

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (ім'я 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: «Готель із центром психологічного відновлення в с. Шаян Закарпатської області»

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

Соколов Ян Олександрович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Сильчук Тетяна Анатоліївна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Консультант Тетяна НІКІТИНА
(ім'я і прізвище)

(підпис)

Рецензент Ірина МЕЛЬНИК
(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

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 04 ” листопада 2025 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Соколова Яна Олександровича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель із центром психологічного відновлення в с. Шаян Закарпатської області»

керівник роботи Сильчук Тетяна Анатоліївна, д.т.н., проф.

(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 – с. Шаян; тип засобу розміщення – туристичний готель; категорія - 3*; інновація – центр психологічного відновлення

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 3-5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Сильчук Т. А., д.т.н. проф.	04.11.25 р.	06.11.25 р
Розділ 2	Сильчук Т. А., д.т.н. проф.	04.11.25 р	09.11.25 р
Розділ 3	Сильчук Т. А., д.т.н. проф.	04.11.25 р	13.11.25 р
Розділ 4	Сильчук Т. А., д.т.н. проф.	04.11.25 р	17.11.25 р
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	04.11.25 р	24.11.25 р

7. Дата видачі завдання 4 листопада 2025 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач

(підпис)

Ян СОКОЛОВ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

(підпис)

Тетяна СИЛЬЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Соколова Яна Олександровичем

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: «Готель із центром психологічного відновлення в с. Шаян
Закарпатської області»

Керівник роботи: Сильчук Тетяна Анатоліївна, д.т.н., проф.

Дата захисту “.....” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНТОЦІЯ

Проведено дослідження ринку готельних послуг в с. Шаян Закарпатської області. Було розроблено проект туристичного готелю категорії 3* із центром психологічного відновлення. У роботі обґрунтовано актуальність поєднання готельних послуг із програмами психоемоційної підтримки в умовах зростання рівня стресу населення. Проведено маркетинговий аналіз регіону, оцінено конкурентне середовище та потреби цільової аудиторії. Розроблено концепцію готелю, визначено структуру сервісно-виробничих процесів, функціональне зонування приміщень, особливості організації харчування та оздоровчих просторів. У роботі опрацьовано і інженерно-технічні рішення та елементи дизайнерського оформлення. Економічні розрахунки демонструють доцільність створення центру психологічного відновлення та його позитивний вплив на конкурентоспроможність ефективність і привабливість готельного підприємства.

Ключові слова: готель; центр психологічного відновлення; ментальне здоров'я; психологічна реабілітація; wellness-туризм; природотерапія; Шаян.

ABSTRACT

A study of the hotel services market was conducted in the village of Shayan, Transcarpathian region. A project for a 3* tourist hotel with a psychological recovery center was developed. The paper substantiates the relevance of combining hotel services with psycho-emotional support programs in the context of increasing stress levels among the population. A marketing analysis of the region was conducted, the competitive environment and needs of the target audience were assessed. The hotel concept was developed, the structure of service and production processes, functional zoning of premises, features of catering and health spaces were determined. The paper also worked out engineering and technical solutions and design elements. Economic calculations demonstrate the feasibility of creating a psychological recovery center and its positive impact on the competitiveness, efficiency and attractiveness of the hotel enterprise.

Keywords: hotel; psychological recovery center; mental health; psychological rehabilitation; wellness tourism; naturopathy; Shayan.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1 Обґрунтування необхідності створення центру психологічного відновлення при готелі.....	9
1.2 Напрями психологічної підтримки у центрі психологічного відновлення при готелі.....	20
1.3. Досвід надання послуг психологічного відновлення в Україні та світі.....	26
1.4. Перспективи підвищення конкурентоспроможності готелю від впровадження даної інновації.....	30
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	35
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	35
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	39
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	46
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	48
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	50
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	50
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	54
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	55
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	62
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	75
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	82
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	89

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	90
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	95
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	96
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	98
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	100
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	100
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	101
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	113
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	115
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	115
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	118
5.3 Розробка плану з праці.....	119
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	125
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	128
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	132
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	134
ДОДАТКИ.....	138

ВСТУП

У сучасному світі туристична індустрія зазнає значних трансформацій, спричинених зростаючими потребами споживачів у високоякісному відпочинку та відновленні психоемоційного стану. Особливо актуальним це стає в умовах постійного стресу та швидкого ритму життя, що підвищує попит на послуги, спрямовані на покращення ментального здоров'я. Тому впровадження центру психологічної підтримки в структуру туристичного готелю категорії 3* є **актуальним**.

Актуальність теми полягає в необхідності адаптації готельного бізнесу до нових викликів та тенденцій, зокрема інтеграції послуг, спрямованих на підтримку психічного здоров'я гостей. Такий підхід сприяє розширенню спектру послуг, підвищенню лояльності гостей та створенню унікальної пропозиції на ринку.

Об'єктом дослідження є проєктований туристичний готель у селі Шаян.

Предмет дослідження – підвищення конкурентоспроможності та прибутку туристичного готелю за рахунок інновації психологічної підтримки.

Мета дослідження полягає у виявленні ефекту від впровадження психологічної підтримки в діяльність новоствореного готелю та отримання переваг для гостей готелю.

У відповідності до мети роботи поставлені наступні **завдання дослідження**:

- охарактеризувати регіон, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва;
- проаналізувати існуючий ринок готельних послуг;
- дослідити контингент потенційних споживачів готельних послуг;
- визначити концептуальні засади діяльності готелю;
- зробити моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства;
- охарактеризувати приймально-вестибюльну групу приміщень;
- охарактеризувати житлові групи приміщень;
- організувати харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення;

- охарактеризувати приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення;
- охарактеризувати приміщення культурно-дозвільного призначення;
- охарактеризувати службово-побутові та господарські приміщення засобу розміщення;
- визначити загальну площу готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі;
- визначити розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі;
- охарактеризувати інженерні системи засобу розміщення;
- описати пропозиції щодо дизайну;
- проаналізувати економічну ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.

Методи дослідження. Теоретичною та методологічною основою дослідження є комплекс загальнонаукових і спеціальних методів. Зокрема, методи аналізу, узагальнення та наукової абстракції застосовано для визначення ролі центру психологічної підтримки як чинника підвищення конкурентоспроможності туристичного готелю. Методи аналізу, синтезу та прогнозування використано для дослідження можливостей впровадження спеціалізованих психологічних програм у готельній індустрії. Методи спостереження, порівняння та аналізу застосовані для оцінки практичного досвіду реалізації подібних послуг у готелях і визначення потреб цільової аудиторії. Метод моделювання використано для розробки концепції туристичного готелю з інтегрованим центром психологічної підтримки.

Структура роботи: кваліфікаційна робота складається зі вступу, п'ятих розділів, висновків та пропозицій, списку використаної літератури, додатків.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Обґрунтування необхідності створення центру психологічного відновлення при готелі

За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), понад 1 мільярд людей у світі живуть із різними психічними розладами. Фактично, кожна сьома людина страждає на психічні порушення – від тривожних розладів до депресії. Такі психічні розлади, як тривога та депресія, є дуже поширеними в усіх країнах та громадах, впливаючи на людей різного віку та рівня доходу. Вони є другою за величиною причиною тривалої інвалідності, сприяючи втраті здорового життя. Вони збільшують витрати на охорону здоров'я для постраждалих людей та їхніх сімей, водночас завдаючи значних економічних збитків у глобальному масштабі [1].

Незважаючи на поширеність психічних захворювань, більшість людей, які їх мають, не отримують необхідної допомоги. За даними ВООЗ, понад 75% людей з психічними, неврологічними розладами та розладами, пов'язаними зі вживанням психоактивних речовин, у країнах з низьким та середнім рівнем доходу взагалі не отримують лікування від свого стану. [2]. У середньому уряди виділяють лише близько 2% своїх бюджетів охорони здоров'я на потреби сфери психічного здоров'я, що зумовлює хронічну нестачу ресурсів. Навіть у розвинених країнах багато випадків залишаються нелікованими: наприклад, тільки близько третини людей із депресією у світі отримують формальну медичну допомогу при цьому розладі [3].

Психічне здоров'я під час війни

У статті ВООЗ, опублікованій у медичному журналі Lancet, йдеться, що 22% людей, які проживають у зонах конфліктів, страждають на депресію, тривогу, посттравматичний стресовий розлад, біполярний розлад або шизофренію. Жінки частіше страждають від цього захворювання, ніж чоловіки, і тягар зростає з віком. Приблизно у 9% населення психічний розлад є помірним або важким. У 13% він протікає у легкій формі. [4].

Україна сьогодні переживає надзвичайний психотравмуючий період через повномасштабну війну, і рівень стресу серед населення – один із найвищих у світі.

Опитування свідчать, що майже 80% українців перебувають у стані постійного стресу та тривоги на тлі війни [5]. Більше двох років війни завдали тяжкого удару на населення України, незалежно від вікових груп та соціально-економічного статусу. За оцінками, загалом 9,6 мільйона людей перебувають у групі ризику психічного здоров'я або живуть із психічними розладами у країні, що постраждала від війни. [6]. Це приблизно третина довоєнного населення країни. У звіті ПРООН за червень 2023 року про людський капітал України висловлюється занепокоєння щодо перспектив психічного здоров'я країни. За оцінками, 30 відсотків українців можуть страждати від проблем психічного здоров'я, причому до 15 мільйонів потребують психосоціальної підтримки, а 3–4 мільйони потребують прямого фармакологічного втручання фахівців у галузі психічного здоров'я. [7].

Таблиця 1.1 – Ключові статистичні дані щодо психічного здоров'я:

Показник	Значення
Кількість людей у світі, що живуть з психічними розладами	понад 1 млрд (≈ кожен 7-й житель)
Осіб без лікування (психічні, неврологічні, наркологічні розлади; низько- та середньодоходні країни)	>75%
Поширеність психічних розладів у зонах конфлікту	~22% населення (≈ кожен 5-й)
Населення України у стані постійного воєнного стресу (2023)	~80%
Українців із ризиком або наявним психічним розладом (2023)	~9,6 млн осіб
Українців, що потенційно потребуватимуть психол. Підтримки	до 15 млн осіб (≈30% населення)

Стратегії підтримки та відновлення

З огляду на зростання потреб, уряди та міжнародні організації запроваджують нові стратегії підтримки психічного здоров'я населення. В Україні у 2022 році за ініціативи першої леді Олени Зеленської пріоритетом держави стала національна програма психічного здоров'я та психосоціальної підтримки «Як ти?» [7]. У співпраці з ВООЗ в межах цієї програми вже пройшли навчання з надання первинної психологічної допомоги 100 000 українських лікарів та працівників первинної ланки [5]. Також впроваджуються сучасні підходи до лікування: з 2021 р.

в Україні діють мультидисциплінарні мобільні команди психічного здоров'я «Community Mental Health Teams», що складаються з психіатра, психолога, соціального працівника та медсестри. За підтримки ВООЗ, що забезпечила транспортними засобами і тренінгами, такі мобільні бригади охоплюють навіть віддалені й прифронтові райони, щоб кожен, хто потребує, міг отримати допомогу [3].

У питаннях ментального здоров'я респонденти найбільше довіряють психологу і психотерапевту (24%), сімейному лікарю (16%), психіатру (15%). Про це свідчать результати третьої хвилі дослідження, проведеного соціологічною компанією Gradus Research у межах Всеукраїнської програми ментального здоров'я – ініціативи першої леді Олени Зеленської.

Третя хвиля дослідження проводилася за підтримки проєкту USAID «Розбудова стійкої системи громадського здоров'я», який виконує організація Пакт. Вона мала на меті оцінити динаміку стану ментального здоров'я українців та ставлення до психологічної допомоги у порівнянні з показниками 2023 та 2022 року.

Опитування було проведено компанією Gradus Research методом самозаповнення анкети в мобільному додатку. Онлайн-панель Gradus відображає структуру населення міст розміром більше 50 000 жителів у віці 18-60 років за статтю, віком, розміром населеного пункту і регіону, за виключенням тимчасово окупованих територій та територій ведення активних бойових дій.

Період проведення опитування: 1 хвиля – 22-26 вересня 2022, 2 хвиля – 18-20 жовтня 2023, 3 хвиля – 10-15 січня 2024. Розмір вибірки: 1 хвиля – 2 001 респондент, 2 хвиля – 2 000 респондентів, 3 хвиля – 2 423 респондентів [8].

Таблиця 1.2 – Стан ментального здоров'я українців під час війни

Особливості ментального здоров'я під час повномасштабної війни	
Оцінка свого ментального здоров'я	13% визначають свій ментальний стан як незадовільний. Цей показник зріс, порівняно з 2023 роком, на 2 в.п.. Загалом 36% опитаних вважають свій ментальний стан задовільним, а 51% - оцінюють його на середньому рівні.
	Більшість (77%) оцінює свій стан, спираючись на власні відчуття та переживання (цей показник зменшився, порівняно з 2023 роком на 4 в.п.)

Емоції, що найбільше переважають останнім часом у настрої	Топ-3 емоції, які відзначають у себе респонденти: втома (46%), напруженість (44%) і надія (31%). Порівняно з 2023 роком, збільшилась кількість тих, хто переживає напруженість, страх, гнів, роздратування, безсилля, розчарування та відчай, зменшилась частка тих, хто відчуває надію.
Переживання стресу та сильної знервованості	77% переживали останнім часом ці стани. Цей показник залишився незмінним, порівняно з 2023 роком Ті, хто переживав стрес і сильну знервованість останнім часом, основними причинами називають повномасштабну війну з росією (72%), фінансові труднощі (41%) та соціально-політичну ситуацію в країні (38%, показник зріс на 4 в.п.) Ті, хто переживає ці стани через повномасштабну війну, більшість (70%) пов'язують їх з хвилюванням за безпеку близьких, а також із ризиком для життя та високою вірогідністю отримати травми (51%, показник зріс на 9 в.п.) Щоб впоратися із нервозністю або стресом продовжують використовувати сидіння в Інтернеті (39%), перегляд ТБ / фільми / серіали (34%) чи спілкування з друзями, сім'єю (32%).
Негативний досвід, що пов'язаний з війною	25% мають досвід перебування поблизу або безпосередньо у зоні активних бойових дій, 22% втратили роботу внаслідок війни. Ці показники залишилися без змін до попередньої хвили.

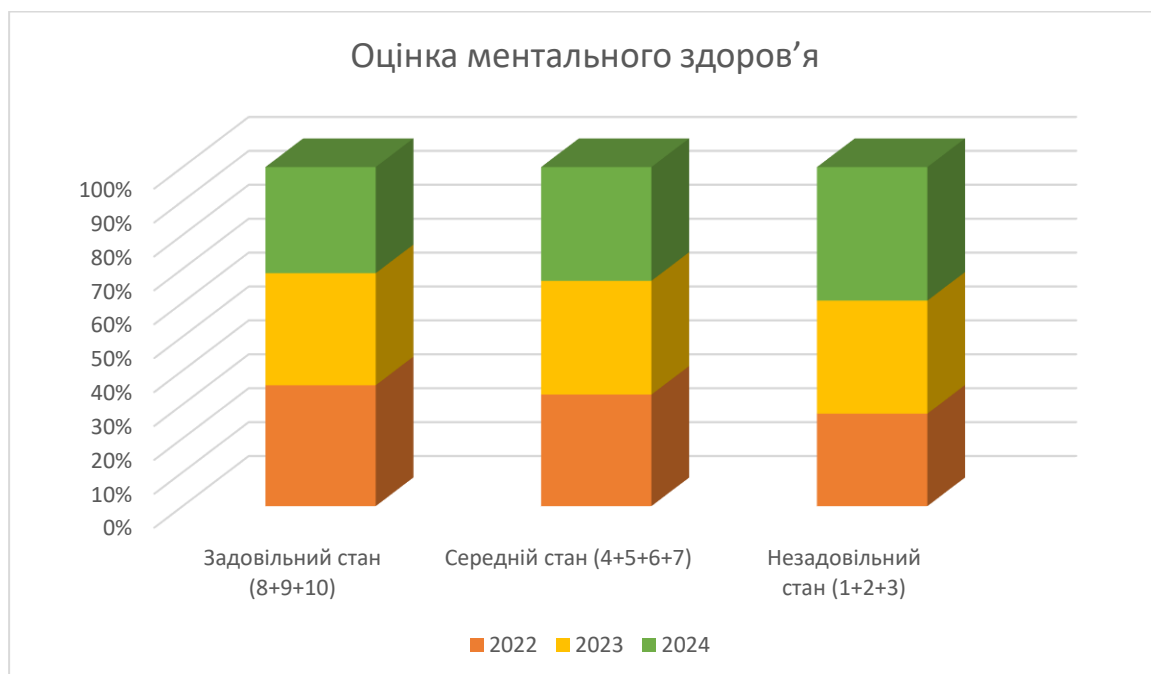


Рис 1.1 - Особливості ментального здоров'я під час повномасштабної війни

Джерело: *Gradus Research*



Рис 1.2 - Як визначають свій стан українці під час повномасштабної війни
Джерело: Gradus Research



Рис 1.3 - Емоції, що останнім часом найбільше переважають у настрої українців під час повномасштабної війни
Джерело: Gradus Research

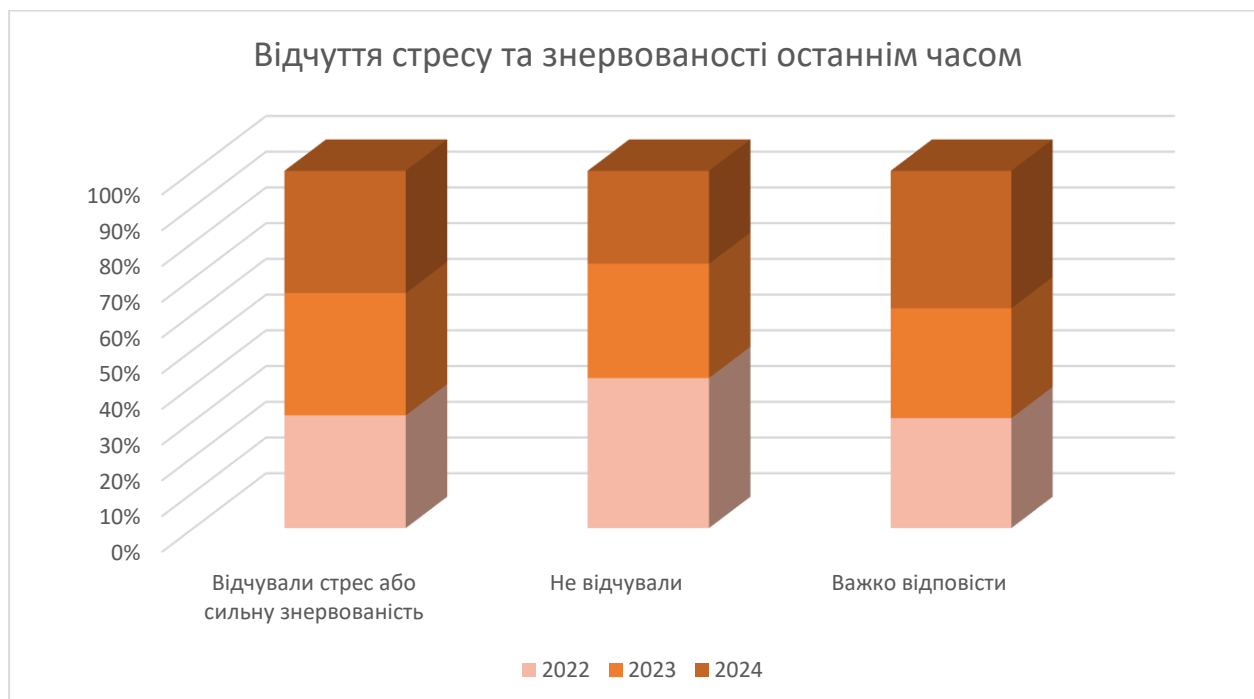


Рис 1.4 - Відчуття стресу та знервованості останнім часом у українців

Джерело: Gradus Research

Наукове підґрунтя та логіка створення центру психологічної реабілітації

У сучасному світі психотерапевтичний та реабілітаційний туризм набуває нових форм. Якщо раніше формат зводився до концепції «відпочинок + релаксація», то нині все більше реалізується підхід Recovery tourism, що поєднує кілька ключових компонентів для відновлення психологічного здоров'я:

- Психологічна реабілітація – професійна терапевтична допомога (індивідуальні та групові сесії з психологом або психотерапевтом).
- Природа – перебування в природному середовищі, далекому від міського стресу (ліси, гори, водойми тощо).
- Тиша – мінімізація шумового навантаження; спокійна акустична атмосфера, що сприяє релаксації.
- Сповільненість – неквапливий ритм життя під час програми, практики усвідомленості та “заземлення” (аналогічно концепції японського “лісового купання”).
- Професійний супровід – нагляд фахівців (лікарів, тренерів, психотерапевтів), які забезпечують безпечне та ефективне відновлення.

Такий інтегрований підхід дедалі частіше розглядається як стратегія психологічного відновлення. Зокрема, дослідники відзначають, що природа та рекреаційна терапія можуть помітно покращувати психологічний стан людини. Так, систематичні огляди показують, що участь у відпочинку на природі призводить до зростання емоційного благополуччя, поліпшення когнітивних функцій та зниження рівня тривоги й депресії. Відповідно, реабілітаційний туризм сьогодні = психологічна реабілітація + природа + тиша + сповільненість + професійний супровід, – формула, що дає комплексний оздоровчий ефект [9].

Вплив природного середовища на ефективність психотерапії

Наукові дослідження переконливо доводять, стрес підвищує рівень гормону кортизолу. Тривалий стрес і хронічне підвищення рівня кортизолу відіграють певну роль у високому кров'яному тиску, серцевих захворюваннях, головних болях та багатьох інших недугах. У учасників випробувань рівень кортизолу знизився після прогулянки лісом порівняно з людьми, які гуляли в лабораторних умовах. [10]. Учасники, які ходили на сеанси терапії у природі, демонстрували помітніше покращення настрою та зниження тривожності, ніж ті, хто проходив терапію у приміщенні або ж просто гуляв містом. Природне оточення діє як свого роду каталізатор: воно сприяє розслабленню, підвищує відчуття безпеки та довіри, що дозволяє клієнтам глибше зануритися у свої внутрішні переживання [11]. Це підтверджують і якісні дослідження – пацієнти відзначають, що природа допомагає сконцентруватися на внутрішньому світі, полегшує саморефлексію та прискорює емоційне опрацювання проблем.

Дерева виділяють леткі ефірні олії, які називаються фітонцидами, що мають антимікробні властивості та можуть впливати на імунітет. Одне японське дослідження показало збільшення кількості та активності імунних клітин, які називаються природними клітинами-кілерами, що борються з вірусами та раком, серед людей, які провели три дні та дві ночі в лісі, порівняно з людьми, які вирушили в міську подорож. Цей ефект тривав більше місяця після поїздки в ліс [10]. Вплив натуральних деревних олій допомагає подолати депресію, знижує кров'яний тиск, а також може зменшити тривожність. Деревні олії також містять 3-

карен. Дослідження на тваринах показують, що ця речовина може допомогти зменшити запалення, захистити від інфекції, знизити тривожність і навіть покращити якість сну. [10]. Таким чином, науково обґрунтовано, що комбінація психотерапії та дозованого перебування на природі дає кращий результат, ніж кожен із цих чинників окремо.

Унікальний мікроклімат Карпат та його цілющий вплив

Карпатські гори та Закарпаття вирізняються особливим природним середовищем, яке історично славиться оздоровчим впливом. Недарма Карпати називають одним із місць сили – ще здавна сюди їхали люди у пошуках зцілення тіла і душі [12]. Мікроклімат гірських долин характеризується чистим розрідженим повітрям, помірним атмосферним тиском і підвищеною іонізацією – усе це створює природний терапевтичний комплекс.

Особливо цінне хвойне повітря карпатських лісів. Як зазначають фахівці, гірське повітря та надзвичайно чисте [12]. Воно містить більше кисню і менше забруднювачів, ніж міське, а фітонциди хвойних дерев пригнічують хвороботворні мікроорганізми та благотворно діють на дихальну систему. Відомо, що вдихання такого повітря підвищує настрій і усуває безсоння [12].

Дійсно, за результатами наукових спостережень, перебування в горах сприяє нормалізації сну: Цікавим ефектом відвідування високогірних районів і дії розрідженого повітря (атмосфери висоти) є особливий стан, названий високогірною ейфорією. У людини загострюються сенсорні функції, завдяки чому навколишній світ відчувається набагато яскравішим і багатограннішим. Можливо, саме тому монастирі та храми побудовані в горах? Буковель також відомий своїми старовинними дерев'яними церквами, які розташовані високо над рівнем моря. Багато з них збудовані кілька сотень років тому і є історичними пам'ятками та місцями паломництва християн. Гірське повітря багате не тільки своєю бездоганною чистотою і фітонцидами. Ці місця просякнуті унікальною атмосферою пригод і духовності, несуть спокій і умиротворення. Ходьба високогірною місцевістю рекомендується як засіб від апатії та тривожності, під час відновлення після емоційних перевантажень і стресів. [13].

Курорт Шаян – поєднання природних і інфраструктурних чинників

Село Шаян – це курортна місцевість, що володіє унікальним набором природних та антропогенних ресурсів для психологічної реабілітації. Розташований на схилах Карпат, Шаян оточений густими хвойними лісами і захищений горами від сильних вітрів. Ця природна чаша створює атмосферу тиші і спокою: рівень шуму тут мінімальний, чути тільки звуки природи – шелест дерев, спів птахів, дзюрчання струмків. У попередньому дослідженні було виявлено, що природні звуки позитивно впливають на самопочуття людей похилого віку. Порівняно з молодими людьми, люди похилого віку з поганим фізичним здоров'ям більш схильні до впливу шуму [14], дозволяють нервовій системі перезавантажитися.

Шаян славиться своїми мінеральними джерелами. Мінеральна вода цього курорту «шаянська» багата корисними елементами і здавна використовується для лікування шлунково-кишкових захворювань, порушень обміну речовин та зміцнення імунітету. Але окрім суто фізіологічного ефекту (покращення роботи внутрішніх органів), водолікування сприятливо впливає і на психіку. Теплі мінеральні ванни, гідротерапія, купелі – усе це знижує м'язове і нервово-напруження, викликає стан релаксації. Зокрема, в одному експерименті п'ятимісячний курс купань у термальних водах достовірно знизив рівень психічного стресу і покращив якість сну учасників порівняно з контрольною групою [15]. Отже, мінеральні води Шаяна – це потужний природний антистресовий фактор, який у поєднанні з психотерапією дає прискорений прогрес.

Хвойні ліси довкола Шаяна – окрема цінність. Сосново-ялицеве повітря тут буквально “цілюще” для нервової системи. Вдихання ароматів смоли та хвої стимулює парасимпатичну нервову систему, знижує рівень гормонів стресу. Багато відвідувачів відзначають, що після кількох днів в шаянському лісі вони відчувають глибоке заспокоєння, поліпшення настрою, нормалізацію серцевого ритму. Прогулянки лісовими стежками тут можна практикувати як частину терапії – своєрідна форма екотерапії. За висновками науковців, піші походи в лісі істотно покращують показники психічного здоров'я, зокрема зменшують прояви депресії і

тривоги, підвищують життєвий тонус [9]. Ліс також служить природним «тренажером» для дихання: чисте вологе повітря оптимально зволожує легені, глибоке дихання на природі заспокоює та покращує оксигенацію мозку.

Крім природних багатств, Шаян має розвинену туристичну інфраструктуру, що важливо для комфортного перебування учасників реабілітаційних програм. Тут є санаторії, спа-центри, зручні готелі, прогулянкові маршрути, що не потребують надмірних зусиль. Це означає, що клієнти центру зможуть зосередитися на лікуванні і відпочинку, не відволікаючись на побутові труднощі. Інфраструктура також дозволяє залучити до програми різноманітні активності: лікувальні масажі, сауни, творчі майстер-класи, йогу на природі тощо – все, що доповнює основний терапевтичний процес і робить відновлення цілісним.

Психологічні та медичні аргументи щодо створення центру психологічного відновлення

Психічне та емоційне благополуччя — ключовий компонент загального здоров'я людини. За даними World Health Organization (ВООЗ), у 2019 році близько 970 мільйонів людей у світі мали психічне або пов'язані з ним розлади, найбільш поширеними були тривожні та депресивні розлади [16].

Зокрема, глобально близько 301 мільйона людей мали тривожні розлади, а 280 мільйонів — депресивні [17]. Також, згідно з даними мета-аналізу серед медпрацівників у час пандемії COVID-19, показники депресії сягали до 46,9 %, тривоги — до 60,8 %.

Ці цифри демонструють високу поширеність психічних розладів та потребу в спеціалізованих заходах підтримки. Оскільки Україна переживає складну соціально-психологічну ситуацію (військовий конфлікт, постконфліктний контекст, масові стресові фактори), створення центру психологічного відновлення при закладі гостинності набуває особливої актуальності.

- 1. Наслідки тривалого впливу стресу на організм.** Хронічний психоемоційний стрес має потужний негативний вплив практично на всі системи організму. Нижче наведено структуровано з поясненнями.

2. **Гормональний дисбаланс.** Тривалий стрес активує гіпоталамо-гіпофізарно-надниркову (НРА) вісь, підвищуючи кортизол, що порушує регуляцію гормонів щитовидної залози, статевих гормонів, серотоніну, мелатоніну. Це може призводити до розладів настрою, порушень сну, метаболізму, репродуктивної функції.
3. **Порушення роботи серцево-судинної системи.** Дослідження підтверджують, що тривалий стрес підвищує ризик серцево-судинних захворювань (ССЗ): збільшуються артеріальний тиск і частота серцевих скорочень, посилюється запалення судин, прискорюється атерогенез.



Рис 1.5 – Результати хронічного стресу на роботу серцево-судинної системи

4. **Ослаблення імунітету.** Хронічний стрес спричиняє імунну дисфункцію: підвищується рівень провоспалювальних цитокінів, порушується регуляція імунних клітин, знижується здатність боротися із запаленнями, інфекціями, пухлинами.
5. **Нейропсихологічні зміни.** Дослідження показують, що хронічний психологічний стрес може негативно впливати на когнітивні функції: увагу, гнучкість мислення, пам'ять, здатність приймати рішення.
6. **Психосоматичні розлади.** Можливе розвиток таких станів, як синдром подразненого кишечника, мігрень, дерматологічні реакції, аутоімунні

хвороби, порушення функції щитовидної залози — через поєднання гормональних, імунних та нервово-психічних дисрегуляцій.

7. Соціальна дезадаптація. Постійний стрес часто веде до зниження соціальної активності, ізоляції, погіршення взаємин із близькими, втрати підтримки, що додатково погіршує психічне благополуччя.

8. Втрата продуктивності та мотивації. Професійне вигорання, апатія, відсутність цілей і бажань — часті наслідки хронічного стресу. Це має прямий вплив на якість життя, працездатність і, в умовах закладу гостинності/туризму, на задоволення клієнтів і репутацію.

1.2 Напрями психологічної підтримки у центрі психологічного відновлення при готелі

Центр психологічного відновлення при готелі на курорті Шаян буде пропонувати комплексний підхід до ментального здоров'я. Він поєднуватиме доказові психотерапевтичні практики з методами гармонізації психофізичного стану. Нижче представлені основні напрями психологічної підтримки, які реалізовуватимуться у центрі, та їх науково підтверджена ефективність.

Центр психологічного відновлення при готелі зможе запропонувати комплексний підхід, який включатиме як доказові психотерапевтичні практики, так і методи, спрямовані на гармонізацію психофізичного стану:

- Індивідуальне психологічне консультування (когнітивно-поведінкова терапія, гуманістична терапія, методики роботи зі стресом і тривогою).
- Групові терапевтичні сесії та програми розвитку стресостійкості й комунікативних навичок.
- Медитаційні та дихальні практики, спрямовані на зняття психоемоційного напруження, синхронізацію нервової системи, покращення роботи дихального центру та серцево-судинної системи.
- Методики подолання тривожних і стресових станів, включаючи травма-орієнтовані підходи, підтримку при ПТСР.
- Арт-терапія, музикотерапія, наративна терапія як ефективні інструменти м'якої поведінкової корекції та емоційного розвантаження.

- Тілесно-орієнтована терапія та релаксаційні методики, спрямовані на зниження психом'язового напруження, відновлення тілесної чутливості, стабілізацію нервової системи.
- Програми майндфулнес і природотерапії (заняття на природі, релаксація у лісових зонах, звукові та ароматерапевтичні сеанси).

Індивідуальне психологічне консультування (КПТ, гуманістична терапія, техніки роботи зі стресом і тривогою)

Когнітивно-поведінкова терапія є одним із базових методів індивідуальної роботи. Вона має найбільшу доказову ефективність у лікуванні різноманітних психічних розладів і станів. Психічні розлади, для яких ефективність КПТ підтверджена: агорафобія, панічні атаки, панічний розлад, тривожні розлади, фобії, посттравматичний стресовий розлад, гострий стресовий розлад, obsесивно-компульсивний розлад, амбулаторна депресія помірної інтенсивності, депресія в осіб похилого віку та госпіталізованих осіб, профілактика суїцидів, біполярний розлад, пограничний розлад особистості у жінок, синдром хронічної втоми, психоз, безсоння, алкоголізм або зловживання психоактивними речовинами, нервова анорексія та булімія [18]. Когнітивно-поведінкова терапія навчає гостя керувати негативними думками та реакціями, допомагаючи знизити рівень тривоги та стресу. Особливістю когнітивно-поведінкової терапії є те, що вона спрямована на подолання труднощів пацієнта «тут і зараз» за допомогою практичних вправ, орієнтованих на спостережувані симптоми, що проявляються через поведінку. Керівництво терапевта спрямоване на втручання в психічні процеси, також знані як когнітивні процеси, свідомі чи несвідомі, які, як вважається, лежать в основі емоцій та їх розладів. Стандартизація практик когнітивно-поведінкової терапії сприяла визнанню їхньої ефективності завдяки відтворюваності, що є вимогою наукового підходу. Когнітивно-поведінкова терапія особливо рекомендується при тривожних розладах (включаючи фобії) і залежностях [18].

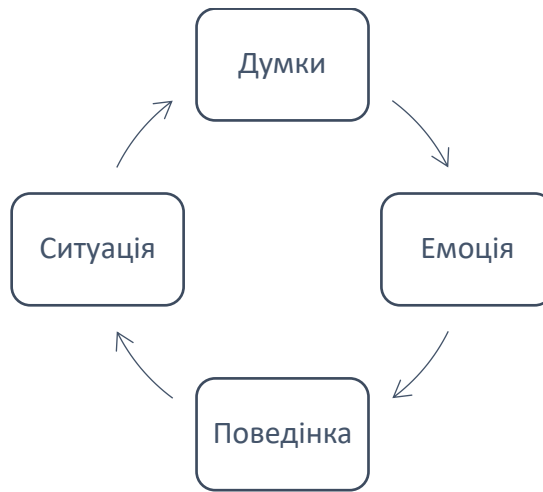


Рис 1.6 – Ілюстрація когнітивно-поведінкової терапії

Групові терапевтичні сесії та програми розвитку стресостійкості й комунікативних навичок

Групова терапія особливо ефективна в корпоративному середовищі, допомагаючи підвищити стресостійкість та мотивацію команди [19]. Досвід показує, що групові заняття ефективно підвищують стресостійкість і мотивацію учасників. Під керівництвом психотерапевта невелика група людей обговорює свої переживання і разом шукає шляхи вирішення проблем. Це сприяє обміну корисним досвідом та взаємній підтримці. Тренінги розвитку комунікативних навичок у груповому форматі допомагають удосконалити вміння спілкування, активного слухання, вираження почуттів та співпереживання. Участь у групі, де панує довіра і конфіденційність, сприяє розвитку емпатії й соціальної компетентності – у групі люди вчаться відкрито висловлювати думки та почуття і краще розуміти одне одного [19]. Таким чином, групові терапевтичні сесії не тільки надають психологічну підтримку, а й практично тренують навички спілкування та стресостійкості, необхідні в повсякденному житті.

Медитаційні та дихальні практики

Медитація - це не просто модний тренд чи вікова традиція. Це науково підтверджена методика, що сприяє зниженню рівня стресу, покращенню психічного здоров'я і підвищенню загального самопочуття. Під час медитації людина зосереджує увагу на своїх думках, почуттях і диханні, що дозволяє знизити активність стресової відповіді організму і заспокоїти нервову систему. [20]. Під час

медитації людина фокусує увагу на диханні, тілесних відчуттях або візуальних образах, що зменшує реакцію організму на стрес і активує парасимпатичну нервову систему.

Дихальні практики також відіграють важливу роль у зниженні стресу. Контрольоване глибоке дихання допомагає знизити активність симпатичної нервової системи, яка відповідає за стресову реакцію "бій чи тік". Вдихайте глибоко через ніс, відчуваючи, як повітря наповнює ваші легені, тримайте деякий час і повільно видихайте через рот. Цей простий акт може миттєво зменшити напругу і відчуття тривоги. [20]. Наукові дослідження і метааналізи підтверджують, що дихальні вправи ефективно знижують негативні симптоми стресу і тривожності та покращують психологічне самопочуття [21]. Окрім впливу на нервову систему, правильне дихання сприяє покращенню роботи серцево-судинної системи: сповільнюється пульс, нормалізується артеріальний тиск, поліпшується насичення крові киснем.

Методики подолання тривожних і стресових станів

Цей напрям роботи зосереджений на допомозі людям, які переживають хронічну тривогу, сильний стрес або наслідки травматичних подій. Травмофокусована когнітивно-поведінкова терапія (ТФ-КПТ) та її різновиди, як-то когнітивно-процесуальна терапія (КПТ), когнітивна терапія (травмофокусована) і тривала експозиція (РЕ), а також десенсибілізація та переробка рухами очей (EMDR), рекомендовані як перша лінія лікування ПТСР у дорослих. При ПТСР у дітей та підлітків першою лінією лікування є ТФ-КПТ для самої дитини або для дитини та особи, яка здійснює догляд за нею. [22]. ТФ-КПТ допомагає опрацювати травматичний досвід через безпечне поступове зіткнення зі спогадами про травму, зміну негативних переконань і навчання навичкам подолання. Метод EMDR прискорює переробку травматичних спогадів шляхом спеціальних рухів очей чи інших білатеральних стимуляцій, що також має потужну доказову базу ефективності при ПТСР.

Крім того, для зниження загальної тривожності та стресу використовуватимуться релаксаційні та когнітивні техніки. Клієнтів навчатимуть

навичкам стрес-менеджменту: управління тривожними думками, технікам заземлення (focus-методикам для повернення уваги в теперішній момент), швидким вправам для зниження паніки тощо.

Арт-терапія, музикотерапія, наративна терапія – м'яка корекція поведінки та емоційне розвантаження

Арт-терапія – це метод психологічної корекції та лікування, що використовує творчі процеси для покращення фізичного, ментального та емоційного благополуччя. Цей підхід базується на переконанні, що творчий процес залучення у візуальне мистецтво є цілющим і життєствердним [23].

Наукові дослідження підтверджують ефективність арт- і музикотерапії для покращення психологічного стану. Творчий процес, як-от малювання, ліпка чи прослуховування музики, активує парасимпатичну нервову систему, що відповідає за розслаблення. Вимірювання фізіологічних показників показали зниження кортизолу на 75% після 45-хвилинного сеансу [23] – колосальне зменшення напруги. Одночасно нормалізується артеріальний тиск і зміцнюється імунна функція організму. Також творчі практики позитивно впливають на сон: відзначено суттєве покращення якості сну в результаті регулярних занять арт-терапією [23].

Арт- та музикотерапія допомагають м'яко опрацювати внутрішні переживання. Через малюнок, музику чи творче письмо людина може виразити те, що важко передати словами, і тим самим позбутися внутрішньої напруги. За даними метааналізів, такі методи помітно зменшують прояви депресії і тривожності (в одному огляді рівень депресії знижувався на ~65% після курсу арт-терапії) [23].

Одночасно зростає позитивний емоційний фон – підвищується самооцінка, з'являється відчуття задоволення і контролю над своїм життям [23]. Наративна терапія, в свою чергу, дає змогу переосмислити особисту історію: переповідаючи важкі події під керівництвом терапевта, клієнт знаходить нові смисли і шлях до примирення з пережитим.

Тілесно-орієнтована терапія та релаксаційні методики

Тілесно-орієнтована терапія – це напрям психотерапії, що працює через тілесні відчуття і рух. Вона ґрунтується на тому, що психічні травми і стреси часто

«зачіпають» тіло, спричиняючи м'язові затиски, хронічну напругу, психосоматичні симптоми. Методики тілесно-орієнтованої терапії (масаж, дихально-рухові практики, танцювально-рухова терапія, вправи на усвідомлення тіла тощо) допомагають вивільнити ці блоки і відновити здорову взаємодію між тілом і психікою.

Прогресивна м'язова релаксація техніка, розроблена американським лікарем Едмундом Джейкобсоном, базується на послідовному напруженні та розслабленні м'язів. Релаксація за Джейкобсоном допомагає зняти напругу в тілі, зменшити тривожність і відчутти контроль над тілом. Коли ми напружуємо, а потім розслабляємо м'язи, мозок отримує сигнал, що тіло перебуває в безпеці, що сприяє психологічній релаксації. [24]. Під час релаксації мозок отримує сигнал, що тіло в безпеці – відповідно знижується рівень тривоги і стабілізується діяльність нервової системи.

Крім релаксаційних технік, тілесно-орієнтований підхід включає роботу над відновленням тілесної чутливості та усвідомленістю. Наприклад, практика сканування тіла вчить гостя прислухатись до сигналів свого організму, розпізнавати зони напруги і свідомо їх розслабляти. Спеціальні вправи на баланс і координацію, йога-терапія, масажні техніки – усе це допомагає людині «повернутися» в контакт зі своїм тілом, що особливо важливо після травматичного досвіду або при високому стресі.

Програми Mindfulness та природотерапії

Унікальною особливістю центру є використання цілющих сил природи Шаяна у поєднанні з методиками майндфулнес. Mindfulness-практики можуть проводитися як у залі, так і на свіжому повітрі. Медитація серед природи, дихальні вправи на березі гірського озера чи в лісі дозволяють набагато швидше досягти стану спокою і перезавантаження. Зменшення психологічної втоми і зниження стресу. Дослідження, опубліковане в Journal of Environmental Psychology, показує, що завдяки проведеному у лісі часу відновлюється психологічна енергія, що дає вторинний стимул мозку. Також заняття у лісі зменшують кров'яний тиск, рівень гормону стресу кортизолу та адреналіну. Це допомагає заспокоїтись. [25]. Лікарі

навіть запровадили термін лісотерапія, настільки виражений терапевтичний ефект дає перебування у лісовій місцевості.

У межах програм природотерапії в центрі будуть організовані сеанси релаксації у природних зонах: невимушені групові або індивідуальні заняття під небом, в оточенні гірського лісу. Це будуть практики йоги на галявині, медитації на звук струмка, звукова терапія (прослуховування природних звуків – шелесту листя, співу птахів) та ароматерапія з використанням натуральних ефірних олій. Природні аромати хвойного лісу багаті на фітонциди – леткі речовини, що мають антистресовий і імуномодуючий ефект. Згідно з дослідженнями, зелене природне оточення покращує настрій і самооцінку людини, підвищує відчуття щастя та задоволеності. У лісовому повітрі міститься понад 200 летких біологічно активних речовин. Ці речовини впливають як на фізичний, так і на емоційний стан: підвищують працездатність, покращують розумову активність. Після прогулянки в лісі нормалізується частота пульсу, поліпшується вентиляція легенів, підвищується вміст гемоглобіну в крові та стійкість організму до інфекцій. [25].

1.3. Досвід надання послуг психологічного відновлення в Україні та світі

У сучасній світовій індустрії гостинності готелі почали інтегрувати послуги психологічної підтримки або схожі послуги для забезпечення всебічного добробуту своїх гостей. Нам вийшло знайти приклади п'яти світових готелів, які пропонують такі послуги як психологічна підтримка або схожі на це послуги:

- Kamalaya Wellness Sanctuary & Holistic Spa Resort; Розташування: Самуї, Таїланд;
- Chiva-Som International Health Resort; Розташування: Хуахін, Таїланд;
- SHA Wellness Clinic Розташування: Аліканте, Іспанія;
- Ananda in the Himalayas; Розташування: Уттаракханд, Індія.

Kamalaya Wellness Sanctuary & Holistic Spa Resort:

Цей готель пропонує програми, які поєднують фізичні навантаження з психологічною підтримкою. Гості беруть участь у групових сесіях, спрямованих на емоційне здоров'я, отримують індивідуальні консультації та практикують техніки релаксації для зниження стресу. Спираючись на спадщину усвідомленості та

здоров'я Камалаї, Cognitive House представляє рубіж цілісного здоров'я. Поєднуючи діагностику, передову терапію та старовинні практики, готель забезпечує комплексний підхід до психічного благополуччя.

Щоб підтримати когнітивну подорож гостей, готель пропонує низку терапій, підібраних для сприяння розумовій ясності та рівновазі.

- Нейро-зворотний зв'язок з ЕЕГ: початковий сеанс для картографування активності мозку та керування персоналізованими сеансами нейро-зворотного зв'язку.
- Терапія стимуляції мозку: ніжна, неінвазивна техніка для підвищення розумової гостроти та полегшення стресу.
- Транскраніальна фотобіомодуляційна терапія: покращення функції мозку та настрою за допомогою стимуляції інфрачервоним світлом для вуха.
- Нейромодуляційна терапія: збалансування активності мозкових хвиль для сприяння розслабленню та концентрації.
- Нейро-лімфатична терапія: підтримка детоксикації та ясності розуму.
- Звукова терапія нейросинхронізації: сприяння глибокому розслабленню та стану тета-сну.
- Краніо - сакральна терапія: зняття напруги та сприяння розслабленню за допомогою тонких маніпуляцій.
- Гіпербарична киснева терапія: підвищення рівня кисню для покращення когнітивної діяльності та відновлення.
- Медитація для покращення когнітивних здібностей із диханням: сеанси з інструктором для покращення концентрації, пам'яті та внутрішнього спокою.
- Добавки для покращення роботи мозку та внутрішньовенні інфузії: цільова підтримка харчування для оптимізації здоров'я мозку [26].

Chiva-Som International Health Resort:

Цей оздоровчий курорт пропонує програми психоемоційного відновлення, включаючи консультації з психологами, сеанси медитації та практики усвідомленості. Мета – допомогти гостям подолати стрес, тривогу та досягти

внутрішнього спокою. Для цього тут є 15 послуг, які допоможуть в психоемоційному відновленні:

- балансування чакр;
- терапія дорогоцінними каменями рейкі;
- краніосакральна терапія;
- чі ней цанг;
- точковий масаж шиацу;
- кристалічний масаж і квантове зцілення;
- балансування чакр за допомогою співаючих чаш;
- клас пробудження енергії;
- терапія термальною гімалайською сіллю;
- відновлення біологічного зворотного зв'язку;
- звільнення від стресу на основі уважності (msbr);
- клас пробудження енергії;
- індивідуальний кулінарний курс;
- йога нідра;
- мантра-медитація. [27]

SHA Wellness Clinic:

У SHA використовують мультидисциплінарний підхід до когнітивного здоров'я, щоб допомогти гостям повністю розкрити свій розумовий та емоційний потенціал.

Психологічна консультація - Ця консультація пропонує індивідуальну психологічну допомогу для встановлення вказівок щодо самопомоги та формування сили волі. Він спрямований на те, щоб допомогти краще керувати емоціями, контролювати негативні думки та вирішувати проблеми з більшою наполегливістю, особливо під час конфліктів, сумнівів і депресії.

Емоційний коучинг - На цій сесії з їхніми психологами прагнуть покращити емоційний стан, щоб досягти рівноваги та насолоджуватися повноцінним життям [29].

Ananda in the Himalayas:

Ананда пропонує медитативні та емоційні практики зцілення, щоб тримати під контролем фізичні, емоційні та психологічні проблеми, що виникають через стрес, травму та горе. Готель пропонує допомогти з цим за допомогою 3 програм:

- управління стресом: Ночів: 7, 14, 21. Рівень: комплексний та інтенсивний. Програми управління стресом зосереджені на здоровому способі життя, спрямованому на мінімізацію стресу, створення позитивних змін і сприяння синергії у вашому житті;
- медитація: Ночів: 7, 14, 21. Рівень: комплексний та інтенсивний. Процес самоусвідомлення, практика медитації є одним із ключових інструментів, які допомагають гармонізувати розум і використовувати потенціал вищої свідомості;
- поліпшення сну: Ночів: 7, 14, 21. Рівень: комплексний та інтенсивний. Програма покращення сну Ananda — це інтегрований підхід із аюрведою, традиційною китайською медициною, йогою та медитацією для покращення якості сну та відновлення метаболічного та емоційного балансу. [29]

Аналізуючи надані приклади готелів, які пропонують послуги психологічної підтримки або подібні до них, можна зробити висновок, що жоден із них не надає комплексної психологічної допомоги у тому вигляді, який передбачено у проєктованому готелі. Усі згадані заклади орієнтуються або на традиційні методи психологічного оздоровлення (йога, медитація, енергетичні практики, аюрведичні методи), або ж на сучасні технологічні підходи, які спрямовані здебільшого на загальне покращення когнітивних функцій, управління стресом і релаксацію.

Водночас, жоден із цих готелів не спеціалізується на вирішенні реальних психологічних проблем, з якими стикаються люди в сучасному світі, таких як хронічний стрес, тривожні розлади, емоційне вигорання, депресія або соціальна ізоляція. Всі запропоновані ними програми є або занадто загальними, або мають виключно оздоровчий та релаксуючий характер без глибокого терапевтичного підходу.

На відміну від них, проєктований готель буде першим у своєму роді, який пропонує повноцінну психологічну підтримку на базі професійних методик, спрямованих на подолання конкретних проблем сучасного суспільства в Україні.

1.4. Перспективи підвищення конкурентоспроможності готелю від впровадження даної інновації

Сучасний ринок гостинності стрімко трансформується під впливом змін у поведінці споживачів, глобальних соціальних викликів, зростання рівня стресу та пошуку людьми нових форматів відпочинку. Туристи дедалі частіше прагнуть отримати не просто комфорт проживання, а комплексний оздоровчий досвід, що включає психологічну рівновагу, емоційне перезавантаження та відновлення життєвої енергії. В умовах інформаційних перевантажень, економічної нестабільності й воєнної реальності, особливо в Україні, підвищується попит на заклади, здатні забезпечити ментальний відпочинок, психоемоційне розвантаження та спеціалізовані терапевтичні послуги.

Модель готелю як «простору психологічного відновлення» органічно вписується у світову концепцію Human-Centered Hospitality, яка ставить у центр уваги не лише задоволення фізичних потреб гостя, а й турботу про психологічний комфорт, рівновагу, відчуття безпеки, гармонії та внутрішнього спокою. Такий підхід виходить за межі традиційного розуміння готельного сервісу та акцентує увагу на емоційній підтримці, терапевтичних програмах і персоналізованому супроводі гостя.

Упровадження центру психологічного відновлення відкриває перед готелем принципово нові стратегічні перспективи, адже дає змогу:

- вийти за традиційні рамки рекреаційного та лікувально-оздоровчого туризму, запропонувавши програми внутрішнього перезавантаження, емоційної детоксикації та ментального розвитку;
- сформувати новий сегмент на туристичному ринку — mental-rehabilitation hospitality, орієнтований на клієнтів, яким важливо відновити психологічний баланс;

- стати піонером нішевого підходу в Україні, де попит на такі послуги значно перевищує пропозицію;
- зайняти унікальну позицію на конкурентному ринку, де досі домінують санаторно-курортні та класичні рекреаційні формати;
- створити ціннісно диференційований бренд, який асоціюватиметься з турботою, відновленням, здоров'ям та емоційною стабільністю.

Такі готелі перетворюються на центри життєвої регенерації — простори, де гості не лише відпочивають, а й отримують реальний психоемоційний ресурс, підтримку фахівців та відновлюють здатність діяти, працювати, будувати соціальні зв'язки та жити повноцінним життям. Вони стають альтернативою традиційним курортам, спа-комплексам і лікувальним центрам, оскільки пропонують глибоку роботу з ментальним станом, а не лише оздоровчі або релаксаційні процедури.

Крім того, такий формат готелю відповідає світовим трендам *preventive healthcare, wellness-tourism, recovery & resilience programs*, які орієнтовані на профілактику стресових та депресивних станів, зміцнення психологічної стійкості та формування навичок емоційного самоконтролю. Це надзвичайно актуально для повоєнної України, де потреба в реабілітаційних просторах буде лише зростати протягом наступних років.

Підвищення економічної ефективності та стійкості бізнесу

Створення центру психологічного відновлення при готелі формує нову бізнес-модель, яка поєднує сервіс гостинності, оздоровчі програми та професійну терапевтичну підтримку. Це дає змогу підприємству не тільки розширити спектр послуг, а й суттєво підвищити фінансову стійкість, оптимізувати заповнюваність номерного фонду та створити значний конкурентний бар'єр на туристичному ринку України.

На відміну від класичних готельних моделей, що орієнтуються переважно на сезонний попит та короткотермінові поїздки, даний формат забезпечує стабільний та прогнозований фінансовий результат завдяки орієнтації на оздоровчі та психологічні програми середньої і тривалої тривалості. Це дозволяє уникнути

різких коливань доходів та залежності від пікових сезонів, що особливо актуально в умовах сучасних економічних ризиків і невизначеності.

Впровадження психологічного центру створює для готелю низку стратегічно важливих економічних переваг:

- збільшення середньої тривалості проживання гостей
Гості, які проходять психологічні програми, залишаються у комплексі від 7 до 21 днів, тоді як середня тривалість класичного відпочинку в українських готелях становить 2–4 дні. Триваліший цикл перебування забезпечує стабільний та передбачуваний потік доходів.
- зростання середнього чека та структурне підвищення монетизації послуг
Окрім вартості проживання, гості користуються широким спектром додаткових сервісів: індивідуальні консультації, групові терапевтичні сесії, wellness-процедури, спеціальне харчування, релаксаційні програми, SPA та масажі, освітні заняття зі стрес-менеджменту. Це створює модель комплексного пакету, яка суттєво підвищує дохід з одного гостя.
- залучення нових, високовартісних ринкових сегментів. Готель отримує доступ до клієнтів, які готові інвестувати у власне здоров'я. Серед цільових аудиторій:
 - ветерани та військовослужбовці;
 - сім'ї військових;
 - цивільні з постстресовими станами;
 - внутрішньо переміщені особи;
 - працівники критично важливих професій;
 - корпоративний сектор (anti-burnout та team-recovery програми);
 - іноземні гості, що приїжджають для оздоровлення.
 - забезпечення цілорічної завантаженості

Психологічна підтримка не має сезонності, тому такі готелі менше залежать від туристичних хвиль та святкових періодів.

Можливість залучення грантів та програм фінансової підтримки

Проект відповідає стратегічним напрямам:

- відновлення України після війни,
- реабілітація ветеранів,
- програми EU та WHO із mental-health,
- державні програми з психосоціальної підтримки.

Це відкриває доступ до міжнародного фондового фінансування та держпідтримки.

Підвищення рівня повторних відвідувань

Психологічна реабілітація часто передбачає повторні курси, контрольні програми та підтримувальні візити. Гість перетворюється на довгострокового гостя, що підвищує стабільність доходів та знижує витрати на маркетинг.

Розширення цільової аудиторії та створення унікальної пропозиції

Впровадження центру психологічного відновлення при готелі суттєво розширює межі традиційної гостинності та формує унікальну ринкову пропозицію, що орієнтується на емоційне благополуччя людини. Такий формат задовольняє зростаючу суспільну потребу у турботі про ментальне здоров'я, особливо в умовах тривалих соціальних потрясінь та поствоєнного періоду. Він дозволяє готелю позиціонувати себе не лише як рекреаційний об'єкт, а як центр підтримки, відновлення та психологічної стабілізації, що надає гостям можливість повернути внутрішній баланс і відчувати контроль над власним життям.

Завдяки новій концепції, готель може залучити широкий та різноманітний сегмент клієнтів. Це не лише відвідувачі, які прагнуть спокою та зміни обстановки, але й люди з визначеними психологічними запитами та потребами у відновленні життєвих ресурсів.

До основних цільових груп належать:

- військовослужбовці, ветерани та учасники бойових дій, які потребують психологічного супроводу для адаптації до цивільного життя;
- сім'ї військових та громадян, що пережили травматичні події, включаючи тих, хто зазнав втрати, евакуації або окупації;
- внутрішньо переміщені особи, що потребують стабілізації та формування нових моделей життєвої адаптації;

- корпоративні групи, що беруть участь у програмах профілактики професійного вигорання та розвитку стресостійкості;
- люди з високим навантаженням та хронічним стресом, включаючи спеціалістів критичних професій (медиків, освітян, рятувальників, волонтерів);
- туристи та прихильники wellness-ідеології, що шукають відпочинок із терапевтичним компонентом і практиками усвідомленості;
- іноземні гості, для яких психологічний туризм є сучасним напрямком та способом глибинного відновлення.

Формування конкурентних переваг і позитивного іміджу

Сучасні тенденції у сфері гостинності свідчать, що перевагу отримують заклади, які демонструють не лише якість сервісу, а й соціальну позицію, відповідальність та інноваційний підхід. Готель з психологічним центром вирізняється на ринку завдяки здатності поєднати високий рівень сервісу з гуманістичною місією — підтримкою ментального здоров'я та психоемоційного благополуччя населення.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Село Шаян має помірно-холодний клімат. У селі Шаян протягом року випадає значна кількість опадів. Навіть під час посушливого місяця випадає багато опадів. Клімат тут класифікується як Dfb системою Кеппен-Гейгера. Середня річна температура становить 9.1 °C в Шаян. 1032 мм – середньорічна норма опадів Опади є найнижчими у лютому, в середньому 72 мм. Більшість опадів випадає в червні, в середньому 106 мм. Кліматичний графік с. Шаян наведено в ДОДАТОК В.

При середній температурі 20.1 ° C, Липень це найспекотніший місяць року. Середня температура в Січень -3.4 °C. Це найнижча середня температура протягом року. Графік температури с. Шаян наведено в ДОДАТОК Г.

Між сухим та дощовим місяцем, різниця в опадах 34 мм. Середня температура змінюється протягом 23.5 °C. Найнижча відносна вологість протягом року – у Квітень (68.58 %). Місяць із найвищою вологістю - Грудень (83.04 %). Найменша кількість дощових днів очікується у жовтні, а найбільше дощових днів – у травні [30].

Природно-заповідні території

У межах села розташований Шаянський заказник, який є одним з найстаріших в Україні. Він був створений у 1928 році для збереження цінних природних ландшафтів. На території заказника зростає близько 1000 видів рослин, у тому числі рідкісні і зникаючі. Тут також мешкає велика кількість тварин, у тому числі олень благородний, косуля, кабан, вовк, ведмідь.

Природно-рекреаційні ресурси

Шаян є популярним місцем для відпочинку та оздоровлення. Тут є численні джерела мінеральних вод, які використовуються для лікування захворювань шлунково-кишкового тракту, печінки, нирок, опорно-рухового апарату. До послуг туристів також є санаторії, готелі, приватні садиби, кафе, ресторани.

У околицях села є численні можливості для активного відпочинку: екскурсії в гори, походи в ліс, катання на конях, велосипедах, квадроциклах [31].

Історико-культурні ресурси

У селі Шаян є кілька історичних і культурних пам'яток. Серед них:

- церква Святого Миколая (XVIII століття);
- церква Святого Духа (XIX століття);
- щаянські водоспади;
- щаянські скелі [32].

Значимість регіону

Село Шаян розташоване в Хустському районі Закарпатської області, на території Карпатського біосферного заповідника. Регіон є одним із наймальовничіших в Україні, завдяки своєму географічному розташуванню та природним ресурсам. Тут знаходяться гори, ліси, озера, термальні джерела та інші природні об'єкти, що приваблюють туристів з усього світу.

Особливості регіонального розвитку ділової активності

Основними видами економічної діяльності в регіоні є сільське господарство, туризм та рекреація. Сільське господарство представлено вирощуванням зернових, технічних культур, виноградарством та садівництвом. Туризм і рекреація розвиваються завдяки природним ресурсам регіону, а також наявності інфраструктури для відпочинку та розваг.

Зовнішні зв'язки район

Село Шаян має розвинені зовнішні зв'язки з іншими країнами. Щорічно тут проходять міжнародні фестивалі та конкурси, які приваблюють учасників з усього світу. Серед найбільш відомих міжнародних заходів, що проводяться в селі Шаян, можна виділити:

- міжнародний фестиваль народної музики та танців "Шаянські джерела" - щорічний фестиваль, який проводиться з 1992 року. Фестиваль присвячений народній музиці та танцям України та інших країн світу;
- міжнародний конкурс молодих виконавців народної музики "Шаянські самоцвіти" - щорічний конкурс, який проводиться з 2003 року. Конкурс присвячений молодим виконавцям народної музики України та інших країн світу;

- міжнародний фестиваль гуцульської культури "Гуцульська ватра" - щорічний фестиваль, який проводиться з 2012 року. Фестиваль присвячений гуцульській культурі України та інших країн світу.

Участь у цих фестивалях та конкурсах сприяє популяризації села Шаян та Закарпатської області за кордоном.

Розвиток індустрії розваг та відпочинку

Поруч з селом Шаян є безліч різноманітних туристичних локацій на будь-який смак. В першу чергу екскурсія по місцевим пам'яткам історії та культури. В самому Шаяні немає історичних пам'яток. Але околиці села дають можливість побачити і відвідати безліч архітектурних шедеврів давнини. Насамперед завітати до районного центра – міста Хуст. Також тур по пам'яткам дерев'яної церковної архітектури. Там знаходяться унікальні зразки марамороської готики, представлені дерев'яними храмами в селах Данилово, Крайниково, Сокирниця і Олександрівка.

Поруч з Шаяном, на відстані трохи більше 12 кілометрів, знаходяться басейни в селі Велятино. Це відпочинковий комплекс "Теплі води". Місцева бромно-хлоридно-натрієва термальна вода має підвищений вміст йоду. Її мінералізація в 33 рази вища за морську воду.

Транспортні системи ділянки

Село Шаян має добре розвинену транспортну систему, що забезпечує доступ до села туристів та місцевого населення. Основним видом транспорту в регіоні є автомобільний. До села Шаян можна дістатися по трасі Н-09 "Ужгород - Мукачево". Відстань від Ужгорода становить близько 60 кілометрів. У селі Шаян є кілька автомобільних доріг, що з'єднують село з іншими населеними пунктами району.

Залізнична станція «Шаян» розташована за 2 кілометри від села. До станції можна дістатися на поїзді сполученням «Ужгород – Чоп». До села Шаян можна дістатися автобусами, що курсують з Ужгорода, Мукачева та інших міст Закарпатської області. В останні роки в регіоні проводяться роботи з розвитку

транспортної системи. Зокрема, проводиться ремонт автомобільних доріг, будівництво нових автобусних зупинок та залізничних платформ [33].

Обґрунтування вибору місця будівництва готелю з центром психологічної допомоги в селі Шаян

Село Шаян є доцільною та стратегічно обґрунтованою локацією для будівництва готелю з центром психологічної допомоги. Це насамперед пов'язано з поєднанням природних, кліматичних та рекреаційних характеристик, які створюють унікальне оздоровче середовище. Помірно-холодний клімат із вираженою сезонністю забезпечує природний ритм відпочинку та активізації, що сприяє нормалізації психоемоційного стану людини. Значна кількість опадів і свіже гірське повітря сприяють очищенню організму та насиченню киснем, що позитивно впливає на роботу нервової системи та загальне самопочуття.

Рельєф місцевості, представлений гірськими ландшафтами, мальовничими лісами та чистими природними просторами, створює оптимальні умови для проведення оздоровчих та психологічних практик. Спокійна гірська атмосфера, відсутність міського шуму та висока якість навколишнього природного середовища сприяють зниженню рівня стресу, покращенню концентрації уваги, зняттю психоемоційного напруження та загальному відновленню організму. Наявність природоохоронних територій підкреслює екологічну чистоту локації та гарантує збереження природного балансу, що є особливо важливим для тривалого перебування людей, які потребують психологічної реабілітації або відновлення після стресових станів.

Додатково, унікальні природні ресурси, що оточують село Шаян, зокрема мінеральні води та заповідні зони, підсилюють потенціал проєкту. Вони дозволяють поєднати психологічну допомогу з природними оздоровчими факторами, формуючи комплексний підхід до відновлення здоров'я. Уже сформована рекреаційна інфраструктура та туристична спеціалізація регіону створюють сприятливі умови для функціонування готелю й забезпечення високого рівня сервісу без шкоди для навколишнього середовища.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для проєктованого готелю був проведений аналіз конкурентів, а саме був розроблений ситуаційний план (рис. 2.1), який показав хто є найближчими конкурентами, експлікація будівель та споруд (таблиця 2.1), аналіз існуючого ринку готельних послуг (таблиця 2.2)

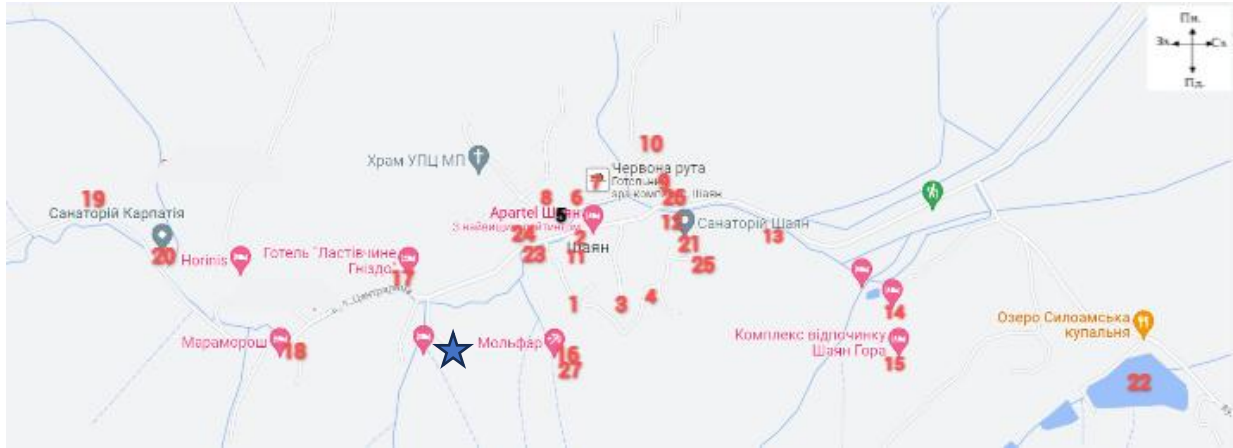


Рис. 2.1 Ситуаційний план

Джерело: Сформовано автором

Таблиця 2.1 - Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Засіб розміщення, який проєктується	Категорія 3*, 40 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Готель «LETIZIA country club»	4* готельний комплекс, 18 номерів
2.	Apartel Shayan	3*, Апарт-готель, Еко курорт, 60 номерів
3.	Гостьовий дім «Лаванда»	Гостьовий дім, 6 номерів
4.	Пансіонат «Вогняна Саламандра»	Пансіонат, 20 номерів
5.	База відпочинку «Закарпатський Прованс»	8 котеджів
6.	Готель «Затишок»	Готель 3* 10 номерів
7.	Готель «Червона рута»	СПА-готель, 4*, 12 номерів
8.	База відпочинку «Перлина Закарпаття»	8 котеджів (50 місць)
9.	Готель «Stupari»	Готель 4*, 70 номерів
10.	Гостьовий дім «Гніздо голубки»	8 номерів
11.	Санаторій «Вісак»	Санаторій, 7 номерів
12.	Санаторій «Шаян»	Санаторій, 80 номерів (200 місць)
13.	Гостьовий дім «Шаянське джерело»	Гостьовий дім, 4 номери
14.	База відпочинку «Райське містечко»	8 котеджів (60 місць)
15.	Готель «Шаян Гора»	СПА-готель 3*, 5 номерів (котеджів)
16.	Готель «Мольфар»	СПА-готель 4*, 28 номерів
17.	Готель "Ластівчине Гніздо"	Готель 3*, 8 номерів

18.	Готель «Мараморош»	Готель 3* 22 номери
19.	Гостьовий дім «Gran de Shayan»	6 номерів
20.	Санаторій «Карпатія»	Санаторій, 26 номерів
III. Місця зосередження туристів		
21.	Підйомник на гору	2000 осіб на день у сезон
22.	Шаянське озеро	600 осіб на день
23.	Піцерія «Pizza»	200 осіб на день
24.	Магазин «ABC»	600 осіб на день
25.	Кафе бар	200 осіб на день
26.	Ресторан «Smakolini»	300 осіб на день
27.	Ресторан Мольфар	200 осіб на день

Джерело: сформовано автором

Село Шаян, розташоване в мальовничому куточку Закарпатської області, є одним із найпопулярніших туристичних центрів регіону. Завдяки унікальному природному середовищу, мінеральним джерелам та розвиненій рекреаційній інфраструктурі, Шаян приваблює туристів не лише з України, а й з-за кордону. Високий попит на відпочинок у цьому регіоні сприяє активному розвитку готельного бізнесу, що відображається у різноманітності засобів розміщення, їхньому рівні комфорту, ціновій політиці та спектрі додаткових послуг.

На сьогодні у селі функціонують різні типи закладів розміщення: апарт-готелі, гостьові дома, СПА-готелі, курортні та туристичні готелі, а також санаторно-оздоровчі комплекси. Основними конкурентними перевагами цих об'єктів є рівень сервісу, інфраструктурні можливості, а також наявність додаткових послуг, таких як СПА-процедури, басейни, ресторани та організація активного дозвілля.

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями [34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45]

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньо річне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Apartel Shayan	Закарпатська обл., Хустський район, с. Шаян, вул. Центральна 11	Апарт-готель	-	60 номерів (Номер “Суперіор” – 38, Номер «Люкс» - 6, Номер «Делюкс» - 6, Таунхаус (Вілла) – 6, Шале (Вілла) – 4 Номер “Суперіор” – 2800 грн, Номер «Люкс» - 3500 грн. Номер «Делюкс» - 4500 грн. Таунхаус (Вілла) – 4500 грн. Шале (Вілла) – 6000 грн	Інфраструктура: Ресторан, Бар, Спа-центр, Масажний кабінет, Басейн, Туристичне бюро, Ігрова кімната, Дитячий майданчик, Пральня, Перукарня/Салон краси, Міні-маркет на території Послуги: Розміщення, Харчування, Спорт і відпочинок, прокат велосипедів, Верхової їзда, Піші екскурсії, Велосипедні екскурсії, Тематичні вечери, Екскурсія або урок про місцеву культуру, Урок готування, Жива музика/виступ, Пряма трансляція спортивних ігор	70%
Готель «Червона рута»	Вул. Котеджна, с.Шаян, Хустський р-н., Закарпатська обл.	СПА-готель	****	12 номерів (Гуцульські хатинки – 6, Сімейні котеджі – 2, Швейцарське шале – 2, Родинні Вілли – 2) Гуцульські хатинки – 3300 грн Сімейні котеджі – 3100-3500 грн	Інфраструктура: Бар, Автостоянка, Ресторан, Сад, Басейн, Сауна, Дитяча кімната, Косметологічний кабінет, Масажний кабінет, Тенісний корт.	75%

Продовження таблиці 2.2

1	2	3	4	5	6	7
				Швейцарське шале – 3800 грн Родинні Вілли – 5000 грн	Послуги: Розміщення, Харчування, Трансфер, Прасування одягу, Пральня, Обслуговування номерів, Оренда велосипедів, Жива музика/виступ, Екскурсія або урок про місцеву культуру, Спорядження для тенісу, Вечірна розважальна програма, Дитячий клуб, Аніматори, Верховна їзда	75%
Готель «Letizia country club»	Финнєва 6, Шаян, Закарпатська область	Курортний готель	***	18 номерів (Стандарт двомісний – 6, Поліпшений двомісний – 6, Покращений двомісний Бутік-номер – 3, VIP-котедж №1 – 1, VIP-котедж №2 – 1, VIP-котедж №3 – 1) Стандарт двомісний – 1300, Поліпшений двомісний – 1800, Покращений двомісний Бутік-номер – 2000, VIP-котедж №1 – 2800, VIP-котедж №2 – 3500, VIP-котедж №3 – 4000	Інфраструктура: Відкритий басейн, Автостоянка, Ресторан, Номери для некурців, Фітнес, СПА Послуги: Розміщення, Харчування Трансфер, Місця для куріння, Кондиціонер, Сімейні номери, Спеціальні дієтичні меню, Масаж, Фітнес-центр, Сауна, Велосипедні екскурсії, Пішохідні екскурсії, Вечори кіно, Верховна їзда	65%

Продовження таблиці 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Готель «Затишок»	вул. Котеджна, 6, Шаян, Закарпатська область,	Туристичн ий готель	***	10 номерів. Кількість місць – 36. Категорія номерів: «дуплекс» - 3, «напівлюкс» - 4, стандарт-3 Дуплекс - 1500 Напівлюкс - 1300 Стандарт - 1100 Додаткове місце – 100 грн	Інфраструктура: Тераса для відпочинку, кухня для самостійного приготування, мангал, автостоянка. Додаткові послуги парковка, басейн, користування альтанками з мангалам. Додаткові платні послуги – трансфер	60%
Готель «Molfar Hotel & SPA»	вул. Фіньова 10, Шаян Закарпатська область	Готельний комплекс	***	25 номерів. Категорія номерів: Люкс - 4 Півлюкс - 2 Стандарт - 8 Стандарт плюс - 6 Стандарт 2х кімнатний - 3 Котедж 2 спальні – 8800 - 1 Котедж 3 спальні – 11800 - 1 Люкс – 12000 Півлюкс – 7500 Стандарт – 3800 Стандарт плюс - 4400 Стандарт 2х кімнатний – 6800 Котедж 2 спальні - 8800 Котедж 3 спальні - 11800	Інфраструктура: Спа, парковка, ресторан; спа-центр; басейни; джакузі; сауна; соляна кімната; тренажерний зал; більярд; реабілітаційний центр; водні гірки; екскурсійне бюро; лобі-бар; альтанки; масажний кабінет; зал для бенкетів; конференц-зал; безкоштовний трансфер; обслуговування номерів; кафе.	80%

Продовження таблиця 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Санаторій Шаян	48.05892936 633789, 23.35116152 883584	Санаторій	-	60 номерів. Категорія номерів: Стандарт – 45 Люкс - 15 Стандарт – 2730 Люкс – 3300	Додаткові послуги, що входять у вартість проживання – Wi-Fi, 3-разове дієтичне харчування, дитячий майданчик, спортивний майданчик, дискотека. Додаткові платні послуги – автостоянка, організація екскурсій, транспортні послуги, харчування на замовлення (кафе). Медичні послуги, що входять у вартість проживання – мінеральні ванни, фізіотерапевтичні послуги, озокеритолікуван ня, ароматерапія, ЛФК, інгаляції, гідроколонтотерап ія, клінічна та біохімічна лабораторії. Медичні платні послуги – кріотерапія, спелеотерапія, фітобочка, підводний душ- масаж, механомасаж стоп, УЗД.	75%

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

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	Eco Resort	- Великий номерний фонд із різними категоріями номерів; - Розвинена інфраструктура: СПА-центр, ресторан, бар, басейн, туристичне бюро, дитяча зона; - Широкий спектр розважальних та активних послуг (екскурсії, велоспорт, уроки готування, тематичні вечори).	- Високий рівень цін; - Відсутність бюджетних номерів.
2	Готель «Червона рута»	- СПА-комплекс, масажний кабінет, тенісний корт; - Прокат велосипедів, індивідуальна реєстрація, послуги трансферу; - Жива музика, екскурсії, аніматори для дітей.	- Висока ціна на номери високої категорії номерів; - Невеликий номерний фонд (лише 12 номерів).
3	Готель «Letizia country club»	- Відкритий басейн, фітнес-центр; - Ресторан з дієтичним меню, масаж, сауна; - Вечірні кінопокази, велосипедні тури, верхова їзда.	- Обмежена кількість високої категорії номерів; - Відсутність конференц-залів для бізнес-заходів.
4	Готель «Затишок»	- Доступна ціна номерів; - Зручності для самостійного приготування їжі; - Наявність тераси для відпочинку та безкоштовного Wi-Fi.	- Висока вартість номерів; - Велика кількість послуг за додаткову оплату.
5	Готель «Molfar Hotel & SPA»	- Розвинена СПА-інфраструктура (соляна кімната, інфрачервона сауна, реабілітаційний центр, водні гірки); - Просторий басейн та зона джакузі; - Безкоштовний трансфер з/в аеропорт.	- Висока вартість номерів; - Велика кількість послуг за додаткову оплату.
6	Санаторій Шаян	- Медичні послуги, оздоровчі процедури (мінеральні ванни, фізіотерапія, ароматерапія); - 3-разове дієтичне харчування; - Спортивний майданчик, дискотека, дитячий клуб.	- Орієнтованість на оздоровлення, що обмежує вибір відпочинкових послуг; - Додаткові послуги за окрему оплату.

Аналізуючи конкурентні готелі, ми визначили, що проєктований готель буде мати унікальні переваги, яких немає у конкурентів. Перш за все, жоден із

конкурентів не пропонує психологічну підтримку як окрему послугу. Я планую впровадити індивідуальні та групові консультації, антистресові тренінги, та медитації, що зробить мій готель ідеальним місцем для емоційного відновлення.

Таким чином, готель що проектується буде вигідно відрізнятися послугами психологічної підтримки, програмами саморозвитку, інноваційними технологіями, гастрономічними подіями та ексклюзивними розвагами. Це дозволить залучити різноманітну аудиторію та стати справжнім місцем відпочинку нового рівня.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Село Шаян відоме своїми природними та культурними пам'ятками, які приваблюють туристів протягом усього року. Серед популярних туристичних маршрутів:

- шлях Пинті: маршрут довжиною 10,3 км, який проходить через мальовничі місця та підходить для одноденних походів.
- оглядове "Шаянське кільце": маршрут через гори Шаянчик, Шаяниха та Шаян, зі спуском у санаторну зону села.

Крім того, неподалік розташовані такі атракції, як Долина нарцисів (5 км від Шаяна) та ферма страусів у місті Хуст (12 км), що додає привабливості регіону для туристів.

Сезонність та контингент відпочивальників

Завдяки м'якому клімату та наявності термальних джерел, Шаян приваблює відвідувачів протягом усього року. Влітку популярні піші та велосипедні маршрути, купання в річці Тиса та відвідування місцевих фестивалів. Взимку туристи приїжджають для оздоровлення та відпочинку в СПА-комплексах. Таким чином, контингент відпочивальників включає як любителів активного відпочинку, так і тих, хто шукає релаксацію та оздоровлення.

Ділова активність регіону

Основними видами економічної діяльності в регіоні є сільське господарство, туризм та рекреація. Сільське господарство представлено вирощуванням зернових, технічних культур, виноградарством та садівництвом. Туризм і рекреація

розвиваються завдяки природним ресурсам регіону, а також наявності інфраструктури для відпочинку та розваг.

Можливість прийому іноземних туристів

Село Шаян має розвинені зовнішні зв'язки з іншими країнами. Щорічно тут проходять міжнародні фестивалі та конкурси, які приваблюють учасників з усього світу. Серед найбільш відомих міжнародних заходів, що проводяться в селі Шаян, можна виділити:

- Міжнародний фестиваль народної музики та танців "Шаянські джерела": щорічний фестиваль, який проводиться з 1992 року.
- Міжнародний конкурс молодих виконавців народної музики "Шаянські самоцвіти": щорічний конкурс, який проводиться з 2003 року.
- Міжнародний фестиваль гуцульської культури "Гуцульська ватра": щорічний фестиваль, який проводиться з 2012 року.

Аналіз контингенту потенційних споживачів готельних послуг у селі Шаян свідчить про значний та стабільний попит на різні види відпочинку та оздоровлення. Розвинена транспортна інфраструктура забезпечує зручний доступ до села як для внутрішніх, так і для іноземних туристів через свою близьке розташування на кордоні. Наявність численних туристичних маршрутів, природних та культурних атракцій, а також проведення міжнародних фестивалів сприяють залученню широкого спектра відвідувачів протягом усього року.

Враховуючи сезонні коливання попиту, доцільно спроектувати готель із гнучкою місткістю та можливістю адаптації до різних категорій гостей. Рекомендована місткість майбутнього готелю становить 40 номерів, що дозволить ефективно обслуговувати як індивідуальних туристів, так і групові заїзди, а також бути готовими к не стабільному потоку гостей, через це 40 номерів буде оптимальним варіантом. Особливу увагу слід приділити створенню сучасної інфраструктури, включаючи СПА-комплекс, для ділових заходів та організацію активного дозвілля, що відповідатиме очікуванням різних сегментів споживачів.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

У сучасному конкурентному середовищі готельного бізнесу успішне позиціонування нового готелю вимагає чіткого визначення його концепції та основної ідеї функціонування. Це передбачає орієнтацію на конкретні сегменти споживчого ринку, врахування їхніх потреб та очікувань. Позиціонування готельного продукту полягає у формуванні його унікального образу, який займає певне місце у свідомості споживачів. Це досягається шляхом врахування очікувань гостей, аналізу іміджу конкурентів та унікальних особливостей регіону. Розробка концепції готелю включає визначення його унікальних характеристик, які відрізнятимуть його від конкурентів та задовольнятимуть потреби обраного сегмента ринку.

Таблиця 2.4 - Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Туристичний готель
Категорія	3*
Номерний фонд	40 номерів; 1 апартамент, 1 люкс, 34 номеру I категорії, 4 номеру для маломобільних груп населення
Місце знаходження:	
– фактичне	с. Шаян, вулиця Підлісна 48.055625, 23.342006
– знакове	с. Шаян, вулиця Підлісна
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	6 поверхова споруда
Стиль дизайну	Скандинавський
Контингент споживачів	Туристи з України, молодь, студенти, люди середнього віку, сім'ї з дітьми, люди похилого віку
Основні послуги	• Послуги з розміщення; • Послуги харчування
Додаткові послуги	Пральня, СПА, масаж, медитація, прокат спортивного інвентарю, організація дитячого дозвілля, трансфер, замовлення місць в ресторанах міста, інноваційна послуга - впровадження центру психологічної підтримки.
Інфраструктура	• рецепція • туристичне бюро • послуги трансферу • пральня • пункт прокату спортивного інвентарю • центр психологічної підтримки

	• автостоянка; • ресторан; • басейни; • джакузі; • сауна; • тренажерний зал; • екскурсійне бюро; • лобі-бар; • альтанки; • масажний кабінет; • зал для бенкетів;
Режим роботи	Готель - цілодобово. Ресторан - з 7.00 по 23.00
Площа земельної ділянки	5200

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів: $S_0 = 65 \cdot 80 = 5200$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Підприємство яке проектується буде мати лінійно-функціоновану структуру управління, тобто комбіновану. Лінійно-функціональна (комбінована) структура управління готелем створюється із спеціалізованих ланок (змін, бригад) при кожному лінійному керівнику. Ця модель допомагає керівникам готелю вивчати і приймати рішення щодо проблем, які виникають, концентрувати увагу на поточній діяльності.

Комбінований тип управління усуває недоліки лінійного та функціонального типів структур управління. У цій структурі управління функціональні ланки позбавлені права безпосереднього впливу на виконавців, вони готують рішення для лінійного керівника, який здійснює прямий адміністративний вплив на виконавців. Передбачається, що першому (лінійному) керівнику у виробленні конкретних питань і підготовці відповідних рішень, програм, планів допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (відділів, груп).

Роль функціональних органів (служб) залежить від масштабів господарської діяльності та структури управління готелем. При лінійно-функціональній структурі управління має переваги лінійна організація, але з підвищенням рівня управління зростає роль функціонального управління. Якщо в межах управління невеликих структурних ланок його роль незначна, проте в масштабі управління підприємством роль функціональних органів значна. Функціональні служби забезпечують весь обсяг технічної підготовки виробництва, готують варіанти вирішення завдань, пов'язаних з керівництвом процесом виробництва, звільняють лінійних керівників від планування, фінансових розрахунків та ін.

Переваги:

1. Вивільнення головного лінійного керівника від детального вивчення виробничих завдань і управлінських проблем;
2. Професіональне опрацювання, дослідження і аналіз управлінських рішень у готелі завдяки використанню досвіду висококваліфікованих спеціалістів;

3. Можливість залучення для вивчення і вдосконалення технологічного процесу послуг експертів, консультантів, науковців, спеціалістів-практиків.

Недоліки:

1. Тенденції до надмірної централізації прийняття управлінських рішень;
2. Відсутність тісного взаємо-зв'язку і взаємодії на горизонтальному рівні між структурними підрозділами готелю;
3. Ускладнена реалізація технологічних нововведень без залучення керівників вищої ланки.

Комбіновані структури забезпечують такий розподіл праці при якому лінійні ланки управління повинні приймати рішення і контролювати, а функціональні — консультувати, інформувати, організовувати, планувати [46].

Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління готелем наведено в додатку В.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративно управлінська служба	- організація управління всіма службами готелю; - вирішення фінансових питань та кадрового забезпечення; - створення відповідних умов праці для персоналу готелю; - контроль дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки; - управління фінансами та рекламою	генеральний директор, менеджер, служби, секретар, головний бухгалтер, бухгалтери, касир, кадровий менеджер, менеджер з охорони праці, маркетолог, завідувач господарством.
Служба прийому та розміщення	- бронювання номерів за запитом гостя; - реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформ-маційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - ведення не-обхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду	менеджер служби, черговий адміністратор, спеціаліст з бронювання, швейцар, гардеробник, носії багажу, консьєрж, портье, водії, посильні.
Служба експлуатації номерного фонду	- підтримання обладнання і комфорту у номерах;	менеджер служби, супервайзер, старша покоївка, покоївки,

	- підтримання у чистоті житлових номерів, санвузлів та інших побутових приміщень; - підтримання санітарно-гігієнічного стану інших приміщень загального користування.	кастелянша, стюард, прибиральниці.
Інженерно-технічна служба	- контроль експлуатації опалювальної системи, водопостачання, кондиціонування; - забезпечення безперебійної роботи технічного обладнання; - оцінка якості проведених робіт; - організація проведення перевірок, обстежень технічного стану будівель, споруд, обладнання, машин і механізмів на відповідність їх вимогам нормативно-правових актів з охорони праці; - підтримання прилеглої території.	головний інженер, системний адміністратор, майстри з ремонту інженерних систем (слюсар, сантехнік, електрик)
Служба ресторанного господарства	- пропонування гостям продуктів харчування і напоїв; - забезпечення високого рівня обслуговування гостей; - обслуговування гостей під час прийомів їжі (сніданок, обід, вечеря). - обслуговування гостей у номерах	менеджер служби, завідувач виробництвом, метрдотель, шеф-кухар, кухарі, бармени, офіціанти, хостес, посудомийники, прибиральниці, комірник.
Служба безпеки	- забезпечення охорони і безпеки гостей, їхнього особистого майна під час перебування в готелі; - захист майна готелю.	начальник служби, охоронці.
Служба торгово-побутового обслуговування	- організація надання побутових, косметологічних, торгових та банківських послуг.	менеджер служби, продавці магазинів, працівники салону краси (адміністратор, перукарі, майстри манікюру та педикюру, косметолог і масажист), працівник обміну валюти.
Культурно-дозвіллева служба	- організація надання побутових послуг	менеджер служби, аніматори, гіді-перекладачі
Фізкультурно-оздоровча служба	- організація велопогулянок - проведення ранкової зарядки та дихальної гімнастики - масаж - СПА процедури - тілесно-орієнтовані практики в межах психологічного центру - участь у програмах медитації та релаксації - прокат спортивного інвентарю (велосипеди) - організація погулянок у гори - участь у складанні індивідуальних оздоровчих програм - консультації з фізичної активності для гостей центру психологічної підтримки	менеджер прокату спортивного інвентарю, менеджер СПА, головний лікар-психіатр, лікар-психіатр, лікар-психотерапевт, психолог, психотерапевт, інструктор з релаксації та управління стресом, коуч з розвитку та досягнення цілей, оператор прокату активного відпочинку, масажист, СПА терапевт, косметолог, візажист

	- індивідуальні консультації психолога - групові психотерапевтичні сесії - програми розвитку емоційної стійкості та комунікативних навичок - природотерапія - релаксаційні сеанси з використанням аудіотерапії, візуалізації - програми нормалізації сну - психотерапевтична підтримка при ПТСР і наслідках травм - арт-терапія (малювання, колаж, пісочна терапія) - музикотерапія (прослуховування музики, ритмічні вправи) - наративна терапія	
--	--	--

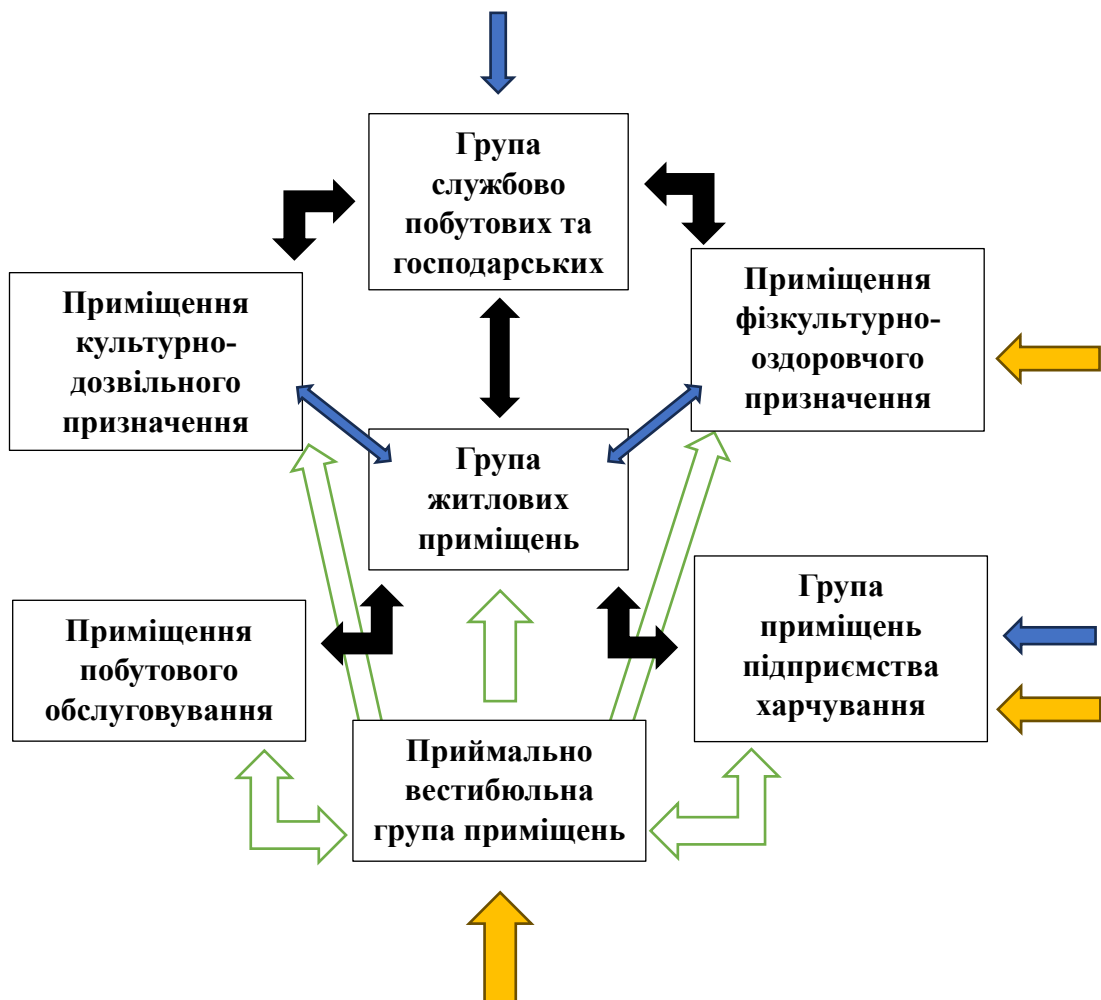


Рис. 3.1 - Функціональна схема туристичного готелю

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У відповідності до ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», для готельного підприємства 3 зірки, місткості - 80 та концепції буде обґрунтовано та наведено нижче в таблиці 3.2 склад приміщень приймально-вестибюльної групи.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	JYSK	4	1820x950x900	6,88
Крісло	JYSK	5	800x800x930	3,2
Журнальний столик	JYSK	4	1500x900x500	5,4
Всього:				15,48
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	PRO Hotel	1	2300x1000x1100	2,3
Стілець	JYSK	3	450x450x1020	0,6
Шафа для зберігання ключів	FEROCON	2	900x450x1950	0,8
Шафа для документів	Meblix	2	1200x950x1950	2,28
Всього:				5,98
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	JYSK	1	1200x540x750	0,65
Стілець	JYSK	1	450x450x1020	0,2
Стелаж	RT Y567	2	1500x600x1800	1,8
Ліжко односпальне	JYSK	1	1750x2000x1090	1,8
Всього:				2,65
Камера схову				
Стелаж	RT Y567	3	1500x600x1800	1.8
Всього:				1,8
Вбиральня чоловіча				
Туалет	Cersanit	1	800x750	0,6
Пісуар	Cersanit	3	750x600	1,35
Раковина	Cersanit	3	650x600	1,17
Всього:				3,12
Вбиральня жіноча				
Туалет	Cersanit	3	800x750	1,8
Раковина	Cersanit	3	650x600	1,17
Всього:				2,97
Вбиральня для маломобільних груп населення				
Туалет	Cersanit	1	800x750	0,6
Раковина	Cersanit	1	650x600	0,39

Всього:				0,99
Гардеробна				
Стелаж	Bronx	4	1500x600x1800	3,6
Стійка гардеробника	ED75+	1	1500x600x1800	0.9
Всього:				4,5
Кімната охорони				
Робочий стіл	JYSK	1	1200x540x750	0,65
Стілець	JYSK	1	450x450x1020	0,2
Всього:				0,85

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м2	Нормативна площа приміщень, м2
Вестибюль	51,6	100
Бюро прийому і реєстрації	14,95	12
Кімната чергового адміністратора	8,8	15
Камера схову	6	7
Вбиральня чоловіча	10,4	10
Вбиральня жіноча	9,9	10
Вбиральня для персоналу	3,3	7
Гардеробна	11,25	11
Кімната охорони	2,8	7

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

Приміщення	Площа м2
Вестибюль	100
Бюро прийому і реєстрації	14,95
Кімната чергового адміністратора	15
Камера схову	7
Вбиральня чоловіча	10,4
Вбиральня жіноча	10
Вбиральня для персоналу	7
Гардеробна	11,25
Кімната охорони	7
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	167,6

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд проектного готельного підприємства буде сформований відповідно до туристичного готелю 3* та рекомендованих вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Результати надані у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристичного готелю категорії 3* на 40 номерів

Категорія номерів	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Номер II категорії	1	2	25	50
Номер I категорії	1	1	9	18
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	4	8
Разом			40	80

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Номер «Апартаменти»				
Спальня				
Ліжко двоспальне	JYSK	1	1750x2000x1090	3,5
Тумбочка	JYSK	2	386x410x292	0,22
Стільці	JYSK	2	410x810x390	0,06
Стіл	JYSK	2	1750x1200x800	1,4
Всього				5,18
Вітальня				
Кухонне обладнання	Roko	1	2000x2000x600	1,2
Холодильник	BEKO	1	475x818x500	0,23
Стіл	JYSK	1	1750x1200x800	0,7
Стільці	JYSK	4	410x810x390	0,24
Всього				2,52
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	450x195x450	0.20
Ванна	Cersanit	1	1450x480x1450	2.10
Душ	Cersanit	1	900x1900x900	0.81
Унітаз	Cersanit	1	517x350x360	0.18
Всього				3,29
Додатковий санвузол				
Умивальник	Cersanit	1	450x195x450	0.20

Унітаз	Cersanit	1	517x350x360	0.18
Всього				0.38
Передпокій				
Шафа	JYSK	1	1550x2034x495	0.76
Поличка для багажу	JYSK	1	380x380x380	0.14
Вішалка	JYSK	1	385x1230x385	0.14
Всього				1.3
Люкс				
Спальня				
Ліжко двоспальне	JYSK	1	1750x2000x1090	3,5
Тумбочка	JYSK	1	460x700x380	0,17
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Всього				3,98
Вітальня				
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0.31
Диван	JYSK	1	2220x850x1420	3.1
Стіл	JYSK	1	950x760x480	0.45
Всього				3,86
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	505x180x385	0.19
Душ	Cersanit	1	900x1850x900	0.81
Унітаз	Cersanit	1	340x650x755	0.25
Всього				1,25
Додатковий санвузол				
Умивальник	Cersanit	1	450x195x450	0.20
Унітаз	Cersanit	1	517x350x360	0.18
Всього				0.38
Передпокій				
Шафа	Jysk	1	1190x1930x510	0.6
Вішалка	Jysk	1	500x1750x500	0.25
Холодильник	Xiaomi	1	474x1496x535	0.25
Поличка для багажу	Акцент	1	500x590x392	0.35
Всього				1,45
Номер II категорії				
Спальня				
Ліжко двоспальне	JYSK	1	1750x2000x1090	3,5
Тумбочка	JYSK	2	460x700x380	0,34
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Стіл	Jysk	1	1200x740x600	0,72
Всього				4,87
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	505x180x385	0.19
Душ	Cersanit	1	900x1850x900	0.81
Унітаз	Cersanit	1	340x650x755	0.25
Всього				1,25
Передпокій				
Шафа	JYSK	1	1190x1930x510	0,6
Вішалка	JYSK	1	500x1750x500	0,25
Поличка для багажу	Акцент	1	500x590x392	0,35

Унітаз	Cersanit	1	517x350x360	0.18
Всього				0.38
Передпокій				
Шафа	JYSK	1	1550x2034x495	0.76
Поличка для багажу	JYSK	1	380x380x380	0.14
Вішалка	JYSK	1	385x1230x385	0.14
Всього				1.3
Люкс				
Спальня				
Ліжко двоспальне	JYSK	1	1750x2000x1090	3,5
Тумбочка	JYSK	1	460x700x380	0,17
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Всього				3,98
Вітальня				
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0.31
Диван	JYSK	1	2220x850x1420	3.1
Стіл	JYSK	1	950x760x480	0.45
Всього				3,86
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	505x180x385	0.19
Душ	Cersanit	1	900x1850x900	0.81
Унітаз	Cersanit	1	340x650x755	0.25
Всього				1,25
Додатковий санвузол				
Умивальник	Cersanit	1	450x195x450	0.20
Унітаз	Cersanit	1	517x350x360	0.18
Всього				0.38
Передпокій				
Шафа	Jysk	1	1190x1930x510	0.6
Вішалка	Jysk	1	500x1750x500	0.25
Холодильник	Xiaomi	1	474x1496x535	0.25
Поличка для багажу	Акцент	1	500x590x392	0.35
Всього				1,45
Номер II категорії				
Спальня				
Ліжко двоспальне	JYSK	1	1750x2000x1090	3,5
Тумбочка	JYSK	2	460x700x380	0,34
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Стіл	Jysk	1	1200x740x600	0,72
Всього				4,87
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	505x180x385	0.19
Душ	Cersanit	1	900x1850x900	0.81
Унітаз	Cersanit	1	340x650x755	0.25
Всього				1,25
Передпокій				
Шафа	JYSK	1	1190x1930x510	0,6
Вішалка	JYSK	1	500x1750x500	0,25
Поличка для багажу	Акцент	1	500x590x392	0,35

Всього				1,2
Номер I категорії				
Спальня				
Ліжко односпальне	JYSK	1	1750x2000x1090	1,8
Тумбочка	JYSK	1	460x700x380	0,17
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Стіл	Jysk	1	1200x740x600	0,72
Всього				3
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	505x180x385	0.19
Душ	Cersanit	1	900x1850x900	0.81
Унітаз	Cersanit	1	340x650x755	0.25
Всього				1,25
Передпокій				
Шафа	JYSK	1	1190x1930x510	0,6
Вішалка	JYSK	1	500x1750x500	0,25
Поличка для багажу	Акцент	1	500x590x392	0,35
Всього				1,2
Номер I категорії для маломобільних груп населення				
Спальня				
Ліжко односпальне	JYSK	1	1750x2000x1090	1,8
Тумбочка	JYSK	1	460x700x380	0,17
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Стіл	JYSK	1	1200x740x600	0,72
Всього				3
Санітарний вузол				
Умивальник	Cersanit	1	505x180x385	0.19
Душ	Cersanit	1	900x1850x900	0.81
Унітаз	Cersanit	1	340x650x755	0.25
Всього				1,25
Передпокій				
Шафа	JYSK	1	1190x1930x510	0,6
Вішалка	JYSK	1	500x1750x500	0,25
Поличка для багажу	Акцент	1	500x590x392	0,35
Всього				1,2

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів туристичного готелю категорії 3* на 40 номерів

Тип номера	Площа, м2				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартаменти	25.6	10.97	1.26	4.3	42,13
Люкс	26.1	4.16	1.26	4.8	36,32
Номер II категорії	16.2	4.16	-	4	24,36
Номер I категорії	6	4.16	-	4	14,16

Номер I категорії для маломобільних груп населення	10	4.16	-	4	18,16
--	----	------	---	---	-------

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Хол				
Диван	INDETEX	1	1820x950	1,72
Крісла для відпочинку	ALTER EGO	2	800x800	1,28
Журнальний столик	JYSK	1	1500x900	1,35
Торшер	JYSK	3	300x300	0,27
Підвазонник декоративний	JYSK	2	2000x500	2
Всього				6,62
Кімната чергового персоналу				
Стіл	JYSK	1	1200x740x600	0,72
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Шафа	SONNE	1	1500x800x1700	1,20
Диван	INDETEX	1	1250x800x600	1
Всього				3,23
Комора брудної білизни				
Корзина для білизни	PRO Hotel	2	1250x1000x500	2,50
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Всього				2,81
Санітарний вузол для персоналу				
Умивальник	Cersanit	1	505x180x385	0,19
Унітаз	Cersanit	1	340x650x755	0,25
Всього				0,44

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м2	Нормативна площа приміщень, м2
Хол	22,06	30
Кімната чергового персоналу	10,7	12
Комора брудної білизни	7,03	6
Санітарний вузол для персоналу	1,46	4

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування неведені у вигляді табл. 3.10

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Приміщення	Площа м2
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6
Санітарний вузол для персоналу	4
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	52

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Структура закладів ресторанного господарства при туристичному готелі категорії 3 зірки, який розрахований на 80 місць, буде діяти континентальний тарифний план – тобто у вартість проживання входить сніданок.

При Континентальному тарифному плані діє обслуговування «Шведський стіл». Для меню вільного вибору європейської кухні запропоноване обслуговування «А ля карт». Відвідувачі мають змогу самостійно скомплектувати раціон без обмежень, а в лобі-барі – обслуговування барменами, їдальня для персоналу – самообслуговування.

В готелі послуги харчування надають: ресторан вищого класу (європейська кухня) з широким асортиментом фірмових страв і продукції власного виробництва та закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів; лобі-бар вищого класу, що пропонує вибір холодних та гарячих закусок, алкогольних напоїв, коктейлів та десертів, з гармонійним інтер'єром, що створює відчуття затишку та комфорту та передбачено їдальню для персоналу.

Детальніша характеристика даних закладів ресторанного господарства наведена у табл. 3.11.

Таблиця 3.11 - Характеристика закладів ресторанного господарства

Тип закладу	Клас	Місткість	Контингент	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг(кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	вищий	60	Мешканці готелю та гості села	Сніданок-шведський стіл, обід-вечеря - «А ля карт».	Офіціантами, повне	Європейська кухня	07.00 – 22.00 (сніданок 07.00-10.00)
Лобі-бар	вищий	5	Мешканці готелю та гості села	«А ля карт»	Барменами, повне	-	09.00-22.00
Їдальня для персоналу	-	90	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	06.00-22.00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Меню для даного засобу розміщення розроблене відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства, враховуючи при цьому обрані засобом розміщення форми організації харчування в закладі, тарифний план, умови харчування та види обслуговування споживачів готельних послуг, а також контингент відвідувачів, наявність продуктів, сезонність, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність посуду і обладнання, вартість харчування.

Меню складене з урахуванням концепції діяльності закладу ресторанного господарства, асортиментного мінімуму найменувань кулінарної продукції, попиту, сезонності продуктів, різноманіття, прийомів теплової обробки, особливостей смаків споживачів з використанням діючих Збірників рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури з дієтичного харчування. При оформленні дотримано загальноприйнятих правил та порядку написання страв в меню.

Організація сніданків займає важливу роль у роботі закладів ресторанного господарства при готелі, оскільки на сніданку зазвичай 100% відвідуваність.

Розширений Континентальний сніданок (наведено в табл. 3.12) в ресторані проводитиметься за типом шведський стіл.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, (г)
1	2	3
Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Рибне плато (лосось, сьомга, масляна риба)	20/20/20
Згідно ТК	Асорті овочеve (огірок, помідор, солодкий перець)	25/25/25
Згідно ТК	Асорті з маринованих овочів (огірок, помідор, болгарський перець)	20/20/20
Згідно ТК	М'ясне асорті «Салюмі мілано», «Шинка», «Балик»)	30/30/30
Згідно ТК	Яйця фаршировані шинкою та зеленню	30/15
Згідно ТК	Сир кисломолочний зі сметаною та родзинками	70/30/10
Згідно ТК	Молоко (холодне)	100
Згідно ТК	Масло вершкове	20
Згідно ТК	Сирне асорті («Камамбер», «Ементаль», «Моцарелла»)	20/20/20
Згідно ТК	Кукурудзяні пластівці	40
Гарячі страви		
Згідно ТК	Сосиски «Молочні» з яловичини (відварні або гриль)	50
Згідно ТК	Мітболи курячі з «Томатним» соусом	60/30
Згідно ТК	Овочі на грилі	20/20/20/20
Згідно ТК	Вівсяна каша на воді з волоськими горіхами і сиром «Брин-за»	75/10/15
Згідно ТК	Гречана каша з печерицями	75
Згідно ТК	Спагеті з вершково-грибним соусом	60/30
Згідно ТК	Ячня глазуня	1 шт
Згідно ТК	Омлет з зеленню та помідорами	60/5/15
Згідно ТК	Сирники з малиновим топінгом	40/15
Згідно ТК	Сметана	20
Згідно ТК	Майонез	20
Згідно ТК	Кетчуп	20
Солодкі страви		
Згідно ТК	Пудинг цукровий з полуничним соусом	130/30
Згідно ТК	Суфле ванільне	120
Згідно ТК	Парфе з волоськими горіхами та медом	150
Згідно ТК	Фруктове асорті (яблуко, банан, апельсин)	20/20/20
Згідно ТК	Домашній сорбет (манго, полуниця, лісова ягода)	60
Згідно ТК	Джем (яблучний або сливовий)	20
Згідно ТК	Мед гречаний	20
Напої		
Згідно ТК	Чай (чорний/зелений/фруктовий/трав'яний) «Ronnefeldt»	60
Згідно ТК	Кава Еспресо «Lavazza »	30
Згідно ТК	Кава Американо «Lavazza»	60
Згідно ТК	Кава Капучіно «Lavazza»	120
Згідно ТК	Мілк-шейк (ванільний/банановий/шоколадний)	200
Згідно ТК	Компот	160
Згідно ТК	Лимонад апельсиновий	160
Згідно ТК	Фреш (апельсиновий/яблучний/морквяний/з селери)	200
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
Згідно ТК	Хлібна корзинка (пшеничний, житній, зерновий)	0,5/0,5/0,5
Згідно ТК	«Чорний ліс» (шоколадний бісквіт з вишнею)	80

Згідно ТК	«Наполеон»	85
Згідно ТК	Штрудель з яблуками	100
Згідно ТК	Круасан з шоколадом	90
Згідно ТК	Кекс з малиною	85
Закупівельні напої		
	Вода мінеральна (з газом/негазована) «Моршинська»	0,3
	Сік «Rich» (вишневий/ яблучний/ персиковий/ морс/ томатний)	0,25

При організації обідів та вечерь використовуватиметься такий метод обслуговування як «А ля карт». Гості з карти-меню страв і напоїв (наведені в табл. 3.13 та 3.14) вибирають те, що їм найбільше подобається. Замовлення передається на кухню, і відразу ж починається приготування і сервірування замовних страв і напоїв. При такому обслуговуванні гість має можливість отримати від офіціанта пораду, а офіціант зі свого боку активно бере участь у виборі страв і напоїв.

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, (г)
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	М'ясо королівського краба з маслом із чорного трюфеля	200
Згідно ТК	Зелене карі з тофу, шпинатом та сочевицею (веган)	250
Згідно ТК	Запечене курча з сорго під соусом Бер-Блан	150/50
Згідно ТК	Паровий лосось та табуле з двох видів кіноа	350
Згідно ТК	Стейк «Рібай» під розмариновим соусом з каніліні	160/30
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Брускет з форелі та мусом з авокадо	75(30/25/20)
Згідно ТК	Тар-тар з лосося та каперсами	70(30/20/20)
Згідно ТК	Форшмак по-новому з яблуком	170
Згідно ТК	Ікра оселедця на кремі з маслом із петрушки і лимоном	250
Згідно ТК	Ікра шуки на кремі «Шалот»	180
Згідно ТК	Малосольна тюлечка з печеною картоплею та часниковим маслом	250
Згідно ТК	Олів'є з лососем, гребінцем та креветкою	210
Згідно ТК	Баклажан з листям салату, заправлений соусом «Понзу»	250
Згідно ТК	Салат з креветки, рукколою, авокадо та трюфельним маслом	80
Згідно ТК	Салат з сиром «Філадельфія», лососем і зеленим соусом з огірка та запашних трав	90/30
Згідно ТК	Салат з вугрем, зеленим авокадо та горіховим соусом	135
Згідно ТК	Овочеve лукошко (броколі, цукіні, солодкий перець, морква, помідори, печериці)	70/50/75/60/45
Згідно ТК	Карпаччо з телятини та соусом «Вінігрет»	180

Згідно ТК	Паштет із курячої печінки та компоте із червоного вина та ягід	180
Згідно ТК	Сирне плато (брї, емменталь, гауда, швейцарський сир)	40/40/40/40
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Філе мідій на ніжному кремі з авокадо, соусом Дорблю та часниковим хлібом	120
Згідно ТК	Кальмар з печеним перцем, кедровим горіхом та айолі з тюльки	150
Згідно ТК	Бріош-сендвіч з тушкованою свининою під соусом BBQ	120/30
Згідно ТК	Язик яловичий під соусом із білих грибів	150/30
Згідно ТК	Сирно-грибна закуска з тимьяном	150/30
Згідно ТК	Скрембл з тунцем конфі та кремом з авокадо	150
Згідно ТК	Млинці з червоною ікрою та розмариновим соусом	150
Перші страви		
Згідно ТК	Уха з сьомги та судака	300
Згідно ТК	Суп з фрикдельками з мяса індички	300
Згідно ТК	Суп з качиною філе та тайськими прянощами	300
Згідно ТК	Карпатський суп з білими грибами	300
Згідно ТК	Карпатський борщ з чорносливом	300
Згідно ТК	Крем-суп з зеленого горошку і беконом	300
Згідно ТК	Крем-суп з цвітної капусти та криветками	300
Згідно ТК	Окрошка м'ясна	250
Згідно ТК	Окрошка на кефірі	250
Другі страви		
Згідно ТК	Форель райдужна, фарширована цибулею та морквою	200/30
Згідно ТК	Форель райдужна з білими грибами на шпинатній подушці	200/30
Згідно ТК	Сьомга під раковим соусом	250
Згідно ТК	Судак під грибним соусом	250
Згідно ТК	Судак з аспарагусом	250/200
Згідно ТК	Соковита дорадо зі свіжою травою орегано та домашньою оливковою олією	210/40
Згідно ТК	Трубочки з філе сібаса	250
Згідно ТК	Філе окуня під соусом з грибами	200/160
Згідно ТК	Тунець на ніжному кремі з картоплі з апельсиновим смаком та чорним часником	200/30
Згідно ТК	Морепродукти з овочами під печаткою	250
Згідно ТК	Філе лобстера з овочами гриль та криветочним соусом	230
Згідно ТК	Куряча грудинка з соусом «Дор блю»	130/30
Згідно ТК	Качина ніжка під апельсиновим соусом з шпинатним ризотто	250
Згідно ТК	Овочі гриль (болгарський перець, баклажан, гриби, цукіні)	200
Згідно ТК	Ризотто «Чотири Сира» (сири: «Ементаль», «Горгонзола», «Грана-Падано», «Дор Блю»	250
Згідно ТК	Паста «Карбонара»	260
Згідно ТК	Паста «Болоньез»	260
Згідно ТК	Равіолі з кроликом та цукіні	200
Згідно ТК	Равіолі з печерицями та Рікоттою	200
Згідно ТК	Вареники з батату та сметанним соусом	230/30
Згідно ТК	Карамелізовані вареники з вишнею та вершковим соусом	230/30
Солодкі страви		

Згідно ТК	Яблучний мусс	225
Згідно ТК	Бананове желе	120
Згідно ТК	Морозиво (пломбір/ванільне/шоколадне)	30/30/30
Згідно ТК	Суфле шоколадне	60(30/30/30)
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай з вершками	300
Згідно ТК	Фільтр-кава	150
Згідно ТК	Кава чорна з лимоном та коньяком	300
Згідно ТК	Кава на згущеному молоці	30
Згідно ТК	Какао з молоком	120
Згідно ТК	Какао зі згущеним молоком	120
Згідно ТК	Какао з морозивом	250
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Мілк-шейки полуничний	200
Згідно ТК	Апельсиново-лимонний лимонад	250
Згідно ТК	Фраппе	200
Згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
Згідно ТК	Хлібна корзинка (пшеничний, житній, зерновий)	35/35/35
Згідно ТК	Кекс з родзинками	65
Згідно ТК	Грушевий мафін	60
Згідно ТК	Штрудель з яблучно-горіховою начинкою	150

Таблиця 3.14 – Карта-напоїв ресторану вищого класу

Назва напою	Величина порції, л	Ємність пляшки, л
1	2	3
Горілка		
«Козацька Рада Класична» (Україна)	0,05	0,5
«Мороша»(Україна)	0,05	0,7
«Воздух» (Україна)	0,05	0,7
«Перепілка» (Україна)	0,05	0,5
«Grey Goos» (Франція)	0,05	0,75
«Finlandia» (Фінляндія)	0,05	0,75
Білі вина		
Сухі		
«Riesling Reserve» (Франція)	0,15	0,75
«Sauvignon Blanc» (Нова Зеландія)	0,15	0,75
Напівсолодкі		
«Yellow Tail Moscato» (Австралія)	0,15	0,75
«Gewürztraminer» (Німеччина)	0,15	0,75
Солодкі		
«Mikado» (Україна)	0,15	0,75
«Martin Schaezel. Gewurztraminer «Cuvee Reserve» (Франція)	0,15	0,75
«Tarapaca, Late Harvest»(Чилі)	0,15	0,75
Рожеві вина		

«LaCheteau, Rose d'Anjou» (Франція) - напівсухе	0,15	0,75
«Cricova, Isabella Roz Demidulce» (Молдова) – напівсолодке	0,15	0,75
Червоні вина		
<i>Сухі</i>		
«Badagoni, Saperavi» (Грузія)	0,15	0,75
«TIN Nero d'Avola» (Італія)	0,15	0,75
«Pinot Noir Villa Wolf» (Німеччина)	0,15	0,75
<i>Напівсолодкі</i>		
«Badagoni, Kindzmarauli» (Грузія)	0,15	0,75
«Miraflora» (Чилі)	0,15	0,75
«San Pedro, «Gato Negro» (Чилі)	0,15	0,75
<i>Солодкі</i>		
«Purcari, Pastoral» (Молдова)	0,15	0,75
«Noval Black» (Португалія)	0,15	0,75
«Quinta do Portal, Vintage Port» (Португалія)	0,15	0,75
Ігристі вина		
«Shabo Brut» (Україна) – сухе, біле	0,15	0,75
«Shabo Semi Sweet» (Україна) – напівсолодке, біле	0,15	0,75
«Lambrusco dell 'Emilia Bianco» (Італія) – солод-ке, біле	0,15	0,75
Коньяк та бренді		
Бренді «Шустов ***» (Україна)	0,05	0,5
Коньяк «Remy Martin VS» (Франція)	0,05	0,5
Коньяк «Remy Martin VSOP» (Франція)	0,05	0,5
Коньяк «Hennessy VSOP» (Франція)	0,05	0,5
Лікери		
«Baileys» (Ірландія)	0,05	0,7
«Kahlua» (Мексика)	0,05	1
«Drambuie» (Шотландія)	0,05	0,7
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «Вонаква» негазована/газована (Україна)	-	0,25
Мінеральна вода «Моршинська Premium» негазована/газована (Україна)	-	0,25
Мінеральна вода «Воржомі» (Грузія)	-	0,5
Напій б/а сильногазований «Coca-Cola» (США)	-	0,25
Напій б/а сильногазований «Schweppes» (Швейцарія)	-	0,5
Соки		
Сік «Rich» в асортименті: яблучний/ персиковий /морс/ томатний	0,25	1
Пиво		
<i>Розливне</i>		
«Stella Artois» (Бельгія) – світле, фільтроване, 4,8% об	-	0,5
«Bud» (США) – світле, фільтроване, 4,8 %об.	-	0,5

«Hoegaarden» (Бельгія) – темне, фільтроване, 4,1% об	-	0,5
«Stella Artois» (Бельгія) – світле, фільтроване, 4,8% об	-	0,5
«Bud» (США) – світле, фільтроване, 4,8 %об.	-	0,5
«Hoegaarden» (Бельгія) – темне, фільтроване, 4,1% об	-	0,5
Пляшкове		
«Stella Artois» Б/А (Бельгія) – світле, 0% об.	-	0,5
«Leffe Blonde» (Бельгія) – світле, фільтроване, 6,4% об.	-	0,33
«Guinness» (Ірландія) – темне, фільтроване, 4,1% об.	-	0,5

Таблиця 3.15 – Меню лобі-бару вищого класу

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ Величина порції, мл
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Сало з проріззю	75(30/25/20)
Згідно ТК	Млинчики з ікрою і маслом	70(30/20/20)
Згідно ТК	Млинчики з сьомгою і м'яким сиром	220
Згідно ТК	Оселедець з маринованою цибулею	250
Згідно ТК	Сьомга слабосолена з лимоном	80
Згідно ТК	Асорті домашнього соління	70/50/75/60/45
Солодкі страви		
Згідно ТК	Шоколадний пудинг	225
Згідно ТК	Бананове желе	120
Згідно ТК	Фруктове асорті (яблуко, банан, апельсин)	40/40/40
Згідно ТК	Домашній сорбет (манго/ полуниця/ лісова ягода)	120
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай Липа з апельсином	300
Згідно ТК	Чай Обліпіха з журавлиною	300
Згідно ТК	Кава Еспресо	30
Згідно ТК	Американо з кокосовим молоком	120
Згідно ТК	Кава Капучіно	250
Згідно ТК	Кава Лате	250
Згідно ТК	Какао з маршмеллоу	250/50
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Мілк-шейк шоколадний	200
Згідно ТК	Апельсиново-лимонний лимонад	250
Згідно ТК	Кава-глясе	200
Згідно ТК	Грейпфрутовий/апельсиновий фреш	250

Для визначення денної кількості відвідувачів для закладу ресторанного господарства, яке працює після сніданку як загальнодоступне, встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи обідньої зали;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (оборотність місця);

- приблизну завантаженість (у відсотках) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення зали.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування для туристичного готелю категорії 3*, потрібно розрахувати за формулою (3.3). Для готелю 3 зірки потрібно передбачити загальну місткість в обідній залі не менше 75% від місткості готелю, тому коли ресторан буде працювати як загальнодоступний, він буде мати 60 місць.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 60 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
07-10	Сніданок для мешканців готелю		80
10-11	Перерва		-
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
ВСЬОГО відвідувачів за день			443
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			7,4

Кількість страв, які реалізуються за день в ресторані, $N_{\text{стр}}$, шт., $N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} * k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} * k = 60 * 8 + 443 * 3,5 = 2031$ шт. страв.

Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		192
рибні		25	48
м'ясні		30	58
овочеві		25	48
молоко і кисломолочні продукти		20	38
Гарячі страви:	50		320
м'ясні, рибні		20	64

овочеві		25	80
круп'яні		25	80
яєчні, сирні		30	96
Солодкі страви	20		128
	100		640

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		465
рибні		25	116
м'ясні		30	140
салати		35	163
кисломолочні продукти		10	46
Гарячі закуски	5		78
Супи:	25		388
прозорі		15	58
заправні		75	291
молочні, холодні, солодкі		10	39
Другі гарячі страви:	30		465
рибні		15	70
м'ясні		65	302
овочеві		5	23
круп'яні		10	47
яєчні, сирні		5	23
Солодкі страви	10		155
	100		1551

Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на <i>n</i> снід відвідувача
Гарячі напої	л	0,25	20
Холодні напої:	л	0,25	20
мінеральна вода		0,125	10
натуральний сік		0,125	10
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	8
житній		0,05	4
пшеничний		0,05	4

Борошняні кондитерські вироби	шт	0,7	56
Фрукти	кг	0,07	5,6

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 443 відвідувача
Гарячі напої	л	0,25	22
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	22
мінеральна вода		0,08	35
сік		0,02	9
власного виробництва		0,1	44
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
житній		0,05	2
пшеничний		0,05	22
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,5	222
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	9
Фрукти	кг	0,05	22
Вино-горілчані вироби	л	0,1	44
Пиво	л	0,025	11

Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 60 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, (г)
Фірмові страви			
Згідно ТК	М'ясо королівського краба з маслом із чорного трюфеля	7	200
Згідно ТК	Зелене карі з тофу, шпинатом та сочевицею (веган)	14	250
Згідно ТК	Запечене курча з сорго під соусом Бер-Блан	22	150/50
Згідно ТК	Паровий лосось та табуле з двох видів кіноа	11	350
Згідно ТК	Стейк «Рібай» під розмариновим соусом з каніліні	13	160/30
Холодні страви та закуски		465	
Згідно ТК	Брускет з форелі та мусом з авокадо	11	75(30/25/20)
Згідно ТК	Тар-тар з лосося та каперсами	8	70(30/20/20)
Згідно ТК	Форшмак по-новому з яблуком	17	170

Згідно ТК	Ікра оселедця на кремі з маслом із петрушки і лимоном	12	250
Згідно ТК	Ікра щуки на кремі «Шалот»	14	180
Згідно ТК	Малосольна тюлечка з печеною картоплею та часниковим маслом	9	250
Згідно ТК	Олів'є з лососем, гребінцем та креветкою	11	210
Згідно ТК	Баклажан з листям салату, заправлений соусом «Понзу»	65	250
Згідно ТК	Салат з креветки, рукколою, авокадо та трюфельним мас-лом	12	80
Згідно ТК	Салат з сиром «Філадельфія», лососем і зеленим соусом з огірка та запашних трав	13	90/30
Згідно ТК	Салат з вугрем, зеленим авокадо та горіховим соусом	8	135
Згідно ТК	Овочеve лукошко (броколі, цукіні, солодкий перець, морква, помідори, печериці)	98	70/50/75/60/45
Згідно ТК	Карпаччо з телятини та соусом «Вінігрет»	83	180
Згідно ТК	Паштет із курячої печінки та компоте із червоного вина та ягід	57	180
Згідно ТК	Сирне плато (брі, емменталь, гауда, швейцарський сир)	46	40/40/40/40
	Гарячі закуски	78	
Згідно ТК	Філе мідій на ніжному кремі з авокадо, соусом Дорблю та часниковим хлібом	12	120
Згідно ТК	Кальмар з печеним перцем, кедровим горіхом та айолі з тюльки	9	150
Згідно ТК	Бріюш-сендвіч з тушкованою свининою під соусом BBQ	14	120/30
Згідно ТК	Язик яловичий під соусом із білих грибів	7	150/30
Згідно ТК	Сирно-грибна закуска з тимьяном	10	150/30
Згідно ТК	Скрембл з тунцем конфі та кремом з авокадо	11	150
Згідно ТК	Млинці з червоною ікрою та розмариновим соусом	15	150
	Перші страви	388	
Згідно ТК	Уха з сьомги та судака	58	300
Згідно ТК	Суп з фрикдельками з мяса індички	49	300
Згідно ТК	Суп з качиногo філе та тайськими прянощами	48	300
Згідно ТК	Карпатський суп з білими грибами	50	300
Згідно ТК	Карпатський борщ з чорносливом	48	300
Згідно ТК	Крем-суп з зеленого горошку і беконом	51	300
Згідно ТК	Крем-суп з цвітної капусти та криветками	45	300
Згідно ТК	Окрошка м'ясна	39	250
Згідно ТК	Окрошка на кефірі	20	250
	Другі страви	415	
Згідно ТК	Форель райдужна, фарширована цибулею та морквою	5	200/30
Згідно ТК	Форель райдужна з білими грибами на шпинатній подушці	10	200/30
Згідно ТК	Сьомга під раковим соусом	8	250

Згідно ТК	Судак під грибним соусом	6	250
Згідно ТК	Судак з аспарагусом	4	250/200
Згідно ТК	Соковита дорадо зі свіжою травною орегано та домашньою оливковою олією	7	210/40
Згідно ТК	Трубочки з філе сібаса	6	250
Згідно ТК	Філе окуня під соусом з грибами	5	200/160
Згідно ТК	Тунець на ніжному кремі з картоплі з апельсиновим смаком та чорним часником	9	200/30
Згідно ТК	Морепродукти з овочами під печаткою	6	250
Згідно ТК	Філе лобстера з овочами гриль та криветочним соусом	10	230
Згідно ТК	Куряча грудинка з соусом «Дор блю»	40	130/30
Згідно ТК	Качина ніжка під апельсиновим соусом з шпинатним ризотто	44	250
Згідно ТК	Овочі гриль (болгарський перець, баклажан, гриби, цукіні)	23	200
Згідно ТК	Ризотто «Чотири Сира» (сири: «Ементаль», «Горгонзола», «Грана-Падано», «Дор Блю»	11	250
Згідно ТК	Паста «Карбонара»	53	260
Згідно ТК	Паста «Болоньєз»	59	260
Згідно ТК	Равіолі з кроликом та цукіні	50	200
Згідно ТК	Равіолі з печерицями та Рікоттою	19	200
Згідно ТК	Вареники з батату та сметанним соусом	28	230/30
Згідно ТК	Карамелізовані вареники з вишнею та вершковим соусом	12	230/30
	Солодкі страви	155	
Згідно ТК	Яблучний мусс	25	225
Згідно ТК	Бананове желе	45	120
Згідно ТК	Морозиво (пломбір/ванільне/шоколадне)	35	30/30/30
Згідно ТК	Суфле шоколадне	50	60(30/30/30)
	Гарячі напої власного виробництва	28	
Згідно ТК	Чай з вершками	1	300
Згідно ТК	Фільтр-кава	2	150
Згідно ТК	Кава чорна з лимоном та коньяком	3	300
Згідно ТК	Кава на згущеному молоці	5	30
Згідно ТК	Какао з молоком	4	120
Згідно ТК	Какао зі згущеним молоком	6	120
Згідно ТК	Какао з морозивом	7	250
	Холодні напої власного виробництва	16	
Згідно ТК	Мілк-шейки полуничний	3	200
Згідно ТК	Апельсиново-лимонний лимонад	4	250
Згідно ТК	Фраппе	5	200
Згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	4	250

**Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 60
місць (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки, л / величина порції, мл
Горілка		
«Козацька Рада Класична» (Україна)	4/50	0,5/0,05
«Мороша»(Україна)	2/28	0,7/0,05
«Воздух» (Україна)	2/28	0,7/0,05
«Перепілка» (Україна)	2/20	0,5/0,05
«Grey Goos» (Франція)	1/14	0,75/0,05
«Finlandia» (Фінляндія)	1/14	0,75/0,05
Білі вина		
<i>Сухі</i>		
«Riesling Reserve» (Франція)	1/5	0,75/0,15
«Sauvignon Blanc» (Нова Зеландія)	1/5	0,75/0,15
<i>Напівсолодкі</i>		
«Yellow Tail Moscato» (Австралія)	1/5	0,75/0,15
«Gewürztraminer» (Німеччина)	1/5	0,75/0,15
<i>Солодкі</i>		
«Mikado» (Україна)	1/5	0,75/0,15
«Martin Schaezel. Gewurztraminer «Cuvee Reserve» (Франція)	1/5	0,75/0,15
«Tarapaca, Late Harvest»(Чилі)	1/5	0,75/0,15
Рожеві вина		
«LaCheteau, Rose d'Anjou» (Франція) - напівсухе	1/5	0,75/0,15
«Cricova, Isabella Roz Demidulce» (Молдова) – напівсолодке	1/5	0,75/0,15
Червоні вина		
<i>Сухі</i>		
«Badagoni, Saperavi» (Грузія)	1/5	0,75/0,15
«TIN Nero d'Avola» (Італія)	1/5	0,75/0,15
«Pinot Noir Villa Wolf» (Німеччина)	1/5	0,75/0,15
<i>Напівсолодкі</i>		
«Badagoni, Kindzmarauli» (Грузія)	1/5	0,75/0,15
«Miraflora» (Чилі)	1/5	0,75/0,15
«San Pedro, «Gato Negro» (Чилі)	1/5	0,75/0,15
<i>Солодкі</i>		
«Purcari, Pastoral» (Молдова)	1/5	0,75/0,15
«Noval Black» (Португалія)	1/5	0,75/0,15
«Quinta do Portal, Vintage Port» (Португалія)	1/5	0,75/0,15
Ігристі вина		
«Shabo Brut» (Україна) – сухе, біле	1/5	0,75/0,15
«Shabo Semi Sweet» (Україна) – напівсолодке, біле	1/5	0,75/0,15
«Lambrusco dell 'Emilia Bianco»(Італія) – солод-ке, біле	1/5	0,75/0,15
Коньяк та бренді		

Бренді «Шустов ***» (Україна)	1/10	0,5/0,05
Коньяк «Remy Martin VS» (Франція)	1/10	0,5/0,05
Коньяк «Remy Martin VSOP» (Франція)	1/10	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy VSOP» (Франція)	1/10	0,5/0,05
Лікери		
«Baileys» (Ірландія)	1/14	0,7/0,05
«Kahlua» (Мексика)	1/20	1/0,05
«Drambuie» (Шотландія)	1/14	0,7/0,05
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «Вонаqua» негазована/газована (Україна)	14	0,25
Мінеральна вода «Моршинська Premium» негазована/газована (Україна)	9	0,25
Мінеральна вода «Воржомі» (Грузія)	12	0,5
Напій б/а сильногазований «Coca-Cola» (США)	14	0,25
Напій б/а сильногазований «Schweppes» (Швейцарія)	8	0,5
Соки		
Сік «Rich» в асортименті: яблучний/ персиковий /морс/ томатний	3/9	1/0.3
Пиво		
Розливне		
«Stella Artois» (Бельгія) – світле, фільтроване, 4,8% об	1	0,5
«Bud» (США) – світле, фільтроване, 4,8 %об.	1	0,5
«Hoegaarden» (Бельгія) – темне, фільтроване, 4,1% об	1	0,5
«Stella Artois» (Бельгія) – світле, фільтроване, 4,8% об	2	0,5
«Bud» (США) – світле, фільтроване, 4,8 %об.	1	0,5
«Hoegaarden» (Бельгія) – темне, фільтроване, 4,1% об	1	0,5
Пляшкове		
«Stella Artois» Б/А (Бельгія) – світле, 0% об.	1	0,5
«Leffe Blonde» (Бельгія) – світле, фільтроване, 6,4% об.	2	0,33
«Guinness» (Ірландія) – темне, фільтроване, 4,1% об.	1	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства – це особливості технологічного процесу виробництва, реалізації кулінарної продукції та процесу обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства. Вона дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну

послідовність починаючи від надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції до приготування напівфабрикатів та страв і раціонального процесу обслуговування споживачів.

Для розроблення структурно - технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства визначено потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	Яловичина (тушка)	Охолоджена
	Куряче філе	Охолоджене
	Курка (тушка)	Охолоджена
	Курча молоде	Охолоджене
	Кролик	Охолоджений
	Свинина (тушка)	Охолоджена
Риба та морепродукти	Лосось	Охолоджений
	Креветки	Охолоджені
	Дорадо	Охолоджена
	Сьомга	Охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	Есколар	Фасований г/к
	Лосось	Фасований с/с
	Сьомга	Фасована с/с
	Шинка	Фасована, в/г
	Салямі мілано	Фасована, в/г
	Свині реберця	Фасовані, г/к, в/г
	Сосиски «Молочні»	Фасовані, в/г
	Балик	Фасований, х/к, в/г
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир «Камамбер»	Фасований
	Сир «Ементаль»	Фасований
	Сир «Дор-блю»	Фасований
	Сир «Пармезан»	Фасований
	Сир «Бринза»	Фасований
	Сир к/м	Фасований
	Кефір	Фасований, 3,2 жирності
	Молоко	Фасоване, 2,5% жирності
	Вершки	Фасовані, 10% жирності
	Сир «Моцарелла»	Фасований
	Сир «Горгонзола»	Фасований
	Сир «Грана-Падано»	Фасований
	Морозиво	Заморожене
	Яйця курячі	Свіжі, вищого гатунку, фасовані
	Яйця перепелині	Свіжі, вищого гатунку, фасовані
	Масло вершкове	Фасоване, 72% жирності

	Сметана	Фасована, 15% жирності
Овочі та зелень	Білі гриби	Заморожені
	Помідори	Свіжі
	Цибуля ріпчата	Свіжа
	Картопля	Свіжа
	розмарин	Свіжий
	Тим'ян	Свіжий
	Авокадо	Свіжий
	Мікс салат	Свіжий
	Огірки	Свіжі
	Морква	Свіжа
	Шпинат	Свіжий
	Гриби печериці	Свіжі
	Базилік	Свіжий
	Аспарагус	Свіжий
	Цукіні	Свіжі
	Баклажани	Свіжі
	Капуста білокачана	Свіжа
	Часник	Свіжий
	Перець болгарський	Свіжий
	Помідори черрі	Свіжі
Фрукти та ягоди	Лісові ягоди	Заморожені
	Апельсин	Свіжий
	Вишня	Заморожена
	Малина	Заморожена
	Лимон	Свіжий
	Яблука	Свіжі
	Груша	Свіжа
	Банан	Свіжий
	Манго	Свіже
	Полуниця	Заморожена
Бакалійні товари	В'ялені помідори	Бутильовані
	Вишневий конфітюр	Фасований
	Маринована цибуля	Фасована
	Шоколад	Фасований
	Джем(яблучний, сливовий)	Бутильований
	Огірки	Консервовані
	Помідори	Консервовані
	Перець болгарський	консервований
	Малиновий топінг	Бутильований
	Родзинки	Пакетовані
	Мед гречаний	Бутильований
	Волоські горіхи	Фасовані
	Кунжут	Фасований
	Спагеті	Фасовані
	Маслини	Консервовані
	Кетчуп	Бутильований
	Майонез	Бутильований
Сипучі продукти	Кукурудзяні пластівці	Фасовані

	Вівсяна крупа	Фасована
	Гречана крупа	Фасована
	Ванілін	Фасований
	Борошно	Фасоване
	Цукор	Фасований
	Сіль	Фасована
	Какао	Фасоване
	Желатин	Фасований
	Ванілін	Фасований
Алкогільні напої		
Горілка	«Козацька Рада Класична» (Україна)	Пляшкова
	«Мороша» (Україна)	Пляшкова
	«Воздух» (Україна)	Пляшкова
	«Перепілка» (Україна)	Пляшкова
	«Grey Goos» (Франція)	Пляшкова
	«Finlandia» (Фінляндія)	Пляшкова
Білі вина	«Riesling Reserve» (Франція)	Пляшкове
	«Sauvignon Blanc» (Нова Зеландія)	Пляшкове
	«Yellow Tail Moscato» (Австралія)	Пляшкове
	«Gewürztraminer» (Німеччина)	Пляшкове
	«Mikado» (Україна)	Пляшкове
	«Martin Schaezel. Gewurztraminer «Cuvee Reserve» (Франція)	Пляшкове
	«Tarapaca, Late Harvest» (Чилі)	Пляшкове
Рожеві вина	«LaCheteau, Rose d'Anjou» (Франція) – напівсухе	Пляшкове
	«Cricova, Isabella Roz Demidulce» (Молдова) – напівсолодке	Пляшкове
Червоні вина	«Badagoni, Saperavi» (Грузія)	Пляшкове
	«TIN Nero d'Avola» (Італія)	Пляшкове
	«Pinot Noir Villa Wolf» (Німеччина)	Пляшкове
	«Badagoni, Kindzmarauli» (Грузія)	Пляшкове
	«Miraflora» (Чилі)	Пляшкове
	«Purcari, Pastoral» (Молдова)	Пляшкове
	«San Pedro, Gato Negro» (Чилі)	Пляшкове
	«Noval Black» (Португалія)	Пляшкове
	«Quinta do Portal, Vintage Port» (Португалія)	Пляшкове

Ігристі вина	«Shabo Brut» (Україна) – сухе, біле	Пляшкове
	«Shabo Semi Sweet» (Україна) – напівсолодке, біле	Пляшкове
	«Lambrusco dell 'Emilia Bianco»(Італія) – солодке, біле	Пляшкове
Бренді та коньяк	Бренді «Шустов ***» (Україна)	Пляшкове
	Коньяк «Remy Martin VS» (Франція)	Пляшкове
	Коньяк « Remy Martin VSOP» (Франція)	Пляшкове
	Коньяк «Hennessy VSOP» (Франція)	Пляшкове
Лікери	«Baileys» (Ірландія)	Пляшкове
	«Kahlua» (Мексика)	Пляшкове
	«Drambuie» (Шотландія)	Пляшкове
Пиво	«Stella Artois» (Бельгія) – світле, фільтроване, 4,8% об	Бочкове
	«Bud» (США) – світле, фільтроване, 4,8 %об.	Бочкове
	«Hoegaarden» (Бельгія) – темне, фільтроване, 4,1% об	Бочкове
	«Stella Artois» Б/А (Бельгія) – світле, 0% об.	Пляшкове
	«Leffe Blonde» (Бельгія) – світле, фільтроване, 6,4% об.	Пляшкове
	«Guinness» (Ірландія) – темне, фільтроване, 4,1% об.	Пляшкове
Напої безалкогольні	Мінеральна вода«Вонаqua» негазована/газована (Україна)	Пластикова тара
	Мінеральна вода «Моршинська Premium» негазована/газована (Україна)	Пластикова тара
	Мінеральна вода «Vorjomi» (Грузія)	Скляна тара
	Сік «Rich» в асортименті	Пакетований
	Напій б/а сильногазований «Coca-Cola» (США)	Скляна тара
	Напій б/а сильногазований «Schweppes» (Швейцарія)	Пластикова тара

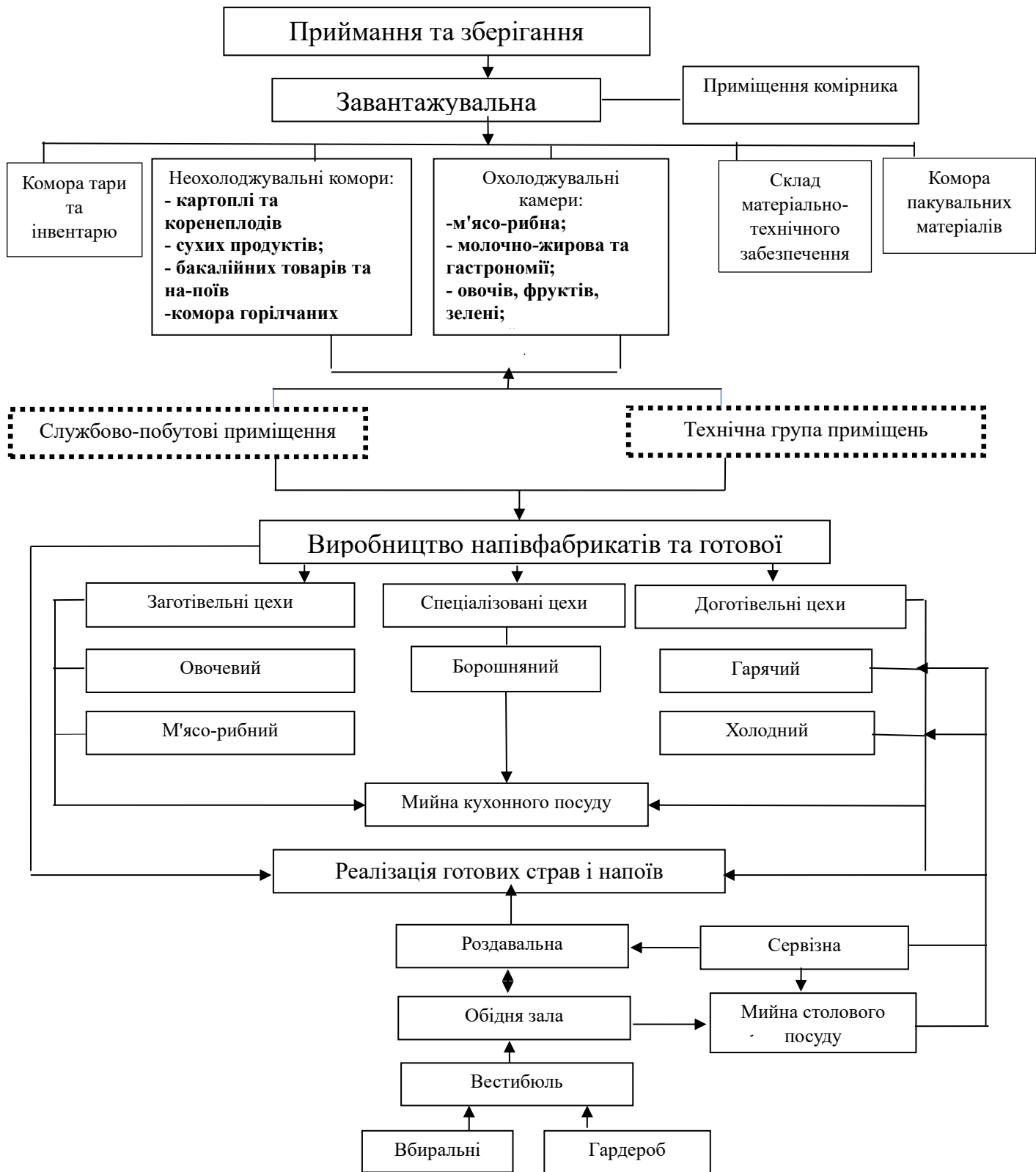


Рис 3.2 – Структурно технологічна схема організації виробництва ресторану вищого класу

У структурі ресторану, що функціонує при 3* туристичному готелі, передбачено повний спектр приміщень, які забезпечують організовану, ефективну та безпечну діяльність у межах усіх ключових напрямів — виробництва, обслуговування гостей, зберігання продуктів, персонального обслуговування і технічного забезпечення.

Виробничі приміщення охоплюють спеціалізовані цехи, серед яких: гарячий, холодний, м'ясний, рибний, а також приміщення для нарізання хліба. Для підтримки виробничого процесу функціонують буфет, роздавальна, мийні столового та кухонного посуду, сервізна, а також робочий кабінет завідувача виробництвом.

У частині, орієнтованій на відвідувачів, передбачено обідню та банкетну зали, окремі кабінети для проведення заходів, вестибюль із гардеробом, окремі туалетні кімнати для чоловіків і жінок, а також спеціальні приміщення для надання додаткових послуг. Окремо функціонує відділ кулінарії, який забезпечує реалізацію готової продукції. Всі ці елементи створюють комфортні умови для гостей, забезпечуючи високий рівень сервісу.

Складська інфраструктура включає приміщення для приймання товарів (завантажувальну), комору для зберігання інвентарю, охолоджувальні камери для різних груп продуктів (молочно-жирові, м'ясо-рибні, овочево-фруктові, напої), камери для бакалії, а також окремі комори для хліба, овочів та сухих продуктів. Усі складські приміщення розміщені з урахуванням вимог до логістики переміщення сировини та готової продукції, а також згідно з санітарними нормами (відсутність сусідства з мийними та гарячим цехом, наявність окремих зон зберігання, недопущення перехрещення потоків).

У складі службово-побутової групи розміщено кабінети керівного складу (директора, завідувача виробництвом, бухгалтерія), приміщення для персоналу (гардеробні для працівників та окремо — для офіціантів і барменів), душові та вбиральні для обох статей, а також комори для прибирального інвентарю, слюсарна майстерня та білизняна.

Для забезпечення функціонування інженерних систем у ресторані передбачено окремі технічні приміщення, зокрема електрощитову, тепlopункт, припливну та витяжну венткамери, що гарантує належний мікроклімат та безпеку.

Щодо виробництва, в закладі передбачено чітке зонування технологічних процесів. Заготівельні цехи відповідають за початкову обробку сировини, де здійснюється її очищення, миття, подрібнення й підготовка до подальшого кулінарного використання. Напівфабрикати, отримані на цьому етапі, потрапляють у доготівельні цехи — гарячий і холодний — де завершується процес приготування страв.

Холодний цех організований за принципом розділення на технологічні ділянки: окрема зона для приготування салатів та соусів, інша — для закусок (овочевих, м'ясних, рибних), а також ділянка для оцінювання й видачі готових страв. Управління цехом здійснює працівник V розряду, який координує роботу персоналу та реалізацію виробничої програми згідно з меню ресторану. Працівники кухні працюють за змінним графіком із тривалістю робочого дня 8 годин.

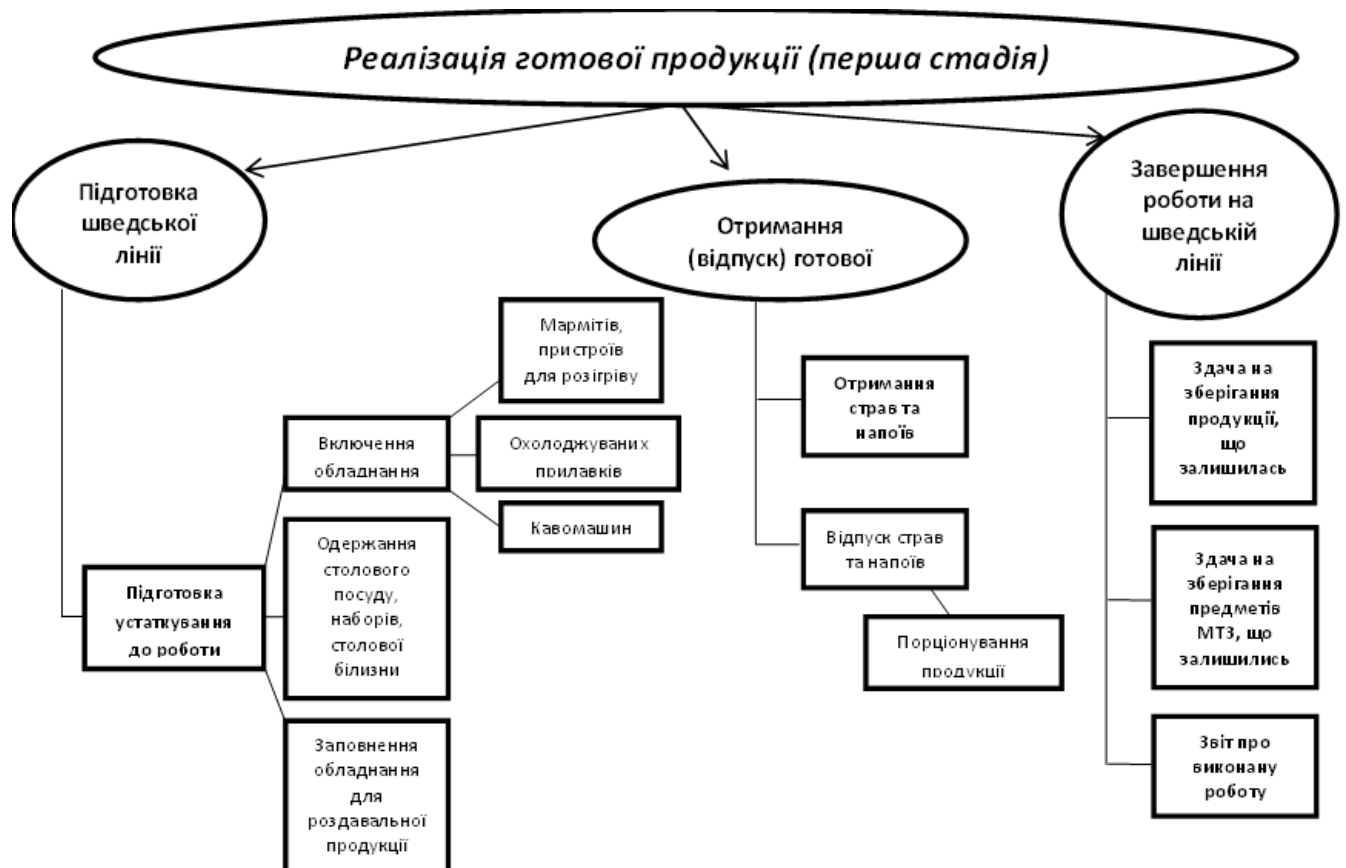
Гарячий цех розміщено максимально наближено до складських приміщень і роздавальної, що дозволяє уникнути зайвого перетину маршрутів сировини й готової продукції. Усі приміщення згруповано так, щоб дотримуватись принципів санітарної безпеки та зручності виробничих потоків.

Щоденне надходження сировини фіксується відповідними документами — накладними, які передаються до бухгалтерії для подальшого обліку. Такі документи дозволяють контролювати рух товарно-матеріальних цінностей усередині підприємства, зокрема — між місцями зберігання та виробництва.

Окрему увагу приділено вимогам щодо чистоти у складських приміщеннях. Згідно з нормативами, проводиться щоденне вологе прибирання, щотижневе генеральне, а раз на місяць — дезінфекція та дезінсекція. Це дозволяє підтримувати високий рівень санітарного стану та запобігати псуванню сировини.

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

Технологічний процес обслуговування споживачів в ресторані вищого класу, який працюватиме з 7:00 – до 22:00 матиме шведський стіл та обслуговування за меню «а ля карт». Шведський стіл організовуватиметься з 7:00 – 10:00 годину ранку, реалізація продукції та обслуговування споживачів зазначено на рис. 3.3.



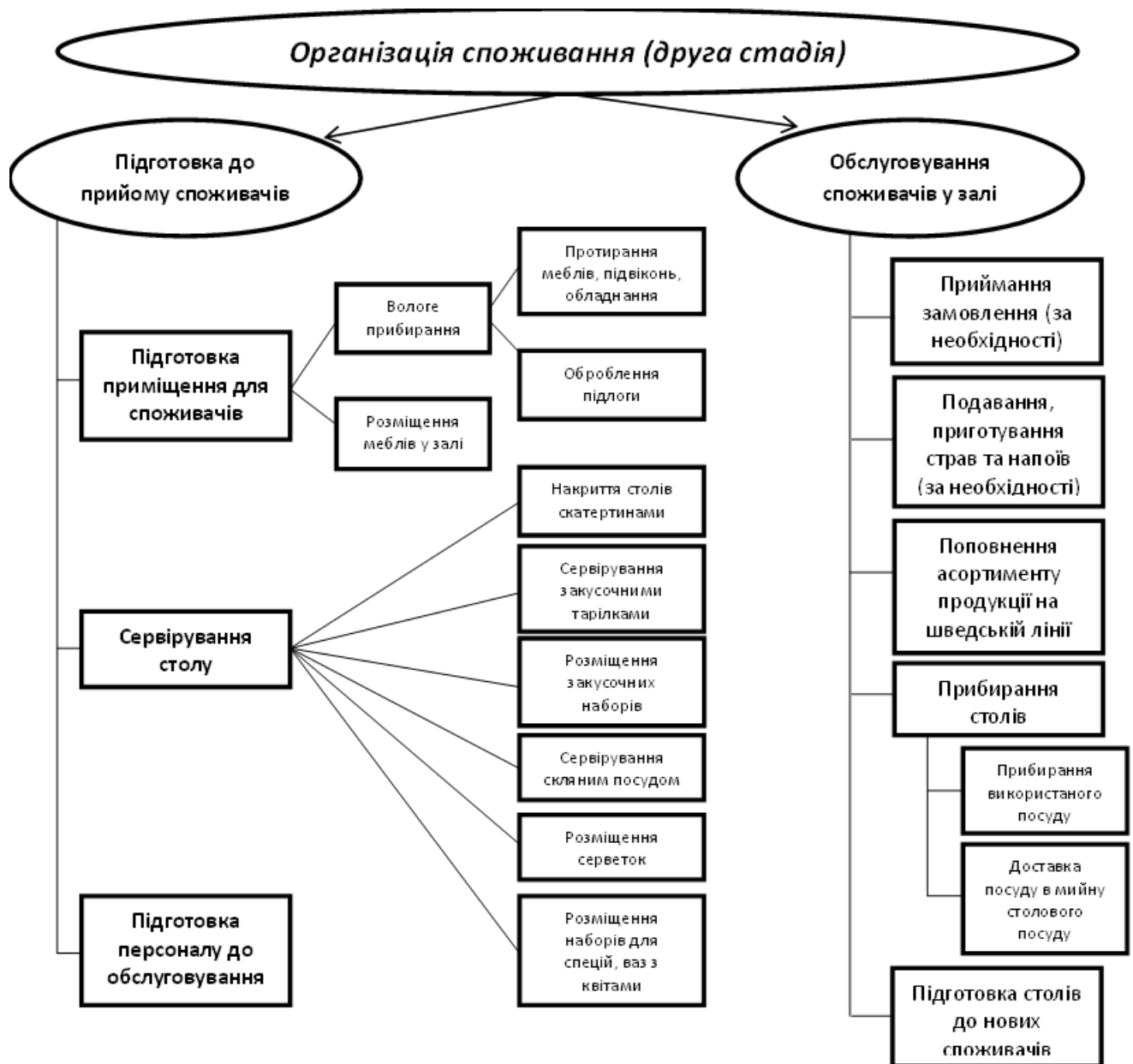
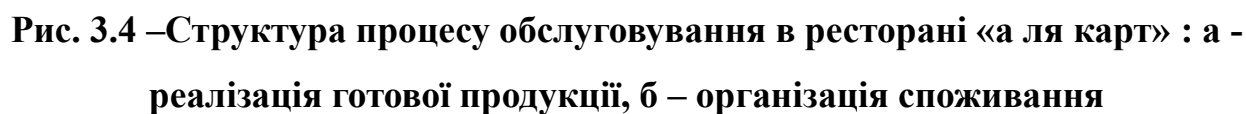


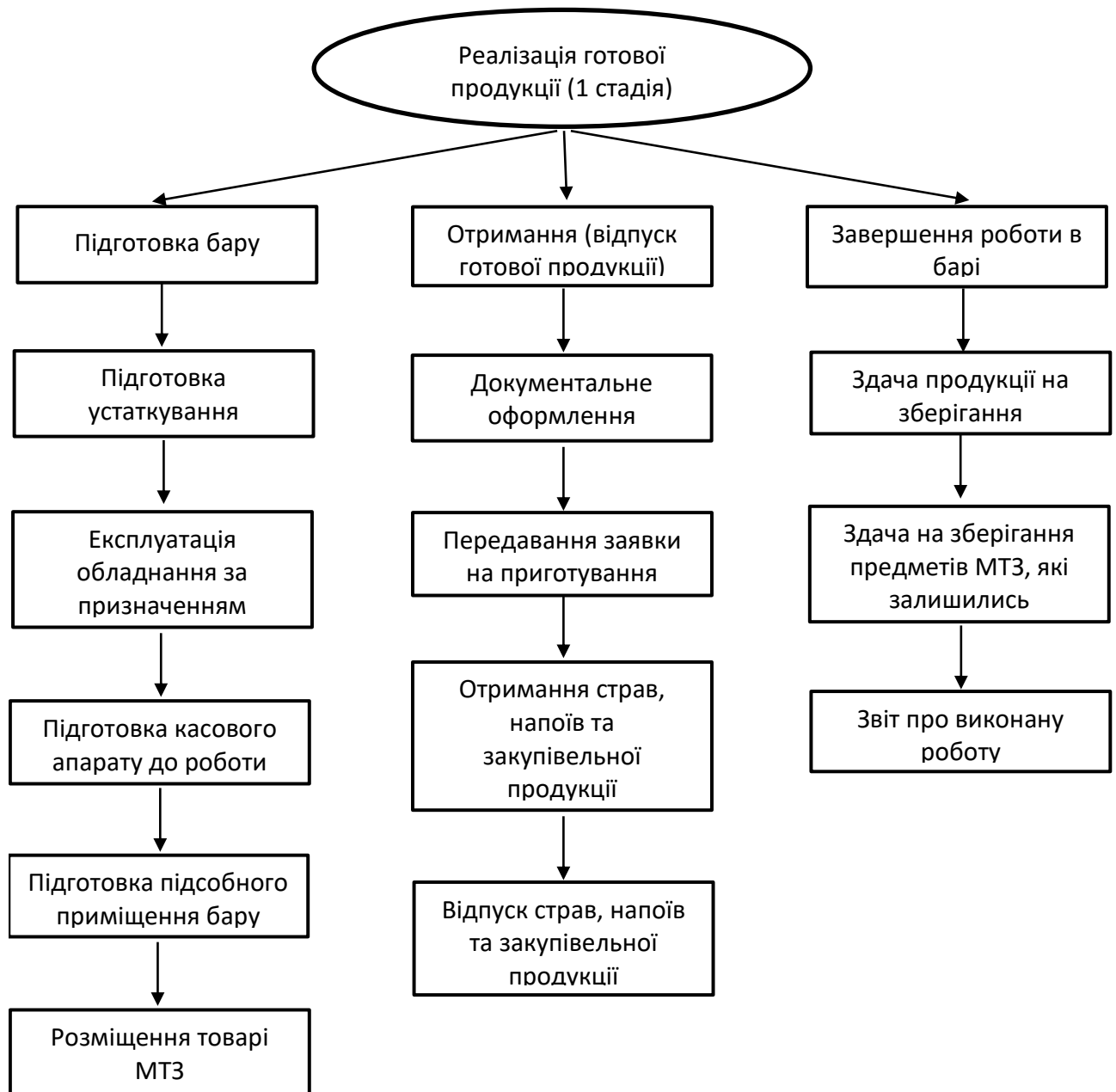
Рис. 3.3 – Структура процесу обслуговування в ресторані за видом обслуговування «шведський стіл» на сніданок: а – реалізація готової продукції, б – організація споживання

Ресторан який буде працювати з 11:00 до 22:00, буде обслуговувати за меню «а ля карт». Технологічний процес обслуговування споживачів в ресторані вищого класу, зазначено на рис. 3.4.



Лобі-бар при вестибюлі буде працювати з 9:00 до 22:00 за меню «а ля карт».

Технологічний процес обслуговування споживачів в лобі-барі зазначено на рис. 3.5.



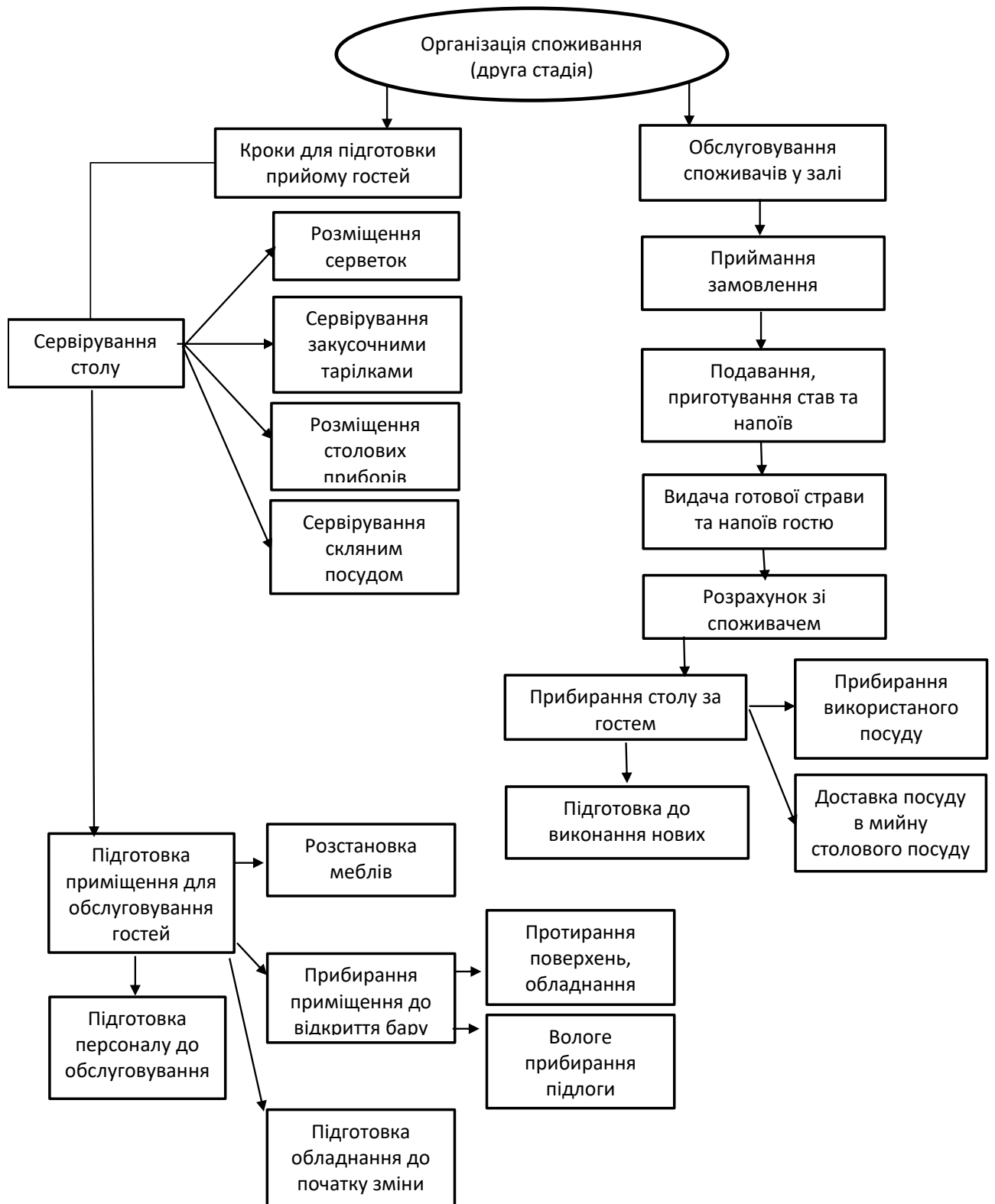


Рис. 3.5 – Структура процесу обслуговування в лобі-барі: а–реалізація готової продукції, б – організація споживання

Алгоритм дій персоналу при обслуговуванні гостей у закладах ресторанного господарства повинен містити чітку логіку, що охоплює всі етапи контакту з гостем — від моменту входу до остаточного прощання. Обслуговування розпочинається з

ввічливого вітання кожного відвідувача, незалежно від обставин. Якщо офіціант не має змоги одразу підійти, допустимий короткий невербальний знак уваги, наприклад, кивок голови.

У перші хвилини після приходу гостя обов'язково надається меню. Воно подається відкритим, з дотриманням етикету — дальньою рукою відвідувача. При обслуговуванні варто дотримуватися певного порядку: першими увагу отримують діти, потім жінки за віковим принципом, далі — чоловіки у такій самій послідовності.

Протягом усього процесу взаємодії з гостями персонал повинен демонструвати доброзичливість і професійну поведінку. Посмішка, відкриті жести, підтримання зорового контакту — усе це створює позитивну атмосферу й формує сприятливе враження про заклад. У випадках, коли відвідувач приходить з квітами, йому надається ваза.

У ситуаціях, коли приходить велика група гостей, працівник закладу організовує посадку, забезпечуючи комфортне розміщення, а за необхідності — змінює конфігурацію столів і стільців. Якщо гості вагаються з вибором страв, офіціант має запропонувати варіанти відповідно до їхніх уподобань або запропонувати напої, даючи додатковий час на роздуми. Упродовж десяти хвилин після цього працівник повертається, щоб прийняти замовлення. Також варто заздалегідь уточнити порядок подачі страв, якщо у гостя є особливі побажання.

Рекомендації щодо певних позицій у меню подаються у зрозумілій формі — з короткою характеристикою, яка зацікавить гостя. При цьому застосовуються аргументи, як-от історії походження страви, популярність серед інших гостей або особисті враження персоналу.

Додатковий продаж є важливою частиною сервісу. Якщо гість завершив певну частину замовлення, офіціант оперативно пропонує повтор або щось додаткове, наприклад, ще напої чи хліб.

Подача страв відбувається у порядку, узгодженому з гостем. Якщо жодних інструкцій не було, то їжу приносять за класичною схемою: аперитиви, закуски,

салати, перші страви, гарячі страви, десерти та напої. Обов'язково слід представляти кожен страву.

Усі гості за одним столом мають отримати свої страви одночасно, окрім випадків, коли було висловлене інше побажання. У разі затримки з приготуванням офіціант зобов'язаний повідомити про це адміністрацію й за необхідності — самого гостя.

Фінальний етап обслуговування відбувається лише після остаточного підтвердження того, що гості завершили замовлення. Рахунок надається лише на запит. Якщо гість не робить нових замовлень, періодично варто цікавитися, чи потрібно щось ще. Оплата проводиться швидко — у межах п'яти хвилин, разом з чеком і здачею.

Завершуючи обслуговування, офіціант демонструє ввічливе прощання, запрошуючи повернутися до закладу знову. Бажано, щоб співробітник перебував поблизу виходу, аби кожен гість почув привітальні слова на прощання. Після цього протягом кількох хвилин стіл приводиться до належного вигляду відповідно до стандартів сервірування.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва підприємства харчування та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» було визначено склад та площу приміщень основного закладу ресторанного господарства. Розрахуємо площу обідньої зали: $60 \cdot 2,2 = 132 \text{ м}^2$

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень ресторану на 60 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	Обідня зала	132
2	Вестибюль	24
3	Гардероб	8
4	Вбиральня чоловіча	10
5	Вбиральня жіноча	10
6	Туалетна кімната для маломобільних груп населення	12
7	Приміщення для надання додаткових послуг	12
8	Овочевий цех	15
9	М'ясо-рибний цех	15

10	Гарячий цех	18
11	Холодний цех	22
12	Мийна кухонного посуду	13
13	Сервізна	8
14	Приміщення завідуючого виробництвом	6
15	Мийна столового посуду	13
16	Приміщення обробки яєць	8
17	Приміщення для різання хліба	7
18	Роздавальна	7
19	Завантажувальна	24
20	Приміщення комірника	13
21	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	8
22	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	9
23	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	8
24	Камера бакалійнів товарів та напоїв	7
25	Комора сухих продуктів	8
26	Машиневідділення	9
27	Мийна і комора тари	7
28	Комора овочів та коренеплодів	6
29	Кабінет менеджера ресторанного господарства	24
30	Приміщення персоналу	20
31	Гардероб жіночий	10
32	Гардероб чоловічий	10
33	Душова та санвузол жіноча	15
34	Душова та санвузол чоловіча	15
35	Білизняна	5
36	Комора (приміщення) прибирального інвентарю і обладнання	5
37	Електрощитова	8
38	Теплопункт	9
39	Венткамера припливна	10
40	Венткамера витяжка	11
Корисна площа закладу		581

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Для ефективної реалізації оздоровчих програм, підтримки фізичної активності гостей та інтеграції послуг релаксації й психоемоційного відновлення, у структурі проєктованого готелю буде передбачено облаштування окремого блоку фізкультурно-оздоровчого призначення. Основними критеріями вибору приміщень стали: зручність розміщення для гостей, доступність, природна ізоляція від шумних зон, а також можливість забезпечити тишу, світло та вентиляцію — необхідні умови для занять оздоровчого спрямування.

Приміщення фізкультурно-оздоровчого блоку планується розмістити в окремій зоні першого поверху з прямим доступом до СПА, центру психологічної підтримки та виходу на територію для природних практик. Таке розташування дозволить об'єднати послуги релаксаційного та фізичного навантаження, сприятиме створенню логічного маршруту для гостей від фізичних вправ – до процедур відновлення і спокійну атмосферу.

Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	Зал для групових занять	40,0	Призначений для йоги, пілатесу, стретчингу, майндфулнесу. Оснащення: йога-мати, фітболи, аудіосистема, дзеркальна стіна, шафа для інвентарю, вентиляція.
2	Функціональна студія (мала зала)	20,0	Для індивідуальних занять, тілесно-орієнтованої терапії та нейромедитації. Оснащення: м'яке покриття, портативне обладнання, ароматодифузор.
3	Тренажерний зал	70,0	Оснащений кардіотренажерами (бігові доріжки, велотренажери), силовими станціями, вільними вагами, дзеркалами, вентиляцією, шафами для речей.
4	Кімната релаксації	15,0	Зона для відпочинку після занять. Обладнання: крісла, аудіосистема, ароматерапія, м'яке освітлення, декор з живих рослин.
5	Басейн	100,0	Критий, з душовими кабінами, шезлонгами, підігрівом, протитечією. Використовується для гідропрактик, плавання, аквааеробіки, релаксації.
6	Комора-прокат інвентарю	10,0	Стелажі та місце для зберігання спортивного інвентарю (велосипеди, палки, м'ячі, рюкзаки, килимки). Призначена для прокатної служби.
7	Роздягальні з душовими кабінами	2×10,0	Оснащені шафками, лавами, душовими кабінами, фенами, дзеркалами. Призначені для відвідувачів спортивної та спа-зони.
8	Кабінет психологічного консультування	12,0	Для індивідуальних консультацій. М'які меблі, стіл, звукоізоляція, тепле освітлення, шафа для документів.
9	Терапевтична кімната для групових сесій	25,0	Для групової психотерапії, тренінгів. Обладнана стільцями, дошкою, фліпчартом, простором для рухових вправ.

10	Арт-терапевтична майстерня	15,0	Столи, мийка, шафи для матеріалів. Призначена для творчої діяльності (малювання, колаж, ручна робота).
11	Кабінети масажу	2×12,0	Природне освітлення, 2 масажні столи, стелажі для косметичних засобів, білизни, ширма, шафа для одягу, рукомийник.
12	Кімната для персоналу	12,0	Призначена для працівників оздоровчого комплексу. Оснащення: шафки, стіл, зона відпочинку, міні-кухня, інформаційна дошка.
13	Адміністративна зона з вестибюлем	15,0	Зона зустрічі гостей. Стійка адміністратора, диван, журнальний столик, інформаційний стенд, місце для попереднього запису.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Зал для групових занять				
Стіл	JYSK	1	1200x740x600	0,72
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Крісла для відпочинку	ALTER EGO	2	800x800	1,28
Мобільна тумба для зберігання інвентарю	JYSK	1	1000x450x850	0,45
Стелаж для зберігання спортивного інвентарю	SM-4	1	700x100x1200	0,07
Всього				2,83
Функціональна студія (мала зала)				
Стіл	JYSK	1	1200x740x600	0,72
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Релаксаційне крісло	Stressless Balance	2	800x800x1000	1,28
Тумба	IKEA	1	770x390x770	0,30
Пуф	Zafu Yoga	2	400x250	0,26
Всього				2,87
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

Лавка для пресу регулююча	Inter Atletik Gym ST311	2	1400x560x605	1,57
Лаква для жиму	Inter Atletik Gym ST304.1	2	1332x1238x1187	3,30
Стійка під гантелі	Inter Atletik Gym ST403.1	2	600x380x1160	0,46
Лава для пауерліфтингу	Inter Atletik Gym ST327	1	1420x1255x1305	1,79
Тренажер для згинання ніг	Inter Atletik Gym ST202P	2	1500x850x1400	2,55
Тренажер для ніг	HUR-5530	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
Всього				27,65
Кімната релаксації				
Стійка для килимків	ZenWall	1	210x40x1150	0,008
Крісла для відпочинку	ALTER EGO	2	800x800	1,28
Тумба	IKEA	2	700x350x700	0,5
Дифузор для ефірних олій	AromaEase	1	150x150x100	0,02
Аудіосистема	SoundRelax	2	300x300x300	0,18
Всього				1,99
Басейн				
Басейн для гідротерапії	AquaRehab	1	2000x2000x930	4
Система фільтрації води	CleanWaterPro	1	1500x800x1200	1,2
Душові кабінки біля басейну	ShowerRelax	4	900x900x2000	3,24
Шезлонги	BICA Zanzibar	6	1900x710	1,35
Всього				10,39
Комора-прокат інвентарю				
Стелаж	Hold	2	600x300x1800	0,36
Шафа	ОП-905 Orange-Line	2	900x500x2100	0,9
Стіл	JYSK	1	1200x740x600	0,72
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Всього				2,29
Роздягальні з душовими кабінами				
Шафи для зберігання одягу	StoragePro	4	1200x500x2000	2,4
Душові кабінки	StoragePro	3	1000x1000x2200	3
Мобільні вішалки для рушників	TowelRack	4	500x500x1500	1
Кошики для брудної білизни	LaundryPro	3	600x400x500	0,72
Мийки для душових	ShowerSink	2	500x400x500	0,4

Всього				7,52
Кабінет психологічного консультування				
Крісло	ALTER EGO	2	800x800	1,28
Шафа для документів	ОП-611 Orange-Line	2	700x347x750	0,48
Стіл	JYSK	1	1200x740x600	0,72
Стілець	JYSK	1	540x900x590	0,31
Журнальний столик	JYSK	1	1500x900	1,35
Всього				4,14
Терапевтична кімната для групових сесій				
Стілець	JYSK	8	540x900x590	2,48
Стіл	JYSK	1	1200x740x600	0,72
Фліпчарт	Sector	1	750x100x1800	0,075
Тумба	IKEA	1	700x350x700	0,25
Всього				3,523
Арт-терапевтична майстерня				
Мийка з тумбою	Grohe Compact	1	600x600x900	0,36
Шафа для документів	ОП-611 Orange-Line	1	700x347x750	0,24
Стіл	JYSK	4	1200x740x600	2,88
Стілець	JYSK	4	540x900x590	1,24
Мольберт підлоговий	LeoArt-41M	4	400x500x1450	1,35
Всього				6,07
Кабінети масажу				
Масажний стіл	Casada	2	2000x900x780	3,6
Шафа для білизни	JYSK	1	780x500x1760	0,39
Мийка з тумбою	Grohe Compact	1	600x600x900	0,36
Стілець	JYSK	2	540x900x590	0,62
Всього				4,97
Кімната для персоналу				
Шафа для одягу	StaffStorage	4	1000x500x2000	2
Стіл	JYSK	4	1200x740x600	2,88
Стілець	JYSK	4	540x900x590	1,24
Крісло	ALTER EGO	2	800x800	1,28
Диван	ComfortZone	1	1800x800x750	1,4
Обідній стіл	LunchTable	1	1200x800x750	0,96
Кухонна шафа	KitchenPro	2	1000x600x1800	1,2
Холодильник	CoolBox	1	600x600x1600	0,36
Всього				11,32
Адміністративна зона з вестибюлем				
Стійка	Марксон	1	1200x600x1200	0,72
Диван	ComfortZone	1	1800x800x750	1,4
Журнальний столик	JYSK	1	1500x900	1,35
Крісло	ALTER EGO	2	800x800	1,28
Всього				4,75

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення	Площа м2
Зал для групових занять	40,0
Функціональна студія (мала зала)	20,0
Тренажерний зал	70,0
Кімната релаксації	15,0
Басейн	100,0
Комора-прокат інвентарю	10,0
Роздягальні з душовими кабінами	20,0
Кабінет психологічного консультування	12,0
Терапевтична кімната для групових сесій	25,0
Арт-терапевтична майстерня	15,0
Кабінети масажу	24,0
Кімната для персоналу	12,0
Адміністративна зона з вестибюлем	15,0
Всього	378

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Таблиця 3.30 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	Приміщення гідів та гіда-перекладача	12,0	Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома робочими кріслами, двома шафами-стелажами та комп'ютерами
2	Ігрова кімната для дітей	20,0	Оснащена м'яким килимом, ігровими модулями, столиком для творчості, стільчиками, шафою для іграшок.
3	Міні-бібліотека	25,0	Призначена для спокійного читання та відпочинку. Оснащена книжковими шафами, м'якими кріслами, столом, лампами для читання

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Приміщення гідів та гіда перекладача				
Стіл	JYSK	2	1200x740x600	1,76
Стілець	JYSK	3	540x900x590	0,93
Крісла	ALTER EGO	2	800x800	1,28

Продовження таблиці 3.31

Мобільна тумба для зберігання інвентарю	JYSK	1	1000x450x850	0,45
Шафа для документів	ОП-611 Orange-Line	1	700x347x750	0,24
Всього				4,34
Ігрова кімната для дітей				
Світловий стіл	Mitra-Mebel	4	750x400x570	0,9
Стіл	Mitra-Mebel	2	1200x600x500	1,44
Стілець дитячий	Mitra-Mebel	8	400x400x700	1,28
Шафа дитяча	Mitra-Mebel	2	600x320x1491	0,38
Полиця для взуття	Mitra-Mebel	1	800x300x600	0,24
Пуф	Mitra-Mebel	2	400x250	0,26
Всього				4,5
Міні-бібліотека				
Стіл	JYSK	2	1200x740x600	1,76
Стілець	JYSK	6	540x900x590	1,86
Крісла	ALTER EGO	2	800x800	1,28
Диван	ComfortZone	1	1800x800x750	1,4
Книжкова шафа	IKEA BILLY	3	800x280x2000	0,66
Журнальний столик	JYSK	1	1500x900	1,35
Всього				8,31

Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення	Площа м2
Приміщення гідів та гіда-перекладача	12,0
Ігрова кімната для дітей	20,0
Міні-бібліотека	25,0
Всього	57

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративна зона розміщується на другому поверсі головного корпусу готелю. Приміщення згруповані за функціональними ознаками для забезпечення ефективної внутрішньої комунікації та керування об'єктом:

- Кабінет генерального директора — 13 м²
- Приймальня — 9 м²
- Кабінет головного інженера — 9 м²
- Приміщення інженерно-технічного персоналу — 18 м²
- Кабінет старшого економіста — 8 м²
- Приміщення економістів — 12 м²

- Кабінет головного бухгалтера — 8 м²
- Бухгалтерія — 16 м²
- Каса — 6 м²
- Кабінети: начальника служби безпеки, менеджера рекреаційної служби, менеджера з управління номерним фондом — по 8 м²
- Кабінет менеджера з управління присадибним господарством — 8 м²
- Приміщення адміністративних працівників — 12 м²
- Архів — 13 м²
- **Всього:** 140 м²

Службово-побутові приміщення розташовуються на першому поверсі та частково у підвальному рівні, з окремим входом для персоналу. Вони включають:

- Роздягальні для персоналу — 2×10 м²
- Душові кімнати — 2×6 м²
- Туалетні кімнати — 2×4 м²
- Комора для господарського інвентарю — 6 м²
- Сушильна кімната для спецодягу — 5 м²
- Побутова кімната відпочинку персоналу — 10 м²
- Комора для зберігання побутової хімії — 4 м²
- **Всього:** 65 м²

Господарські приміщення знаходяться у технічному блоці на рівні 0 поверху:

- Пральня — 18 м²
- Гладильна кімната — 12 м²
- Склад чистої білизни — 10 м²
- Склад брудної білизни — 8 м²
- Кімната для приймання товарів — 10 м²
- Комора для інвентарю служби прибирання — 6 м²
- Технічне приміщення (бойлерна, щитові, вентиляційна) — 3×12 м
- **Всього:** 100 м²

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Таблиця 3.33 – Склад і площі приміщень готелю на 40 номерів

Назва приміщення	Площа м2
1	2
Група А. Житлова група приміщень	
Група А/1. Житлові номери	
Апартаменти	42,13х1
Люкс	36,32х1
Номер II категорії	24,36х25
Номер I категорії	14,16х9
Номер I категорії для маломобільних груп населення	18,16х4
Всього	887,53
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6
Санітарний вузол для персоналу	4
Всього	52
Разом по групі А	939,53
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	100
Бюро прийому і реєстрації	14,95
Камера схову	7
Вбиральня чоловіча	10,4
Вбиральня жіноча	10
Вбиральня для персоналу	7
Гардеробна	11,25
Кімната охорони	7
Всього	167,6
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	524
Бар	50
Лобі бар	30
Їдальня для персоналу	70
Всього	674
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Всього	378
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Всього	57
Разом по групі Б	1276,6
Група В.	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Всього	65
Група В/2. Господарські приміщення	
Всього	100
Разом по групі В	165
Корисна площа готельного підприємства, S_{кор}	2381,13

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

$$S_{роб} = 2381,13 \times 1,10 \div 1,25 = 2095,28$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо), розраховується загальна площа засобу розміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = 2095,28 \times 1,03 \div 1,15 = 1876,64$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Туристичний готель категорії 3* на 40 номерів та місткістю на 80 осіб планується розташувати на земельній ділянці за адресою: село Шаян вулиця Підлісна (координати: 48.055625, 23.342006). Вибір цієї території визначається визначався результатами маркетингових досліджень, проведених у розділі 2, та ґрунтувався на високій туристичній привабливості регіону, наявності природних рекреаційних та лікувально-оздоровчих ресурсів, а також зручній транспортній доступності.

Рельєф ділянки характеризується пологим ухилом із напрямком в бік центральної частини села, що забезпечує природний дренаж і сприятливі умови для будівництва. Ґрунти на ділянці - намівні, дерново-підзолисті та суглинкові, глибина промерзання становить 50-60 см при середній зимовій температурі -10°C. Такі умови дозволяють проводити будівельні роботи без додаткових ґрунтових укріплень, а також забезпечують надійність фундаменту споруди.

Облаштування земельної ділянки передбачає розміщення основної будівлі готелю, спортивних майданчиків для активного відпочинку, автостоянок для відвідувачів і персоналу, садово-паркових зон для відпочинку та озеленення території. Територія готельного комплексу інтегрована у природний ландшафт: поруч розташовані ліси та гори, що забезпечують гостям спокійне середовище та можливості для прогулянок, рекреації і активного туризму.

Передбачено облаштування громадських та службових під'їзних шляхів із асфальтобетонним покриттям, а також окремих пішохідних доріжок, викладених декоративною тротуарною плиткою. Автостоянки для відвідувачів запроектовані з урахуванням охорони та безпечного розташування, додатково передбачені паркувальні місця для працівників готелю. Технологічні під'їзди до основної будівлі запроектовані за тупиковою схемою з розворотним майданчиком 12х12 м.

Площа озелененої території становить близько 62% загальної площі ділянки, що забезпечує комфортне перебування гостей, організацію зони

відпочинку, майданчиків для спортивних і розважальних заходів, а також створює природний мікроклімат і захищає від шуму. в освітленні території передбачено використання наземних ліхтарів денного світла та прожекторів на даху готелю для рівномірного освітлення в вечірній та нічний час.

Розташування об'єктів на ділянці готельного підприємства відповідає всім актуальним містобудівним, санітарним та протипожежним нормам і правилам, що регламентуються державними будівельними нормами України (ДБН). Проектування і забудова території здійснені з урахуванням вимог ДБН В.2.2-20:2008 “Готелі”, ДБН В.1.1-7:2016 та В.1.2-7:2021 щодо пожежної безпеки, ДБН В.1.2-8 та ДБН В.2.2-40:2018 щодо санітарно-гігієнічних умов і безбар'єрності, ДБН В.1.2-10 та В.1.2-11 щодо шумового режиму та енергоефективності, а також ДБН А.2.1-1:2014 і А.2.2-1:2021 щодо інженерних вишукувань і оцінки впливу на навколишнє середовище. Всі інженерні та благоустроєні елементи забезпечують комфортне перебування гостей, безпеку персоналу та екологічну безпеку навколишнього середовища. Ділянка має прямокутну форму, що спрощує процес будівництва, та достатню площу для розміщення основної будівлі готелю, спортивних майданчиків, автостоянок, садово-паркових і рекреаційних зон, що забезпечує повноцінну реалізацію функціональних і рекреаційних потреб готельного підприємства.

Таким чином, обране місце під будівництво туристичного готелю у селі Шаян забезпечує оптимальне поєднання природних ресурсів, зручності розташування, транспортної доступності та можливостей для комплексного розвитку туристично-рекреаційного продукту.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Підбір та обґрунтування системи водопостачання і каналізації та їх устаткування. Підбір системи пожежогасіння у готельно-ресторанному комплексі.

Для внутрішніх мереж холодного та гарячого водопостачання застосовуються поліпропіленові (PPR) труби відповідно до ДБН В.2.5-64:2012, які стійкі до корозії, мають низьку теплопровідність, тривалий термін служби (до 50 років) та безпечні

для води. Основні трубопроводи діаметром 50–100 мм, внутрішньоквартирні – 15–25 мм. Гаряче водопостачання централізоване від водонагрівача у котельні, що забезпечує стабільну подачу у санітарні вузли та виробничі приміщення. Вводи виконані сталевими оцинкованими трубами з ухилом 0,003–0,005 до зовнішніх мереж і закінчуються водомірним вузлом. Трубопроводи прокладаються приховано у штрабах і каналах, відкрито – у зонах доступу.

Каналізація призначена для відведення господарсько-побутових, виробничих та дощових стоків і виконана з ПВХ або поліпропіленових труб відповідно до ДБН В.2.5-64:2012. Стояки для житлової та громадської частин роздільні. Перед скиданням у міську мережу передбачено локальне очищення (жироуловлювачі, решітки). Зовнішні мережі виконані самоплинними з ухилами та ревізійними колодязями згідно з ДБН В.2.5-75:2013.

Система пожежогасіння включає внутрішній протипожежний водопровід та автоматичну пожежну сигналізацію за ДБН В.2.5-56:2014. Пожежні крани з рукавами 20 м підключені до окремого стояка. У зонах підвищеної небезпеки передбачено автоматичне водяне та пінне гасіння, для ресторанної зали – порошкові вогнегасники, для кухні – вуглекислотні та аерозольні засоби.

Вихідні дані:

Готель 3*

Номерний фонд – 40

Місткість – 80

Для готелю:

$$Q_T^{tot} - 190$$

$$Q_T^h - 100$$

$$k - 1,15$$

$$U - 80$$

$$S_d = 65 * 30 = 1950$$

Для ресторану:

$$Q_T^{tot} - 12$$

$$Q_T^h - 4$$

$$k - 1$$

$$U = 2,2 * 60 * 1,5 * 15 * 0,55 = 1633,5$$

Для СПА:

$$Q_T^{tot} = 120$$

$$Q_T^h = 75$$

$$k = 1,1$$

$$U = 80$$

Розрахунок для готелю:

$$Q_{доб}^{tot} = \frac{190 * 80 * 1,5}{1000} = 17,48$$

$$Q_T^h = \frac{100 * 80 * 1,5}{1000} = 9,2$$

$$Q_{пол} = \frac{190 * 1950 * 2 * 187}{710} = 195164$$

Розрахунок для ресторану:

$$Q_{доб}^{tot} = \frac{12 * 1633,5 * 1}{1000} = 19,60$$

$$Q_T^h = \frac{4 * 1633,5 * 1}{1000} = 6,5$$

Для СПА:

$$Q_{доб}^{tot} = \frac{120 * 80 * 1,1}{1000} = 10,56$$

$$Q_T^h = \frac{75 * 80 * 1,1}{1000} = 6,6$$

$$Q_{заг} = 365 * (17,48 + 19,60 + 10,56) + 195164 = 212552$$

Таблиця 4.1 – Розрахунок витрат води

№	Споживач	Одиниця виміру	К-сть	Добові витрати води, м3		Загальні витрати води за рік, м3
				Загальні $Q_{доб}^{tot}$	У тому числі гарячої $Q_{доб}^{tot,h}$	
1	Готель	Мешканець	80	17,48	9,2	6380
2	Ресторан	Посадових місць	60	19,60	6,5	7154
3	Полив води	Площа ділянки	1950	-	-	195164
4	СПА	Мешканець	80	10,56	6,6	3854
	Загальні витрати води			47,64	22,3	212552

$$Q_{заг}^S = 212552 * 0.85 = 180669$$

Загальні витрати теплоти розраховуються на опалення та припливну вентиляцію з підігріванням повітря.

$$Q_0^{\max} = 9910 * 0.32 * (18 - (-16)) * 1.27 * 10^{-6} = 0.13$$

$$V = 500 * (6 * 3 + 6 * 0.22 + 0.5) = 9910$$

$$Q_0 = 0.13 \frac{18 - 8.7}{18 - (-16)} * 24 * 175 = 235,3$$

Розрахунок витрат теплоти на вентиляцію

$$Q_B^{\max} = 49550 * 0.9 * (18 - (-15)) * 1.29 * 10^{-6} = 1.8$$

$$V_n = 9910 * 5 = 49550$$

$$Q_B = 1.8 \frac{18 - 8.7}{18 - (-16)} * 24 * 175 = 4267,88$$

Загальні витрати теплоти:

$$Q_m = 235,3 + 4267,88 = 2217,18$$

Висновок: було обрано для проектного засобу розміщення тип системи опалення, джерело теплоти, тип опалювальних приладів та альтернативні джерела опалення. Крім того, були обраховані загальні витрати теплоти, які становлять 2217,18 Гкал.

Тип системи: Індивідуальний тепловий пункт (ІТП) з каскадом конденсаційних газових котлів (модульна схема) + внутрішня гідравлічна схема з контуром опалення (радіатори) + місцеві контури теплої підлоги.

Чому ІТП: ІТП дає незалежність від міської тепломережі, особливо важливо для готелів що знаходяться в селі, тобто як проєктований готель. Це дозволяє точне гідравлічне балансування, погодозалежне керування та облік енергії на об'єкт. Для готелю можна вибрати блочний тепловий пункт системи опалення по незалежній схемі моделі МТ-1200-24-СО.



Рис. 4.1. Блочний тепловий пункт системи опалення по незалежній схемі, МТ-1200-24-СО.

Розрахунок приблизної теплової потужності:

За відсутності детальних теплотехнічних розрахунків беру два типові нормативні значення питомої теплової потужності для готельних будівель

- Консервативна оцінка (помірно утеплений готель у гірській місцевості): 80 W/m².

$$2000 \text{ m}^2 \times 80 \text{ W/m}^2 = 160000 \text{ W} = 160 \text{ kW}.$$

Висновок: орієнтовний розрахунковий тепловий навантаження — 120–160 kW. (Щоб мати запас та резерв — рекомендується проектувати установку з установленою потужністю $\approx 1.2 \times Q_{\max} = \sim 144\text{--}192 \text{ kW} \rightarrow$ округлено $\sim 200 \text{ kW}$ з резервом).

Конфігурація котельного: каскад 3 конденсаційних котлів кожен $\sim 100 \text{ kW}$ ($3 \times 70 \text{ kW}$). Переваги: модуляція навантаження, висока ККД при часткових навантаженнях, простіше технічне обслуговування. Buderus Logano GB312 — газовий конденсаційний котел до потужність: 90, 120, 160, 200, 240, 280 кВт і можливість каскадування.



Рис. 4.2. Газовий конденсаційний котел Buderus Logano GB312

Опалювальні прилади (внутрішні)

- Сталеві панельні радіатори (панельні конвектори) у номерах — швидкий віддавач тепла, економні, з терморегулюванням (зональне керування по кімнатах).
- Підігрів підлоги (водяна тепла підлога) — в холах, ресепшн, санвузлах (покращує комфорт і дозволяє знизити температуру радіаторів).
- Полотенцесушники (водяні) у санвузлах.

- У громадських приміщеннях (ресторан/лобі) — при необхідності додаткові низькотемпературні конвектори або фанкойли.

Управління: погодозалежна автоматика на ІТП + термостати в кожному номері (енергозбереження), балансувальні клапани.

Альтернативні джерела теплоприводу (обґрунтування):

1. Підключення до міської (районної) системи централізованого теплопостачання — якщо в місті є доступна якісна теплосистема, це може бути простіше, але потрібно оцінити вартість та надійність подачі у вашому районі. (ДБН допускає загальне теплопостачання).
2. Пелетний/біомаса котел (центральний модуль) — підходить якщо є локальна доступність палива; вимагає місця для складування палива та регулярного обслуговування. Добре як резерв/альтернатива при високих цінах на газ.
3. Електричні котли — прості в установці, але дорожчі в експлуатації (залежить від тарифів). Можуть використовуватись як допоміжний/резервний джерело.
4. Теплові насоси (повітря-вода) — ефективні сучасні рішення; при низьких зовнішніх температурах їх продуктивність падає, проте сучасні моделі високої ефективності (підходять в помірному кліматі). Можливе комбінування з котельною (гібрид).

Система вентиляції:

- Балансна (приточно-витяжна) механічна вентиляція з рекуперацією тепла для житлових поверхів (номери) — забезпечує підхід свіжого повітря з високою енергоефективністю (повернення тепла в опалювальний період).
- Витяжна окрема локальна витяжка для кухні ресторану відповідно до норм (більш високі кратності і жироловлювачі).
- Санвузли: приточно-витяжні клапани з локальним витяжним вентилятором із перерваною роботою за потреби.

Оцінка необхідної продуктивності

Підхід 1 (по особам):

- Розрахунок на 80 осіб макс. Припустимо для номерів $\approx 30\text{--}35 \text{ м}^3/\text{г}$ на людину (типове проектне значення для житлових кімнат/готелів для забезпечення свіжого повітря).

$$80 \times 35 = 2800 \text{ м}^3/\text{г} \text{ (приблизно).}$$

Підхід 2 (по кімнатах):

- Приймаємо $35\text{--}50 \text{ м}^3/\text{г}$ на номер (в залежності від категорії).

$$40 \text{ номерів} \times 40 \text{ м}^3/\text{г} = 1600 \text{ м}^3/\text{г}.$$

Резюме: орієнтовно $1\,600\text{--}2\,800 \text{ м}^3/\text{г}$ свіжого повітря для житлової частини за повного заселення. Для ресторану/сервісних зон додавайте окремо за їхніми нормами (ресторан — додаткові $8\text{--}15 \text{ м}^3/\text{г}$ на людину або $10\text{--}15$ крат по приміщенню).

Конфігурація обладнання:

Для житлової частини: 1–2 центральні приточно-витяжні установки з рекуператором (потужність сумарно $\sim 2000\text{--}3000 \text{ м}^3/\text{г}$). Можна розбити по зонам (наприклад: 1 установка для 1–3 поверхів, 2-га для 4–6) для зручності сервісу та зниження шуму.

Обладнання: Вентс ВУТ 2000 ВГ-4 припливно-витяжна вентиляційна установка — має до $\sim 1950 \text{ м}^3/\text{г}$;

Для кухні: окрема Припливно-витяжна установка Вентс ВУТ 350 ВБ ЕС А21, продуктивністю - $450 \text{ м}^3/\text{г}$.

Таблиця 4.2 - Розрахування необхідного повітрообміну у готельно-ресторанному господарстві

Найменування приміщення	Vп, м³	Кратність, К, 1/год		Витрати повітря, м³/год	
		Кп	Кв	Лп	Лв
Готель: Вестибюль	400	2	2	800	800
Номери готелю (***, макс 80 пожильців)	9200	-			
Кімната чергового персоналу	135	1	1	135	135
Комора брудної білизни	230		1		230
Комора прибирального інвентарю	118		1		118
Кімната побутового обслуговування	166	1	1	166	166
Приміщення для зберігання візків покоївок	168	1	1	168	168
Санвузол персоналу	117		10		1170
Сервізна	343	1	1	343	343
Хол	450	2		900	

Продовження таблиці 4.2

Мобільна тумба для зберігання інвентарю	JYSK	1	1000x450x850	0,45
Шафа для документів	ОП-611 Orange-Line	1	700x347x750	0,24
Всього				4,34
Ігрова кімната для дітей				
Світловий стіл	Mitra-Mebel	4	750x400x570	0,9
Стіл	Mitra-Mebel	2	1200x600x500	1,44
Стілець дитячий	Mitra-Mebel	8	400x400x700	1,28
Шафа дитяча	Mitra-Mebel	2	600x320x1491	0,38
Полиця для взуття	Mitra-Mebel	1	800x300x600	0,24
Пуф	Mitra-Mebel	2	400x250	0,26
Всього				4,5
Міні-бібліотека				
Стіл	JYSK	2	1200x740x600	1,76
Стілець	JYSK	6	540x900x590	1,86
Крісла	ALTER EGO	2	800x800	1,28
Диван	ComfortZone	1	1800x800x750	1,4
Книжкова шафа	IKEA BILLY	3	800x280x2000	0,66
Журнальний столик	JYSK	1	1500x900	1,35
Всього				8,31

Для врахування місцевої вентиляції, що забезпечується витяжками, що будуть розташовані в цехах враховують їх потужність, що становить 550 м /год кожна.

Таких витяжок у закладі буде 4, тобто додатково рахуємо - 2200 м/год. Витрата витяжного повітря становитиме 21000,6 м³

Так, витрата припливного повітря буде становити 10363.66 м³, а втрата витяжного повітря становитиме 19000.6 м³. В даному випадку витяжне повітря є переважаючим від припливного для передбачення перетинання потоків повітря з зон надмірного виділення зайвих запахів. Проте, додатково в приміщеннях для відвідувачів будуть встановлені кондеціонери для додаткового та тимчасового, у разі потреби, коригування припливного повітря на місцевому рівні.

Підбір та обґрунтування систем електропостачання готельно-ресторанного господарства

Система електропостачання готельно-ресторанного комплексу розрахована на забезпечення надійного та безперебійного живлення всіх споживачів відповідно до вимог нормативних документів, зокрема ДБН В.2.5-56:2014 "Електрообладнання будинків і споруд", ПУЕ (Правила улаштування

електроустановок) та СОУ-Н МЕ 2.3.20.001:2008 "Норми технологічного проектування підприємств громадського харчування". Об'єкт включає готель на 40 номерів з 6 поверхами та ресторан на 60 посадкових місць. Загальна встановлена потужність – 450 кВт. Система побудована за схемою з двома незалежними джерелами живлення від трансформаторних підстанцій (ТП) 10/0,4 кВ для забезпечення категорії надійності I для критичних навантажень (освітлення, вентиляція, ліфти) та II для загальних.

Схема електропостачання передбачає вхід від двох ТП з автоматичним перемиканням (АП) у разі аварії, що обґрунтовано вимогами ПУЕ. Резервне живлення забезпечується дизель-генераторною установкою потужністю 250 кВА для критичних навантажень (до 30% загальної потужності) та джерелами безперебійного живлення для серверів та систем безпеки.

Основний вступний щит

Основний вхідний щит – модульний низьковольтний розподільний пристрій ABB UniGear 400, розрахований на номінальний струм 800 А, напругу 400 В, 50 Гц. Виправдано вибором за критерієм компактності та інтеграції з системами моніторингу. Щит включає головний автоматичний вимикач ABB Tmax T7S 800AF, пристрої диференціального захисту та релейний захист від перевантаження. Встановлений у окремому приміщенні з вентиляцією та пожежогасінням.

Розподільні щити

Розподільні щити – серія Schneider Electric EasyPact EZC для поверхових та групових ліній. Виправдано за економічністю та легкістю монтажу (до 20% швидше за нормами монтажу ПУЕ). Кожен щит розрахований на 250 А, з автоматами Schneider Acti9 для захисту ліній освітлення (16 А), розеток (25 А) та потужних навантажень (63 А).

Характеристика розподільного щита:

- Тип пристрою або його аксесуарів: Автоматичний вимикач
- Коротка назва пристрою: Easypact EZC250N
- Найменування автоматичного вимикача: Easypact EZC250N
- Область застосування: Розподіл

- Опис полюсів: 3P
- Опис захищених полюсів: 3t
- Тип мережі: Змінний струм / Постійний струм
- Частота мережі: 50/60 Гц
- [In] номінальний струм: 250 А (40 ° С)
- [Ui] номінальну напругу ізоляції: 690 В змінний струм 50/60 Гц відповідно до IEC 60947-2
- [Up] номінальне імпульсна витримується напруга: 6 кВ відповідно до IEC 60947-2
- [Ue] номінальна робоча напруга: 250 V постійний струм відповідно до IEC 60947-2 / 550 V змінний струм 50/60 Гц відповідно до IEC 60947-2
- Код відключає здібності: N
- Здатність, яка відключає I_{cu} (кА): 25
- Відповідність вимогам по ізоляції: Так відповідно до IEC 60947-2
- Категорія застосування: Категорія А
- Найменування блоку управління: ТМ-D
- Технологія блоку контролю та управління: Термомагнітний
- Номінальний струм розчеплювача: 200 А (50 ° С)
- Типи реалізованих захистів: Захист від перевантаження / Захист від короткого замикання
- Ступінь забруднення: 3 відповідно до IEC 60664-1 / 947-1

Резервне живлення

Резервне живлення забезпечується дизель-генераторною установкою WattStream WS250-WS (198 кВА), з дизельним двигуном Weichai WP10D238E200, 6-циліндровий, 4-х тактний. Вибір обґрунтовано вимогами ДБН В.2.5-56 для об'єктів III групи (час пуску <15 с), з автоматичним запуском та паливним резервом на 24 год. Генератор інтегрований з АР для перемикання на основне живлення. Встановлений на даху з шумоізоляцією <75 дБ.

Джерела безперебійного живлення

Для критичних навантажень (серверна, системи безпеки, ліфти) застосовуються ДБЖ Eaton 9PX 3000i RT2U (3 кВА), з онлайн-подвійним перетворенням. Обґрунтування: відповідність СОУ-Н МЕ 2.3.20 для безперервності живлення до 10 хв, з можливістю підключення АКБ на 30 хв. Встановлено 2 шт. для резервування.

Лічильник електроенергії

Для обліку електроенергії в готельно-ресторанному комплексі рекомендовано використовувати багатотарифний лічильник електроенергії Mercury 230 ART-03 (виробник – НВК "Інкотекс"). Цей лічильник виправдано вибором завдяки високій точності вимірювань (клас 0,5S) та можливості роботи в багатотарифному режимі (Т1-Т4), що дозволяє оптимізувати витрати на електроенергію відповідно до вимог ДБН В.2.5-56:2014 та ПУЕ. Лічильник розрахований на напругу 3×230/400 В, номінальний струм 5(60) А, з підтримкою інтерфейсу RS-485 для інтеграції з системами моніторингу.

Лічильник обладнаний захистом від несанкціонованого доступу та має вбудовану пам'ять для зберігання даних за 18 місяців. Встановлення передбачено в електрощитовій на основному ввідному щиті (ОВЩ) з доступом для періодичного зняття показників. Для резервного живлення підключено до ДБЖ Eaton 9PX 3000i RT2U для забезпечення безперервного обліку в разі аварійного відключення.

Розрахунок потужності системи електропостачання

$$P=(0.5*80+1.03*60+0.15*120+0.05*11)*365=43927,75$$

Таблиця 4.3 – Результати розрахунку

№	Об'єкт комплексу	Кільк.	Один. вимір.	Питоме навантаження	Розрахункове значення
1	Житлова частина готельного комплексу	80	кВт на місце	0.5	40
2	Ресторан	60	кВт на місце	1.03	61,8
3	Підприємство роздрібної торгівлі	120	кВт на м ²	0.15	18
4	Автостоянка	11	кВт на місце	0.05	0,55
	Всього				120.35*365=43927,75

Підбір та обґрунтування системи газозабезпечення і обладнання

Система газозабезпечення готельно-ресторанного комплексу розрахована на забезпечення природним газом систем опалення, гарячого водопостачання та технологічного обладнання кухні. Загальна розрахункова витрата газу – 25 м³/год (для опалення 150 кВт, ГВП 50 кВт, кухня 40 кВт). Система побудована за схемою з низьким тиском (до 0,005 МПа), з автоматичним контролем витоків та вентиляцією приміщень. Резервування забезпечується резервуаром для скрапленого газу на 24 год автономії. Вибір обладнання обґрунтовано енергоефективністю (ККД >95%) та компактністю для обмеженої площі котельні (20 м²).

Схема газопостачання включає ввідний газопровід Ø50 мм від ГРП, розподільні стояки Ø32 мм у будівлі та локальні мережі кухні. Обґрунтування: відповідність ДБН для об'єктів III групи надійності з автоматичним відключенням у разі аварій.

Газорегуляторний пункт

Газорегуляторний пункт – модульний шкафний ГРПШ-25 Elster-Hanwell, розрахований на витрату до 25 м³/год на лінію (2 лінії для резерву). Вибір обґрунтовано компактністю та інтеграцією з системами SCADA для моніторингу тиску/витрати. Включає регулятори тиску, фільтри та запобіжні клапани. Встановлено на фасаді з огорожею та вентиляцією.

Котельня

Котельня – котел газовий конденсаційний Buderus Logano plus GB312-200 (потужність 200 кВт). Вибір обґрунтовано високим ККД 108% (Hs), модульною конструкцією для каскадування та низькими викидами NOx (<30 мг/кВт·год). Котел встановлено в ізольованій котельні з примусовою вентиляцією (продуктивність 500 м³/год) та системою скидання конденсату (pH 4-6). Автоматика Siemens LMS для регулювання по температурі теплоносія 80/60°C.

Блочний тепловий пункт

Блочний тепловий пункт (БТП) MT-1200-24-CO по незалежній схемі для опалення та ГВП. Обґрунтування: компактність (для обмеженого простору) та

автоматизоване регулювання витрати теплоносія за ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція та кондиціювання". Теплообмінник пластинчастий (площа 24 м²), з частотними насосами Grundfos для енергоефективності (зниження споживання на 30%). Продуктивність: 1200 кВт для опалення, з резервом на розширення. Встановлено в підвалі з автоматикою погодного регулювання.

Обладнання кухні ресторану

Газове обладнання кухні: варильна плита GGM Gastro GH B899 HM (40 кВт, 4 конфорки). Вибір обґрунтовано продуктивністю для 80 місць (готування 100 порцій/год) та безпекою (автоматичний підпал, термопара), за СОУ-Н МЕ 2.3.20.001:2008. Плита з нержавіючої сталі AISI 304, з витяжкою над конфорками. Додатково: пальники для гриля (5 кВт/шт., 4 шт.).

Розрахунок витрат газу на потреби готельно-ресторанного закладу

$$Q_{\text{заг}} = 32747,25 + 127,46 = 32874,71 \text{ м}^3$$

Витрати газу на опалення:

$$Q_{\text{опал}} = \frac{1202479}{34 \cdot 1.08} = 32747,25$$

Витрати газу на гаряче водопостачання:

$$Q_{\text{г.в}} = \frac{8139,5 \cdot (62,5 - 5)}{34 \cdot 1.08 \cdot 10^2} = 127,46$$

Висновок: Загальні витрати електроенергії становлять - 43927,75 кВт. Загальні витрати газу - 32874,71 м³.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

В проєктованому готелі планується створити номери в Скандинавському стилі, який має в собі поєднання природності, мінімалізму та функціональності. Основою цього дизайну є світлі та нейтральні кольори, які створюють в приміщенні відчуття простору та спокою. Через переважну більшість білого, світло-сірого, кремового та пастельних відтінків дає змогу візуально збільшити площу за рахунок світла та світлих відтінків.

Скандинавський стиль використовує натуральні матеріали, насамперед дерева світлих порід, текстилю льону, бавовни та вовни. Природні фактури не лише підкреслюють екологічність середовища, а й формують атмосферу тепла та

комфорту. Меблі та декоративні елементи мають прості, лаконічні форми, без зайвих оздоблень, що дозволяє дотримуватися чіткості й чистоти інтер'єрних рішень.

В цьому стилі приділяють особливу увагу освітленню, через те що стиль передбачає багаторівневу систему світла з м'якими та розсіяними джерелами. Використання торшерів, настільних ламп та світильників з природніх матеріалів підкреслює затишність приміщення та створює сприятливу атмосферу для відпочинку та релаксації. У дизайні допускається наявність акцентних деталей — невеликих арт-об'єктів, рослин, кераміки або пледів ручної роботи, що додають інтер'єру індивідуальності, але не перевантажують його.

Через свою гармонію та світлість, такий стиль буде створювати комфортний простір, який буде поєднувати естетику природності з високим рівнем функціональності. Скандинавський стиль буде забезпечувати психологічну легкість, сприятиме відновленню та відповідатиме цілям інновацію з впровадженням центру психологічної допомоги.



Рис 4.3 – Інтер'єр номеру в Скандинавському стилі

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2025 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
	1	2	3	4=2x3
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	1	2	365	730
Двомісний стандарт	25	50	365	18250
Одномісний стандарт	9	18	365	6570
Стандарт для мало мобільних груп населення	4	8	365	2920
Разом	40	80	365	29200

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

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	3	4=2x3	5	6=4x5
Апартаменти	730	0,6	438	3500	1533,000
Люкс	730	0,6	438	2800	1226,400
Двомісний стандарт	18250	0,6	10950	1800	19710,000
Одномісний стандарт	6570	0,6	3942	1600	6307,200
Стандарт для мало мобільних груп населення	2920	0,6	1752	1400	2452,800
Разом	29200	-	17520	-	31229,400

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

Назва груп страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій*, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
1	2	3	4=1x2	5=2x30 (днів)	6=4x30 (днів)
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	67	190	12,730	2010	381,900
Холодні стави та закуски	465	110	51,150	13950	1534,500
Гарячі закуски	78	90	7,020	2340	210,600
Супи	388	160	62,080	11640	1862,400
Основні страви	415	130	53,950	12450	1618,500
Солодкі страви (Десерти)	155	150	23,250	4650	697,500
Гарячі напої	28	65	1,820	840	54,600
Холодні напої	16	60	0,960	480	28,800
Всього продукція власного виробництва	-	-		-	6388,800
Закупівельні товари					
Холодні напої	110	75	8,250	3,300	247,500
Хліб та хлібобулочні вироби	24	40	0,960	0,720	28,800
Борошняні кондитерські вироби	222	80	17,760	6,660	532,800
Вино-горілчані вироби	44	255	11,220	1,320	336,600
Пиво	11	90	0,990	0,330	29,700
Всього закупівельні товари	-	-			1175,400
Разом	-	-		-	7564,200

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

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
	1	2 (табл. 3.3)	3=2×12(місяців)
1	Продукція власного виробництва	6388,800	76665,600

2	Закупні товари	1175,400	14104,800
	В тому числі алкогольні напої, пиво		
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)	7564,200	90770,400

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4=2×3
СПА	8384	850	7126,400
Масаж	7105	440	3126,200
Прокат спортивного інвентарю	6242	350	2184,700
Організація дитячого дозвілля	1217	200	243,400
Хімчистка	5852	200	1170,400
Швачка	2421	200	484,200
Трансфер	7471	250	1867,750
Відвідування басейну/джакузі	8305	150	1245,750
Відвідування сауни	8032	250	2008,000
Разом			19456,800

**Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання
додаткових інноваційних послуг на рік**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4=2×3
Індивідуальні консультації з психологами	8028	800	6422,400
Групові терапевтичні сесії	8141	500	4070,500
Релаксаційні практики	8068	600	4840,800
Сеанси глибокої медитації	8182	300	2454,600
Коучинг-сесії	7226	500	3613,000
Майстер-класи з управління емоціями та боротьби зі стресом	8227	600	4936,200
Разом			26337,500

**Таблиця 5.7. - Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2025
рік**

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	31229,400
Ресторанного господарства	90770,400

Від надання додаткових послуг	19456,800
Доход від надання інноваційних послуг	26337,500
Разом	167794,100

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	Готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5
1. Будівлі, споруди	99524,000	4812,100	4449,680	108785,780
2. Машини та обладнання, в тому числі:				
2.1. Холодильне обладнання	555,000	1103,400	63,000	1721,400
2.2. Механічне обладнання	584,800	908,200	1009,359	2502,359
2.3. Теплове обладнання	576,200	358,600	264,100	1198,900
2.4. Торговельне обладнання	429,300	247,000	92,100	768,400
2.5. Вимірювальні прилади	253,200	182,600	10,100	445,900
3. Меблі, інше офісне обладнання	8504,400	3853,200	614,000	12971,600
4. Транспортні засоби	11665,767	-	-	11665,767
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1448,800	611,000	107,000	2166,800
6. Телефони	266,000	83,000	10,000	359,000
Разом				142590,906

Таблиця 5.9. Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2025 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, Роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	Готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів		Готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
1. Будівлі, споруди	99524,000	4812,100	4449,680	20	4976,200	240,605	222,484	5439,289
2. Машини та обладнання, в тому числі:								
2.1. Холодильне обладнання	555,000	1103,400	63,000	3	185,000	367,800	21,000	573,800
2.2. Механічне обладнання	584,800	908,200	1009,359	3	194,933	302,733	336,453	834,120
2.3. Теплове обладнання	576,200	358,600	264,100	5	115,240	71,720	52,820	239,780
2.4. Торговельне обладнання	429,300	247,000	92,100	5	85,860	49,400	18,420	153,680
2.5. Вимірювальні прилади	253,200	182,600	10,100	5	50,640	36,520	2,020	89,180
3. Меблі, інше офісне обладнання	8504,400	3853,200	614,000	7	1214,914	550,457	87,714	1853,085
4. Транспортні засоби	11665,767	-	-	10	1166,576	-	-	1166,576
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1448,800	611,000	107,000	5	289,760	122,200	21,400	433,360
6. Телефони	266,000	83,000	10,000	4	66,500	20,750	2,500	89,750
Разом								10872,620

5.3 Розробка плану з праці

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

Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Директор	1

Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	2
Касир	2
Менеджер кадрової служби	1
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий /ресепшійоніст	2
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	3
Менеджер прокату спортивного інвентарю	1
Маркетологи	2
Менеджер СПА	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	27
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	3
Кухар IV розряду	5
Кухар III розряду	5
Бармен	2
Баріста	2
Офіціант	8
Спеціаліст з бронювання номерів	2
Старша покоївка	2
Покоївки	8
Консьєрж	3
Телефонний оператор	2
Носій багажу	4
Майстер з ремонту інженерних систем	2
Майстер з ремонту обладнання	2
Лікар-психіатр	1
Лікар-психотерапевт	1
Психолог	3
Психотерапевт	2
Інструктор з релаксації та управління стресом	2
Коуч з розвитку та досягнення цілей	2
Оператор прокату активного відпочинку	2
Аніматор	2
Вихователь дітей	4
Масажист	3
СПА терапевт	4
Косметолог	2
Візажист	2
Технічний спеціаліст	2
Швачка	2

Водій	2
Разом виробничий (операційний) персонал	88
Допоміжний персонал	
Мийник посуду	3
Прибиральниця залу	4
Працівники пральної	4
Начальник охорони	1
Охоронець	4
Гардеробник	2
Комірник	2
Вантажник	2
Разом Допоміжний персонал	22
Разом по готелю	137

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

Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	70000	70000	5000	-	75000
Директор	1	55000	55000	4000	-	59000
Секретар керівника	2	24000	48000	2000	1000	51000
Головний бухгалтер	1	35000	35000	3000	-	38000
Бухгалтер	2	28000	56000	2000	-	58000
Касир	2	26000	52000	-	1500	53500
Менеджер кадрової служби	1	32000	32000	-	3000	35000
Менеджер служби прийому та розміщення	2	32000	64000	-	3000	67000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	34000	68000	-	3000	71000
Менеджер служби ресторанного господарства	2	34000	68000	-	3000	71000
Адміністратор залу	2	28000	56000	-	2000	58000

Продовження таблиці 5.11

Адміністратор черговий /ресепшионіст	2	28000	56000	2000	2000	60000
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	3	32000	96000	4000	-	100000
Менеджер прокату спортивного інвентарю	1	28000	28000	-	1500	29500
Маркетологи	2	30000	60000	2000	2000	64000
Менеджер СПА	1	36000	36000	2000	-	38000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	27	-	880000	-	-	928000
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	40000	40000	4000	-	44000
Шеф-кухар	1	38000	38000	3800	-	41800
Кухар V розряду	3	28000	84000	-	-	84000
Кухар IV розряду	5	24000	120000	-	-	120000
Кухар III розряду	5	20000	100000	-	-	100000
Бармен	2	22000	44000	-	2200	46200
Баріста	2	20000	40000	-	2000	42000
Офіціант	8	18000	144000	-	5000	149000
Спеціаліст з бронювання номерів	2	22000	44000	-	-	44000
Старша покоївка	2	20000	40000	2000	-	42000
Покоївки	8	16000	128000	-	-	128000
Консьєрж	3	18000	54000	1800	-	55800
Телефонний оператор	2	16000	32000	-	-	32000
Носій багажу	4	15000	60000	-	-	60000
Майстер з ремонту інженерних систем	2	30000	60000	3000	-	63000
Майстер з ремонту обладнання	2	28000	56000	-	-	56000
Лікар-психіатр	1	45000	45000	-	4500	49500
Лікар-психотерапевт	1	45000	45000	-	4500	49500
Психолог	3	30000	90000	3000	-	93000
Психотерапевт	2	32000	64000	-	-	64000
Інструктор з релаксації та управління стресом	2	26000	52000	-	2600	54600
Коуч з розвитку та досягнення цілей	2	30000	60000	-	3000	63000

Продовження таблиці 5.11

Оператор прокату активного відпочинку	2	20000	40000	-	-	40000
Аніматор	2	18000	36000	-	1800	37800
Вихователь дітей	4	18000	72000	-	-	72000
Масажист	3	22000	66000	2200	-	68200
СПА терапевт	4	24000	96000	-	2400	98400
Косметолог	2	25000	50000	-	2500	52500
Візажист	2	24000	48000	-	-	48000
Технічний спеціаліст	2	22000	44000	-	-	44000
Швачка	2	20000	40000	-	-	40000
Водій	2	24000	48000	-	-	48000
Разом по виробничому (операційному) персоналу	88	-	1980000	-	-	2030300
Допоміжний персонал						
Мийник посуду	3	18000	54000	2000	1000	57000
Прибиральниця залу	4	17500	70000	-	1000	71000
Працівники пральної	4	20000	80000	2000	-	82000
Начальник охорони	1	30000	30000	-	2500	32500
Охоронець	4	20000	80000	3000	2000	85000
Гардеробник	2	18000	36000	-	1000	37000
Комірник	2	20000	40000	-	2500	42500
Вантажник	2	19000	38000	-	2000	40000
Разом допоміжний персонал	22	-	428000	-	-	447000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	137	-	3288000	-	-	3405300
Разом річний фонд основної заробітної плати	137	-	39456000	-	-	40863600

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.2.×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		% (здобувач назначає самотійно)	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	11136,000	20	2227,200
Виробничий (операційний) персонал	24363,600	15	3654,540
Допоміжний персонал	5364,000	15	804,600
Разом	40863,600	-	6686,340

Таблиця 5.13 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	137	137
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	27	27
Виробничий (операційний) персонал	осіб	88	88
Допоміжний персонал	осіб	22	22
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	3405,300	40863,600
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	928,000	11136,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	2030,300	24363,600
Допоміжний персонал	грн.	447,000	5364,000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	557,195	6686,340
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	185,600	2227,200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	304,545	3654,540
Допоміжний персонал	грн.	67,050	804,600
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	3962,495	47549,940
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1113,600	13363,200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	2334,845	28018,140
Допоміжний персонал	грн.	514,050	6168,600
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	28,923	347,080
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	41,244	494,933
Виробничий (операційний) персонал	грн.	26,532	318,388
Допоміжний персонал	грн.	23,366	280,391

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

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

Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	2	3	4=3/100	5=2/(1+4)
Холодні стави та закуски	4582,800	100	1	2291,400
Гарячі закуски	18414,000	100	1	9207,00
Супи	2527,200	100	1	1263,600
Основні страви	22348,800	100	1	11174,400
Солодкі страви (Десерти)	19422,000	100	1	9711,000
Гарячі напої	8370,000	100	1	4185,000
Холодні напої	655,200	100	1	327,600
Всього				38160,000
Холодні напої	2970,000	125	1,25	1320,000
Хліб та хлібобулочні вироби	345,600	125	1,25	153,600
Борошняні кондитерські вироби	6393,600	125	1,25	2841,600
Вино-горілчані вироби	4039,200	125	1,25	1795,200
Пиво	356,400	125	1,25	158,400
Всього				6268,800
Разом за рік				44428,800

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

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2x3
Електроенергії, кВт/год.	43927,75	4	175,711
Опалення, Г/ккал	4503,18	1654	7448,259
Води, в тому числі	212552	128	6930,012
холодної, м ³	204413	30	6132,390
гарячої, м ³	8139	98	797,622
Разом	-		21483,994

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	27	1	4000	108,000
Виробничий персонал	88	2	5500	968,000
Допоміжний персонал	22	2	4500	198,000
Разом	137	-	-	1274,000

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	400	72,000
2.Столові набори	60	3	180	420	75,600
3.Скляний посуд	60	3	180	330	59,400
4. Кухонний посуд	60	2	120	1000	120,000
5. Столова білизна	60	2	120	1200	144,000
Разом	-	-	-	-	471,000

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів.	див. табл. 5.14	44428,800
2.Витрати на оплату праці	див. табл.5.13	47549,940
3.Єдиний соціальний внесок	22%	10460,986
4.Амортизаційні відрахування	див. табл. 5.7	10872,620
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	див. табл. 5.15	21483,994
6.Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів	Сума: «Разом» табл.5.16.+ «Разом» табл.5.17	1745,000
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		657,580
8.Витрати на охорону		5033,823

9.Інші поточні витрати діяльності		7172,941
Разом витрати готелю		149405,684

Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів, з 1 січня 2025 року становить 4500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні).

Розрахунок: $4500 \text{ грн} * 3 \text{ (три автомобіля)} = 13500 \text{ грн}$

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

Розрахунок: Кількість місць для паркування автотранспорту (11) 11 (місць для паркування) * 8000 грн * 0,00075 * 12 (місяців) = 792 грн

Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто.

Розрахунок: Вартість автомобілів (11665767 грн.) $11665767 \text{ грн} * 0.05 = 583\,288 \text{ грн}$

Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 12000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Розрахунок: Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві (5) $5 * 12000 \text{ грн} = 60\,000 \text{ грн}$

Отже, за наведеними розрахунками, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють (13 500 грн. + 792 грн. + 583 288 грн. + 60 000 грн. = 657 580 грн.) = 657,580 тис. грн.

Витрати на охорону – $167\,794\,100 \text{ грн} * 3/100 = 5033,823 \text{ тис. грн.}$

Інші поточні витрати діяльності:

- реклама: 350 000 грн
- маркетингові дослідження: 80 000 грн

- страхування майна: 5 000 000 грн
- поштово-телефонні: 35 000 грн
- інтернет: 30 000 грн
- інкасація виручки: 1 677 941 грн

Отже, за наведеними даними інші поточні витрати діяльності у загальній сумі дорівнюють (350 000 грн + 80 000 грн + 5 000 000 грн + 35 000 грн + 30 000 грн + 1 677 941 грн = грн) = 7172,941 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

№	Показник	Значення, тис. грн.
1	Операційні доходи готелю, тис.грн.	167794,100
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	11745,587

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	Див. табл. 5.18	167794,100
2	Поточні витрати	Див. табл. 5.17	149405,684
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	18388,416
4	Податок на прибуток	18% від п.3	3309,915
5	Чистий прибуток можливий	п.3-п.4.	15078,502
6	Рентабельність операційної діяльності, %	(п.5/п.1)×100%	8
7	Цільовий необхідний прибуток	Див. табл.5.18	11745,587
8	Чистий прибуток плановий	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим.	15078,502
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20 п.8)	9

Строк окупності капітальних вкладень, років = 142 590 906 грн/15 078 502 грн = 9 років

Аналізуючи розрахункову таблицю 5.20 «Планування основних результатів діяльності готелю», можна зробити такі висновки.

По-перше, можливий чистий прибуток готелю становить 15078,502 тис. грн, а цільовий необхідний прибуток визначений у розмірі 11745,587 тис. грн. Це свідчить про те, що запропоновані економічні та інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють досягти та навіть перевищити цільові орієнтири. Відповідно, плановий чистий прибуток (15078,502 тис. грн) приймається як остаточний плановий показник діяльності готелю.

По-друге, рентабельність операційної діяльності готелю склала 8%, що перебуває на нижній межі середньогалузевого нормативу (від 7% до 15%) для готельної галузі на початковому етапі діяльності. Це означає, що поточні витрати готелю розраховані правильно, але близькі до верхньої межі.

По-третє, розрахований термін окупності капітальних вкладень у проект готелю складає 9 років. Цей показник перебуває у межах прийнятного діапазону окупності (9–15 років). Це свідчить про збалансованість проекту щодо капітальних і поточних витрат, доходів та цінової політики.

Таблиця 5.20 – Витрати на впровадження інновації «Центр психологічної підтримки»

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн
1	Обладнання та системи для проведення психологічної підтримки			
2	Аудіосистема	Bose SoundLink	4	100,000
3	Інтерактивна панель	Samsung Flip	5	658,825
4	Ноутбук	Lenovo ThinkPad	5	180,000
5	Мольберт	Malber	5	25,000
6	Ліцензійне програмне забезпечення для психологічного тестування	PsyToolkit, MindGarden	1	20,000
7	Арома-дифузори з наборами ефірних олій	Stadler Form	4	8,000
8	Килимки для медитацій	Lotus	10	5,000
9	Обтяжені ковдри	Gravity Blanket	5	20,000
10	Круглі лампи	Xiaomi Yeelight	5	6,000
11	Система Zoom/відеозв'язку для дистанційної терапії	Zoom	1	5,000

12	Разом: обладнання та системи для впровадженням центру психологічної підтримки			1027,825
13	Обладнання для центру психологічної підтримки			
14	Дивани	Branford	10	55,000
15	Кавові столики	Branford	8	70,000
16	Стільці м'які офісні	Nowy Styl	12	120,000
17	Крісло релаксаційне з підставкою для ніг	Poäng (IKEA)	5	300,000
18	Стілець	ISO	22	100,000
19	Стіл	IKEA BEKANT	12	360,000
20	Журнальні столики	IKEA LACK	6	80,000
21	Шафа для документів	IKEA KALLAX	8	320,000
22	Полиці настінні	IKEA EKET	22	12,000
23	Тумби під техніку	IKEA BRIMNES	6	22,000
24	Крісла-мішки	Pufico	5	18,000
25	Офісні тумби	IKEA ALEX	6	13,000
26	Багатофункціональні пристрої	Canon	5	100,000
27	Проектор	Philips	2	40,000
28	Стійка ресепшен	TORG-MEBEL	1	15,000
29	Разом: обладнання для впровадженням центру психологічної підтримки			1625,000
30	Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації			2652,825
31	Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік: Лікар-психіатр – $594000+15\%=683\ 100$ грн Лікар-психотерапевт – $594000+15\%=683\ 100$ грн Психолог – $1116000+15\%=1\ 283\ 400$ грн Психотерапевт – $768000+15\%=883\ 200$ грн Інструктор з релаксації та управління стресом – $655200+15\%=753\ 480$ грн Коуч з розвитку та досягнення цілей – $756000+15\%=869\ 400$ грн			6025,080
32	Разом витрати на впровадження інновації «Центр психологічної підтримки»			8677,905

Таблиця 5.21 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6	28337,500
2	Витрати на впровадженні інновацій	Див. табл. 5.20	8677,905
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	19659,595
4	Податок на прибуток	18% від п.3	3538,727

5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	16120,868
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	$(\text{п.5/п.1}) \times 100\%$	56%
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності $2\,652\,825 \text{ грн} / 16\,120\,868 \text{ грн} = 0.16$	0,16

Запропонована інновація, яка передбачає створення центру психологічної підтримки у проектованому готелі, є економічно виправданою та ефективною. За результатами розрахунків, чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності протягом року очікується на рівні 16 120,868 тис. грн, що демонструє суттєвий позитивний економічний ефект. Рентабельність інноваційної діяльності становить 56%, що свідчить про значну ефективність та вигідність запропонованого рішення. Водночас важливим показником ефективності є короткий термін окупності капітальних вкладень, який складає лише 0,16 року. Це означає, що витрати на створення центру психологічної підтримки повернуться протягом дуже короткого періоду, забезпечуючи швидке повернення інвестованих ресурсів і стабільний прибуток у майбутньому. Таким чином, реалізація даної інновації є економічно доцільною і перспективною, здатною суттєво покращити конкурентні позиції готелю на ринку готельних послуг.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У ході виконання кваліфікаційної роботи було досліджено інновацію впровадження в готелі категорії 3* центру психологічного відновлення в с. Шаян, Закарпатська область. Після аналізу соціально-психологічних потреб населення показав, що попит на обрану інновацію емоційного та психологічного відновлення стабільно зростає, що робить обрану концепцію особливо актуальною. Проведені маркетингові дослідження підтвердили привабливість регіону завдяки природним умовам, наявності туристичній інфраструктурі та низькому рівню спеціалізованої конкуренції. Розроблена концепція готелю успішно поєднує традиційні готельні послуги з психологічними та оздоровчими програмами, забезпечуючи формування комплексного продукту для відновлення фізичного та психоемоційного стану гостей.

Розроблена концепція готелю передбачає гармонійне поєднання сервісних оздоровчих, рекреаційних і психотерапевтичних послуг. Функціональне зонування будівлі, логістика переміщення гостей, організація технологічних процесів у закладі харчування, службі прийому і розміщення, господарському відділі та центрі психологічного відновлення розроблені практично та логічно, відповідаючи нормативним документам. Інженерні системи, такі як водопостачання, каналізація, вентиляція, кондиціонування, електропостачання, системи пожежної безпеки розроблені з урахуванням енергоефективності та комфорту гостей, а дизайнерські рішення спрямовані на створення спокійної, збалансованої атмосфери, необхідної, необхідної для емоційної регуляції та відновлення.

Економічні розрахунки показали інвестиційну доцільність проекту: позитивний чистий грошовий потік, прийнятний період окупності та високий індекс доходності свідчать про фінансову привабливість і перспективність створеного готельного комплексу.

Пропозиції

На основі проведених досліджень доцільно рекомендувати подальший розвиток готелю шляхом розширення спектра психологічних послуг, зокрема впровадження довготривалих індивідуальних терапевтичних програм,

індивідуальних і групових занять, з психотерапевтами, майндфулнес-практик, програм для відновлення після стресу, тривоги, емоційного вигорання та наслідків травматичних подій. Важливо поглибити співпрацю з кваліфікованими фахівцями у сфері психічного здоров'я, медичними та реабілітаційними центрами, що дозволить розширити перелік послуг і підвищити їх ефективність.

Рекомендується активізувати маркетингову діяльність із формування унікального бренду готелю як спеціалізованого центру психологічного відновлення. Доцільно використовувати інструменти цифрового маркетингу, співпрацю з туристичними операторами, участь у професійних виставках та популяризацію концепції wellness-відпочинку через соціальні мережі.

Подальше удосконалення інфраструктури також сприятиме зміцненню конкурентних позицій підприємства. Доцільно облаштувати відкриті релаксаційні майданчики, еко-стежки, зони тиші, павільйони для медитації та відновлювальних практик, а також модернізувати SPA-комплекс шляхом впровадження інноваційних технологій — сенсорних кімнат, арома- та світлотерапії, капсул глибокої релаксації. Додатковою перспективою є відкрита платформа для навчання та професійних воркшопів для спеціалістів у сфері психологічного здоров'я.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. WHO. Over a billion people living with mental health conditions: services require urgent scale-up. URL: <https://www.who.int/news/item/02-09-2025-over-a-billion-people-living-with-mental-health-conditions-services-require-urgent-scale-up>
2. TBS News. Over 75% people with mental disorders get no treatment. URL: <https://www.tbsnews.net/world/over-75pc-people-mental-disorders-get-no-treatment-low-mics-who-125380>
3. WHO. Mental disorders: fact sheet. URL: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/mental-disorders>
4. The Guardian. War zones mental health issues — WHO data. URL: <https://www.theguardian.com/society/2019/jun/11/war-zones-mental-health-issues-world-health-organization-data>
5. World Economic Forum. Mental health impact of war. URL: <https://www.weforum.org/stories/2024/05/war-mental-health-global-conflict-safety-ukraine>
6. WHO Europe. Reaching patients with severe mental health disorders in Ukraine. URL: <https://www.who.int/europe/news/item/12-03-2024-reaching-patients-with-severe-mental-health-disorders--who-hands-over-12-vehicles-for-community-health-providers-in-ukraine>
7. CSIS. Investing in mental health critical for Ukraine's economic future. URL: <https://www.csis.org/analysis/investing-mental-health-will-be-critical-ukraines-economic-future>
8. Gradus Research. Третя хвиля дослідження: ментальне здоров'я. URL: <https://bbu.org.ua/tretya-hvilya-doslidzhennya-gradus-research-mentalne-zdorov-ya>
9. ResearchGate. Mental health benefits of nature-based recreation. URL: https://www.researchgate.net/publication/335324544_Mental_health_benefits_of_nature-based_recreation_a_systematic_review
10. Harvard Health. Can forest therapy enhance health and well-being? URL: <https://www.health.harvard.edu/blog/can-forest-therapy-enhance-health-and-well-being-2020052919948>
11. ResearchGate. The Value of Nature During Psychotherapy. URL: https://www.researchgate.net/publication/356094352_The_Value_of_Nature_During_Psychotherapy_A_Qualitative_Study_of_Client_Experiences
12. Hotel Podgore. Як впливають гори на життя і здоров'я людини. URL: <https://hotel-podgore.com.ua/yak-vplivayut-gori-na-zittya-i-zdorov-ya-lyudini-transformaciya-tila-i-dusi>

13. Frontiers in Psychology. Nature exposure and mental health. URL: <https://www.frontiersin.org/journals/psychology/articles/10.3389/fpsyg.2021.765177/full>
14. MDPI. Architectural environments and stress reduction. URL: <https://www.mdpi.com/2075-5309/14/9/2854>
15. PubMed. Mind-body interventions and stress markers. URL: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28936572>
16. WHO. Mental health: overview. URL: <https://www.who.int/health-topics/mental-health>
17. PMC. Mental health and trauma review. URL: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11395616>
18. Wikipedia. Когнітивно-поведінкова терапія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Когнітивно-поведінкова_терапія
19. APPGT. Як групова терапія посилює ефективність психотерапії. URL: <https://www.appgt.org.ua/iak-grupova-terapiia-posyliuie-efektyvnist-psykhoterapii>
20. Psykholoh.com. Медитація і дихальні практики. URL: <https://www.psykholoh.com/post/медитація-і-дихальні-практики-як-засоби-зниження-стресу>
21. Wikipedia. Дихальні вправи. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Дихальні_вправи
22. Health-UA. Рекомендації щодо лікування гострої реакції на стрес та ПТСР. URL: <https://health-ua.com/article/78664>
23. Interducenter. Арт-терапія та зниження стресу. URL: <https://interducenter.net/psychology/zczilyuvalna-syla-tvorchosti-yak-art-terapiya-dopomagaye-spravytysya-zi-stresom>
24. MD-Eksperiment. Прогресивна м'язова релаксація. URL: <https://md-eksperiment.org/post/prohresyvna-m-jazova-relaksatsija-jak-znjaty-stres-i-tryvohu-za-10-khvylyn>
25. Ecology.od.gov.ua. Цікаві факти про лісотерапію. URL: <https://ecology.od.gov.ua/2023/06/5-czikavyh-faktiv-pro-lisoterapiyu>
26. KAMALAYA KOH SAMUI. Cognitive House. URL: <https://kamalaya.com/cognitive-house/>.
27. Chiva-Som. Treatments and Spa at Chiva-Som. URL: <https://www.chivasom.com/en/chiva-som-hua-hin/treatments/>.
28. SHA. Cognitive And Emotional Health. URL: <https://shawellness.com/en/sha-integrative-method/cognitive-and-emotional-health/>.

29. Ananda. Mental Health and Spiritual Balance. URL: <https://www.anandaspa.com/en/programmes/mental-health-and-spiritual-balance/115-3/>
30. Climate data. Клімат Шаян. URL: <https://tinyurl.com/bf9tj4ck>.
31. Karpatium. Селище-курорт "Шаян". URL: <https://karpatium.com.ua/ozdorovlennya/ozdorovchyi-kurort-shaian>.
32. Go-To.Rest. Шаян. URL: <https://go-to.rest/location/transcarpathia/shaian/>
33. Химинець В. В. Сталий розвиток Карпатського регіону в євроінтеграційній стратегії України / Національна академія Наук України Державна Установа «Інститут Економіки Природокористування Та Сталого Розвитку Національної Академії Наук України». Київ, 2013. 515 с. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/23623/1/MonografiaPRAVLENA.pdf>.
34. Apartel Shayan Eco Resort. Номери. URL: <https://www.apartel-resorts.com/rooms/>
35. Booking.com. Apartel Shayan. URL: https://www.booking.com/hotel/ua/apartel-shayan.uk.html?aid=356980&label=gog235jc-1FCAs06QFCdMfwYXJ0ZWwtc2hheWwFuSCIYA2jpAYgBAZgBKbgBF8gBDNgBAegBAfgBAogCAagCA7gC7IDlvgbAAgHSAiQxZWYyYTBmMS03MWRhLTRkMzktODM3NC1mMTA3MWQwNzU2ZWTYAgXgAgE&sid=c301d7d89b932486d7e95bc4e53fcc94&dest_id=900048747&dest_type=city&dist=0&group_adults=2&group_children=0&hapos=1&hpos=1&no_rooms=1&req_adults=2&req_children=0&room1=A%2CA&sb_price_type=total&sr_order=popularity&srepoch=1741815924&srpvid=47ef98f691520112&type=total&ucfs=1&
36. Червона Рута. Головна. URL: <https://chervona-ruta.com/>
37. Booking.com. Червона Рута. URL: https://www.booking.com/hotel/ua/chervona-ruta-shaian.uk.html?aid=356980&label=gog235jc-1FCAs06QFCFGNoZXJ2b25hLXJldGEtc2hhaWwFuSCIYA2jpAYgBAZgBKbgBF8gBDNgBAegBAfgBAogCAagCA7gC7oHlvgbAAgHSAiQ3YWM3Mzg4YS0wNmUyLTQ3MDktYjIhYy00ZjQyYjVIYzc0ODPYAgXgAgE&sid=c301d7d89b932486d7e95bc4e53fcc94&dest_id=900048747&dest_type=city&dist=0&group_adults=2&group_children=0&hapos=1&hpos=1&no_rooms=1&req_adults=2&req_children=0&room1=A%2CA&sb_price_type=total&sr_order=popularity&srepoch=1741816053&srpvid=b3c999373ac7054e&type=total&ucfs=1&
38. Letizia Country Club. Номери. URL: <https://www.letiziahotel.com.ua/uk/nomeri/>
39. Hotelmix. Готель Letizia Country Club - Шаян. URL: <https://letizia-country-club-hotel-shaian.hotelmix.com.ua/>.
40. INFOTOUR. Готель Затишок. URL: <https://www.shayan.com.ua/zatyshok.html>

41. Санаторії Закарпаття. Готель Затишок – Шаян, Закарпаття. URL: <https://sanatorii-zakarpattia.com/ua/zatishok>
42. Molfar Shayan. Готель. URL: <https://molfarshayan.com.ua/hotels>.
43. Molfar Shayan. Послуги. URL: <https://molfarshayan.com.ua/posluhy>.
44. Захід Курорт. Санаторій «Шаян» с. Шаян. URL: <https://zahidkurort.com.ua/uk/sanatorij-shayan/>.
45. Захід Курорт. Номери. URL: <https://zahidkurort.com.ua/uk/sanatorij-shayan/#nomera>

ДОДАТКИ



Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій

Сертифікат

Даним сертифікатом засвідчується, що

Ян Соколов

з 19 вересня до 15 листопада 2024 року
пройшов навчання за програмою «Технології в готельно-ресторанному бізнесі»

Склав іспит з оцінкою 90 балів (А) за такими модулями:

Модуль 1
Сучасні тренди приготування та споживання кави, чаю й напоїв на їх основі.

Модуль 2
Особливості організації роботи барів. Науково-практичні основи виробництва міцних алкогольних напоїв.

Модуль 3
Особливості дегустатії вин. Організація роботи сомельє. Організація готельного господарства.

Модуль 4
Спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними процесами в готельно-ресторанному бізнесі. Інноваційні ресторани технології.

Модуль 5
Завдання та ризики функціонування ресторанного бізнесу.

Модуль 6
Практичні основи управління готельно-ресторанним комплексом.



Ректор НУХТ, професор
Олександр РЕЗНИЧЕНКО

Рішення екзаменаційної комісії від 15.11.2024р.



Регстраційний № 862/24
Обсяг 3 кредити ЄКТС

Адреса: Україна, 01601, м. Київ-33, вул. Володимирська 68
Тел.: (044) 289-95-55
www.nuft.edu.ua



Ministry of Education and Science of Ukraine
National University of Food Technologies

Certificate

This Certificate is issued to Acknowledge that

Yan Sokolov

has successfully completed the course from
19 September to 15 November in the Program
«Technologies in Hotel and Restaurant Business»

Passed the exam with 90 (A) grade in the following modules:

Module 1
Modern trends in the preparation and consumption of coffee, tea and beverages based on them

Module 2
Features of the organization of work of bars
Scientific and practical bases of production of strong alcoholic drinks

Module 3
Features of wine tasting. Organization of sommelier work.
Organization of the hotel industry

Module 4
Specialized software for solving the problems of managing the main and auxiliary processes in the hotel and restaurant business
Innovative restaurant technologies.

Module 5
Tasks and risks of the restaurant business.

Module 6
Practical basics of management of the hotel and restaurant complex.



Oleksandr REZNICHENKO
Rector, Professor

By the Decision of the Examination Commission as of 15.11.2024



Registration № 862/24
Volume 3 ECTS credits

68 Volodymyrska Str., Kyiv, 01601, Ukraine
Tel.: (044) 289-95-55
www.nuft.edu.ua

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XIV МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА
ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

22 травня 2025 р.

Київ НУХТ 2025

ЗМІСТ

Beata Browarczyk

Concepts of an ideal employer and an ideal employee in the light of the research conducted	16
--	----

Section 1 «The ospitality Industry of Ukraine: Experience of Adaptation to Today's Conditions, New Challenges and Opportunities, Prospects for Post-War Recovery»

Секція 1 «Індустрія гостинності України: досвід адаптації до умов сьогодення, нові виклики та можливості, перспективи повоєнного відновлення»

1	Паук О.Є. Колівінг як інноваційна модель гостинності в Україні	32
2	Щербак Л.В. Стан та шляхи розвитку готельно-ресторанного бізнесу у період воєнного стану	34
3	Яворська О.Г., Польовик В.В., Кузьмін О.В., Методи нейромаркетингу у сучасній практиці мерчандайзингу	36
4	Пахوليук Т.Є. Відновлення індустрії гостинності та адаптація до умов сьогодення, перспективи повоєнного відновлення	37
5	Соколов Я., Сильчук Т., Впровадженням центру психологічної підтримки при готелі	39
6	Dudnyk S.O., Kaplina A.S. A model for implementing green innovations in the hotel sector of ukraine: adaptation of international experience	40
7	Нікітіна Т.А. Механізм концентрації та централізації капіталу як чинник підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств	42
8	Мар'янчук А.В., Матюшенко Р.В. Міжнародні дегустації вин	43
9	Вдовиченко Я.М., Сильчук Т.А. Внутрішній брендинг як інструменту мотивації персоналу готельного підприємства	45

Section 2 «Hotel and Restaurant Business and Catering: Current Trends, Management Innovations, Successful Cases and Sustainable Development Strategies»

Секція 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг: актуальні тренди, управлінські інновації, успішні кейси та стратегії сталого розвитку»

1	Дигдалович М., Паска М.З. Роль арт-кейтерингу у формуванні іміджу готельно-ресторанного закладу	48
2	Якобчук Р. Л., Пономаренко В. В. Ежекційні технології та інженерні мережі в системі готельно-ресторанного комплексу: сучасні підходи та перспективи впровадження	49
3	Ярошук А.Ю., Шидловська О.Б., Арпуль О.В. Інтеграція новітніх реабілітаційних послуг для оздоровчих готельних підприємств	51
4	Німець А.С., Паска М.З. Бойківський обід – смак традицій Карпат	53

ВПРОВАДЖЕННЯМ ЦЕНТРУ ПСИХОЛОГІЧНОЇ ПІДТРИМКИ ПРИ ГОТЕЛІ

Соколов Я., здобувач

Сильчук Т., д.т.н., проф.

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

У сучасних умовах готельна індустрія перестає бути виключно сферою обслуговування і дедалі більше наближається до індустрії турботи — про фізичний, емоційний і ментальний стан людини. Цей тренд є відповіддю на глобальні виклики ХХІ століття, серед яких одними з найгостріших є стрес, емоційне вигорання, соціальна тривожність та посттравматичні розлади. В українському контексті ці явища набули ще більшої інтенсивності внаслідок повномасштабної війни: мільйони людей живуть у стані хронічної тривоги, десятки тисяч військових повертаються з фронту, родини переживають втрати, розлуку, біженство [1]. Це вимагає переосмислення функцій туристичної інфраструктури, зокрема готелів.

Впровадження в готельну структуру центру психологічної підтримки є сучасним інноваційним підходом, що інтегрує готельний сервіс і базові потреби людини у безпеці, відновленні та турботі. Йдеться про створення окремого простору в готелі, де гості матимуть змогу отримати індивідуальні чи групові консультації психолога, взяти участь у заняттях з медитації, арт-терапії, тренінгах зі зниження тривожності, опрацювання втрати чи подолання наслідків стресу. Ці практики можуть бути орієнтовані як на людей без діагнозів, що просто перебувають у стані втоми чи перенапруження, так і на тих, хто має ознаки посттравматичних або адаптаційних розладів. У контексті сучасної України це — величезна група людей: ветерани, медики, педагоги, волонтери, переселенці, жінки, що самі виховують дітей, підлітки, які втратили звичне середовище життя.

Висновок. Таким чином, йдеться про відновлення цілісності людини через піклування, рефлексію. Така ініціатива поєднує соціальну відповідальність і економічну ефективність. Готель перетворюється на простір відновлення, а центр психологічної підтримки може залучати фінансування з державних та грантових програм. В українських реаліях це може і повинно мати глибший зміст — підтримку ментального здоров'я населення в умовах кризи та травми.

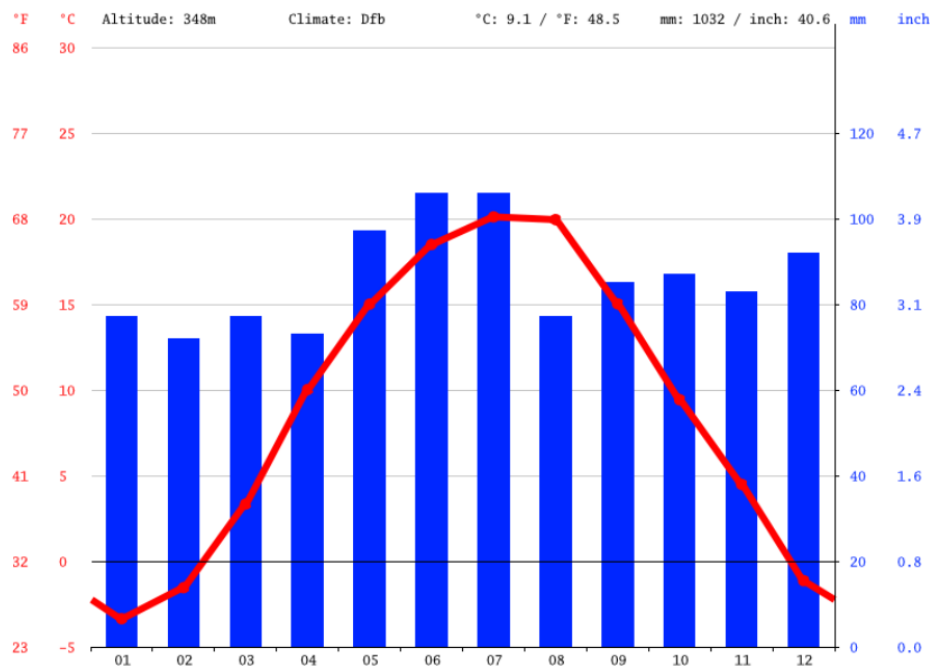


Рис. 1 - Кліматичний графік с. Шаян [30].

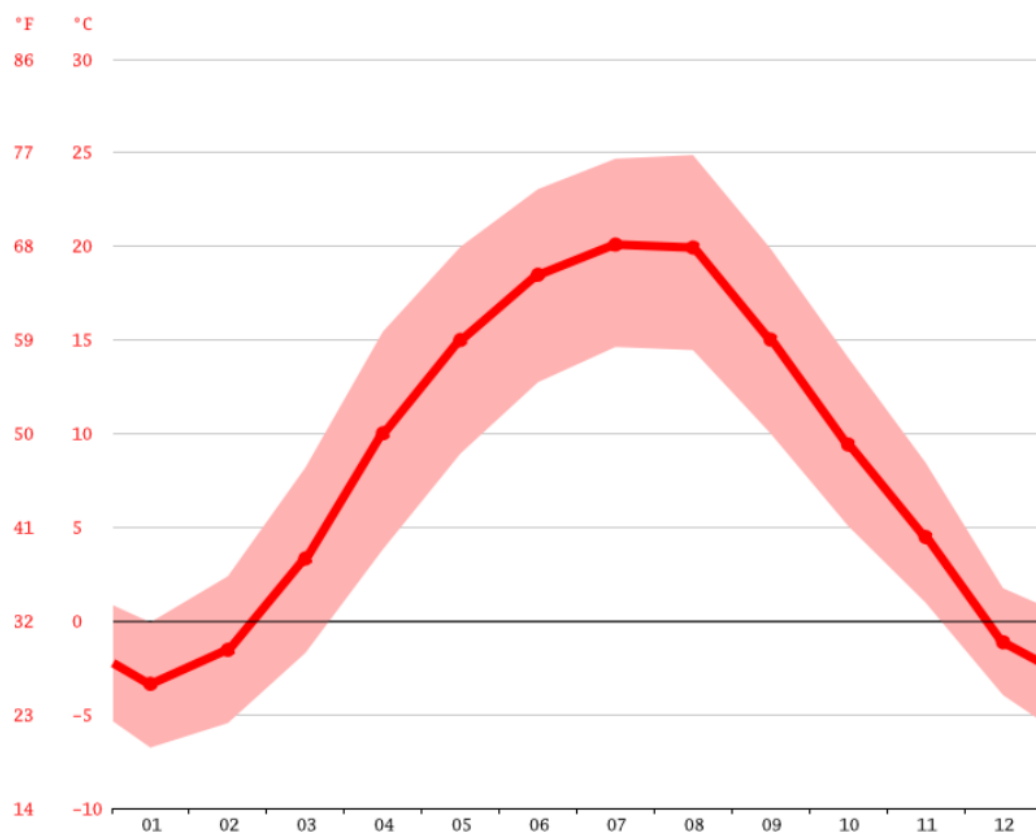


Рис. 2 - Графік температури с. Шаян [30]

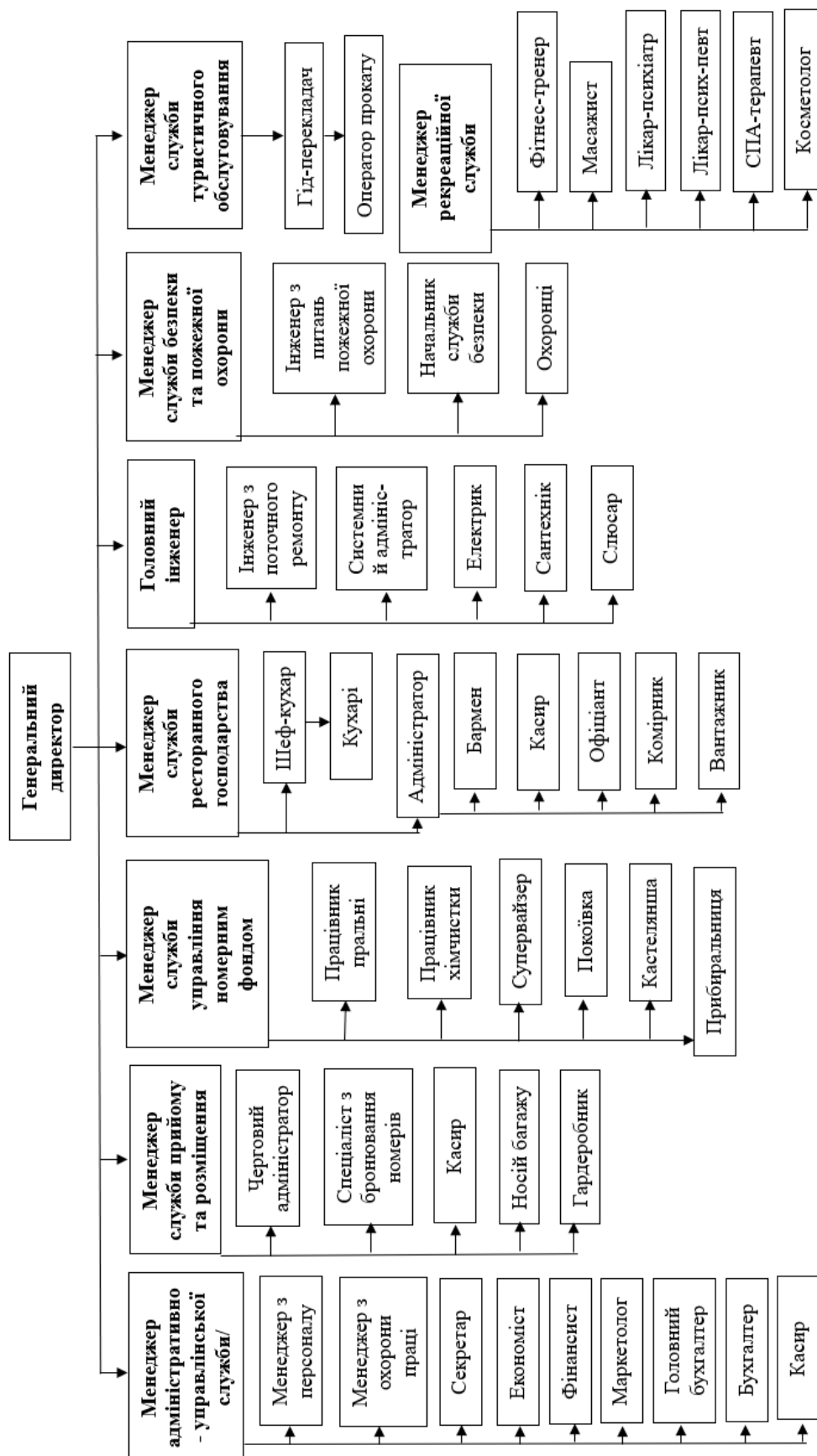


Рис. 3 – Органіграма лінійно-функціонального типу структури управління туристичним готелем

Компанувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000

Аркуш 1



Експлікація приміщень та специфікація обланання

Аркуш 1а

Експлікація приміщень

№	Назва приміщення	Площа
1	Обідня зала	132
2	Вестибюль	24
3	Гардероб	8
4	Вбиральня чоловіча	10
5	Вбиральня жіноча	10
6	Туалетна кімната для маломобільних груп населення	12
7	Приміщення для надання додаткових послуг	12
8	Овочевий цех	15
9	М'ясо-рибний цех	15
10	Холодний цех	18
11	Гарячий цех	22
12	Мийна кухонного посуду	13
13	Сервізна	8
14	Приміщення завузючого вироб.	13
15	Мийна столового посуду	13
16	Приміщення для обробки яєць	8
17	Приміщення для різання хліба	7
18	Роздавальна	7
19	Завантажувальна	24
20	Приміщення комірника	13
21	Охолоджувальна камера молочно-жиробих продуктів та гастрономії	8
22	Охолоджувальна камера для м'ясних та рибних н/ф	9
23	Охолоджувальна камера овочів н/ф, фруктів та зелени	8
24	Комора бакалії та напоїв	7
25	Комора сирих продуктів	8
26	Машиновідлення	9
27	Мийна і комора тари	7
28	Комора овочів та коренеплодів	6
29	Кабінет менеджера ресторанного господарства	24
30	Приміщення персоналу	20

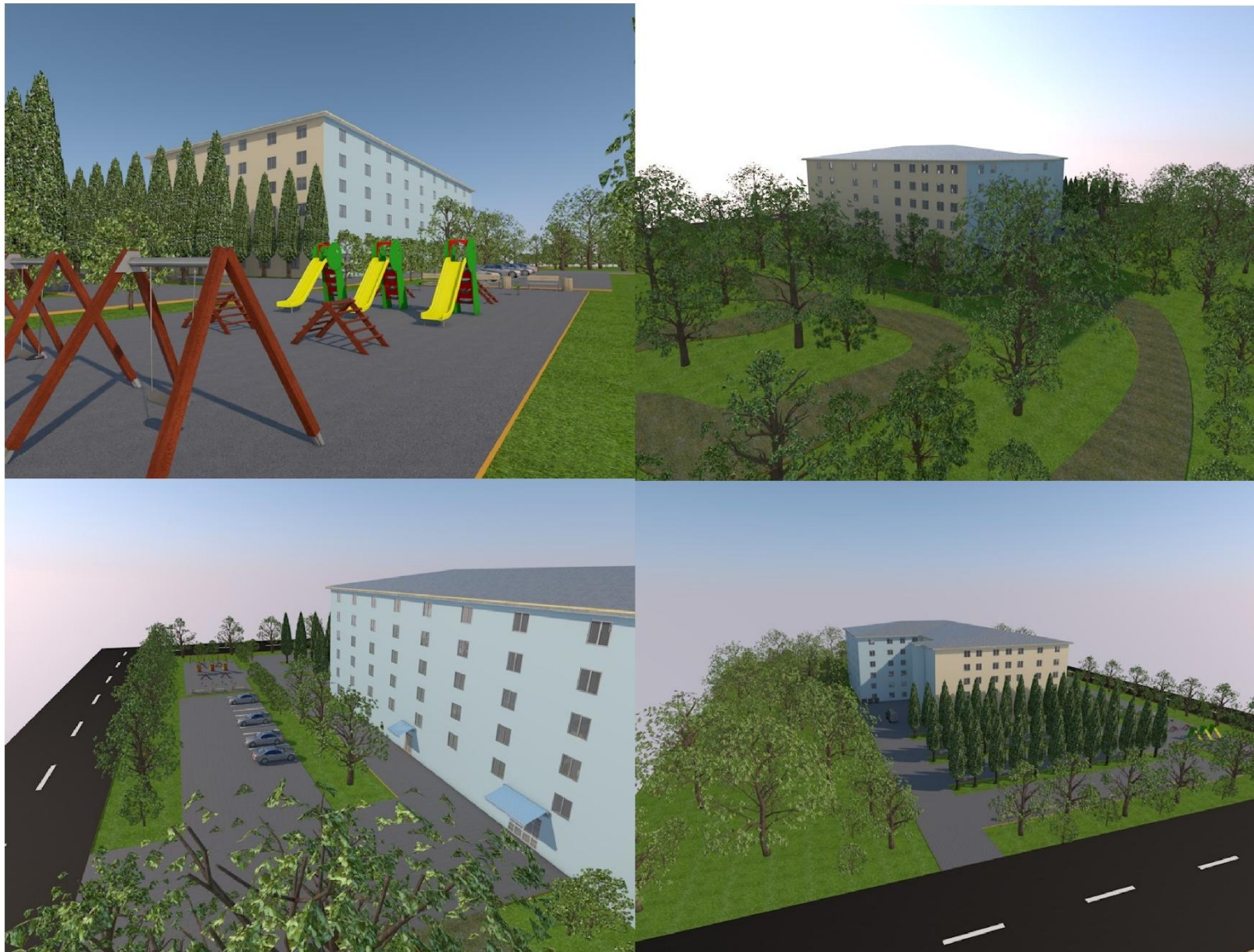
31	Гардероб жіночий	10
32	Гардероб чоловічий	10
33	Душові та санузли жіночі	15
34	Душові та санузли чоловічі	15
35	Білизняна	5
36	Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
37	Номер і категорії для людей з обмеженими можливостями	38
38	Вестибюль	100
39	Бюро прийому і реєстрації	15
40	Кімната чергового адмін.	17
41	Туалет жіночий	9
42	Службовий санітарно-технічний блок	6
43	Гардероб	18
44	Сейфова	13
45	Камера схову	24
46	Пост охорони	17
47	Туалетна кімната для маломобільних груп населення	8
48	Туалет чоловічий	6
49	Бар при вестибюлі	50
50	Басейн	100
51	Роздавальна для чоловіків	10
52	Роздавальна для жінок	10
53	Зал тренажерів	70
54	Зал для групових занять	40
55	Функціональна студія	20
56	Кімната релаксації	15
57	Комора-прокат інвентарю	10
58	Кабінет психологічного консультування	12
59	Терапевтична кімната для групових сесій	25
60	Арт-терапевтична майстерня	15
61	Кабінет масажу	24
62	Кімната для персоналу	12
63	Адміністративна зона з вестибюлем	15
64	Теплопункт	8
65	Електрощитова	9
66	Вентиляція припливна	10
67	Вентиляція витяжна	11

Специфікація обладнання

№ Поз	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
1	Диван	Jysk	1820x950x900	6
2	Крісло	Jysk	800x800x930	19
3	Журнальний столик	Jysk	1500x900x500	9
4	Стійка реєстрації	PRO Hotel	2300x1000x1100	11
5	Стілець	Jysk	450x450x1020	14
6	Шафа для зберігання ключів	FEROCON	900x450x1950	9
7	Шафа для документів	Meblix	1200x950x1950	75
1	Стіл	Jysk	1200x540x750	2
2	Стелаж	RT Y567	1500x600x1800	19
3	Ліжко односпальне	Jysk	1750x2000x1090	2
4	Туалет	Cersanit	800x750	11
5	Пісуар	Cersanit	750x600	14
6	Раковина	Cersanit	650x600	9
7	Стійка гардеробника	ED75+	1500x600x1800	75
1	Тумбочка	Jysk	460x700x380	6
2	Душ	Cersanit	800x800x930	19
3	Шафа	Jysk	1190x1930x510	9
4	Вішалка	Jysk	500x1750x500	1
5	Полічка для багажу	Акцент	500x590x392	1
6	Тумба	Jysk	1000x450x850	9
7	Пуф	Zafu Yoga	400x250	75
1	Бігова доріжка	Energy	2100x920x1370	2
2	Велотренажер	Energy	880x580x1280	19
3	Стійка для присідань	Inter Atletik Gym	1430x1640x1730	2
4	Трицепс-станція	Inter Atletik Gym	1236x860x2210	11
5	Лавка для пресу регулююча	Inter Atletik Gym	1400x560x605	14
6	Лавка для жиму	Inter Atletik Gym	1332x1238x1187	9
7	Стійка під гантелі	Inter Atletik Gym	600x380x1160	75
1	Лавка для пауерліфтингу	Inter Atletik Gym	1420x1255x1305	2
2	Тренажер для згинання ніг	Inter Atletik Gym	1500x850x1400	19
3	Тренажер для ніг	HUR-5530	2210x1000x1450	2
4	Степер	Fitex A3100G	1190x830x1630	11
5	Тренажер для стегна	Inter Atletik Gym	1495x710x1620	14
6	Стійка під штанги	Inter Atletik Gym	785x1280x1395	9
7	Стійка для килимків	ZenWall	210x40x1150	75
1	Дифузор	AromaEase	150x150x100	6
2	Аудіосистема	SoundRelax	300x300x300	19
3	Басейн для гідротерапії	AquaRehab	2000x2000x930	9
4	Система фільтрації води	CleanWaterPro	1500x800x1200	1
5	Шезлонги	BICA Zanzibar	1900x710	1
6	Кошки для брудної білизни	LaundryPro	600x400x500	9
7	Фліпчарт	Sector	750x100x1800	75
1	Мольберт підлоговий	LeoArt-41M	400x500x1450	2
2	Масажний стіл	Casada	2000x900x780	19
3	Кухонна шафа	KitchenPro	1000x600x1800	2
4	Холодильник	CoolBox	600x600x1600	11

План благоустрою в 3-D проекції

Аркуш 2



Таблиця 1 - Стан ментального здоров'я українців під час війни

Особливості ментального здоров'я під час повномасштабної війни	
Оцінка свого ментального здоров'я	13% визначають свій ментальний стан як незадовільний. Цей показник зріс, порівняно з 2023 роком, на 2 в.п.. Загалом 36% опитаних вважають свій ментальний стан задовільним, а 51% - оцінюють його на середньому рівні. Більшість (77%) оцінює свій стан, спираючись на власні відчуття та переживання (цей показник зменшився, порівняно з 2023 роком на 4 в.п.)
Емоції, що найбільше переважають останнім часом у настрої	Топ-3 емоцій, які відзначають у себе респонденти: втома (46%), напруженість (44%) і надія (31%). Порівняно з 2023 роком, збільшилась кількість тих, хто переживає напруженість, страх, гнів, роздратування, безсилля, розчарування та відчай, зменшилась частка тих, хто відчуває надію.
Переживання стресу та сильної знервованості	77% переживали останнім часом ці стани. Цей показник залишився незмінним, порівняно з 2023 роком Ті, хто переживав стрес і сильну знервованість останнім часом, основними причинами називають повномасштабну війну з росією (72%), фінансові труднощі (41%) та соціально-політичну ситуацію в країні (38%, показник зріс на 4 в.п.) Ті, хто переживає ці стани через повномасштабну війну, більшість (70%) пов'язують їх з хвилюванням за безпеку близьких, а також із ризиком для життя та високою вірогідністю отримати травми (51%, показник зріс на 9 в.п.) Щоб впоратися із нервозністю або стресом продовжують використовувати сидіння в Інтернеті (39%), перегляд ТБ / фільми / серіали (34%) чи спілкування з друзями, сім'єю (32%).
Негативний досвід, що пов'язаний з війною	25% мають досвід перебування поблизу або безпосередньо у зоні активних бойових дій, 22% втратили роботу внаслідок війни. Ці показники залишилися без змін до попередньої хвили.



Рис. 1 - Особливості ментального здоров'я під час повномасштабної війни

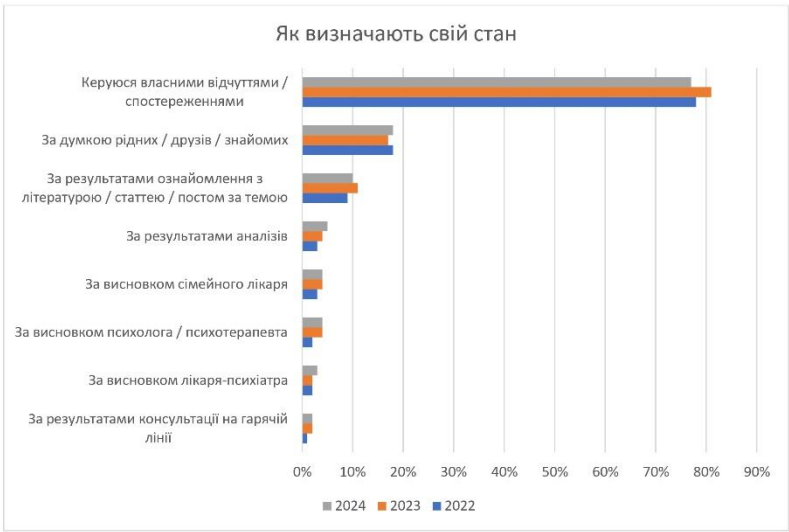


Рис. 2 - Як визначають свій стан українці під час повномасштабної війни

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 4

Емоції, що останнім часом найбільше переважають у настрої українців



Рис. 3 - Емоції, що останнім часом найбільше переважають у настрої українців під час повномасштабної війни

Відчуття стресу та знервованості останнім часом

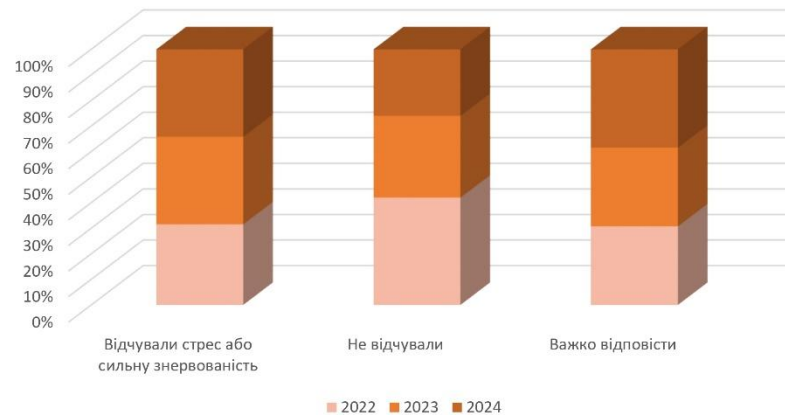


Рис. 4 - Відчуття стресу та знервованості останнім часом у українців

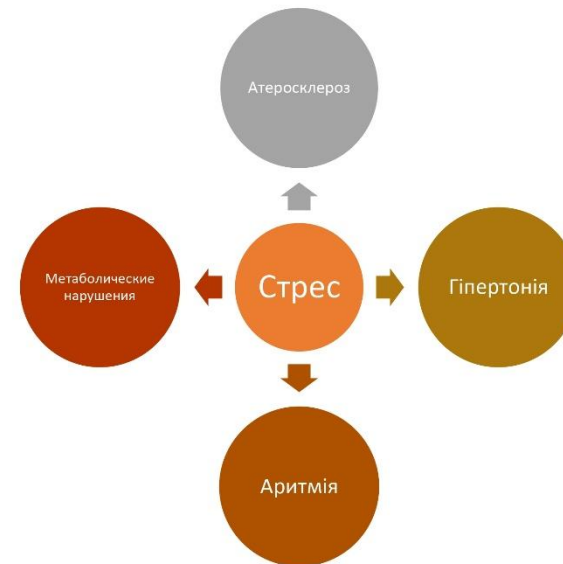


Рис. 5 - Результати хронічного стресу на роботу серцево-судинної системи

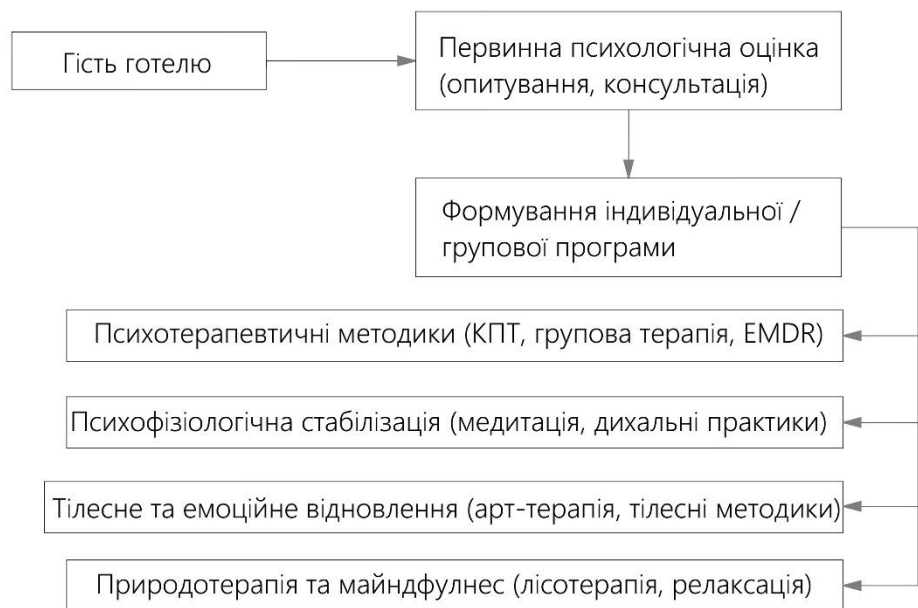
Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 5

Модель комплексної системи психологічного відновлення в готелі

Таблиця 2 - Основні напрями психологічного відновлення, що пропонуються до впровадження в готелі

Напрямок психологічного відновлення	Короткий зміст методик	Формат реалізації в готелі
Індивідуальне психологічне консультування	Когнітивно-поведінкова терапія, гуманістична терапія, техніки роботи зі стресом і тривогою, психоедукація	Індивідуальні консультації з психологом у спеціально облаштованих кабінетах
Групові терапевтичні програми	Групові терапевтичні сесії, тренінги розвитку стресостійкості, комунікативних навичок, емоційної регуляції	Групові заняття в терапевтичних залах готелю
Медитаційні та дихальні практики	Практики усвідомленого дихання, медитації, техніки релаксації, зниження психоемоційної напруги	Щоденні групові або індивідуальні заняття в залах або на відкритому повітрі
Травмоорієнтовані методики	ТФ-КПТ, EMDR, когнітивні та стабілізаційні техніки для роботи з ПТСР, хронічним стресом і тривожністю	Спеціалізовані терапевтичні сесії під керівництвом кваліфікованих фахівців
Арт-терапія та музикотерапія	Малювання, ліплення, творче письмо, прослуховування музики для емоційного розвантаження	Групові або індивідуальні творчі сесії в арт-просторах готелю
Тілесно-орієнтована терапія	Дихально-рухові вправи, прогресивна м'язова релаксація, йога-терапія, сканування тіла	Заняття в залах для рухової активності
Майндфулнес та природотерапія	Медитації на природі, лісотерапія, звукова та ароматерапія, усвідомлені прогулянки	Заняття на території готелю, в лісових і рекреаційних зонах



Таблиця 3 - Переваги впровадження центру психологічного відновлення в готелі

Напрямок переваг	Характеристика
Психологічні переваги для гостей	Зниження рівня стресу і тривожності, покращення емоційного стану, підвищення якості сну та загального самопочуття
Медико-профілактичні переваги	Профілактика психосоматичних розладів, зменшення проявів хронічної втоми, стабілізація нервової системи
Конкурентні переваги готелю	Формування унікальної пропозиції на ринку, відмінність від класичних курортних готелів
Соціальна значущість	Відповідь на актуальні виклики зростання рівня стресу та психологічних розладів у суспільстві
Економічні переваги	Підвищення привабливості готелю, збільшення тривалості перебування гостей, залучення нових цільових аудиторій
Іміджеві переваги	Формування образу готелю як сучасного оздоровчого та рекреаційного комплексу
Інтеграція з природним середовищем	Рациональне використання рекреаційного потенціалу курорту Шаян
Довгостроковий ефект	Формування лояльності гостей і повторних візитів