаційні сети та гастрономічні екскурсії максимально використовують багату гуцульську кухню та місцеві продукти.
2. *Забезпечити інтерактивний досвід:* Майстер-класи та тематичні вечери активно залучають гостей, перетворюючи прийом їжі на незабутню подію.
3. *Збільшити цінність пропозиції:* Карпатський Food-pairing додає унікальності, а інтеграція сучасних технік (як-от су-від) у традиційні страви підвищує їхню якість.

Ці інновації дозволяють нам створити цілісну, автентичну та інтерактивну гастрономічну подорож, що стане сильною конкурентною перевагою готелю у серці Карпат.

Отже, такий підхід дозволяє готелю не лише пропонувати якісні послуги, а й створювати комплексний та незабутній досвід, максимально використовуючи унікальний потенціал Карпат. Це є запорукою успішного позиціонування та приваблення широкого кола відвідувачів.

#### **1.4 Особливості впровадження гастрономічних інновацій в ресторані локальної кухні при засобі розміщення**

Для успішного впровадження будь-якої гастрономічної інновації, включаючи дегустаційні сети, майстер-класи чи гастрономічні екскурсії, необхідний комплексний підхід та наявність певних ресурсів (рис 1.29).



Рис 1.29 Ресурси, необхідні для впровадження ресторану локальної кухні  
*Джерело: розроблено автором*

### 1. Людські Ресурси:

Досвідчений шеф-кухар: Зі знанням місцевої кухні, здатний до експериментів та впровадження сучасних технік: су-від (Sous Vide), ферментація (контрольована), гелеутворення, емульсифікація, сферифікація (як частина гелеутворення), низькотемпературне копчення (холодне копчення), використання дегідраторів (сушіння), вакуумна технологія (для маринування та зберігання), сучасне порціювання (Fine Dining Presentation).

- Кваліфікований персонал виробничого процесу: Здатний працювати з новими технологіями та технологічними картками на кулінарні страви.
- Кваліфікований обслуговуючий персонал (офіціанти, адміністратори): Які можуть професійно презентувати інновацію, знають склад страв, особливості подачі та можуть відповісти на запитання гостей.
- Маркетолог/PR-менеджер: для ефективного просування інновації.
- Гіди/Експерти: для проведення гастрономічних екскурсій, якщо вони передбачені.

### 2. Обладнання та інфраструктура:

- Сучасне кухонне обладнання та устаткування: печі для су-віду, пароконвектомати, термомікси, індукційні плити, обладнання для вакуумування тощо, залежно від обраних технік, табл. 1.10

**Таблиця 1.10 - Характеристика інноваційного обладнання в ресторані  
локальної кухні**

| П/п | Назва обладнання                                   | Габарити, мм × мм           | Назва технології  | Назва страви (приклад)   |
|-----|--|-----------------------------|---|--|
| 1.  | Пароконвектомат (Combi Steamer)                    | 550×850 до 1000×850         | Контрольоване приготування паром, конвекцією та комбіновано         | Гуцульські голубці (приготування на пару), запікання грибною юшки в горщиках, випічка книшів.            |
| 2.  | Термостат (Sous Vide Circulator)                   | 100×100×300 (занурювальний) | Су-від (Sous Vide) – низькотемпературне приготування у вакуумі      | Форель (ніжне, соковите філе), дичина (яловичина, оленина) – розм'якшення жорстких частин.               |
| 3.  | Вакуумний пакувальник (Vacuum Sealer)              | 500×400                     | Вакуумування, швидке маринування, довгострокове зберігання          | Пакування порцій для су-від, швидке маринування капусти чи м'яса для шашлику, порціонування бринзи.      |
| 4.  | Бласт чилер / шокер (Blast Chiller)                | 700×850                     | Швидке охолодження / шокове заморожування                           | Охолодження заготовок (наприклад, баношу), заморожування вареників та пельменів для збереження текстури. |
| 5.  | Індукційна плита                                   | 400×400 до 800×800          | Високоточне нагрівання та швидкість                                 | Приготування баношу (потребує постійної температури та помішування), фінішне приготування грибною юшки.  |
| 6.  | Дегідратор (Food Dehydrator)                       | 400×500                     | Сушіння при низькій температурі, концентрація смаку                 | Створення чіпсів з грибів або овочів для декору, приготування порошоків із диких трав.                   |
| 7.  | Термомікс (Thermomix) або високошвидкісний блендер | 300×300                     | Контрольоване подрібнення, емульсифікація, змішування з нагріванням | Приготування однорідних соусів на основі бринзи/вурди, створення велюте (крем-супів) із сезонних овочів. |

*Джерело: розроблено автором*

- Спеціалізований посуд та інвентар: Для дегустаційних сетів, майстер-класів (індивідуальні робочі місця, інструменти) та тематичних вечерь (автентичний посуд).
- Комфортні приміщення: Ресторанний зал для вечерь, простір для

майстер-класів, зони для дегустацій, табл. 1.11

**Таблиця 1.11 – Склад приміщень ресторану локальної кухні**

| П/п | Назва приміщення  | Площа, м <sup>2</sup> | Місткість, осіб | Характеристика   |
|-----|---|-----------------------|-----------------|--|
| 1.  | Основний ресторанна зала (Зала "Карпатське Застілля")       | 120 – 150             | 60 – 80         | Дизайн: Теплий гуцульський стиль (дерево, камінь, ткані килими, кераміка). Обладнання: Гнучке планування столів (можливість трансформації для тематичних вечірок), професійне освітлення (для створення атмосфери), зона для живої музики та камін (ватра).  |
| 2.  | Кулінарна студія / Майстер-класів (Простір для активностей) | 60 – 80               | 15 – 20         | Дизайн: Сучасний, функціональний, легко чиститься. Обладнання: Окремі робочі поверхні з індукційними плитами для кожного учасника; центральний острів для шеф-кухаря з витяжкою та відеокамерою; великий інтерактивний екран для трансляції процесу. Використовується для майстер-класів.                      |
| 3.  | Дегустаційна зона / VIP-Кімната (Винний чи Сирний льох)     | 25 – 35               | 8 – 12          | Дизайн: Камерний, преміальний, стилізований під карпатський льох (акцент на дерево, камінь, приглушене світло). Обладнання: Спеціальні винні шафи для локальних вин та настоянок; великий масивний стіл для подачі дегустаційних сетів («Смак Карпат»); міні-холодильник для зберігання сирів (бринза, вурда). |
| 4.  | Літня Панорамна Тераса (Сезонна зона)                       | 50 – 70               | 30 – 40         | Дизайн: Відкритий простір з видом на гори/ліс. Обладнання: Комфортні меблі, захист від сонця/дощу, інфрачервоні обігрівачі (для прохолодних вечорів), зона для гриля (можливо для окремих заходів). Використовується для сезонних дегустацій.  |

*Джерело: розроблено автором*

- Транспорт: гастрономічні екскурсії до фермерських господарств – будуть забезпечені комфортабельним повнопривідним мікроавтобусом.
- 3. Фінансові ресурси:**
- Інвестиції в обладнання та навчання: Початкові витрати на закупівлю необхідного обладнання та тренінги для персоналу.
  - Бюджет на закупівлю локальних продуктів: Може вимагати налагодження нових логістичних ланцюжків.
  - Маркетинговий та рекламний бюджет: Для просування інновації серед цільової аудиторії.
  - Фонд оплати праці: Для додаткового персоналу або премій за якісну

роботу.

#### 4. Постачальники та виробники:

○ Надійні місцеві фермери та виробники: Для забезпечення свіжих, високоякісних та автентичних продуктів. Це вимагає налагодження довгострокових відносин:

**Таблиця 1.12 – Характеристика виробників локальних продуктів в регіоні**

| П/п | Виробник (спеціалізація)                             | Адреса потужностей (приклад локації)                      | Назва харчового продукту   |
|-----|--|---|--|
| 1.  | високогірні Газдівства (молоко/сири)                 | Верховинський та Яремчанський райони                      | бринза, вурда, будз, сметана, домашній сир (усі овечі та коров'ячі).   |
| 2.  | локальні ферми та лісові господарства (м'ясо/дичина) | ферми в радіусі 50–70 км від готелю, ліцензовані лісгоспи | яловичина, телятина, свинина (вирощена на натуральних кормах), дичина (оленина, кабан – за наявності ліцензії).  |
| 3.  | форелеві господарства (риба)                         | села Микуличин та Яремче (вздовж річки Прут)              | свіжа райдужна та струмкова форель, осетрові (за можливості), ікра.  |
| 4.  | місцеві збирачі та заготівельники (дикороси)         | Карпатський регіон (високогір'я)                          | дикі гриби (білі, лисички, опеньки), ягоди (чорниця, брусниця, ожина), лікарські та дикорослі трави.             |
| 5.  | міні-ферми та приватні Пасіки (овочі/мед)            | Навколишні села навколо Яремче                            | Сезонні овочі та коренеплоди (картопля, буряк, гарбуз), Гірський мед (різнотрав'я, липа), продукти бджільництва. |

*Джерело: розроблено автором*

○ Експерти/консультанти: У випадку впровадження складних кулінарних технік або унікальних концепцій.

#### 5. Інформаційні та технологічні ресурси:

○ Система обліку та контролю: Для відстеження запасів, витрат, продажів та рентабельності інновацій.

○ Маркетингові платформи: Вебсайт, соціальні мережі для просування та взаємодії з гостями.

○ Система збору зворотного зв'язку: Для постійного моніторингу задоволеності гостей та швидкого реагування на їхні запити.

Більш стислий опис наведений у табл. 1.10.

**Таблиця 1.13 - Особливості впровадження ресторану локальної кухні у засобі розміщення**

| <b>Категорія</b>    | <b>Необхідні елементи</b>  |
|---------------------|--|
| <b>Команда</b>      | Досвідчені фахівці: шеф-кухар, кухонний і обслуговуючий персонал, маркетологи, гіді.             |
| <b>Матеріали</b>    | Сучасне оснащення: обладнання для кухні, спеціалізований посуд, комфортні зали, транспорт.       |
| <b>Фінанси</b>      | Інвестиції: на техніку, навчання, закупівлю локальних продуктів, маркетинг, зарплати.            |
| <b>Партнерства</b>  | Надійні зв'язки: місцеві фермери/виробники, профільні експерти та консультанти.                  |
| <b>Цифровізація</b> | ІТ-інструменти: системи обліку, онлайн-платформи (веб, соцмережі), механізми зворотного зв'язку. |

*Джерело: розроблено автором*

Отже, впровадження ресторану локальної кухні — це інвестиція в майбутнє готелю, що дозволяє виділитися на ринку та створити унікальний досвід, який приваблюватиме гостей.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Місто Яремче, розташоване в серці Українських Карпат, є одним з найпопулярніших туристичних центрів регіону. Його унікальне географічне положення, мальовничі краєвиди, чисте гірське повітря та розвинена туристична інфраструктура роблять його привабливим для відпочинку в будь-яку пору року. Яремче і регіон розташовані в улоговині гір, у межах Горган (гори, які мають асиметричні схили й гострі гребені гір). Місто Яремче розташоване у південно-західній частині Івано-Франківської області та займає центральну частину українських Карпат у межах гірських формувань Горган, Покутсько-Буковинських Карпат та Чорногори. Висоти гір коливаються від 400 м до 1542 м. Яремче оточено горами зусібіч: з півдня і південного заходу хребет Явірник, з заходу – Щивка, Чорногорця, Синячка, зі сходу – Маковиця. Зараз Яремче — найвідоміший туристичний центр Прикарпаття, має понад 40 туристично-рекреаційних закладів і санаторіїв, більше 100 об'єктів зеленого туризму. Для курортної терапії використовуються кліматичне лікування, мінеральні ванни тощо. Доцільність діяльності майбутнього готелю в Яремче залежить, в першу чергу, від наявності попиту на готельні послуги в обраній місцевості, з урахуванням існуючого конкурентного середовища [27].

Вибір Яремче для будівництва готелю обґрунтований такими факторами:

- **Висока туристична привабливість:** Яремче відоме своїми природними пам'ятками, такими як водоспад Пробій, скелі Довбуша, а також близькістю до гірськолижних курортів.

- **Розвинена транспортна інфраструктура:** Місто має зручне залізничне та автобусне сполучення, а також автомобільні дороги, що забезпечує легкий доступ для туристів.

- **Наявність туристичної інфраструктури:** В Яремче є розвинена мережа готелів, ресторанів, магазинів та інших закладів, що забезпечує комфортне перебування туристів.

Яремче є конкурентоспроможним туристичним центром завдяки своїм природним ресурсам та розвиненій інфраструктурі. Однак, існує висока конкуренція серед готельних закладів, що вимагає від нового готелю пропонувати унікальні послуги та високий рівень обслуговування.

#### **Стан туристично-рекреаційної галузі регіону характеризується:**

- Зростанням туристичного потоку: З кожним роком кількість туристів, які відвідують Яремче, зростає.
- Розвиток інфраструктури: Будуються нові готелі, ресторани, розважальні комплекси.
- Популяризація активного відпочинку: Зростає попит на пішохідні та велосипедні маршрути, гірськолижний спорт, рафтинг.

Аналіз туристичних потоків показує, що найбільша кількість туристів відвідує Яремче взимку (гірськолижний сезон) та влітку (відпочинок на природі). Динаміка кількості споживачів готельних послуг свідчить про стабільне зростання попиту.

#### **Основні показники готельних закладів:**

- Кількість готелів: У Яремче є велика кількість готелів різної категорії.
- Місткість: Загальна місткість готельних закладів дозволяє розмістити значну кількість туристів.
- Коефіцієнт використання: В період високого сезону коефіцієнт використання готельних закладів досягає 90-100%.

Після всебічного аналізу всіх показників, вибір Яремче для будівництва готелю є обґрунтованим. Місто має високий туристичний потенціал, розвинену інфраструктуру та стабільний попит на готельні послуги.

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

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку готелю проводимо аналіз найближчої до нашого проєктованого готелю існуючої мережі підприємств гостинності у місті Яремче в радіусі 2-3 км від місця проєктування мого готелю. (таблиця 2.1)

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

| Діючі засоби розміщення  | Адреса                | Тип        | Категорія | Номерний фонд та цінова політика | Інфраструктура та послуги                                    | Середньорічне завантаження, % |
|--------------------------|-----------------------|------------|-----------|----------------------------------|--|-------------------------------|
| Romantik Spa Hotel       | Вул. Івана Франка, 12 | Спа-готель | 4*        | 100+ номерів, від 3000 грн       | Спа-центр, басейни, ресторани, дитяча кімната, конференц-зал | 60-70%                        |
| Яремче Club Hotel        | Вул. І. Петраша, 6    | Готель     | 4*        | 26 номерів, від 2000 грн         | Ресторан, басейн, дитячий майданчик, парковка                | 50-60%                        |
| Готель «Ведмежа гора»    | Вул. Грушевського, 29 | Готель     | 3*        | 27 номерів, від 1500 грн         | Ресторан, сауна, парковка, дитячий майданчик                 | 45-55%                        |
| Готель «Водоспад»        | Вул. Свободи, 363     | Готель     | 3*        | 56 номерів, від 1200 грн         | Ресторан, бар, парковка                                      | 40-50%                        |
| Готель «Карпатські зорі» | Вул. Дачна, 1         | Спа-готель | 4*        | 74 номери, від 2500 грн          | Спа послуги, басейн, ресторан, парковка.                     | 55-65%                        |
| Готель «Рубель»          | Вул. Свободи, 341     | Готель     | 3*        | 24 номери, від 900 грн           | Ресторан, бар, парковка                                      | 35-45%                        |

*Джерело: сформовано автором на основі [36 -40]*

Аналіз таблиці демонструє високий потенціал для розвитку готельного бізнесу в регіоні. Стабільна завантаженість існуючих закладів (40-70%) свідчить про стійкий попит. Різноманіття категорій готелів (3-4\*) та цін дозволяє охопити різні сегменти туристів. Проте, обмежений спектр послуг у багатьох готелях відкриває можливості для нового закладу з розширеним сервісом (спа, фітнес, дитячі кімнати, екскурсії). Туристична привабливість м. Яремче та можливість впровадження інновацій (гастрономічні тури, еко-туризм) підтверджують доцільність проектування нового туристичного готелю за адресою вул. Свободи 59/1.

### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг у м. Яремче є ключовим етапом для успішного проектування та функціонування будь-якого готельного підприємства в цьому регіоні. Яремче, як відомий туристичний

центр Карпат, приваблює різноманітну аудиторію, і розуміння її потреб та очікувань є критично важливим.

### **Споживачі за метою подорожі**

Цей критерій сегментування визначає, які послуги мають бути пріоритетними для готелю. У Яремче переважають такі групи:

1. **Рекреаційний/оздоровчий туризм (45%):** Гості, які прибувають для відпочинку, відновлення сил, насолоди природою, піших прогулянок та оздоровчих процедур. Це основна група для будь-якого готелю в Карпатах.

2. **Спортивний/активний туризм (30%):** Туристи, які приїжджають для катання на лижах/сноубордах (в зимовий сезон), рафтингу, велоспорту або гірського туризму. Ця група вимагає наявності інфраструктури для зберігання та оренди спорядження.

3. **Екскурсійний/культурний туризм (20%):** Гості, які відвідують місцеві пам'ятки, ярмарки, музеї та етнографічні об'єкти.

4. **Діловий/МІСЕ-туризм (5%):** Хоча це не є домінуючою групою, невеликі готелі можуть обслуговувати корпоративні тренінги та невеликі семінари. Діаграма наведена на рис.2.1

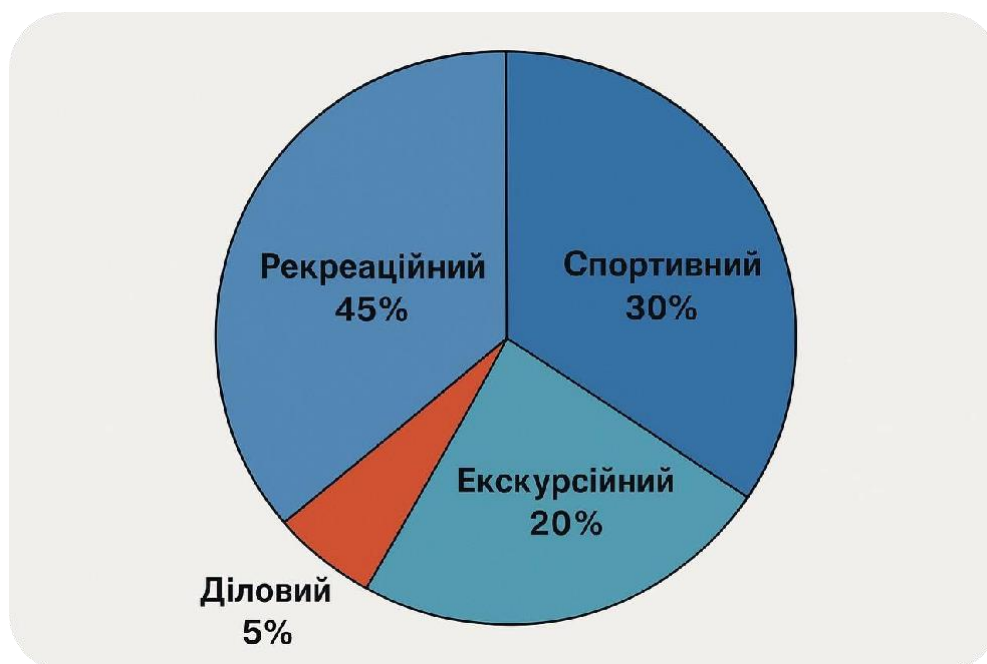


Рис. 2.1 Туристи за метою подорожі досліджуваного регіону

*Джерело: розроблено автором*

## Вікова категорія туристів

Віковий розподіл впливає на вибір форматів харчування, розваг та додаткових послуг.

1. **35–55 років (40%):** Найбільша платоспроможна категорія, яка подорожує сім'ями або парами. Очікують високого рівня комфорту, якісного F&B та оздоровчих послуг (SPA, сауни).

2. **25–35 років (35%):** Молоді активні туристи, які часто обирають спортивний та екскурсійний відпочинок. Зацікавлені у співвідношенні ціни та якості та активних розвагах.

3. **Понад 55 років (15%):** Відпочивальники, які шукають спокій, медичні або оздоровчі програми. Вимагають високого рівня безпеки та зручного доступу до інфраструктури.

4. **До 25 років (10%):** Студенти та молодь, які зазвичай обирають бюджетне розміщення. Діаграма наведена на рис.2.2



Рис. 2.2 Вікова категорія туристів досліджуваного регіону

*Джерело: розроблено автором*

## Тип туристів

Цей розподіл показує формат подорожей:

1. **Сім'ї з дітьми (35%):** Потребують сімейних номерів, дитячих кімнат, анімації та спеціального дитячого меню.
2. **Пари/Одиничні мандрівники (40%):** Найбільший сегмент, який цінує приватність, романтичну атмосферу та якісне харчування.
3. **Організовані групи/Корпоративні клієнти (25%):** Групові заїзди, які вимагають гнучких тарифів, можливості оренди конференц-залів та швидкого групового обслуговування. Діаграма наведена на рис.2.3



Рис. 2.3. Тип туристів досліджуваного регіону

*Джерело: розроблено автором*

Туристичний потік у Яремче має яскраво виражену сезонність, концентруючись навколо двох пікових періодів, які сумарно генерують понад 85% річної кількості відвідувачів (рис. 2.4).

1. **Літо (червень – вересень):** Це основний сезон, який охоплює приблизно **50%** річного туристичного потоку. Мотивація – піший туризм, трекінг, відпочинок біля водоспадів та активності на природі.

2. **Зима (грудень – березень):** Це другий, але дуже інтенсивний пік, що становить близько 35% потоку. Пік активності припадає на святковий період. Мотивація – новорічні свята та гірськолижний відпочинок (завдяки близькості до Буковеля).

3. **Міжсезоння (весна/осінь):** На ці періоди припадає лише близько 15% відвідувачів через менш сприятливі погодні умови.



Рис. 2.4 Зміна туристичного потоку від сезону досліджуваного регіону

*Джерело: розроблено автором*

Проаналізувавши територію та конкурентів, дослідивши туристичний потік та інше, можна сказати, що буде доцільно проектувати готель в даному регіоні. Місце проектування готелю: **48°28'43.0"N 24°35'16.4"E, м. Яремче вул. Свободи 59/1**

Загалом, аналіз конкурентного середовища показує, що проектування готелю з сучасним дизайном, широким спектром послуг, включаючи спа-послуги та розваги, а також з акцентом на гастрономічні інновації, є перспективним напрямком розвитку в Яремче.

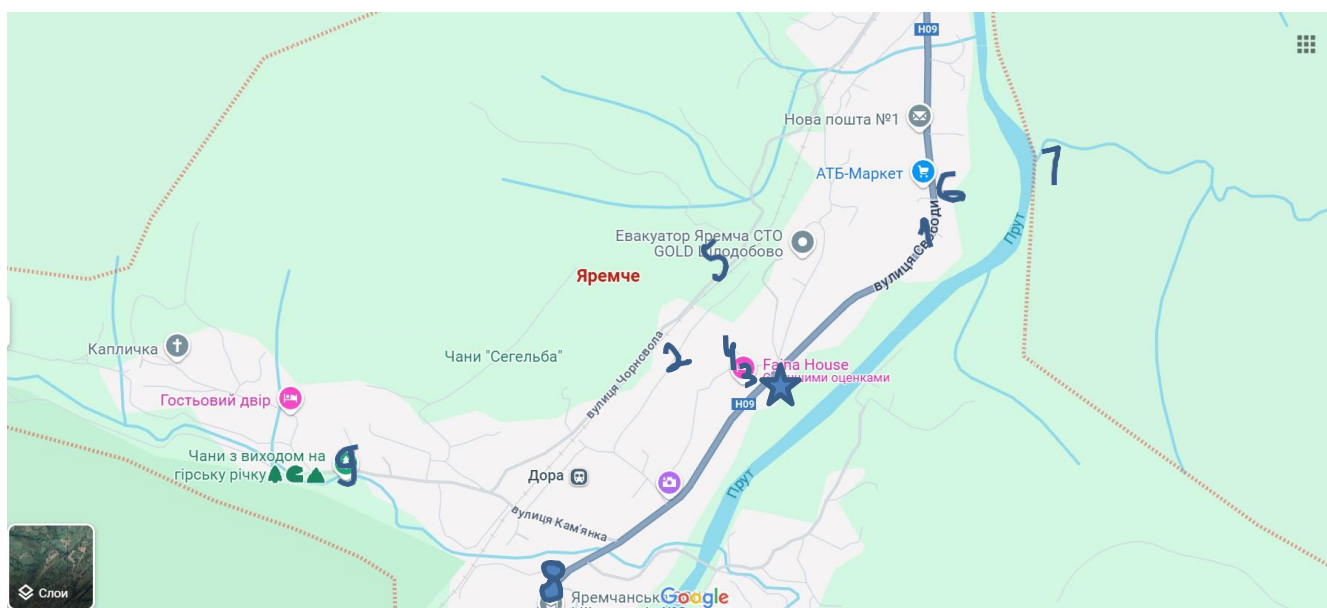
Отже, потенційний контингент споживачів готельних послуг у Яремче є змішаним, але чітко орієнтований на рекреаційний (45%) та сімейний туризм. Домінуюча цільова аудиторія – це пари та сім'ї (75%) у віці 35–55 років, які вимагають високого рівня комфорту та якісних SPA-послуг.

Для забезпечення фінансової стійкості, ефективного покриття високих постійних витрат у регіоні з вираженою сезонністю та обслуговування платоспроможного сегменту, оптимальна місткість підприємства гостинності визначена у розмірі 110 місць. Ця місткість є достатньою для:

1. Ефективного завантаження супутньої інфраструктури (SPA, F&B) у пікові сезони.

2. Підтримання преміального іміджу та індивідуалізованого сервісу, що є критичним для успіху на висококонкурентному карпатському ринку.

Для проектування готелю у місті Яремче, був розроблений ситуаційний план(рис. 2.5), який показав хто є найближчими конкурентами проєктованого готелю, також наведена експлікація будівель та споруд, (рис. 2.5).



### Експлікація будівель та споруд

| №  | Найменування об'єкта                    | Характеристика           |
|----|---|--------------------------|
| ★  | I. Засіб розміщення, який проєктується  | категорія 4*, 55 номерів |
|    | <b>II. Конкуренти</b>                   |                          |
| 1. | Садиба «Ліра»[29]                       | 4 номери                 |
| 2. | Гостювий комплекс «Pavloss»[30]         | 12 номерів               |
| 3. | Приватна садиба «Faina House»[31]       | 6 номерів                |
| 4. | Садиба «Даруночок»[32]                  | 4 номери                 |
| 5. | Смерековий двір[33]                     | 2 номери                 |
| 6. | Котедж «Карпатська казка»[34]           | Будинок з 4 спальнями    |
|    | <b>III. Місця зосередження туристів</b> |                          |
| 7. | Черепахові скелі                        | 80-110 осіб/день         |
| 8. | Пам'ятник Тарасу Шевченко               | 30-40 осіб/день          |
| 9. | Чани з виходом на гірську річку         | 20-40 осіб/день          |

Рис 2.5 Ситуаційний план

*Джерело: сформовано автором на основі [29-34]*

Отже, проєктований засіб розміщення має чітку нішу, сильну інфраструктуру та інноваційну перевагу, що гарантує його успіх на висококонкурентному ринку Карпат.

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Для успішного позиціювання майбутнього готелю на конкурентному ринку готельних послуг необхідно розробити чітку концепцію та визначити основну ідею його функціонування, враховуючи потреби та очікування обраних сегментів споживчого ринку. Концепція готелю є фундаментом для формування його унікального образу, який дозволить виділитися серед конкурентів та залучити цільову аудиторію. Характеристика обраних ознак концепції функціонування підприємства гостинності надана у таблиці 2.3.

**Таблиця 2.3 - Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення**

| Ознаки концепції                   | Характеристика ознак  |
|------------------------------------|---|
| Тип готелю                         | Готель  |
| Спеціалізація                      | Туристичний   |
| Категорія                          | 4*  |
| Номерний фонд                      | 55 номерів, 105 місць   |
| Місце знаходження - фактичне       | м. Яремче, вул. Свободи 59/1  |
| - знакове                          | м. Яремче, в мальовничій локації з видом на Карпати, біля відомих туристичних маршрутів та неподалік пам'ятки природи, «Черепашові скелі»   |
| Форма власності                    | Приватна  |
| Організаційна структура управління | Лінійно-функціональна   |
| Споруда готелю                     | Нова, з використанням екологічних матеріалів  |
| Стиль дизайну                      | Сучасний мінімалізм   |
| Контингент споживачів              | Сім'ї з дітьми, туристи, які шукають спокійний відпочинок на природі, гастро туристи  |
| Основні послуги                    | Проживання, харчування  |
| Додаткові послуги                  | Трансфер з вокзалу, організація екскурсій, прокат гірськолижного спорядження (взимку), дитячий майданчик, Wi-Fi, парковка, організація гастрономічних майстер-класів та екскурсій, харчові продукти від регіонального виробника |
| Інфраструктура                     | Будівля готелю з рестораном локальної кухні: (55 номерів, рецепція, лобі, пральня, скі-рум), ресторан при готелі, закрита теплиця/міні-ферма (для інновації), дитячий майданчик, парковка.                                      |
| Режим роботи                       | Цілодобово  |
| Площа земельної ділянки            | 3150 м <sup>2</sup> .   |

*Джерело: розроблено автором*

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелю,  $S_0$  м<sup>2</sup>,

розраховується відповідно нормативу за формулою [41]:

$$S_{\partial} = n_3 * N$$

де  $n_3$  – норматив площі земельної ділянки,  $m^2/місце$ ;

$N$  – місткість готелю, місць.

$$S_{\partial} = 30 * 105 = 3150 \text{ м}^2$$

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства є критично важливим для оптимізації діяльності, покращення якості обслуговування та підвищення економічної ефективності. Цей процес охоплює всю сукупність взаємопов'язаних операцій, що призводять до створення та надання кінцевого готельного продукту (комплексу послуг).

Основні служби готелю, персонал, який входять до організаційно-функціональної структури готелю та їхні обов'язки подані у вигляді таблиці 3.1.

**Таблиця 3.1 - Основні служби проектованого готелю**

| № | Назва Служби  | Обов'язки  | Працівники   |
|---|---|--|--|
| 1 | Служба прийому та розміщення (Front Office)                     | – Бронювання, зустріч, реєстрація, поселення та виписка гостей (24/7). – Надання інформаційних послуг, включаючи консультації по гастрономічних турах та місцевих маршрутах. – Ведення касових операцій, робота із скаргами. | Менеджер служби прийому; Адміністратор / Ресепшійоніст (позмінно); Носій багажу / Консьєрж.          |
| 2 | Служба управління номерним фондом (Housekeeping)                | – Підтримання чистоти та порядку у всіх житлових та громадських зонах.<br>– Контроль за станом інвентарю, білизни, використання екологічних мийних засобів.  | Керівник Housekeeping / старша покоївка; покоївки; прибиральники громадських зон; працівник пральні. |
| 3 | Служба по роботі з персоналом (Human Resources, HR)             | – Пошук та найм кваліфікованого персоналу (особливо шеф-кухарів та фахівців SPA). – Організація навчання та підвищення кваліфікації. – Ведення кадрової документації та формування корпоративної культури.                   | HR-менеджер (може бути суміщена посада з менеджером адміністративної служби).                        |
| 4 | Служба ресторанного господарства (Food & Beverage, F&B)         | – Організація харчування (ресторан, бар, Room Service). – Розробка та впровадження інноваційного меню локальної кухні. – Контроль якості сировини від місцевих виробників та дотримання технологічних карток.                | Менеджер F&B; шеф-кухар; сушеф; кухарі (різних цехів); офіціанти; бармен; посудомийник.              |
| 5 | Служба культурно-дозвілльового призначення (Leisure & Wellness) | – Організація гастрономічних екскурсій та майстер-класів. – Надання SPA/оздоровчих послуг (масаж, сауна, басейн). –, анімаційні програми для дітей.  | Менеджер з дозвілля; гід-організатор (гастро-тури); інструктор / аніматор; масажист;                 |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| 6 | Інженерно-технічна служба (Technical & Maintenance) | – Обслуговування та ремонт інженерних систем (особливо обладнання на кухні: пароконвектомати, шокери). – Обслуговування SPA-зони та басейну. – Догляд за територією готелю та міні-фермою/теплицею.          | Інженер/головний технік; технік-різноробочий; сантехнік/електрик; двірник/садівник.     |
| 7 | Адміністративна служба (Executive Management)       | – Загальне керівництво готелем, стратегічне планування. – Маркетинг, просування бренду та зовнішні комунікації (з акцентом на гастротуризм). – Юридичний контроль.   | Генеральний директор / керуючий готелем; менеджер з маркетингу / продажів.              |
| 8 | Служба безпеки (Security)                           | – Забезпечення безпеки гостей, персоналу та майна готелю (24/7). – Контроль доступу, відеоспостереження та протипожежна безпека. – Проведення інструктажів для персоналу.                                    | Начальник служби безпеки; охоронники (позмінно).  |
| 9 | Фінансово-комерційна служба (Finance & Procurement) | – Фінансовий та бухгалтерський облік, складання бюджетів. – Управління закупівлями (зокрема, укладання довгострокових контрактів з місцевими фермерами). – Контроль комерційних договорів та рентабельності. | Фінансовий менеджер / головний бухгалтер; бухгалтер; менеджер із закупівель / комірник. |

*Джерело: розроблено автором*

Для того, щоб проєктований готель працював ефективно і досягав своїх цілей, потрібна структура управління, вона має бути не випадковою, а стратегічно продуманою. Ця структура повинна ідеально відповідати його розміру, спектру послуг та бути гнучкою до змін на ринку (конкуренція, сезонність, законодавство). Отже, в проєктованому готелі доцільно впровадити лінійно-функціональний тип організаційної структури. (Додаток А).

З метою деталізації сервісно-виробничих процесів та відображення особливостей функціонування об'єкта розміщення, який активно використовує інноваційні технології, розроблено та представлено на рисунку 3.1 функціональну схему підприємства гостинності.

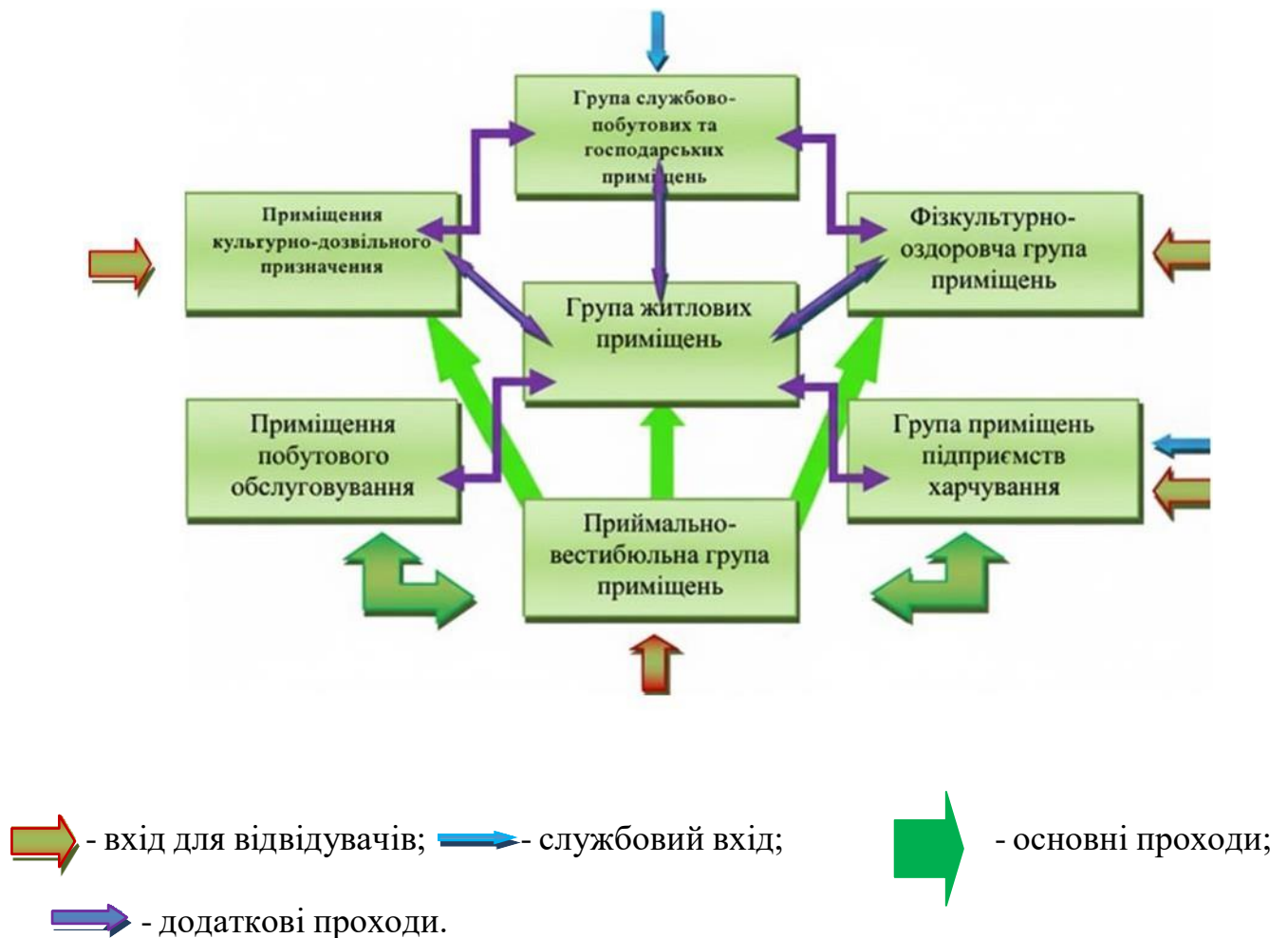


Рис. 3.1 Функціональна схема проєктованого готелю

Розроблена функціонально-просторова структура готелю в Яремче демонструє оптимальне зонування та ефективні потоки для об'єкта середнього розміру з акцентом на рекреацію та гастрономію.

1. Централізація прийому: Приймально-вестибюльна група є ключовим вузлом, з якого гості отримують доступ до всіх основних зон: проживання, харчування, дозвілля та рекреації, що забезпечує зручність навігації.

2. Пріоритет спеціалізації: Чітко виділені Група приміщень інноваційного харчування та Фізкультурно-оздоровча група, що відповідає концепції готелю як гірського курорту з унікальними послугами.

3. Ефективність службових потоків: Службово-побутові та Інженерно-технічні приміщення ізольовані від гостьових зон, але мають прямий зв'язок із Групою житлових приміщень та Харчуванням, що мінімізує перетин потоків персоналу та гостей і підвищує якість сервісу.

4. Збалансованість: Структура є збалансованою, оскільки поєднує основну функцію (проживання) з додатковими послугами (харчування, SPA, культурне дозвілля), необхідними для забезпечення високого рівня комфорту на курорті.

### 3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Відповідно до будівельних норм (ДБН В:2.2-20:2008) та виходячи з категорії і місткості готелю, слід визначити та обґрунтувати функціональний склад приймально-вестибюльної групи приміщень. Розрахунок площі, зайнятої необхідним обладнанням і меблями, детально представлено в таблиці 3.2.

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

| Найменування обладнання    | Марка              | Кількість одиниць, шт | Габаритні розміри, мм | Площа обладнання, м <sup>2</sup> |
|----------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Вестибюль                  |                    |                       |                       |                                  |
| Диван (3-місний)           | Скандинавія М-А    | 3                     | 2400×950×900          | 6,84                             |
| Крісло лаунж               | Tivoli Wood        | 10                    | 800×700×800           | 5,6                              |
| Стіл журнальний            | Loft Base          | 6                     | 900×700×300           | 3,78                             |
| Інфостенд сенсорний        | Digital Touch      | 2                     | 650×550×1800          | 0,72                             |
| Всього у вестибюлі         |                    |                       |                       | 16,94                            |
| Бюро прийому і реєстрації  |                    |                       |                       |                                  |
| Стійка рецепції            | Art Line Duo       | 1                     | 4000×1200×850         | 4,8                              |
| Крісло офісне              | Hator Eos Fabric   | 2                     | 650×600×1200          | 0,78                             |
| Шафа для зберігання ключів | KeySafe Pro        | 1                     | 700×300×2000          | 0,21                             |
| Комп'ютер (моноблок)       | Dell OptiPlex 7000 | 2                     | 500×300×500           | 0,3                              |
| Телефон (стаціонарний)     | Cisco CP-6825      | 2                     | 200×150×100           | 0,06                             |
| Термінал (POS)             | Ingenico Desk/5000 | 1                     | 200×150×100           | 0,03                             |
| Сейф (для цінностей)       | Lukas ML III       | 1                     | 600×550×700           | 0,33                             |
| Всього у бюро прийому      |                    |                       |                       | 6,51                             |

| Кімната чергового адміністратора |                        |   |               |      |
|----------------------------------|------------------------|---|---------------|------|
| Робочий стіл з тумбою            | Delta Pro              | 1 | 1800×1600×750 | 2,88 |
| Шафа для документів              | Jysk Tversted          | 1 | 900×400×2000  | 0,36 |
| Крісло офісне                    | Hator Eos Fabric       | 2 | 650×600×1200  | 0,78 |
| Сейф                             | Lukas ML III           | 1 | 600×550×700   | 0,33 |
| Всього у кімнаті адміністратора  |                        |   |               | 4,35 |
| Приміщення охорони               |                        |   |               |      |
| Стіл робочий                     | Signal Flex            | 1 | 1500×800×750  | 1,2  |
| Шафа для форменого одягу         | Металіст ШО-300        | 1 | 600×500×1800  | 0,3  |
| Крісло офісне                    | Hator Eos Fabric       | 2 | 650×600×1200  | 0,78 |
| Монітор (для відеоспостереження) | Dahua L55-A350         | 1 | 500×300×400   | 0,15 |
| Диван                            | Comfy Rest             | 1 | 2000×850×850  | 1,7  |
| Всього у приміщенні охорони      |                        |   |               | 4,13 |
| Гардероб                         |                        |   |               |      |
| Стойка гардеробна відкрита       | Гардероб-М             | 3 | 2000×500×1600 | 3    |
| Крісло (для обслуговування)      | Hator Eos Fabric       | 1 | 650×600×1200  | 0,39 |
| Всього у гардеробі               |                        |   |               | 3,39 |
| Приміщення носіїв багажу         |                        |   |               |      |
| Крісло офісне                    | Hator Eos Fabric       | 1 | 650×600×1200  | 0,39 |
| Диван для відпочинку             | Comfy Rest             | 1 | 1500×400×450  | 0,6  |
| Візок готельний для багажу       | Royal Wagon            | 3 | 1100×650×950  | 2,15 |
| Всього у приміщенні носіїв       |                        |   |               | 3,14 |
| Камера схову                     |                        |   |               |      |
| Стелаж металевий                 | Промтех СМ-250         | 5 | 800×400×2500  | 1,6  |
| Стіл приймача багажу             | Signal Simple          | 1 | 1200×600×750  | 0,72 |
| Всього у камері схову            |                        |   |               | 2,32 |
| Санвузол чоловічий               |                        |   |               |      |
| Унітаз                           | Villeroy & Boch O.novo | 2 | 700×400×750   | 0,56 |
| Умивальник                       | Devit Comfort          | 2 | 400×300×150   | 0,24 |
| Пісуар                           | Cersanit CleanOn       | 2 | 350×300×400   | 0,21 |
| Дзеркало                         | AquaForm               | 2 | 800×20×1000   | 0,02 |
| Сушарка для рук                  | Dyson Airblade         | 2 | 300×200×600   | 0,02 |
| Всього у вбиральні чоловічій     |                        |   |               | 1,05 |
| Санвузол жіночий                 |                        |   |               |      |
| Унітаз                           | Villeroy & Boch O.novo | 4 | 700×400×750   | 1,12 |
| Раковина                         | Devit Comfort          | 2 | 400×300×150   | 0,24 |
| Дзеркало                         | AquaForm               | 2 | 800×20×1000   | 0,02 |
| Сушарка для рук                  | Dyson Airblade         | 2 | 300×200×600   | 0,02 |
| Всього у вбиральні жіночій       |                        |   |               | 1,4  |

| Службовий санітарно-технічний блок               |                   |   |              |                            |
|--|-------------------|---|--------------|----------------------------|
| Унітаз   | Kolo Nova Pro     | 2 | 650×380×700  | 0,49                       |
| Раковина   | Kolo Nova Pro     | 1 | 450×320×150  | 0,14                       |
| Всього у вбиральні службовій                     |                   |   |              | 0,63                       |
| Санвузол для маломобільної групи населення (МГН) |                   |   |              |                            |
| Раковина інклюзивна                              | Geberit AquaClean | 1 | 700×600×150  | 0,42                       |
| Унітаз інклюзивний                               | Laufen Pro        | 1 | 400×700×900  | 0,28                       |
| Дзеркало   | AquaForm          | 1 | 800×20×1000  | 0,01                       |
| Сушарка для рук                                  | Dyson Airblade    | 1 | 300×200×600  | 0,01                       |
| Всього у вбиральні для МГН                       |                   |   |              | 0,72                       |
| Комора прибирального інвентарю                   |                   |   |              |                            |
| Раковина   | Техно-Раковина    | 1 | 400×300×150  | 0,12                       |
| Стелаж   | Промтех СМ-250    | 2 | 800×400×2500 | 0,64                       |
| Всього у коморі                                  |                   |   |              | 0,76                       |
| <b>Всього</b>                                    |                   |   |              | <b>45,34 м<sup>2</sup></b> |

Базуючись на визначеній корисній площі, ми обчислюємо орієнтовну загальну площу кожного приміщення. Отримані розрахункові значення далі порівнюються з відповідними нормативними показниками, наведеними у таблиці 3.3.

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

| Приміщення)                      | Розрахована орієнтована загальна площа приміщень, м <sup>2</sup> (Площа обладнання) | Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup> |
|----------------------------------|---|--|
| Вестибюль                        | 16,94   | 173  |
| Бюро прийому і реєстрації        | 6,51  | 12   |
| Кімната чергового адміністратора | 4,35  | 12   |
| Приміщення охорони               | 4,13  | 2  |
| Гардероб                         | 3,39  | 6  |
| Приміщення носіїв багажу         | 3,14  | 4  |
| Камера схову                     | 2,32  | 10,73                                      |
| Санвузол чоловічий               | 1,05  | 8  |
| Санвузол жіночий                 | 1,4   | 8  |

продовж. табл. 3.3

|  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| Службовий санітарно-технічний блок               | 0,63         | 8             |
| Вбиральня для маломобільних груп населення (МГН) | 0,72         | 9,6           |
| Комора прибирального інвентарю                   | 0,76         | 2             |
| <b>Всього</b>                                    | <b>45,34</b> | <b>255,33</b> |

У випадку коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймається нормативна. Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведені у вигляді табл. 3.4.

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

| Приміщення                                       | площа, м <sup>2</sup> |
|--|-----------------------|
| Вестибюль  | 173                   |
| Бюро прийому і реєстрації                        | 12                    |
| Кімната чергового адміністратора                 | 12                    |
| Приміщення охорони                               | 4,13                  |
| Гардероб   | 6                     |
| Приміщення носіїв багажу                         | 4                     |
| Камера схову                                     | 10,73                 |
| Санвузол чоловічий                               | 8                     |
| Санвузол жіночий                                 | 8                     |
| Службовий санітарно-технічний блок               | 8                     |
| Вбиральня для маломобільних груп населення (МГН) | 9,6                   |
| Комора прибирального інвентарю                   | 2                     |
| <b>Всього</b>                                    | <b>257,46</b>         |

Отже, аналіз остаточних площ приміщень приймально-вестибюльної групи підтверджує, що для подальшого проектування прийнято **нормативне значення 257,46 м<sup>2</sup>**.

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд готельного підприємства потрібно сформувати відповідно до обраної категорії та рекомендованих вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Дані наведені у вигляді табл. 3.5.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристичного готелю категорії 4\* на 55 номерів**

| Категорія номерів                            | Кількість кімнат, шт. | Кількість місць у кімнаті, шт. | Кількість номерів даного типу, шт. | Кількість місць в номерах даного типу, шт. |
|--|-----------------------|--------------------------------|------------------------------------|--|
| Апартаменти                                  | 3                     | 2                              | 2                                  | 4  |
| Люкс   | 2                     | 2                              | 3                                  | 6  |
| Напівлюкс                                    | 1                     | 2                              | 3                                  | 6  |
| Номер I категорії (Двомісний)                | 1                     | 2                              | 37                                 | 74   |
| Номер I категорії (Одномісний)               | 1                     | 1                              | 5                                  | 5  |
| Номер для маломобільних груп населення (МГН) | 1                     | 2                              | 5                                  | 10   |
| <b>Разом</b>                                 |                       |                                | <b>55</b>                          | <b>105</b>                                 |

Площа кожного номера визначається на підставі переліку необхідного обладнання та меблів. Корисна площа номера (Скор), виражена у квадратних метрах, обчислюється як сума площ, які займає все встановлене в ньому устаткування (згідно з формулою 3.1). Результати розрахунку площ для всіх категорій номерів представлені у таблиці 3.6

**Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі**

| Найменування обладнання    | Марка            | Кількість одиниць, шт | Габаритні розміри, мм | Площа обладнання, м <sup>2</sup> |
|----------------------------|------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|
| <b>АПАРТАМЕНТИ</b>         |                  |                       |                       |                                  |
| Житлова кімната №1         |                  |                       |                       |                                  |
| Ліжко King Size            | Veneto "Royal"   | 1                     | 2000×2200×1200        | 4,4                              |
| Тумбочка приліжкова        | Nordic Line      | 2                     | 500×400×500           | 0,4                              |
| Крісло лаунж               | Eames Lounge     | 2                     | 850×900×850           | 1,53                             |
| Шафа для одягу (вбудована) | Modular King     | 1                     | 2500×600×2700         | 1,5                              |
| Міні-сейф (вбудований)     | Technomax MT     | 1                     | 400×300×200           | 0,12                             |
| Телефон                    | Cisco CP-6825    | 1                     | 200×150×100           | 0,03                             |
| Телевізор (настінний)      | Samsung QLED 55" | 1                     | 1230×30×700           | 0,01                             |
| Всього                     |                  |                       |                       | 7,99                             |

| Житлова кімната №2 (Вітальня) |                   |   |                |       |
|-------------------------------|-------------------|---|----------------|-------|
| Диван модульний               | Blest "City"      | 1 | 2800×1000×900  | 2,8   |
| Стіл робочий (скло)           | Saga Desk         | 1 | 1500×800×750   | 1,2   |
| Міні-бар (холодильник)        | Liebherr Comfort  | 1 | 500×500×850    | 0,25  |
| Всього                        |                   |   |                | 4,25  |
| Вітальня з кухонною нішою     |                   |   |                |       |
| Кухня-ніша (вбуд. модуль)     | Minimal Кухня     | 1 | 2500×600×2400  | 1,5   |
| Стіл обідній (склад.)         | Ikea Skogsta      | 1 | 1800×900×740   | 1,62  |
| Всього                        |                   |   |                | 3,12  |
| Шафа-гардероб                 | Modular Loft      | 1 | 2000×600×2700  | 1,2   |
| Дзеркало підлогове            | Mirror XL         | 1 | 600×50×1800    | 0,03  |
| Всього у передпокої           |                   |   |                | 1,23  |
| Санвузол №1 (Основний)        |                   |   |                |       |
| Ванна окремостояча            | Devit Goccia      | 1 | 1750×800×600   | 1,4   |
| Душова зона (без піддону)     | Walk-in           | 1 | 1200×900×2200  | 1,08  |
| Умивальник (подвійний)        | Villeroy & Boch   | 1 | 1200×500×150   | 0,6   |
| Фен (настінний)               | Babyliss Pro      | 1 | 200×100×250    | 0,01  |
| Дзеркало (з підсвічуванням)   | AquaForm          | 1 | 1200×20×800    | 0,01  |
| Всього                        |                   |   |                | 3,1   |
| Санвузол №2 (Додатковий)      |                   |   |                |       |
| Унітаз підвісний              | Geberit Aqua      | 1 | 380×650×820    | 0,25  |
| Умивальник-міні               | Roca Inspira      | 1 | 400×300×120    | 0,12  |
| Всього                        |                   |   |                | 0,37  |
| Передпокій                    |                   |   |                |       |
| Шафа-купе                     | Komfort 180       | 1 | 1800×600×2700  | 1,08  |
| Банкетка                      | Loft Bench        | 1 | 800×400×450    | 0,32  |
| Всього                        |                   |   |                | 1,4   |
| Всього по номеру              |                   |   |                | 21,56 |
| ЛЮКС                          |                   |   |                |       |
| Житлова кімната               |                   |   |                |       |
| Ліжко Queen Size              | MatroLuxe "Prime" | 1 | 1600×2050×1100 | 3,28  |
| Тумбочка приліжкова           | Ikea Hemnes       | 2 | 450×350×600    | 0,32  |
| Шафа для одягу (вбудована)    | Komfort 180       | 1 | 1800×600×2400  | 1,08  |
| Міні-сейф (вбудований)        | Technomax МТ      | 1 | 400×300×200    | 0,12  |
| Телефон                       | Cisco CP-6825     | 1 | 200×150×100    | 0,03  |
| Телевізор (настінний)         | Samsung QLED 43"  | 1 | 960×30×600     | 0,01  |
| Всього                        |                   |   |                | 4,84  |

продовж. табл. 3.6

| Вітальня                      |                  |   |                |       |
|-------------------------------|------------------|---|----------------|-------|
| Диван                         | Interia Style    | 1 | 2300×950×800   | 2,19  |
| Стіл журнальний               | Loft Glass       | 1 | 1000×600×350   | 0,6   |
| Міні-бар                      | Liebherr Mini    | 1 | 500×450×600    | 0,23  |
| Всього                        |                  |   |                | 3,02  |
| Передпокій                    |                  |   |                |       |
| Шафа-купе                     | Komfort 150      | 1 | 1500×550×2200  | 0,83  |
| Всього                        |                  |   |                | 0,83  |
| Санітарний вузол              |                  |   |                |       |
| Ванна                         | Koller Pool      | 1 | 1700×750×400   | 1,28  |
| Унітаз                        | Geberit Aqua     | 1 | 380×650×820    | 0,25  |
| Умивальник з тумбою           | Duravit D-Neo    | 1 | 900×500×500    | 0,45  |
| Дзеркало                      | AquaForm         | 1 | 800×20×800     | 0,01  |
| Фен (настінний)               | Babylliss Pro    | 1 | 200×100×250    | 0,01  |
| Всього                        |                  |   |                | 2     |
| Всього по номеру              |                  |   |                | 10,69 |
| НАПІВЛЮКС                     |                  |   |                |       |
| Житлова кімната               |                  |   |                |       |
| Ліжко двомісне                | MatroLuxe "Lux"  | 1 | 1600×2100×1000 | 3,36  |
| Стіл робочий                  | Work Desk        | 1 | 1200×600×750   | 0,72  |
| Крісло гостьове               | Hag Capisco      | 1 | 700×700×800    | 0,49  |
| Шафа для одягу                | Komfort 120      | 1 | 1200×550×2200  | 0,66  |
| Телевізор (настінний)         | Samsung QLED 43" | 1 | 960×30×600     | 0,01  |
| Міні-сейф (вбудований)        | Technomax MT     | 1 | 400×300×200    | 0,12  |
| Телефон                       | Cisco CP-6825    | 1 | 200×150×100    | 0,03  |
| Всього                        |                  |   |                | 5,39  |
| Санвузол                      |                  |   |                |       |
| Душова кабіна                 | Ravak Supernova  | 1 | 1000×800×1950  | 0,8   |
| Унітаз                        | Kolo Nova        | 1 | 370×600×800    | 0,22  |
| Умивальник                    | Ravak Chrome     | 1 | 600×450×150    | 0,27  |
| Дзеркало                      | AquaForm         | 1 | 600×20×800     | 0,01  |
| Фен (настінний)               | Babylliss Pro    | 1 | 200×100×250    | 0,01  |
| Всього                        |                  |   |                | 1,31  |
| Передпокій                    |                  |   |                |       |
| Шафа-купе                     | Komfort 120      | 1 | 1200×550×2200  | 0,66  |
| Банкетка                      | Nordic Stool     | 1 | 500×350×450    | 0,18  |
| Всього                        |                  |   |                | 0,84  |
| Всього по номеру              |                  |   |                | 1,68  |
| НОМЕР І КАТЕГОРІЇ (двомісний) |                  |   |                |       |
| Житлова кімната               |                  |   |                |       |
| Ліжка Single                  | Сонлайн "Base"   | 2 | 900×2000×900   | 3,6   |
| Тумбочка приліжкова           | Ikea Malm        | 2 | 400×300×550    | 0,24  |
| Стіл-консоль                  | Mini Desk        | 1 | 800×400×750    | 0,32  |

продовж. табл. 3.6

|   |                 |   |               |      |
|---|-----------------|---|---------------|------|
| Шафа для одягу                                      | Komfort 100     | 1 | 1000×500×2000 | 0,5  |
| Телевізор (настінний)                               | Samsung LED 32" | 1 | 720×30×450    | 0,01 |
| Міні-сейф (вбудований)                              | Technomax MT    | 1 | 400×300×200   | 0,12 |
| Телефон   | Cisco CP-6825   | 1 | 200×150×100   | 0,03 |
| Всього  |                 |   |               | 4,82 |
| Санвузол  |                 |   |               |      |
| Душова кабіна                                       | Huppe Alpha     | 1 | 800×800×1900  | 0,64 |
| Унітаз  | Kolo Nova       | 1 | 370×600×800   | 0,22 |
| Умивальник  | Cersanit Mini   | 1 | 450×350×150   | 0,16 |
| Дзеркало  | AquaForm        | 1 | 500×20×700    | 0,01 |
| Фен (настінний)                                     | Babyliss Pro    | 1 | 200×100×250   | 0,01 |
| Всього  |                 |   |               | 1,04 |
| Передпокій  |                 |   |               |      |
| Шафа-купе   | Komfort 100     | 1 | 1000×500×2000 | 0,5  |
| Банкетка  | Small Bench     | 1 | 600×300×400   | 0,18 |
| Всього  |                 |   |               | 0,68 |
| Всього по номеру                                    |                 |   |               | 1,36 |
| НОМЕР І КАТЕГОРІЇ (одномісний)                      |                 |   |               |      |
| Житлова кімната                                     |                 |   |               |      |
| Ліжко Single  | Сонлайн "Base"  | 1 | 900×2000×900  | 1,8  |
| Тумбочка приліжкова                                 | Ikea Malm       | 1 | 400×300×550   | 0,12 |
| Шафа для одягу                                      | Komfort 80      | 1 | 800×500×2000  | 0,4  |
| Телевізор (настінний)                               | Samsung LED 32" | 1 | 720×30×450    | 0,01 |
| Міні-сейф (вбудований)                              | Technomax MT    | 1 | 400×300×200   | 0,12 |
| Телефон   | Cisco CP-6825   | 1 | 200×150×100   | 0,03 |
| Всього  |                 |   |               | 2,48 |
| Санвузол  |                 |   |               |      |
| Душова кабіна                                       | Huppe Alpha     | 1 | 800×800×1900  | 0,64 |
| Унітаз  | Cersanit Mini   | 1 | 370×600×800   | 0,22 |
| Умивальник  | Cersanit Mini   | 1 | 450×350×150   | 0,16 |
| Дзеркало  | AquaForm        | 1 | 500×20×700    | 0,01 |
| Фен (настінний)                                     | Babyliss Pro    | 1 | 200×100×250   | 0,01 |
| Всього  |                 |   |               | 1,04 |
| Передпокій  |                 |   |               |      |
| Шафа-купе   | Komfort 80      | 1 | 800×500×2000  | 0,4  |
| Банкетка  | Small Bench     | 1 | 500×300×400   | 0,15 |
| Всього  |                 |   |               | 0,55 |
| Всього по номеру                                    |                 |   |               | 1,1  |
| НОМЕР ДЛЯ МАЛОМОБІЛЬНОЇ ГРУПИ НАСЕЛЕННЯ (двомісний) |                 |   |               |      |
| Житлова кімната                                     |                 |   |               |      |
| Ліжко одномісне (інклюзивне)                        | Medisleep H90   | 1 | 1000×2100×900 | 2,1  |

продовж. табл. 3.6

|                                       |                     |   |                |      |
|---------------------------------------|---------------------|---|----------------|------|
| Ліжко одномісне (стандарт)            | Сонлайн "Base"      | 1 | 900×2000×900   | 1,8  |
| Приліжкова тумба (настінна)           | Nova Wall           | 1 | 400×300×400    | 0,12 |
| Стіл робочий (регульований)           | FlexiDesk XL        | 1 | 1200×700×750   | 0,84 |
| Шафа для одягу (з низькою штангою)    | Adapt Closet 100    | 1 | 1000×500×2000  | 0,5  |
| Телевізор (настінний)                 | Samsung LED 32"     | 1 | 720×30×450     | 0,01 |
| Міні-сейф (вбудований)                | Technomax MT        | 1 | 400×300×200    | 0,12 |
| Телефон                               | Cisco CP-6825       | 1 | 200×150×100    | 0,03 |
| Всього                                |                     |   |                | 5,52 |
| Передпокій                            |                     |   |                |      |
| Шафа для одягу (неглибока)            | Minimal Entry 40    | 1 | 1000×400×2000  | 0,4  |
| Вішалка настінна                      | Loft Hook           | 1 | 800×50×1500    | 0,04 |
| Всього                                |                     |   |                | 0,44 |
| Санвузол                              |                     |   |                |      |
| Унітаз подовжений (з поручнями)       | Grohe Bau 700       | 1 | 400×750×850    | 0,3  |
| Раковина інклюзивна (без тумби)       | Ideal Standard MGH  | 1 | 650×550×150    | 0,36 |
| Душова зона (без піддону, з сидінням) | Barrier-Free Shower | 1 | 1400×1200×2200 | 1,68 |
| Дзеркало (нахил)                      | AquaForm Tilt       | 1 | 800×20×1000    | 0,01 |
| Фен (настінний)                       | Babyliss Pro        | 1 | 200×100×250    | 0,01 |
| Телефон                               | Cisco CP-6825       | 1 | 200×150×100    | 0,03 |
| Всього                                |                     |   |                | 2,39 |
| Всього номеру                         |                     |   |                | 8,35 |

На підставі розрахованої корисної площі ( $S_{кор}$ ), за допомогою формули 3.2, визначається орієнтовна загальна площа номерів ( $S_{заг}$ ). Розраховане значення загальної площі порівнюється з нормативним показником. Для подальшого проектування приймається нормативна площа, якщо вона виявляється більшою за розраховану. Остаточні площі номерів фіксуються у таблиці 3.7.

**Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів туристичного готелю категорії 4\* на 55 номерів**

| Тип номера  | Площа Житлова м <sup>2</sup> | Площа Санвузлів (основного), м <sup>2</sup> | Площа Санвузлів (додаткового), м <sup>2</sup> | Площа передпокою, м <sup>2</sup> | Загальна площа номера (сума обладнання), м <sup>2</sup> |
|-------------|------------------------------|---|---|----------------------------------|---|
| Апартаменти | 15,36                        | 3,1   | 0,37  | 1,23                             | 20,06   |

продовж. табл.

|                                |      |      |   |      |       |
|--------------------------------|------|------|---|------|-------|
| Люкс                           | 7,86 | 2    | — | 0,83 | 10,69 |
| Напівлюкс                      | 5,39 | 1,31 | — | 1,68 | 8,38  |
| Номер I категорії (Двомісний)  | 4,82 | 1,04 | — | 1,36 | 7,22  |
| Номер I категорії (Одномісний) | 2,48 | 1,04 | — | 1,1  | 4,62  |
| Номер для МГН (Двомісний)      | 5,52 | 2,39 | — | 0,44 | 8,35  |

У відповідності до обраної категорії та місткості готельного підприємства необхідно визначитися зі складом і площею приміщень поповерхового обслуговування. Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у вигляді табл. 3.8.

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

| Найменування обладнання         | Марка            | Кількість одиниць, шт | Габаритні розміри, мм | Площа обладнання, м <sup>2</sup> |
|---------------------------------|------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Хол                             |                  |                       |                       |                                  |
| Диван                           | Interia Loft     | 3                     | 2000×850×800          | 5,1                              |
| Крісло                          | Scandy Wood      | 4                     | 750×700×800           | 2,1                              |
| Стіл                            | Glass Sphere     | 3                     | 900×900×350           | 2,43                             |
| Всього у Холі                   |                  |                       |                       | 9,63                             |
| Кімната чергового персоналу     |                  |                       |                       |                                  |
| Стіл офісний                    | Signal Master    | 1                     | 1400×700×750          | 0,98                             |
| Крісло офісне                   | Bonro Ergo       | 1                     | 600×550×1100          | 0,33                             |
| Шафа (для чистої білизни)       | Jysk Tversted    | 2                     | 1000×400×2000         | 0,8                              |
| Всього у кімнаті персоналу      |                  |                       |                       | 2,11                             |
| Приміщення для старшої покоївки |                  |                       |                       |                                  |
| Робочий стіл (для планування)   | Manager Desk 140 | 1                     | 1400×700×750          | 0,98                             |
| Ергономічне крісло              | Ergo Seating     | 1                     | 600×600×1200          | 0,36                             |

продовж. табл. 3.8

|   |                 |   |               |      |
|---|-----------------|---|---------------|------|
| Шафа для ключів та інвентарю                    | Key Cabinet 60  | 1 | 600×400×1800  | 0,24 |
| Дошка для оголошень (настінна)                  | Whiteboard 90   | 1 | 900×20×600    | 0,02 |
| Всього по Кімнаті старшої покоївки              |                 |   |               | 1,6  |
| Приміщення для складання брудної білизни        |                 |   |               |      |
| Контейнер (великий)                             | Plastic Bins XL | 3 | 1000×600×900  | 1,8  |
| Шафа (для мішків)                               | Jysk Tversted   | 1 | 900×400×2000  | 0,36 |
| Всього у приміщенні брудної білизни             |                 |   |               | 2,16 |
| Комора прибирального інвентарю                  |                 |   |               |      |
| Стелаж металевий                                | Промтех СМ-180  | 1 | 1000×500×1800 | 0,5  |
| Раковина (господарська)                         | Техно-Керамік   | 1 | 400×300×150   | 0,12 |
| Всього у коморі інвентарю                       |                 |   |               | 0,62 |
| Майданчик розбирання білизни при білизнопроводі |                 |   |               |      |
| Стелаж металевий                                | Промтех СМ-180  | 1 | 1000×500×1800 | 0,5  |
| Візок для транспортування                       | Ногеса Trolley  | 1 | 1200×600×900  | 0,72 |
| Всього на майданчику                            |                 |   |               | 1,22 |
| Кімната побутового обслуговування               |                 |   |               |      |
| Прасувальний комплекс                           | Tefal Ironing   | 1 | 1200×400×1600 | 0,48 |
| Раковина  | Техно-Керамік   | 1 | 400×300×150   | 0,12 |
| Бак сортувальний                                | Recycle Bin     | 1 | 1000×500×1100 | 0,5  |
| Всього у кімнаті побутового обслуговування      |                 |   |               | 1,1  |
| Приміщення для зберігання візків покіївок       |                 |   |               |      |
| Візок прибиральний                              | Vileda Origo 2  |   | 1500×500×1000 | 1,5  |
| Стелаж металевий                                | Промтех СМ-180  | 1 | 1000×500×1800 | 0,5  |
| Всього у приміщенні візків                      |                 |   |               | 2    |
| Приміщення для чистки взуття                    |                 |   |               |      |
| Крісло для клієнта                              | Comfy Seat      | 1 | 650×700×850   | 0,46 |

продовж. табл.

|                                   |                |   |               |                            |
|-----------------------------------|----------------|---|---------------|----------------------------|
| Стіл робочий                      | Signal Master  | 1 | 1400×700×750  | 0,98                       |
| Стелаж для хімії та інструментів  | Промтех СМ-180 | 2 | 1000×500×1800 | 1                          |
| Всього у приміщенні чистки взуття |                |   |               | 2,44                       |
| Санвузол для персоналу            |                |   |               |                            |
| Унітаз підлоговий                 | Kolo Nova Pro  | 1 | 400×700×800   | 0,28                       |
| Умивальник                        | Cersanit City  | 1 | 500×400×150   | 0,2                        |
| Всього у Санвузлі                 |                |   |               | 0,48                       |
| <b>ВСЬОГО</b>                     |                |   |               | <b>23,36 м<sup>2</sup></b> |

На основі проведених розрахунків визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення поповерхового обслуговування. Це розрахункове значення потім зіставляється з відповідними нормативними показниками, що містяться у таблиці 3.9.

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

| Приміщення                                | Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup> | Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup> |
|---|---|--|
| Хол                                       | 9,63  | 30   |
| Кімната чергового персоналу               | 2,11  | 12   |
| Приміщення для старшої покоївки           | 1,6   | 4  |
| Приміщення для складання брудної білизни  | 2,16  | 6  |
| Комора прибирального інвентарю            | 0,62  | 4  |
| Площадка розбирання брудної білизни       | 1,22  | 4  |
| Кімната побутового обслуговування         | 1,1   | 6  |
| Приміщення для зберігання візків покоївок | 2   | 12   |
| Приміщення для чистки взуття              | 2,44  | 6  |
| Санвузол персоналу                        | 0,48  | 4  |
| <b>Всього</b>                             | <b>23,36</b>  | <b>88</b>                                  |

Зведені результати розрахунку площ приміщень, призначених для поповерхового обслуговування, представлено в узагальненому вигляді у таблиці 3.10.

**Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування**

| Приміщення                                | Площа, м <sup>2</sup> |
|---|-----------------------|
| Хол                                       | 30                    |
| Кімната чергового персоналу               | 12                    |
| Приміщення для старшої покоївки           | 4                     |
| Приміщення для складання брудної білизни  | 6                     |
| Комора прибирального інвентарю            | 4                     |
| Площадка розбирання брудної білизни       | 4                     |
| Кімната побутового обслуговування         | 6                     |
| Приміщення для зберігання візків покоївок | 12                    |
| Приміщення для чистки взуття              | 6                     |
| Санвузол персоналу                        | 4                     |
| <b>Всього</b>                             | <b>88</b>             |

Отже, проведений розрахунок площ підтверджує раціональне та достатнє виділення **88 м<sup>2</sup>** для приміщень поповерхового обслуговування. Ця площа критично важлива для підтримки 4-зіркового стандарту, оскільки вона охоплює як робочі зони для персоналу (кімнати чергового та старшої покоївки), так і спеціалізовані технічні приміщення.

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

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

Проектом готелю категорії 4 зірки передбачено функціонування трьох основних закладів ресторанного господарства із загальною місткістю 160 посадкових місць, що повністю відповідає високому рівню обслуговування, який очікується в закладах даної категорії. Готель застосовує стаціонарну форму організації харчування, пропонуючи гостям гнучкий тарифний план: від RO (лише проживання) до найбільш популярного ВВ (проживання зі сніданком).

Головним закладом є ресторан на 90 місць. Подача обов'язкового для 4\* сніданку, який організовується у форматі обслуговування "шведський стіл" з

елементами обслуговування офіціантами. В обідній та вечірній час ресторан пропонує страви української кухні за системою à la carte з повним обслуговуванням офіціантами. Додатковою зоною відпочинку та неформального спілкування є Лобі-бар на 40 місць. Цей заклад працює переважно в режимі барного обслуговування, пропонуючи гостям широкий асортимент напоїв, каву та легкі закуски протягом дня. Крім того, для забезпечення високих соціальних стандартів та ефективної роботи персоналу передбачена окрема Їдальня для персоналу на 30 місць, де застосовується швидкий та економічний вид обслуговування — самообслуговування через лінію роздачі комплексних обідів. Така диверсифікована структура ЗРГ дозволяє задовольнити всі потреби гостей готелю та його співробітників.

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства, що функціонуватимуть у складі туристичного готелю, наведена у таблиці 3.11.

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

| Тип закладу ресторанного господарства | Клас  | Міст - кість | Контингент споживачів | Вид обслуговування  | Метод обслуговування | Особливості послуг (кулінарне спрямування) | Режим роботи  |
|---------------------------------------|-------|--------------|-----------------------|---|----------------------|--|---|
| Ресторан                              | Вищій | 90           | Мешканці готелю       | Сніданок, - «шведський стіл», обід та вечеря – «аля карт» | Офіціантами, повне   | Українська кухня                           | Сніданок:08.00- 11.00; обід– 13.00- 15.00; вечеря - 19.00- 22.00) |
| Лобі-бар                              | Вищій | 40           | Мешканці готелю       | А ля карт   | Барменами, повне     | -  | Цілодобово  |
| Їдальня для персоналу                 | -     | 30           | Персонал готелю       | -   | Самообслуговування   | Комплексне меню                            | 06.00-22.00   |

### 3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства — це комплекс асортименту та номенклатури продукції, запланованої до виготовлення на певний період. Вона формується на основі спеціалізації закладу та його виробничої

потужності, яка безпосередньо залежить від кількості посадкових місць. Розробка денної програми включає кілька послідовних кроків: складання меню, прогнозування кількості відвідувачів, розрахунок загальної кількості страв та їх розподіл за групами. Деталізовані меню представлені в таблицях 3.12–3.16.

**Таблиця 3.12 - Меню сніданку для ресторану в засобі розміщення**

| № рецептури                                    | Назва страви   | Вихід страви, г (мл) |
|--|--|----------------------|
| <b>Сніданок – континентальний</b>              |  |                      |
| Холодні страви та закуски                      |  |                      |
| згідно ТК                                      | Рибна тарілка (Копчена форель, Лосось)                 | 50/50                |
| згідно ТК                                      | М'ясне асорті (Домашня шинка, Карпатський балик)       | 25/25/25             |
| згідно ТК                                      | Сирне плато (Будз, Бринза, Вурда)                      | 30/30/30             |
| згідно ТК                                      | Нарізка свіжих овочів / Квашені карпатські огірки      | 75                   |
| згідно ТК                                      | Салат зі свіжої капусти з морквою                      | 75                   |
|  | Вершки «President», 10 %                               | 10                   |
| Основні страви                                 |  |                      |
| згідно ТК                                      | Банош з білими грибами (або Бринзою)                   | 100                  |
| згідно ТК                                      | Деруни зі сметаною                                     | 100                  |
| згідно ТК                                      | Вареники з картоплею та шкварками                      | 100                  |
| згідно ТК                                      | Каша гречана на молоці                                 | 100                  |
| згідно ТК                                      | Ячня з беконом   | 80                   |
| Солодкі страви (десерти)                       |  |                      |
| згідно ТК                                      | Налисники з кисломолочним сиром та родзинками          | 100                  |
| згідно ТК                                      | Салат зі свіжих фруктів                                | 100                  |
| згідно ТК                                      | Фруктове желе з ванільним соусом                       | 100                  |
| Гарячі напої власного виробництва              |  |                      |
| згідно ТК                                      | Чай зелений «Tess»                                     | 200                  |
| згідно ТК                                      | Кава «Американо»                                       | 150                  |
| Згідно ТК                                      | Чай карпатський трав'яний                              | 200                  |
| згідно ТК                                      | Гарячий шоколад  | 200                  |
| Холодні напої                                  |  |                      |
| згідно ТК                                      | Молочний коктейль                                      | 200                  |
| згідно ТК                                      | Апельсиновий фреш                                      | 200                  |
|  | Мінеральна вода сильногазована «Моршинська»            | 200                  |
|  | Сік яблучний «Sandora»                                 | 200                  |
| <b>Хліб, хлібобулочні, кондитерські вироби</b> |  |                      |
|  | Хліб пшеничний   | 30                   |
|  | Домашній Кекс з карпатськими ягодами                   | 100                  |
|  | Круасан з шоколадом, згущеним молоком, вишневим джемом | 100                  |
|  | Торт «Вишиванка»                                       | 100                  |
|  | Яблучний штрудель                                      | 100                  |

**Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв для ресторану в засобі розміщення**

| № рецептури                               | Назва страви  | Вихід страви, г (мл) |
|---|---|----------------------|
| <b>Фірмові страви</b>                     |   |                      |
| згідно ТК                                 | Деруни з грибною підливою (білі гриби)                  | 200/50               |
| згідно ТК                                 | Грибна юшка по-карпатськи (з сушених білих грибів)      | 350                  |
| згідно ТК                                 | Крученики зі свинини з чорносливом                      | 280                  |
| <b>Холодні закуски та салати</b>          |   |                      |
| згідно ТК                                 | Карпатське м'ясне плато (Домашня буженина, балик, сало) | 150                  |
| згідно ТК                                 | Сирне асорті "Яремчанське" (Бринза, Будз, Вурда)        | 120                  |
| згідно ТК                                 | Оселедець пряного посолу з теплою картоплею             | 150                  |
| згідно ТК                                 | Тартар з оселедця на чорному хлібі                      | 120                  |
| згідно ТК                                 | Салат із копченої бринзи та печеного перцю              | 200                  |
| згідно ТК                                 | Салат "Овочевий" (з олійною заправкою)                  | 180                  |
| <b>Гарячі закуски</b>                     |   |                      |
| згідно ТК                                 | Млинці з ікрою форелі                                   | 100/50               |
| згідно ТК                                 | Вареники на парі з м'ясом (зі шкварками)                | 150                  |
| <b>Супи</b>                               |   |                      |
| згідно ТК                                 | Борщ "Гетьманський" із сметаною та пампушками           | 350                  |
| згідно ТК                                 | Холодник (Буряковий холодний суп)                       | 300                  |
| <b>Основні страви</b>                     |   |                      |
| згідно ТК                                 | Банаш з бринзою   | 300                  |
| згідно ТК                                 | Форель, запечена в травах (місцевого вилову)            | 250                  |
| згідно ТК                                 | Картопляні кнедли зі шкварками                          | 250                  |
| згідно ТК                                 | Котлета по-київськи                                     | 250                  |
| <b>Гарніри</b>                            |   |                      |
| згідно ТК                                 | Картопляне пюре / Печена картопля                       | 150                  |
| згідно ТК                                 | Овочі-гриль (сезонні)                                   | 150                  |
| <b>Солодкі страви</b>                     |   |                      |
| згідно ТК                                 | Сирники зі сметаною та варенням з лісових ягід          | 200                  |
| згідно ТК                                 | Яблука, запечені з медом та горіхами                    | 150                  |
| <b>Гарячі напої власного виробництва</b>  |   |                      |
| згідно ТК                                 | Чай зелений «Tess»                                      | 200                  |
| згідно ТК                                 | Кава «Американо»  | 150                  |
| згідно ТК                                 | Чай карпатський трав'яний                               | 200                  |
| згідно ТК                                 | Гарячий шоколад   | 200                  |
| <b>Холодні напої власного виробництва</b> |   |                      |
| згідно ТК                                 | Молочний коктейль(банан, морозиво)                      | 200                  |
| згідно ТК                                 | Фореш(апельсин, яблуко)                                 | 200                  |
| згідно ТК                                 | Узвар   | 200                  |
| <b>Хліб, хлібобулочні вироби</b>          |   |                      |
|   | Хліб пшеничний  | 30                   |

продовж. табл. 3.13

|  |  |     |
|--|--|-----|
|  | Домашній Кекс з карпатськими ягодами                   | 100 |
|  | Круасан з шоколадом, згущеним молоком, вишневим джемом | 100 |
|  | Торт «Вишиванка»                                       | 100 |
|  | Яблучний штрудель                                      | 100 |

Якщо в закладі ресторанного господарства реалізуються винно-горілчані вироби, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв складається *карта напоїв* (табл. 3.14).

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану

| Назва напою  | Ємність пляшки/величина порції, л (мл) |
|--|--|
| <b>Горілка і горілчані вироби</b>                                      |  |
| Горілка «Nemiroff De Luxe», Україна                                    | 0,7/0,05                               |
| Горілка «Хортиця De Luxe», Україна                                     | 0,7/0,05                               |
| Медовуха «Дід пасічник», Україна                                       | 0,7/0,05                               |
| Настоянка "Спотикач" (вишня на коньяку), Україна                       | 0,5/0,05                               |
| Карпатські настоянки (хріновуха, кедрівка)                             | 0,5/0,05                               |
| <b>Віскі</b>   |  |
| Віскі Шотландське односолодове (Single Malt)                           | 0,7/0,05                               |
| <b>Ром</b>   |  |
| Ром темний преміум-класу (Premium Dark Rum)                            | 0,7/0,05                               |
| <b>Джин</b>  |  |
| Джин Лондонський сухий (London Dry Gin)                                | 1,0/0,05                               |
| <b>Вина(червоні)</b>   |  |
| Вино червоне, сухе, Терруар» / Terroir, Цвайгельт, Україна, 12%        | 0,75/0,15                              |
| <b>Білі</b>  |  |
| Вино біле, сухе, Chateau Chizay Чизай Мушкотай, Україна, 12,5%         | 0,75/0,15                              |
| Вино ігристе брют (Україна, Франція)                                   | 0,75/0,15                              |
| <b>Мінеральні води</b>   |  |
| Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська» (Закарпаття)            | 0,5                                    |
| Вода мінеральна «Поляна Квасова» (Закарпаття)                          | 0,5                                    |
| Вода негазована Premium Still Water (Італія)                           | 0,75                                   |
| <b>Пиво</b>  |  |
| Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 4.8% | 0,5                                    |
| Пиво пляшкове, Oettinger Schwarz темне фільтроване, Чехія, 4.9%        | 0,5                                    |
| <b>Соки та фруктові води</b>   |  |
| Соки натуральні прямого віджиму (яблуко, морква), Galicia              | 1,0/0,2                                |

продовж. табл. 3.14

|  |           |
|--|-----------|
| Сік «Сандора» (апельсин, томат)                | 1,0/0,2   |
| Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»  | 0,5       |
| <b>Холодні напої власного виробництва</b>      |           |
| Узвар (традиційний український компот)         | 0,5/0,25  |
| Карпатський лимонад (обліпіха, мед, м'ята)     | 0,5/0,25  |
| <b>Гарячі напої власного виробництва</b>       |           |
| Кава зернова (Арабіка, Еспресо)                | 0,03/0,15 |
| Чай Трав'яний Карпатський (збір гірських трав) | 0,25      |
| Чай чорний/зелений преміум-класу               | 0,25      |

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4\*

| № рецептури                              | Назва напою, страви  | Вихід страви, г / Величина порції, мл |
|--|--|---------------------------------------|
| <b>Коктейлі</b>                          |  |                                       |
| <b>Безалкогольні</b>                     |  |                                       |
| згідно ТК                                | Коктейль «Мохіто» (безалкогольний)                             | 310                                   |
| згідно ТК                                | Карпатський лимонад (обліпіха, мед, м'ята)                     | 300                                   |
| згідно ТК                                | Мілкшейк (банан, морозиво, молоко)                             | 350                                   |
| <b>Алкогольні</b>                        |  |                                       |
| згідно ТК                                | Коктейль «Мохіто» (з ромом)                                    | 310                                   |
| згідно ТК                                | Коктейль «Aperol Spritz»                                       | 200                                   |
| згідно ТК                                | Настоянка "Спотикач" (вишня на коньяку) – шот                  | 50                                    |
| згідно ТК                                | Коктейль "Карпатський Глінтвейн" (зимове меню)                 | 250                                   |
| <b>Міцні алкогольні напої (горілка)</b>  |  |                                       |
|  | Горілка «Козацька» (Україна)                                   | 50                                    |
|  | Самогон "Оковита" (Місцевий, чистий)                           | 50                                    |
|  | Горілка "Журавлина" (Ягідна настоянка, Україна)                | 50                                    |
| <b>Коньяки</b>                           |  |                                       |
|  | Коньяк Aznauri, 40 %, (Україна)                                | 50                                    |
| <b>Пиво</b>                              |  |                                       |
|  | Пиво пляшкове, Stella Artois світле фільтроване, Україна, 4.8% | 330 / 500                             |
| <b>Вина(червоні)</b>                     |  |                                       |
|  | Вино червоне, сухе, Chateau Chizay Cabernet, Україна, 12,5%    | 150/750                               |
| <b>Білі</b>                              |  |                                       |
|  | Вино біле, сухе, Chateau Chizay Sauvignon, Україна, 12,5%      | 150/750                               |
| <b>Гарячі напої власного виробництва</b> |  |                                       |
| згідно ТК                                | Американо  | 150                                   |

продовж. табл. 3.15

|   |   |             |
|---|---|-------------|
| згідно ТК                                 | Чай Трав'яний Карпатський (збір гірських трав)              | 250         |
| згідно ТК                                 | Чай чорний з бергамотом «Граф Грей»                         | 250         |
| <b>Холодні напої власного виробництва</b> |   |             |
| згідно ТК                                 | Фреш Апельсиновий   | 250         |
| згідно ТК                                 | Узвар   | 250         |
| Мінеральна вода                           |   |             |
|   | Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»       | 500         |
| <b>Солодкі газовані напої, сік</b>        |   |             |
|   | Сік в асортименті Sandora (яблучний, томатний)              | 200         |
| Холодні закуски                           |   |             |
| згідно ТК                                 | Брускетта з хумусом, кропом і маслинами                     | 60/20/10/20 |
| згідно ТК                                 | Сало солоне з часниковими грінками                          | 50/80       |
| згідно ТК                                 | Асорті карпатських сирів (Будз, Бринза)                     | 100         |
| згідно ТК                                 | Закуска "По-гуцульськи" (свіжі овочі, зелень та овечий сир) | 150         |
| Солодкі страви                            |   |             |
| згідно ТК                                 | Міні-штрудель з вишнею                                      | 100         |
| згідно ТК                                 | Міні-кекси з карпатськими ягодами                           | 100         |
| згідно ТК                                 | Тірамісу (порційно)   | 100         |

**Таблиця 3.16 – Приклад скомплектованого одноденного меню сніданків, обідів, вечерь для персоналу**

| № рецептури     | Назва страви   | Вихід страви,г<br>(мл) |
|-----------------|--|------------------------|
| 1               | 2  | 3                      |
| <b>Сніданок</b> |  |                        |
| Згідно ТК       | Салат із буряка з сиром і часником                       | 100                    |
| Згідно ТК       | Риба смажена в клярі(хек)                                | 150                    |
| Згідно ТК       | Желе з плодово-ягідного соку(смородина, вишня)           | 100                    |
| Згідно ТК       | Чай чорний пакетований «Curtis»                          | 200                    |
|                 | Хліб пшеничний   | 30                     |
| <b>Обід</b>     |  |                        |
| Згідно ТК       | Салат із свіжої капусти і огірків з олією                | 150                    |
| Згідно ТК       | Борщ український із сметаною(цибуля зелена) з пампушками | 350/70                 |
| Згідно ТК       | Котлета „По-київськи”                                    | 200                    |
| Згідно ТК       | Млинці з сиром   | 200                    |

продовж. табл. 3.16

|               |   |     |
|---------------|---|-----|
| Згідно ТК     | Компот із сухофруктів(яблука, груші, абрикоси)      | 200 |
|               | Хліб пшеничний                                      | 30  |
| <b>Вечеря</b> |   |     |
| Згідно ТК     | Вінегрет (картопля, буряк, морква, ріпчаста цибуля) | 100 |
| Згідно ТК     | Суп гороховий                                       | 200 |
| Згідно ТК     | Тефтелі із яловичини                                | 100 |
| Згідно ТК     | Сирна запіканка з родзинками                        | 100 |
| Згідно ТК     | Чай чорний пакетований<br>«Curtis»                  | 200 |
|               | Хліб пшеничний                                      | 30  |

На основі методології та формули, а також з урахуванням характеристик проєктованого готелю та ресторану, зроблено графік завантаження обідньої зали ресторану на 90 місць.

Формула розрахунку погодинної кількості споживачів:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}$$

де N - кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, раз

k – середнє завантаження зали, %

**Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 90 місць**

| Години роботи | Оборотність місця за 1 годину, $\eta$ , раз | Середнє завантаження зали, k, % | Кількість споживачів, n, осіб |
|---------------|---|---------------------------------|-------------------------------|
| 08:00 – 11:00 | Сніданок                                    |                                 | 105                           |
| 11-12         | 1,5   | 40                              | 36                            |
| 12-13         | 1,5   | 50                              | 45                            |
| 13-14         | 1,5   | 70                              | 63                            |
| 14-15         | 1,5   | 60                              | 54                            |
| 15-16         | 1,5   | 50                              | 45                            |
| 16-17         | 1,5   | 30                              | 27                            |
| 17-18         | 1,5   | 40                              | 36                            |

|  |     |     |            |
|--|-----|-----|------------|
| 18-19  | 0,6 | 70  | 25         |
| 19-20  | 0,6 | 100 | 36         |
| 20-21  | 0,6 | 80  | 29         |
| 21-22  | 0,6 | 70  | 25         |
| 22-23  | 0,6 | 60  | 22         |
| <b>ВСЬОГО<br/>відвідувачів<br/>за день<br/>(пзаг)</b>                                  |     |     | <b>548</b> |
| <b>Денна<br/>оборотність<br/>місяця<br/><math>\eta = \text{пзаг}/N</math>,<br/>раз</b> |     |     | <b>5,2</b> |

Я визначив прогнозований обсяг реалізації кулінарної продукції, виходячи з графіку завантаження обідньої зали (Таблиця 3.17) та встановлених коефіцієнтів споживання страв для готелю категорії 4\*, що спеціалізується на українській кухні.

#### **Вихідні дані для розрахунку:**

- Кількість відвідувачів, які споживають сніданок  $n_{\text{снід}}$ : 105 осіб.
- Загальна кількість відвідувачів обідньої зали протягом дня  $n_{\text{заг}}$ : 548 осіб.
- Коефіцієнт споживання страв за сніданком: 7
- Коефіцієнт споживання страв за день: 3,5.

Розрахунок очікуваної кількості реалізованих страв за день ( $N_{\text{стр}}$ , шт.) здійснюється за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} * k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} * k,$$

де:  $n_{\text{снід}}$  – кількість відвідувачів, які споживають сніданок

$n_{\text{заг}}$  – загальна кількість відвідувачів обідньої зали протягом дня

$k_{\text{снід}}$ ,  $k$  – коефіцієнти споживання страв, визначені на основі нормативних даних.

$$N_{\text{стр}} = 105 * 7 + 548 * 3,5 = 735 + 1918 = 2653$$

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, перші, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними

продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції. Результати даних розрахунків наведено у вигляді табл. 3.18 та 3.19.

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

| Група страв                               | Відсоткове співвідношення, % |                 | Кількість страв, шт. |
|---|------------------------------|-----------------|----------------------|
|   | від загальної кількості      | від даної групи |                      |
| <b>Холодні страви та закуски:</b>         | <b>35</b>                    |                 | <b>258</b>           |
| рибні                                     |                              | 20              | 52                   |
| м'ясні (Домашня шинка, балик)             |                              | 35              | 90                   |
| овочеві                                   |                              | 25              | 64                   |
| молоко і кисломолочні (Бринза, Будз)      |                              | 20              | 52                   |
| <b>Гарячі страви:</b>                     | <b>45</b>                    |                 | <b>329</b>           |
| м'ясні, рибні                             |                              | 20              | 66                   |
| круп'яні (Банош), овочеві                 |                              | 30              | 99                   |
| ячні, сирні (Деруни, Вареники, Ячня)      |                              | 50              | 164                  |
| <b>Солодкі страви (включаючи випічку)</b> | <b>20</b>                    |                 | <b>148</b>           |
| <b>Всього</b>                             | <b>100</b>                   |                 | <b>735</b>           |

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

| Група страв                     | Відсоткове співвідношення, % |                 | Кількість страв, шт. |
|---------------------------------|------------------------------|-----------------|----------------------|
|                                 | Від загальної кількості      | Від даної групи |                      |
| <b>1</b>                        | <b>2</b>                     | <b>3</b>        | <b>4</b>             |
| <b>Фірмові страви</b>           | <b>5</b>                     |                 | 96                   |
| <b>Холодні страви і закуски</b> | <b>30</b>                    |                 | 675                  |
| Рибні                           |                              | 15              | 86                   |
| М'ясні                          |                              | 35              | 201                  |
| Салати                          |                              | 40              | 230                  |
| Овочеві                         |                              | 0               | 0                    |
| Кисломолочні                    |                              | 10              | 58                   |
| <b>Гарячі закуски</b>           | <b>5</b>                     |                 | <b>96</b>            |
| <b>Супи</b>                     | <b>20</b>                    |                 | <b>384</b>           |
| Прозорі                         |                              | 35              | 134                  |
| Заправочні                      |                              | 50              | 192                  |
| Холодні                         |                              | 15              | 58                   |

продовж. табл. 3.79

|                            |            |    |             |
|----------------------------|------------|----|-------------|
| <b>Другі гарячі страви</b> | <b>30</b>  |    | <b>575</b>  |
| Рибні                      |            | 10 | 58          |
| М'ясні                     |            | 70 | 402         |
| Круп'яні,<br>борошняні     |            | 20 | 115         |
| <b>Солодкі страви</b>      | <b>10</b>  |    | <b>192</b>  |
| <b>Всього</b>              | <b>100</b> |    | <b>1918</b> |

Обсяг необхідних закупівель товарів (напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів тощо) для підприємств харчування визначається шляхом розрахунку, що базується на орієнтовних нормах споживання на одну особу. Результати цих розрахунків представлені в таблицях 3.20–3.21.

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

| Назва продукту                | Одиниця виміру | Норма споживання на 1 відвідувача | Загальна кількість на 105 відвідувачів |
|-------------------------------|----------------|-----------------------------------|--|
| Гарячі напої                  | л              | 0,25                              | $0,25 \times 105 = 26,25$              |
| Холодні напої                 | л              | 0,24                              | $0,24 \times 105 = 25,20$              |
| Мінеральна вода               | л              | 0,078                             | $0,078 \times 105 = 8,19$              |
| Сік                           | л              | 0,079                             | $0,079 \times 105 = 8,30$              |
| Власного виробництва          | л              | 0,079                             | $0,079 \times 105 = 8,30$              |
| Хліб та хлібобулочні вироби   | кг             | 0,09                              | $0,09 \times 105 = 9,45$               |
| Житній                        | кг             | 0,03                              | $0,03 \times 105 = 3,15$               |
| Висівковий                    | кг             | 0,03                              | $0,03 \times 105 = 3,15$               |
| Пшеничний                     | кг             | 0,03                              | $0,03 \times 105 = 3,15$               |
| Кукурудзяний                  | кг             | 0,03                              | $0,03 \times 105 = 3,15$               |
| Борошняні кондитерські вироби | шт             | 0,7                               | $0,7 \times 105 = 73,5 \approx 74$     |

**Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої протягом дня**

| Назва продукту | Одиниця виміру | Норма споживання на 1 відвідувача | Загальна кількість на 548 відвідувачів |
|----------------|----------------|-----------------------------------|--|
| Гарячі напої   | л              | 0,05                              | $0,05 \times 548 = 27,4$               |
| Холодні напої  | л              | —                                 | —                                      |

продовж. табл. 3.21

|                             |    |       |                           |
|-----------------------------|----|-------|---------------------------|
| Фруктова вода               | л  | 0,05  | $0,05 \times 548 = 27,4$  |
| Мінеральна вода             | л  | 0,08  | $0,08 \times 548 = 43,84$ |
| Сік                         | л  | 0,02  | $0,02 \times 548 = 10,96$ |
| Власного виробництва        | л  | 0,1   | $0,1 \times 548 = 54,8$   |
| Хліб та хлібобулочні вироби | кг | —     | —                         |
| Хліб пшеничний              | кг | 0,05  | $0,05 \times 548 = 27,4$  |
| Вино-горілчані вироби       | л  | 0,099 | $0,099 \times 548 = 54,2$ |
| Пиво                        | л  | 0,025 | $0,025 \times 548 = 13,7$ |

Відповідно до розробленого меню та на основі даних, поданих у таблицях 3.18–3.21, було сформовано денну виробничу програму для проєктованого закладу ресторанного господарства, що відображено в таблицях 3.22–3.24

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку

| № рецептури                      | Назва страви                                      | Кількість порцій, шт | Вихід страви, г (мл) |
|----------------------------------|---|----------------------|----------------------|
| <b>Сніданок – Шведський стіл</b> |   |                      |                      |
| <b>Холодні страви та закуски</b> |   |                      |                      |
| згідно ТК                        | Рибна тарілка (Копчена форель, Лосось)            | 80                   | 50/50                |
| згідно ТК                        | М'ясне асорті (Домашня шинка, Карпатський балик)  | 90                   | 25/25/25             |
| згідно ТК                        | Сирне плато (Будз, Бринза, Вурда)                 | 80                   | 30/30/30             |
| згідно ТК                        | Нарізка свіжих овочів / Квашені карпатські огірки | 60                   | 75                   |
| згідно ТК                        | Салат зі свіжої капусти з морквою                 | 50                   | 75                   |
|                                  | Вершки «President», 10 %                          | 8                    | 10                   |
| <b>Основні страви</b>            |   |                      |                      |
| згідно ТК                        | Банаш з білими грибами (або Бринзою)              | 75                   | 100                  |
| згідно ТК                        | Деруни зі сметаною                                | 80                   | 100                  |
| згідно ТК                        | Вареники з картоплею та шкварками                 | 70                   | 100                  |
| згідно ТК                        | Каша гречана на молоці                            | 60                   | 100                  |
| згідно ТК                        | Ячня з беконом                                    | 80                   | 80                   |
| <b>Солодкі страви</b>            |   |                      |                      |
| згідно ТК                        | Налисники з кисломолочним сиром та родзинками     | 40                   | 100                  |
| згідно ТК                        | Салат зі свіжих фруктів                           | 50                   | 100                  |
| згідно ТК                        | Фруктове желе з ванільним соусом                  | 40                   | 100                  |

| <b>Гарячі напої власного виробництва</b>       |  |     |     |
|--|--|-----|-----|
| згідно ТК                                      | Чай зелений «Tess»                                     | 60  | 200 |
| згідно ТК                                      | Кава «Американо»                                       | 100 | 150 |
| згідно ТК                                      | Гарячий шоколад  | 20  | 200 |
| <b>Холодні напої</b>                           |  |     |     |
| згідно ТК                                      | Молочний коктейль                                      | 30  | 200 |
| згідно ТК                                      | Апельсиновий фреш                                      | 40  | 200 |
|  | Мінеральна вода сильногазована «Моршинська»            | 40  | 200 |
|  | Сік яблучний «Sandora»                                 | 30  | 200 |
| <b>Хліб, хлібобулочні, кондитерські вироби</b> |  |     |     |
|  | Хліб пшеничний   | 315 | 30  |
|  | Домашній Кекс з карпатськими ягодами                   | 30  | 100 |
|  | Круасан з шоколадом, згущеним молоком, вишневим джемом | 49  | 100 |
|  | Торт «Вишиванка»                                       | 25  | 100 |
|  | Яблучний штрудель                                      | 20  | 100 |

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану на 90 місць

| <b>№ рецептури</b>     | <b>Назва страви</b>                                     | <b>Кількість порцій, шт.</b> | <b>Вихід страви, г (мл)</b> |
|------------------------|---|------------------------------|-----------------------------|
| <b>Холодні закуски</b> |   |                              |                             |
| згідно ТК              | Карпатське м'ясне плато (Домашня буженина, балик, сало) | 160                          | 150                         |
| згідно ТК              | Сирне асорті "Яремчанське" (Бринза, Будз, Вурда)        | 125                          | 120                         |
| згідно ТК              | Оселедець пряного посолу з теплою картоплею             | 140                          | 150                         |
| згідно ТК              | Тартар з оселедця на чорному хлібі                      | 150                          | 120                         |
| згідно ТК              | Салат із копченої бринзи та печеного перцю              | 100                          | 200                         |
| згідно ТК              | Салат "Овочевий" (з олійною заправкою)                  | 100                          | 180                         |
| <b>Гарячі закуски</b>  |   |                              |                             |
| згідно ТК              | Деруни з грибною підливою (білі гриби)                  | 45                           | 250                         |
| згідно ТК              | Млинці з ікрою форелі                                   | 25                           | 100/50                      |
| згідно ТК              | Вареники на парі з м'ясом (зі шкварками)                | 26                           | 200                         |
| <b>Супи</b>            |   |                              |                             |
| згідно ТК              | Борщ "Гетьманський" із сметаною та пампушками           | 180                          | 350                         |
| згідно ТК              | Грибна юшка по-карпатськи (з сушених білих грибів)      | 180                          | 350                         |
| згідно ТК              | Холодник (Буряковий холодний суп)                       | 120                          | 300                         |

продовж. табл. 3.23

| <b>Основні страви</b> |  |     |     |
|-----------------------|--|-----|-----|
| згідно ТК             | Банош з бринзою                                | 100 | 300 |
| згідно ТК             | Крученики зі свинини з чорносливом             | 120 | 280 |
| згідно ТК             | Форель, запечена в травах (місцевого вилову)   | 110 | 250 |
| згідно ТК             | Картопляні кнедли зі шкварками                 | 120 | 250 |
| згідно ТК             | Котлета по-київськи                            | 125 | 250 |
| <b>Гарніри</b>        |  |     |     |
| згідно ТК             | Картопляне пюре / Печена картопля              | 180 | 150 |
| згідно ТК             | Овочі-гриль (сезонні)                          | 120 | 150 |
| <b>Солодкі страви</b> |  |     |     |
| згідно ТК             | Сирники зі сметаною та варенням з лісових ягід | 70  | 200 |
| згідно ТК             | Яблука, запечені з медом та горіхами           | 60  | 150 |
| згідно ТК             | Торт "Київський"                               | 62  | 120 |

Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану на 90 місць (напої)

| <b>Назва напою</b>  | <b>Кількість пляшок/порцій, шт</b> | <b>Ємність пляшки/величина порції, л (мл)</b> |
|---|------------------------------------|---|
| <b>Горілка і горілчані вироби</b>                               |                                    |   |
| Горілка «Nemiroff De Luxe», Україна                             | 20 (0,7 л)                         | 0,7/0,05                                      |
| Горілка «Хортиця De Luxe», Україна                              | 20 (0,7 л)                         | 0,7/0,05                                      |
| Медовуха «Дід пасічник», Україна                                | 10 (0,7 л)                         | 0,7/0,05                                      |
| Настоянка "Спотикач" (вишня на коньяку), Україна                | 15 (0,5 л)                         | 0,5/0,05                                      |
| Місцеві/Карпатські настоянки (хріновуха, кедрівка)              | 20 (0,5 л)                         | 0,5/0,05                                      |
| <b>Віскі, Ром, Джин</b>   |                                    |   |
| Віскі Шотландське односолодове (Single Malt)                    | 10 (0,7 л)                         | 0,7/0,05                                      |
| Ром темний преміум-класу (Premium Dark Rum)                     | 10 (0,7 л)                         | 0,7/0,05                                      |
| Джин Лондонський сухий (London Dry Gin)                         | 8 (1,0 л)                          | 1,0/0,05                                      |
| <b>Вина</b>   |                                    |   |
| Вино червоне, сухе, Терруар» / Terroir, Цвайгельт, Україна, 12% | 15 (0,75 л)                        | 0,75/0,15                                     |
| Вино біле, сухе, Chateau Chizay Чизай Мушкотай, Україна, 12,5%  | 10 (0,75 л)                        | 0,75/0,15                                     |
| Вино ігристе брют (Україна, Франція)                            | 5 (0,75 л)                         | 0,75/0,15                                     |

| <b>Мінеральні води</b>   |             |           |
|--|-------------|-----------|
| Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська» (Закарпаття)            | 50 (0,5 л)  | 0,5       |
| Вода мінеральна «Поляна Квасова» (Закарпаття)                          | 30 (0,5 л)  | 0,5       |
| Вода негазована (Premium Still Water), (Італія)                        | 25 (0,75 л) | 0,75      |
| <b>Пиво</b>  |             |           |
| Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 4.8% | 20 (0,5 л)  | 0,5       |
| Пиво пляшкове, Oettinger Schwarz темне фільтроване, Чехія, 4.9%        | 8 (0,5 л)   | 0,5       |
| <b>Соки та Фруктові води</b>   |             |           |
| Соки натуральні прямого віджиму (яблуко, морква), Galicia              | 15 (1,0 л)  | 1,0/0,2   |
| Сік «Сандора» (апельсин, томат)  | 20 (1,0 л)  | 1,0/0,2   |
| Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»                          | 40 (0,5 л)  | 0,5       |
| <b>Холодні напої власного виробництва</b>                              |             |           |
| Узвар  | 150 (порц.) | 0,5/0,25  |
| Карпатський лимонад (обліпіха, мед, м'ята)                             | 100 (порц.) | 0,5/0,25  |
| <b>Кава та Чай</b>   |             |           |
| Кава зернова (Арабіка, Еспресо)  | 200 (порц.) | 0,03/0,15 |
| Чай Трав'яний Карпатський (збір гірських трав)                         | 80 (порц.)  | 0,25      |
| Чай чорний/зелений преміум-класу                                       | 100 (порц.) | 0,25      |

Отже, розроблена виробнича програма закладу ресторанного господарства є цілком реалістичною і тісно пов'язана зі спеціалізацією готельного комплексу. Асортимент страв та напоїв глибоко спрямований на регіональну специфіку, що підкреслює автентичність і привабливість для гостей.

### **3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції**

Структурно-технологічна схема (унікальна для кожного підприємства) є важливим інструментом, який візуалізує особливості виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства. Ця схема забезпечує

раціональну організацію виробничого процесу, визначаючи оптимальну послідовність технологічних операцій. Послідовність охоплює весь цикл: від надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції – до приготування страв та обслуговування споживачів. Для її розробки необхідно спочатку визначити асортиментну потребу підприємства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах. Ця потреба встановлюється на основі затвердженого меню та фіксується у таблиці 3.25 (без кількісних розрахунків).

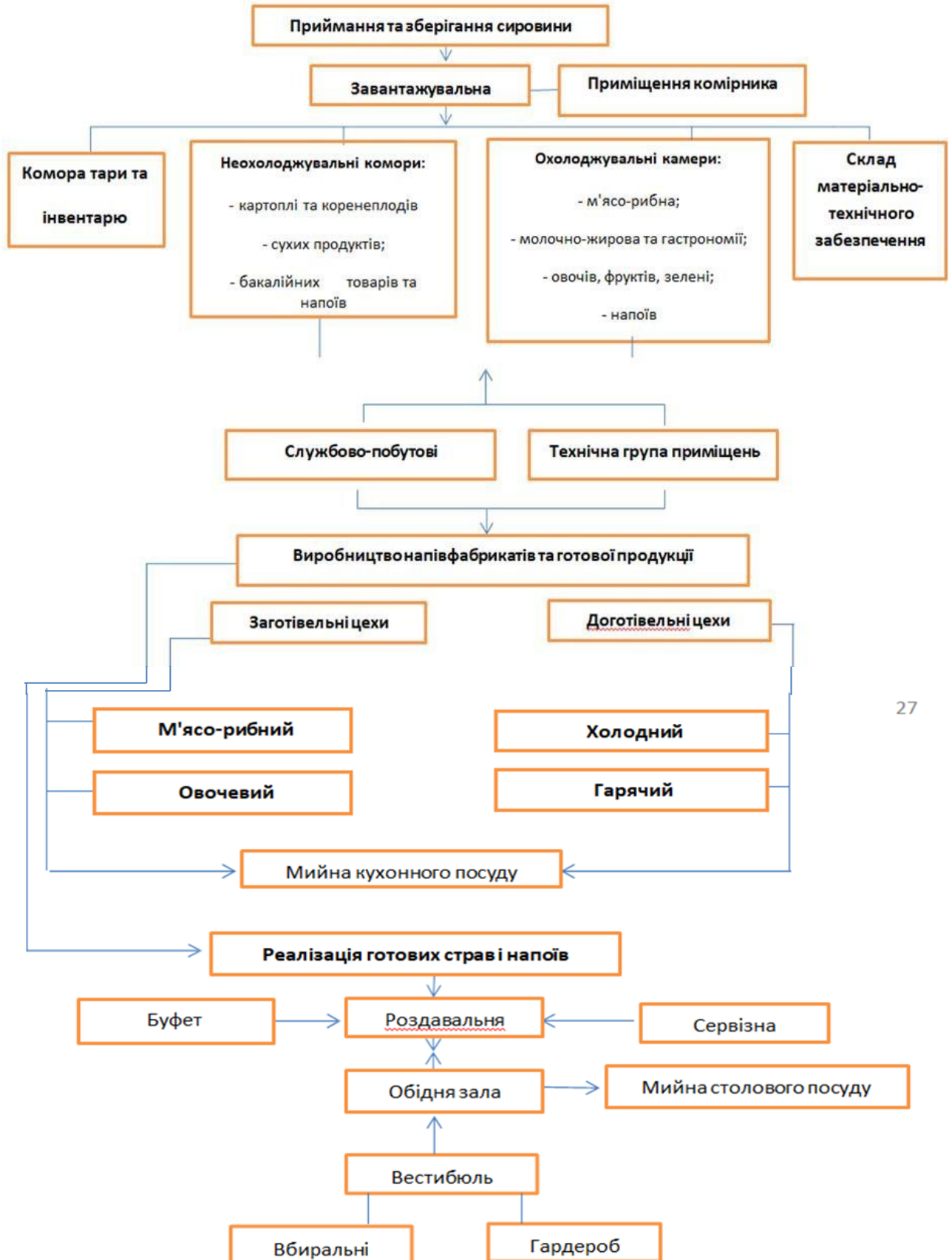
**Таблиця 3.25 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами**

| Товарна група                      | Найменування сировини, продукту, напівфабрикату | Гатунок, термічний стан, пакування |
|------------------------------------|---|------------------------------------|
| М'ясо, птиця, субпродукти          | свинина - півтушки                              | охолоджена, 1-й гатунок            |
|                                    | філе куряче                                     | охолоджене                         |
|                                    | печінка яловича                                 | охолоджена                         |
|                                    | яловичина (задня частина)                       | охолоджена, 1-й гатунок            |
|                                    | сало/бекон                                      | солоне, охолоджене                 |
| Риба та морепродукти               | судак   | охолоджений                        |
|                                    | форель  | місцевого вилову, охолоджена       |
|                                    | лосось  | слабосолений, філе                 |
|                                    | ікра форелі                                     | охолоджена, фасована               |
| М'ясна та рибна гастрономія        | салямі «Польська»                               | фасована, в/г                      |
|                                    | шинка, балик                                    | вакуумна упаковка                  |
|                                    | ковбаса домашня                                 | копчено-варена, вакуумна           |
| Молоко, молочні та жирові продукти | молоко  | пакетоване, 2,5%                   |
|                                    | сметана, вершки                                 | пакетована, 20%/10%                |
|                                    | масло вершкове                                  | фасоване, 82,5%                    |
|                                    | сир кисломолочний                               | фасований, 9%                      |
|                                    | Сирне плато (Бринза, Будз, Вурда)               | місцеве виробництво, охолоджене    |
| Овочі та зелень                    | картопля, помідори, огірки                      | свіжі                              |
|                                    | зелень петрушки, кріп, базилік                  | свіжа                              |
|                                    | капуста, морква, буряк                          | свіжі                              |
|                                    | м'ята   | свіжа                              |
|                                    | гриби білі                                      | свіжі / сушені                     |
| Фрукти та ягоди                    | лимон, апельсин                                 | свіжий (для фрешів, напоїв)        |
|                                    | яблука  | свіжі, тверді сорти                |
|                                    | ягоди (обліпіха, лісові ягоди)                  | свіжі / заморожені                 |

продовж. табл. 3.85

|   |  |   |
|---|--|---|
| Бакалійні товари                                    | огірок, помідори   | маринований / консервований                   |
|   | маслини, оливки  | консервовані                                  |
|   | олія соняшникова / оливкова  | рафінована / Extra Virgin                     |
| Сипучі продукти                                     | крупа гречана, рис, вівсянка   | фасована, в/г                                 |
|   | борошно  | пакетоване, в/г                               |
|   | цукор, сіль  | пакетований                                   |
|   | кава зернова   | фасована                                      |
|   | чай листовий   | фасований                                     |
| Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби | хліб пшеничний   | фасований                                     |
|   | борошняні вироби (кекси, круасани, штрудель)                           | готові / заморожені н/ф                       |
| Напої алкогольні                                    | Горілка «Nemiroff De Luxe», «Хортиця De Luxe»                          | пляшкова, 0,7 л                               |
|   | Горілка «Nemiroff з перцем»  | пляшкова                                      |
|   | Медовуха «Дід пасічник»  | пляшкова, 0,7 л                               |
|   | Настоянка "Спотикач" / Місцеві настоянки                               | пляшкова, 0,5 л                               |
|   | Віскі Шотландське односолодове   | пляшкове, 0,7 л                               |
|   | Ром темний преміум-класу   | пляшкове, 0,7 л                               |
|   | Джин Лондонський сухий   | пляшковий, 1,0 л                              |
|   | Вино червоне, сухе, Терруар» / Terroir, Цвайгельт, Україна, 12%        | пляшкове, 0,75 л                              |
|   | Вино біле, сухе, Chateau Chizay Чизай Мушкотай, Україна, 12,5%         | пляшкове, 0,75 л                              |
|   | Вино ігристе брют  | пляшкове, 0,75 л                              |
|   | Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 4.8% | пляшкове 0,5 л                                |
|   | Пиво пляшкове, Oettinger Schwarz темне фільтроване, Чехія, 4.9%        | пляшкове 0,5 л                                |
|   | Напої безалкогольні  | Вода мінеральна «Лужанська», «Поляна Квасова» |
| Вода негазована імпортна (Premium Still Water)      |  | пляшкова, 0,75 л                              |
| Сік «Сандора» (апельсин, томат)                     |  | пакетований, 1,0 л                            |
| Соки натуральні прямого віджиму (яблуко, морква)    |  | пляшкові, 1,0 л                               |
| Напій безалкогольний «Живчик»                       |  | пляшковий, 0,5 л                              |

Після того, як визначено асортиментну потребу закладу в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах (на основі меню), наступним кроком є розробка та детальний опис структурно-технологічної схеми виробництва підприємства ресторанного господарства. Ця схема візуалізована на рисунку 3.2.



27

Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану в засобі розміщення

Отже, розробка структурно-технологічної схеми завершує планування асортименту та починає етап планування приміщень, гарантуючи, що всі виробничі процеси у ресторані будуть логічно послідовними, санітарно безпечними та максимально ефективними для досягнення запланованого обсягу виробництва.

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

В закладі ресторанного господарства, а саме ресторані, передбачено харчування та обслуговування за системою «шведський стіл».

В системі обслуговування «шведський стіл» наявні дві стадії: реалізація готової продукції та організація споживання.

##### **Реалізація готової продукції передбачає у собі процеси такі як:**

- \* підготовка шведської лінії, а саме, підготовка обладнання до роботи.
- \* отримання та відпуск готової продукції.

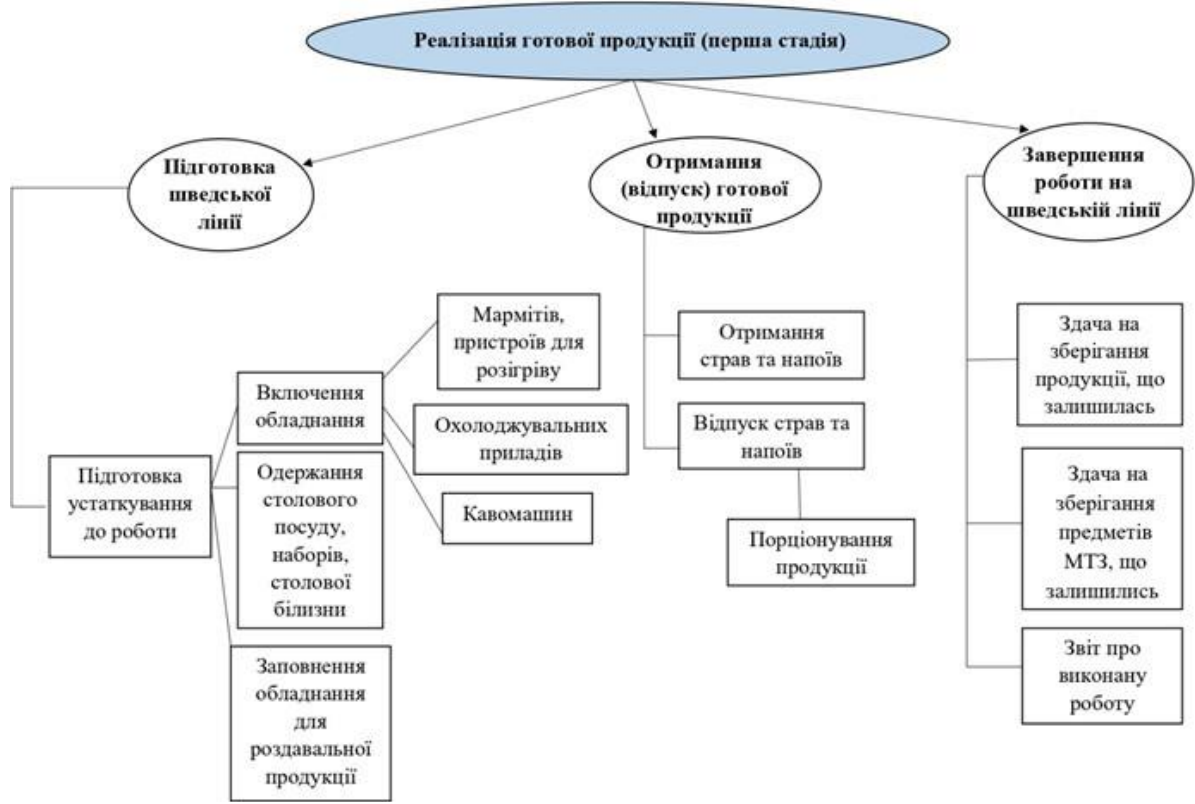
\*завершення роботи на шведській лінії, а саме, здача всієї продукції та МТЗ та звіт про виконану роботу.

##### **Організація харчування передбачає наступні процеси:**

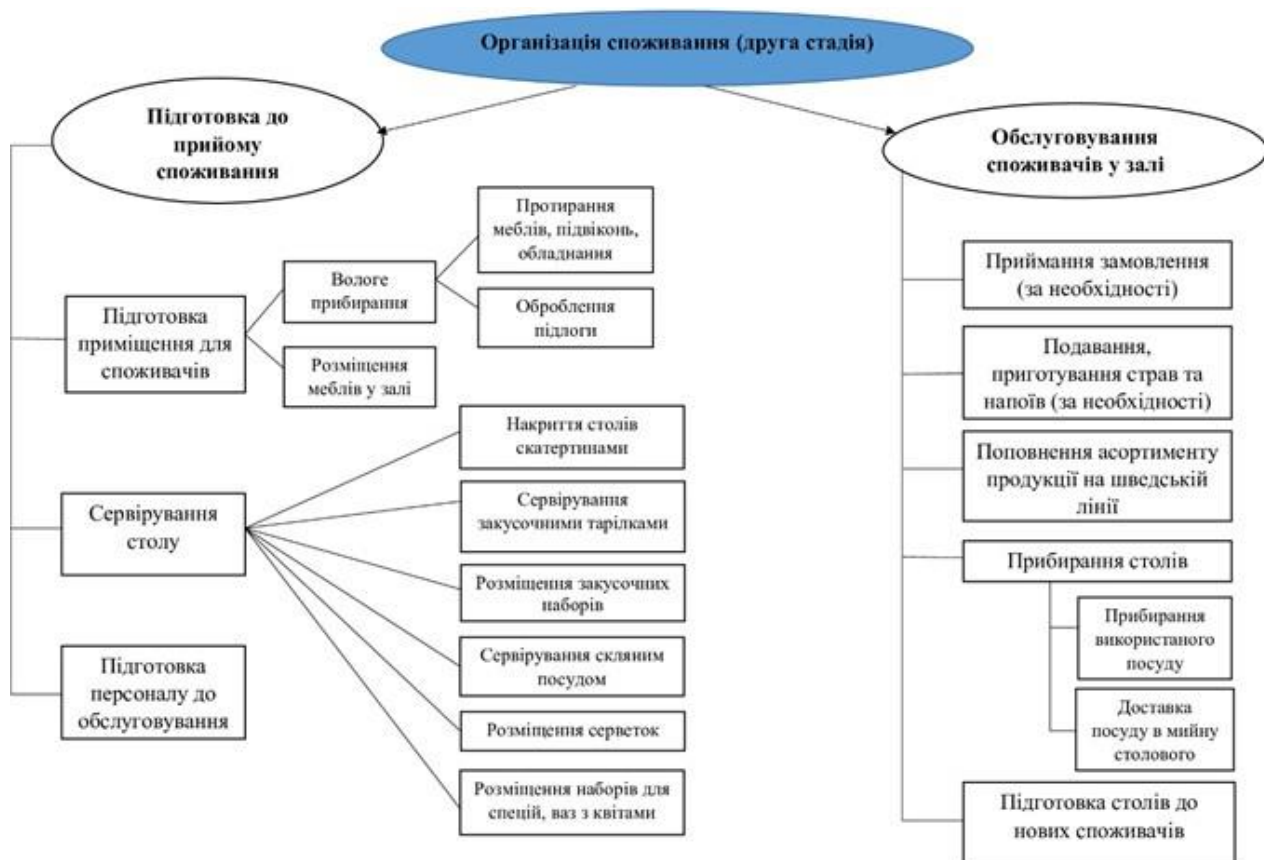
\*підготовка до прийому споживачів, яка включає підготовку приміщення, столів та персоналу.

\*обслуговування споживачів у залі, а саме, самообслуговування, отримання та поповнення певної продукції та прибирання столів для наступних споживачів.

Процес обслуговування під час реалізації готової продукції та організації споживання страв наведено на рисунку 3.3



**Рис. 3.3 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування - шведській стіл): – реалізація готової продукції**



**Рис. 3.4 - Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування - шведській стіл): – організація споживання**

В закладі ресторанного господарства, а саме, барі при вестибюлі(лобі-барі) передбачено обслуговування «а ля карт».

В системі обслуговування «а ля карт» наявні дві стадії: реалізація готової продукції та організація споживання.

**Реалізація готової продукції передбачає у собі процеси такі як:**

\*підготовка лобі-бару, а саме, підготовка обладнання та барної стійки до роботи.

\*отримання та відпуск готової продукції, передавання заявки на приготування кулінарної продукції.

\*завершення роботи барної стійки лобі-бару, а саме, здача всієї продукції та МТЗ і вкінці звіт про виконану роботу.

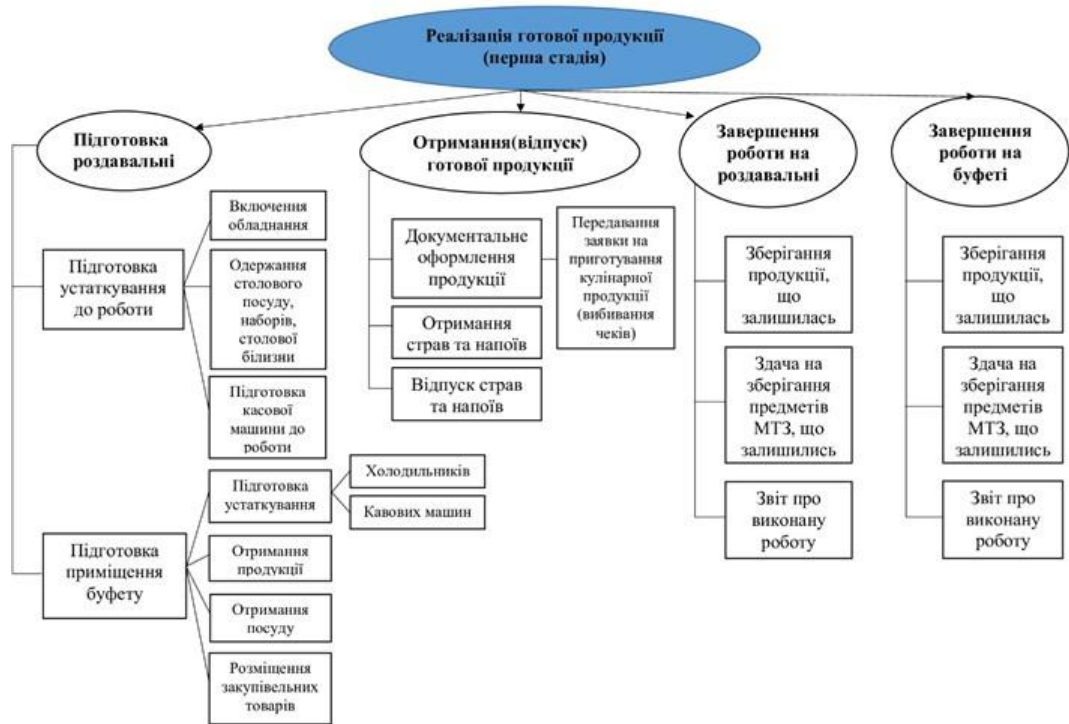
**Організація харчування передбачає наступні процеси:**

\* підготовка до прийому споживачів, яка включає підготовку

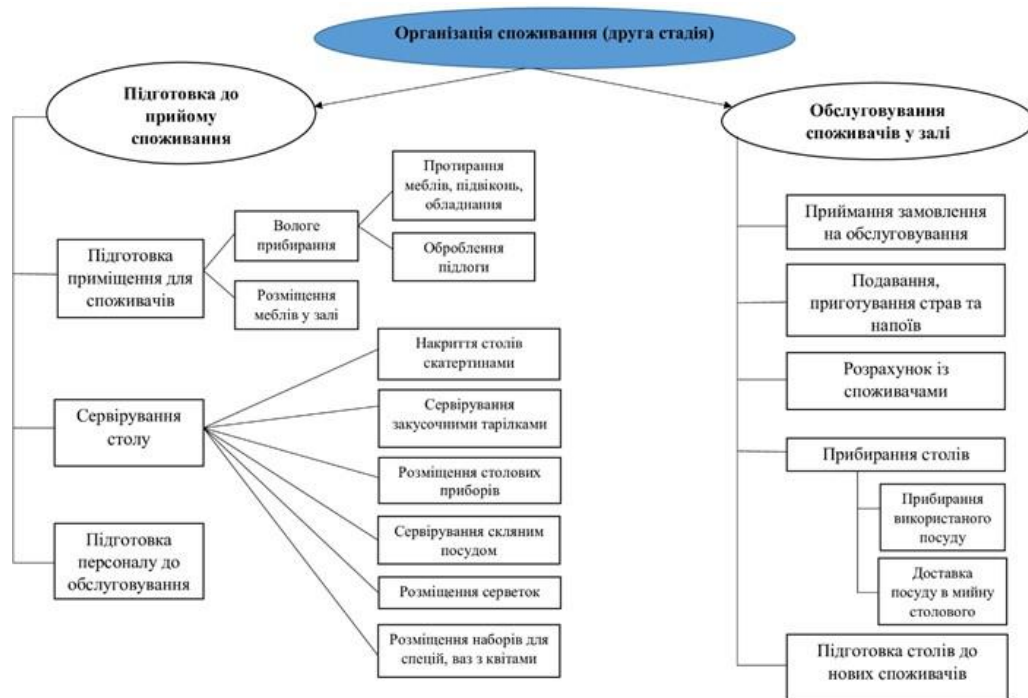
приміщення, столів та персоналу. Попереднє сервірування столів здійснюється без сервіровки столовими приборами та посудом.

\*обслуговування споживачів у залі, а саме, приймання замовлення, його реалізація та в кінцевому результаті розрахунок зі споживачами. Пізніше прибирання столів для наступних споживачів.

Структура процесу обслуговування «а ля карт» в лобі-барі відображено на рис. 3.5 – 3.6



**Рис. 3.5 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування - «а ля карт»): – реалізація готової продукції**



**Рис. 3.6 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування - «а ля карт»): – організація споживання**

Отже, в закладі ресторанного господарства проектного засобу розміщення (готелю 4\*, 55 номерів) реалізовані дві основні моделі обслуговування, кожна з яких має свою чітку структуру та функціональні особливості.

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Згідно з розробленою структурно-технологічною схемою виробництва та відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 («Підприємства харчування»), наступним етапом є визначення оптимального складу та площі приміщень закладу ресторанного господарства. Розрахунок площ проводиться з урахуванням специфіки підприємства, його потужності (кількості місць), а також функціонального призначення та технологічної послідовності виробничих процесів. Після виконання цих розрахунків будуть визначені кінцеві параметри всіх зон: виробничих, допоміжних та адміністративних. Усі отримані узагальнені результати будуть представлені у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площа приміщень ресторану на 90 місць

| № з/п                    | Приміщення  | Площа, м <sup>2</sup> |
|--------------------------|---|-----------------------|
| <b>Для відвідувачів</b>  |   | <b>289</b>            |
| 1                        | Вестибюль, в тому числі:                                | 49                    |
| 2                        | - Гардероб  | 6                     |
| 3                        | Санвузол чоловіча                                       | 8                     |
| 4                        | Санвузол жіноча   | 8                     |
| 5                        | Санвузол для маломобільних груп населення               | 15                    |
| 6                        | - Вестибюль   | 31                    |
| 7                        | Обідня зала з баром                                     | 172                   |
| <b>Виробничі</b>         |   | <b>133</b>            |
| 8                        | Підсобне приміщення бару                                | 8                     |
| 9                        | М'ясо-рибний цех  | 20                    |
| 10                       | Овочевий цех  | 18                    |
| 11                       | Гарячий цех   | 26                    |
| 12                       | Холодний цех  | 23                    |
| 13                       | Кабінет завідуючого виробництва                         | 10                    |
| 14                       | Мийна столового посуду                                  | 8                     |
| 15                       | Сервізна  | 6                     |
| 16                       | Мийна кухонного посуду                                  | 8                     |
| 17                       | Роздавальня   | 6                     |
| <b>Складські</b>         |   | <b>90</b>             |
| 18                       | Завантажувальна   | 10                    |
| 19                       | Неохолоджувальна комора сухих продуктів                 | 10                    |
| 20                       | Неохолоджувальна комора овочів та коренеплодів          | 10                    |
| 21                       | Неохолоджувальна комора бакалійних товарів та напоїв    | 10                    |
| 22                       | Охолоджувальна камера м'ясо-рибна                       | 10                    |
| 23                       | Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії     | 10                    |
| 24                       | Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв | 10                    |
| 25                       | Склад матеріально-технічного забезпечення               | 8                     |
| 26                       | Комора тари і інвентарю                                 | 6                     |
| 27                       | Приміщення комірника                                    | 6                     |
| <b>Службово-побутові</b> |   | <b>54</b>             |
| 28                       | Кабінет директора                                       | 6                     |
| 29                       | Бухгалтерія   | 6                     |
| 30                       | Приміщення офіціантів і барменів                        | 6                     |
| 31                       | Гардероб офіціантів і барменів                          | 6                     |
| 32                       | Приміщення персоналу                                    | 6                     |
| 33                       | Гардероб персоналу                                      | 6                     |
| 34                       | Душова, туалети   | 6                     |
| 35                       | Білизняна   | 6                     |
| 36                       | Комора прибирального інвентарю                          | 6                     |

| <b>Технічні приміщення</b>          |                      | <b>60</b>  |
|-------------------------------------|----------------------|------------|
| 37                                  | Електрощитова        | 10         |
| 38                                  | Теплопункт           | 12         |
| 39                                  | Венткамера припливна | 23         |
| 40                                  | Венткамера витяжна   | 10         |
| 41                                  | Машинне відділення   | 5          |
| <b>Корисна площа закладу (Сума)</b> |                      | <b>626</b> |

Отже, на основі чинних будівельних норм та розробленої технологічної схеми визначено склад і площі приміщень ресторану, що забезпечують його повноцінну роботу як підрозділу готелю. Структура закладу передбачає чітке зонування на зали для відвідувачів, виробничі цехи, складське господарство, а також службово-побутові та технічні сектори. Розподіл площ дозволяє дотримуватися послідовності технологічних процесів, від завантаження сировини до видачі готових страв, та гарантує комфортні умови як для гостей, так і для персоналу.

### **3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

Обрані приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення будуть розміщені на першому поверсі готелю, забезпечуючи зручний доступ як для гостей, так і для відвідувачів з вулиці. Цей блок пропонує можливості для активного відпочинку, релаксації та підтримки фізичної форми. Для розрахунку площ використано норми ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Дані приміщення наведені в таблиці 3.27.

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

| <b>№ з/п</b> | <b>Назва приміщення</b> | <b>Площа, м<sup>2</sup></b> | <b>Характеристика</b>   |
|--------------|-------------------------|-----------------------------|---|
| 1.           | Тренажерний зал         | 70                          | Основний простір для занять спортом. Оснащення: кардіотренажери (бігові доріжки, велотренажери, степери), силові тренажери (станції, лави для жиму), вільні ваги (гантелі, штанги). |

продовж. табл. 3.27

|                       |                      |           |   |
|-----------------------|----------------------|-----------|---|
| 2.                    | Кімната відпочинку   | 18        | Зона для релаксації після теплових процедур.<br>Обладнання: зручні дивани або шезлонги, журнальний столик, місце для подачі чаю/води. |
| 3.                    | Кімната інструкторів | 10        | Приміщення для відпочинку та роботи інструкторів.<br>Обладнання: стіл, стільці, шафа для особистих речей, міні-холодильник.           |
| <b>Загальна площа</b> |                      | <b>98</b> | <b>Площа приміщень без врахування коридорів та стін.</b>  |

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наводяться у вигляді табл. 3.28.

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

| Необхідне устаткування    | Марка                              | Кількість одиниць, шт. | Габаритні розміри, мм | Площа обладнання, м <sup>2</sup> (Скор) |
|---------------------------|------------------------------------|------------------------|-----------------------|---|
| Тренажерний зал           |                                    |                        |                       |   |
| Бігова доріжка            | Energy FIT EF-5501B                | 2                      | 2100x920x1370         | 3,87                                    |
| Велотренажер              | Energy FIT GB 1278                 | 2                      | 880x580x1280          | 1,02                                    |
| Стійка для присідань      | Inter Atletik Gym ST309            | 2                      | 1430x1640x1730        | 4,69                                    |
| Тріцепс-станція           | Inter Atletik Gym ST134            | 2                      | 1236x860x2210         | 2,13                                    |
| Лава для пресу регулююча  | Inter Atletik Gym ST311            | 2                      | 1400x560x605          | 1,57                                    |
| Лава для жиму             | Inter Atletik Gym ST304.1          | 2                      | 1332x1238x1187        | 3,3                                     |
| Стійка під гантелі        | Inter Atletik Gym ST403.1          | 2                      | 600x380x1160          | 0,46                                    |
| Лава для пауерліфтингу    | Inter Atletik Gym ST327            | 1                      | 1420x1255x1305        | 1,79                                    |
| Гак-машина                | HOIST HF-4357 Leg Press/Hack Combo | 1                      | 2100x780x1430         | 1,64                                    |
| Тренажер для згинання ніг | HUR-5530                           | 2                      | 1500x850x1400         | 2,55                                    |
| Тренажер для ніг          | Inter Atletik Gym ST202P           | 1                      | 2210x1000x1450        | 2,21                                    |
| Степер                    | Fitex A3100G                       | 2                      | 1190x830x1630         | 1,98                                    |
| Тренажер для стегна       | Inter Atletik Gym ST109            | 1                      | 1495x710x1620         | 1,07                                    |
| Стійка під штанги         | Inter Atletik Gym ST407            | 1                      | 785x1280x1395         | 1,01                                    |

|                                    |                     |     |              |                      |
|------------------------------------|---------------------|-----|--------------|----------------------|
| <b>Всього Тренажерний зал</b>      |                     |     |              | <b>∑Skop=29,29</b>   |
| ---                                | ---                 | --- | ---          | ---                  |
| Кімната інструкторів               |                     |     |              |                      |
| Стіл письмовий                     | «SYRIUSZ» XBIU/7/12 | 3   | 650x1000x740 | 1,95                 |
| Крісло офісне                      | H-9620              | 3   | 650x650x1150 | 1,27                 |
| Шафа для документів                | G-2060-60           | 1   | 600x400x1800 | 0,24                 |
| Холодильник міні-бар               | Beko M-1100         | 1   | 475x490x520  | 0,23                 |
| <b>Всього Кімната інструкторів</b> |                     |     |              | <b>∑Skop=3,69</b>    |
| ---                                | ---                 | --- | ---          | ---                  |
| Кімната відпочинку при сауні       |                     |     |              |                      |
| Диван                              | «ЛУНА»              | 1   | 950x2400x880 | 2,28                 |
| Шезлонги (лежаки)                  | «Laguna»            | 2   | 600x1800x900 | 2,16                 |
| Журнальний столик                  | «Тріумф»            | 1   | 700x700x450  | 0,49                 |
| Міні-бар (шафа-холодильник)        | Liebherr WKes 4552  | 1   | 600x600x850  | 0,36                 |
| <b>Всього Кімната відпочинку</b>   |                     |     |              | <b>∑Skop=5,29</b>    |
| <b>Всього</b>                      |                     |     |              | <b>∑Sзаг = 127,5</b> |

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведено у вигляді табл. 3.29.

**Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

| № з/п                 | Назва приміщення     | Площа, м <sup>2</sup> |
|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| 1.                    | Тренажерний зал      | 70                    |
| 2.                    | Кімната відпочинку   | 18                    |
| 3.                    | Кімната інструкторів | 10                    |
| <b>Загальна площа</b> |                      | <b>98</b>             |

### 3.6. Характеристика культурно-дозвільного призначення

Приміщення для культурно-дозвільних заходів — це важлива частина функціоналу готелю. Вони необхідні, оскільки вони збільшують цінність послуг для гостей і роблять готель більш конкурентоспроможним на ринку. Коли гості мають можливість активно та цікаво провести час, це не тільки забезпечує їм

комфортний відпочинок, але й покращує репутацію готелю та сприяє формуванню лояльності. Характеристика обраних приміщень представлена у вигляді табл. 3.30.

**Таблиця 3.30 – Приміщення культурно-дозвільного призначення**

| № з/п | Назва приміщення                                    | Площа, м <sup>2</sup> | Характеристика   |
|-------|---|-----------------------|--|
| 1.    | Приміщення гідів та гіда-перекладача                | 12                    | Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома робочими кріслами, двома шафами-стелажми та комп'ютерами.  |
| 2.    | Кулінарна студія / Майстерня (Інноваційний елемент) | 50                    | Призначена для проведення майстер-класів з Карпатської кухні. Включає робочий острів (з індукційною плитою та витяжкою), вбудовану духову шафу, скляну холодильну шафу, виробничий стіл. Зона дегустації обладнана барною стійкою та столом-трансформером. |
| 3.    | Дегустаційна (частина студії або окрема)            | 15                    | Призначена для індивідуальних дегустацій напоїв або фінальних страв студії. Обладнана високим дегустаційним столом та стільцями, шафою для посуду та вагами настільними.   |
| 4.    | Дитяча ігрова кімната                               | 25                    | Призначена для дозвілля дітей під наглядом. Обладнана дитячими столиками та стільцями, м'яким ігровим модулем (сухий басейн), телевізійною панеллю та шафою для іграшок.   |

Перелік необхідного обладнання та розрахунок корисної площі зазначених приміщень наведено у таблиці 3.31.

**Таблиця 3.31 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення**

| Найменування обладнання  | Марка                            | Кількість одиниць, шт. | Габаритні розміри, мм | Площа обладнання, м <sup>2</sup> (Скор) |
|--|----------------------------------|------------------------|-----------------------|---|
| <b>I. Приміщення гідів та гіда-перекладача</b>                 |                                  |                        |                       |   |
| Стіл офісний   | Brute                            | 2                      | 650×1350×750          | 1,76                                    |
| Офісне крісло  | Ergo-Lux                         | 2                      | 600×600×1000          | 0,72                                    |
| Шафа для документів  | G-2060-60                        | 1                      | 600×400×1800          | 0,24                                    |
| <b>Всього по Приміщенню гідів</b>                              |                                  |                        |                       | <b>ΣСкор=2,72</b>                       |
| <b>II. Кулінарна студія / Майстерня (Інноваційний елемент)</b> |                                  |                        |                       |   |
| Робочий острів з індукційною плитою                            | Electrolux Professional (модуль) | 2                      | 1800×900×900          | 3,24                                    |
| Барна стійка (зона для дегустації/подачі)                      | Custom Design                    | 1                      | 3000×700×1100         | 2,1                                     |
| Духова шафа (Пароконвектомат)                                  | Rational CombiMaster Plus        | 1                      | 850×800×800           | 0,68                                    |

|   |                                   |   |               |                    |
|---|-----------------------------------|---|---------------|--------------------|
| Холодильна шафа (скляна)                          | Tefcold SCU1425                   | 1 | 600×600×1800  | 0,36               |
| Стіл-трансформер (для майстер-класів)             | Expert-Line Folding               | 5 | 1500×750×750  | 5,63               |
| Витяжна шафа                                      | Rational CombiMaster Plus         | 1 | 2400×1200×500 | 2,88               |
| Ваги настільні                                    | CAS / Gram                        | 1 | 300×250×100   | 0,08               |
| Виробничий стіл (Нержавіюча сталь)                | Custom                            | 1 | 1500×600×850  | 0,9                |
| Вакуумний пакувальник                             | Henkelman / Vacuum Sealer         | 1 | 500×400×400   | 0,2                |
| Термостат Sous Vide (занурювальний)               | Julabo / Sous Vide Circulator     | 2 | 100×100×300   | 0,02               |
| Бласт чилер / Шокер                               | Irinnox / Blast Chiller (компакт) | 1 | 700×850×850   | 0,6                |
| <b>Всього по Кулінарній студії</b>                |                                   |   |               | <b>ΣSkop=16,69</b> |
| <b>III. Дегустаційна</b>                          |                                   |   |               |                    |
| Дегустаційний стіл (Барний/Високий)               | Custom / Horeca Line              | 1 | 2000×900×1050 | 1,8                |
| Барні стільці                                     | Horeca Line / М'які               | 6 | 500×500×800   | 1,5                |
| Шафа-стелаж (для посуду та зразків)               | Custom (Скло/Дерево)              | 1 | 1200×400×2000 | 0,48               |
| Винна шафа (терморегульована)                     | Liebherr / Dunavox                | 1 | 600×600×1800  | 0,36               |
| Мобільний сервірувальний візок                    | Custom / Modular                  | 1 | 800×500×900   | 0,4                |
| <b>Всього по Дегустаційній</b>                    |                                   |   |               | <b>ΣSkop=4,54</b>  |
| <b>IV. Дитяча ігрова кімната</b>                  |                                   |   |               |                    |
| Столики дитячі                                    | IKEA MAMMUT                       | 3 | 600×600×500   | 1,08               |
| Стільці дитячі                                    | IKEA MAMMUT                       | 6 | 300×300×600   | 0,54               |
| М'який ігровий модуль (сухий басейн)              | Kinder-Land D-150                 | 1 | 1500×1500×600 | 2,25               |
| Шафа для іграшок                                  | LEGO Storage Unit                 | 1 | 1000×400×1200 | 0,4                |
| <b>Всього по Дитячій кімнаті</b>                  |                                   |   |               | <b>ΣSkop=4,27</b>  |
| <b>Всього (загальна корисна площа обладнання)</b> |                                   |   |               | <b>ΣSзаг=28,22</b> |

**Таблиця 3.32 - Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення**

| <b>Назва приміщення</b>                   | <b>Площа, м<sup>2</sup></b> |
|---|-----------------------------|
| Приміщення гідів та гіда-перекладача      | 12                          |
| Кулінарна студія / Майстерня (Інновація)  | 50                          |
| Дегустаційна                              | 15                          |
| Дитяча ігрова кімната                     | 25                          |
| Технічне приміщення при Кулінарній студії | 5                           |
| Санвузли при зоні дозвілля                | 6                           |
| <b>Всього</b>                             | <b>113 м<sup>2</sup></b>    |

Отже, розрахунок засвідчив виділення **113 м<sup>2</sup>** корисної площі для приміщень культурно-дозвілєвого призначення. Цей сектор є ключовим елементом концепції 4-зіркового сімейного комплексу, оскільки він забезпечує якісне проведення дозвілля та реалізує інноваційний підхід.

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

Службово-побутові та господарські приміщення розроблено з метою забезпечення ефективного управління, комфортних умов праці персоналу та безперебійного технічного обслуговування курортного еко-готелю. Площі та склад приміщень визначені відповідно до функціональних потреб, штатного розкладу та вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

#### **1. Адміністративні приміщення**

Адміністративні приміщення розміщуватимуться на другому поверсі будівлі. Ці приміщення будуть об'єднані в групи за функціональними ознаками, забезпечуючи зручну комунікацію між керівним та інженерно-технічним складом:

- **Приміщення директора:** Включають кабінет генерального директора 13м<sup>2</sup> та окрему приймальню 9м<sup>2</sup>.

- **Приміщення інженерно-технічного персоналу:** Сюди входять кабінет головного інженера 9м<sup>2</sup> та загальне приміщення інженерно-технічного персоналу 18 м<sup>2</sup> для забезпечення оперативного контролю за комунікаціями.

• **Приміщення адміністративного підрозділу:** Ця група включає фінансові та управлінські служби:

- **Фінансова служба:** Кабінет головного бухгалтера 8м<sup>2</sup>, загальна бухгалтерія 16м<sup>2</sup> та приміщення каси 6м<sup>2</sup>.
- **Економічна служба:** Кабінет старшого економіста 8м<sup>2</sup> та приміщення працівників 12м<sup>2</sup>
- **Спеціалізовані кабінети:** Кабінети начальника служби безпеки та пожежної охорони, менеджера служби управління номерним фондом, менеджера рекреаційної служби – кожен по 8м<sup>2</sup>
- **Служба присадибного господарства:** Менеджер служби управління присадибним господарством 8м<sup>2</sup> та приміщення працівників 12м<sup>2</sup>.

• **Допоміжні адміністративні:** Окреме приміщення архіву 13м<sup>2</sup> для зберігання документації.

## 2. Побутові приміщення для персоналу

Побутові приміщення розміщуються на першому поверсі/цоколі для зручного доступу персоналу та ізоляції від гостьових зон. Вони розраховані на максимальну кількість працівників у зміну:

• **Гардероби з душовими та санвузлами:** Передбачені окремі чоловічі та жіночі блоки. Площа розрахована виходячи з 0,8 м<sup>2</sup> на одну шафу та 1м<sup>2</sup> на одну душову сітку.

• **Кімната відпочинку та прийому їжі:** Забезпечує персоналу можливість перерви та вживання їжі в належних умовах.

## 3. Господарські та технічні приміщення

Ці приміщення розташовуються переважно на першому поверсі/цоколі та забезпечують технічне обслуговування готелю:

• **Білизняна:** Включає зони для прийому брудної білизни, зберігання чистої білизни та приміщення для ремонту.

• **Склади та комори:** Комори для зберігання прибирального інвентарю та хімічних засобів, а також загальний склад матеріально-технічного призначення.

• **Технічні приміщення:** Включають електрощитову, теплову, вентиляційну та інші технологічні приміщення, площа яких визначається інженерними розрахунками.

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

Після того, як було виконано розрахунок площ усіх функціональних приміщень готельного комплексу, необхідно узагальнити отримані результати. Ці підсумкові дані щодо площ усіх окремих приміщень готельного підприємства слід представити у формі таблиці 3.30.

#### Таблиця 3.33 - Склад і площі приміщень туристичного готелю на 55 номерів

| Назва приміщення  | Площа, м <sup>2</sup> |
|---|-----------------------|
| 1   | 2                     |
| <b>Група А. Житлова група приміщень</b>                   |                       |
| <b>Група А/1. Житлові номери</b>                          |                       |
| Апартаменти   | 20,6x4=80,24          |
| Люкс  | 10,69x6=64,14         |
| Напівлюкс   | 8,38x6=50,28          |
| Двомісний стандарт  | 7,22x78=563,16        |
| Одномісний стандарт                                       | 4,62x5=23,1           |
| Одномісний стандарт (МГН)                                 | 8,35x6=50             |
| <b>Всього</b>   | <b>830,92</b>         |
| <b>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</b> |                       |
| Хол   | 30                    |
| Кімната чергового персоналу                               | 12                    |
| Приміщення старшої покоївки                               | 4                     |
| Приміщення для складання брудної білизни                  | 6                     |
| Комора прибирального інвентарю                            | 4                     |
| Площадка розбирання брудної білизни                       | 4                     |
| Кімната побутового обслуговування                         | 6                     |
| Приміщення для зберігання візків покоївок                 | 12                    |
| Приміщення для чистки взуття                              | 6                     |
| Санвузол персоналу  | 4                     |
| <b>Всього на поверх</b>                                   | <b>88</b>             |
| <b>Всього на 4 поверхах</b>                               | <b>352</b>            |
| <b>Разом по групі А</b>                                   | <b>1182,92</b>        |
| 1   | 2                     |
| <b>Група Б. Приміщення громадського призначення</b>       |                       |
| <b>Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень</b>  |                       |
| Вестибюль   | 173                   |
| Бюро прийому і реєстрації                                 | 12                    |

|   |                |
|---|----------------|
| Кімната чергового адміністратора                                  | 12             |
| Приміщення охорони  | 4,13           |
| Гардероб  | 6              |
| Приміщення носіїв багажу  | 4              |
| Камера схову  | 10,73          |
| Вбиральня чоловіча  | 8              |
| Вбиральня жіноча  | 8              |
| Вбиральня службова  | 8              |
| Вбиральня для маломобільних груп населення                        | 9,6            |
| Комора прибирального інвентарю                                    | 2              |
| <b>Всього</b>   | <b>257,46</b>  |
| <b>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</b>               |                |
| Ресторан  | 626            |
| Бар при вестибюлі(лобі-бар)                                       | 30             |
| Їдальня для персоналу   | 130            |
| <b>Всього</b>   | <b>778</b>     |
| <b>Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b> |                |
| Тренажерний зал   | 70             |
| Кімната відпочинку  | 18             |
| Кімната інструкторів  | 10             |
| <b>Всього</b>   | <b>98</b>      |
| <b>Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення</b>    |                |
| Приміщення гідів та гіда-перекладача                              | 12             |
| Кулінарна студія / Майстерня (Інновація)                          | 50             |
| Дегустаційна  | 15             |
| Дитяча ігрова кімната   | 25             |
| Технічне приміщення при Кулінарній студії                         | 5              |
| Санвузли при зоні дозвілля  | 6              |
| <b>Всього</b>   | <b>113</b>     |
| <b>Разом по групі Б</b>   |                |
|   | <b>1246,46</b> |
| <b>Група В.</b>   |                |
| <b>Група В/1. Службово-побутові приміщення</b>                    |                |
| Кабінет генерального директора                                    | 14             |
| Приймальня секретаря керівника                                    | 10             |
| Кабінет виконавчого директора                                     | 12             |
| Кабінет маркетологів  | 15             |
| Кабінет головного бухгалтера                                      | 9              |
| Приміщення для роботи бухгалтерів                                 | 18             |
| Касовий вузол   | 6              |
| Кабінет HR-менеджер   | 8              |
| Приміщення для спеціаліста відділу кадрів                         | 10             |
| <b>Всього</b>   | <b>102</b>     |
| <b>Група В/2. Побутові приміщення для персоналу</b>               |                |
| Кімната відпочинку  | 20             |
| Гардеробна чоловіча   | 12             |

|  |                |
|--|----------------|
| Гардеробна жіноча  | 12             |
| Санітарні вузли  | 12             |
| <b>Всього</b>  | <b>56</b>      |
| <b>Група В/2. Господарські приміщення</b>                          |                |
| Кімната для зберігання інвентарю                                   | 15             |
| Склад господарських товарів  | 18             |
| Пральня,   | 25             |
| <b>Всього</b>  | <b>58</b>      |
| <b>Разом по групі В</b>  |                |
| <b>Корисна площа готельного підприємства, <math>S_{кор}</math></b> |                |
|  | <b>2645,38</b> |

**Розрахунок:**

$$S_{роб} = 2645,38 * 1,25 = 3306,7 \text{ м}^2$$

$$S_{заг} = 3306,7 * 1,15 = 3802,7 \text{ м}^2$$

Отже, проведений розрахунок підтверджує, що загальна площа засобу розміщення на 55 номерів становить **3802,7 м<sup>2</sup>**, що забезпечує повну функціональність та відповідність категорії 4-зіркового сімейного проектного готелю.

## РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Даний туристичний готель (категорія 4\*, 55 номерів, 105 місць) буде розташований у місті Яремче, яке є відомим туристичним центром Івано-Франківської області. Місце під будівництво обрано з метою максимального використання природного ландшафту та забезпечення естетичної привабливості об'єкта.

Земельна ділянка знаходиться за адресою м. Яремче, вул. Свободи 59/1, у мальовничій локації з видом на Карпати, неподалік від відомих туристичних маршрутів та пам'ятки природи, «Черепахові скелі». Більш детальна інформація наведена в таблиці 4.1

**Таблиця 4.1 - Загальна характеристика земельної ділянки проєктованого готелю**

| Ознака                     | Характеристика   |
|----------------------------|--|
| Місце знаходження          | м. Яремче, у зоні змішаної забудови (туристична та житлова).   |
| Площа земельної ділянки    | 3150 м <sup>2</sup> .  |
| Рельєф ділянки забудови    | Спокійний, слабопологий. Ухил становить приблизно 5–7% в бік центральної вулиці Свободи. Рельєф сприяє природному відведенню поверхневих вод.                                    |
| Типи ґрунтів               | Суглинкові (лесоподібні) та галечникові (характерні для передгір'я Карпат). Ґрунти достатньо щільні, але потребують уваги до організації дренажу через високу вологість регіону. |
| Глибина промерзання ґрунту | Для даного регіону (згідно з ДБН) орієнтовна нормативна глибина промерзання ґрунту становить 0,9 м.  |

Земельна ділянка площею 3150 м<sup>2</sup> облаштовується відповідно до концепції 4-зіркового сімейного туристичного комплексу, поєднуючи функціональність та естетику Карпатського стилю.

- **Основна будівля засобу розміщення:** Готель, що містить 55 номерів, рецепцію, лобі, адміністративні та службові приміщення.

- **Ресторан:** Розташований в окремому крилі корпус, що включає ресторан, кухню повного циклу та інноваційну **Кулінарну Майстерню**.

– **Під'їзні шляхи:** Організовано два основні в'їзди:

Головний в'їзд до рецепції для гостей.

Господарський в'їзд (службовий) до зони розвантаження кухні, пральні та господарської зони.

– **Автостоянка:** Передбачено наземний паркінг із розрахунку машиномісце на 10-15 номерів, плюс службові місця. Загальна потреба – близько 8-10 місць.

– **Садово-паркові та ландшафтні зони:** Значна частина території відведена під ландшафтний дизайн у Карпатському стилі. Включено пішохідні доріжки, елементи декору з природного каменю та дерева, а також облаштування зони відпочинку біля закритої теплиці/міні-ферми (інноваційний елемент концепції).

– **Споруди для розваг:** Облаштований дитячий майданчик з безпечним покриттям, а також зони для сезонного прокату спорядження (скі-рум) та відпочинку на відкритому повітрі.

– **Господарські зони:** Окрема зона для контейнерів ТПВ, пральні, зони для складування інвентарю, відокремлена від гостьових шляхів та зон відпочинку.

**Озеленення:** Головний принцип – **імітація гірського ландшафту та природність.**

- **Асортимент:** Перевага хвойним (ялини, сосни, ялівці) та місцевим листяним породам (горобина, калина).
- **Декор:** Активне використання природного каменю та дерев'яних елементів (мульчування корою, колоди, пні).
- **Зонування:** Живоплоти з кущів для відокремлення господарської зони.
- **Квітники:** Неформальні, "природні" композиції з багаторічників (наприклад, альпійські гірки).
- **Доріжки:** Мощення з природного каменю або гравію, що гармонійно вписується у загальний вигляд.

**Освітлення:**

**Колір:** Тепле світло (2700К–3000К) для створення затишку.

- **Типи:**
- **Функціональне:** Низькі ліхтарі-боларди на доріжках та паркінгу (безпека).

- **Акцентне:** Направлене світло на фасади та ландшафтні елементи (декор, підкреслення Карпатського стилю).
- **Принцип:** Енергоефективність (LED) та відсутність сліпучого світла.

## 4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

### *Водопостачання*

По основному призначенню води системи водопостачання підрозділяють на господарсько-побутові, виробничі і протипожежні.

#### 1. Господарсько-питні системи

Це основна система, призначена для забезпечення потреб людей у воді, що відповідає санітарно-гігієнічним нормам (питна якість).

- **Призначення:** Забезпечення питною водою, приготування їжі (на кухні), особиста гігієна (номери, санвузли, душові), прибирання приміщень.
- **Використання в готелі:** Подача води до житлових номерів, адміністративних приміщень, лобі-бару та холодного цеху ресторану.
- **Ключова вимога:** Якість води повинна відповідати ДСанПіН 2.2.4-171-10 "Гігієнічні вимоги до води питної...".

#### 2. Виробничі (Технологічні) системи

Ці системи подають воду, необхідну для технологічних процесів підприємства, які не пов'язані безпосередньо з питтям чи гігієною гостей.

- **Призначення:** Вода як сировина або як теплоносій/охолоджувач. Використовується для роботи промислового обладнання.
- **Використання в готелі/ресторані:**
  - **Виробничі приміщення:** Підключення до посудомийних машин, пароконвектоматів, льодогенераторів, технологічних мийок.
  - **Технічні приміщення:** Подача води до пральні, охолодження обладнання (наприклад, компресорів холодильних машин або чилерів), заповнення басейну.

#### 3. Протипожежні системи

Система, призначена виключно для гасіння пожеж та забезпечення пожежної безпеки будівлі.

**Призначення:** Забезпечення необхідного об'єму води та тиску для внутрішніх пожежних кранів, а також для живлення автоматичних систем пожежогасіння (спринклерні або дренчерні системи).

**Використання в готелі:** Магістралі прокладаються по всіх поверхах та приміщеннях готелю.

Система водопостачання готельного комплексу (4\*, 55 номерів, 105 місць) у м. Яремче є критичною для забезпечення господарсько-побутових, технологічних та протипожежних потреб. Система проєктується відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 та ДБН В.2.5-74:2013. Розрахунок загальних та гарячих витрат води базується на нормах, характерних для готелів підвищеної комфортності (4 зірки) з фізкультурно-оздоровчою групою приміщень (SPA, басейн) та рестораном.

**Вихідні дані:**

- N – кількість місць у готелі = 105 місць.
- T – кількість робочих днів готелю на рік = 365 діб (цілодобовий режим).
- $q_{гп}$  – норма витрат води на потреби функціональних груп готелю (житлові номери, побут, ресторан, SPA), приймаємо (згідно з довідковими даними для готелів 4\*)  $q_{гп} = 350$  л/доба · місце
- $q_{гар}$  – норма витрат гарячої води (приймаємо, як правило, 40-50% від загальної норми)  $q_{гар} = 150$  л/доба · місце. Нижче наведені розрахунки витрат води

**1. Загальні витрати води,  $V_{заг}$ , м<sup>3</sup> (без поливу):**

$$V_{заг} = (q_{гп} * N * T) / 1000 \quad (4.1)$$

де:

- $q_{гп}$  — норма витрати води на одну особу/одиницю (350 л/добу).
- N — кількість осіб/одиниць (105).
- T — кількість днів на рік (365 діб).

Розрахунок:

$$V_{заг} = (350 * 105 * 365) / 1000 = 13421,25 \text{ м}^3$$

## 2. Витрати гарячої води, $V_{\text{гар}}, \text{м}^3$ :

$$V_{\text{гар}} = (q_{\text{гар}} * N * T) / 1000 \quad (4.2)$$

де:

- $q_{\text{гар}}$  — норма витрати гарячої води на одну особу/одиницю (150 л/добу).
- $N$  — кількість осіб/одиниць (105).
- $T$  — кількість днів на рік (365 дів).

Розрахунок:

$$V_{\text{гар}} = (150 * 105 * 365) / 1000 = 5748,75 \text{ м}^3$$

## 3. Витрати води на полив території, $V_{\text{п}}, \text{м}^3$ :

- $V_{\text{к}}$  — норма витрат води одним поливним краном = 1,08 м<sup>3</sup>/год.
- $S_{\text{д}}$  — площа ділянки, яку поливатимуть (приймаємо 40% від 3150 м<sup>2</sup>, що  $\approx$  1260 м<sup>2</sup>).
- $t$  — час роботи поливного крана за добу = 2,5 год.
- $T_{\text{п}}$  — період поливу території протягом року = 187 дів.
- 710 — площа, яку обслуговує один кран, м<sup>2</sup>.

Формула:

$$V_{\text{п}} = (V_{\text{к}} * S_{\text{д}} * t * T_{\text{п}}) / 710 \quad (4.3)$$

Розрахунок:

$$V_{\text{п}} = (1,08 * 1260 * 2,5 * 187) / 710 = 847,9 \text{ м}^3$$

## 4. Загальні річні витрати води (з поливом):

$$V_{\text{заг (фінал)}} = V_{\text{заг (без поливу)}} + V_{\text{п}} \quad (4.4)$$

Розрахунок:

$$V_{\text{заг (фінал)}} = 13421,25 \text{ м}^3 + 847,9 \text{ м}^3 = 14269,15 \text{ м}^3$$

Для внутрішніх мереж готелю рекомендується застосовувати сучасні матеріали, що забезпечують довговічність, надійність з'єднань та відповідність санітарним нормам, рис. 4.1.

Вибір матеріалів для інженерних систем проєктованого готелю має вирішальне значення для забезпечення довговічності, надійності та якості послуг, особливо в контексті готелю 4\* в гірському регіоні.

**Внутрішні системи (холодне та гаряче водопостачання)**

Для систем внутрішнього холодного (ХВП) та гарячого водопостачання (ГВП) найбільш доцільним є використання поліпропіленових (PPR) або металополімерних (металопластикових) трубопроводів.

**Переваги:** Ці матеріали забезпечують високу стійкість до корозії та іржавіння, що є ключовим для якості питної води та тривалого терміну служби системи. Вони мають невелику вагу та відрізняються низькою вартістю монтажу, а їхня гладка внутрішня поверхня запобігає утворенню відкладень.

**Недоліки:** PPR-трубопроводи мають вищий коефіцієнт лінійного розширення, що вимагає компенсації при прокладанні гарячої води. Обидва типи матеріалів чутливі до УФ-випромінювання, тому їх необхідно прокладати приховано або захищати від прямого сонячного світла.

### **Протипожежна система**

Для забезпечення найвищої надійності та міцності в системі протипожежного водопроводу використовуються сталеві (оцинковані) трубопроводи.

**Переваги:** Сталь має високу міцність, що дозволяє витримувати значні механічні навантаження та високий тиск, необхідний для ефективного пожежогасіння. Це критично важливо для дотримання норм безпеки готелю 4\*.

**Недоліки:** Основним недоліком чистої сталі є її схильність до корозії, тому для захисту внутрішня поверхня обов'язково повинна бути оцинкована. Монтаж сталевих труб є більш складним і трудомістким у порівнянні з полімерними.

### **Вводи трубопроводу до будівлі**

На ділянці вводу трубопроводів до будівлі (зовнішні мережі) використовуються матеріали, які повинні витримувати умови ґрунту та зовнішні навантаження. Застосовуються поліетиленові (ПЕ) або чавунні труби.

**Переваги:** Поліетиленові труби відрізняються високою корозійною стійкістю та довговічністю у ґрунті, а також простим монтажем (зварюванням). Чавунні труби відомі своєю винятковою довговічністю та стійкістю до зовнішніх навантажень.

**Недоліки:** Чавунні труби мають високу вартість і значну вагу. Поліетиленові труби, хоча й гнучкі, вимагають захисту від механічних пошкоджень під час прокладання та експлуатації в ґрунті.

На рис.4.1 зображено типи систем трубопроводів



Рис. 4.1 Типи систем трубопроводів

**Структура внутрішнього водопроводу.** Внутрішня система водопостачання готелю матиме три основні, незалежні мережі:

1. **Господарсько-побутова:** Забезпечення номерів, побутових приміщень, адміністративних зон.
2. **Технологічна:** Підведення води до технологічного устаткування ресторану (пароконвектомати, посудомийні машини, льодогенератори), пральні.
3. **Протипожежна:** Окрема мережа для внутрішніх пожежних кранів та спринклерної системи (якщо така передбачена). На цій мережі лічильник води не встановлюється.

**Водомірний вузол та вводи:**

1. **Число вводів:** Для готелю на 105 місць доцільно передбачити два вводи від зовнішньої мережі для забезпечення надійності подачі води споживачам (відповідно до ДБН В.2.5-64:2012).

2. **Розміщення:** Ввід водопроводу здійснюється у підвалі/технічному приміщенні. Перед місцями приєднання устаткування (технологічного та сантехнічного) встановлюється запірна арматура для можливості ремонту ділянок мережі.

3. **Водолічильник:** Обов'язково встановлюється на господарсько-побутовій та технологічній мережах для обліку спожитої води.

**Прокладання мереж.** Для забезпечення естетики та довговічності:

- У житлових номерах та загальнодоступних зонах застосовується приховане прокладання (у борознах, нішах, сантехнічних шахтах).

- У виробничих приміщеннях (кухня, пральня) допускається відкрите прокладання (по стінах, колонах) з метою полегшення експлуатації та ремонту, але з дотриманням санітарних вимог.

- Трубопроводи прокладаються з нахилом  $0,003-0,005^\circ$  до зовнішніх мереж.

### ***Каналізація***

Система каналізації проектується для роздільного збору та відведення стоків відповідно до ДБН В.2.5-64:2012 та ДБН В.2.5-75:2013. Для готельного комплексу передбачається три окремі мережі:

1. **Господарсько-побутова:** Стоки від номерів, санвузлів, адміністративних та побутових приміщень.

2. **Виробнича:** Стоки від кухні (миття посуду, мийні ванни), пральні, SPA-центру.

3. **Стічна (дощова):** Відведення атмосферних опадів з дахів, доріжок та паркування.

Особливістю проекту є вимога роздільного розміщення каналізації житлової частини та громадських/виробничих приміщень із самостійними випусками до зовнішньої мережі.

### ***Опалення***

Система опалення проектується відповідно до ДБН В.2.5-67:2013. В умовах Карпатського регіону (м. Яремче), де тривалість опалювального періоду значна, найефективнішим є автономне опалення (власна котельня), яке дозволяє

регулювати початок та кінець опалювального сезону та контролювати витрати.

Розрахунок витрат на опалення наведено нижче

Вихідні дані:

- Тривалість опалювального періоду ( $T_0$ ): 195 діб
- Середня різниця температур ( $\Delta_t$ ): 27,4 °C
- Поправочний коефіцієнт ( $R_1$ ): 1,05
- Питомі витрати тепла ( $q_0$ ):  $3,2674 \times 10^{-7}$  Гкал/(м<sup>3</sup>·°C)

### 2.1. Розрахунок будівельного об'єму будівлі ( $V_6$ )

- Площа поверху ( $S_i$ ): 800 м<sup>2</sup>
- Висота поверху ( $h_i$ ): 3,3 м
- Висота покрівлі ( $h_1$ ): 1,0 м

$$V_6 = (S_i \times h_i \times \text{Кількість поверхів}) + (S_i \times h_1) \quad (4.5)$$

$$\text{Розрахунок: } V_6 = (800 \times 3,3 \times 5) + (800 \times 1,0) = 13200 + 800 = 14000 \text{ м}^3$$

### 2.2. Розрахунок річних витрат тепла на опалення ( $Q_0$ )

$$Q_0 = q_0 \times V_6 \times T_0 \times \Delta_t \times R_1 \quad (4.6)$$

$$\text{Розрахунок: } Q_0 = 3,2674 \times 10^{-7} \times 14000 \times 195 \times 27,4 \times 1,05$$

- $Q_0 = 303,8$  Гкал

Отже, річні витрати тепла на опалення складають приблизно 303,8 Гкал. Цей показник використовується для вибору потужності котельні.

### Обґрунтування системи та прокладання.

1. **Система:** Двотрубна водяна система опалення з автономним джерелом тепла (власна газова або твердопаливна котельня).

2. **Розподіл:** Для окремого обліку теплоспоживання (згідно з вимогою) необхідно передбачити окремі гілки/колектори для: житлових номерів, приймально-вестибюльна зона (лобі, ресторан), адміністративних приміщень. Всі прилади обліку розташовуються в індивідуальному тепловому пункті (ІТП).

3. **Трубопроводи:** Приховане прокладання трубопроводів з тепловою ізоляцією (полімерні труби РЕХ або металопластикові) для мінімізації тепловтрат та забезпечення естетики.

4. **Резервне ГВП:** Для системи гарячого водопостачання (ГВП) передбачаються бойлери непрямого нагріву великого об'єму або резервні електричні водонагрівачі, які можуть підтримувати ГВП під час аварій чи профілактики основної системи.

### ***Вентиляція***

Система вентиляції проектується згідно з принципом розділення повітряних потоків (відповідно до ДБН В.2.5-67:2013), що є критичним для запобігання поширенню запахів та забезпечення високих стандартів комфорту у готелі 4\*.

### **1. Виробничі приміщення та пральня**

- **Тип системи:** Використовується механічна припливно-витяжна система.

Створюється негативний тиск у приміщенні за рахунок дисбалансу (об'єм витяжки значно перевищує об'єм припливу: Витяжка > Приплив).

Це запобігає потраплянню запахів, жирових аерозолів та пари з кухні та пральні в обідні зали, коридори та житлові номери, що є обов'язковою вимогою для якісного засобу розміщення.

### **2. Житлові та приймально-вестибюльна група**

- **Тип системи:** Використовується припливно-витяжна система з рекуперацією тепла.

Свіже повітря подається у номери та громадські зони (лобі, конференц-зал), а відпрацьоване видаляється. При цьому тепло витяжного повітря передається припливному потоку через рекуператор (теплообмінник).

Забезпечення постійного обміну повітря та значна економія на опаленні, що є важливим для готелю, розташованого в гірському кліматі, та відповідає принципам енергоефективності.

### ***Кондиціонування***

Система кондиціонування є необхідним інфраструктурним елементом для готелю категорії 4\*, оскільки вона прямо впливає на комфорт та задоволеність гостей.

**Вимоги 4\*-готелю:** Наявність індивідуального контролю температури в кожному номері (зазвичай реалізується через фанкойли або спліт-системи/VRF-системи).

### 1. Житловий фонд

- **Тип системи: VRF/VRV-система** (Variable Refrigerant Flow).

Дозволяє індивідуально регулювати температуру в кожному з 55 номерів.

**Особливість:** Використовуються каналні фанкойли, які монтуються приховано у підвісній стелі. Це мінімізує шум і зберігає дизайн інтер'єру.

### 2. Приймально-вестибюльна та технологічні зони

**Ресторан, Лобі:** Використовується Центральна система кондиціонування на базі чилера та фанкойлів. Це необхідно для охолодження великих площ і забезпечує високу енергоефективність. Шумне обладнання (чилер) виноситься з гостьових зон.

**Серверна:** Встановлюється Прецизійний кондиціонер для цілодобового підтримання точної температури та вологості, що є життєво важливим для ІТ-інфраструктури готелю.

Отже, система має бути енергоефективною, малошумною та забезпечувати індивідуальне керування кліматом для максимального комфорту гостей.

#### *Енергозабезпечення.*

Розрахунок загальних витрат електроенергії ( $P$ )

#### **Вихідні дані:**

$N$  - кількість місць у готелі = 105 місць.

$N_1$  - кількість місць у ресторані (приймає 60 + 20 (лобі)) = 80 місць.

$S_{\text{фо}}$  - площа SPA/фізкультурно-оздоровчих приміщень = 200 м<sup>2</sup>.

$N_{\text{ав}}$  - кількість місць на відкритій автостоянці (приймає 10 місць) = 10 місць.

$T$  - кількість робочих днів на рік = 365 діб.

#### **Питомі навантаження (згідно з довідковими даними для 4\*):**

$P_{\text{ж}}$  (житлова частина) = 0,09 кВт/місце.

$P_{\text{зрг}}$  (ресторан) = 0,25 кВт/місце.

$P_{\text{фо}}$  (SPA/фізк.) = 0,01 кВт/м<sup>2</sup>.

$P_{ав}$  (автостоянка) = 0,05 кВт/місце.

$$P = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{фо} * S_{фо} + P_{ав} * N_{ав}) * T \quad (4.7)$$

**Розрахунок:**  $P = (0,09 * 105 + 0,25 * 80 + 0,01 * 200 + 0,05 * 10) * 365$   
 $P = (9,45 + 20 + 2,0 + 0,5) * 365$   
 $P = 31,95 * 365$   
 $P = 11661,75$  кВт год/рік

Отже, розрахункові річні витрати електроенергії становлять 11661,75 кВт. год. Цей показник є базовим для визначення необхідної потужності для підключення та вибору обладнання.

### *Система безпеки*

#### **Схема електропостачання та безпека:**

**Два джерела:** Передбачаються дві ізольовані схеми електропостачання – від основного джерела (центральної мережі) та від резервного/аварійного джерела.

**Аварійне джерело:** Як резервне джерело використовується стаціонарний дизельний електрогенератор, здатний забезпечити електроживлення критичних систем (евакуаційне освітлення, ліфти, системи безпеки, холодильне обладнання кухні) протягом не менше 24 годин.

**Розгалуження:** Основне (робоче) освітлення та чергове (аварійне) освітлення. Застосування реле часу та фотовимикачів для автоматизації управління освітленням території та фасадів.

1. **Спеціальні вимоги:** Холодильне устаткування підключається до відокремлених групових щитів за радіальною схемою, що підвищує надійність їх живлення.
2. **Блискавкозахист:** Обов'язкова система блискавкозахисту (зовнішня та внутрішня) відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008.

#### **Системи безпеки та зв'язку.**

Системи безпеки, комплекс заходів для готелю 4\* включає:

- ✓ **Контроль доступу (СКД):** Електронні замки в номерах (зчитувачі RFID-карток), контроль доступу до службових приміщень (пральня, склади, серверна).
- ✓ **Протипожежний захист:** автоматична пожежна сигналізація (АПС) з димовими сповіщувачами у всіх приміщеннях; система оповіщення про пожежу

та управління евакуацією (СО) з голосовим сповіщенням; внутрішній протипожежний водопровід та первинні засоби пожежогасіння.

✓ **Охоронна сигналізація:** Охорона периметра, сигналізація для критичних зон (рецепція, бухгалтерія, склади ТМЦ).

✓ **Відеоспостереження (ССТV):** Розміщення відеокамер на всіх входах/виходах, коридорах, парковці, лобі-зоні, виробничих приміщеннях та території.

#### ***Системи зв'язку та IT-інфраструктура:***

**Телефонний зв'язок (АТС):** Внутрішня міні-АТС для зв'язку між номерами, рецепцією, рестораном та адміністрацією.

**Інтернет (Wi-Fi):** Високошвидкісний доступ до мережі Wi-Fi по всій території готелю (номери, лобі-бар, ресторан) з використанням професійних точок доступу.

**Телебачення:** Супутникове або IP-телебачення у всіх номерах.

**Інформаційні системи:** Готельна система управління (PMS), яка інтегрує рецепцію, бронювання та ресторани.

У разі відключення електроенергії, головним механізмом забезпечення роботи готелю є **автоматичне перемикання** на аварійне джерело живлення, що гарантує безперервність ключових процесів та безпеку гостей.

**Стаціонарний дизельний електрогенератор:** Це основне резервне джерело, яке автоматично вмикається при зникненні напруги в центральній мережі.

### **4.3 Пропозиції щодо дизайну**

Обраний стиль дизайну для готельного комплексу 4\* у Яремче – це сучасний мінімалізм, з акцентом на карпатські мотиви. Ця концепція поєднує традиційні архітектурні елементи та природні матеріали регіону із сучасною функціональністю, мінімалізмом і світлими просторами. Мета – створити атмосферу затишку, спокою та єднання з природою .

Головна ідея полягає у реінтерпретації традиційних гуцульських мотивів через призму сучасного мінімалізму. Це означає відмову від надмірного

фольклору на користь чистих ліній, функціональності та великої кількості природного світла, при цьому зберігаючи глибокий зв'язок з місцевою культурою та ландшафтом.

Концепція дизайну поєднує місцеві традиції та сучасну функціональність.

– **Ідея:** Створити затишний, світлий простір, інтегрований у гірський ландшафт.

– **Матеріали:** Домінує натуральне дерево (світлі породи) та дикий камінь.

– **Кольори:** Природна та стримана гама (теплі коричневі, сірі, білі) з мінімальними акцентами.

– **Світло:** Великі панорамні вікна для максимального доступу до природного світла та підкреслення краєвидів.

#### **Зонування:**

✓ **Лобі:** Простір із каміном та стійкою з масивного дерева/каменю.

✓ **Номери:** Мінімалістичні меблі, приховане освітлення, акцент на вигляді з вікна.

✓ **Ресторан:** Відкрита кулінарна майстерня (демонстраційна кухня).

Пропозиції щодо оформлення ресторану та номеру для проживання

Ресторан представлений у сучасному мінімалістичному стилі з акцентом на комфорт та функціональність. Інтер'єр вирізняється стриманою естетикою: простір добре освітлений, меблі лаконічні, ергономічні та гармонійно розташовані для зручності гостей. Декор мінімальний — з акцентом на чисті лінії та візуальну просторість. Атмосфера закладу поєднує затишок і сучасність, рис. 4.2.



Рис. 4.2 Дизайн ресторану

**Номерний фонд.** Готельний номер представлений як сучасний та світлий простір із акцентом на комфорт і функціональність (рис. 4.3). У приміщенні домінують м'які нейтральні тони, що створюють атмосферу спокою та затишку. Велике ліжко з якісною білизною виступає центральним елементом кімнати. Інтер'єр доповнений стильним текстилем, мінімалістичними світильниками та продуманими декоративними деталями.

**Присутні:**

- зручна зона з кріслом і столиком для відпочинку;
- панорамні або великі вікна, що забезпечують природне освітлення;
- сучасні меблі, виконані в стриманому стилі;
- чистота та організованість простору, що підкреслює преміальний підхід.

Такий номер ідеально підходить для гостей, які цінують сучасний дизайн, спокійну атмосферу та комфорт під час перебування у готелі



Рис. 4.3 Номер для проживання(двомісний стандарт)

Концепція інтер'єрного оформлення готелю за стилем сучасний мінімалізм, орієнтована на створення комфортного, функціонального та екологічно спрямованого простору, що відповідає сучасним вимогам готельної індустрії та враховує регіональну специфіку. Основний акцент у проектуванні зроблено на використанні природних матеріалів, спокійної кольорової гами та раціональній організації приміщень.

У межах даного проекту особлива увага була приділена ресторану та готельному номеру, які формують ключове враження гостя від перебування у закладі розміщення.

Отже, Обраний стиль сучасного мінімалізму з карпатськими мотивами є стратегічно вірним рішенням для 4-зіркового сімейного комплексу, оскільки він вдало поєднує естетику гірського регіону та вимоги до преміальної функціональності. Ця концепція, відмовляючись від надмірного фольклору, створює затишний, світлий та екологічно спрямований простір завдяки домінуванню натурального дерева та каменю у стриманій кольоровій гамі. Максимальне використання панорамних вікон не лише забезпечує природне освітлення, але й інтегрує гірський ландшафт усередину, підсилюючи відчуття спокою та єднання з природою. Таким чином, дизайн успішно формує ключове враження гостя: комфорт, сучасність та глибокий зв'язок з місцевою культурою.

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Обґрунтування операційних доходів готелю – це процес планування та прогнозування грошових надходжень, які готель отримує від своєї основної діяльності. Цей процес є критично важливим для фінансового планування, бюджетування та оцінки ефективності роботи проєтованого готелю. Першим етапом буде розрахунок пропускної спроможності проєтованого готелю, який має 55 номерів і 105 місць (див. табл. 5.1).

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності проєтованого готелю на 2026 рік**

| Категорія номерів   | Кількість номерів* | Кількість місць* | Термін експлуатації номерів, діб * | Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб |
|---------------------|--------------------|------------------|------------------------------------|---|
| 1                   | 2                  | 3                | 4                                  | 5=3×4   |
| Апартаменти         | 2                  | 4                | 365                                | 1460  |
| Люкс                | 3                  | 6                | 365                                | 2190  |
| Напівлюкс           | 5                  | 10               | 365                                | 3650  |
| Двомісний стандарт  | 35                 | 70               | 365                                | 25550   |
| Одномісний стандарт | 10                 | 15               | 365                                | 5475  |
| <b>Разом</b>        | <b>55</b>          | <b>105</b>       | <b>365</b>                         | <b>38325</b>                                    |

Наступним етапом буде планування доходів від продажу номерів проєтованого готелю (див. табл. 5.2).

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів проєтованого готелю на 2026 рік**

| Категорія номерів   | 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 номерів, тис. грн. |
|---------------------|---|---|---|--------------------------|--|
| 1                   | 2 (див. табл.5.1.)                              | 3                                       | 4=2×3   | 5                        | 6=4×5  |
| Апартаменти         | 1460  | 0,6                                     | 876   | 4500,00                  | 3942,000   |
| Люкс                | 2190  | 0,6                                     | 1210  | 3200,00                  | 3872,000   |
| Напівлюкс           | 3650  | 0,6                                     | 1800  | 2300,00                  | 4140,000   |
| Двомісний стандарт  | 25550   | 0,6                                     | 13350   | 1500,00                  | 20025,000  |
| Одномісний стандарт | 5475  | 0,6                                     | 3285  | 1200,00                  | 3942,000   |
| <b>Разом</b>        | <b>38325</b>                                    | <b>-</b>                                | <b>22995</b>  | <b>-</b>                 | <b>35921,000</b>                                     |

Далі потрібно визначити товарообіг проєтованого готелю. Товарообіг у закладах громадського харчування формується двома ключовими складовими:

- Продукція, створена безпосередньо в закладі: Це страви, напої та інші кулінарні вироби, приготовані з інгредієнтів, оброблених на місці.
- Товари, придбані для перепродажу: Це продукти, які заклад купує в готовому вигляді та продає без змін, такі як напої в пляшках, хліб, кондитерські вироби тощо(див. табл. 5.3).

**Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів ресторанного господарства проєтованого готелю на 2026 рік**

| Назва групи страв та товарів                 | Товарообіг за день          |                               |                | Товарообіг за місяць       |                 |
|--|-----------------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------|-----------------|
|  | Кількість порцій*, шт./л/кг | Середня роздрібна ціна*, грн. | Сума тис. грн. | Кількість порцій, шт./л/кг | Сума тис. грн.  |
|  | 1                           | 2                             | 3=1×2          | 4=1×30(днів)               | 5=3×30(днів)    |
| <b>Продукція власного виробництва</b>        |                             |                               |                |                            |                 |
| Холодні стави та закуски                     | 775                         | 11,97                         | 9,277          | 23250                      | 278,31          |
| Гарячі закуски                               | 96                          | 13,47                         | 1,293          | 2880                       | 38,79           |
| Перші страви                                 | 480                         | 10,48                         | 5,03           | 14400                      | 150,9           |
| Гарячі страви                                | 575                         | 16,46                         | 9,465          | 17250                      | 283,95          |
| Гарніри                                      | 300                         | 5,99                          | 1,797          | 9000                       | 53,91           |
| Десерти                                      | 192                         | 7,48                          | 1,436          | 5760                       | 43,08           |
| <b>Всього продукція власного виробництва</b> | -                           | -                             | 28,298         | -                          | 848,94          |
| <b>Закупівельні товари</b>                   |                             |                               |                |                            |                 |
| Холодні напої                                | 145                         | 5,24                          | 0,76           | 4350                       | 22,8            |
| Гарячі напої                                 | 380                         | 5,24                          | 1,991          | 11400                      | 59,73           |
| Хліб та хлібобулочні вироби                  | 180                         | 3,74                          | 0,673          | 5400                       | 20,19           |
| Вино-горілчані вироби                        | 143                         | 22,45                         | 3,211          | 4290                       | 96,33           |
| Пиво   | 28                          | 5,99                          | 0,168          | 840                        | 5,04            |
| <b>Всього закупівельні товари</b>            | -                           | -                             | 6,803          | -                          | 204,09          |
| <b>Разом</b>                                 | -                           |                               | <b>35,100</b>  | -                          | <b>1053,000</b> |

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнюємо у табл. 5.4.

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства проектного готелю на 2026 рік.**

| № | Назва продукції та товарів                          | Товарооборот за місяць, тис. грн. | Товарооборот за рік, тис. грн. |
|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|
|   | 1   | 2 (див. табл. 5.3.)               | 3=2×12(місяців)                |
| 1 | <b>Продукція власного виробництва</b>               | 777,000                           | 9324,000                       |
| 2 | <b>Закупні товари</b>                               | 276,000                           | 3312,000                       |
|   | В тому числі алкогольні напої, пиво                 | 85,500                            | 1026,000                       |
| 3 | <b>Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)</b> | <b>1053,000</b>                   | <b>12636,000</b>               |

Далі потрібно розрахувати дохід від додаткових послуг, див табл. 5.5

**Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів проектного готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2026 рік**

| Послуга                     | Загальний попит, осіб | Ціна, грн. | Дохід за плановий рік, тис. грн. |
|-----------------------------|-----------------------|------------|----------------------------------|
| <b>1</b>                    | <b>2</b>              | <b>3</b>   | <b>4=2×3</b>                     |
| Пральня та прасувальна      | 1500                  | 100        | 150,000                          |
| Оренда велосипедів          | 1200                  | 500        | 600,000                          |
| Теніс, бадмінтон            | 800                   | 200        | 160,000                          |
| Волейбол                    | 600                   | 250        | 150,000                          |
| Заняття з йоогою            | 700                   | 600        | 420,000                          |
| Заняття з садівництва       | 300                   | 300        | 90,000                           |
| Дитяча кімната з аніматором | 2000                  | 400        | 800,000                          |
| Організація екскурсій       | 1000                  | 800        | 800,000                          |
| Спа-процедури               | 900                   | 1100       | 990,000                          |
| Інноваційні послуги         | 1076                  | 4800       | 5164,800                         |
| <b>Разом</b>                | <b>-</b>              | <b>-</b>   | <b>9324,800</b>                  |

Визначення загальної суми операційних доходів готельного підприємства:

**Від продажу номерів: 35921,000 тис. грн.**

**Ресторанного господарства: 12636,000 тис. грн.**

**Інших господарських підрозділів: 9324,800 тис. грн.**

**Разом: 57881,800 тис. грн.**

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

При плануванні балансу нового готелю, вартість основних засобів та інших довгострокових активів визначається за їх початковою ціною. У таблиці 5.6 наведено зведені дані про перелік та початкову вартість основних засобів та інших довгострокових активів готелю.

**Таблиця 5.6. Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів проєктованого готелю на 2026 рік**

| Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів | Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн. |                           |                                 |                  |
|--|---|---------------------------|---------------------------------|------------------|
|  | Готелю  | Ресторанного господарства | Інших господарських підрозділів | Разом            |
| 1  | 2   | 3                         | 4                               | 5=2+3+4          |
| <b>1. Будівлі, споруди</b>                               | 39 238 561  | 7 847 712                 | 6 278 170                       | 53 364 443       |
| <b>2. Машини та обладнання, в тому числі:</b>            |   |                           |                                 |                  |
| 2.1. Холодильне обладнання                               | 1 307 952   | 784 771                   | 523 181                         | 2 615 904        |
| 2.2. Механічне обладнання                                | 1 046 362   | 653 976                   | 392 386                         | 2 092 724        |
| 2.3. Теплове обладнання                                  | 1 177 157   | 784 771                   | 392 386                         | 2 354 314        |
| 2.4. Торговельне обладнання                              | 653 976   | 392 386                   | 261 590                         | 1 307 952        |
| 2.5. Вимірювальні прилади                                | 261 590   | 156 954                   | 104 636                         | 523 180          |
| <b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>                  | 2 092 723   | 1 046 362                 | 784 771                         | 3 923 856        |
| <b>4. Транспортні засоби</b>                             | 1 569 542   | 523 181                   | 523 181                         | 2 615 904        |
| <b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>    | 784 771   | 261 590                   | 261 590                         | 1 307 951        |
| <b>6. Телефони</b>                                       | 156 954   | 52 318                    | 52 318                          | 261 590          |
| <b>Разом</b>   | <b>48289,588</b>  | <b>12504,021</b>          | <b>9574,209</b>                 | <b>70367,818</b> |

Виходячи з планових показників складу, структури та початкової вартості основних засобів, необхідно розрахувати суму амортизації. Для кожного виду основних засобів та для підприємства в цілому рекомендується використовувати прямолінійний метод нарахування амортизації. Розрахунок суми амортизації за

кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведений у табл. 5.7 з використанням даних отриманих у табл.5.6.

**Таблиця 5.7. Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів проектового готелю на 2026 рік**

| Вид основних засобів                  | Первісна вартість основних засобів, тис. грн. |                                   |                                 | Термін використання, Роки | Сума амортизації основних засобів, тис. грн. |                                   |                                 |                 |
|---------------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------|--|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------|
|                                       | Готелю  | закладу ресторанного господарства | інших господарських підрозділів |                           | Готелю                                       | закладу ресторанного господарства | інших господарських підрозділів | Разом           |
| 1                                     | 2<br>(див. табл. 5.6)                         | 3<br>(див. табл. 5.6)             | 4<br>(див. табл. 5.6)           | 5<br>(див. додаток Ж)     | 6=2/5  | 7=3/5                             | 8=4/5                           | 9=6+7+8         |
| 1.Будівлі, споруди                    | 39 238 561                                    | 7 847 712                         | 6 278 170                       | 20                        | 1961,928                                     | 392,386                           | 313,909                         | 2668,223        |
| 2.Машини та обладнання, в тому числі: | -   | -                                 | -                               | -                         | -  | -                                 | -                               | -               |
| 2.1.Холодильні обладнання             | 1 307 952                                     | 784 771                           | 523 181                         | 5                         | 261,59                                       | 156,954                           | 104,636                         | 523,18          |
| 2.2.Механічне обладнання              | 1 046 362                                     | 653 976                           | 392 386                         | 5                         | 209,272                                      | 130,795                           | 78,477                          | 418,544         |
| 2.3Теплове обладнання                 | 1 177 157                                     | 784 771                           | 392 386                         | 5                         | 235,431                                      | 156,954                           | 78,477                          | 470,862         |
| 2.4.Торговельне обладнання            | 653 976                                       | 392 386                           | 261 590                         | 5                         | 130,795                                      | 78,477                            | 52,318                          | 261,59          |
| 2.5.Вимірювальні прилади              | 261 590                                       | 156 954                           | 104 636                         | 5                         | 52,318                                       | 31,391                            | 20,927                          | 104,636         |
| 3.Меблі,інше офісне обладнання        | 2 092 723                                     | 1 046 362                         | 784 771                         | 4                         | 523,181                                      | 261,59                            | 196,193                         | 980,964         |
| 4.Транспортні засоби                  | 1 569 542                                     | 523 181                           | 523 181                         | 5                         | 313,908                                      | 104,636                           | 104,636                         | 523,18          |
| 5.Комп'ютери                          | 784 771                                       | 261 590                           | 261 590                         | 5                         | 156,954                                      | 52,318                            | 52,318                          | 261,59          |
| 6.Телефони                            | 156 954                                       | 52 318                            | 52 318                          | 5                         | 31,391                                       | 10,464                            | 10,464                          | 52,319          |
| <b>Разом</b>                          |   |                                   |                                 |                           |  |                                   |                                 | <b>6265,188</b> |

У процесі планування операційних активів проектового готелю було проведено аналіз складу, структури та первісної вартості основних засобів, необхідних для ефективного функціонування підприємства. Отримані дані є

основою для подальшого фінансового планування, включаючи розрахунок витрат, прибутку та рентабельності готелю. Ефективне управління операційними активами дозволить оптимізувати використання ресурсів, підвищити продуктивність та забезпечити стабільний розвиток підприємства.

### 5.3 Розробка плану з праці готелю

Для ефективної організації роботи проектного готелю в Яремче та забезпечення якісного обслуговування гостей, необхідно визначити оптимальну структуру персоналу. На основі розрахунків планової чисельності працівників, враховуючи особливості готелю (55 номерів, 105 місць), його розташування в туристичному регіоні Карпат та наявність інноваційних послуг, складено штатний розпис, див. табл. 5.8

**Таблиця 5.8 – Посадова структура штатного розпису проектного готелю на 2026 рік**

| Посада  | Кількість посадових одиниць |
|---|-----------------------------|
| 1   | 2                           |
| <b>Адміністративно-управлінський персонал</b>       |                             |
| Генеральний директор                                | 1                           |
| Виконавчий директор                                 | 1                           |
| Секретар керівника                                  | 1                           |
| Головний бухгалтер                                  | 1                           |
| Бухгалтер   | 1                           |
| Касир   | 1                           |
| Менеджер кадрової служби                            | 1                           |
| Спеціаліст відділу кадрів                           | 1                           |
| Менеджер служби прийому та розміщення               | 1                           |
| Менеджер служби експлуатації номерного фонду        | 1                           |
| Менеджер служби ресторанного господарства           | 1                           |
| Адміністратор залу                                  | 1                           |
| Адміністратор черговий /ресепшюніст                 | 2                           |
| Менеджер з інноваційних послуг                      | 1                           |
| Маркетолог  | 1                           |
| ІТ-спеціаліст                                       | 1                           |
| <b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b> | <b>17</b>                   |
| <b>Виробничий (операційний) персонал</b>            |                             |
| Завідувач виробництвом                              | 1                           |
| Шеф-кухар   | 1                           |

продовж. табл. 5.8

|  |           |
|--|-----------|
| Кухар V розряду                                | 2         |
| Кухар IV розряду                               | 3         |
| Кухар III розряду                              | 2         |
| Бармен   | 2         |
| Бариста  | 1         |
| Офіціант                                       | 5         |
| Хостес   | 1         |
| Сомельє  | 1         |
| Спеціаліст з бронювання номерів                | 1         |
| Старша покоївка                                | 2         |
| Покоївка                                       | 8         |
| Консьєрж                                       | 2         |
| Носій багажу                                   | 2         |
| Портъє   | 1         |
| Майстер з ремонту інженерних систем            | 1         |
| Майстер з ремонту обладнання                   | 1         |
| Аніматор                                       | 2         |
| Екскурсовод                                    | 3         |
| Працівник спа-центру                           | 2         |
| <b>Разом виробничий (операційний) персонал</b> | <b>43</b> |
| <b>Допоміжний персонал</b>                     |           |
| Швейцар  | 1         |
| Мийник посуду                                  | 2         |
| Прибиральниця залу                             | 3         |
| Працівники пральні                             | 2         |
| Начальник охорони                              | 1         |
| Охоронець                                      | 2         |
| Гардеробник                                    | 1         |
| Комірник                                       | 1         |
| Працівник обміну валюти                        | 1         |
| Продавець магазину                             | 1         |
| Вантажник                                      | 1         |
| Садівник                                       | 1         |
| <b>Разом допоміжний персонал</b>               | <b>17</b> |
| <b>Разом по готелю</b>                         | <b>77</b> |

Для ефективної мотивації персоналу готелю необхідно розробити комплексну систему матеріального стимулювання. Це передбачає:

1. Визначення оптимальних форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників, враховуючи їхні обов'язки та кваліфікацію.

2. Обґрунтування планового фонду заробітної плати, що включає оклади, доплати та надбавки, з урахуванням ринкових умов.
3. Створення системи додаткових заохочень (премії, бонуси), що підвищить мотивацію та якість обслуговування.

План з праці готелю розробляється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл.5.9)

**Таблиця 5.9. Планування фонду основної заробітної плати персоналу проєктованого готелю на 2026 рік**

| Посада  | Кількість посадових одиниць | Посадовий оклад, грн. | Сума тарифної частини, грн. | Доплати, грн. | Надбавки, грн. | Разом Фонд оплати праці, грн. |
|---|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------|----------------|-------------------------------|
| 1   | 2                           | 3                     | 4=3×2                       | 5             | 6              | 7=4+5+6                       |
| <b>Адміністративно-управлінський персонал</b> |                             |                       |                             |               |                |                               |
| Генеральний директор                          | 1                           | 42,000                | 42,000                      | 5,200         | 3,200          | 50,400                        |
| Виконавчий директор                           | 1                           | 37,000                | 37,000                      | 4,200         | 2,700          | 43,900                        |
| Секретар керівника                            | 1                           | 16,000                | 16,000                      | 1,100         | 600            | 17,700                        |
| Головний бухгалтер                            | 1                           | 32,000                | 32,000                      | 3,200         | 2,200          | 37,400                        |
| Бухгалтер                                     | 1                           | 27,000                | 27,000                      | 2,700         | 1,700          | 31,400                        |
| Касир   | 1                           | 22,000                | 22,000                      | 2,200         | 1,200          | 25,400                        |
| Менеджер кадрової служби                      | 1                           | 30,000                | 30,000                      | 3,000         | 2,000          | 35,000                        |
| Спеціаліст відділу кадрів                     | 1                           | 24,000                | 24,000                      | 2,400         | 1,400          | 27,800                        |
| Менеджер служби прийому та розміщення         | 1                           | 29,000                | 29,000                      | 2,900         | 1,900          | 33,800                        |
| Менеджер служби експлуатації номерного фонду  | 1                           | 28,000                | 28,000                      | 2,800         | 1,800          | 32,600                        |
| Менеджер служби ресторанного господарства     | 1                           | 30,000                | 30,000                      | 3,000         | 2,000          | 35,000                        |
| Адміністратор залу                            | 1                           | 25,000                | 25,000                      | 2,500         | 1,500          | 29,000                        |

продовж. табл. 5.9

|  |           |          |                |               |               |                |
|--|-----------|----------|----------------|---------------|---------------|----------------|
| Адміністратор черговий ресепшюніст                       | 2         | 23,000   | 46,000         | 4,600         | 2,600         | 53,200         |
| Менеджер з інноваційних послуг                           | 1         | 34,000   | 34,000         | 3,400         | 2,400         | 39,800         |
| Маркетолог   | 1         | 27,000   | 27,000         | 2,700         | 1,700         | 31,400         |
| ІТ-спеціаліст  | 1         | 32,000   | 32,000         | 3,200         | 2,200         | 37,400         |
| <b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b> | <b>17</b> | <b>-</b> | <b>441,000</b> | <b>46,900</b> | <b>30,700</b> | <b>521,600</b> |
| <b>Виробничий (операційний) персонал</b>                 |           |          |                |               |               |                |
| Завідувач виробництвом                                   | 1         | 30,000   | 30,000         | 3,000         | 2,000         | 35,000         |
| Шеф-кухар  | 1         | 32,000   | 32,000         | 3,200         | 2,200         | 37,400         |
| Кухар V розряду  | 2         | 24,000   | 48,000         | 4,800         | 3,000         | 55,800         |
| Кухар IV розряду   | 3         | 22,000   | 66,000         | 6,600         | 3,800         | 76,400         |
| Кухар III розряду  | 3         | 20,000   | 60,000         | 6,000         | 3,400         | 69,400         |
| Бармен   | 2         | 21,000   | 42,000         | 4,200         | 2,600         | 48,800         |
| Баріста  | 1         | 22,000   | 22,000         | 2,200         | 1,200         | 25,400         |
| Офіціант   | 6         | 19,000   | 114,000        | 11,400        | 6,800         | 132,200        |
| Хостес   | 1         | 20,000   | 20,000         | 2,000         | 1,200         | 23,200         |
| Сомельє  | 1         | 24,000   | 24,000         | 2,400         | 1,400         | 27,800         |
| Спеціаліст з бронювання номерів                          | 1         | 23,000   | 23,000         | 2,300         | 1,300         | 26,600         |
| Старша покоївка  | 2         | 20,000   | 40,000         | 4,000         | 2,400         | 46,400         |
| Покоївка   | 8         | 18,000   | 144,000        | 14,400        | 8,000         | 166,400        |
| Консьєрж   | 1         | 21,000   | 21,000         | 2,100         | 1,200         | 24,300         |
| Телефонний оператор                                      | 1         | 19,000   | 19,000         | 1,900         | 1,100         | 21,000         |
| Носій багажу   | 1         | 18,000   | 18,000         | 1,800         | 1,000         | 20,800         |
| Порт'є   | 1         | 20,000   | 20,000         | 2,000         | 1,200         | 23,200         |
| Майстер з ремонту інженерних систем                      | 1         | 27,000   | 27,000         | 2,700         | 1,700         | 31,400         |
| Майстер з ремонту обладнання                             | 1         | 26,000   | 26,000         | 2,600         | 1,600         | 30,200         |
| Аніматор   | 2         | 20,000   | 40,000         | 4,000         | 2,400         | 46,400         |
| Інструктор з йоги  | 1         | 24,000   | 24,000         | 2,400         | 1,400         | 27,800         |
| Інструктор з гірськолижного спорту                       | 1         | 25,000   | 25,000         | 2,500         | 1,500         | 29,000         |

продовж. табл. 5.9

|  |           |          |                  |                |               |                  |
|--|-----------|----------|------------------|----------------|---------------|------------------|
| Працівник спа-центру                                 | 2         | 22,000   | 44,000           | 4,400          | 2,600         | 51,000           |
| <b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b> | <b>43</b> | <b>-</b> | <b>865,000</b>   | <b>86,500</b>  | <b>55,000</b> | <b>992,900</b>   |
| <b>Допоміжний персонал</b>                           |           |          |                  |                |               |                  |
| Швейцар  | 1         | 16,000   | 16,000           | 1,600          | 900           | 18,500           |
| Мийник посуду  | 2         | 13,000   | 26,000           | 2,600          | 1,300         | 29,900           |
| Прибиральниця залу                                   | 3         | 14,000   | 42,000           | 4,200          | 1,900         | 48,100           |
| Працівники пральні                                   | 2         | 15,000   | 30,000           | 3,000          | 1,500         | 34,500           |
| Начальник охорони                                    | 1         | 22,000   | 22,000           | 2,200          | 1,100         | 25,300           |
| Охоронець  | 2         | 18,000   | 36,000           | 3,600          | 1,800         | 41,400           |
| Гардеробник  | 1         | 14,000   | 14,000           | 1,400          | 700           | 16,100           |
| Комірник   | 1         | 15,000   | 15,000           | 1,500          | 800           | 17,300           |
| Працівник обміну валюти                              | 1         | 20,000   | 20,000           | 2,000          | 1,000         | 23,000           |
| Продавець магазину                                   | 1         | 16,000   | 16,000           | 1,600          | 900           | 18,500           |
| Вантажник  | 1         | 14,000   | 14,000           | 1,400          | 700           | 16,100           |
| Садівник   | 1         | 15,000   | 15,000           | 1,500          | 800           | 17,300           |
| <b>Разом допоміжний персонал</b>                     | <b>17</b> | <b>-</b> | <b>266,000</b>   | <b>26,600</b>  | <b>13,400</b> | <b>305,000</b>   |
| <b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b> | <b>-</b>  | <b>-</b> | <b>1572,000</b>  | <b>160,000</b> | <b>99,100</b> | <b>1819,500</b>  |
| <b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>   | <b>-</b>  | <b>-</b> | <b>18864,000</b> | <b>-</b>       | <b>-</b>      | <b>21834,000</b> |

У плані з праці готелю необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці, яка стимулюватиме персонал до досягнення високих результатів. Виплата премій має бути безпосередньо пов'язана з прибутковістю підприємства, що забезпечить справедливий розподіл винагороди. Для ефективного управління преміальним фондом у таблиці 5.10 представлено детальний план, який відображає критерії нарахування премій, їх розмір та розподіл між категоріями персоналу. Цей план дозволяє чітко визначити умови преміювання та забезпечити прозорість процесу.

**Таблиця 5.10 – Планування преміального фонду проектного готелю на 2026 рік**

| Група працівників                      | Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.<br><br>Табл.5.9×12місяців | Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці |                 |
|--|---|--|-----------------|
|  |   | %<br>(здобувач назначає самостійно)  | тис. грн.       |
| Адміністративно-управлінський персонал | 6259,200  | 15   | 938,880         |
| Виробничий (операційний) персонал      | 11914,800   | 12   | 1429,776        |
| Допоміжний персонал                    | 3660,000  | 10   | 366,000         |
| <b>Разом</b>                           | <b>21834,000</b>  | -  | <b>2734,656</b> |

Розрахунки плану з праці персоналу готелю (таблиці 5.9 та 5.10) треба узагальнити у табл.5.11

**Таблиця 5.11 – План з праці проектного готелю на 2026 рік**

| Показники  | Одиниці вимірювань | У розрахунку на місяць, тис. грн. | Значення у розрахунку на рік, тис. грн. |
|--|--------------------|-----------------------------------|---|
| <b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>             | <b>осіб</b>        | <b>77</b>                         | <b>77</b>                               |
| Адміністративно-управлінський персонал                             | осіб               | 17                                | 17                                      |
| Виробничий (операційний) персонал                                  | осіб               | 43                                | 43                                      |
| Допоміжний персонал  | осіб               | 17                                | 17                                      |
| <b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>                      | <b>грн.</b>        | <b>1819,500</b>                   | <b>21834,000</b>                        |
| Адміністративно-управлінський персонал                             | грн.               | 521,600                           | 6259,200                                |
| Виробничий (операційний) персонал                                  | грн.               | 992,900                           | 11914,800                               |
| Допоміжний персонал  | грн.               | 305,000                           | 3660,000                                |
| <b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>                    | <b>грн.</b>        | <b>227,888</b>                    | <b>2734,656</b>                         |
| Адміністративно-управлінський персонал                             | грн.               | 78,240                            | 938,880                                 |
| Виробничий (операційний) персонал                                  | грн.               | 119,148                           | 1429,776                                |
| Допоміжний персонал  | грн.               | 30,500                            | 366,000                                 |
| <b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>                           | <b>грн.</b>        | <b>2047,388</b>                   | <b>24568,656</b>                        |
| Адміністративно-управлінський персонал                             | грн.               | 599,840                           | 7198,080                                |
| Виробничий (операційний) персонал                                  | грн.               | 1112,048                          | 13344,576                               |
| Допоміжний персонал  | грн.               | 335,500                           | 4026,000                                |
| <b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b> | <b>грн.</b>        | <b>23,629</b>                     | <b>283,558</b>                          |
| Адміністративно-управлінський персонал                             | грн.               | 30,682                            | 368,188                                 |
| Виробничий (операційний) персонал                                  | грн.               | 23,090                            | 277,088                                 |
| Допоміжний персонал  | грн.               | 17,941                            | 215,294                                 |

Отже, розробка ефективного плану з праці є ключовим фактором успішного функціонування готелю в Яремче. З урахуванням специфіки готелю (55 номерів, 105 місць, орієнтація на сімейний відпочинок, туристичний регіон) було розроблено оптимальну структуру персоналу, що включає адміністративно-управлінський, виробничий (операційний) та допоміжний персонал.

Для мотивації персоналу та забезпечення якісного обслуговування гостей було розроблено комплексну систему матеріального стимулювання, що включає:

- Визначення оптимальних форм та систем оплати праці.
- Обґрунтування планового фонду заробітної плати, що відповідає ринковим умовам.
- Створення системи додаткових заохочень (премії, бонуси), пов'язаних з прибутковістю підприємства.

Розроблений план з праці є комплексним та враховує всі аспекти організації роботи персоналу готелю. Він спрямований на забезпечення ефективного управління фондом оплати праці, мотивацію персоналу та досягнення стратегічних цілей готелю. Отже, правильно розроблений та впроваджений план з праці сприятиме успішному функціонуванню готелю в Яремче, забезпеченню високого рівня обслуговування гостей та досягненню фінансових цілей підприємства.

#### **5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства**

У пункті 5.4 розглядається планування поточних витрат готелю, що є критично важливим для його ефективного функціонування. Ці витрати охоплюють усі грошові ресурси, які готель витрачає на придбання необхідних матеріалів та послуг для забезпечення своєї діяльності, включаючи заробітну плату персоналу, закупівлю сировини, оплату оренди та амортизацію основних засобів.

**Стаття 1.** Собівартість реалізованих товарів відображає їхню первісну вартість, тобто вартість придбання, за якою вони були закуплені. Для закладу ресторанного господарства важливо точно розрахувати собівартість як продукції

власного виробництва, так і закупних товарів. У таблиці 5.12 представлено детальний порядок розрахунку собівартості, що дозволяє визначити реальну вартість реалізованої продукції та оптимізувати ціноутворення.

**Таблиця 5.12. – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства на 2026 рік**

| Назва продукції                | Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн. | Торгівельна націнка, % | Коефіцієнт торгівельної націнки | Собівартість реалізованих товарів, тис.грн. |
|--------------------------------|---|------------------------|---------------------------------|---|
| 1                              | 2<br>(див. табл.5.4.)                                       | 3                      | 4= 3/100                        | 5= 2/(1 +4)                                 |
| Продукція власного виробництва | 9324,000  | 70 %                   | 0,7                             | 5484,705                                    |
| Закупні товари                 | 3312,000  | 30 %                   | 0,3                             | 2547,692                                    |
| <b>Разом за рік</b>            | <b>12636,000</b>  | -                      | -                               | <b>8032,397</b>                             |

**Стаття 2.** Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Плановий фонд оплати праці наведений у табл.5.11.

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

**Стаття 4.** Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл.5.7.

**Стаття 5.** Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів та малоцінних необоротних матеріальних активів включають в себе розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на комунальні послуги, такі як електроенергія, водопостачання, опалення, газ та каналізація, представлені в таблиці 5.13.

**Таблиця 5.13. – Планування поточних витрат на експлуатацію проектного готелю на 2026 рік**

| Витрати                  | Витрати в натуральних показниках | Тарифи за умовну одиницю, грн. | Поточні річні витрати, тис. грн. |
|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| 1                        | 2                                | 3                              | (4 = 2 × 3)                      |
| Електроенергії, кВт/год. | 11661,75                         | 4,32                           | 50,378                           |

|                    |          |         |                 |
|--------------------|----------|---------|-----------------|
| Опалення, Г/ккал   | 303,8    | 1654,41 | 502,609         |
| Води, в тому числі | 14269,15 | -       | -               |
| холодної, м3       | 8520,4   | 30,38   | 258,849         |
| гарячої, м3        | 5748,75  | 97,89   | 662,745         |
| <b>Разом</b>       | -        | -       | <b>1474,581</b> |

**Стаття 6.** Витрати на використання малоцінних та швидкозношуваних предметів є частиною поточних витрат готелю. До цієї категорії належать матеріальні цінності, термін використання яких не перевищує одного року. Вартість придбання таких активів, за винятком ПДВ, одразу списується на поточні витрати підприємства. Для детального обліку та розрахунку зносу спеціального одягу, що використовується в готелі та закладі ресторанного господарства, використовується **таблиця 5.14**. Ця таблиця дозволяє систематизувати інформацію та точно визначити суму зносу за рік.

**Таблиця 5.14. – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в проєктованому готелі**

| Група працівників                      | Чисельність працівників за штатним розкладом | Норма видачі спец. одягу на особу на рік | Вартість одиниці комплекту одягу, грн. | Сума зносу, тис. грн. |
|--|--|--|--|-----------------------|
|  | <b>1</b><br>(див. табл. 5.10)                | <b>2</b>                                 | <b>3</b>                               | <b>4=1×2×3</b>        |
| Адміністративно-управлінський персонал | 17   | 1  | 2000                                   | 34,000                |
| Виробничий персонал                    | 43   | 2  | 1500                                   | 129,000               |
| Допоміжний персонал                    | 17   | 2  | 1200                                   | 40,800                |
| <b>Разом</b>                           | -  | -  | -                                      | <b>203,800</b>        |

У **таблиці 5.15** представлено розрахунок суми зносу інвентарю, який належить до малоцінних швидкозношуваних предметів. Вартість цього інвентарю повністю включається до поточних витрат готелю. Ця таблиця дозволяє детально визначити та оцінити вартість зносу інвентарю, що є важливим для точного обліку витрат готелю.

**Таблиця 5.15 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів проектного готелю на 2026 рік**

| Предмети столової білизни, посуду, наборів | Кількість місць у закладах ресторанного господарства | Норми оснащення у розрахунку на одне місце | Об'ємний показник, штук | Вартість одиниці, грн. | Сума зносу, тис. грн. |
|--|--|--|-------------------------|------------------------|-----------------------|
|  | 1  | 2  | 3=1×2                   | 4                      | 5=3×4                 |
| 1. Порцеляновий та фарфоровий посуд        | 105  | 3  | 315                     | 200                    | 63,000                |
| 2. Столові набори                          | 105  | 3  | 315                     | 150                    | 47,250                |
| 3. Скляний посуд                           | 105  | 2  | 210                     | 100                    | 21,000                |
| 4. Кухонний посуд                          | 105  | 1  | 105                     | 300                    | 31,500                |
| 5. Столова білизна                         | 105  | 2  | 210                     | 120                    | 25,200                |
| <b>Разом</b>                               | -  | -  | -                       | -                      | <b>187,950</b>        |

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

**Розрахунок:**

- **ОСЦВП (обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності):**
  - Це страхування автомобілів.
  - Вартість: близько 4500 грн/авто.
  - Розрахунок: 4500 грн/авто \* 3 авто = 13500 грн.
- **Збір за паркування:**
  - Платіж за використання паркувальних місць.
  - Розрахунок: 50 місць \* 8000 грн (мін. зарплата) \* 0,00075 = 300 грн.
- **Пенсійний збір (перша реєстрація авто):**
  - Одноразовий платіж при реєстрації автомобіля.
  - Ставка: 5% від вартості авто.
  - Розрахунок: 500 000 грн (вартість авто) \* 0,05 = 25 000 грн.

- **Ліцензія на алкоголь:**

- Плата за право продажу алкогольних напоїв.
- Вартість: 8000 грн/касовий апарат.
- Розрахунок: 6 кас \* 12000 грн = 72000 грн.

- **Загальна сума:**

- Сума всіх платежів: 13500 грн + 300 грн + 25000 грн + 72000 грн = 110,800 тис. грн.

**Стаття 8.** Витрати на охорону готелю зазвичай розраховуються як 0,03% від загального доходу (виручки) підприємства. Однак, за рішенням власника або керівництва, ця сума може бути збільшена для забезпечення підвищеного рівня безпеки.

**Розрахунок:**

$$57881,800 * 0,03 \% = 1736,454 \text{ грн}$$

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

**Розрахунок:**

- **Витрати на інкасацію виручки:**

- Це плата за послуги з перевезення готівки.
- Становить 1% від доходу.
- Розрахунок: 57881,800 тис. грн \* 0,01 = 578,818 тис. грн.

- **Інші витрати:**

- Приблизно 5% від доходу
- Розрахунок: 57881,800 тис. грн \* 0,05 = 2894,090 тис. грн.

- **Загальна сума:**

- 578,818 тис. грн (інкасація) + 2894,090 тис. грн (інші) = 3472,908 тис. грн.

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного

підприємства потрібно навести у вигляді табл. 5.16.

**Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат проектного готелю на 2026 рік**

| Калькуляційні статті витрат*   | Алгоритм розрахунку  | Поточні витрати, тис. грн. |
|--|--|----------------------------|
| 1. Собівартість продукції власного виробництва та закуплених товарів.  | див. табл. 5.12  | <b>8032,397</b>            |
| 2. Витрати на оплату праці.  | див. табл. 5.11  | <b>24568,656</b>           |
| 3. Єдиний соціальний внесок.   | Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2). | <b>5405,104</b>            |
| 4. Амортизаційні відрахування.   | див. табл. 5.7   | <b>6265,188</b>            |
| 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів | див. табл. 5.13  | <b>1474,581</b>            |
| 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів  | Сума: «Разом» табл. 5.14.+ «Разом» табл. 5.15  | <b>391,750</b>             |
| 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі   | Стаття 7   | <b>110,800</b>             |
| 8. Витрати на охорону  | Стаття 8   | <b>1736,454</b>            |
| 9. Інші поточні витрати діяльності   | Стаття 9   | <b>3472,908</b>            |
| <b>Разом витрати готелю</b>  | -  | <b>51457,838</b>           |

## 5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

**Прибуток готелю** - це ключовий показник його фінансової ефективності, який визначається як різниця між загальними доходами та витратами підприємства за конкретний період. У процесі планування діяльності готелю необхідно розраховувати як цільовий, так і можливий прибуток.

Цільовий прибуток відображає бажаний рівень прибутковості, який відповідає стратегічним цілям готелю. Для спрощення розрахунків, при розробці дипломного проекту, можна використовувати середньогалузеві показники прибутковості, які зазвичай коливаються від 7 до 12% (детальніше в таблиці 5.17).

**Таблиця 5.17 – Планування цільового прибутку проектного готелю на 2026 рік**

| № п/п | Показник  | Алгоритм розрахунку                                    | Значення, тис. грн. |
|-------|---|--|---------------------|
| 1     | Операційні доходи готелю, тис.грн.                                | Див. табл. 5.2+5.4+5.5                                 | <b>57881,800</b>    |
| 2     | Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, % | Обираємо від 7% до 15%                                 | <b>10 %</b>         |
| 3     | Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.                           | Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1. | <b>5788,180</b>     |

Можливий прибуток - це фінансовий результат, який очікується отримати готелю на основі детального аналізу доходів та витрат, обґрунтованих у попередніх розділах. Для визначення цього показника необхідно врахувати всі операційні доходи та витрати, що були розраховані раніше. Розрахунок ключових показників діяльності готелю, що відображають можливий прибуток, представлений у таблиці 5.18.

**Таблиця 5.18 – Планування основних результатів діяльності проектного готелю на 2026 рік**

| № | Стаття   | Алгоритм розрахунку   | Разом за рік, тис.грн. |
|---|--|---|------------------------|
| 1 | Доходи від операційної діяльності                    | Див. табл. 5.2+5.4+5.5  | <b>57881,800</b>       |
| 2 | Поточні витрати                                      | Див. табл.5.16.   | <b>51457,838</b>       |
| 3 | Прибуток від операційної діяльності до оподаткування | п.1-п.2.  | 6423,962               |
| 4 | Податок на прибуток                                  | Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3. | 1156,313               |
| 5 | Чистий можливий прибуток                             | п.3-п.4.  | 5267,649               |
| 6 | Рентабельність операційної діяльності,%              | (п.5/п.1)×100%  | 9,1 %                  |

|   |                                |                        |   |          |
|---|--------------------------------|------------------------|---|----------|
| 7 | Цільовий<br>прибуток           | необхідний             | Див. табл.5.17  | 5422,700 |
| 8 | Чистий<br>плановий             | прибуток               | Обираємо більший між цільовим<br>необхідним прибутком та чистим<br>прибутком можливим.  | 7036,782 |
| 9 | Термін<br>капітальних<br>років | окупності<br>вкладень, | Співвідношення інвестицій у первісну<br>вартість основних засобів (див. табл. 5.6.)<br>до чистого прибутку<br>планового (див. табл. 5.18) | 10 років |

Проектований готельний бізнес є **фінансово життєздатним**. Розрахунковий рівень рентабельності (13.5 %) свідчить про ефективне управління операційною діяльністю та перевищення необхідного цільового прибутку. Прийнятний термін окупності у 10 років підтверджує **інвестиційну привабливість** проекту.

## 5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Ефективність впровадження інновацій оцінюється шляхом порівняння прибутку, отриманого від цих інновацій, з витратами, понесеними на їх реалізацію. Для визначення економічної доцільності впровадження нових послуг, продукції ресторанного господарства або інших інновацій у готелі необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних впроваджень за рік.

Приклад розрахунку витрат, пов'язаних з впровадженням інновацій, наведено в таблиці 5.19.

**Таблиця 5.19 – Витрати на впровадження інновацій**

| №   | Стаття витрат                                       | Марка/Виробник<br>(Приклад) | Кількість,<br>шт. | Сума,<br>тис. грн. |
|-----|---|-----------------------------|-------------------|--------------------|
| 1   | Обладнання для локальної кухні<br>(інноваційне)     |                             |                   | 900                |
| 1.1 | Пароконвектомат (Combi Steamer)                     | Rational, Unox              | 1                 | 250                |
| 1.2 | Термостат (Sous Vide Circulator)                    | Julabo, Polyscience         | 2                 | 80                 |
| 1.3 | Вакуумний пакувальник (Vacuum Sealer)               | Henkelman, Multivac         | 1                 | 120                |
| 1.4 | Бласт чилер / шокер (Blast Chiller)                 | Iriinox, Electrolux         | 1                 | 200                |
| 1.5 | Індукційна плита (Професійна)                       | Hendi, Fimar                | 2                 | 70                 |
| 1.6 | Дегідратор (Food Dehydrator)                        | Excalibur, Sedona           | 1                 | 50                 |
| 1.7 | Термомікс (Thermomix) /<br>Високошвидкісний блендер | Thermomix, Vitamix          | 2                 | 130                |
| 6   | Разом: обладнання та системи                        | -                           | -                 | 900                |

|          |   |          |          |                 |
|----------|---|----------|----------|-----------------|
| 7        | Заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік                     | -        | -        | 4028            |
| 7.1      | Кухарі (3 особи)  | -        | -        | 1440            |
| 7.2      | Сомельє (1 особа)   | -        | -        | 360             |
| 7.3      | Екскурсоводи (2 особи)  | -        | -        | 840             |
| 7.4      | Аніматори (2 особи)   | -        | -        | 888             |
| 8        | Маркетинг та реклама  | -        | -        | 500             |
| <b>9</b> | <b>Разом витрати на впровадження інновації (п. 6 + п. 7 + п. 8)</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>4928,000</b> |

В таблиці 5.20. показано алгоритм визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на рік.

**Таблиця 5.20 – Визначення ефективності впровадження інновацій в проєктованому готелі**

| № | Стаття  | Алгоритм розрахунку   | Разом за рік, тис.грн. |
|---|---|---|------------------------|
| 1 | Доходи від інноваційної діяльності                                    | Див. табл. 5.5.   | 5164,800               |
| 2 | Витрати на впровадженні інновацій                                     | Див. табл.5.19.   | 4928,000               |
| 3 | Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування    | п.1-п.2.  | 539,800                |
| 4 | Податок на прибуток   | Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.   | 97,164                 |
| 5 | Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності              | п.3-п.4.  | 442,636                |
| 6 | Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%             | (п.5/п.1)×100%  | 8,5 %                  |
| 9 | Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років | Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (див. табл. 5.19.) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності (див. табл 5.20 п.5.) | 11 років               |

Впровадження інновацій у проєктованому готелі є **прибутковим** з рентабельністю **8.5 %**, що забезпечує позитивний чистий прибуток. Однак, **тривалий термін окупності** (11 років) вказує на те, що **початкові інвестиції** у відповідне обладнання є **значними** або їхня окупність розтягнута в часі через

відносно невеликий річний чистий прибуток. Для підвищення привабливості інноваційного проекту слід розглянути шляхи скорочення інвестиційних витрат або збільшення дохідності.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Виконана магістерська робота присвячена проєктуванню засобу розміщення 4\* (105 місць) у м. Яремче, де головною ідеєю та стрижнем конкурентоспроможності визначено локальну кухню та гастрономічні інновації. Маркетинговий аналіз підтвердив, що попит на автентичні кулінарні враження в Карпатах є високим. Обрана концепція дизайну "Карпатський еко-модерн" підпорядкована цій ідеї, створюючи відповідне візуальне тло для кулінарного досвіду.

Проєкт успішно інтегрує гастрономію в усі аспекти діяльності. Розробка унікальної Кулінарної Майстерні та потужного ресторану локальної кухні є ключовим елементом, що перетворює готель із засобу розміщення на гастрономічний центр. Це вимагало ретельного технологічного планування виробничої зони, що повністю забезпечує обслуговування гостей та зовнішніх відвідувачів. Функціональні зони готелю (житлові, вестибюль) спроектовані таким чином, щоб підтримувати комфортний відпочинок, який органічно доповнюється кулінарними подіями.

Ключовою інновацією, яка суттєво підвищує привабливість засобу розміщення та його конкурентоспроможність, є інтеграція у Кулінарну Майстерню елементів молекулярної гастрономії та сучасних технологій друку їжі. Використання Криогенної установки та 3D-принтера для їжі не лише забезпечує унікальний освітній та розважальний досвід для гостей, але й дозволяє модернізувати традиційні карпатські рецепти, пропонуючи продукцію з унікальними текстурами та формами, що позиціонує заклад у преміальному сегменті.

В 3 розділі розраховано та описано технологічне планування всіх функціональних зон готелю та ресторану. Це включало детальний перелік необхідного обладнання, визначення його корисної площі та обґрунтування просторових рішень для забезпечення ефективної роботи персоналу та комфорту гостей.

В 4 розділі підібрано інженерні системи для туристичного готелю з рестораном локальної кухні у м. Яремче. Було зроблено акцент на енергоефективності та надійності систем опалення, вентиляції, водопостачання та електромереж, що є критичним фактором для забезпечення стабільної цілорічної роботи в умовах гірської місцевості.

В 5 розділі згідно з розрахунками, показники ефективності проєктованого закладу становить: термін окупності капітальних вкладень становить 10 років, рентабельність становить 9,1 %. Такий показник окупності є високим для капіталомістких проєктів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Це підтверджує, що вкладення в проєкт будуть повернені інвесторам у короткі терміни, що робить його високопривабливим та економічно доцільним для реалізації.

Проєкт готельного комплексу є комплексно обґрунтованим і демонструє успішну інтеграцію інноваційної гастрономічної ідеї в організаційно-технічну структуру готелю 4\*. Всі рішення відповідають стандартам комфорту, надійності та нормативним вимогам.

Основна пропозиція для подальшого розвитку: поглиблення гастрономічної концепції через створення власної міні-ферми або саду трав. Це дозволить реалізувати концепцію "Farm-to-Table" (від ферми до столу), що посилить унікальність ресторану, зміцнить імідж готелю та стане потужним маркетинговим інструментом.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

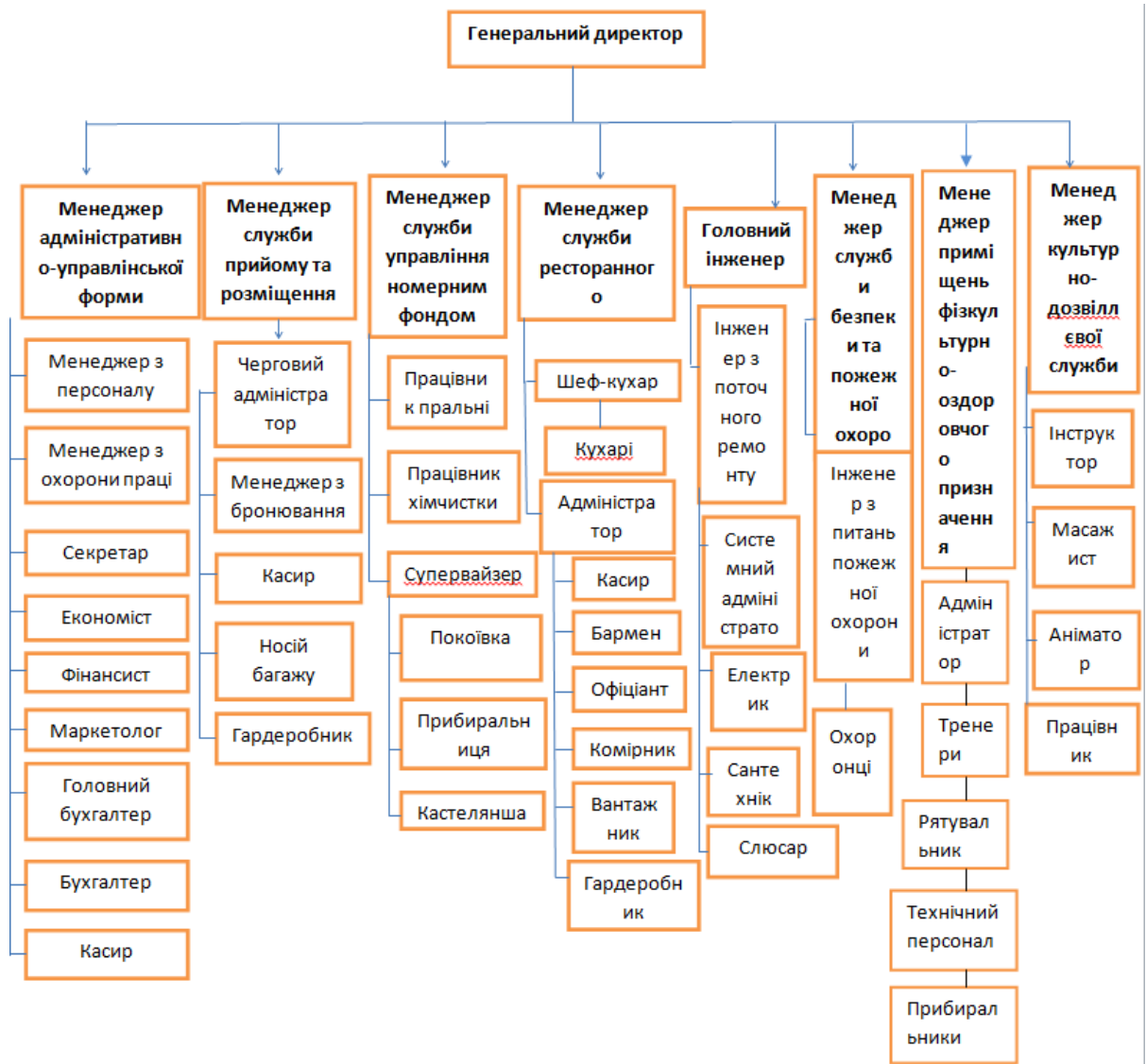
1. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с
2. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
3. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп- ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
4. Нікітіна Т. А. Структура визначення стратегії ціноутворення підприємствами готельного бізнесу/ Тетяна Нікітіна, Олександр Богуславський // International periodic scientific journal MODERN ENGINEERING AND INNOVATIVE TECHNOLOGIES. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. Issue №26 Part 2 April 2023, Germany 141с., С.119-123
5. Мітяєва Т.Л., Горішевський П.А. Війна та готельно-ресторанна сфера: виклики та адаптація / Економіка та суспільство, 2024, Випуск 62, С. ---.  
Режим доступу:  
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4049>
6. Москвічова О. С. Інвестиційні ризики в індустрії гостинності в умовах військового часу, 2024. Доступ:  
<https://conferences.vntu.edu.ua/index.php/fiip/fiip2024/paper/view/19979>
7. Черномазюк А.Г. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. №5. Т.2. С.269-272.  
[https://tourlib.net/statti\\_ukr/chernomazyuk.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm)
8. Інновації в готельному бізнесі. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/myronov43.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/myronov43.htm)

9. Ключові тренди ресторанного бізнесу в Україні: Тенденції сучасного ресторанного бізнесу. <https://business-broker.com.ua/blog/kliuchovi-trendy-restorannoho-biznesu-v-ukraini-tendantsii-suchasnoho-restorannoho-biznesu/>
10. Поняття та види інновацій. Поняття інноваційної діяльності та її предмет. <https://buklib.net/books/37223/>
11. <https://api.dspace.wunu.edu.ua/api/core/bitstreams/42b8f2ef-0baa-4711-aa72-85398e40e337/content>
12. [https://tourlib.net/statti\\_ukr/myronov43.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/myronov43.htm)
13. Soneva Kiri (острів Ко Куд, Таїланд). <https://www.soneva.com/resorts/soneva-kiri/>
14. Al Maha, a Luxury Collection Desert Resort & Spa (Дубай, ОАЕ). <https://www.marriott.com/en-us/hotels/dxbam-al-maha-a-luxury-collection-desert-resort-and-spa-dubai/overview/>
15. ICEHOTEL (Юккасярві, Швеція). <https://www.icehotel.com/>
16. Borgo Santandrea (Амальфі, Італія). <https://www.borgosantandrea.it/>
17. Babylonstoren (Симондіум, Південна Африка): <https://babylonstoren.com/>
18. Casa Maria Luigia (Модена, Італія): <https://casamarialuigia.com/>
19. Grand Hotel Karel V (Утрехт, Нідерланди): <https://www.karelv.nl/en>
20. Hotel Haarhuis (Арнем, Нідерланди): <https://hotelhaarhuis.nl/en>
21. Ibis Kyiv Beresteiska (Київ): <https://all.accor.com/hotel/A033/index.ru.shtml>
22. Ibis Lviv Center (Львів): <https://ibis.lviv.ua/ibis-lviv-center>
23. Best Western Plus Market Square Lviv (Львів): <https://marketsquarelviv.com/>
24. Fairmont Grand Hotel Kyiv (Київ): <https://www.fairmont.com/en/hotels/kyiv/fairmont-grand-hotel-kyiv.html>
25. Premier Palace Hotel Kyiv (Київ): <https://premier-palace.phnr.com/ua>
26. Особливості організації надання додаткових послуг в готельному господарстві. <https://studfile.net/preview/9279091/>
27. Яремче. <https://www.karpaty.info/ua/uk/if/nd/jaremche/>
28. Географічне розташування та рельєф. <https://yaremcha-miskrada.gov.ua/pryroda-19-40-41-03-08-2019/>

29. Садиба Ліра. <https://hotels24.ua/uk/Yaremche/Private-estate-Lira-1672.html>
30. Гостьовий комплекс Ravloss. <https://surl.li/gykpvj>
31. FainaHouse. <https://surl.cc/ikpfvo>
32. Садиба "Даруночок" <https://karpaty.rocks/sadiba-darunochok>
33. Смерековий двір. <https://surl.li/rurysv>
34. Котедж «Карпатська казка». <https://yaremche-ua-78500-128.hotelmix.com.ua/>
35. Romantik Spa Hotel. <https://romantikspahotels.ua/hotel/nomery/>
36. Яремче Club Hotel. <https://yaremche-club-hotel.com/>
37. Готель «Ведмежа гора». <https://vedmezhagora.com/>
38. Готель «Водоспад». <https://hotel-vodospad-yaremche.hotelmix.com.ua/>
39. Готель «Карпатські зорі». <http://karpatskizori.com/index.php/pro-nas>
40. Готель «Рубель». <https://invest.rubel.com.ua/hotel-info.html>
41. Вплив пандемії COVID-19 на готельний бізнес.  
<https://fgritb.knukim.edu.ua/home/news/vplyv-pandemii-covid-19-na-hotelnyi-biznes.html>

# Додатки

### Організація структура проєктованого готелю



Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**91-а**  
**Міжнародна наукова**  
**конференція молодих учених,**  
**аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –**  
**вирішенню проблем**  
**харчування людства у ХХІ**  
**столітті"**

**7–11 квітня 2025 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2025**

**91<sup>st</sup> International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 7–11, 2025. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 91<sup>th</sup> International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN 978-966-612-358-2

© NUFT, 2025

---

**Матеріали** 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 7–11 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ, 2025. – Ч.3. – 508 с.

Видання містить матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN 978-966-612-358-2

© НУХТ, 2025

## Зміст

|   |     |
|---|-----|
| <b>20. Економіка та управління</b> .....                            | 8   |
| 20.1. Економічна теорія.....  | 9   |
| 20.2. Сучасні методи управління підприємством.....                  | 33  |
| 20.3. Економіка підприємств харчової промисловості.....             | 65  |
| 20.4. Економіко-правове забезпечення бізнесу.....                   | 95  |
| 20.5. Менеджмент персоналу.....                                     | 114 |
| 20.6. Маркетинг.....  | 147 |
| 20.7. Міжнародна економіка.....                                     | 227 |
| <b>21. Обліково-фінансова діяльність</b> .....                      | 236 |
| 21.1. Облік, аудит та аналіз на підприємствах.....                  | 237 |
| 21.2. Фінанси.....  | 258 |
| <b>22. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес</b> .....         | 273 |
| 22.1. Готельно-ресторанна справа.....                               | 274 |
| 22.2. Організація готельного та туристичного<br>обслуговування..... | 306 |
| 22.3. Технологія ресторанної продукції.....                         | 333 |
| <b>23. Гуманітарні дисципліни</b> .....                             | 396 |
| 23.1. Історія України.....  | 397 |
| 23.2. Історія української культури.....                             | 423 |
| 23.3. Філософія і психологія.....                                   | 444 |
| <b>24. Іноземні мови</b> .....                                      | 460 |
| 24.1. Іноземні мови професійного спрямування.....                   | 461 |
| 24.2. Ділова англійська мова і міжнародна комунікація.....          | 495 |

91<sup>st</sup> International scientific conference of young scientist and students  
 "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution",  
 7–11 April, 2025. Book of Abstracts. Part 3. NUFT, Kyiv.

## 5. Безвідходне виробництво, запорука сталого розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу

Андрій Довгаюк, Аліна Ковтун, Лариса Шаран

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Найбільш популярною тенденцією у світі є розвиток сучасних ресторанних технологій, які орієнтуються на екологічність, автоматизацію, діджиталізацію, нові формати приготування страв та клієнтоорієнтованість.

**Матеріали і методи.** Проаналізовано закордонний та вітчизняний досвід впровадження екологічних ініціатив в закладах ресторанного господарства. Здійснено теоретичний аналіз із використанням статистичних методів обробки інформації.

**Результати.** У всьому світі сьогодні виникає багато запитань пов'язаних зі збереження довкілля, зокрема в ресторанному бізнесі, які базують на основних поняттях: екологічний менеджмент, збереження електроенергії та водних ресурсів, ефективне сортування сміття та зменшення харчових відходів.

На нашу думку, одним із перспективних еко-напрямків у закладах ресторанного господарства – зменшення харчових відходів шляхом впровадження безвідходного виробництва. Принцип роботи безвідходних технологій базується на мінімізації харчових відходів, повторному використанню вторинної сировини та екологічних технологіях. Основна ідея цього виробництва полягає у створенні циклічного процесу де кожен харчовий продукт використовується максимально ефективно.

Для впровадження концепції безвідходного виробництва в закладах ресторанного господарства необхідно дотримуватися основних принципів: планування закупівель та повноцінне використання сировини (точний розрахунок інгредієнтів, використання локальних продуктів, дотримуватись технології FIFO, First In, First Out); своєчасне перероблення харчових відходів; альтернативні способи приготування (використання су-від, ферментації, неідеальних продуктів); використання екологічного посуду (виробленого з безпечного матеріалу).

В зарубіжних країнах за таким принципом вже працюють підприємства харчування – «Silos» у Великій Британії (постачають всі продукти без упаковки, налагоджене компостування відходів, автономність у виробництві хлібобулочних виробів, перероблені матеріали для посуду та меблів). У Фінляндії гості приходять у заклад «Nolla» із своїм посудом, також цей заклад повністю відмовився від використання сміттєвих баків та використовує багаторазову еко-тару. У ресторані «Amass», що знаходиться у Данії використовують продукти з власного органічного саду, старий хліб використовують для повторного виробництва у приготуванні крафтового пива та квасу, а також готують соуси із обрізків сировини.

Більшість закладів ресторанного господарства – «I Liva cafe», «Eco Buffet», «Акваріус» в Україні на сьогодні теж роблять відповідні кроки, щодо підтримки еко-напрямків, а саме запроваджують використання еко-посуду, вирощування та використання органічної сировини з частковим компостуванням харчових відходів.

**Висновок.** Безвідходне виробництво – це не просто тренд, але й показник привабливості та конкурентоспроможності закладу, збереження природних ресурсів для майбутніх поколінь та підвищення екологічної відповідальності споживача.

### Література.

1. СТАБМАН: інноваційні ідеї: веб-сайт URL: <https://www.stabman.com.ua/tendentsia-chystoi-etykety-ne-nova-ale-shcho-vona-naspravdi-oznachae>

*Тези подано для участі в V Міжнародній науково-практичній конференції  
«Формування сучасних концепцій управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми  
сталого розвитку», ЗНУ, м. Запоріжжя, 21 листопада 2025 р.*

Секція 5: Інформаційні технології, креативність, інноваційна та інвестиційна діяльність, кластеризація в туризмі й готельно-ресторанній справі

Андрій Довгаюк  
магістрант спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
Лариса Шаран  
канд.техн. наук, доцент  
завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи  
Національний університет харчових технологій (Київ, Україна)

## **ВПРОВАДЖЕННЯ РЕСТОРАНУ ЛОКАЛЬНОЇ КУХНІ ПРИ ТУРИСТИЧНОМУ ГОТЕЛІ**

**Актуальність.** Готельно-ресторанний бізнес у контексті сталого розвитку та викликів сьогодення потребує постійної трансформації, актуалізації і пристосування до вимог вибагливого споживача. Впровадження новітніх технологій, інструментів, продуктів, послуг та концепцій дозволяє готельєрам підвищувати ефективність, якість обслуговування та створювати суттєві конкурентні переваги засобів розміщення [1, 2]. Вітчизняна індустрія гостинності, зокрема у таких туристично привабливих регіонах, як Івано-Франківська область, має значний потенціал для розвитку, який може бути реалізований через диференціацію послуг.

Останнім часом серед подорожуючих посилюється значний інтерес до гастрономічного туризму та потребою в інноваційному переосмисленні національної кулінарної спадщини. Впровадження ресторану локальної кухні при засобі розміщення стане інноваційним поштовхом щодо перетворення готелю у культурний та гастрономічний осередок.

*Метою* дослідження є проектування туристичного готелю з рестораном локальної кухні у м. Яремче Івано-Франківської області, що сприятиме підвищенню його конкурентоздатності та задоволенню потреб сучасних туристів.

**Виклад основного матеріалу.** Ресторани при готелях у всьому світі впроваджують унікальні, нішеві концепції, які значно підвищують цінність послуг розміщення. Це не просто місце для їжі, а додатковий фактор привабливості, що реалізується через ексклюзивні формати (наприклад, інтеграція з природним ландшафтом) та глибоке культурне наповнення гастрономії (наприклад, Treepod Dining у Таїланді, Dune Dining в ОАЕ, Babylonstoren, ПАР) .

В Україні інноваційний акцент створення ресторану при готелі зміщений на діджиталізацію взаємодії (QR-меню, інтерактивні дисплеї) та оптимізацію процесів (Sous Vide), а також на розширення дієтичних опцій [2].

Локальна кухня ресторану це інноваційний інструмент, який сприятиме посиленню впізнаваності готелю та збільшенню показників ефективності його діяльності. Враховуючи потенціал Карпатського регіону для проектування засобу розміщення з рестораном локальної кухні було обрано м. Яремче, серце національної гастроспадщини і відповідно наша увага буде сконцентрована на: *унікальності* - пропонуючи меню зі страв регіональної кухні, яких не буде у великих мережевих засобах розміщення; *автентичності* – головним принципом якої буде пряма співпраця з місцевими постачальниками та виробниками, які в свою чергу забезпечать стабільну логістику, свіжість та якість харчового продукту; *відображенні місцевого колориту* в кожному просторовому елементі дизайну та інтер'єру.

Водночас у ресторані локальної кухні туристичного готелю в м. Яремче планується впровадити вдале поєднання гастрономічних інновацій з акцентом на локальність з сервісними інноваціями, екологічністю та зменшенням харчових відходів:

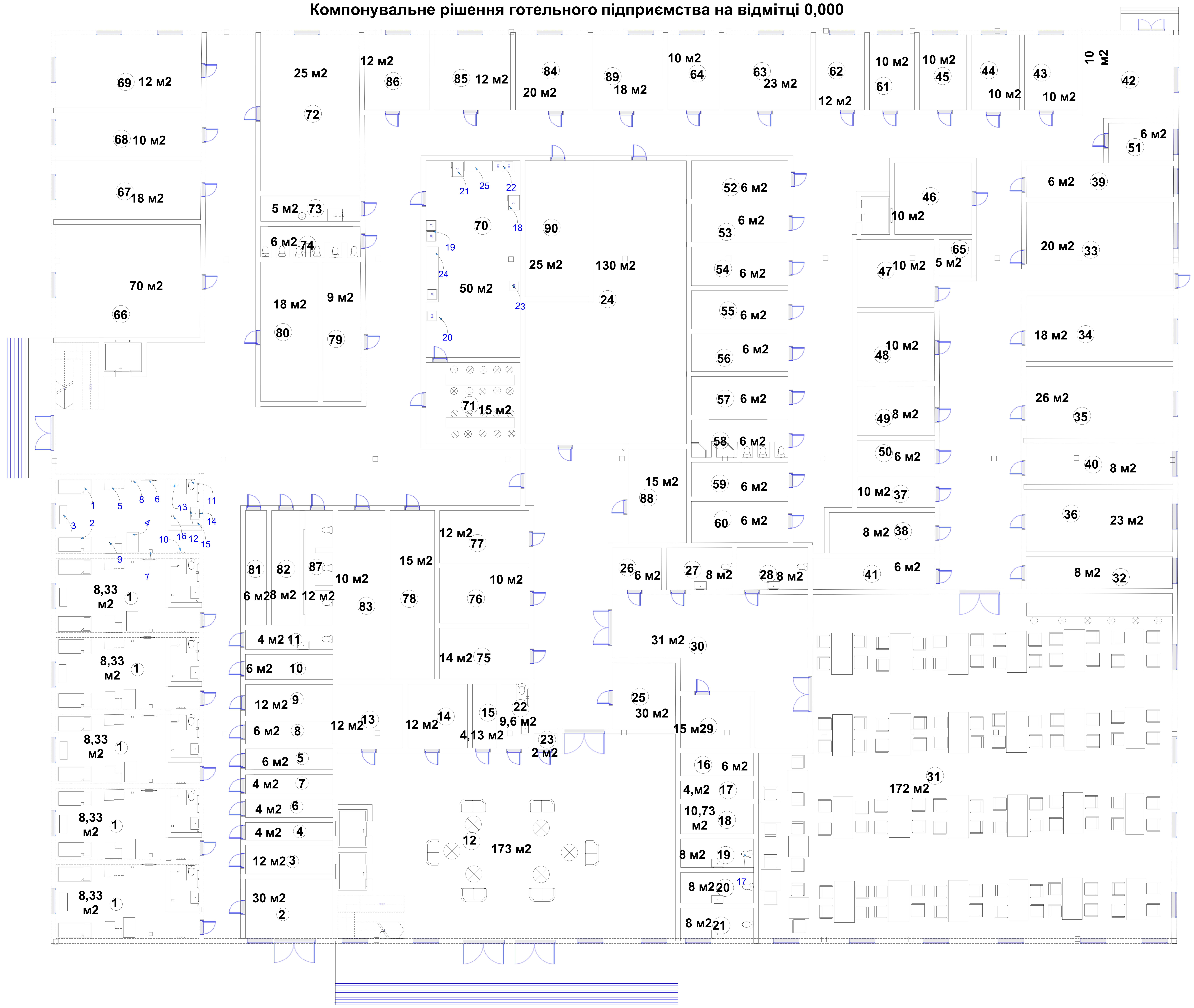
- "Ревайвл" Гуцульської кухні: використання сучасних кулінарних технік (су-від, ферментація) для удосконалення технології традиційних карпатських страв (банош, грибна юшка, куліш), зберігаючи при цьому автентичний смак та інгредієнти;
- "Farm-to-Table" на місцевому рівні: налагодження партнерства з місцевими фермерами та виробниками крафтової продукції (сироварні, медоварні, трав'яні збори) Івано-Франківської області;
- Театралізована подача: елементи шоу, наприклад, фламбування (догорання) деяких традиційних м'ясних страв або подача страв у посуді ручної роботи від місцевих майстрів, що підкреслює культурну автентичність;
- Гастрономічні екскурсії: організація для гостей готелю майстер-класів із приготування гуцульських страв, походів "за грибами/ягодами" з подальшим приготуванням обіду, що є соціальною інновацією;
- Зменшення відходів (Zero Waste): впровадження систем компостування та використання вторинної сировини на кухні, що відповідає тренду на екологічність;
- Регіональна специфіка: необхідність урахування особливого туристичного потенціалу Карпатського регіону, де локація та автентичність є ключовими конкурентними перевагами.
- Цифровізація: інтерактивні меню з детальною інформацією про походження локальних інгредієнтів (з QR-кодами, що ведуть на сторінки місцевих ферм), що підвищує довіру та прозорість.

**Висновок.** Впровадження ресторану локальної кухні при туристичному готелі в м. Яремче – це не лише про їжу. Це інвестиція у культурний капітал готелю, що надає йому душу та ідентичність. За умови чіткої стратегії, високої якості надання послуг та автентичності, такий ресторан стане потужним генератором прибутку та конкурентною перевагою на ринку гостинності.

### Список використаних джерел

1. Ткаченко Т. І. Інноваційний розвиток підприємств туристичної галузі : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 484 с.
2. Іванова О. М. Гастрономічний туризм як інструмент регіонального розвитку : світовий досвід та перспективи для України. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 56. С. 145–150. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5891>.

### Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



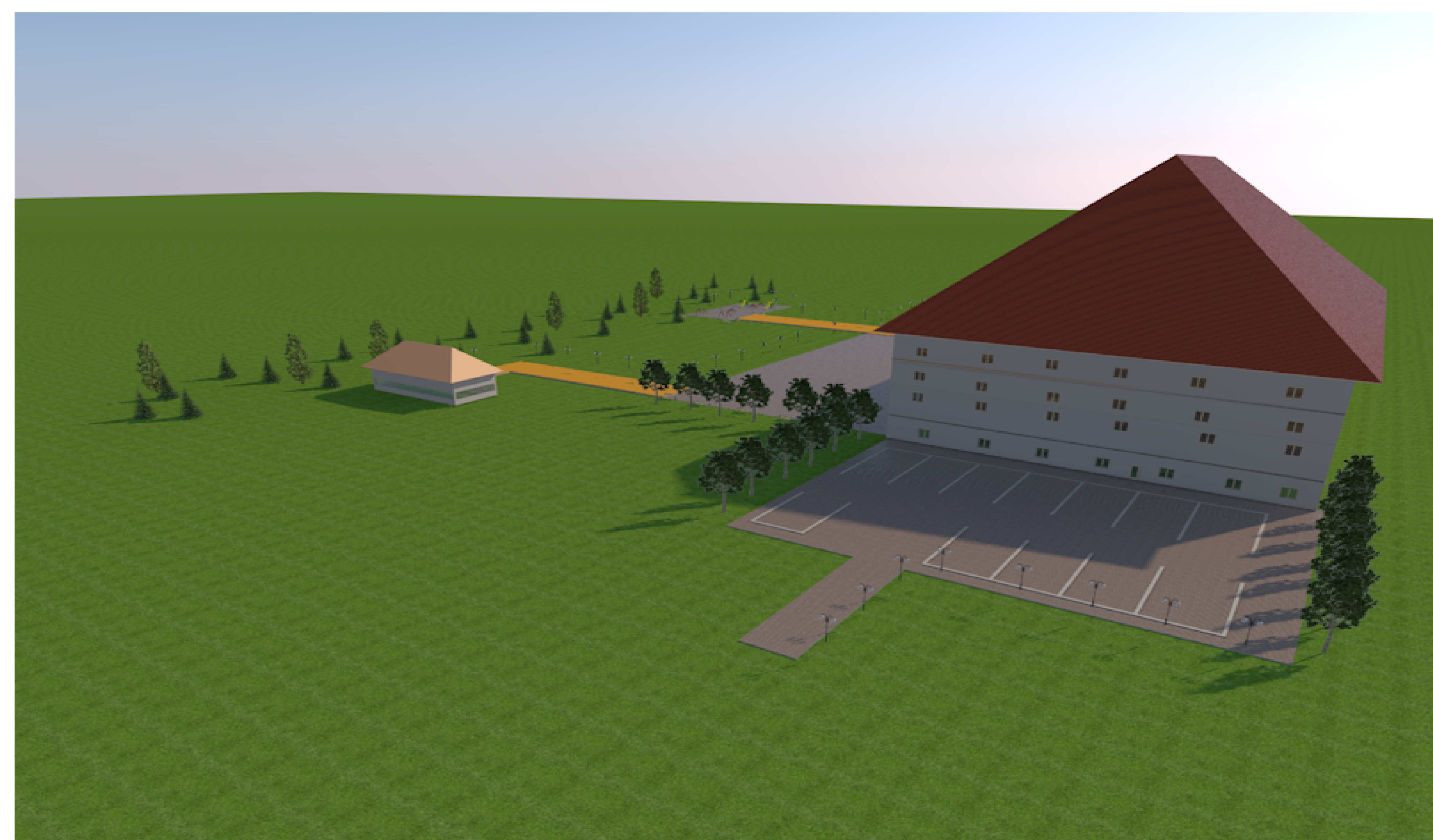
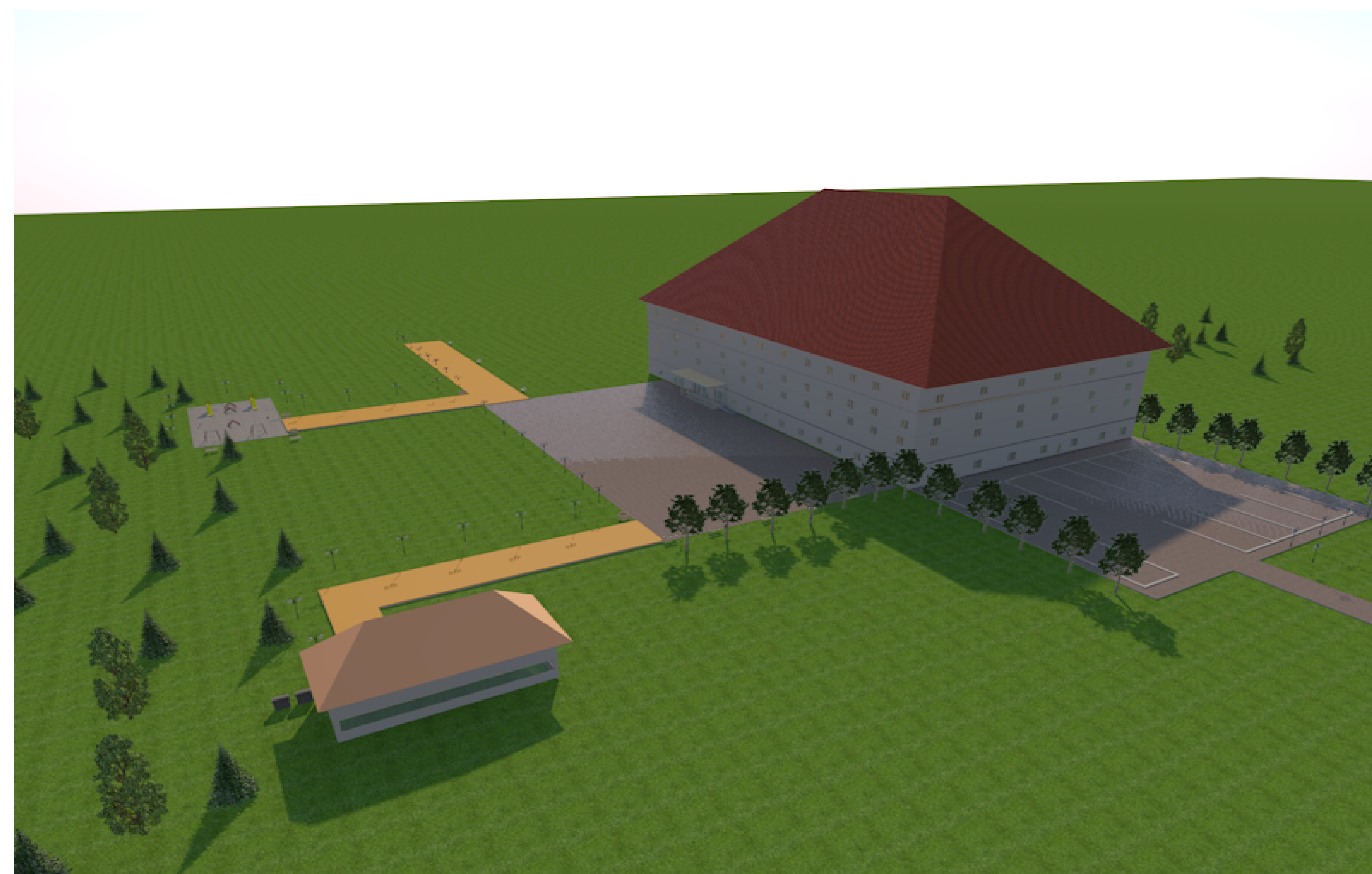
## Експлікація приміщень та специфікація обладнання

|    | Назва приміщення  | Площа, м <sup>2</sup> |
|----|---|-----------------------|
|    | <b>Житлова група приміщень</b>                          |                       |
| 1  | Одномісний стандарт (МГН)                               | 50                    |
|    | <b>Приміщення поповерхового обслуговування</b>          |                       |
| 2  | Хол   | 30                    |
| 3  | Кімната чергового персоналу                             | 12                    |
| 4  | Приміщення старшої покоївки                             | 4                     |
| 5  | Приміщення для складання брудної білизни                | 6                     |
| 6  | Комора прибирального інвентарю                          | 4                     |
| 7  | Площадка розбирання брудної білизни                     | 4                     |
| 8  | Кімната побутового обслуговування                       | 6                     |
| 9  | Приміщення для зберігання візків покоївок               | 12                    |
| 10 | Приміщення для чистки взуття                            | 6                     |
| 11 | Санвузол персоналу                                      | 4                     |
|    | <b>Приймально-вестибюльна група приміщень</b>           |                       |
| 12 | Вестибюль   | 173                   |
| 13 | Бюро прийому і реєстрації                               | 12                    |
| 14 | Кімната чергового адміністратора                        | 12                    |
| 15 | Приміщення охорони                                      | 4,13                  |
| 16 | Гардероб  | 6                     |
| 17 | Приміщення носіїв багажу                                | 4                     |
| 18 | Камера схову  | 10,73                 |
| 19 | Вбиральня чоловіча                                      | 8                     |
| 20 | Вбиральня жіноча  | 8                     |
| 21 | Вбиральня службова                                      | 8                     |
| 22 | Вбиральня для маломобільних груп населення              | 9,6                   |
| 23 | Комора прибирального інвентарю                          | 2                     |
|    | <b>Заклади ресторанного господарства</b>                |                       |
| 24 | Ляльня для персоналу                                    | 130                   |
| 25 | Бар при вестибюлі(лобі-бар)                             | 30                    |
|    | <b>Для відвідувачів</b>                                 |                       |
| 26 | Гардероб  | 6                     |
| 27 | Санвузол чоловіча                                       | 8                     |
| 28 | Санвузол жіноча   | 8                     |
| 29 | Санвузол для маломобільних груп населення               | 15                    |
| 30 | Вестибюль   | 31                    |
| 31 | Обідня зала з баром                                     | 172                   |
|    | <b>Виробничі</b>  |                       |
| 32 | Підсобне приміщення бару                                | 8                     |
| 33 | М'ясо-рибний цех  | 20                    |
| 34 | Овочевий цех  | 18                    |
| 35 | Гарячий цех   | 26                    |
| 36 | Холодний цех  | 23                    |
| 37 | Кабінет завідуючого виробництва                         | 10                    |
| 38 | Мийна столового посуду                                  | 8                     |
| 39 | Сервізна  | 6                     |
| 40 | Мийна кухонного посуду                                  | 8                     |
| 41 | Роздавальня   | 6                     |
|    | <b>Складські</b>  |                       |
| 42 | Завантажувальна   | 10                    |
| 43 | Неохолоджувальна комора сухих продуктів                 | 10                    |
| 44 | Неохолоджувальна комора овочів та коренеплодів          | 10                    |
| 45 | Неохолоджувальна комора бакалійних товарів та напоїв    | 10                    |
| 46 | Охолоджувальна камера м'ясо-рибна                       | 10                    |
| 47 | Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії     | 10                    |
| 48 | Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв | 10                    |
| 49 | Склад матеріально-технічного забезпечення               | 8                     |
| 50 | Комора тари і інвентарю                                 | 6                     |
| 51 | Приміщення комірника                                    | 6                     |
|    | <b>Службово-побутові</b>                                |                       |
| 52 | Кабінет директора                                       | 6                     |
| 53 | Бухгалтерія   | 6                     |
| 54 | Приміщення офіціантів і барменів                        | 6                     |
| 55 | Гардероб офіціантів і барменів                          | 6                     |
| 56 | Приміщення персоналу                                    | 6                     |

|    |  |    |
|----|--|----|
| 57 | Гардероб персоналу                                     | 6  |
| 58 | Душова, туалети  | 6  |
| 59 | Білизняна  | 6  |
| 60 | Комора прибирального інвентарю                         | 6  |
|    | <b>Технічні приміщення</b>                             |    |
| 61 | Електрощитова  | 10 |
| 62 | Теплопункт   | 12 |
| 63 | Венткамера припливна                                   | 23 |
| 64 | Венткамера витяжна                                     | 10 |
| 65 | Машинне відділення                                     | 5  |
|    | <b>Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b> |    |
| 66 | Тренажерний зал  | 70 |
| 67 | Кімната відпочинку                                     | 18 |
| 68 | Кімната інструкторів                                   | 10 |
|    | <b>Приміщення культурно-дозвільного призначення</b>    |    |
| 69 | Приміщення гідів та гіда-перекладача                   | 12 |
| 70 | Кулінарна студія / Майстерня (Інновація)               | 50 |
| 71 | Дегустаційна   | 15 |
| 72 | Дитяча ігрова кімната                                  | 25 |
| 73 | Технічне приміщення при Кулінарній студії              | 5  |
| 74 | Санвузли при зоні дозвілля                             | 6  |
|    | <b>Службово-побутові приміщення</b>                    |    |
| 75 | Кабінет генерального директора                         | 14 |
| 76 | Приймальня секретаря керівника                         | 10 |
| 77 | Кабінет виконавчого директора                          | 12 |
| 78 | Кабінет маркетологів                                   | 15 |
| 79 | Кабінет головного бухгалтера                           | 9  |
| 80 | Приміщення для роботи бухгалтерів                      | 18 |
| 81 | Касовий вузол  | 6  |
| 82 | Кабінет HR-менеджер                                    | 8  |
| 83 | Приміщення для спеціаліста відділу кадрів              | 10 |
|    | <b>Побутові приміщення для персоналу</b>               |    |
| 84 | Кімната відпочинку                                     | 20 |
| 85 | Гардеробна чоловіча                                    | 12 |
| 86 | Гардеробна жіноча                                      | 12 |
| 87 | Санітарні вузли  | 12 |
|    | <b>Господарські приміщення</b>                         |    |
| 88 | Кімната для зберігання інвентарю                       | 15 |
| 89 | Склад господарських товарів                            | 18 |
| 90 | Пральня  | 25 |

| №  | Назва обладнання                      | Тип, марка             | Габаритні розміри, мм | Кількість |
|----|---------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------|
| 1  | Ліжко одномісне (інклюзивне)          | Medisleep H90          | 1000×2100×900         | 6         |
| 2  | Ліжко одномісне (стандарт)            | Сонлайн "Base"         | 900×2000×900          | 6         |
| 3  | Приліжкова тумба (настінна)           | Nova Wall              | 400×300×400           | 6         |
| 4  | Стіл робочий (регульований)           | FlexiDesk XL           | 1200×700×750          | 6         |
| 5  | Шафа для одягу (з низькою штангою)    | Adapt Closet 100       | 1000×500×2000         | 6         |
| 6  | Телевізор (настінний)                 | Samsung LED 32"        | 720×30×450            | 6         |
| 7  | Мин-сейф (вбудований)                 | Technomax MT           | 400×300×200           | 6         |
| 8  | Телефон                               | Cisco CP-6825          | 200×150×100           | 6         |
| 9  | Шафа для одягу (неглибока)            | Minimal Entry 40       | 1000×400×2000         | 6         |
| 10 | Вішалка настінна                      | Loft Hook              | 800×50×1500           | 6         |
| 11 | Унітаз подовжений (з поруччями)       | Grohe Bau 700          | 400×750×850           | 7         |
| 12 | Раковина інклюзивна (без тумби)       | Ideal Standard MGH     | 650×550×150           | 6         |
| 13 | Душова зона (без піддону, з сидінням) | Barrier-Free Shower    | 1400×1200×2200        | 8         |
| 14 | Дзеркало (нахил)                      | AquaForm Tilt          | 800×20×1000           | 15        |
| 15 | Фен (настінний)                       | Babyliss Pro           | 200×100×250           | 6         |
| 16 | Телефон                               | Cisco CP-6825          | 200×150×100           | 6         |
| 17 | Унітаз                                | Villeroy & Boch O.novo | 700×400×750           | 18        |
| 18 | Пароконвектомат                       | Rational, Unox         | 550×850 до 1000×850   | 1         |
| 19 | Термостат                             | Julabo, Polyscience    | 100×100×300           | 2         |
| 20 | Вакуумний пакувальник                 | Henkelman, Multivac    | 500×400               | 1         |
| 21 | Бласт чилер / шокер                   | Irmox, Electrolux      | 700×850               | 1         |
| 22 | Індукційна плита                      | Hendi, Fimar           | 400×400 до 800×800    | 2         |
| 23 | Дегідратор (Food)                     | Excalibur, Sedona      | 400×500               | 1         |
| 24 | Термомікс Високошвидкісний блендер    | Thermomix, Vitamix     | 300×300               | 2         |
| 25 | Стіл виробничий                       | Rational, Unox         | 1200×700×750          | 2         |

План благоустрою в 3D-проекції



## Матеріали інноваційних досліджень



Рис. 1 Види гастрономічних інновацій

Таблиця 1 - Світовий досвід використання гастрономічних інновацій у ресторани при засобах розміщення

| № п/п | Країна          | Назва ресторану при готелі        | Тип або клас закладу        | Назва гастрономічної інновації | Характеристика   |
|-------|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--|
| 1     | Таїланд         | Soneva Kiri                       | Курортний готель            | Treepod Dining                 | Обід у підвісних коконах з доставкою їжі зіп-лайном                            |
| 2     | OAE             | Al Maha                           | Розкішний пустельний курорт | Dune Dining                    | Приватні вечери під зоряним небом у пустелі                                    |
| 3     | Швеція          | ICEHOTEL                          | Унікальний готель з льоду   | Ресторан ICEHOTEL              | Крижаний стіл, меню з локальних арктичних інгредієнтів                         |
| 4     | Італія          | Alici (при Borgo Santandrea)      | Michelin-ресторан           | Кулінарні майстер-класи        | Регіональна кухня та майстер-класи   |
| 5     | Південна Африка | Babylonstoren                     | Фермерський готель          | Концепція "з ферми до столу"   | Пікнік-ланчі, традиційні та сучасні фермерські страви                          |
| 6     | Італія          | Casa Maria Luigia                 | Гостьовий будинок           | Відкрита кухня                 | Приготування закусок шеф-кухарем, дров'яна піч та хіти флагманського ресторану |
| 7     | Нідерланди      | Karel 5 (при Grand Hotel Karel V) | Michelin-ресторан           | Інноваційні кулінарні шедеври  | Висока кухня з інноваційним підходом   |
| 8     | Нідерланди      | LOCALS (при Hotel Haarhuis)       | Ресторан при готелі         | Акцент на локальні продукти    | Використання локальних продуктів та овочів у меню                              |

Таблиця 2 - Вітчизняний досвід використання гастрономічних інновацій у ресторанах при засобах розміщення

| № п/п | Країна  | Назва ресторану при готелі  | Тип або клас закладу      | Назва гастрономічної інновації          | Характеристика  |
|-------|---------|---|---------------------------|---|---|
| 1     | Україна | Ресторан 74urbanfood при готелі Ibis Kyiv Berestejska             | Готель                    | Діджиталізація взаємодії                | Сучасний ресторан із цифровими меню та акцентом на цифрову взаємодію з гостями.   |
| 2     | Україна | Ресторан 74 Urban Food при готелі Ibis Lviv Center                | Готель                    | Інноваційні технології приготування     | Завпровадження технологій (наприклад, Sous Vide) та оптимізація процесів.   |
| 3     | Україна | Ресторанія Boymiv при готелі Best Western Plus Market Square Lviv | Готель                    | Інтерактивні дисплеї меню               | Використання інтерактивних дисплеїв у холі для перегляду меню ресторанів.   |
| 4     | Україна | Ресторан Marigold при готелі Fairmont Grand Hotel Kyiv            | Готель класу люкс         | Розширення дієтичних опцій              | Розширення пропозиції дієтичних та здорових страв, зокрема веганських та безглютенових опцій.                                     |
| 5     | Україна | Ресторан Atmosfera при готелі Premier Palace Hotel Kyiv           | Готель класу люкс         | Системи оперативного зворотного зв'язку | Системи для постійного покращення сервісу та якості страв.  |
| 6     | Україна | ресторан SAFE при готелі Bankhotel Lviv                           | Готель класу люкс         | Нова локальна кухня (New Local)         | Переосмислення традиційних галицьких страв через сучасні техніки та фокус на локальних фермерських продуктах Львівщини.           |
| 7     | Україна | ресторан B-Zone при готелі Radisson Blu Resort, Bukovel           | Курортний готель, 5 зірок | Регіональна гастрономічна ідентичність  | Використання виключно карпатських інгредієнтів та популяризація гуцульської кухні у вишуканій подачі.                             |
| 8     | Україна | Ресторан Lis при готелі Ribas Karpaty (с. Полянці)                | Курортний готель          | Craft & Farm Sourcing                   | Активна співпраця з дрібними місцевими виробниками для створення меню з крафтових сирів, м'ясних виробів та лісових агід регіону. |

## Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1 – Характеристика дегустаційних сетів "Смаки Карпат"

| Назва (приклад)                          | Опис  | Вікова категорія  | Місце проведення                                   | Вартість, грн  |
|--|---|---|--|----------------|
| Сезонний дегустаційний сет «Смак Карпат» | Ексклюзивний сет із 5-7 страв, що включає: Грибна юшка з білих грибів, банош із бринзою та шкварками, форель із гірського потоку, приготована <i>су-від</i> , гуцульські голубці з кукурудзяною крупкою. Поєднання традиційних карпатських рецептів із сучасними техніками (наприклад, <i>су-від</i> ). Меню змінюється сезонно, базується виключно на локальних фермерських продуктах. | Дорослі (25+), гурмани, поціновувачі автентичної кухні. | Ресторан готелю (Перший поверх), VIP-зали, тераса. | 1200 грн/особа |

Таблиця 3 – Характеристика гастрономічної екскурсії "За лаштунками карпатської кухні"

| Назва   | Опис  | Вікова категорія  | Тривалість, год              | Місце проведення   | Вартість, грн  |
|---|---|---|------------------------------|--|--|
| Гастрономічна екскурсія "За лаштунками карпатської кухні" | Візні тури до місцевих фермерських господарств, сироварень, пасік. Дегустації свіжих продуктів на місці виробництва, спілкування з виробниками. | Дорослі (18+) та сім'ї з дітьми шкільного віку (8+), еко-туристи. | 3 – 6 (залежно від маршруту) | Візні локації: Сироварні, пасіки, ферми у Яремче та навколишніх селах. | Індивідуальна екскурсія (1–4 особи): Від 2500 грн/група (без вартості дегустацій).<br><br>Групова екскурсія (від 5 осіб): 600–950 грн/особа. |

Таблиця 4 – Характеристика тематичної вечери "Занурення в атмосферу карпатського застілля"

| Назва   | Опис  | Вікова категорія   | Тривалість, год                              | Місце проведення   | Вартість, грн  |
|---|---|--|--|--|--|
| Майстер-класи "Доторк до карпатської кулінарії" | Інтерактивні заняття з досвідченими шеф-кухарями. Активне приготування страв (банош, вареники, грибна юшка). Спеціальні програми для дітей. | Широка: Діти (6-12), Підлітки (12-18), Дорослі (18+).<br>Ідеально для сімей та проведення тимблдингів. | 1,5 – 3 (включає приготування та дегустацію) | Спеціально обладнана Кулінарна студія на території готелю (з інтерактивними екранами). | Індивідуальний: 800–1200 грн/особа.<br><br>Груповий (від 5 осіб): 600–900 грн/особа.<br><br>Дитячий: 500–700 грн/особа |

| Назва  | Опис   | Вікова категорія                          | Тривалість, год                            | Місце проведення   | Вартість, грн  |
|--|--|---|--|--|----------------|
| Тематична вечеря "Занурення в атмосферу карпатського застілля" | Культурно-гастрономічне занурення. Вечори, присвячені продуктам (бринза, гриби, дичина) або традиціям. Жива гуцульська музика, національні костюми, традиційний декор. | Дорослі (18+) – пари, групи, корпоративи. | 3 – 4 (гастрономія + розважальна програма) | Основний ресторан або банкетний зал готелю (декорований у гуцульському стилі). | 1300 грн/особа |

Таблиця 5- Карпатський Food-pairing "Гармонія смаків"

| Назва                                      | Опис  | Вікова категорія  | Тривалість, год | Місце проведення   | Вартість, грн |
|--|---|---|-----------------|--|---------------|
| Карпатський Food-pairing "Гармонія смаків" | Спеціальні дегустації, де кожна страва гармонійно поєднується з локальним напоєм (крафтове пиво, вино, наливки, трав'яні чаї). Супровід сомельє/експерта. | Дорослі (21+) – цінителі винної культури та крафтових напоїв. | 1,5 – 2         | Виділена зона у ресторані, дегустаційний зал або лаунж-бар готелю. | 800 грн       |