

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

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

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

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.

**«До захисту допущено»**  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_  
(підпис) Лариса ШАРАН  
(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: «Сімейний готель із концепцією цифрового розвантаження в м.Рахів  
Закарпатської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗГС-2-1М

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) Войта Каріна Олегівна

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Керівник Ткачук Юрій Михайлович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Консультант Тетяна НІКІТИНА

(ім'я і прізвище)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Рецензент Олександра НЄМІРІЧ

(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 р.

## **ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Войта Каріна Олегівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Сімейний готель із концепцією цифрового розвантаження в м.Рахів Закарпатської області»

керівник роботи Ткачук Юрій Михайлович к.т.н., доцент

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Рахів, Закарпатської област ; тип засобу розміщення – готель ; категорія - 3\* ; інновація – готель без використання гаджетів, цифрового детокс, digital-free

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;

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 2 (формат А3)- план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш (формат А3) 3 ...6 матеріали інноваційних досліджень.

## 6. Консультанти розділів роботи

| Розділ   | Прізвище, ініціали та посада консультанта | Підпис, дата   |                  |
|----------|-------------------------------------------|----------------|------------------|
|          |                                           | завдання видав | завдання прийняв |
| Розділ 1 | Ткачук Ю.М, доцент                        | 04.11.25 р.    | 06.11.25 р       |
| Розділ 2 | Ткачук Ю.М, доцент                        | 04.11.25 р     | 09.11.25 р       |
| Розділ 3 | Ткачук Ю.М, доцент                        | 04.11.25 р     | 13.11.25 р       |
| Розділ 4 | Ткачук Ю.М, доцент                        | 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 2024 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач

(підпис)

Каріна ВОЙТА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

(підпис)

Юрій ТКАЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

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

Здобувача: Войта Каріна Олегівна

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:** «Сімейний готель із концепцією цифрового розвантаження в  
м.Рахів Закарпатської області»

Керівник роботи: Ткачук Юрій Михайлович

Дата захисту «\_\_» грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**АНОТАЦІЯ**

Проведено дослідження ринку готельних послуг та споживчого попиту в м. Рахів Закарпатської області й обґрунтовано доцільність створення сімейного готелю категорії 3\* із концепцією digital-free (цифровий детокс, обмеження використання гаджетів). Розроблено концептуальні засади діяльності засобу розміщення та пропозиції щодо пакетів і параметрів послуг digital-free для сімейного формату (30 номерів / 90 місць). Сформовано організаційно-технологічні та інженерно-технічні рішення, а також виконано економічне обґрунтування впровадження запропонованої інновації.

**Ключові слова:** сімейний готель, digital-free, цифровий детокс, готельні послуги, маркетингові дослідження, економічне обґрунтування, конкурентоспроможність, м. Рахів.

## **ABSTRACT**

A study of the hotel services market and consumer demand in Rakhiv, Zakarpattia region, was conducted, and the feasibility of establishing a family 3-star hotel based on a digital-free concept (digital detox and limited gadget use) was substantiated. The conceptual foundations of the facility's operations were developed, including the positioning and key parameters of digital-free services for the family segment. Organisational, technological, and engineering solutions were proposed, and an economic justification of the suggested decisions was prepared.

**Keywords:** family hotel, digital-free, digital detox, hotel services, marketing research, economic feasibility, competitiveness, Rakhiv

## ЗМІСТ

|                                                                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ВСТУП.....</b>                                                                                                                   | <b>7</b>  |
| <b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....</b>                                                                                                   | <b>10</b> |
| <b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....</b>                                                                                       | <b>26</b> |
| 2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....                   | 26        |
| 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....                                                                                    | 29        |
| 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....                                                                             | 32        |
| 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....                                                               | 33        |
| <b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....</b>                                                                                    | <b>37</b> |
| 3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....                                                          | 37        |
| 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....                                                                     | 40        |
| 3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....                  | 53        |
| 3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....                                         | 54        |
| 3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування.....                                                                              | 55        |
| 3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....                                                     | 67        |
| 3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення..... | 70        |
| 3.4.5. Визначення загальної площі підприємства харчування.....                                                                      | 72        |
| 3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення....                                                              | 74        |
| 3.6. Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....                                                                | 79        |
| 3.7. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....                                            | 83        |
| 3.8. Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....                                  | 85        |
| <b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....</b>                                                                                            | <b>88</b> |
| 4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....                                                              | 88        |
| 4.2. Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....                                                                        | 91        |
| 4.3. Пропозиції щодо дизайну.....                                                                                                   | 99        |

|                                                                                         |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....</b>                                                        | <b>105</b> |
| 5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....                            | 105        |
| 5.2 Планування операційних активів (ресурсів)засобу розміщення.....                     | 110        |
| 5.3 Розробка плану з праці.....                                                         | 113        |
| 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....                             | 119        |
| 5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку..... | 123        |
| <b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....</b>                                                      | <b>127</b> |

## ВСТУП

В умовах воєнного стану, часткової трансформації туристичних потоків та посилення інтересу до внутрішнього туризму зростає потреба у створенні таких засобів розміщення, які не лише забезпечують комфорт, безпеку й економічну ефективність, а й відповідають новим соціальним запитам – зокрема запиту на «цифрову гігієну» та усвідомлений відпочинок.

Останніми роками у світовій практиці набувають поширення концепції digital detox, slow tourism, family-friendly сервісів, орієнтованих на живе спілкування, емоційну взаємодію та зменшення екранного часу. Для України, де питання цифрової залежності, перевантаження інформацією та емоційного вигорання є все більш відчутними, актуальним є впровадження інноваційних форматів відпочинку, що поєднують природне середовище, сімейні цінності та обмеження використання гаджетів. Саме таким форматом є сімейний digital-free готель, у якому відсутні екрани в номерному фонді та громадських зонах, а простір спроектовано так, щоб стимулювати активну взаємодію між членами родини, контакт із природою та розвиток офлайн-дозвілля.

**Актуальність теми кваліфікаційної роботи** зумовлена перевантаженням сучасного суспільства гаджетами, постійною присутністю в онлайн-просторі та зростанням ризиків цифрової залежності. Для більшості людей смартфон і ноутбук перетворилися з допоміжних інструментів на «обов'язковий фон» повсякденного життя: через екрани проходять робота, навчання, спілкування, розваги. Наслідком стають хронічна втома, інформаційне перенасичення, погіршення сну, зниження здатності до концентрації, зростання тривожності. Особливо вразливою є сімейна сфера: батьки все частіше відзначають брак живого спілкування в сім'ї, конфлікти навколо часу, проведеного в телефонах, та труднощі з організацією спільного відпочинку без екранів, насамперед для дітей.

Об'єктом дослідження у кваліфікаційній роботі є концептуальні засади готельних підприємств

Предметом дослідження виступають організаційно-економічні, інженерно-технологічні та дизайнерські засади проєктування, функціонування й розвитку сімейного digital-free готелю, зокрема формування його виробничо-експлуатаційної програми, структури сервісних послуг, планування операційних доходів і витрат, складу основних засобів та інженерних систем, кадрового забезпечення, системи оплати праці та показників операційного прибутку з урахуванням специфіки концепції відпочинку без екранів.

Мета роботи полягає в комплексному обґрунтуванні створення та функціонування сімейного digital-free готелю в м. Рахів на основі поєднання маркетингових, організаційно-технологічних, інженерних та економічних рішень, що забезпечать його конкурентоспроможність, фінансову стійкість і привабливість для цільового сегмента – сімей з дітьми, орієнтованих на усвідомлений відпочинок і зменшення цифрової залежності.

Для досягнення поставленої мети передбачається вирішити такі основні завдання:

- розкрити теоретичні засади функціонування готельних підприємств та окреслити сучасні тенденції розвитку ринку готельних послуг із акцентом на family-friendly та digital-free формати;
- проаналізувати ринкове середовище м. Рахів і Карпатського регіону, визначити ключових конкурентів і цільові сегменти споживачів, обґрунтувати концепцію та формат сімейного digital-free готелю;
- розробити організаційно-технологічні рішення щодо структури номерного фонду, складу й режиму роботи основних і допоміжних підрозділів готелю, а також системи додаткових послуг і сімейного дозвілля без використання екранів;
- обґрунтувати інженерно-технічні рішення для систем водопостачання, каналізації, опалення, вентиляції, енергозабезпечення, безпеки та зв'язку проєктованого готелю, а також подати пропозиції щодо дизайнерських рішень інтер'єру, які підтримують концепцію «digital-free»;

- визначити склад і первісну вартість основних засобів сімейного digital-free готелю, розрахувати амортизаційні відрахування, спланувати потребу в персоналі, фонд оплати праці та експлуатаційні витрати;

- обґрунтувати операційні доходи від реалізації готельних послуг, продукції закладу харчування та додаткових сервісів, пов'язаних із сімейним відпочинком без екранів, розрахувати показники операційного прибутку, рентабельності й строку окупності капітальних вкладень за обраним сценарієм розвитку;

- здійснити діагностику отриманих економічних результатів і сформулювати висновки щодо ефективності проєкту створення сімейного digital-free готелю та визначити резерви підвищення його прибутковості й конкурентоспроможності.

Практична значущість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені організаційно-економічні, інженерні та дизайнерські рішення можуть бути використані як основа для реального бізнес-плану створення сімейного digital-free готелю в м. Рахів або для модернізації існуючого засобу розміщення шляхом упровадження елементів концепції відпочинку без екранів.

Структурно кваліфікаційна робота складається зі вступу, п'яти розділів, у яких послідовно розглянуто теоретичні засади функціонування готельних підприємств, маркетингові передумови створення сімейного digital-free готелю в м. Рахів, організаційно-технологічні рішення щодо його діяльності, інженерно-технічні аспекти проєктування та економічне обґрунтування проєкту; висновків, списку використаних джерел та додатків.

## РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Сучасне суспільство живе в режимі постійного онлайна. Для більшості дорослих і дітей смартфон уже давно перестав бути лише засобом зв'язку і перетворився на «другий екран» повсякденного життя: через нього проходять робочі завдання, навчання, розваги, покупки, спілкування з близькими й навіть частина дозвілля під час відпустки. Постійні сповіщення, нескінченні стрічки новин і соціальних мереж створюють ефект інформаційного шуму, який виснажує і дорослих, і дітей. До типових наслідків належать хронічна втома, труднощі з концентрацією уваги, відчуття «перевантаженої» голови, поверхневий сон, що не відновлює сили. Окремо батьки все частіше говорять про те, що вдома й у поїздках родина фактично існує «паралельними треками»: кожен у своєму гаджеті, а живе спілкування звужується до побутових фраз[20].

У найгостріших випадках цифрова поведінка переходить у площину залежності, коли людина вже не контролює час, проведений онлайн, і відчуває тривогу через неможливість «перевірити телефон». Проте навіть без формальних клінічних діагнозів значна частина батьків визнає, що у відпустці діти й надалі «живуть у телефоні», замість того щоб взаємодіяти з реальним середовищем, природою та людьми. Саме на цьому тлі формується запит на інші формати відпочинку, у яких цифрові технології не зникають повністю, але перестають домінувати над усіма іншими видами активності[20].

Відповіддю на такий суспільний запит став напрям digital-free відпочинку. Йдеться про подорожі, де гість свідомо зменшує використання гаджетів, а простір і сервіс готелю підштовхують до цього м'яко, але послідовно. Люди обирають такі місця, коли хочуть виспатися, відчути тишу, провести час із близькими без постійних «повідомлень» на екрані, відновити контакт із власним тілом і природою. Для сімей з дітьми додатковим мотивом стає бажання зменшити кількість конфліктів навколо екранів, виробити більш здорові правила користування пристроями й показати дітям, що цікаве дозвілля можливе й без смартфона[13].

Карпатський регіон загалом і Рахів зокрема дуже природно вписуються в логіку digital-free туризму. По-перше, тут є різноманітні природні маршрути – від простих стежок, придатних для прогулянок із малими дітьми, до більш складних підйомів для підготовлених туристів. По-друге, чисте повітря, відносна тиша, відсутність агресивної міської реклами й великої кількості торгових центрів самі по собі знижують інформаційне навантаження. По-третє, локальна кухня, ремесла, традиційна музика створюють багатий ґрунт для «аналогових» активностей: майстер-класів, дегустацій, вечорів живої музики без посилювачів тощо. Рахів, який у популярних наративах позиціонується як «географічний центр Європи», уже асоціюється з ідеєю «перезавантаження», зміни точки відліку. Для сімей це шанс, не виїжджаючи за кордон, отримати інший ритм життя – повільніший, спокійніший, ближчий до природи.

Важливо, що на відміну від великого міського готелю, де гостя оточують торгово-розважальні центри, кінотеатри й мережеві заклади харчування, у Рахові центральним ресурсом стає саме довколишній ландшафт. Це дозволяє будувати цифровий детокс не на «штучних» заборонах, а на природних перевагах місця: замість ліфта в торговому центрі гостю пропонують лісову стежку, замість багатогодинного шопінгу – похід на оглядовий майданчик, замість дитячої кімнати з телевізором – живий контакт із горами, річкою, деревами. У такому контексті digital-free концепція виглядає не як обмеження, а як логічне продовження карпатського стилю життя.

Перший вимір інноваційної концепції сімейного готелю в Рахові – це простір. Під простором у цьому випадку розуміємо не лише архітектуру будівлі, а й внутрішнє планування, підбір меблів, освітлення, акустику, дрібні побутові рішення. Усі ці елементи можуть або підсилювати звичку автоматично тягнутися до телефона, або, навпаки, створювати сприятливий фон для «офлайн-вечора». Завдання проекту – сформувати такий простір, у якому гостю органічно хочеться читати, грати, розмовляти, а не прокручувати стрічку.

У житлових номерах свідомо відмовляються від телевізорів та великих стаціонарних екранів. Натомість з'являються невеликі книжкові полиці з

добіркою літератури для різного віку, підбір настільних ігор і простих матеріалів для творчості. Це можуть бути альбоми й олівці, пазли, конструктори, набори для створення листівок чи маленьких сувенірів. Такий підхід дає дитині й дорослому альтернативний сценарій вечора: замість того, щоб автоматично ввімкнути телевізор, родина мимоволі звертає увагу на те, що «є чим зайнятися». Освітлення у номерах налаштовується таким чином, щоб підтримувати здоровий сон: можливість повного затемнення, теплі, неяскраві джерела світла у вечірній час, зручні місця для читання, де світло падає на книгу, а не в очі партнеру по кімнаті.

Спільні зони готелю – їдальня, дитячий клуб, бібліотека-читальня, «кімната тиші», невеликі лаунж-простори – проектуються як простори без гаджетів. Це означає, що тут небажано користуватися телефонами, але акцент робиться не на забороні, а на іншому типі заняття. В їдальні це спільні прийоми їжі та неспішні розмови, у дитячому клубі – рухливі ігри, творчі заняття, конструктори; у бібліотеці – читання й настільні ігри, у «кімнаті тиші» – відпочинок без розмов і звуків. Візуально ця політика позначається піктограмами, короткими, доброзичливими формулюваннями на табличках, оформленням столів і стелажів. Додаткові акустичні рішення (звукопоглинальні панелі, м'які матеріали, правильне розміщення техніки) допомагають утримувати в цих просторах справжню тишу, яка є важливою частиною відчуття відпустки.

Особливу роль відіграє зона рецепції – вона стає місцем першого контакту гостя з digital-free концепцією. Тут розміщується блок із локерами для телефонів та зарядними комірками. Кожна комірka має номер, прив'язаний до номера кімнати або прізвища гостя, а також індикатор заряджання. Гості можуть добровільно залишити гаджети на кілька годин або на цілий вечір, отримавши натомість набір для настільної гри, карту короткої прогулянки, сімейний «чек-лист» занять без екранів. Важливо, що локери й інформаційні матеріали добре помітні: людина, ще навіть не слухаючи пояснення адміністратора, інтуїтивно розуміє, що тут дійсно заохочують відпочивати офлайн[20].



Рис 1.1 Локер для мобільних телефонів

Другий вимір концепції – правила. Простір сам по собі формує певні очікування, але без узгоджених норм сім'я легко «прослизає» назад до звичних цифрових сценаріїв. Тому важливо мати набір простих, чітко сформульованих і водночас гнучких правил, які допомагають домовитися на час відпустки про інший режим користування пристроями.

Передбачається, що під час заселення кожна сім'я отримує коротку друковану пам'ятку, де в простій, неформальній формі пояснюється ідея digital-free відпочинку в цьому готелі. Разом з пам'яткою гість може заповнити невелику «сімейну угоду про цифровий відпочинок». У ній пропонуються кілька базових рішень: сніданки й вечері без телефонів, одна година перед сном без екранів, домовленість, що на прогулянку смартфон береться лише один – для фото, навігації та екстреного зв'язку. Родина може дописати власні правила, наприклад, встановити «тиху годину» після обіду або домовитися про максимальну кількість часу, яку дитина може провести в телефоні протягом дня.

Сам процес обговорення й заповнення угоди вже є важливим кроком: діти чують позицію батьків, батьки чують побоювання дітей, і правила стають спільним рішенням, а не односторонньою заборonoю.

Доступ до Wi-Fi у готелі свідомо обмежується. Повноцінна бездротова мережа діє в невеликій робочій зоні біля рецепції та в окремій коворкінг-ніші, де можна спокійно попрацювати або вирішити термінові справи. У номерах, дитячих кімнатах та ресторані Wi-Fi немає – це одразу позбавляє спокуси «просто перевірити пошту перед сном».

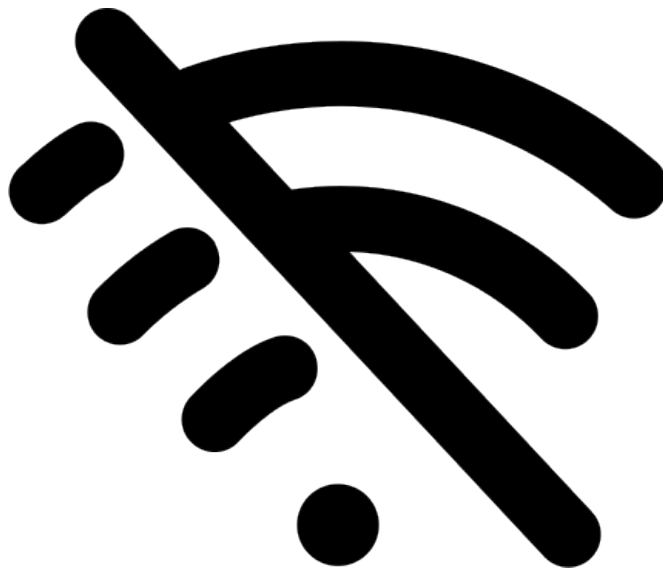


Рис 1.2 Без Wi-fi

Для екстрених ситуацій у коридорах передбачаються стаціонарні телефони, а на рецепції гість завжди може здійснити безкоштовний дзвінок. Для тих, хто за об'єктивних причин не може повністю відмовитися від онлайну (лікарі, фрилансери з жорсткими дедлайнами, батьки дітей із медичними пристроями, що потребують синхронізації з додатком), може бути організований дротовий доступ до мережі в окремому приміщенні. Такий підхід дозволяє не порушувати права й потреби окремих гостей, одночасно зберігаючи загальну атмосферу «відпочинку від екранів».

Уся комунікація будується в позитивному, підтримувальному тоні. Готель не проголошує себе «зоною заборони телефонів», а пропонує гостям можливість спробувати інший режим. У буклетах, стендах і на сайті пояснюється, як якісний сон, стабільний розпорядок дня, зниження тривоги й відчуття близькості в родині пов'язані зі зменшенням екранного навантаження. Наводяться прості поради щодо організації сімейного медіарежиму, які гості можуть забрати з собою додому й застосовувати й після відпустки. Таким чином, готель виступає не лише місцем проживання, а й партнером у формуванні більш здорових звичок.

Третій вимір інноваційної концепції – програма. Простір і правила створюють рамку, але без змістовного наповнення гість неминуче повертається до смартфона як до найпростішого способу заповнити час. Тому ключовою частиною digital-free підходу є якісно сплановані щоденні активності для різних вікових груп.

У теплу пору року на перший план виходять прогулянки та короткі походи. Для родин з дітьми молодшого віку це можуть бути кількакілометрові маршрути з легкими підйомами, зупинками на оглядових майданчиках, завданнями у форматі квесту: знайти певний вид рослини, почути спів певної пташки, намалювати «карту вражень». Для підлітків – дещо складніші маршрути з елементами пригодницького туризму. Влітку також можливі пікніки, спостереження за зоряним небом, вечори біля вогнища з історіями та музикою без підсилювачів.

Взимку програма змінюється: додаються снігові ігри, катання на санчатах, побудова фортець, прості уроки безпечної поведінки в горах. Протягом року працюють майстер-класи з місцевих ремесел – різьблення, ткацтва, виготовлення простих сувенірів, розмальовування дерев'яних іграшок. Частина активностей проводиться у форматі «сімейної майстерні», коли батьки й діти щось роблять разом, а не паралельно. Це одночасно створює спільний досвід і зменшує потребу в телефоні як «рятівнику від нудьги».

Частина програми входить у базову вартість проживання, інші заходи можуть бути платними – наприклад, авторські тури з гідом, індивідуальні

майстер-класи, спеціальні свята чи вечори. Для готелю це означає додаткові джерела доходу, а для гостя – відчуття, що йому пропонують структуру дня, у якій місця для смартфона стає дедалі менше. Коли сім'я заздалегідь знає, що ввечері буде читання вголос у бібліотеці, а вранці – «розвідка стежок» або майстер-клас, потреба «посидіти в телефоні від нудьги» помітно знижується.

Окремий блок програмних заходів стосується роботи з батьками. Під час заселення або в перший день відпочинку адміністрація проводить короткий інструктаж у невимушеній формі: як можна скласти сімейний медіаплан, як пояснити підлітку сенс тимчасових обмежень, як допомогти дитині засинати без мультфільмів. Для зацікавлених батьків готель готує буклети з практичними порадами, прикладами фраз для домовленостей і простих ігор без екранів. Така робота дає подвійний ефект: по-перше, підвищує якість перебування конкретної сім'ї в готелі; по-друге, формує лояльність і бажання повернутися, бо гості відчують реальну підтримку, а не формальну «фішку» у вигляді напису «digital-free».

Щоб зрозуміти, наскільки ефективно працює описаний підхід, необхідна система показників. Вона виконує одразу кілька функцій. По-перше, дозволяє порівняти ситуацію до впровадження концепції й через певний час після неї. По-друге, дає керівництву готелю об'єктивну основу для рішень: які практики варто масштабувати, а що не спрацювало. По-третє, створює аргументаційну базу для партнерів і потенційних інвесторів або грантодавців, які хочуть бачити не лише красиву ідею, а й реальний вимірюваний ефект.

Далі в роботі пропонується перелік ключових індикаторів, які сімейний digital-free готель у Рахові може відстежувати на регулярній основі. Базові значення доцільно сформувати в перший рік експлуатації, використовуючи прості опитування, журнали обліку та дані з системи бронювання, а цільові – визначити як орієнтир для наступних двох-трьох років. Таким чином, концепція цифрового детоксу перестає бути суто декларативною й перетворюється на вимірювану управлінську практику, яка постійно вдосконалюється на основі досвіду реальних сімей.

**Таблиця 1.1 –Показники результативності інноваційної концепції сімейного digital-free готелю**

| № з/п | Показник                                                                   | Одиниця виміру           | Базове значення («до») | Цільове значення («після») | Джерело даних / спосіб вимірювання               |
|-------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------|
| 1     | Частка сімей, що добровільно користуються локерами для гаджетів            | % від заселених сімей    | 20–30                  | 60–70                      | позначки в журналі рецепції, щоденний підрахунок |
| 2     | Середній час перебування без екранів у спільних зонах (18:00–22:00)        | год/добу на сім'ю        | 1,5–2,0                | 3,5–4,0                    | коротке опитування гостей при виїзді             |
| 3     | Питома виручка від «офлайн-активностей» (майстерні, тури, ігри)            | грн/номер·добу           | 0–50                   | 150–200                    | дані PMS та бухгалтерії про додаткові послуги    |
| 4     | Рівень задоволеності «якістю сімейної комунікації»                         | середній бал (1–5)       | 3,5                    | ≥4,3                       | запитання в гостьовій анкеті                     |
| 5     | Частка сімей, що підписали та виконували сімейний медіаплан                | % від заселених сімей    | 0 / 30–40              | 70–80                      | заповнені картки на рецепції, самозвіт батьків   |
| 6     | Частота скарг на обмеження використання гаджетів                           | звернень на 100 заселень | 5–6                    | ≤2–3                       | журнал скарг та пропозицій                       |
| 7     | Частка повторних бронювань сімей, які брали участь у digital-free програмі | % від таких сімей        | 10–15                  | 25–30                      | аналіз бази бронювань                            |
| 8     | Суб'єктивна оцінка якості сну (окремо для дорослих і дітей)                | середній бал (1–5)       | 3,8                    | ≥4,4                       | коротка шкала в анкеті «до/після»                |

Ці показники умовно можна згрупувати за кількома блоками: дизайн сервісу (1, 3, 7), поведінкові зміни (1, 2, 5, 6), добробут і сон (4, 8), лояльність та фінансовий ефект (3, 7). У такому групуванні криється важливий управлінський

сенса. Блок «дизайн сервісу» відображає, наскільки просторові та організаційні рішення готелю працюють як «тихі підказки» для гостей. Якщо частка сімей, що користуються локерами, низька, а виручка від офлайн-активностей майже не зростає, це означає, що або дизайн зон недостатньо привабливий, або персонал не вміє м'яко пропонувати альтернативи. Навпаки, стабільне зростання цих показників свідчить, що концепція digital-free уже закріпилася в повсякденній практиці готелю й починає сприйматися гостями як природна норма.

Блок «поведінкові зміни» зосереджує увагу на тому, що відбувається з реальними звичками сімей під час перебування у готелі. Дані про тривалість перебування без екранів у спільних зонах, готовність підписувати й дотримуватися сімейного медіаплану, кількість скарг на обмеження гаджетів дозволяють побачити, чи вдається готелю змінити щоденний ритм гостей. Тут важливо не лише фіксувати цифри «до» і «після», а й аналізувати їх у розрізі сезонів, типів гостей, каналів бронювання. Наприклад, може виявитися, що родини, які обирають готель через рекомендації друзів, охочіше погоджуються на цифровий детокс, ніж ті, хто потрапив випадково під час пошуку житла «просто в Карпатах». Це дає підстави для корекції комунікації, тарифних планів, опису продукту на сайтах бронювання.

Показники блоку «добробут і сон» відображають, чи перетворюється відмова від екранів на відчутний психологічний і фізичний ефект. Суб'єктивна оцінка якості сну, задоволеність сімейною комунікацією – це не лише «м'які» змінні. Саме вони, у підсумку, формують спогад про відпустку: чи вдалося нарешті виспатися, поспілкуватися без постійних відволікань, провести час із дітьми без конфліктів навколо телефона. Якщо ці показники зростають, digital-free концепція виконує свою головну обіцянку – допомагає родині повернутися до базових форм відпочинку та взаємодії без постійного цифрового шуму.

Блок «лояльність та фінансовий ефект» пов'язує інноваційну ідею з економікою проекту. Питома виручка від офлайн-активностей і частка повторних бронювань сімей, які скористалися програмою, демонструють, чи перетворюється цифровий детокс на стійку бізнес-модель. Якщо родини

повертаються, рекомендують готель знайомим, охоче купують додаткові майстер-класи, походи чи сімейні ігрові вечори, це означає, що інновація не лише «добре звучить», а й створює додану вартість. Для власника це принципово: digital-free підхід перестає бути суто етичним або іміджевим жестом і стає інструментом підвищення конкурентоспроможності.

Таким чином, система показників дозволяє перетворити абстрактну ідею «готелю без гаджетів» на вимірювану управлінську практику. Кожен блок індикаторів можна включити в цикл планування – реалізації – контролю: на початковому етапі встановлюються цільові значення, протягом сезону збираються дані, а в міжсезоння керівництво коригує дизайн простору, програму активностей чи формати комунікації з гостями. У результаті digital-free концепція поступово шліфується, відходять неефективні рішення, з'являються нові сценарії сімейного дозвілля, які краще «чіпляють» клієнтів.

Кожна послуга має чітко визначені умови надання, тривалість та орієнтовну вартість, що дозволяє розглядати digital-free не як абстрактну ідею, а як комерційно привабливий продукт.

Базовою пропозицією є «Сімейний вечір без екранів», який щоденно проводиться у бібліотеці-читальні та дитячій кімнаті. Протягом 2,5–3 годин аніматор і черговий вихователь організовують настільні ігри, читання вголос, прості творчі заняття (малювання, виготовлення листівок, ляльок-мотанок). У вартість проживання включено користування іграми й матеріалами; додатково сім'я може замовити «вечірній чай-сет» (трав'яні чаї, печиво, локальні солодощі). Такий формат дає можливість батькам і дітям провести час разом без екранів і водночас не потребує від гостей жорстких обмежень щодо користування гаджетами поза програмою.

Другий ключовий продукт – одноденний пакет «24 години офлайн». Він передбачає добровільну здачу телефоном у локери на рецепції, участь у двох організованих активностях (ранкова прогулянка-квест і вечірній сімейний вогник або читання вголос), а також «тиху годину» після обіду без екранів у номерах. У пакет входить інструктаж адміністратора, набір аналогових

«замінників» телефону (настільні ігри, блокнот, мапа прогулянки), участь у запланованих заходах. Для готелю це додаткова платна послуга, яку сім'я може забронювати на одну добу або на вихідні; для гостей – структурований день, у якому простіше дотримуватися домовленостей щодо цифрового детоксу.

Окрему групу складають творчі та пізнавальні активності, які продаються за попереднім записом: майстер-класи з карпатських ремесел, сімейні кулінарні воркшопи, локальні міні-тури вихідного дня. Наприклад, майстер-клас «Карпатська іграшка без екранів» триває 1,5–2 години і проводиться у спеціально обладнаній кімнаті творчості; у вартість закладено роботу майстра й матеріали, а наприкінці кожна дитина забирає власноруч зроблений сувенір. Для батьків передбачена можливість спільної участі, що підсилює родинну взаємодію.

**Таблиця 1.2 – Приклади інноваційних digital-free послуг сімейного готелю в Рахові**

| № з/п | Назва послуги                                 | Короткі умови надання                                                                                                                                                       | Тривалість                   | Вартість*                                                           |
|-------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1     | «Сімейний вечір без екранів»                  | Щоденна вечірня програма у бібліотеці та дитячій кімнаті: настільні ігри, читання вголос, творчі активності з аніматором; матеріали включено; участь за попереднім записом. | 19:00–21:30<br>(2 год 30 хв) | входить у вартість проживання; чай-сет (опція) <b>280 грн/сім'ю</b> |
| 2     | Пакет «24 години офлайн»                      | Здача гаджетів у локери, інструктаж, сімейний похід-квест, «тиха година», вечірнє читання; видається набір аналогових активностей; 1 пакет на номер.                        | 15:00–15:00<br>(24 год)      | <b>2400 грн/сім'ю</b> (2 дорослі + до 2 дітей)                      |
| 3     | Майстер-клас «Карпатська іграшка без екранів» | Групове заняття у кімнаті творчості; виготовлення дерев'яної/текстильної іграшки; матеріали та робота майстра включені; супровід одного дорослого безкоштовний.             | 16:00–17:30<br>(1 год 30 хв) | <b>450 грн/дитину</b>                                               |
| 4     | «Ранкова тиха година для батьків»             | Організований час у кімнаті тиші: трав'яний чай, пледи, релакс без слів; діти паралельно на програмі дитячого клубу (входить у проживання).                                 | 08:00–09:00<br>(1 год)       | <b>300 грн/дорослого</b>                                            |

|   |                                                     |                                                                                                                                                          |                              |                                                   |
|---|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------|
| 5 | Сімейний міні-тур<br>«Карпатський день без екранів» | Піший маршрут легкої складності + пікнік і командні ігри; телефони зберігаються у гіда, дозволені лише для фото у 2 визначені зупинки; група до 12 осіб. | 10:00–15:30<br>(5 год 30 хв) | <b>1050<br/>грн/дорослого,<br/>650 грн/дитину</b> |
|---|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------|

Запропонована матриця послуг дозволяє власнику готелю планувати завантаження персоналу, розраховувати очікувану виручку від інноваційних сервісів і тестувати різні цінові стратегії. Для гостей чіткі умови, тривалість і вартість роблять digital-free пропозицію прозорою та зрозумілою: сім'я може заздалегідь обрати формат, який відповідає її бюджету та очікуванням, а не сприймати концепцію лише як загальну ідею «менше користуватися телефоном».

Світовий досвід організації digital-free відпочинку підтверджує, що така концепція не є тимчасовою модою, а відповідає глибинному запиту сучасних мандрівників – на тишу, уповільнення й повернення до простих форм присутності разом. У різних країнах сформувалися декілька моделей, які по-своєму поєднують архітектуру, сервіс і «правила гри» з гаджетами, але всі вони демонструють: відмова від екранів може бути не заборонаю, а частиною привабливої ціннісної пропозиції.

Показовим є приклад європейських wellness- та medical-spa готелів, де digital detox інтегрується в загальну програму турботи про здоров'я. Зокрема, в окремих спа-комплексах Німеччини та Швейцарії вже на рівні дизайну номерів і технічних рішень створюють «простір без сигналу»: передбачаються спеціальні вимикачі Wi-Fi у кімнаті, екрановані стіни, відсутність телевізорів, мінімальна кількість блимаючих індикаторів і гаджетів. Гість бачить просту й зрозумілу дію: натиснув кнопку – інтернет зник, кімната перетворилася на «капсулу тиші». У комунікації це подається не як заборона, а як елемент турботи про сон, концентрацію й нервову систему. Такі готелі активно використовують мовлення «подарунка собі»: «Подаруйте собі ніч без сповіщень», «Спробуйте спати в кімнаті без екранів», «Дозвольте мозку відпочити від потоку сигналів». Для

сімей з дітьми це формує зрозумілий сценарій: ми їдемо сюди не просто «переночувати», а «виспатися й перезавантажитися».

Інший напрямок представляють мережі малих off-grid кабінів і ретритів, що фізично розташовані поза зонами інтенсивної урбанізації. Їхня логіка будується на ідеї «тимчасової втечі» з міста: невеликий будиночок, мінімалістичний інтер'єр, відсутність телевізора і часто навіть повноцінного покриття мобільного зв'язку. Багато таких проєктів вводять ритуал «розставання з телефоном»: при заселенні гостю пропонують спеціальний локер чи дерев'яну скриньку, куди можна покласти смартфон. Натомість він отримує набір аналогових альтернатив: паперові мапи, блокнот і ручку, книгу, настільну гру, миттєву камеру, список завдань «спробуй сьогодні» (поспостерігати за птахами, намалювати краєвид, написати листа самому собі). Частина гостей спочатку сприймає це як жарт, але вже через день-два визнає, що саме цей простий ритуал став поворотним моментом: «якщо телефон лежить у скриньці, рука тягнеться до нього значно рідше». Для нашого готелю в Рахові це дає важливий урок: цифровий детокс починається не з великих гасел, а з маленьких, але виразних дій – локерів, табличок, наборів «аналогових радощів».

Окрему нішу займають сімейні еко- та фермерські готелі в Альпах, Скандинавії, Піренеях, які не завжди прямо називають себе digital-free, але по факту працюють у близькій парадигмі. У таких закладах основний акцент робиться на спільній фізичній активності: ранкові прогулянки з гідом, знайомство з тваринами, участь у нескладних роботах по господарству, спільне приготування їжі, вечори біля вогнища чи каміна. Важлива деталь: організатори чесно визнають, що повністю «відрізати» дітей і підлітків від гаджетів неможливо і часто не потрібно. Замість цього вони вибудовують структуру дня так, щоб більша його частина була насичена офлайн-подіями, а екранний час ставав скоріше «додатком», а не «фоном». Наприклад, ранкові та вечірні блоки оголошуються «зонами без екранів», у їдальні діють чіткі правила щодо телефонів, а між активностями допускаються короткі «вікна» на фото чи

спілкування з друзями. Для батьків це знімає відчуття провини («ми не змушуємо, а домовляємося»), для дітей – перетворює правила на частину гри.

Цікаві кейси є і в міському середовищі, де повністю уникнути сигналів і реклами неможливо. Деякі бутик-готелі та хостели в європейських столицях вводять концепцію «digital slow»: телевізори встановлюються лише в окремих зонах або повністю замінюються проєкторами для спільних показів; у номерах гостю пропонують «скриньку тиші» для телефону, а в лобі – куточки для читання й настільних ігор. Частина номерів продається як «економ без екрана» і має цілком конкретну аудиторію – людей, які втомилися від нав'язливої розвагової інфраструктури. Важливо, що такі готелі працюють із мовою бренду: на сайтах і в буклетах цифрові обмеження описуються як плюс («жодних відволікань», «простір для розмови», «номер, у якому легко заснути»), а не як недолік.

Для нашого сімейного готелю в Рахові особливу цінність мають ті практики, де digital-free елементи поєднуються з локальною культурою й природним ландшафтом. Наприклад, окремі гірські ретрити в Австрії та Італії активно використовують місцеві ремесла й гастрономію як «якоря уваги»: гостям пропонують майстер-класи з виготовлення сиру, випікання хліба, традиційних співів чи танців, малювання пейзажів. Такі активності не потребують складної техніки, але створюють унікальний досвід, який неможливо відтворити в смартфоні. У Карпатах потенціал подібних рішень не менший: ткацтво, різьба по дереву, музичні вечори з живими інструментами, спільне приготування локальних страв можуть стати таким самим «аналоговим магнітом», як у згаданих альпійських місцях.

Характерною рисою успішних digital-free проєктів є прозорість і добровільність. Жоден із них не забирає у гостя телефон фізично й не контролює трафік на рівні «покарання». Натомість вибудовується система м'яких, але виразних підказок: знаки в публічних зонах, лаконічні правила в інформаційних папках, приклади для наслідування з боку персоналу (адміністратори й аніматори, які самі не сидять у телефоні під час спілкування з гостями). У багатьох готелях практикують просту фразу на рецепції: «У нас є спеціальні

скриньки для телефонів і карта аналогових активностей, якщо ви хочете спробувати справжній відпочинок без екранів». Далі рішення – за гостем, але статистика показує, що значна частина сімей погоджується хоча б на частковий експеримент.

Ще один важливий момент, який варто врахувати в українському контексті, – повага до різних потреб. У світових проєктах digital-free дедалі частіше робиться застереження для гостей з медичними показаннями чи особливими потребами: смартфон може бути засобом навігації для людей з порушеннями зору, інструментом моніторингу стану здоров'я, способом підтримувати контакт з близькими на дистанції. Тому правила формулюються гнучко: є «зони без екранів» і «час без екранів», але завжди залишається простір для обґрунтованих винятків. Це дозволяє поєднати турботу про добробут більшості гостей із повагою до індивідуальних ситуацій.

Порівнюючи ці підходи зі задумом сімейного digital-free готелю в Рахові, можна зробити кілька висновків. По-перше, наш проєкт вписується в глобальний тренд, але водночас має власну специфіку: акцент на сімейній взаємодії, локальній культурі й доступності для українського туриста. По-друге, сильний бік міжнародних прикладів – у візуальній і сервісній «видимості» концепції: lock-box, таблички, чіткі зони без гаджетів, програма активностей – усе це варто системно врахувати в архітектурно-планувальних рішеннях і стандартах обслуговування в нашому готелі. По-третє, практика показує, що цифрові обмеження найкраще сприймаються тоді, коли гість отримує натомість конкретну, якісну альтернативу – природу, творчість, рух, живе спілкування. Саме Карпати, а зокрема Рахів, мають для цього всі природні передумови, тож інтеграція світового досвіду в місцевий контекст виглядає не лише реальною, а й перспективною у довгостроковому вимірі.

У підсумку, запропонований підхід дозволяє розглядати інновацію не як одноразову «фішку» для реклами, а як цілісну систему рішень – просторових, організаційних, програмних і вимірювальних. Для сімей, що приїжджають до Рахова, це шанс прожити кілька днів у іншому ритмі, відчути, як змінюється

спілкування без постійних сповіщень і стрічок новин. Для власників готелю – можливість зайняти окрему нішу на ринку, підвищити лояльність гостей і сформувати стійку репутацію місця, де справді допомагають «перезавантажити» не лише гаджети, а й власну щоденну поведінку.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Закарпатська область — одна з найпотужніших природно-рекреаційних дестинацій країни, і саме це становить стратегічну перевагу для запуску сімейного digital-free готелю в місті Рахів. Каркасом привабливості є Карпатський біосферний заповідник (КБЗ), що простягається від 180 до 2061 м н.р.м. і репрезентує весь ландшафтно-біологічний спектр південного макросхилу Українських Карпат; територія заповідника сягає 58 035,8 га та включає знакові піки (Говерла, Близниці), праліси бука (компоненти Світової спадщини ЮНЕСКО), «Долину нарцисів» та ін. Це природне середовище ідеально пасує до відпочинку без екранів, створюючи «аналогові» активності для родин — прогулянки, короткі трекінги, спостереження за природою, читання й настільні ігри у «тихих» зонах готелю. [2]

Рахівська громада має виразну культурну і символічну айдентику: за 15 км на південний захід розташована відома позначка «географічний центр Європи» у селі Ділове, що підсилює імідж локації як місця «перезавантаження» (reboot). У наукових і туристичних джерелах згадуються різні методики визначення «центру», але стійка асоціація Рахівщини з цією пам'яткою працює як маркетинговий актив для сімейного продукту.

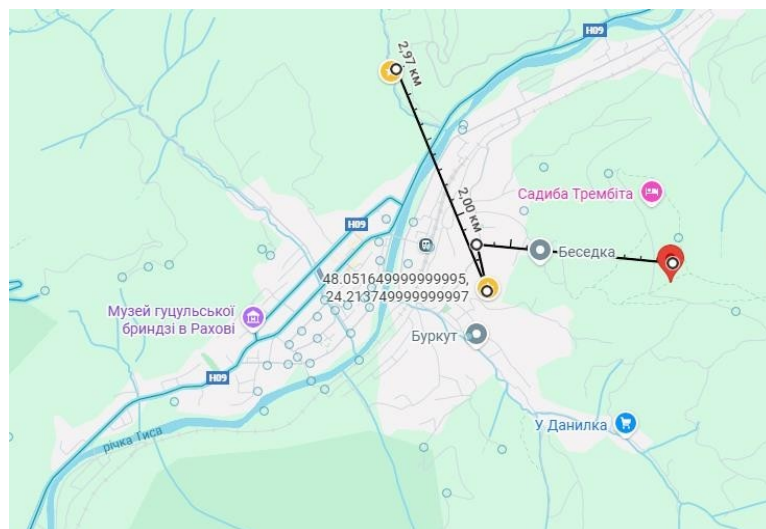


Рис 2.1 Варіанти розташування готелю

З позиції транспортної доступності регіон прошиває автошлях національного значення Н-09 (Мукачево — Рахів — Івано-Франківськ — Рогатин — Львів), протяжність якого за довідковими джерелами становить близько 423,6 км; дорога безпосередньо проходить через Рахів. Паралельно функціонує залізничне сполучення: станція Рахів обслуговує щоденні нічні поїзди «Київ — Рахів» (№095/096, 055/056), що забезпечує прямий приплив попиту зі столиці та транзитних хабів. Для актуальної подорожі розклад завжди варто звіряти на сайті Укрзалізниці. [12]

Стан і динаміка галузі гостинності підтверджують інвестиційну доцільність: офіційна Програма 2023–2026 Управління туризму та курортів Закарпатської ОВА фіксує 705 оздоровчих, рекреаційних та туристичних об'єктів у період воєнного стану, приблизно 30 000 місць одночасного розміщення та близько 500 сільських садиб. Це означає розгалужену мережу пропозиції та критичну масу суміжних сервісів для кооперації (трансфери, екскурсії, харчування, ремесла).[3]

Фіскальні індикатори також стійко зростають: туристичний збір за 2023 рік у Закарпатті склав 22 160 700 грн, що на 13,8% більше, ніж у 2022-му; у 2024-му Управління додатково повідомляло про приріст податкових надходжень від турсфери (контекст для тренду). Для бізнес-плану це — сигнали платоспроможного попиту та відновлення внутрішнього туризму в регіоні.[3]

На рівні субрегіону, Рахівський район акумулює ключові «магніти» різних сезонів: влітку — Свидовець, Чорногора і Мармароси з мережами сімейних маршрутів; узимку — високогірний курорт Драгобрат (орієнтовно 1400–1700 м н.р.м.), який формує стійку хвилю зимового попиту. Для нашої digital-free концепції важливо, що характер активностей не потребує гаджетів, а простір легко організувати під «тихі години» та ритуали родинної взаємодії. [13]

Для сімейного digital-free продукту принципове значення мають «низькопорогові» активності: короткі прогулянки й марковані стежки у лісових масивах навколо Рахова, легкі маршрути в бік Свидовця та Чорногори, камерні культурні події без підсилювальної апаратури. Інфраструктура зимових видів

спорту на полонині Драгобрат, що працює на висотах близько 1400–1700 м, забезпечує зимову хвилю попиту та дає змогу пропонувати пакети «тиждень без екранів + лижна школа для дітей». Логістично базова зв'язка «Київ — Рахів» нічними поїздами і виїзд на Н-09 дають змогу сім'ям комфортно планувати подорож без власного авто. [5]

Для сімейного готелю з політикою digital-free критично важливі тиша, якісний сон і близькість до природних стежок за одночасного збереження зручної логістики прибуття. Рекомендовано відпрацьовувати три коридори пошуку ділянки :

- Z-1 (північні схили з природним шумозахистом): відступ від Н-09 на 300–800 м, помірні ухили та інсоляція для сімей із дітьми, швидкий вихід до лісових стежок.
- Z-2 (ліва тераса Тиси поза зоною підтоплення): пішохідна досяжність до центру та залізничної станції, можливість створення «тихих» двориків та читальних.
- Z-3 (східний лісовий пояс у радіусі 1–2 км від центру): зелений буфер, мінімум візуального/акустичного «шуму» від дороги, короткий трансфер до підходів на Свидовець.

Обов'язкові попередні перевірки для конкретних земельних ділянок: містобудівні умови та обмеження, вивчення гідрологічних ризиків (Тиса й притоки), відповідність природоохоронному режиму (щоб не заходити в ядро/буфер КБЗ), доступність інженерних мереж та санітарні відступи. Таке планувальне рішення натуралізує офлайн-поведінку (не треба діставати телефон, щоби «розважитися»), а екстрений зв'язок забезпечується на рівні рецепції та визначених технічних точок. [10]

Поєднання унікального природного каркаса (КБЗ та високогірні масиви), культурної впізнаваності (Ділове — «центр Європи»), стійкої транспортної доступності (Н-09, нічні поїзди Київ—Рахів) та зростаючих галузевих індикаторів (мережа розміщення, туристичний збір) формує високу конкурентоспроможність дестинації для запуску сімейного готелю з політикою

зниження цифрової залежності. Вибір ділянки в межах рекомендованих зон дозволить збалансувати тишу, близькість до природи та зручність прибуття, а також інтегрувати в продукт локальні «аналогові» активності для дітей і дорослих.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Ринкова пропозиція в межах 2 км від майданчика В складається переважно з малих готелів, апарт-готелів і приватних садиб, а також 1 хостелу з виражено бюджетною політикою та базовим переліком сервісів (Wi-Fi, автостоянка, інколи — ресторан або спільна кухня). Центральні адреси по вул. Миру (№42, №44, №15г) формують «ядро» пропозиції; саме тут зосереджені готель «Європа» та Rakhiv Hotel & Apartments, а також Hotel Menchul (апартформат). За профілем послуг це радше базові або середнього рівня заклади — без офіційної категоризації «зірками». Для сімей з дітьми у форматі digital-free нинішня пропозиція має прогалини: відсутні спеціальні «тихі зони», дитячі програми без гаджетів, бібліотечно-ігрові кімнати, ритуали «детоксу», регламент тиші тощо. У таблиці 2.1 підсумовано ключові параметри чинних об'єктів.

**Таблиця 2.1 — Забезпеченість досліджуваного району засобами розміщення (радіус 2 км)**

| Діючі засоби розміщення   | Адреса                  | Тип          | Категорія | Номерний фонд та цінова політика                                                | Інфраструктура та послуги                                                                                                           | Середньорічне завантаження   |
|---------------------------|-------------------------|--------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Готель «Європа»           | м. Рахів, вул. Миру, 42 | Готель       | н/д       | Ціни «від» на Hotels24: від ~600 грн/ніч (для 2 дорослих; змінюється за датами) | Розташування в центрі; ресторан на місці; Wi-Fi; автостоянка. За відгуками на Booking — немає ліфта (персонал допомагає з валізами) | н/д (відкриті дані відсутні) |
| Rakhiv Hotel & Apartments | м. Рахів, вул. Миру, 44 | Апарт-готель | н/д       | 6 апартаментів + 15 номерів (заявлено на Hotels24);                             | За Booking: тераса, ресторан/бар, Wi-Fi по всій будівлі. За                                                                         | н/д                          |

|                                               |                                                |                                            |     |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                               |                                                |                                            |     | ціни «від»<br>~620 грн/ніч<br>(варіюють)                                                                             | відгуками на<br>Hotels24<br>трапляються<br>перебої з<br>інтернетом,<br>зауваження до<br>звукоізоляції та<br>інформація, що<br>ресторан може<br>не працювати;<br>немає власної<br>парковки<br>(паркування на<br>вул. Миру) |     |
| Hotel<br>Menchul                              | м. Рахів,<br>вул.<br>Миру,<br>15г, 3–4<br>пов. | Апарт-<br>готель<br>(condo/aparth<br>otel) | н/д | Ціни<br>коливаються<br>залежно від<br>дат/каналу;<br>адреса<br>підтверджена<br>Agoda/Skysca<br>nner.                 | Сімейні<br>апартаменти/но<br>мери; Wi-Fi;<br>локація поруч із<br>центром                                                                                                                                                  | н/д |
| Dream<br>Hostel<br>Carpathi<br>ans<br>Rakhiv  | м. Рахів,<br>вул.<br>Карпатс<br>ька, 8А        | Хостел                                     | н/д | Від ~400<br>грн/місце/ніч<br>(за Booking<br>під час<br>вибірки);<br>ціна<br>залежить від<br>сезону та<br>типу місця. | Центр/близько<br>до вокзалу; 24/7<br>ресепція,<br>екскурсії/турде<br>ск, прокат<br>лижного<br>спорядження,<br>спільна<br>кухня/BBQ; Wi-<br>Fi.                                                                            | н/д |
| Гостинн<br>ий двір<br>«Смерек<br>ова<br>хата» | м. Рахів,<br>вул.<br>Шевчен<br>ка, 8           | Приватна<br>садиба /<br>міні-готель        | н/д | Ціни на<br>Hotels24 —<br>«від ~800<br>грн»;<br>номерний<br>фонд у двох<br>будівлях<br>(будинок +<br>котедж).         | Кухня для<br>самостійного<br>харчування; ліс<br>поруч; Wi-Fi;<br>автостоянка;<br>300–600 м до<br>центру за<br>локальними<br>довідникам                                                                                    | н/д |
| Приватн<br>а садиба<br>«Марта»                | м. Рахів,<br>вул. І.<br>Франка,<br>20А         | Приватна<br>садиба                         | н/д | 5 номерів;<br>ціни «від<br>~900 грн/ніч»<br>(Hotels24).                                                              | Wi-Fi,<br>автостоянка,<br>пральня;<br>ресторану<br>немає<br>(самостійне/до<br>машне<br>харчування).                                                                                                                       | н/д |
| Приватн<br>а садиба<br>«У<br>Петра»           | м. Рахів,<br>м-н<br>Буркут,<br>вул.            | Приватна<br>садиба                         | н/д | Двомісні/три<br>місні номери;<br>ціни змінні;<br>адреса і                                                            | Wi-Fi,<br>автостоянка;<br>харчування<br>самостійне/дом                                                                                                                                                                    | н/д |

|                             |                                            |                                     |     |                                                                 |                                                                                                               |     |
|-----------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                             | Зелена,<br>1Д                              |                                     |     | профіль<br>сервісів<br>підтверджені<br>кількома<br>довідниками. | ашне; близько<br>до центру.                                                                                   |     |
| Гостинний двір<br>«Camelot» | м. Рахів,<br>вул.<br>Героїв<br>АТО,<br>78в | Гостьовий<br>двір / міні-<br>готель | н/д | Ціни «від<br>~770 грн/ніч»<br>(Hotels24).                       | Дуже висока<br>оцінка гостей;<br>Wi-Fi; спільна<br>кухня; вулична<br>парковка;<br>невеликий<br>номерний фонд. | н/д |

У центральній осі попиту працюють «Європа» та Rakhiv Hotel & Apartments. «Європа» має беззаперечний плюс — власний ресторан та локацію в центрі, однак за відгуками відсутній ліфт, що важливо для сімей із візочками чи багажем (обмеження безбар'єрності).

Rakhiv Hotel & Apartments комбінує класичні номери з апартаментами й ресторан/бар за букінг-картою, але у відгуках гості згадують слабку звукоізоляцію, перебої з інтернетом, відсутність власної парковки; також є свідчення, що ресторан може тимчасово не працювати — усе це зменшує комфорт для «тихого» сімейного продукту.

Hotel Menchul — зручна адреса на Миру, 15г, апарт-формат для сімей, але публічна інформація про розмір фонду/інфраструктуру обмежена (типовий недолік малих об'єктів).

Dream Hostel Carpathians закриває бюджетний сегмент і молодіжні групи, однак хостельний стандарт сервісу не відповідає очікуванням сімей, що шукають «тиші години» й приватність. Водночас його близькість до вокзалу підтверджує сильний транзитний попит.

Приватні садиби «Смерекова хата», «Марта», «У Петра» і міні-готель «Camelot» пропонують затишний формат, часто із самостійним харчуванням (спільна кухня), Wi-Fi та автостоянкою, але без дитячих програм/дитячої кімнати, без формалізованого режиму тиші і без категоризації.

Проміжний підсумок: у радіусі 2 км існує щільна пропозиція базово-середнього рівня (готелі, апарти, приватні садиби, хостел). Натомість відсутня спеціалізована сімейна пропозиція з концепцією digital-free: немає стабільних

«тихих зон», бібліотечно-ігрових кімнат, аналогових активностей (майстерні, настільні ігри, кінозал без смартфонів), регламенту детоксу та «тиших годин». З урахуванням цього, тип майбутнього підприємства доцільно визначити як сімейний готель / курортний міні-готель із підвищеним рівнем тиші та аналоговою програмою дозвілля; категорія — орієнтир 3\* (або 3 *Superior*\*) із можливим переходом у 4\* за рахунок сервісу й дизайну, але без екранів у громадських просторах. Така конфігурація закриває виявлені прогалини, підсилює унікальність продукту і не вступає в пряму цінову конкуренцію з бюджетним сегментом.

### **2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів**

В основі локального попиту — мережа близьких «аналогових» маршрутів та освітньо-природничих об'єктів у межах 800–2000 м від майбутнього готелю. Ключовий магніт — Музей екології гір Карпатського біосферного заповідника (адреса: м. Рахів, вул. Красне Плесо, 77), що працює як екоосвітній центр і приймає організовані групи; музей розташований у центральній садибі КБЗ на південній околиці Рахова, офіційні контакти та маршрут доступу оприлюднює сам заповідник та довідники Карпатського регіону. Додатковою «воронкою» є залізнична станція Рахів, що забезпечує прибуття й відправлення туристів (нічні рейси Київ—Рахів), та фіксується у відкритих гео-довідниках як значимий транспортний вузол біля кордону з Румунією. Адміністрація КБЗ також розташована в Рахові, що підсилює екоосвітній профіль міста та створює потенціал кооперації.

Щоб кількісно оцінити «воронку» попиту, я сформував сценарні (планувальні) показники пропускної здатності ключових місць тяжіння — вони потрібні для розрахунку місткості готелю, не є офіційною статистикою та мають бути уточнені в польових обмірах[1].

Для сезонного профілю попиту закладено, що влітку основу становлять сім'ї з дітьми 4–14 років (55% усіх гостей), тоді як узимку зростає частка пар та малих груп (зимова активність на Драгобраті, сімейні канікули). Порівняння

літньої/зимової структури показано на діаграмі. Стосовно походження гостей, сценарний мікс передбачає 80% внутрішніх туристів та 20% іноземних, передусім ближній прикордонний ринок Румунії, а також Польщі/Словаччини. Підставою для такого припущення є безпосередня прикордонна географія Рахова і транскордонні транспортні/культурні зв'язки[3].

На підставі цих сценарних потоків побудовано просту модель визначення місткості: за прогнозом 14 500 номеро-ночей на рік, середній тривалості перебування 2,2 ночі та цільовій середньорічній завантаженості 62%, рекомендована кількість номерів — 30. Це дозволяє працювати зі стабільною заповненістю в піки (літо/зима), не «перегріваючи» цінову політику, і підтримує концепцію тиші та індивідуального сервісу для сімей.

Цільовий контингент — сім'ї з дітьми 4–14 років (ядро попиту), пари 25–45 і малі дружні групи з фокусом на «аналогові» активності (прогулянки, короткі треки, музеї, локальна гастрономія). Частка іноземців очікується передусім із Румунії (близькість кордону) та з країн Центральної Європи. Рекомендована місткість готелю:  $\approx 30$  номерів (орієнтовно 85–95 ліжко-місць залежно від міксу double/twin/family), із «тихими зонами», дитячою бібліотечно-ігровою кімнатою, студіями ремесел і безекранним рестораном/чайною.

## **2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення**

Майбутній засіб розміщення розглядається як невеликий сімейний тризірковий готель з політикою зниження цифрової залежності (digital-free). Основна ідея — спокійний відпочинок у Карпатах без постійної присутності екранів, із акцентом на тишу, природу та живе спілкування в родині. В радіусі близько 2 км від обраної локації в м. Рахів (орієнтир — вул. Миру) майже немає закладів, які спеціально працюють із сімейним сегментом без екранів: із бібліотечно-ігровими кімнатами, дитячими «аналоговими» програмами, вечірніми «тихими годинами», ремісничими майстернями. Запроектований готель покликаний заповнити цю ринкову нішу.

Ціннісну пропозицію готелю можна коротко сформулювати як: «Тихий сімейний відпочинок без екранів у серці Карпат». Гості отримують просте, але продумане середовище: зручні номери з якісним сном (краще затемнення, базові акустичні рішення), спільні простори без телевізорів та інших екранів, дитячі офлайн-активності (настільні ігри, читання, творчі заняття), можливість виходу на короткі природні маршрути прямо від готелю, спокійне «повільне» харчування без інформаційного шуму. Важливою складовою є дружність до сімей з дітьми (пеленальні зони, можливість підігріти дитяче харчування, безпечні покриття в ігрових зонах), а також базова доступність для людей з порушеннями мобільності (ліфт, номер категорії МГН, безбар'єрні входи).

Локаційно готель прив'язується до Рахова як до «ворот» Карпатського біосферного заповідника та до популярної туристичної точки – с. Ділове («центр Європи»). Кандидатна зона забудови (умовно Site B поблизу вул. Миру) обрана так, щоб поєднати пішу доступність до центру міста з певним відступом від траси Н-09 для кращого акустичного комфорту. Конфігурація будівлі й благоустрою має підсилювати відчуття близькості до природи: більше денного світла, використання дерева й каменю в оздобленні, захищені тераси, озеленення і тихі дворики.

З погляду категорійності готель планується як 3★ сімейний готель. Це дозволяє підтримувати відносно доступний рівень цін для сімейного сегмента й одночасно забезпечити вищу якість сну, матеріалів та сервісу порівняно з найпростішими міні-готелями та садибами поблизу. У перспективі часткове підвищення рівня комфорту можливе через дизайн, харчування та програму послуг, але без відмови від базового принципу digital-free.

**Таблиця 2.2 – Концепція діяльності засобу розміщення**

| Ознаки концепції   | Характеристика ознак  |
|--------------------|-----------------------|
| Тип готелю         | Готель                |
| Спеціалізація      | Готель сімейного типу |
| Категорія          | 3★                    |
| Кількість номерів  | 30 номерів, 90 місць  |
| Місце знаходження: |                       |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| – фактичне                         | м. Рахів, орієнтовна ділянка в районі вул. Миру, у пішій доступності до центру та з відступом від траси Н-09 для забезпечення тиші.                                                                                                                                          |
| – знакове                          | Рахів як «столиця Гуцульщини», поблизу с. Ділове («центр Європи»), сусідство з територіями Карпатського біосферного заповідника.                                                                                                                                             |
| Форма власності                    | Приватна власність; модель управління – власник-оператор або невелика керуюча компанія з локальним персоналом.                                                                                                                                                               |
| Організаційна структура управління | Генеральний менеджер; служба прийому та розміщення; хаускіпінг; служба харчування; технічне обслуговування; організація дитячих і сімейних програм; аутсорс фінансів/маркетингу.                                                                                             |
| Споруда готелю                     | Будівля на 3 поверхи з можливістю мансарди; проста каркасна/монолітна схема з дерев'яними елементами, терасами та енергоощадними огорожувальними конструкціями.                                                                                                              |
| Стиль дизайну                      | Сучасний карпатський стиль (Contemporary Alpine з гуцульськими акцентами): натуральні матеріали, теплі відтінки, без телевізорів та екранів у ресторані й лобі.                                                                                                              |
| Контингент споживачів              | Сім'ї з дітьми 4–14 років, пари 25–45 років, невеликі групи, внутрішні туристи та гості із сусідніх країн (Румунія, Центральна Європа).                                                                                                                                      |
| Основні послуги                    | Проживання; сніданки; сімейні лаунжі; читальня; кімната настільних ігор; дитяча кімната без гаджетів; базовий прокат спорядження; організація трансферів.                                                                                                                    |
| Додаткові послуги                  | Невеликий SPA-блок (сауна/купіль); чайна з трав'яними зборами; прості ремісничі майстерні; пікнік-набори; послуги прання (self-laundry); зберігання спорядження; послуги гіда.                                                                                               |
| Інфраструктура                     | Ресторан без екранів на 60–70 місць; чайна зона; бібліотека-читальня; дитяча кімната; невеликий зал для йоги/занять; міні-SPA; тераса; тихий дворик; дитячий майданчик; господарські приміщення; паркінг на 18–22 авто (у т.ч. місця МГН та 1–2 зарядки для електромобілів). |
| Режим роботи                       | Цілорічна робота; служба прийому та розміщення – 24/7; ресторан і додаткові сервіси – за встановленим щоденним розкладом.                                                                                                                                                    |
| Площа земельної ділянки            | Орієнтовно 0,40 га (4 000 м²).                                                                                                                                                                                                                                               |

Маркетингово-продуктова логіка концепції проста: основний сегмент – сім'ї з дітьми, які шукають безпечний і спокійний відпочинок у Карпатах, де дітям є чим зайнятися без телефонів і планшетів, а батьки можуть відпочити від роботи й інформаційного шуму. Додатковий сегмент – пари та невеликі компанії, які цінують тишу, природу та відсутність телевізора в кожному кутку. Digital-free політика подається не як заборона, а як можливість спробувати інший формат відпочинку: у спільних просторах прийнято бути без гаджетів, у номерах немає телевізорів, а на рецепції гість отримує прості паперові карти, підбірку настільних ігор та книжок.

Типовий день у готелі будується навколо простих сценаріїв: неквапливий сніданок, короткий похід або прогулянка з дітьми, денний відпочинок у читальні чи на терасі, дитячі майстерні або ігри, ввечері — спільні настільні ігри чи спокійний час у лаунжі. Така структура дозволить сприяти збільшенню тривалості перебування, повторним візитам та формуванню лояльної аудиторії.

Площа земельної ділянки для готелю орієнтовно визначається за формулою (2.1):

$$S_d = n_z \cdot N,$$

де  $S_d$  — розрахункова площа ділянки, м<sup>2</sup>;

$n_z$  — нормативна площа на одне місце розміщення, м<sup>2</sup>/місце;

$N$  — місткість готелю, місць.

За місткості  $N = 90$  місць і прийнятому для курортного сімейного формату нормативі  $n_z \approx 45$  м<sup>2</sup>/місце отримуємо:

$$S_d = 45 \cdot 90 = 4\,050 \text{ м}^2 \approx 0,405 \text{ га}.$$

Для спрощення в подальших розрахунках площу округлюємо до 0,40 га, що забезпечує достатній простір для озеленення, тихих зон, дитячих майданчиків та паркування без надмірної щільності забудови.

Такий масштаб і зміст концепції відповідає можливостям тризіркового сімейного готелю: проєкт залишається реалістичним за інвестиціями, але водночас дозволяє створити помітно відмінний від місцевої пропозиції продукт із чіткою спеціалізацією — сімейний digital-free відпочинок у Рахові.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для сімейного готелю з умовами для зниження цифрової залежності в місті Рахів доцільно обрати лінійно-функціональну організаційно-функціональну структуру управління. Такий тип структури відповідає цілям підприємства, оскільки забезпечує чіткий розподіл відповідальності між службами, дозволяє швидко реагувати на коливання попиту протягом туристичних сезонів і водночас підтримує концепцію digital-free у сервісно-виробничих процесах. До внутрішніх факторів, що впливають на вибір структури, належать невеликий масштаб готелю (30 номерів і 90 місць), сімейна спеціалізація, наявність додаткових сервісів wellbeing та офлайн-активностей, а також необхідність тісної координації між службами прийому, Housekeeping і F&B. Зовнішні фактори пов'язані з сезонністю попиту в гірському туристичному регіоні, транспортною доступністю Рахова, конкуренцією з боку невеликих гостьових будинків та апарт-готелів, а також зростанням інтересу до форматів відпочинку без гаджетів.

В основі моделювання сервісно-виробничого процесу лежить поділ персоналу на кілька ключових служб, які забезпечують повний цикл обслуговування гостя: від моменту бронювання та поселення до організації харчування, прибирання, анімаційних і лікувально-оздоровчих програм, технічної експлуатації будівлі, безпеки, маркетингу та фінансів. Для наочного подання основних служб готелю, їхніх функцій і складу персоналу формується таблиця 3.1.

**Таблиця 3.1 – Основні служби готелю**

| Назва служби                                | Обов'язки                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Працівники                                                      |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Служба прийому та розміщення (Front Office) | бронювання номерів; прийом і реєстрація гостей; оформлення поселення та виїзду; ведення карток гостей і бази даних номерного фонду; розміщення з урахуванням сімейного складу; надання інформаційних і туристичних послуг; організація трансферів; первинне інформування про правила digital- | менеджер фронт-офісу, адміністратори змін, портєс, носії багажу |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | free та «тихі години»; проведення розрахунків за проживання і послуги; ведення необхідної звітності                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                           |
| <b>Служба управління номерним фондом (Housekeeping)</b>    | планування заселення й виїздів спільно з Front Office; прибирання номерів, коридорів і громадських зон; підтримання санітарно-гігієнічного стану приміщень; організація прання, сушіння та прасування білизни; укомплектування номерів гігієнічними засобами та analog-kit (книги, настільні ігри, матеріали для творчості); контроль збереження майна готелю | менеджер служби, старша покоївка, покоївки, кастелянша, працівники пральні, прибиральники                 |
| <b>Служба ресторанного обслуговування (F&amp;B сервіс)</b> | організація сніданків і додаткового харчування; обслуговування гостей у ресторані та чайній зоні без використання екранів; подача страв і напоїв з урахуванням дитячого, дієтичного й безалергенного меню; сервірування та підтримання порядку в залах; координація роботи з кухнею                                                                           | керівник F&B, метрдотель, офіціанти, баристи/бармени                                                      |
| <b>Кухня та виробництво кулінарної продукції</b>           | підготовка сировини; приготування страв для сніданків та додаткового харчування згідно з технологічними картами; використання локальних продуктів; дотримання санітарних норм і системи HACCP; організація приймання, зберігання та списання сировини; миття посуду та інвентарю                                                                              | шеф-кухар, су-шеф, кухарі гарячого й холодного цехів, кондитер, мийники посуду                            |
| <b>Служба організації дозвілля та digital-free програм</b> | організація роботи дитячого клубу без гаджетів; проведення творчих майстерень, настільних ігор, читань; підготовка та реалізація сімейних програм дозвілля на території готелю й на природі; розробка і проведення «ритуалу детоксу» при заїзді; співпраця з місцевими гідами та екскурсводами                                                                | координатор програм wellbeing, аніматори/тьютори, інструктор з активностей, гіди-партнери (за договорами) |
| <b>Інженерно-технічна служба</b>                           | експлуатація систем електропостачання, водопостачання та водовідведення, опалення, вентиляції та кондиціювання; обслуговування обладнання міні-SPA й технічних приміщень; проведення планово-попереджувальних ремонтів; оперативне усунення несправностей; забезпечення енергоефективної роботи готелю                                                        | головний інженер, електрик, сантехнік, технік з ОВіК, майстер з дрібних ремонтів                          |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Служба безпеки</b>                                   | організація пропускового режиму й контролю доступу; моніторинг систем відеоспостереження; контроль дотримання правил пожежної безпеки; проведення інструктажів персоналу; нічні обходи будівлі й території; взаємодія з правоохоронними органами та службами ДСНС у разі інцидентів                                                                                                                        | інженер з охорони праці та пожежної безпеки, охоронці, нічний черговий                                                        |
| <b>Адміністративно-фінансова та маркетингова служба</b> | загальне управління готелем; складання й контроль бюджету; бухгалтерський та управлінський облік; робота з постачальниками та договорами; підбір, адаптація й навчання персоналу; розробка стандартів обслуговування; управління каналами продажів (власний сайт, ОТА, туроператори); маркетингові активності; базовий супровід PMS, POS-систем і гостьової мережі Wi-Fi (за участю зовнішніх ІТ-фахівців) | генеральний менеджер, бухгалтер/фінансовий менеджер, менеджер з продажів і маркетингу, HR-менеджер, ІТ-спеціаліст на аутсорсі |

Така деталізація дозволяє у подальших підрозділах розрахувати чисельність персоналу по службах, побудувати графіки змінності та визначити потребу у робочих місцях і службових приміщеннях.

Для відображення особливостей сервісно-виробничого процесу у сімейному digital-free готелі розробляється функціональна схема підприємства, яка демонструє підпорядкованість служб Генеральному менеджеру та логіку взаємодії між ними. Дана схема відображає як класичні підрозділи, так і специфічну для даного проєкту службу wellbeing і digital-free програм. На основі цієї структури у наступних пунктах розкриватиметься характеристика приймально-вестибюльної, житлової, ресторанної, фізкультурно-оздоровчої, культурно-дозвільної й службово-побутової груп приміщень, а також їх взаємозв'язки й сервісні потоки.

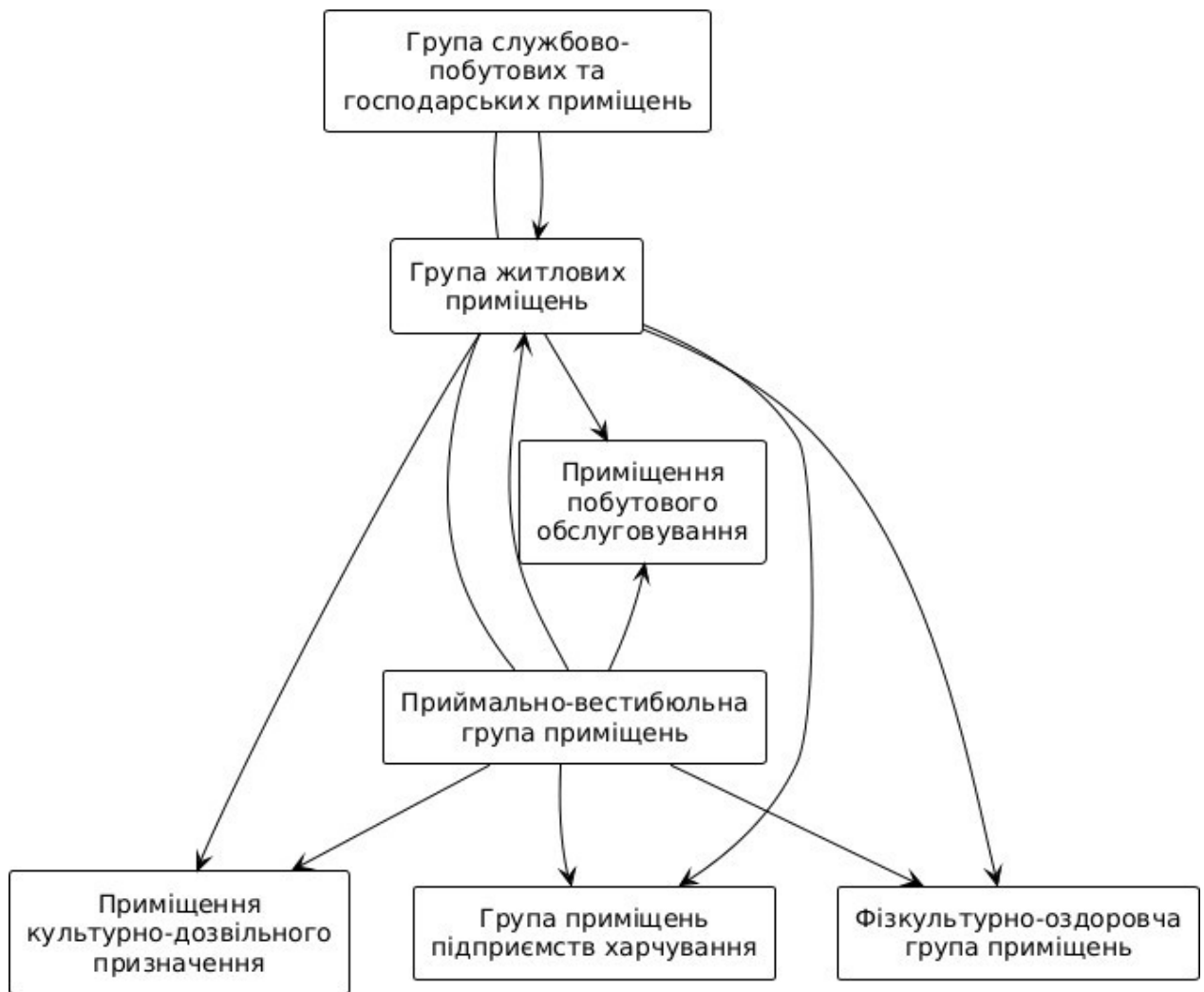


Рис. 3.1 – Функціональна схема сімейного готелю

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група проєктованого сімейного готелю з умовами для зниження цифрової залежності в м. Рахів є головною зоною першого контакту гостя з підприємством і водночас місцем, де вперше «зчитується» концепція digital-free. Відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (додаток Б) склад і площі приміщень цієї групи прив'язуються до місткості готелю та його категорії. Для запроектованого засобу розміщення на 90 місць категорії \*\*\* як орієнтир беруться нормативи для готелів місткістю 100 місць, оскільки саме для цієї групи в табл. Б.1 наведено мінімальні площі вестибюлю, бюро прийому й реєстрації, камер схову та службових приміщень.

До складу приймально-вестибюльної групи входять: вестибюль як простір зустрічі та очікування гостей, бюро прийому й реєстрації з інтегрованою зоною здачі гаджетів, камера схову багажу та мобільних пристроїв, приміщення охорони, кімната чергового адміністратора й службовий санітарно-технічний блок. Такий набір приміщень відповідає рекомендаціям ДБН для готелів категорії \*\*\* і водночас підкреслює спеціалізацію закладу як сімейного digital-free готелю: у вестибюлі передбачено куточок настільних ігор, місця для читання, стенди з паперовими картами маршрутів, тоді як у бюро прийому – закриті стелажі для тимчасового зберігання смартфонів і планшетів з видачею індивідуальних жетонів.

Підбір меблів та устаткування здійснювався на основі типових моделей з асортименту меблевих компаній, що працюють на ринку України, із урахуванням вимог до громадських інтер'єрів (габарити, зручність посадки, можливість групового використання). Всі елементи зони очікування орієнтовані на «аналоговий» відпочинок: м'які дивани й лави для спільного перебування сім'ї, журнальні столики для настільних ігор, стелажі з книжками й дитячими наборами для творчості.

Корисна площа кожного приміщення  $S_{\text{кор}}$  визначалася як сума площ, що займають окремі одиниці обладнання:

$$S_{\text{кор}} = \sum p_i \cdot S_i,$$

де  $p_i$  – кількість одиниць обладнання певного виду,  $S_i$  – площа проєкції на підлогу однієї одиниці, розрахована за її габаритними розмірами. Отриману корисну площу перетворювали на орієнтовну загальну площу приміщення  $S_{\text{заг}}$  із урахуванням коефіцієнта використання площі  $k = 0,35$  (для забезпечення вільного руху потоків гостей і формування зон очікування):

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{кор}}}{k}.$$

**Таблиця 3.2 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень  
приймально-вестибюльної групи сімейного готелю digital-free**

| Необхідне<br>устаткування | Найменування<br>обладнання | Марка | Кількість,<br>шт. | Габаритні<br>розміри,<br>мм | Площа<br>обладнання,<br>м <sup>2</sup> |
|---------------------------|----------------------------|-------|-------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
|---------------------------|----------------------------|-------|-------------------|-----------------------------|----------------------------------------|

|                                        |                                                 |                 |   |          |              |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------|---|----------|--------------|
| <b>Вестибюль</b>                       | Диван 3-місний м'який                           | «Relax-Family»  | 2 | 2100×900 | 3,78         |
|                                        | Крісло для відпочинку                           | «Carpathia»     | 4 | 800×800  | 2,56         |
|                                        | Журнальний стіл                                 | «Lounge»        | 2 | 1200×600 | 1,44         |
|                                        | Стелаж з поліграфією та путівниками             | «InfoRack»      | 1 | 800×400  | 0,32         |
|                                        | Квітковий вазон на підставці                    | «GreenCorner»   | 4 | 400×400  | 0,64         |
|                                        | Відкритий гардероб/вішак для верхнього одягу    | «Ward-90»       | 1 | 2000×600 | 1,20         |
|                                        | Інформаційний стенд програм digital-free        | «Detox-Info»    | 1 | 1000×500 | 0,50         |
|                                        | Лава для групового очікування                   | «FamilyBench»   | 3 | 2000×600 | 3,60         |
|                                        | М'який пуф                                      | «SoftCube»      | 4 | 600×600  | 1,44         |
|                                        | Стелаж для настільних ігор та книжкового обміну | «Game&Book»     | 2 | 1000×400 | 0,80         |
|                                        | <b>Разом Шкор по вестибюлю</b>                  |                 |   |          | <b>16,28</b> |
| <b>Бюро прийому і реєстрації</b>       | Стійка реєстрації пряма                         | «FrontDesk»     | 1 | 2400×700 | 1,68         |
|                                        | Офісне крісло адміністратора                    | «WorkSeat»      | 2 | 600×600  | 0,72         |
|                                        | Тумба для документів                            | «DocBox»        | 1 | 800×500  | 0,40         |
|                                        | Сейф для цінностей гостей                       | «SafeBox-S»     | 1 | 600×500  | 0,30         |
|                                        | Стелаж для гаджетів гостей (закритий)           | «Gadget-Safe»   | 1 | 900×400  | 0,36         |
|                                        | Шафа для ключів і жетонів                       | «KeyWall»       | 1 | 800×200  | 0,16         |
|                                        | Стіл під принтер і POS-обладнання               | «Service-Table» | 1 | 800×600  | 0,48         |
|                                        | <b>Разом Шкор по бюро прийому</b>               |                 |   |          | <b>4,10</b>  |
| <b>Камера схову багажу та гаджетів</b> | Стелаж металевий для багажу                     | «CargoRack»     | 3 | 1200×500 | 1,80         |

|  |                                            |              |   |          |             |
|--|--------------------------------------------|--------------|---|----------|-------------|
|  | Стіл для маркування і сортування багажу    | «Mark-Table» | 1 | 1500×700 | 1,05        |
|  | Секційна шафа з камерами для дрібних речей | «Cell-Box»   | 1 | 900×400  | 0,36        |
|  | <b>Разом Скор по камері схову</b>          |              |   |          | <b>3,21</b> |

На основі розрахованих значень корисної площі визначено орієнтовну загальну площу кожного приміщення з урахуванням коефіцієнта використання площі  $k = 0,35$ . Для вестибюлю  $S_{\text{кор}} = 16,28 \text{ м}^2$ , отже, орієнтовна  $S_{\text{заг}} \approx 46,5 \text{ м}^2$ ; для бюро прийому й реєстрації  $S_{\text{кор}} = 4,10 \text{ м}^2$ ,  $S_{\text{заг}} \approx 11,7 \text{ м}^2$ ; для камери схову  $S_{\text{кор}} = 3,21 \text{ м}^2$ ,  $S_{\text{заг}} \approx 9,2 \text{ м}^2$ . Ці значення порівнювали з мінімальними нормативними площами для готелів місткістю 100 місць категорії \*\*\* згідно з табл. Б.1 ДБН В.2.2-20:2008.

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

| Приміщення                         | Розрахована орієнтовна загальна площа $S_{\text{заг}}$ , $\text{м}^2$ | Нормативна площа приміщень для 100 місць, ***, $\text{м}^2$ |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Вестибюль                          | 46,5                                                                  | 90,0                                                        |
| Бюро прийому і реєстрації          | 11,7                                                                  | 12,0                                                        |
| Камера схову багажу та гаджетів    | 9,2                                                                   | 10,0                                                        |
| Кімната чергового адміністратора   | —                                                                     | 8,0                                                         |
| Приміщення охорони                 | —                                                                     | 8,0                                                         |
| Службовий санітарно-технічний блок | —                                                                     | 6,0                                                         |

Оскільки в усіх випадках розраховані загальні площі основних приміщень не перевищують нормативні мінімальні значення, для подальшого об'ємно-планувального та технологічного опрацювання приймаються саме нормативні показники. Для службових приміщень, де устаткування займає порівняно невелику площу (кімната чергового адміністратора, приміщення охорони, санітарно-технічний блок), доцільно відразу орієнтуватися на мінімально допустимі значення ДБН, які забезпечують належні умови праці персоналу й

виконання вимог охорони праці. Узагальнені прийняті до проєктування площі наведено в табл. 3.4.

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

| Назва приміщень                                     | Площа, м <sup>2</sup> |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| Вестибюль із зоною очікування та analog-corner      | 90,0                  |
| Бюро прийому і реєстрації з зоною здачі гаджетів    | 12,0                  |
| Камера схову багажу та мобільних пристроїв          | 10,0                  |
| Кімната чергового адміністратора                    | 8,0                   |
| Приміщення охорони                                  | 8,0                   |
| Службовий санітарно-технічний блок                  | 6,0                   |
| <b>Загальна площа приймально-вестибюльної групи</b> | <b>134,0</b>          |

Таким чином, приймально-вестибюльна група проєктованого сімейного готелю за складом і площами відповідає нормативним вимогам для готелів категорії \*\*\* і одночасно відображає концепцію digital-free. Просторий вестибюль із м'якими диванами, лавами для групового відпочинку, книжково-ігровим стелажем і «analog-corner» створює умови для відпочинку без гаджетів. Бюро прийому й реєстрації виконує роль «фільтра цифрової поведінки»: саме тут гостям пропонують добровільно залишити смартфони й планшети в безпечній камері схову та пояснюють правила користування екранами в готелі. Така організація простору забезпечує зручний рух потоків гостей, підтримує сімейну взаємодію й допомагає реалізувати головну ідею готелю – відпочинок та відновлення без постійної присутності цифрових технологій.

### **3.3. Житлова група приміщень**

Формування номерного фонду сімейного готелю з умовами для зниження цифрової залежності в м. Рахів здійснюється з урахуванням вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», ДСТУ 4269:2003 (класифікація готелів) та ДСТУ 4268:2003 (засоби розміщення. Загальні вимоги). Для концепції digital-free ключовим є сімейний характер розміщення, наявність збільшеної частки багатомісних номерів і номерів для проживання з дітьми, а

також обов'язкове забезпечення доступності для маломобільних гостей згідно з ДБН В.2.2-20:2008 і ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд».

Мінімальні житлові площі номерів прийнято не нижче рекомендованих ДБН: не менше 14 м<sup>2</sup> для одномісного та 18 м<sup>2</sup> для стандартного двомісного номера. Для номерів, адаптованих для МГН, площа житлової кімнати та санвузла збільшена приблизно на 20 % для забезпечення безбар'єрності.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду сімейного готелю digital-free у м. Рахів (N = 90 місць)**

| Тип номера                             | Характеристика номера                                                                                                 | Кількість кімнат, шт. | Кількість місць в одному номері, шт. | Кількість номерів даного типу, шт. | Кількість місць в номерах даного типу, шт. |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------|
| «Люкс сімейний»                        | Двокімнатний номер: спальня + вітальня; 2 дорослих + 2 діти; зона сімейних ігор, міні-бібліотека, відсутнє ТБ і Wi-Fi | 2                     | 4                                    | 7                                  | 28                                         |
| «Сімейний» (тримісний)                 | Однокімнатний тримісний номер для сімей з однією дитиною; робочий стіл для творчості, полиці з настільними іграми     | 1                     | 3                                    | 16                                 | 48                                         |
| Номер І категорії (двомісний)          | Стандартний двомісний номер для пари або одного дорослого з дитиною; зона для читання, відсутні екрани                | 1                     | 2                                    | 4                                  | 8                                          |
| Номер І категорії для МГН (двомісний)* | Двомісний номер, адаптований для маломобільних груп населення: розширені проходи, санвузол з поручнями та без порогів | 1                     | 2                                    | 3                                  | 6                                          |
| <b>Разом</b>                           |                                                                                                                       |                       |                                      | <b>30</b>                          | <b>90</b>                                  |

Обрана структура дозволяє гнучко працювати з основними сегментами: сім'ї з дітьми (люкси та тримісні номери), пари середнього віку (двомісні номери), а також гості з особливими потребами (адаптовані двомісні номери для МГН).

Добір меблів і обладнання для кожного типу номера здійснюється таким чином, щоб забезпечити достатній простір для пересування, зберігання речей і реалізації концепції *digital-free* (зони читання, настільних ігор, творчості). Корисна площа номеру  $S_{\text{кор}}$ , м<sup>2</sup>, визначається як сума площ, що займає встановлене в приміщенні устаткування, за формулою (3.1):

$$S_{\text{кор}} = \sum_{i=1}^n p_i \cdot S_i,$$

де  $p_i$  – кількість одиниць обладнання певного виду, шт.;

$S_i$  – площа проєкції на підлогу однієї одиниці обладнання, м<sup>2</sup>.

**Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів сімейного готелю**

| Необхідне устаткування                               | Найменування обладнання     | Марка (умовно) | Кількість, шт. | Габаритні розміри, мм | Площа обладнання, м <sup>2</sup> |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------|----------------|-----------------------|----------------------------------|
| <b>Номер «Люкс сімейний» (2-кімнатний, 4-місний)</b> |                             |                |                |                       |                                  |
| Спальня                                              | Ліжко двоспальне 160×200 см | «Rakhiv-Lux»   | 1              | 2000×1600             | 3,20                             |
|                                                      | Тумба приліжкова            | «Rakhiv»       | 2              | 500×500               | 0,50                             |
|                                                      | Шафа для одягу 2-дверна     | «Carpaty»      | 1              | 2000×600              | 1,20                             |
|                                                      | Письмовий стіл              | «Family Desk»  | 1              | 1400×600              | 0,84                             |
|                                                      | Стілець                     | —              | 2              | 450×450               | 0,40                             |
|                                                      | Настінний стелаж для книжок | —              | 1              | 1200×300              | 0,36                             |
| <b>Разом по спальні</b>                              |                             |                |                |                       | <b>6,30</b>                      |
| Вітальня                                             | Диван розкладний 3-місний   | «Family Sofa»  | 1              | 2200×900              | 1,98                             |
|                                                      | Крісло м'яке                | —              | 2              | 800×800               | 1,28                             |
|                                                      | Журнальний стіл             | —              | 1              | 1200×600              | 0,72                             |

|                                         |                            |              |   |           |             |
|-----------------------------------------|----------------------------|--------------|---|-----------|-------------|
|                                         | Стелаж для настільних ігор | —            | 1 | 1800×400  | 0,72        |
|                                         | Лава для сидіння           | —            | 1 | 1200×500  | 0,60        |
| <b>Разом по вітальні</b>                |                            |              |   |           | <b>6,30</b> |
| Санвузол                                | Душова зона                | —            | 1 | 1600×900  | 1,44        |
|                                         | Унітаз                     | —            | 1 | 700×700   | 0,49        |
|                                         | Умивальник з тумбою        | —            | 1 | 800×500   | 0,40        |
|                                         | Пральна машина             | —            | 1 | 600×600   | 0,36        |
|                                         | Шафа для аксесуарів        | —            | 1 | 600×400   | 0,24        |
| <b>Разом санвузол</b>                   |                            |              |   |           | <b>2,93</b> |
| Передпокій                              | Шафа для верхнього одягу   | —            | 1 | 1600×600  | 0,96        |
|                                         | Лава для взуття            | —            | 1 | 1200×500  | 0,60        |
|                                         | Вішалка-панель             | —            | 1 | 1000×400  | 0,40        |
| <b>Разом передпокій</b>                 |                            |              |   |           | <b>1,96</b> |
| <b>Усього по номеру «Люкс сімейний»</b> |                            |              |   |           | <b>18,2</b> |
| <b>Номер «Сімейний» (тримісний)</b>     |                            |              |   |           |             |
| Житлова кімната                         | Ліжко двоспальне           | «Standard-F» | 1 | 2000×1600 | 3,20        |
|                                         | Ліжко односпальне          | «Standard-S» | 1 | 2000×900  | 1,80        |
|                                         | Тумби приліжкові           | —            | 3 | 500×500   | 0,75        |
|                                         | Шафа для одягу             | —            | 1 | 2000×600  | 1,20        |
|                                         | Письмовий стіл             | —            | 1 | 1400×600  | 0,84        |
|                                         | Стільці                    | —            | 2 | 450×450   | 0,40        |
|                                         | Стелаж для книжок та ігор  | —            | 1 | 1500×350  | 0,53        |
| <b>Разом житлова кімната</b>            |                            |              |   |           | <b>8,72</b> |
| Санвузол                                | Душова кабіна              | —            | 1 | 1500×900  | 1,35        |
|                                         | Унітаз                     | —            | 1 | 700×700   | 0,49        |
|                                         | Умивальник з тумбою        | —            | 1 | 800×500   | 0,40        |
|                                         | Дзеркало з полочкою        | —            | 1 | 800×300   | 0,24        |
| <b>Разом санвузол</b>                   |                            |              |   |           | <b>2,48</b> |
| Передпокій                              | Шафа для верхнього одягу   | —            | 1 | 1000×600  | 0,60        |
|                                         | Лава для взуття            | —            | 1 | 800×500   | 0,40        |
|                                         | Вішалка настінна           | —            | 1 | 800×300   | 0,24        |
| <b>Разом передпокій</b>                 |                            |              |   |           | <b>1,24</b> |

|                                                 |                          |               |   |           |             |
|-------------------------------------------------|--------------------------|---------------|---|-----------|-------------|
| <b>Усього по номеру «Сімейний» (тримісний)</b>  |                          |               |   |           | <b>12,4</b> |
| <b>Номер I категорії (двомісний)</b>            |                          |               |   |           |             |
| Житлова кімната                                 | Ліжко двоспальне         | «Standard-D»  | 1 | 2000×1600 | 3,20        |
|                                                 | Тумби приліжкові         | —             | 2 | 500×500   | 0,50        |
|                                                 | Шафа для одягу           | —             | 1 | 1800×600  | 1,08        |
|                                                 | Стіл письмовий           | —             | 1 | 1200×600  | 0,72        |
|                                                 | Стілець                  | —             | 1 | 450×450   | 0,20        |
|                                                 | Полиця для книжок        | —             | 1 | 1200×300  | 0,36        |
| <b>Разом житлова кімната</b>                    |                          |               |   |           | <b>6,06</b> |
| Санвузол                                        | Душова кабіна            | —             | 1 | 1500×900  | 1,35        |
|                                                 | Унітаз                   | —             | 1 | 700×700   | 0,49        |
|                                                 | Умивальник з тумбою      | —             | 1 | 800×500   | 0,40        |
|                                                 | Дзеркало                 | —             | 1 | 800×300   | 0,24        |
| <b>Разом санвузол</b>                           |                          |               |   |           | <b>2,48</b> |
| Передпокій                                      | Шафа для верхнього одягу | —             | 1 | 1000×600  | 0,60        |
|                                                 | Лава                     | —             | 1 | 800×500   | 0,40        |
|                                                 | Вішалка                  | —             | 1 | 800×300   | 0,24        |
| <b>Разом передпокій</b>                         |                          |               |   |           | <b>1,24</b> |
| <b>Усього по номеру I категорії (двомісний)</b> |                          |               |   |           | <b>9,8</b>  |
| <b>Номер I категорії для МГН (двомісний)</b>    |                          |               |   |           |             |
| Житлова кімната                                 | Ліжко двоспальне         | «Inclusive-D» | 1 | 2000×1600 | 3,20        |
|                                                 | Тумби приліжкові         | —             | 2 | 500×500   | 0,50        |
|                                                 | Шафа для одягу збільшена | —             | 1 | 2000×700  | 1,40        |
|                                                 | Стіл робочий             | —             | 1 | 1400×700  | 0,98        |
|                                                 | Стільці                  | —             | 2 | 500×500   | 0,50        |
|                                                 | Полиця для книжок        | —             | 1 | 1500×350  | 0,53        |
| <b>Разом житлова кімната</b>                    |                          |               |   |           | <b>7,11</b> |
| Санвузол (розширений)                           | Душова без піддона       | —             | 1 | 1800×1800 | 3,24        |

|                                             |                                       |   |   |          |             |
|---------------------------------------------|---------------------------------------|---|---|----------|-------------|
|                                             | Унітаз з поручнями                    | — | 1 | 800×800  | 0,64        |
|                                             | Умивальник з під'їздом крісла-коляски | — | 1 | 900×600  | 0,54        |
| <b>Разом санвузол</b>                       |                                       |   |   |          | <b>4,42</b> |
| Передпокій                                  | Шафа-ніша                             | — | 1 | 1400×700 | 0,98        |
|                                             | Маневрова зона з лавою                | — | 1 | 1400×500 | 0,70        |
| <b>Разом передпокій</b>                     |                                       |   |   |          | <b>1,68</b> |
| <b>Усього по номеру для МГН (двомісний)</b> |                                       |   |   |          | <b>13,2</b> |

Отримані значення порівнювалися з мінімальними рекомендованими площами номерів згідно з ДБН; у всіх випадках розраховані площі **не менші** за нормативні, тому можуть бути прийняті для подальшого об'ємно-планувального опрацювання. Узагальнені прийняті площі наведені в табл. 3.7.

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів сімейного готелю digital-free у м. Рахів**

| Тип номера                              | Житлова площа, м <sup>2</sup> | Площа санвузлів, м <sup>2</sup> | Площа передпокою, м <sup>2</sup> | Загальна площа номера, м <sup>2</sup> |
|-----------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| «Люкс сімейний» (2-кімнатний, 4-місний) | 40                            | 7                               | 5                                | 52                                    |
| «Сімейний» (тримісний)                  | 26                            | 6                               | 3                                | 35                                    |
| Номер I категорії (двомісний)           | 20                            | 5                               | 3                                | 28                                    |
| Номер I категорії для МГН (двомісний)   | 24                            | 6                               | 4                                | 34                                    |

Житлова площа в усіх типах номерів перевищує мінімальні вимоги ДБН (14 м<sup>2</sup> для одномісного та 18 м<sup>2</sup> для двомісного номера). Для номерів МГН загальна площа збільшена приблизно на 20 % порівняно зі звичайним двомісним номером, що забезпечує формування безбар'єрного середовища.

До житлової групи входять не лише номери, а й приміщення поаового обслуговування: хол житлового поверху, кімната чергового персоналу, комори

для брудної та чистої білизни, приміщення для зберігання візків покоївок, санвузол для персоналу тощо. Їх склад і мінімальні площі визначаються ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 2).

Корисна площа таких приміщень також визначається за формулою (3.1).  
Перелік основного обладнання подано в табл. 3.8.

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

| Необхідне устаткування                     |                                       |                   |                   |                             | Площа<br>обладнання,<br>м <sup>2</sup> |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| Необхідне<br>устаткування                  | Найменування<br>обладнання            | Марка<br>(умовно) | Кількість,<br>шт. | Габаритні<br>розміри,<br>мм |                                        |
| <b>Хол житлового<br/>поверху</b>           |                                       |                   |                   |                             |                                        |
| Зона відпочинку                            | Диван 3-місний                        | «MERX-H1»         | 1                 | 2450×900                    | 2,16                                   |
|                                            | Крісло м'яке                          | «MERX-H2»         | 3                 | 800×800                     | 1,92                                   |
|                                            | Журнальний стіл                       | —                 | 2                 | 1200×600                    | 1,44                                   |
|                                            | Стелаж для<br>книг та ігор            | —                 | 1                 | 2000×400                    | 0,80                                   |
|                                            | Тумба під<br>кулер і чайну<br>станцію | —                 | 1                 | 1500×400                    | 0,60                                   |
| <b>Разом по холу</b>                       |                                       |                   |                   |                             | <b>6,92</b>                            |
| <b>Кімната<br/>чергового<br/>персоналу</b> |                                       |                   |                   |                             |                                        |
| Робоче місце                               | Письмовий стіл                        | «Office-1»        | 1                 | 1200×600                    | 0,72                                   |
|                                            | Стілець                               | —                 | 2                 | 500×500                     | 0,50                                   |
| Зона відпочинку                            | Диван / крісло-<br>ліжко              | —                 | 1                 | 2000×800                    | 1,60                                   |
| Зберігання                                 | Шафа для чистої<br>білизни            | —                 | 1                 | 2000×600                    | 1,20                                   |
|                                            | Холодильник<br>малий                  | —                 | 1                 | 600×600                     | 0,36                                   |
| <b>Разом кімната<br/>чергового</b>         |                                       |                   |                   |                             | <b>4,38</b>                            |
| <b>Комора брудної<br/>білизни</b>          |                                       |                   |                   |                             |                                        |
| Зберігання                                 | Стелаж металевий                      | —                 | 2                 | 1000×900                    | 1,80                                   |
|                                            | Контейнери для<br>білизни             | —                 | 2                 | 700×800                     | 1,10                                   |
| <b>Разом комора<br/>брудної білизни</b>    |                                       |                   |                   |                             | <b>2,90</b>                            |

|                                                  |                            |   |   |          |             |
|--------------------------------------------------|----------------------------|---|---|----------|-------------|
| <b>Комора прибирального інвентарю</b>            |                            |   |   |          |             |
| Зберігання                                       | Стелаж для хімії           | — | 1 | 900×800  | 0,72        |
|                                                  | Шафа для інвентарю         | — | 1 | 800×900  | 0,72        |
|                                                  | Місце для візка покоївки   | — | 1 | 1200×800 | 1,20        |
| <b>Разом комора інвентарю</b>                    |                            |   |   |          | <b>2,64</b> |
| <b>Приміщення для зберігання візків покоївок</b> |                            |   |   |          |             |
| Зберігання                                       | Місце для 2 візків         | — | 2 | 1200×800 | 1,92        |
|                                                  | Стелаж для засобів догляду | — | 1 | 1000×800 | 0,80        |
| <b>Разом приміщення для зберігання візків</b>    |                            |   |   |          | <b>2,72</b> |
| <b>Санвузол персоналу</b>                        |                            |   |   |          |             |
| Санітарні прилади                                | Душова кабіна              | — | 1 | 1500×900 | 1,35        |
|                                                  | Унітаз                     | — | 1 | 700×700  | 0,49        |
|                                                  | Умивальник                 | — | 1 | 800×500  | 0,40        |
| <b>Разом санвузол персоналу</b>                  |                            |   |   |          | <b>2,24</b> |

За даними табл. 3.8:

хол житлового поверху:  $S_{\text{кор}}^{\text{хол}} = 6,92 \text{ м}^2$ ;

кімната чергового персоналу:  $S_{\text{кор}}^{\text{чп}} = 4,38 \text{ м}^2$ ;

комора брудної білизни:  $S_{\text{кор}}^{\text{бб}} = 2,90 \text{ м}^2$ ;

комора прибирального інвентарю:  $S_{\text{кор}}^{\text{інв}} = 2,64 \text{ м}^2$ ;

приміщення для зберігання візків покоївок:  $S_{\text{кор}}^{\text{візк}} = 2,72 \text{ м}^2$ ;

санвузол персоналу:  $S_{\text{кор}}^{\text{сп}} = 2,24 \text{ м}^2$ .

Орієнтовна загальна площа кожного приміщення визначається за формулою (3.2) з тим самим коефіцієнтом  $k = 0,35$ :

хол житлового поверху:

$$S_{\text{заг}}^{\text{хол}} = 6,92 / 0,35 = 19,8 \text{ м}^2;$$

кімната чергового персоналу:

$$S_{\text{заг}}^{\text{чп}} = 4,38 / 0,35 = 12,5 \text{ м}^2;$$

комора брудної білизни:

$$S_{\text{заг}}^{\text{бб}} = 2,90/0,35 = 8,3 \text{ м}^2;$$

комора прибирального інвентарю:

$$S_{\text{заг}}^{\text{інв}} = 2,64/0,35 = 7,5 \text{ м}^2;$$

приміщення для зберігання візків покоївок:

$$S_{\text{заг}}^{\text{візк}} = 2,72/0,35 = 7,8 \text{ м}^2;$$

санвузол персоналу:

$$S_{\text{заг}}^{\text{сп}} = 2,24/0,35 = 6,4 \text{ м}^2.$$

Розраховані значення зіставлено з мінімально рекомендованими площами за ДБН; результати наведено в табл. 3.9.

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

| Приміщення                                | Розрахована орієнтовна загальна площа, м <sup>2</sup> | Нормативна мінімальна площа, м <sup>2</sup> (ДБН В.2.2-20:2008) |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Хол житлового поверху                     | 19,8                                                  | 30,0                                                            |
| Кімната чергового персоналу               | 12,5                                                  | 10,0                                                            |
| Комора брудної білизни                    | 8,3                                                   | 6,0                                                             |
| Комора прибирального інвентарю            | 7,5                                                   | 4,0                                                             |
| Приміщення для зберігання візків покоївок | 7,8                                                   | 8,0                                                             |
| Санвузол персоналу                        | 6,4                                                   | 4,0                                                             |

У випадку, коли розрахована площа менша за нормативну (як для холу житлового поверху), для проєктування приймається саме нормативне значення. Якщо розрахована площа дорівнює або перевищує нормативну, допускається залишати розраховане значення з урахуванням планувальних рішень.

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування для житлових поверхів сімейного готелю наведено в табл. 3.10.

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

| Назва приміщення                                          | Прийнята площа, м <sup>2</sup> |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Хол житлового поверху                                     | 30,0                           |
| Кімната чергового персоналу (з шафами для чистої білизни) | 12,5                           |
| Комора брудної білизни                                    | 8,0                            |

|                                                    |             |
|----------------------------------------------------|-------------|
| Комора прибирального інвентарю                     | 7,5         |
| Приміщення для зберігання візків покоївок          | 8,0         |
| Санвузол персоналу                                 | 6,5         |
| <b>Разом по блоку поповерхового обслуговування</b> | <b>72,5</b> |

Таким чином, житлова група приміщень сімейного готелю digital-free в м. Рахів сформована з урахуванням нормативних вимог до площ номерів і приміщень поповерхового обслуговування, інклюзивності для МГН та концепції цифрового детоксу. Структура номерного фонду та прийняті площі створюють передумови для комфортного сімейного відпочинку без гаджетів, розвитку офлайн-комунікації гостей і підвищення конкурентоспроможності готелю на ринку wellness-та сімейного туризму.

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

Система харчування в сімейному готелі з умовами для зниження цифрової залежності в м. Рахів є логічним продовженням загальної концепції digital-free. Харчування організовано таким чином, щоб створити для сімей з дітьми простір живого спілкування без гаджетів, підтримати оздоровчий і рекреаційний характер відпочинку, а також забезпечити раціон, побудований переважно на локальних карпатських продуктах, сезонних овочах і фруктах.

Формою організації харчування обрано поєднання фіксованих прийомів їжі для мешканців готелю (сніданок, обід, вечеря) та частково вільного відвідування закладів ресторанного господарства як для гостей готелю, так і для місцевого населення. Тарифні плани передбачають варіанти розміщення зі сніданком (ВВ), напівпансіоном (НВ) та повним пансіоном (FB). Для учасників спеціальних програм цифрового детоксу (сімейні програми, освітні кемпи, психологічні заїзди) передбачаються узгоджені раціони із фіксованими годинами прийому їжі та акцентом на здорових, менш оброблених продуктах.

У структурі закладів ресторанного господарства засобу розміщення виділено основний ресторан сімейної кухні, сімейне кафе-лаунж, трав'яний бар

при wellness-зоні та окрему їдальню для персоналу. У всіх залах відсутні телевізори, інформаційні панелі й екрани; меню подаються виключно в друкованому вигляді, а для дітей і дорослих пропонуються настільні ігри, книги та тематичні куточки.

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

Загальну характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення наведено в таблиці.

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

| <b>Тип закладу ресторанного господарства</b> | <b>Місткість, місць</b> | <b>Контингент споживачів</b>                                 | <b>Вид обслуговування</b>                                                  | <b>Метод обслуговування</b>                                                                                   | <b>Особливості послуг (кулінарне спрямування)</b>                                                                                                       | <b>Режим роботи</b>                |
|----------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Сімейний ресторан готелю                     | 60                      | Мешканці готелю, за потреби – гості міста                    | Сніданок – «шведський стіл»; обід, вечеря – комплексні меню та «А ля карт» | Сніданок – самообслуговування по лінії роздачі; обід і вечеря – обслуговування офіціантами, часткове та повне | Карпатська й українська кухня, страви з локальних продуктів, дитяче та дієтичне меню; відсутні TV-екрани, зона для настільних ігор та сімейного читання | 07.30–22.00 (сніданок 07.30–10.30) |
| Лобі-кафе (чайна вітальня при вестибюлі)     | 24                      | Мешканці готелю, відвідувачі, що очікують заселення / виїзду | «А ля карт»                                                                | Обслуговування баристами й офіціантами, повне                                                                 | Авторські чаї, трав'яні збори, десерти домашнього приготування, дитячі                                                                                  | 10.00–22.00                        |

|                                                           |    |                                                                  |                                                                      |                                            |                                                                                                                                                                       |                 |
|-----------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                           |    |                                                                  |                                                                      |                                            | сет-меню;<br>«тиха зона»<br>без гаджетів<br>і музичних<br>екранів                                                                                                     |                 |
| Сік-бар<br>при<br>фізкультур<br>но-<br>оздоровчій<br>зоні | 15 | Гості<br>wellness-<br>зони,<br>учасники<br>програми<br>wellbeing | «А ля карт»                                                          | Обслуговування<br>барменом,<br>повне       | Свіжовичав<br>лені соки,<br>смузі,<br>водний бар,<br>напої для<br>дітей;<br>безалкоголь<br>на<br>концепція,<br>акцент на<br>здоровому<br>харчуванні                   | 09.00–<br>20.00 |
| Їдальня<br>для<br>персоналу<br>готелю                     | 20 | Персонал<br>готелю                                               | Сніданок,<br>обід, вечеря<br>за<br>розкладом;<br>комплексні<br>обіди | Самообслугову<br>вання по лінії<br>роздачі | Просте<br>домашнє<br>меню,<br>раціональне<br>харчування<br>працівників<br>,<br>можливість<br>формування<br>дієтичних<br>раціонів для<br>змінних<br>графіків<br>роботи | 07.00–<br>20.00 |

Таблиця 3.11 показує, як система харчування «розширюється» між різними категоріями гостей: основне навантаження бере на себе ресторан при готелі, тоді як бари та літня тераса виконують роль додаткових сервісів і підсилюють досвід перебування. Їдальня персоналу винесена окремо, щоб розвантажити основні зали й забезпечити нормальні побутові умови для працівників.

### **3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування**

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства сімейного digital-free готелю визначає структуру, асортимент і обсяг страв, які мають бути

виготовлені протягом планового періоду відповідно до спеціалізації закладу, місткості обідньої зали та очікуваної чисельності споживачів. Вона базується на концепції готелю, рівні його категорійності та прийнятій формі організації харчування, охоплюючи всі заклади ресторанного господарства, що функціонують у засобі розміщення.

Основою виробничої програми є меню, яке визначає номенклатуру, асортимент і кількість страв для приготування. Розроблення меню здійснюється з урахуванням рекомендованої структури раціону, сезонності, локальних продуктів та можливостей технологічного обладнання кухні. Окрему увагу приділено дитячому харчуванню, оскільки готель орієнтований на сімейний відпочинок та комфорт гостей із дітьми.

При формуванні виробничої програми враховуються: прогнозована денна кількість відвідувачів, особливості харчування різних категорій гостей, співвідношення груп страв, характерне для закладів відповідного типу, а також відповідність страв сучасним вимогам харчової безпеки і технологічних норм. У меню включено страви, що базуються як на традиційних рецептурах, так і на локальних карпатських інгредієнтах, що підтримує концепцію готелю та створює автентичний гастрономічний досвід.

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку**

| № з/п | Назва страви                                                          | Вихід страви, г (мл) |
|-------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|
|       | <b>Холодні закуски, нарізки та намазки</b>                            |                      |
| 1     | Овочева тарілка «Карпатська грядка» (огірок, помідор, перець, зелень) | 200                  |
| 2     | Тарілка свіжих фруктів (яблуко, груша, сезонні ягоди)                 | 200                  |
| 3     | Намазка з овечої бринзи з зеленню та житнім хлібом                    | 80/30                |
| 4     | Домашній хумус із паприкою та оливковою олією                         | 70                   |
| 5     | Асорті сирів (овеча бринза, домашній сир, твердий сир)                | 90                   |
| 6     | Нежирна м'ясна нарізка (шинка індички, відварене куряче філе)         | 80                   |
| 7     | Йогуртово-овочевий дип із зеленню для овчевої тарілки                 | 40                   |
|       | <b>Гарячі страви сніданку</b>                                         |                      |
| 8     | Ячня з двох яєць із зеленню                                           | 120                  |
| 9     | Омлет з овочами (перець, кабачок, зелень)                             | 150                  |
| 10    | Каша вівсяна на молоці з карпатськими ягодами                         | 200                  |
| 11    | Каша гречана на молоці з медом                                        | 200                  |
| 12    | Сирники запечені з ягідним соусом                                     | 160                  |
| 13    | Деруни сніданкові зі сметаною (міні-порція)                           | 140/25               |

|    |                                                       |                  |
|----|-------------------------------------------------------|------------------|
|    | <b>Молочні продукти, мюслі та доповнення</b>          |                  |
| 14 | Йогурт домашній натуральний                           | 150              |
| 15 | Йогурт домашній з мюслі та ягодами                    | 180              |
| 16 | Мюслі хрусткі з сухофруктами й горіхами               | 40 (на 1 порцію) |
| 17 | Сир зернистий із зеленню / медом                      | 80               |
| 18 | Молоко коров'яче пастеризоване (для каш, кави, какао) | 200              |
|    | <b>Випічка та хліб</b>                                |                  |
| 19 | Хліб пшеничний цільозерновий                          | 40               |
| 20 | Хліб житній                                           | 40               |
| 21 | Булочка здобна з родзинками                           | 50               |
| 22 | Міні-штрудель з яблуком                               | 60               |
| 23 | Галети/крекери цільозернові                           | 20               |
| 24 | Масло вершкове                                        | 10               |
| 25 | Мед карпатський                                       | 20               |
| 26 | Джем із ягід / повидло яблучне                        | 20               |
|    | <b>Напої</b>                                          |                  |
| 27 | Узвар із сухофруктів домашній                         | 200              |
| 28 | Сік фруктовий (яблучний / мультифрукт)                | 200              |
| 29 | Чай трав'яний «Карпатський збір»                      | 250              |
| 30 | Чай чорний / зелений                                  | 250              |
| 31 | Кава фільтр                                           | 200              |
| 32 | Какао на молоці                                       | 200              |
| 33 | Вода мінеральна негазована                            | 300              |
| 34 | Вода мінеральна газована                              | 300              |
|    | <b>Дитяче меню (зменшені порції)</b>                  |                  |
| 35 | Каша манна на молоці, дитяча порція                   | 150              |
| 36 | Міні-сирники запечені зі сметаною                     | 90/20            |
| 37 | Омлет дитячий із сиром                                | 80               |
| 38 | Йогурт натуральний з фруктовим пюре                   | 120              |
| 39 | Банан / яблуко запечене для дітей                     | 80               |

Меню побудоване так, щоб гість міг скомплектувати як легкий, так і калорійніший сніданок: холодні закуски, гарячі страви на основі яєць і каш, десерти та широкий вибір гарячих і холодних напоїв. Асортимент дозволяє гнучко варіювати завантаження кухні, не змінюючи структури меню.

**Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану сімейного готелю digital-free у м. Рахів**

| № з/п | Назва страви                                                                                                                  | Вихід страви, г |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|       | <b>Фірмові страви</b>                                                                                                         |                 |
| 1     | Салат «Рахівська полонина» (листя салату, печена бринза, томати, гарбузове насіння, карпатські трави, олія холодного віджиму) | 180             |
| 2     | Форель карпатська запечена з травами й лимоном                                                                                | 220             |
| 3     | Телятина, томлена у вершковому соусі з білими грибами                                                                         | 220             |
|       | <b>Холодні страви та закуски</b>                                                                                              |                 |
| 4     | Сет карпатських сирів (бринза, будз, м'які сири, мед, горіхи)                                                                 | 180             |

|    |                                                                                      |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 5  | Овочеve антипасто з запечених овочів з соусом з йогурту та зелені                    | 160 |
| 6  | Намазка з пастроми з індички та домашнього хліба на заквасці                         | 150 |
|    | <b>Супи</b>                                                                          |     |
| 7  | Борщ карпатський із квасолею та сухофруктами, подається зі сметаною та житнім хлібом | 300 |
| 8  | Крем-суп гарбузовий з вершками та насінням соняшнику                                 | 280 |
| 9  | Легкий курячий бульйон з домашньою локшиною                                          | 300 |
|    | <b>Основні страви</b>                                                                |     |
| 10 | Куряче філе, запечене з травами, з овочами гриль                                     |     |

Меню «à la carte» орієнтоване і на мешканців готелю, і на зовнішніх гостей. Домінує модернізована українська та карпатська кухня з вегетаріанськими опціями. Така структура дозволяє комбінувати фірмові позиції з більш простими щоденними стравами, зручними для обіду чи вечері.

Для організованого харчування сімей, що проживають у готелі, передбачено систему скомплектованих сніданків, обідів і вечерь. Для кожного дня тижня розробляють не менше двох варіантів раціонів, що відповідають нормам енергетичної цінності й збалансованості раціону для дорослих і дітей шкільного віку.

**Таблиця 3.14 – Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь**

| № рецептури | Назва страви                                        | Вихід страви, г (мл) | Енергетична цінність, ккал |
|-------------|-----------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|
| 1           | <b>ПОНЕДІЛОК – Сніданок 1</b>                       |                      |                            |
| згідно ТК   | Вівсяна каша на молоці з лісовими ягодами           | 200                  | 230                        |
| згідно ТК   | Яйце куряче варене                                  | 50                   | 80                         |
| згідно ТК   | Овочевий мікс (огірок, помідор, зелень)             | 80                   | 40                         |
| згідно ТК   | Сир твердий карпатський                             | 20                   | 80                         |
| згідно ТК   | Масло вершкове                                      | 10                   | 75                         |
| згідно ТК   | Хліб пшеничний цільозерновий                        | 30                   | 70                         |
| згідно ТК   | Чай трав'яний (м'ята/чебрець) з лимоном, без цукру  | 200                  | 10                         |
|             | <b>Разом за сніданок 1</b>                          |                      | <b>755</b>                 |
| 2           | <b>ПОНЕДІЛОК – Сніданок 2</b>                       |                      |                            |
| згідно ТК   | Сирники запечені з родзинками і сметаною            | 180                  | 320                        |
| згідно ТК   | Фруктовий салат (яблуко, банан, натуральний йогурт) | 150                  | 180                        |
| згідно ТК   | Какао з молоком                                     | 200                  | 140                        |

|           |                                                              |     |            |
|-----------|--------------------------------------------------------------|-----|------------|
|           | <b>Разом за сніданок 2</b>                                   |     | <b>640</b> |
| <b>3</b>  | <b>ПОНЕДІЛОК – Обід 1</b>                                    |     |            |
| згідно ТК | Салат овочевий з зеленню (помідор, огірок, олія, зелень)     | 150 | 110        |
| згідно ТК | Суп овочевий з гречкою                                       | 250 | 180        |
| згідно ТК | Куряче філе тушковане у вершковому соусі                     | 120 | 230        |
| згідно ТК | Гречка розсипчаста                                           | 150 | 180        |
| згідно ТК | Компот із сухофруктів                                        | 200 | 100        |
| згідно ТК | Хліб пшеничний                                               | 30  | 70         |
|           | <b>Разом за обід 1</b>                                       |     | <b>870</b> |
| <b>4</b>  | <b>ПОНЕДІЛОК – Обід 2</b>                                    |     |            |
| згідно ТК | Салат «Весняний» (капуста, морква, яблуко, олія)             | 150 | 120        |
| згідно ТК | Борщ український з сметаною                                  | 300 | 220        |
| згідно ТК | Телятина тушкована з овочами                                 | 120 | 250        |
| згідно ТК | Картопляне пюре                                              | 150 | 180        |
| згідно ТК | Морс ягідний (чорниця/журавлина)                             | 200 | 90         |
| згідно ТК | Хліб житньо-пшеничний                                        | 30  | 70         |
|           | <b>Разом за обід 2</b>                                       |     | <b>930</b> |
| <b>5</b>  | <b>ПОНЕДІЛОК – Вечеря 1</b>                                  |     |            |
| згідно ТК | Салат «Карпатський» (капуста, морква, яблуко, журавлина)     | 150 | 130        |
| згідно ТК | Форель карпатська запечена з овочами                         | 130 | 230        |
| згідно ТК | Картопля печена часточками з травами                         | 150 | 190        |
| згідно ТК | Узвар домашній                                               | 200 | 40         |
| згідно ТК | Хліб житній                                                  | 25  | 60         |
|           | <b>Разом за вечерю 1</b>                                     |     | <b>650</b> |
| <b>6</b>  | <b>ПОНЕДІЛОК – Вечеря 2</b>                                  |     |            |
| згідно ТК | Салат овочевий з бринзою (помідор, огірок, зелень, бринза)   | 150 | 150        |
| згідно ТК | Запіканка з курки та броколі під сиром                       | 130 | 210        |
| згідно ТК | Каша ячмінна розсипчаста                                     | 150 | 180        |
| згідно ТК | Чай м'ятний без цукру                                        | 200 | 10         |
| згідно ТК | Печене яблуко з медом                                        | 100 | 60         |
|           | <b>Разом за вечерю 2</b>                                     |     | <b>610</b> |
| <b>7</b>  | <b>ВІВТОРОК</b>                                              |     |            |
| –         | Сніданок 1, Сніданок 2, Обід 1, Обід 2, Вечеря 1, Вечеря 2 – | –   | –          |
|           | формується за аналогічним принципом згідно з ТК закладу      |     |            |

Аналогічні раціони формують для інших днів тижня та для другого варіанта раціону (Сніданок 2, Обід 2, Вечеря 2), забезпечуючи чергування страв,

наявність щоденного овочевого салату, супу, основної страви з гарніром, десерту або фруктів та напою.

До меню ресторану складається окрема карта напоїв, що містить як безалкогольні, так і помірний асортимент алкоголю для дорослих гостей. Особливу увагу приділено напоям власного виробництва та дитячим напоям без доданого цукру.

**Таблиця 3.15 – Карта напоїв ресторану сімейного готелю digital-free**

| Назва напою                                           | Ємність пляшки / величина порції, л |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Безалкогольні напої</b>                            |                                     |
| Вода питна фільтрована                                | 0,25 / 0,25                         |
| Вода мінеральна негазована «Рахівська»                | 0,5 / 0,25                          |
| Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна» | 0,5 / 0,25                          |
| Узвар домашній із сухофруктів                         | – / 0,25                            |
| Компот ягідний                                        | – / 0,25                            |
| Лимонад домашній з м'ятою                             | – / 0,25                            |
| Сік яблучний прямого віджиму                          | 1,0 / 0,2                           |
| Сік мультивітамінний                                  | 1,0 / 0,2                           |
| <b>Гарячі напої</b>                                   |                                     |
| Чай чорний пакетований                                | – / 0,2                             |
| Чай зелений пакетований                               | – / 0,2                             |
| Чай трав'яний «Карпатський збір»                      | – / 0,2                             |
| Кава еспресо                                          | – / 0,03                            |
| Кава американо                                        | – / 0,15                            |
| Капучино                                              | – / 0,2                             |
| Какао з молоком                                       | – / 0,2                             |
| <b>Алкогольні напої (для дорослих гостей)</b>         |                                     |
| Вино біле сухе столове                                | 0,75 / 0,15                         |
| Вино червоне сухе столове                             | 0,75 / 0,15                         |
| Пиво світле фільтроване                               | 0,5 / 0,3                           |

У вестибюлі сімейного готелю передбачено невеликий лобі-бар, який працює протягом дня і вечора, пропонуючи безалкогольні коктейлі, смузі, гарячі напої та легкі закуски.

**Таблиця 3.16 – Меню лобі-бару сімейного готелю digital-free**

| № рецептури | Назва напою, страви                                        | Вихід страви, г / величина порції, мл |
|-------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|             | <b>Коктейлі безалкогольні</b>                              |                                       |
| згідно ТК   | Коктейль «Лісова ягода» (смородина, малина, м'ята, содова) | 250                                   |

|           |                                                                   |     |
|-----------|-------------------------------------------------------------------|-----|
| згідно ТК | Коктейль «Цитрусовий заряд» (апельсин, лимон, мед, газована вода) | 250 |
| згідно ТК | Лимонад «Яблуко-м'ята»                                            | 250 |
|           | <b>Смузі</b>                                                      |     |
| згідно ТК | Смузі бананово-вівсяний з йогуртом                                | 250 |
| згідно ТК | Смузі «Зелений детокс» (шпинат, яблуко, ківі, селера)             | 250 |
|           | <b>Гарячі напої власного виробництва</b>                          |     |
| згідно ТК | Чай імбирно-лимонний з медом                                      | 250 |
| згідно ТК | Какао вершкове                                                    | 200 |
| згідно ТК | Глінтвейн безалкогольний з соком виноградним                      | 200 |
|           | <b>Холодні закуски до напоїв</b>                                  |     |
| згідно ТК | Тарілка сирів з горіхами та медом                                 | 180 |
| згідно ТК | Овочеві палички з хумусом                                         | 160 |
| згідно ТК | Печиво вівсяне домашнє                                            | 60  |

Виробнича програма підприємства харчування в структурі готелю розробляється лише для основного закладу ресторанного господарства – ресторану сімейного готелю digital-free, який забезпечує сніданками всіх проживаючих гостей і частково обідами та вечереми як мешканців, так і зовнішніх відвідувачів.

Кількість споживачів за сніданок приймається рівною фактичній кількості мешканців готелю. Для готелю місткістю 90 місць за середнього коефіцієнта завантаження номерного фонду 0,8 кількість гостей, що снідають у ресторані, становить 72 особи. Для обіду та вечері враховують, що частина гостей харчується поза готелем, а також додається контингент зовнішніх відвідувачів. У подальших розрахунках приймаємо 68 споживачів за обід і 80 споживачів за вечерю.

Для визначення виробничої програми необхідно знати погодинну кількість споживачів у залі ресторану протягом доби. Погодинну кількість споживачів,  $n_i$ , в обідній залі підприємства харчування, осіб, визначають за формулою

$$n_i = N \cdot \eta_i \cdot \frac{k_i}{100},$$

Де

$N$ – кількість місць в обідній залі закладу, місць;

$\eta_i$ – оборотність одного місця за 1 годину в певний період доби, раз;

$k_i$ – середнє завантаження залу в цей період, %.

Для сімейного ресторану прийнято місткість зали  $N = 60$  місць. На основі аналізу режиму роботи готелю та розподілу потоків гостей формують графік завантаження зали, наведений у табл. 3.17.

**Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану сімейного готелю digital-free (місткість зали  $N = 60$  місць)**

| Години роботи                                            | Оборотність<br>місця за 1 годину,<br>раз | Середнє<br>завантаження<br>зали, % | Кількість<br>споживачів,<br>осіб |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Сніданок (лише мешканці готелю, пснід = 90 осіб)</b>  |                                          |                                    |                                  |
| 7.00–8.00                                                | 1,0                                      | 50,0                               | 30                               |
| 8.00–9.00                                                | 1,0                                      | 58,3                               | 35                               |
| 9.00–10.00                                               | 1,0                                      | 41,7                               | 25                               |
| <b>Перерва / підготовка зали (після сніданку)</b>        |                                          |                                    |                                  |
| 10.00–11.00                                              | –                                        | –                                  | 0                                |
| <b>Зал загальнодоступний (після сніданку)</b>            |                                          |                                    |                                  |
| 11.00–12.00                                              | 1,5                                      | 35,6                               | 32                               |
| 12.00–13.00                                              | 1,5                                      | 55,6                               | 50                               |
| 13.00–14.00                                              | 1,5                                      | 75,6                               | 68                               |
| 14.00–15.00                                              | 1,5                                      | 65,6                               | 59                               |
| 15.00–16.00                                              | 1,5                                      | 45,6                               | 41                               |
| 16.00–17.00                                              | 1,5                                      | 35,6                               | 32                               |
| 17.00–18.00                                              | 1,5                                      | 45,6                               | 41                               |
| 18.00–19.00                                              | 0,6                                      | 80,6                               | 29                               |
| 19.00–20.00                                              | 0,6                                      | 100,0                              | 36                               |
| 20.00–21.00                                              | 0,6                                      | 88,9                               | 32                               |
| 21.00–22.00                                              | 0,6                                      | 61,1                               | 22                               |
| <b>ВСЬОГО відвідувачів за день (після сніданку) пзаг</b> |                                          |                                    | <b>442</b>                       |

$$\text{Денна оборотність місця: } \eta = \frac{n_{\text{заг}}}{N} = \frac{442}{60} = 7,4 \text{ раз.}$$

«Скомплектоване меню основного ресторану розроблено для обслуговування мешканців сімейного готелю (90 осіб) та зовнішніх гостей, які відвідують заклад у режимі загальнодоступного ресторану. Основна цільова аудиторія – сім'ї з дітьми віком 4–15 років, які обирають відпочинок у форматі digital-free. Тому в меню переважають страви домашньої карпатської та європейської кухні з помірною калорійністю, адаптованими дитячими порціями та можливістю формувати сімейні комплекси обідів і вечерь.»

Розподіл цієї кількості між групами страв подано в табл. 3.18.

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

| Група страв                                       | Відсоткове співвідношення, %<br>від загальної кількості | Кількість страв, шт.<br>від даної групи |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Холодні страви та закуски, усього</b>          | 30                                                      | 100                                     |
| – рибні                                           | –                                                       | 20                                      |
| – м'ясні                                          | –                                                       | 25                                      |
| – овочеві                                         | –                                                       | 30                                      |
| – молочні та кисломолочні (йогурти, сиркова маса) | –                                                       | 25                                      |
| <b>Гарячі страви, усього</b>                      | 50                                                      | 100                                     |
| – каші та гарніри з круп                          | –                                                       | 40                                      |
| – страви з яєць                                   | –                                                       | 35                                      |
| – страви з борошна (млинці, сирники)              | –                                                       | 25                                      |
| <b>Солодкі страви, усього</b>                     | 20                                                      | 100                                     |
| – фрукти свіжі                                    | –                                                       | 60                                      |
| – десерти борошняні                               | –                                                       | 40                                      |
| <b>Разом за сніданок</b>                          | 100                                                     | –                                       |

Такий розподіл дозволяє поєднати традиційні сніданкові позиції (каші, страви з яєць, млинці) з легкою фруктовো-йогуртовою групою та врахувати потреби дитячого контингенту.

З урахуванням усіх прийомів їжі (сніданок, обід, вечеря, додаткові кавові перерви) середня кількість страв на одного відвідувача становить 3, отже добова кількість реалізованих страв:

$$K_{\text{доб}} = n \cdot 3 = 180 \cdot 3 = 540 \text{ страв.}$$

Розподіл цієї кількості між основними групами страв та підгрупами наведено в табл. 3.19.

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

| Група страв                              | Відсоткове співвідношення, %<br>від загальної кількості | Кількість страв, шт.<br>від даної групи |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Холодні страви та закуски, усього</b> | 25,9                                                    | 100                                     |
| – рибні                                  | –                                                       | 15,0                                    |
| – м'ясні                                 | –                                                       | 20,0                                    |

|                                    |             |            |
|------------------------------------|-------------|------------|
| – салати різні                     | –           | 40,0       |
| – овочеві закуски                  | –           | 25,0       |
| <b>Гарячі закуски, усього</b>      | <b>5,6</b>  | <b>100</b> |
| <b>Супи, усього</b>                | <b>24,1</b> | <b>100</b> |
| – прозорі (бульйони)               | –           | 20,0       |
| – заправні (борщ, бограч тощо)     | –           | 40,0       |
| – крем-супи                        | –           | 25,4       |
| – солодкі та холодні супи          | –           | 14,6       |
| <b>Другі гарячі страви, усього</b> | <b>31,5</b> | <b>100</b> |
| – рибні                            | –           | 18,2       |
| – м'ясні                           | –           | 44,7       |
| – овочеві                          | –           | 17,1       |
| – яєчно-сирні                      | –           | 10,0       |
| – круп'яні                         | –           | 10,0       |
| <b>Солодкі страви, усього</b>      | <b>13,0</b> | <b>100</b> |
| – борошняні десерти                | –           | 50,0       |
| – фруктові десерти                 | –           | 35,7       |
| – молочні та сиркові десерти       | –           | 14,3       |
| <b>Разом за день</b>               | <b>100</b>  | <b>–</b>   |

Рекомендована структура забезпечує баланс між холодними закусками, супами, основними стравами та десертами й відповідає концепції сімейного харчування з акцентом на простих, поживних та візуально привабливих стравах.

Для планування постачання визначаємо добові норми споживання основних видів продукції. Окремо розраховуються норми для сніданку (табл. 3.20) та для всієї доби (табл. 3.21).

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

| Назва продукту                              | Одиниця виміру | Норма споживання на 1 відвідувача | Загальна кількість на день |
|---------------------------------------------|----------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Гарячі напої (чай, какао, кава без кофеїну) | л              | 0,25                              | 17,50                      |
| Фруктові та ягідні напої (морс, узвар)      | л              | 0,15                              | 10,50                      |
| Мінеральна вода                             | л              | 0,10                              | 7,00                       |
| Хліб та булочні вироби до сніданку          | кг             | 0,04                              | 2,80                       |

**Таблиця 3.21 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану за день**

| Назва продукту                  | Одиниця виміру | Норма споживання на 1 відвідувача | Загальна кількість на день |
|---------------------------------|----------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Гарячі напої (чай, кава, какао) | л              | 0,30                              | 54,00                      |

|                                     |    |      |       |
|-------------------------------------|----|------|-------|
| Холодні напої (морси, соки, узвари) | л  | 0,25 | 45,00 |
| Мінеральна та столова вода          | л  | 0,35 | 63,00 |
| Хліб (житній і пшеничний)           | кг | 0,18 | 32,40 |
| Борошняні кондитерські вироби       | кг | 0,07 | 12,60 |

Отримані значення використовуються для формування заявок на постачання сировини та готових напоїв, а також для контролю затрат і складання собівартості.

На основі розрахованого добового обсягу реалізації (540 страв) формується денна виробнича програма за конкретними найменуваннями (табл. 3.23) та напоями (табл. 3.24).

**Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану сімейного готелю на 60 місць (страви)**

| № рецептури | Назва страви                             | Кількість порцій, шт. | Вихід, г |
|-------------|------------------------------------------|-----------------------|----------|
|             | <b>Фірмові страви</b>                    |                       |          |
| згідно ТК   | Банос з бринзою та білими грибами        | 50                    | 250      |
|             | Форель карпатська, запечена з овочами    | 40                    | 230      |
|             | Філе куряче у вершковому соусі з гречкою | 50                    | 260      |
|             | Тушковане овочеве рагу з нутом           | 30                    | 260      |
|             | <b>Холодні страви та закуски</b>         |                       |          |
|             | Салат «Рахівський ранок»                 | 60                    | 180      |
|             | Салат з фореллю та руколою               | 40                    | 170      |
|             | Буряковий салат з яблуком і горіхами     | 40                    | 160      |
|             | <b>Супи</b>                              |                       |          |
|             | Бульйон курячий з домашньою локшиною     | 50                    | 300      |
|             | Суп-гуляш «Карпатський бограч»           | 45                    | 320      |
|             | Крем-суп гарбузово-морквяний             | 35                    | 300      |
|             | <b>Дитячі основні страви</b>             |                       |          |
|             | Тюфтельки з індички з картопляним пюре   | 30                    | 220      |
|             | <b>Солодкі страви</b>                    |                       |          |
|             | Печене яблуко з медом та горіхами        | 30                    | 180      |
|             | Вареники з вишнею та сметаною            | 40                    | 220      |
|             | <b>Гарячі закуски</b>                    |                       |          |
|             | Міні-деруни із сметаною                  | 30                    | 150      |

|  |                      |            |   |
|--|----------------------|------------|---|
|  | <b>Разом за день</b> | <b>540</b> | — |
|--|----------------------|------------|---|

Така програма враховує попит на фірмові та регіональні страви, достатню кількість дитячих позицій, а також різні дієтичні вподобання (вегетаріанські страви, легкі супи).

**Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану  
на 60 місць (напої)**

| Назва напою                                        | Кількість пляшок /<br>порцій, шт. | Ємність пляшки /<br>величина порції, л |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Безалкогольні напої</b>                         |                                   |                                        |
| Морс журавлино-брусничний                          | 120                               | 0,25                                   |
| Узвар із сухофруктів                               | 90                                | 0,25                                   |
| Лимонад «Карпатський»                              | 80                                | 0,25                                   |
| Сік яблучний                                       | 30                                | 1,00                                   |
| Сік мультифруктовий                                | 25                                | 1,00                                   |
| <b>Мінеральні та столові води</b>                  |                                   |                                        |
| Вода «Рахівська джерельна», негазована             | 80                                | 0,5                                    |
| Вода «Карпатська перлина», слабогазована           | 60                                | 0,5                                    |
| <b>Гарячі напої</b>                                |                                   |                                        |
| Чай трав'яний «Карпатський вечір»                  | 80                                | 0,25                                   |
| Чай чорний байховий                                | 60                                | 0,25                                   |
| Кава (еспресо, американо, капучино) – разом        | 70                                | 0,20                                   |
| Какао на молоці                                    | 40                                | 0,20                                   |
| <b>Слабоалкогольні напої (для дорослих гостей)</b> |                                   |                                        |
| Вино біле сухе «Закарпатське»                      | 8                                 | 0,75                                   |
| Вино червоне сухе «Закарпатське»                   | 8                                 | 0,75                                   |
| Ягідна настоянка домашня (порційна подача)         | 40                                | 0,05                                   |

Сумарний обсяг напоїв відповідає розрахунковим нормам споживання з табл. 3.21 і забезпечує комфортне обслуговування 180 відвідувачів на добу, враховуючи сімейний характер готелю та наявність дитячого контингенту.

Отриманий графік показує, що максимальне завантаження ресторану припадає на періоди сніданку (8:00–10:00), обіду (13:00–15:00) та вечері (18:00–

21:00). Саме ці інтервали використовуються для подальших розрахунків денної виробничої програми за групами страв та основними продуктами.

### 3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема сімейного ресторану при digital-free готелі відображає послідовність усіх етапів технологічного процесу – від надходження сировини на склад до подачі готових страв гостям. Вона дає змогу раціонально організувати виробництво, оптимізувати переміщення продуктів і напівфабрикатів, уникнути «перехрещення» чистих і брудних потоків, забезпечити необхідні санітарно-гігієнічні умови та стабільну якість страв.

Для складання структурно-технологічної схеми спочатку визначають потребу підприємства харчування в основних видах сировини, напівфабрикатів і продовольчих товарах, що використовуються при приготуванні страв меню розширеного континентального сніданку, меню вільного вибору та дитячого меню. Потребу сімейного ресторану digital-free у сировині та продовольчих товарах (без роздрібної торгівлі фасованою продукцією) визначено за номенклатурою страв і згруповано за товарними групами в таблиці 3.25.

**Таблиця 3.25 – Потреба сімейного ресторану digital-free готелю в сировині, напівфабрикатах і продовольчих товарах за товарними групами**

| Товарна група                    | Найменування сировини, продукту, напівфабрикату | Тарування, товарний стан, пакування |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>М'ясо, птиця, субпродукти</b> | Свинина охолоджена вирізка                      | охолоджена, вакуумне пакування, кг  |
|                                  | Філе куряче                                     | охолоджене, вакуумне пакування, кг  |
|                                  | Індичка стегова без кістки                      | охолоджена, фасована, кг            |
|                                  | Печінка куряча                                  | охолоджена, фасована, кг            |
| <b>Риба та морепродукти</b>      | Філе лосося                                     | охолоджене, вакуумне пакування, кг  |

|                                             |                                                                   |                                         |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|                                             | Філе тріски                                                       | заморожене порційне, кг                 |
|                                             | Суміш морепродуктів для пасти                                     | заморожена, фасована, кг                |
| <b>М'ясні та рибні гастрономічні вироби</b> | Шинка відварна «Карпатська»                                       | фасована, вакуум, кг                    |
|                                             | Ковбаски курячі для грилю                                         | охолоджені, фасовані, кг                |
|                                             | Оселедець філе в олії                                             | фасований у пластикових контейнерах, кг |
| <b>Молоко, молочні та яєчні продукти</b>    | Молоко коров'яче 2,5 %                                            | пакетоване, 1 л, пастеризоване          |
|                                             | Вершки кулінарні 10 %                                             | картонний пакет 0,5 л                   |
|                                             | Масло вершкове 72 %                                               | бруски в пергаменті, кг                 |
|                                             | Сир кисломолочний 9 %                                             | полімерні ванночки, кг                  |
|                                             | Сири напівтверді (гауда, моцарела)                                | вакуумне пакування, кг                  |
|                                             | Яйця курячі                                                       | лотки по 30 шт.                         |
| <b>Овочі та зелень</b>                      | Картопля продовольча                                              | сітки, кг                               |
|                                             | Морква, буряк, цибуля ріпчаста                                    | сітки, кг                               |
|                                             | Капуста білоголова                                                | полімерні мішки, кг                     |
|                                             | Огірки, помідори свіжі                                            | ящики, кг                               |
|                                             | Перець солодкий, кабачок, баклажан                                | ящики, кг                               |
|                                             | Зелень (петрушка, кріп, зелена цибуля, салат-латук)               | пучки в контейнерах, кг                 |
|                                             | Овочі заморожені асорті                                           | фасовані пакети, кг                     |
| <b>Фрукти та ягоди</b>                      | Яблука десертні                                                   | ящики, кг                               |
|                                             | Банани                                                            | коробки, кг                             |
|                                             | Апельсини, лимони                                                 | ящики, кг                               |
|                                             | Сезонні ягоди (полуниця, чорниця, смородина)                      | свіжі або заморожені, фасовані, кг      |
| <b>Бакалійні товари</b>                     | Борошно пшеничне в/г                                              | паперові мішки, кг                      |
|                                             | Крупи (гречана, рисова, вівсяні пластівці)                        | поліпропіленові мішки, кг               |
|                                             | Макаронні вироби                                                  | пакети, кг                              |
|                                             | Цукор-пісок                                                       | мішки, кг                               |
|                                             | Сіль харчова                                                      | мішки, кг                               |
|                                             | Олія соняшникова рафінована                                       | ПЕТ-пляшки 1–5 л                        |
|                                             | Олія оливкова                                                     | скляні пляшки 0,5 л                     |
|                                             | Томатна паста, соуси на основі томатів                            | скляні банки / пакети «дой-пак»         |
|                                             | Горіхи та насіння (волоський, мигдаль, фундук, насіння соняшнику) | фасовані пакети, кг                     |
|                                             | Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки)                  | фасовані пакети, кг                     |
|                                             | Какао-порошок, ванілін, розпушувачі, желатин                      | пакети, кг                              |

|                                                            |                                                                                        |                                      |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b> | Хліб пшенично-житній формовий                                                          | постачання з пекарні в лотках        |
|                                                            | Булочки з цільнозернового борошна                                                      | лотки, шт.                           |
|                                                            | Батон нарізний                                                                         | лотки, шт.                           |
|                                                            | Печиво вівсяне, пісочне, бісквітні рулети                                              | фасовані коробки, кг                 |
|                                                            | Коржові напівфабрикати для тортів                                                      | картонні коробки, кг                 |
| <b>Спиртні продукти</b>                                    | Вино сухе біле та червоне «Карпатський погреб»                                         | скляні пляшки 0,75 л                 |
|                                                            | Сидр яблучний натуральний                                                              | скляні пляшки 0,33–0,5 л             |
| <b>Напої безалкогольні та слабоалкогольні</b>              | Вода мінеральна негазована «Рахівська джерельна»                                       | ПЕТ-пляшки 0,5 та 1,5 л              |
|                                                            | Вода мінеральна сильногазована                                                         | ПЕТ-пляшки 0,5 та 1,5 л              |
|                                                            | Соки прямого віджиму «Карпатський сад» (яблучний, мультівітамінний, морквяно-яблучний) | скляні пляшки / пакети Tetra Pak 1 л |
|                                                            | Узвар сухофруктовий концентрований                                                     | полімерна тара, кг                   |
|                                                            | Чай чорний і трав'яні суміші                                                           | пакети, картонні коробки             |
|                                                            | Кава мелена та зернова                                                                 | вакуумне пакування, кг               |

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства при готелі відображає повний цикл руху сировини й кулінарної продукції – від моменту постачання та зберігання до приготування страв і їх реалізації споживачам. Така схема дає змогу раціонально організувати виробничий процес, побудувати оптимальну послідовність операцій, розмежувати «брудні» й «чисті» потоки, забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог та принципів НАССР.

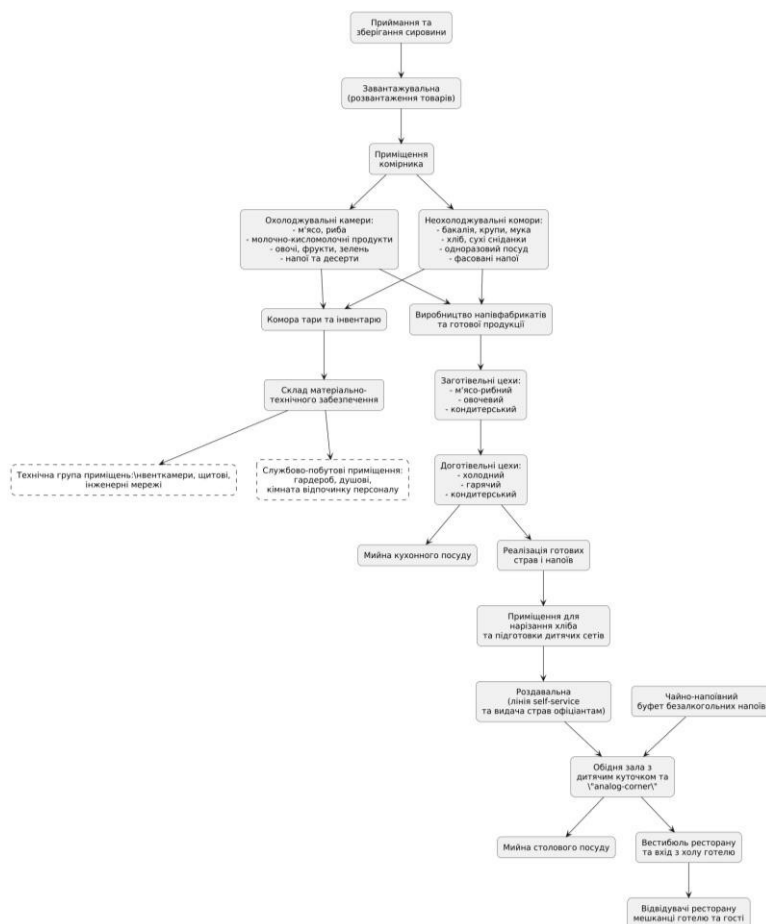
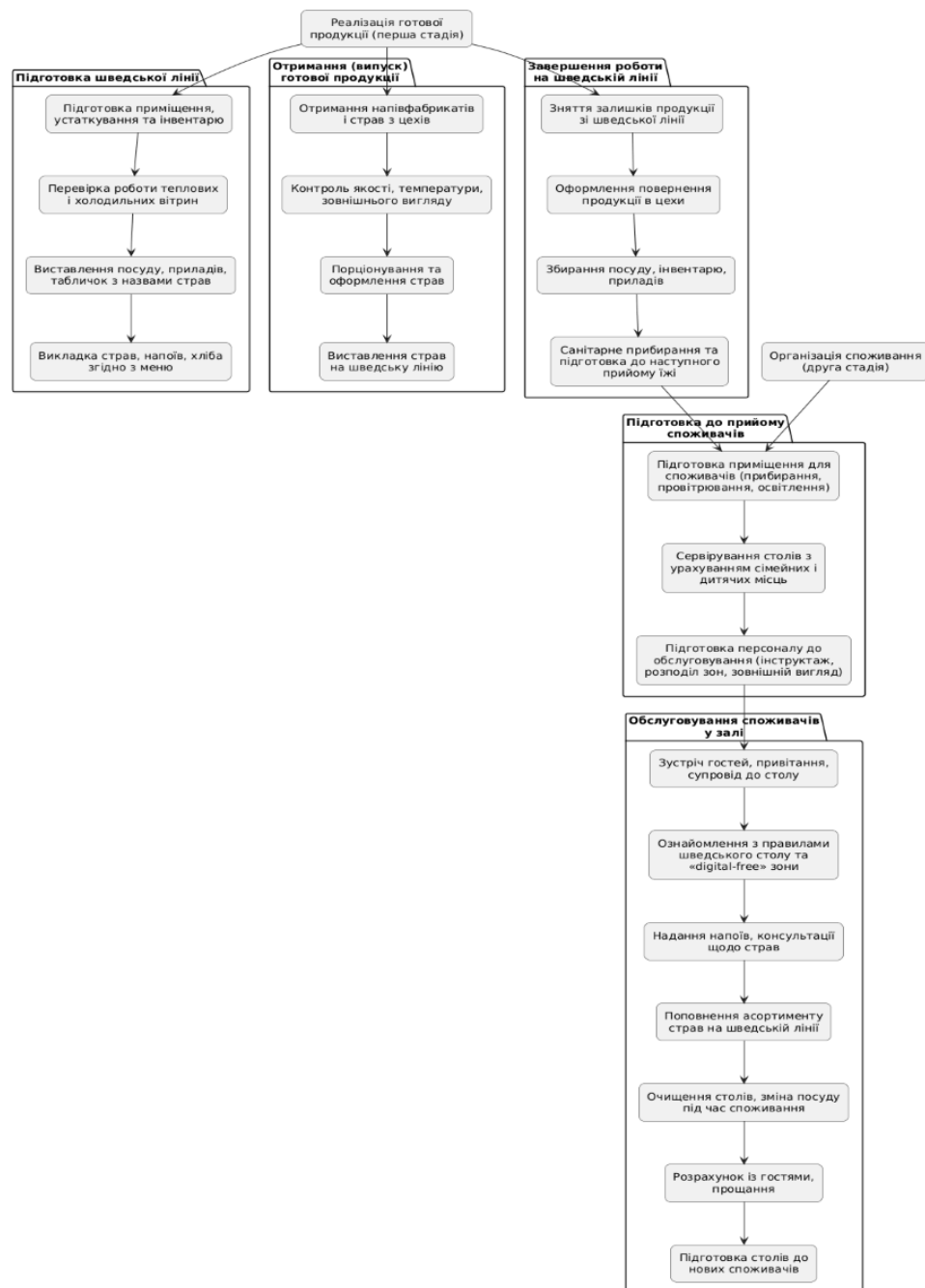


**Рис 3.2 Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану**

Вихідною основою для проектування технологічного процесу є меню основного закладу ресторанного господарства, що входить до складу засобу розміщення. На його підставі визначають номенклатуру сировини, напівфабрикатів і продовольчих товарів, необхідних для приготування страв. Потребу закладу в сировині доцільно згрупувати за товарними групами.

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



Процес обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства сімейного digital-free готелю в Рахові організовано як послідовність двох стадій: реалізація готової продукції та організація споживання. На першій стадії персонал забезпечує підготовку шведської лінії (готовність приміщення, обладнання, посуду та маркування), отримання і контроль готових страв (якість, температура, зовнішній вигляд, порціонування) та коректне завершення роботи лінії (зняття залишків, повернення продукції в цехи за правилами, санітарне прибирання).

На другій стадії виконується підготовка зали для прийому гостей (прибирання, провітрювання, освітлення, розміщення сімейних і дитячих місць, зонування “тихих” зон) і безпосереднє обслуговування споживачів: зустріч, супровід, консультації щодо страв, підтримання порядку в залі, оперативне поповнення асортименту на лінії, прибирання столів і підготовка місць для наступних гостей.

Особливістю для нашого закладу є те, що вранці обслуговуються мешканці готелю (сніданок), а після завершення сніданку зал може працювати як загальнодоступний заклад для інших відвідувачів. Тому планування завантаження зали та розрахунок кількості страв виконуються окремо для сніданку і окремо для періоду після сніданку.

### **3.4.5. Визначення загальної площі підприємства харчування**

Визначення складу та площ приміщень основного закладу ресторанного господарства готелю здійснюється на підставі розробленої структурно-технологічної схеми виробництва (підрозділ 3.4.3), місткості ресторану, прийнятої концепції харчування та вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Для сімейного готелю digital-free категорії \*\*\* у м. Рахів прийнято основний ресторан першого класу на 60 місць, орієнтований на здорове, сезонне та локальне харчування. Розрахунок площ окремих груп приміщень виконано з урахуванням нормативних питомих показників на одне посадкове місце, а також результатів попередніх підрозділів, де обґрунтовано розміри вестибюльної групи, обідньої зали, виробничих і складських приміщень.

Усі приміщення ресторану згруповано за функціональним призначенням: для відвідувачів, виробничі, складські та службово-побутові. Приміщення для відвідувачів забезпечують комфортне перебування гостей, зручну систему входів і санітарно-гігієнічне обслуговування, включаючи зони для дітей і маломобільних груп населення. Виробничі приміщення формують повний цикл приготування страв – від заготівлі сировини до видачі готової продукції в зал –

із просторовим розмежуванням «брудних» і «чистих» потоків. Складські приміщення гарантують дотримання санітарних норм зберігання продуктів за товарними групами та температурними режимами. Службово-побутові приміщення забезпечують належні умови праці персоналу та розміщення адміністрації служби ресторанного господарства. Узагальнений перелік приміщень і прийняті площі подано в таблиці 3.26.

**Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень ресторану першого класу на 60 місць**

| № з/п | Назва приміщення                                                      | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|       | <b>Приміщення для відвідувачів</b>                                    |                       |
| 1     | Вестибюль перед входом до ресторану                                   | 30,0                  |
| 2     | Гардероб для верхнього одягу відвідувачів                             | 15,0                  |
| 3     | Вбиральня чоловіча                                                    | 8,0                   |
| 4     | Вбиральня жіноча                                                      | 8,0                   |
| 5     | Вбиральня для маломобільних груп населення                            | 6,0                   |
| 6     | Кімната матері й дитини / тихого відпочинку з немовлятами             | 18,0                  |
| 7     | Дитячий куточок у вестибюльній зоні                                   | 20,0                  |
| 8     | Обідня зала з барною стійкою                                          | 120,0                 |
|       | <b>Виробничі приміщення</b>                                           |                       |
| 9     | Гарячий цех                                                           | 60,0                  |
| 10    | Холодний цех                                                          | 25,0                  |
| 11    | Кондитерський цех (десертна, випічка, приготування здорових десертів) | 20,0                  |
| 12    | Заготівельний овочевий цех                                            | 25,0                  |
| 13    | Заготівельний м'ясо-рибний цех                                        | 20,0                  |
| 14    | Роздавальна з лінією видачі страв                                     | 15,0                  |
| 15    | Мийна столового посуду                                                | 20,0                  |
| 16    | Мийна кухонного посуду та інвентарю                                   | 15,0                  |
|       | <b>Складські приміщення</b>                                           |                       |
| 17    | Охолоджувальна камера м'ясо-рибної продукції                          | 10,0                  |
| 18    | Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії        | 8,0                   |
| 19    | Охолоджувальна камера овочів і фруктів                                | 10,0                  |
| 20    | Камера для зберігання напоїв (води, соків, пива)                      | 8,0                   |
| 21    | Сухий склад бакалійних товарів                                        | 20,0                  |
| 22    | Камера для тимчасового зберігання харчових відходів                   | 8,0                   |
|       | <b>Службово-побутові приміщення</b>                                   |                       |
| 23    | Кабінет менеджера служби ресторанного господарства                    | 12,0                  |
| 24    | Кабінет технолога-дієтолога                                           | 10,0                  |
| 25    | Кімната відпочинку та прийому їжі персоналу                           | 18,0                  |
| 26    | Гардероб-роздягальня персоналу з індивідуальними шафами               | 25,0                  |
| 27    | Душова та санвузол для персоналу                                      | 14,0                  |
| 28    | Комора прибирального інвентарю та мийних засобів                      | 4,0                   |
| 29    | Приміщення для зберігання столової білизни та серветок                | 12,0                  |
| 30    | <b>Корисна площа закладу</b>                                          | <b>584,0</b>          |

Приміщення для відвідувачів у сумі займають 225,0 м<sup>2</sup>, що забезпечує достатній простір на одного гостя в обідній залі, зручні зони очікування, дитячу та сімейну інфраструктуру, а також санвузли з урахуванням потреб маломобільних осіб. Виробничі приміщення мають загальну площу 200,0 м<sup>2</sup> і дають змогу організувати повний цикл приготування страв ресторану першого класу з чітким розділенням «чистих» і «брудних» потоків, окремими зонами заготівлі, теплової обробки, сервування та миття посуду.

Складські площі становлять 64,0 м<sup>2</sup> і розподілені за товарними групами, що забезпечує дотримання санітарних вимог щодо температури, вологості та строків зберігання різних видів сировини й напоїв. Службово-побутові приміщення мають сумарну площу 95,0 м<sup>2</sup>; цього достатньо для розміщення адміністрації служби ресторанного господарства, організації побуту та відпочинку персоналу й підтримання належного рівня гігієни.

У підсумку корисна площа основного ресторану сімейного готелю категорії \*\*\* становить 584,0 м<sup>2</sup>, що відповідає та частково перевищує мінімальні вимоги ДБН В.2.2-25:2009 для підприємств харчування такого класу й місткості. У перерахунку на одне посадкове місце це близько 9,7 м<sup>2</sup>/місце, що забезпечує високий рівень комфортності для гостей, можливість організації зонованої посадки (сімейні столи, дитяча зона, «тиха» зала без гаджетів) і створює достатній простір для ефективної роботи персоналу та безпечного руху потоків сировини, готової продукції й відвідувачів.

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

Фізкультурно-оздоровчий блок сімейного digital-free готелю у місті Рахів покликаний забезпечити гостям можливість комплексного відновлення фізичного та психоемоційного стану, що повністю відповідає концепції здорового гірського відпочинку без надмірної цифрової стимуляції. Приміщення цієї групи розміщуються у відокремленій, спокійній зоні готелю, але одночасно мають зручний зв'язок із житловими поверхами через ліфтову й сходову клітку.

Тренажерний зал, зала для групових занять і масажні кабінети проектується на другому поверсі оздоровчого центру з можливістю виходу на літню терасу для програм ранкової йоги, стретчингу та дихальних практик; сауна з кімнатою відпочинку та гардеробами із душовими вузлами розташована на першому поверсі, поруч із ліфтовим холлом. Така організація дозволяє просторово розділити «суху» та «мокру» зони, зменшити перехрещення потоків відвідувачів у купальних халатах із гостями, які прямують на тренування чи масаж, і забезпечити інтимність процедур відпочинку.

Функціонування фізкультурно-оздоровчого комплексу орієнтоване насамперед на мешканців готелю (90 місць), проте передбачається можливість продажу разових відвідувань та абонементів для зовнішніх гостей у денний час. Режим роботи комплексу прийнято з 7:00 до 22:00, що дає змогу використовувати зали як для ранкової зарядки, так і для вечірніх релакс-занять після активних екскурсій у горах. Площі приміщень визначено з урахуванням ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди», нормативної площі на одного відвідувача, вимог інсоляції, санітарно-гігієнічних норм та організації людських потоків. Узагальнену характеристику основних приміщень наведено в таблиці 3.27.

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

| № з/п | Назва приміщення             | Площа, м <sup>2</sup> | Характеристика                                                                                                                                                                                                                   |
|-------|------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Вестибюль оздоровчого центру | 25,0                  | Вхідна зона для відвідувачів фізкультурно-оздоровчого блоку; передбачено стійку адміністратора, зону очікування з диваном, кріслами-пуфами, стелажем із друкованими матеріалами та стендом з розкладом занять.                   |
| 2     | Масажні кабінети (2 шт.)     | 2×14,0                | Розміщені в «тихій» частині поверху з природним освітленням; укомплектовані масажними столами, шафами для білизни, стелажми для косметичних засобів, рукомийниками та пересувними ширмами для забезпечення приватності процедур. |
| 3     | Медпункт                     | 16,0                  | Призначений для первинного медогляду й контролю стану гостей перед фізичними навантаженнями; обладнується кушеткою, медичною шафою, холодильником для препаратів та робочим місцем чергового медичного працівника.               |
| 4     | Тренажерний зал              | 70,0                  | Основне приміщення для силових і кардіотренувань; передбачені зони кардіо-навантажень (бігові доріжки, орбітреки, гребні тренажери), зона вільних ваг,                                                                           |

|    |                                                     |      |                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                     |      | функціонального тренінгу та простір для розтягування; в інтер'єрі переважають натуральні матеріали без телевізійних екранів та яскравих LED-панелей.                                                                                |
| 5  | Кімната інструкторів                                | 15,0 | Адміністративне приміщення для тренерів та фахівців оздоровчого центру; укомплектоване робочими столами, офісними шафами для документації та шафами для зберігання особистих речей персоналу.                                       |
| 6  | Зала для групових занять (йога, пілатес)            | 55,0 | Призначена для йоги, пілатесу, стретчингу, дихальних та медитативних практик; обладнана дзеркальною стіною, балетними станками, шафою для килимків, подушок і легкого інвентарю, має вихід на терасу для занять на свіжому повітрі. |
| 7  | Сауна                                               | 45,0 | Містить парну, мийну зону та приміщення для підготовки до процедур; має окремий вхід із гардеробних, обладнується душовими, лавами, шафами для рушників і технічним відсіком для розміщення сауного агрегату.                       |
| 8  | Кімната відпочинку при сауні                        | 32,0 | Призначена для релаксації після відвідування сауни; передбачено дивани, крісла-шезлонги, журнальні столики, питний фонтанчик, зону для подачі трав'яних чаїв та легких здорових перекусів; відсутні телевізори та гучна музика.     |
| 9  | Жіночий гардероб з душовими та санвузлами           | 40,0 | Забезпечує роздільне обслуговування жінок; містить індивідуальні шафки, лави для переодягання, душові kabіни й санвузли; має прямий зв'язок із сауною зоною та тренажерним залом.                                                   |
| 10 | Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами         | 40,0 | Аналогічний за наповненням жіночому гардеробу, орієнтований на потік чоловіків; забезпечує розділення потоків та зручний вихід до тренажерного залу й зали групових занять.                                                         |
| 11 | Технічне приміщення (вентиляція, інженерні системи) | 28,0 | Призначене для розміщення вентиляційних установок, теплотехнічного та електротехнічного обладнання, що забезпечує нормативні параметри мікроклімату у всіх приміщеннях фізкультурно-оздоровчого комплексу.                          |

Запропонована структура дає змогу вибудувати логічну послідовність руху гостя: від вестибюля через гардероб – до тренажерного залу, зали групових занять або масажних кабінетів, а після фізичного навантаження – до сауни та кімнати відпочинку. Наявність медпункту підвищує безпеку занять, а поділ гардеробів за статтю та безбар'єрні проходи забезпечують комфорт відвідувачів із маломобільних груп населення.

Для уточнення площ і складу устаткування було виконано детальний підбір обладнання насамперед для тренажерного залу, як найбільш технологічно насиченого приміщення. Корисна площа, безпосередньо зайнята тренажерами, визначалась за формулою

$$S_{\text{кор}} = \sum p_i \cdot S_i,$$

де  $p_i$  – кількість одиниць обладнання певного виду,  $S_i$  – площа, яку займає одна одиниця за габаритними розмірами в плані з урахуванням робочої зони обслуговування. Узагальнені результати подано в таблиці 3.28.

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

| Необхідне устаткування                                     | Площа обладнання, м <sup>2</sup> | Найменування обладнання                              | Марка                        | Кількість, шт. | Габаритні розміри, мм |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Тренажерний зал</b>                                     |                                  |                                                      |                              |                |                       |
| Бігова доріжка електрична                                  | 3,5                              | Бігова доріжка для кардіотренувань                   | Inter Atletika T-Run 300     | 2              | 2150×900×1400         |
| Орбітрек магнітний                                         | 2,3                              | Еліптичний тренажер для середнього рівня навантажень | HouseFit Orbit X7            | 2              | 1850×700×1650         |
| Гребний тренажер                                           | 2,1                              | Кардіотренажер «rowing machine»                      | SportKo Row Pro              | 2              | 2100×600×1200         |
| Мультифункціональна силова рама                            | 3,0                              | Станція з блоками для тяг та присідань               | Inter Atletika Smith-Station | 1              | 2000×1600×2200        |
| Регульована лава                                           | 1,1                              | Лава для жиму та вправ з гантелями                   | Inter Atletika Bench F-110   | 2              | 1350×600×1200         |
| Стійка для гантелей                                        | 1,0                              | Дво-ярусна стійка для набору гантелей                | SportKo Rack-DB              | 1              | 2000×600×900          |
| Функціональна рама з кріпленням для петель                 | 2,5                              | Станція для TRX-підвісів та гумових еспандерів       | ProFi TRX-Frame              | 1              | 2500×1000×2500        |
| <b>Разом <math>S_{\text{кор}}</math> тренажерного залу</b> | 24,5                             |                                                      |                              |                |                       |
| <b>Кімната інструкторів</b>                                |                                  |                                                      |                              |                |                       |
| Робочий стіл                                               | 1,5                              | Офісний стіл для тренерів                            | Стіл «Говерла»               | 2              | 1400×800×750          |
| Офісний стілець                                            | 0,4                              | Стілець на коліщатах з                               | –                            | 3              | 600×600×900           |

|                                     |             |                                                    |                |   |               |
|-------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|----------------|---|---------------|
|                                     |             | регулюванням висоти                                |                |   |               |
| Шафа для документів                 | 1,05        | Секційна шафа для документації                     | Шафа «Карпати» | 1 | 900×500×2100  |
| <b>Всього кімнати інструкторів</b>  | <b>5,25</b> |                                                    |                |   |               |
| <b>Кімната відпочинку при сауні</b> |             |                                                    |                |   |               |
| Диван модульний                     | 2,5         | Двосекційний диван для зони релаксації             | «Рахів Relax»  | 2 | 2300×950×900  |
| Крісло-шезлонг                      | 1,0         | Крісло для напівлежачого відпочинку                | —              | 4 | 900×900×950   |
| Журнальний столик                   | 0,7         | Невисокий столик для розміщення напоїв             | —              | 2 | 900×600×500   |
| Стелаж для посуду та текстилю       | 0,8         | Відкритий стелаж під чайний посуд, пледи й рушники | —              | 1 | 1500×500×1900 |
| <b>Всього кімнати відпочинку</b>    | <b>11,2</b> |                                                    |                |   |               |

Сумарну корисну площу тренажерного залу  $S_{\text{кор}} = 24,5\text{м}^2$  перераховано в загальну площу приміщення за формулою

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{кор}}}{k},$$

де  $k$  – коефіцієнт використання площі. Для залів із тренажерами прийнято  $k = 0,35$ , тоді  $S_{\text{заг}} = 70,0 \text{ м}^2$ , що відповідає прийнятій у таблиці 3.27 площі тренажерного залу. Аналогічно визначено орієнтовні площі кімнати інструкторів і кімнати відпочинку при сауні: за умов  $S_{\text{кор}} = 5,25 \text{ м}^2$  і  $11,2 \text{ м}^2$  відповідно та  $k = 0,35$  отримано загальні площі  $15,0 \text{ м}^2$  і  $32,0 \text{ м}^2$ , які були звірені з нормативами ДБН щодо мінімальної площі на одного відвідувача та вимогами вільних проходів між обладнанням.

Узагальнений склад і остаточні площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведено в таблиці 3.29.

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

| Назва приміщення                                        | Площа, м <sup>2</sup> |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|
| Масажні кабінети (2 приміщення по 14,0 м <sup>2</sup> ) | 28,0                  |
| Медпункт                                                | 16,0                  |
| Тренажерний зал                                         | 70,0                  |
| Кімната інструкторів                                    | 15,0                  |
| Зала для групових занять (йога, пілатес)                | 55,0                  |
| Сауна (парна з підготовчою та мийною зонами)            | 45,0                  |
| Кімната відпочинку при сауні                            | 32,0                  |
| Жіночий гардероб з душовими та санвузлами               | 40,0                  |
| Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами             | 40,0                  |
| Вестибюль оздоровчого центру                            | 25,0                  |
| Технічне приміщення (вентиляція, інженерні системи)     | 28,0                  |
| <b>Всього</b>                                           | <b>394,0</b>          |

Сумарна площа фізкультурно-оздоровчого комплексу становить 394,0 м<sup>2</sup>, що дає змогу одночасно обслуговувати необхідну кількість відвідувачів тризіркового сімейного digital-free готелю, відповідає його місткості (90 місць) і концепції курортного гірського відпочинку з акцентом на здоров'я та відновлення. Приміщення згруповані таким чином, щоб мінімізувати перетин «сухих» і «мокрих» потоків, скоротити довжину маршрутів руху гостей і забезпечити безбар'єрний доступ завдяки ліфтам, пандусам та збільшеній ширині основних проходів.

### **3.6. Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення**

Культурно-дозвільний блок сімейного digital-free готелю на 90 місць покликаний забезпечити гостям можливість змістовного відпочинку без використання гаджетів та екранних медіа. Простори цього блоку орієнтовані на спільне сімейне дозвілля, тихе читання, настільні ігри, творчі заняття з дітьми, невеликі камерні зустрічі та події. Розміщення приміщень культурно-дозвільного призначення передбачено на першому та другому поверхах громадської частини готелю: сімейний лаунж і бібліотека безпосередньо

пов'язані з вестибюлем, а дитяча ігрова кімната та студія майстер-класів – у більш відокремленій, тихій зоні, поруч із дитячим блоком номерів.

Площі приміщень визначені з урахуванням місткості готелю, сімейного формату відпочинку та вимог ДБН В.2.2-16:2019 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади» щодо мінімальної площі на одного відвідувача, організації евакуаційних виходів, природного освітлення та безбар'єрності для маломобільних груп населення. Характеристика основних приміщень культурно-дозвіллевого призначення подана в табл. 3.30.

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

| з/п | № | Назва приміщення                         | Площа,<br>м <sup>2</sup> | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|---|------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   |   | Сімейний лаунж /<br>камінна зала         | 65,0                     | Центральний простір для спільного перебування сімей; обладнаний м'якими диванами, кріслами-мішками, низькими столами для настільних ігор, відкритими стелажками з книгами та настільними іграми, питним куточком із самостійним приготуванням чаю та трав'яних напоїв. Телевізори, ігрові консолі та інші екранні пристрої не передбачаються, що відповідає концепції digital-free. |
| 2   |   | Дитяча ігрова кімната                    | 45,0                     | Призначена для дітей віком приблизно 3–12 років; передбачені м'які модулі, невисокий скелелазний елемент, сухий басейн з м'ячиками, стіл для творчості, шафи для іграшок. Передбачено місце для роботи аніматора / вихователя та зберігання матеріалів для розвивальних ігор.                                                                                                       |
| 3   |   | Тиха бібліотека /<br>кімната для читання | 30,0                     | Тихий простір із видами на навколишні гори; обладнаний книжковими шафами з добіркою художньої, дитячої та нон-фікшн літератури, зручними кріслами, журнальними столиками, настільними лампами. Може                                                                                                                                                                                 |

|   |                                               |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---|-----------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                               |      | використовуватись для невеликих лекцій, авторських зустрічей, читань.                                                                                                                                                                                                                    |
| 4 | Студія творчих майстер-класів                 | 35,0 | Призначена для проведення арт-терапевтичних і сімейних майстер-класів (малювання, декор, еко-іграшки, кулінарні демонстрації без використання потужного теплового обладнання). Оснащується робочими столами, стільцями, мийкою для миття інструментів, шафами для зберігання матеріалів. |
| 5 | Мультифункціональна зала для сімейних заходів | 40,0 | Використовується для камерних концертів, настільних турнірів, сімейних вечорів, психологічних тренінгів для батьків, йога-занять невеликих груп. Обладнана трансформованими стільцями, мобільною сценою-подіумом, переносним екраном для презентацій без постійно діючих медіа-панелей.  |

У разі впровадження інновацій у приміщеннях культурно-дозвілєвого призначення (у нашому проєкті – концепція «digital-free», орієнтація на живе спілкування та тактильні активності) доцільно деталізувати склад обладнання та уточнити графік використання приміщень різними віковими групами гостей. Для прикладу проведено розрахунок корисної площі сімейного лаунжу / камінної зали за складом основних меблів і обладнання (табл. 3.31).

**Таблиця 3.31 – Перелік обладнання з розрахунком корисної площі сімейного лаунжу**

| Необхідне устаткування | Найменування обладнання | Умовна марка     | Кількість, шт. | Габаритні розміри, мм | Площа обладнання, м <sup>2</sup> |
|------------------------|-------------------------|------------------|----------------|-----------------------|----------------------------------|
| М'які сидіння          | Диван модульний з       | «Карпати-Lounge» | 3              | 2400×1000×850         | 7,20                             |

|                    |                                               |               |   |               |              |
|--------------------|-----------------------------------------------|---------------|---|---------------|--------------|
|                    | високою спинкою                               |               |   |               |              |
| М'які сидіння      | Крісла-мішки                                  | «Relax-Bag»   | 6 | 900×900×900   | 4,90         |
| Столи              | Журнальний стіл прямокутний                   | «Рaхiв»       | 3 | 900×600×500   | 1,60         |
| Столи              | Стіл для настільних ігор                      | «Family-Game» | 4 | 1200×800×750  | 3,80         |
| Системи зберігання | Книжковий стелаж відкритий                    | «BookWall»    | 3 | 1000×400×2100 | 1,20         |
| Системи зберігання | Стелаж для настільних ігор та еко-іграшок     | «Play&Store»  | 2 | 800×400×1800  | 0,6          |
|                    | <b>Разом S<sub>кор</sub> сімейного лаунжу</b> |               |   |               | <b>19,30</b> |

Корисна площа, фактично зайнята меблями, становить  $S_{\text{кор}} \approx 19,3 \text{ м}^2$ .

Загальна необхідна площа приміщення визначена за формулою

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{кор}}}{k},$$

де  $k$  – коефіцієнт використання площі (для вітальних і лаунж-зон прийнято  $k = 0,30$ ).

Тоді

$$S_{\text{заг}} = \frac{19,3}{0,30} \approx 64,3 \text{ м}^2,$$

що відповідає прийнятій у табл. 3.30 площі сімейного лаунжу  $65,0 \text{ м}^2$  з урахуванням округлення та подальшого уточнення на стадії робочого проектування. Аналогічний підхід може бути застосований для дитячої ігрової кімнати, студії майстер-класів і мультифункціональної зали, де коефіцієнт використання площі обирається з урахуванням нормованих відстаней між меблями, шляхів евакуації й потреб маломобільних відвідувачів.

Узагальнений склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення наведені в таблиці 3.32.

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

| Назва приміщення              | Площа, $\text{м}^2$ |
|-------------------------------|---------------------|
| Сімейний лаунж / камінна зала | 65,0                |

|                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------|--------------|
| Дитяча ігрова кімната                                        | 45,0         |
| Тиха бібліотека / кімната для читання                        | 30,0         |
| Студія творчих майстер-класів                                | 35,0         |
| Мультифункціональна зала для сімейних та анімаційних заходів | 40,0         |
| <b>Всього</b>                                                | <b>215,0</b> |

Узгоджені за площею й функціями приміщення культурно-дозвілєвого блоку формують цілісне безекранне середовище сімейного еко-готелю, підтримують концепцію повільного відпочинку, спільного дозвілля батьків і дітей та сприяють психоемоційному розвантаженню гостей.

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

Службово-побутові та господарські приміщення сімейного digital-free готелю в м. Рахів призначені для розміщення адміністративних служб, забезпечення щоденної експлуатації номерного фонду, організації праці персоналу та технічного обслуговування будівлі. Вони розташовуються в основному в тилівій частині першого та другого поверхів, а також у частині цокольного рівня, мають окремі службові входи й вертикальні комунікації, що дозволяє розділити гостьові та службові потоки й не порушувати концепцію тихого сімейного відпочинку. Площі приміщень прийняті з урахуванням місткості готелю (90 місць, **30 номерів**) і вимог ДБН В.2.2-20:2008 та ДБН В.2.2-25:2009.

Адміністративна група приміщень розміщується на другому поверсі над вестибюльною зоною, в окремому крилі з контрольованим доступом. До її складу входять: кабінет директора готелю (приблизно 16 м<sup>2</sup>) із зоною для коротких нарад; приймальня-секретаріат (10 м<sup>2</sup>); кабінет менеджера служби розміщення і маркетингу онлайн-бронювання (12 м<sup>2</sup>); кабінет менеджера програми digital-detox і сімейних анімацій (12 м<sup>2</sup>); кабінет головного бухгалтера (10 м<sup>2</sup>) та бухгалтерія відкритого типу для 3–4 працівників (18 м<sup>2</sup>); невеликий переговорний кабінет/тренінг-кімната для персоналу (20 м<sup>2</sup>), який використовується для щотижневих брифінгів, навчання з сервісу й психології

спілкування з сім'ями та дітьми; архів готелю (12–14 м<sup>2</sup>) для зберігання договорів, фінансової документації, технологічних карт послуг.

Приміщення інженерно-технічних служб розташовані в цокольному поверсі та частково на першому поверсі в тилловій зоні, що забезпечує зручний доступ до основних інженерних комунікацій. Передбачені кабінет головного інженера (12 м<sup>2</sup>), диспетчерська інженерних систем (18 м<sup>2</sup>) з пультом моніторингу енергоспоживання та мікроклімату, слюсарно-столярна майстерня для дрібного ремонту меблів і обладнання (20 м<sup>2</sup>), комора для інструментів і запасних частин (10 м<sup>2</sup>), а також окреме приміщення для зберігання екологічних мийних засобів та реагентів системи водопідготовки (8 м<sup>2</sup>) із посиленими вимогами до вентиляції й безпеки.

Побутові приміщення персоналу розміщені переважно на цокольному поверсі із виходом до службового входу. До них належать гардероб-роздягальня для персоналу з індивідуальними шафами (приблизно 40 м<sup>2</sup>), кімната відпочинку та прийому їжі працівників (20 м<sup>2</sup>) з міні-кухнею, умивальниками й обідніми столами, блок санітарно-гігієнічних приміщень для персоналу (душові, туалети, умивальні) загальною площею близько 25 м<sup>2</sup>, а також кімната побутового обслуговування персоналу (10–12 м<sup>2</sup>) для зберігання спецодягу, прасування й дрібного ремонту форми. Така структура дозволяє дотримуватися санітарних норм та розмежувати простір для гостей і працівників.

Господарські приміщення, пов'язані з обслуговуванням номерного фонду, організовані за принципом центральної та поверхових ланок. У центральну господарську групу входять пральня з зоною сортування, прання й сушіння білизни (близько 45 м<sup>2</sup>), прасувальна/бельєрська (20 м<sup>2</sup>) з професійними прасувальними катками та стелажми для зберігання постільної білизни, склад господарчих товарів і побутової хімії (15 м<sup>2</sup>), комора для пилососів, прасувальних дощок, складних ліжечок і дитячих стільчиків (15 м<sup>2</sup>), приміщення для тимчасового зберігання твердих побутових відходів із холодильним відсіком для харчових відходів (20 м<sup>2</sup>), розташоване біля службового виїзду. На кожному житловому поверсі передбачено невелику комору покоївок (5–6 м<sup>2</sup>) для

зберігання візка, білизни на поточну зміну, засобів прибирання та наборів для дитячих кімнат.

Окрему підгрупу господарських приміщень становлять склади інвентарю для активного й сімейного відпочинку: приміщення для зберігання туристичного, трекінгового та зимового інвентарю гостей (лижна/велика кімната з шафками та сушильними шафами для взуття площею 25–30 м<sup>2</sup>), а також склад сезонного садово-паркового обладнання й інструменту для догляду за ландшафтом (приблизно 20 м<sup>2</sup>). Це відповідає профілю гірського курортного готелю та дозволяє організувати прокат спорядження без порушення загальної концепції digital-free.

У разі впровадження подальших інновацій (розширення офісу програми digital-detox, створення невеликої студії психологічного консультування для батьків тощо) склад і площі зазначених приміщень можуть уточнюватися на стадії робочого проектування. Детальний план розміщення адміністративних, побутових та господарських приміщень доцільно відобразити на окремому аркуші графічної частини проекту як план другого поверху з виділенням службових зон і основних потоків персоналу.

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

**Таблиця 3.33 – Склад і площі приміщень сімейного digital-free готелю на 30 номерів**

| № з/п | Назва приміщення / групи приміщень                                                                                                                 | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|       | <b>Група А. Житлова група приміщень</b>                                                                                                            |                       |
| 1.1   | Сімейні номери «Стандарт» (20 номерів × 26 м <sup>2</sup> )                                                                                        | 520,0                 |
| 1.2   | Сімейні номери «Комфорт» (6 номерів × 30 м <sup>2</sup> )                                                                                          | 180,0                 |
| 1.3   | Сімейні номери для МГН (3 номери × 30 м <sup>2</sup> )                                                                                             | 90,0                  |
| 1.4   | Сімейний люкс (1 номер × 40 м <sup>2</sup> )                                                                                                       | 40,0                  |
| 1.5   | Група А2. Приміщення поверхового обслуговування (кімнати покоївок, комори білизни, ніші для візків на поверхах)                                    | 70,0                  |
|       | <b>Разом по групі А</b>                                                                                                                            | <b>900,0</b>          |
|       | <b>Група В. Приміщення громадського призначення</b>                                                                                                |                       |
| 2.1   | Група В1. Вестибюльно-холова група (вестибюль з рецепцією, лобі-зона, дитячий куточок, камера зберігання багажу, санвузли загального користування) | 260,0                 |

|     |                                                                                                                                                                                      |               |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 2.2 | Група В2. Заклади ресторанного господарства (ресторан першого класу на 60 місць з усіма допоміжними приміщеннями – за табл. 3.26)                                                    | 584,0         |
|     | <b>Разом по групі В</b>                                                                                                                                                              | <b>844,0</b>  |
|     | <b>Група В. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b> (фітнес-зал, зала групових занять, сауна з кімнатою відпочинку, гардероби, технічне приміщення – за табл. 3.29)      | <b>437,5</b>  |
|     | <b>Група Г. Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</b> (кімната гіда / гіда-перекладача, простір для невеликих лекцій і воркшопів)                                             | <b>30,0</b>   |
|     | <b>Група Д. Приміщення побутового обслуговування та торгівлі</b> (пральня-гладильня, приміщення приймання/видачі білизни, невеликий магазин еко-сувенірів)                           | <b>65,0</b>   |
|     | <b>Група Е. Службово-побутові приміщення</b> (адміністративні кабінети, кімната відпочинку персоналу, санвузли й душові персоналу, комори прибирального інвентарю – за підрозд. 3.7) | <b>300,0</b>  |
|     | <b>Усього корисна площа готелю <math>S_{кор}</math></b>                                                                                                                              | <b>2576,5</b> |

Корисна площа засобу розміщення

Корисна площа готелю визначається як сума площ усіх приміщень, необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу, згідно з табл. 3.33:

$$S_{кор} = 2576,5 \text{ м}^2$$

Робочу площу визначаємо за формулою (3.8):

$$S_{роб} = S_{кор} \cdot K_1$$

Для невеликого готелю на 30 номерів категорії 4\* приймаємо середнє значення коефіцієнта збільшення площі  $K_1 = 1,15$  (діапазон 1,10–1,25):

$$S_{роб} = 2576,5 \cdot 1,15 \approx 2963,0 \text{ м}^2 \quad \text{Отримане значення враховує площу}$$

основних коридорів, холів поверхів і вертикальних комунікацій (сходові клітки, ліфтові холи).

Загальна площа засобу розміщення визначається за формулою (3.9):

$$S_{заг} = S_{роб} \cdot K_2$$

Для малого готелю приймаємо коефіцієнт  $K_2 = 1,08$  (середина нормативного діапазону 1,03–1,15):

$$S_{заг} = 2963,0 \cdot 1,08 \approx 3200,0 \text{ м}^2$$

Ця величина враховує площу, яку займають конструктивні елементи будівлі – несучі й огорожувальні стіни, вентиляційні шахти, ліфтові стовбури тощо.

З урахуванням курортного розташування в м. Рахів, рельєфу місцевості та вимог містобудівної ситуації доцільно прийняти 3 надземні поверхи основного

корпусу готелю (з частковим цокольним рівнем для інженерних та складських приміщень). Тоді розрахункова площа одного поверху становить:

$$S_{\text{пов}} = \frac{S_{\text{заг}}}{3} \approx \frac{3200}{3} \approx 1066,7 \text{ м}^2 \quad \text{При проектуванні прямокутної в плані будівлі}$$

геометричні розміри визначаються за формулою (3.10):

$a \cdot b = S_{\text{пов}}$  Для нашого готелю можна прийняти, наприклад, довжину будівлі

$a = 41$  м та ширину  $b = 26$  м. Тоді:

$a \cdot b = 41 \cdot 26 = 1066 \text{ м}^2 \approx S_{\text{пов}}$  Обрана конфігурація забезпечує розміщення

номерного фонду (30 номерів на 90 місць), вестибюльно-холової групи, ресторану першого класу, фізкультурно-оздоровчого, культурно-дозвілєвого та службово-побутового блоків у межах розрахункової загальної площі близько  $3200 \text{ м}^2$ , що відповідає нормативним вимогам для малого чотиризіркового сімейного готелю курортного типу.

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Проектований засіб розміщення — сімейний готель із політикою зниження цифрової залежності (digital-free) у м. Рахів Закарпатської області — розташовується в гірській частині населеного пункту, у межах кандидатної зони Site B поблизу вул. Миру (координати орієнтовно 48.051650° N, 24.213750° E). Вибір локації здійснено на підставі маркетингових досліджень, наведених у розділі 2: у радіусі до 2 км від ділянки зафіксовано дефіцит сімейно орієнтованих готелів із цілеспрямованою політикою «відпочинку без екранів», без ТВ-панелей у спільних просторах, із читальнями, настільними іграми та «тихими зонами». Таким чином, розташування готелю дає змогу поєднати доступність міської інфраструктури Рахова з рекреаційною привабливістю Карпатських гір та Карпатського біосферного заповідника.

Рельєф земельної ділянки типовий для передгірної частини Карпат: схилувий, із загальним ухилом у бік вул. Миру. Для розміщення основної будівлі та ключових елементів благоустрою обрано відносно вирівняну терасу з приведеним ухилом до 5 %, що дає змогу мінімізувати обсяги земляних робіт і водночас зберегти природну дренажну структуру схилу. Частина території передбачається під терасування (з використанням підпірних стінок із природного каменю), що відповідає естетиці «Contemporary Alpine × Hutsul craft» та підкреслює гірський характер місцевості.

Ґрунтові умови ділянки представлені переважно бурими лісовими та дерново-підзолистими суглинковими ґрунтами, характерними для гірських районів Закарпаття. Вони мають достатню несучу здатність для влаштування малоповерхової каркасно-монолітної будівлі за умови виконання стандартних заходів з дренажу та протиерозійного захисту. Розрахункова глибина промерзання ґрунту для умов м. Рахів становить орієнтовно 0,8–1,0 м, що враховується при проектуванні фундаментів і зовнішніх мереж (особливо водопроводу та каналізації).

З погляду містобудівної структури Рахова ділянка належить до рекреаційно-житлової зони на відносній відстані від магістральної траси Н-09. Вибір Site В зумовлений поєднанням пішої доступності до основних міських магнітів (800–2000 м до центру міста, сервісів та громадського транспорту) із достатнім відступом від магістралі для забезпечення акустичного комфорту, що є критично важливим для концепції «тихого сімейного відпочинку» та політики digital-free. Висотність навколишньої забудови невисока, тому запроєктована будівля на 3 поверхи + мансарда гармонійно вписується в силует місцевості й не порушує масштаб навколишнього середовища.

Загальна орієнтовна площа земельної ділянки приймається на рівні 0,40 га (4 000 м<sup>2</sup>), що відповідає потребам готельного підприємства на 30 номерів (приблизно 90 місць) з розвинутою супутньою інфраструктурою — закладами ресторанного господарства, фізкультурно-оздоровчими та культурно-дозвільними приміщеннями, дитячими й рекреаційними просторами. Конфігурація ділянки наближена до прямокутної, що спрощує функціональне зонування та формування транспортно-пішохідної схеми.

На території під будівництво сімейного digital-free готелю передбачено:

- основну будівлю засобу розміщення (3 поверхи + мансарда) з розміщенням приймально-вестибюльної групи, житлових номерів, ресторану без екранів (60–70 місць), чайної/трав'яного бару, бібліотеки-читальні, дитячої кімнати, мультифункціональної зали для йоги та тихих активностей, міні-SPA, а також службово-побутових та господарських приміщень;
- зони відкритого відпочинку та занять спортом: тихий внутрішній дворик з лавами та озелененням, дитячий майданчик із безпечним м'яким покриттям, невелика відкрита тераса для занять йогою та ранкових дихальних практик, місця для читання на свіжому повітрі;
- садово-паркові та ландшафтні зони: зелені буфери вздовж меж ділянки, групи дерев і кущів, локальні квітники, невеликі фруктові дерева й грядки з пряними травами, що підсилюють еко-імідж готелю та інтегруються в концепцію slow-living;

- громадські та службові під'їзди: основний гостьовий під'їзд із боку вул. Миру, а також окремий технологічний під'їзд до господарської зони (з постачанням, вивезенням ТПВ та доступом до інженерних приміщень);
- автостоянки: відкрита автостоянка для гостей на 18–22 машино-місця (у тому числі не менше двох місць для МГН і дві парковки з зарядними станціями для електромобілів), а також окрема компактна стоянка для автомобілів персоналу в менш візуально домінантній частині ділянки;
- господарська зона: майданчик для контейнерів твердих побутових відходів, невелике приміщення для зберігання інвентарю, зони для сушіння/зберігання туристичного та гірськолижного спорядження;
- елементи культурно-дозвільної інфраструктури на відкритому повітрі: альтанки для сімейних посиденьок без гаджетів, місця для проведення ремісничих майстер-класів у теплу пору року.

Розміщення основної будівлі в межах ділянки орієнтоване таким чином, щоб максимізувати видові характеристики (панорами гірських схилів, долини річки, лісових масивів) та природну інсоляцію житлових номерів, одночасно захищаючи тераси й дворики від панівних вітрів. Фасади з найбільшою площею скління зорієнтовані на найкращі краєвиди, а господарська зона «ховається» за екраном із зелених насаджень і частково за рельєфом.

Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розміщенні готелю дотримані: джерел інтенсивного шуму або шкідливих викидів поблизу ділянки немає, передбачено санітарно-захисні розриви від проїжджої частини, сусідньої житлової забудови та господарських зон. У концепції цифрового детоксу особлива увага приділяється акустичному комфорту: відстань від магістралі Н-09, застосування звукопоглинальних матеріалів у конструкціях будівлі та створення зелених буферів знижують рівень шуму до комфортних величин для нічного відпочинку. У екологічному плані готель є безпечним: інженерні системи проєктуються з урахуванням мінімізації впливу на навколишнє середовище (локальні очисні споруди, раціональне водоспоживання, енергоефективні огорожувальні конструкції).

Пішохідні маршрути на території принципово відокремлюються від транспортних. Основні гостьові доріжки від входу та автостоянки до вестибюлю, до тихого дворику, дитячого майданчика та відкритих зон відпочинку виконуються з декоративної тротуарної плитки з неслизькою поверхнею. Під'їзні шляхи для транспорту мають асфальтобетонне або щільне щебеневе покриття. Технологічний під'їзд до господарської частини будівлі організовано за тупиковою схемою з розворотним майданчиком, що забезпечує безпечний маневр спецтранспорту та не перетинається з маршрутами гостей.

Площа озеленення приймається на рівні не менше 60–65 % загальної площі ділянки, що відповідає рекреаційному та еко-спрямованому характеру закладу.

Зелені насадження виконують не лише естетичну, а й функціональну роль: формують вітро- та шумозахисні екрани, зонують простір, створюють напівзакриті «кишені» для індивідуального та сімейного відпочинку без екранів.

Територія готельного підприємства передбачається добре освітленою у вечірній і нічний час. Зовнішнє освітлення організовується системою наземних ліхтарів уздовж пішохідних шляхів і проїздів, фасадними світильниками та точковим підсвічуванням окремих ландшафтних елементів. Увімкнення здійснюється автономно, із можливістю зонального керування, щоб не порушувати «тихі години» (21:30–08:00), які є важливою частиною сервісної концепції цифрового детоксу.

Розташування будівель і споруд на ділянці, структура пішохідно-транспортної мережі, зонування території за видами використання та елементи благоустрою відображаються на аркуші 2 — план благоустрою території в 3D-проекції, що візуалізує інтеграцію сімейного digital-free готелю в гірський ландшафт Рахова.

## **4.2. Характеристика інженерних систем засобу розміщення**

Інженерні системи сімейного готелю з політикою зниження цифрової залежності (digital-free) у м. Рахів забезпечують нормативний рівень безпеки, комфорту й енергоефективності та одночасно підтримують концепцію «тихого»

сімейного відпочинку без постійної присутності екранів. Комплекс систем включає внутрішній водопровід та каналізацію, опалення, вентиляцію й кондиціювання, електропостачання, а також системи безпеки та зв'язку. Проектування та експлуатація здійснюються відповідно до вимог чинних ДБН, санітарних норм і правил, з урахуванням гірського клімату й рекреаційного статусу території.

#### Водопостачання

Водопостачання готелю призначене для задоволення господарсько-побутових, технологічних (ресторан, пральня, міні-SPA) і протипожежних потреб. Джерелом є централізовані мережі м. Рахів з резервною ємністю у технічному підвалі, що забезпечує роботу готелю при короткочасних перебоях та для потреб пожежогасіння.

Внутрішні мережі холодного і гарячого водопостачання прийняті з поліпропіленових та РЕХ-труб. Такий матеріал має корозійну стійкість, малу масу, добру ремонтпридатність і витримує низькі температури, характерні для гірського регіону.

Система водопостачання поділяється на:

- господарсько-побутову – PPR-трубопроводи Ø20–40 мм, що підводять воду до санвузлів номерів, дитячих кімнат, пральні та службових приміщень;
- виробничу – поліпропіленові трубопроводи Ø32–63 мм до кухні ресторану, мийних відділень, міні-SPA та пральні;
- протипожежну – оцинковані сталеві труби Ø65–80 мм із пожежними кранами на поверхах, відповідно до ДБН В.1.1-7:2016 та ДБН В.2.5-74:2013.

Вводи у будівлю виконуються пластмасовими трубами з ухилом 0,003–0,005 у бік зовнішньої мережі. Кінцева ділянка обладнана водомірним вузлом із водолічильником, встановленим між двома засувками. Розводка труб прокладається паралельно несівним конструкціям переважно прихованим способом (у штробах, шахтах і технічних нішах), з забезпеченням доступу до ревізій.

Загальні річні витрати води  $V_{\text{заг}}$ ,  $\text{м}^3$ , визначаються за формулою

$$V_{\text{заг}} = \frac{\sum q_{\text{гп}} \cdot N \cdot T}{1000} + V_{\text{п}}, \quad (4.1)$$

Де  $q_{\text{гп}}$

– норма витрат води для окремих груп приміщень,  $\text{л}/(\text{добу} \cdot \text{місце})$ ;

$N$  – кількість місць у готелі (для проєкту – 90 місць);

$T$  – кількість днів роботи готелю (365 діб);

$V_{\text{п}}$  – витрати води на полив території,  $\text{м}^3$ .

До розрахунку включені житлові номери, ресторан на 70 місць, міні-SPA та пральня. За прийнятими нормативами витрати води становлять орієнтовно 30  $\text{м}^3/\text{добу}$ , що у перерахунку на рік дає близько

$$V_{\text{внутр}} \approx 10,9 \text{ тис. м}^3/\text{рік}.$$

Витрати гарячої води  $V_{\text{гар}}$ ,  $\text{м}^3$ , визначаються як

$$V_{\text{гар}} = \frac{\sum q_{\text{гп}}^{\text{гар}} \cdot N \cdot T}{1000}, \quad (4.2)$$

Де  $q_{\text{гп}}^{\text{гар}}$  – норми витрат гарячої води для номерів, ресторану, міні-SPA й пральні. За прийнятою часткою використання гарячої води (близько 55 % загального споживання) одержуємо

$$V_{\text{га}} \approx 6,9 \text{ тис. м}^3/\text{рік}.$$

Витрати води на полив зелених буферів, тихих двориків, квітників та дитячого майданчика обчислюються за формулою

$$V_{\text{п}} = \frac{V_{\text{к}} \cdot S_{\text{д}} \cdot \tau \cdot T_{\text{п}}}{710}, \quad (4.3)$$

де  $V_{\text{к}} = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$  – витрата одним поливальним краном;

$S_{\text{д}}$  – площа озелененої ділянки (прийнято  $0,6 \cdot 4000 \approx 2400 \text{ м}^2$ );

$\tau$  – час роботи поливного крана за добу (2–3 год, у розрахунку – 2,5 год);

$T_{\text{п}}$  – тривалість поливного періоду (187 діб);

$710 \text{ м}^2$  – площа, яку обслуговує один кран.

У результаті розрахунку одержано  $V_{\text{п}} \approx 1,7 \text{ тис. м}^3/\text{рік}$ , тому загальні річні витрати води готелю становлять близько

$$V_{\text{заг}} \approx 12,7 \text{ тис. м}^3/\text{рік}.$$

## Каналізація

Система каналізації призначена для відведення господарсько-побутових стоків (номери, санвузли спільного користування, службові приміщення, ресторан), виробничих стоків кухні та пральні, а також (за потреби) дощових вод із території.

Внутрішня каналізація запроєктована роздільною. Стояки й випуски житлової частини (номери, коридори, побутові санвузли) виконуються окремо від стояків громадських і виробничих приміщень (ресторан, кухня, мийні, пральня, міні-SPA), з самостійними випусками в зовнішню мережу, відповідно до ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація».

Для кухні ресторану й пральні передбачена система попереднього очищення стічних вод: жироловлівачі, локальні сита-фільтри та осадові ємності, що затримують грубі забруднення. Скидання стоків передбачено в міську каналізаційну мережу м. Рахів із дотриманням вимог ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди».

Внутрішні каналізаційні мережі виконані з поліпропіленових або ПВХ-труб Ø50–110 мм із підвищеними шумопоглинальними властивостями, що відповідає концепції «тихих годин» та підвищених вимог до акустичного комфорту. Зовнішні мережі – з поліетиленових або ПВХ-труб для зовнішньої каналізації, прокладених із нормативними ухилами. Стояки трасуються так, щоб уникати перетину читальної зали, дитячих кімнат та інших «тихих зон».

## Опалення

Опалення сімейного готелю проєктується водяним, згідно з вимогами ДБН В.2.5-67:2013 та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013. З огляду на гірський клімат Рахова й екоорієнтовану концепцію обрано комбіновану систему теплопостачання:

- основне джерело – автономна котельня на деревних пелетах із високоефективним пелетним котлом;
- резервне джерело – електричний котел, що забезпечує роботу системи під час аварій та профілактики.

Система опалення двотрубна з нижньою розводкою. У житлових номерах, коридорах та адміністративних приміщеннях встановлюються радіатори; у ресторані, міні-SPA, санвузлах і зонах відпочинку радіатори поєднуються із системою «теплої підлоги».

Розрахунок витрат тепла на опалення  $Q_o$ , Гкал, здійснюється за формулою

$$Q_o = q_b \cdot V_b \cdot R_1 \cdot T_o \cdot \Delta t, \quad (4.4)$$

де  $q_b$  – питомі витрати тепла на нагрівання 1 м<sup>3</sup> об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м<sup>3</sup>·°С);

$V_b$  – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>;

$R_1$  – поправочний коефіцієнт на мінімальну температуру зовнішнього середовища;

$T_o$  – тривалість опалювального періоду, діб;

$\Delta t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього повітря.

Будівельний об'єм визначається як

$$V_b = S_{\text{пов}} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i, \quad (4.5)$$

де  $S_{\text{пов}}$  – площа під забудову (для готелю –  $41 \times 26 \approx 1066$  м<sup>2</sup>);

$S_i$  – площа  $i$ -го поверху, м<sup>2</sup>;

$h_1$  – приведена висота покрівлі;

$h_i$  – висота  $i$ -го поверху;

$n$  – кількість поверхів (3).

Для прийнятих значень  $S_{\text{пов}}$ ,  $h_i$  і  $h_1$  будівельний об'єм будівлі становить близько  $V_b \approx 10,8$  тис. м<sup>3</sup>. За  $q_b \approx 3,3 \cdot 10^{-7}$  Гкал/(м<sup>3</sup>·°С),  $R_1 \approx 1,15$ ,  $T_o = 210$  діб та  $\Delta t \approx 27$  °С річні витрати тепла на опалення становлять:

$$Q_o \approx 23,2 \text{ Гкал/опалювальний сезон.}$$

Такий розрахунок дозволяє підібрати необхідну теплову потужність котельні та приладів опалення. Трубопроводи системи прокладаються приховано, в обов'язковій тепловій ізоляції, що знижує втрати тепла та не порушує інтер'єр «спокійних» просторів. Для житлової, ресторанної,

фізкультурно-оздоровчої та службово-побутової груп приміщень передбачені окремі гілки з власними приладами обліку тепла в ІТП.

### Вентиляція

Вентиляція готелю комбінована – поєднання природної та механічної вентиляції відповідно до ДБН В.2.5-67:2013.

У житлових номерах організовано природний приплив (через фрамуги, припливні клапани у вікнах) та механічну витяжку із санвузлів. Це забезпечує нормативний повітрообмін без зайвого шуму і протягів.

У ресторанній залі, на кухні, у міні-SPA, тренажерній/йога-залі, пральні й інших приміщеннях із підвищеними тепловиділеннями передбачені припливно-витяжні установки з рекуперацією тепла. Вони зменшують витрати енергії на опалення та забезпечують стабільні параметри мікроклімату.

У вестибюлі, коридорах, бібліотеці-читальні застосовується м'яка припливно-витяжна схема на базі низькошумного обладнання. Усі вентиляційні агрегати розміщені в технічних приміщеннях, повітропроводи шумоізовані; витяжні канали кухні, санвузлів та міні-SPA ізовані один від одного, що унеможливує проникнення запахів у житлові приміщення.

### Кондиціонування

Система кондиціонування проєктується диференційовано, з урахуванням помірних літніх температур у Рахові та концепції екологічного сімейного відпочинку.

У житлових номерах акцент робиться на ефективній теплоізоляції огорожувальних конструкцій, сонцезахисних елементах (тераси, навіси, зовнішні жалюзі) та нічному провітрюванні; у більшості номерів застосовується природне кондиціонування без постійно працюючих спліт-систем. Локальні кондиціонери передбачені лише для мансардних номерів, де можливий перегрів.

У ресторані, мультифункціональній залі (йога/конференц-зала), бібліотеці-читальні використовуються малошумні спліт-системи або фанкойли, підключені до центрального холодоагрегату, з прихованим монтажем внутрішніх блоків, щоб не створювати «технічний» вигляд приміщень. Параметри роботи

кондиціонерів налаштовуються так, щоб уникати різких перепадів температур і протягів.

### Енергозабезпечення

Електропостачання готелю здійснюється від міських мереж із дотриманням вимог ДБН В.2.5-23:2010, ДБН В.2.5-27-2006, ДБН В.2.5-28-2006 та ДСанПіН 239-96. Передбачені дві ізольовані схеми електроживлення – від основного та резервного джерел. Як резервне (аварійне) джерело використовується стаціонарний дизельний або бензиновий генератор, що забезпечує роботу евакуаційного освітлення, ліфта, ІТП, насосів, системи пожежогасіння, рецепції та основних систем безпеки протягом не менше 24 год.

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством  $R$ , кВт·доб/рік, визначаються за збільшеним показником  $R_{жп}$ :

$$R = (R_{ж} \cdot N + R_{зрг} \cdot N_1 + R_{фо} \cdot S_{фо} + R_{ав} \cdot N_{ав}) \cdot T, \quad (4.6)$$

де  $R_{ж}$  – питоме електричне навантаження житлової частини готелю, кВт/місце;

$N$  – кількість місць у готелі (90);

$R_{зрг}$  – питоме навантаження закладу ресторанного господарства, кВт/місце;

$N_1$  – кількість місць у ресторані ( $\approx 70$ );  $R_{фо}$  – питоме навантаження приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{фо}$  – площа таких приміщень (орієнтовно 180 м<sup>2</sup>);

$R_{ав}$  – питоме навантаження відкритої автостоянки, кВт/місце;

$N_{ав}$  – кількість місць на автостоянці ( $\approx 20$ );

$T$  – кількість робочих днів готелю (365).

За прийнятими нормативами  $R_{ж} = 0,28$  кВт/місце,  $R_{зрг} = 0,42$  кВт/місце,  $R_{фо} = 0,05$  кВт/м<sup>2</sup>,  $R_{ав} = 0,04$  кВт/місце розрахункова встановлена потужність становить близько 64,4 кВт. Це відповідає річному споживанню електроенергії на рівні

$$R_{рік} \approx 5,6 \cdot 10^5 \text{ кВт/рік.}$$

Електропостачання готелю має дві схеми розгалуження – основну та чергову. Освітлення виконано переважно на базі LED-світильників із зональним керуванням. У коридорах і службових приміщеннях застосовуються датчики руху та реле часу; зовнішнє освітлення працює через фотореле й таймери, що відповідає режиму «тихих годин» та зменшує світлове й енергетичне навантаження. Холодильне обладнання кухні, складів, бару й міні-SPA підключається до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист будівлі виконується згідно з ДСТУ Б В.2.5-38:2008 із розміщенням блискавкоприймачів на гребені даху та контуром заземлення по периметру будівлі.

#### Системи безпеки та зв'язку

Система безпеки сімейного digital-free готелю побудована так, щоб максимізувати захист гостей і персоналу без надмірної технізації простору.

Протипожежний захист включає: автоматичну адресну пожежну сигналізацію з датчиками диму й температури в усіх приміщеннях, систему оповіщення та управління евакуацією, внутрішні пожежні крани, зовнішні гідранти, використання оздоблювальних матеріалів із нормованими показниками пожежної небезпеки.

Охоронна сигналізація і відеоспостереження відповідають вимогам ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Передбачено периметрову охоронну сигналізацію, відеокамери у вестибюлі, на входах-виходах, сходових клітинах, у зоні дитячого майданчика та на автостоянці. Камери розташовані таким чином, щоб не порушувати приватність гостей у номерах і зонах відпочинку.

Контроль доступу реалізований через електронні/механічні замки в номерах, карткові системи доступу до службових та технічних приміщень, роботу адміністратора нічної зміни, який контролює вхід у будівлю після настання «тихих годин».

Системи зв'язку включають міні-АТС для внутрішнього телефонного зв'язку «номер – ресепція – служби експлуатації», провідні мережі передачі даних для PMS-системи, бухгалтерії та систем управління будівлею. Гостьовий інтернет надається точково (робоча зона біля ресепції, мала коворкінг-ніша), тоді як у номерах, читальні, дитячих і ресторанній залі діє політика digital-free.

Електромагнітна безпека забезпечується мінімізацією кількості потужних Wi-Fi-роутерів на гостьових поверхах, використанням проводового підключення для адміністративних робочих місць і розміщенням серверного обладнання в окремому екранованому приміщенні.

У комплексі інженерні системи сімейного готелю в м. Рахів не лише відповідають чинним нормативним вимогам, а й підсилюють концепцію цифрового детоксу: забезпечують комфортний мікроклімат, енергоефективність і високий рівень безпеки при мінімальній нав'язливості технологій у повсякденному досвіді гостя.

#### **4.3. Пропозиції щодо дизайну**

Дизайн сімейного готелю з політикою зниження цифрової залежності в м. Рахів підпорядковується загальній концепції «тихого» відпочинку без екранів у серці Карпат. Обраний стиль можна окреслити як поєднання contemporary alpine з мотивами гуцульського ремесла (Hutsul craft): сучасні лаконічні форми, натуральні матеріали, тактильні текстури й стримана палітра поєднуються з локальними орнаментами, дерев'яною різьбою, текстилем ручної роботи. Ключовим завданням дизайну є створення біофільного, спокійного середовища, де гості відпочивають від інформаційного шуму й техногенного перевантаження, а не відволікаються на екрани.



Вестибюль і зона рецепції розглядаються як перша точка контакту, де гість одразу зчитує концепцію digital-free. Простір виконується у світлих, теплих тонах: світле дерево (ясен, бук або дуб) на підлозі та частково на стінах, поєднане з природним каменем локального походження (сланці, піщаник) у зоні каміну або акцентної стіни. Ресепція має просту, геометричну форму з масиву дерева, без підсвічених LED-панелей чи великих екранів. Логотип готелю й назва подаються у вигляді тактильно приємної дерев'яної або металевої інкрустації. М'які дивани та крісла з текстилем у приглушених зелених, теракотових і сірих відтінках формують «острівці очікування», де зручно посидіти з книгою чи настільною грою. Освітлення організоване багаторівнево: теплі стельові світильники загального світла поєднуються з локальними бра й підлоговими торшерами біля зон очікування. У декоративних елементах використовуються гуцульські мотиви – орнамент у текстилі, кераміка, плетені кошики, але в сучасній, мінімалістичній інтерпретації.



Ресторан без екранів спроектовано як простір «повільного» харчування, де головну роль відіграють спілкування, їжа й вид за вікном. Переважають дерев'яні столи з натуральною фактурою, прості стільці з м'якими сидіннями, довгі лави для сімейних компаній. Планувальна структура дозволяє формувати як сімейні столи, так і куточки для пар, зорово відділені за допомогою дерев'яних перегородок, зелених «острівців» у кашпо та текстильних панелей. Колірна палітра – теплі відтінки дерева, молочно-білий, глибокий зелений, місцями гірський темно-синій. Замінником візуального «шуму» екранів стає жива фактура: нерівна керамічна плитка в зоні роздачі, лляні скатертини, глиняний посуд, локальні флористичні композиції. На стінах замість телевізорів розміщуються ілюстрації та фотографії Карпат, фрагменти легенд про Рахів і Гуцульщину, оформлені у вигляді лаконічних постерів. Акустичний комфорт забезпечують звукопоглинальні панелі на стелі й частині стін, інтегровані в дерев'яні рейкові конструкції.



Бібліотека-читальня та сімейний лаунж є серцем концепції digital-free. Це окремий, відокремлений від жвавих потоків простір, де допускається лише «тиха» активність — читання, настільні ігри, спокійне спілкування. Уздовж стін розміщуються відкриті книжкові стелажі з дерева, де поряд із художньою літературою та дитячими книжками представлені путівники Карпатами, альбоми з локальним мистецтвом, настільні ігри.

Дитяча кімната без гаджетів акцентує ідею «аналогових» активностей. Дизайн орієнтований на безпечні, тактильно приємні матеріали: м'які кубики, модульні конструктори, настільні ігри, дошки для малювання, театральні ляльки. Стіни оздоблюються в теплих пастельних відтінках з акцентними фрагментами у вигляді ілюстрацій гуцульських казок, персонажів, гірських тварин. Передбачається низькі стелажі для книжок, столики для творчості, килимові зони для ігор сидячи на підлозі. Усе оздоблення й меблі підбираються з урахуванням безпеки (заокруглені кути, протиковзні покриття, відсутність дрібних легковідривних деталей). Відсутність екранів компенсується різноманітністю фактур, кольорів і сценаріїв гри, а дизайн підкреслює ідею вільного, творчого проведення часу.



Гостьові номери витримуються в стриманому, заспокійливому стилі contemporary alpine. Основні матеріали — дерево та текстиль, стіни світлі (білий, молочний, дуже світлий сірий), одна акцентна стіна може бути виконана у вигляді дерев'яної рейкової панелі або покрита натуральною декоративною штукатуркою з теплою фактурою. Меблі лаконічні, без надмірного декору: зручне ліжко з високим м'яким узголів'ям, шафа-купе з дерев'яними фасадами, робочий/туалетний столик із настільною лампою, пуф чи крісло. У сімейних номерах передбачається двоярусне ліжко або окрема дитяча зона з невеликою перегородкою, нішами для іграшок та книжок. Телевізори в номерах не встановлюються — замість них пропонується невелика полиця з добіркою книжок та блокнотами для нотаток, а також інформаційні матеріали про короткі прогулянкові маршрути, сімейні активності та «тихі години».

У всіх приміщеннях зберігається єдність візуальної мови: натуральні матеріали, тепле розсіяне світло, обмежена, але виразна палітра, перевага заокруглених форм і тактильних поверхонь. Гуцульські мотиви інтегруються дозовано — через візерунки текстилю, форми меблів, дрібні декоративні елементи, аби не перевантажувати інтер'єр фольклорним декором, а створити сучасну, але вкорінену в локальний контекст атмосферу.

Графічні зображення запропонованого дизайну наведено на відповідних графічних аркушах пояснювальної записки: інтер'єр вестибюлю з рецепцією,

ресторану без екранів, бібліотеки-читальні, дитячої кімнати без гаджетів і типового сімейного номера подано у вигляді візуалізацій та схем меблювання. Це дає змогу наочно продемонструвати, як обраний стиль реалізує концепцію сімейного digital-free готелю в Рахові та підтримує основну ціннісну пропозицію — «тихий сімейний відпочинок без екранів у серці Карпат».

## РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Доходи готельного підприємства відображають суму виручки, яку готель отримує в результаті основної та супутньої діяльності. Для сімейного digital-free готелю у м. Рахів основу формування доходу становлять операційні надходження, що поділяються на три групи:

- дохід (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (продаж номерів/місць) –  $D_{н.ф}$ ;
- дохід (виручка) закладів ресторанного господарства –  $D_{з.р.г}$ ;
- дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (фітнес- та SPA-зона, дитяча кімната без гаджетів, прокат спорядження тощо) –  $D_{ін.п.}$ .

Сумарний дохід від операційної діяльності готелю за плановий рік визначається як

$$D_{\text{опер}} = D_{н.ф} + D_{з.р.г} + D_{ін.п.} \quad (5.1)$$

Подальші розрахунки в цьому підрозділі спрямовані на обґрунтування першої складової – доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей на базі виробничо-експлуатаційної програми готелю.

Виробничо-експлуатаційна програма цифрово-вільного сімейного готелю в Рахові визначається структурою номерного фонду (30 номерів / 90 місць), режимом роботи протягом року та цільовими параметрами завантаження.

Пропускна спроможність готелю (максимально можлива кількість людино-днів проживання за рік) розраховується за формулою:

$$ПС = \sum_i H_i M_i D, \quad (5.2)$$

Де

$H_i$  – кількість номерів  $i$ -го типу, шт.;

$M_i$  – кількість місць у номері  $i$ -го типу, місць;  $D$  – кількість днів роботи готелю на рік, діб (для цілорічного режиму  $D = 365$ ). Для проєктованого готелю приймається така структура номерного фонду (узгоджена з табл. 3.33):

20 сімейних номерів «Стандарт», 6 номерів «Комфорт», 3 адаптовані номери для МГН та 1 сімейний люкс. Кожен номер розрахований у середньому на 3 місця (дорослі + діти).

Результати розрахунку пропускної спроможності зводяться до табл. 5.1.

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності сімейного digital-free готелю в м. Рахів на плановий рік**

| Тип номера             | Кількість номерів, шт. | Кількість місць у номері, місць | Термін експлуатації номерів, діб | Річна пропускна спроможність, людино-діб |
|------------------------|------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|
| Сімейний «Стандарт»    | 20                     | 3                               | 365                              | 21900                                    |
| Сімейний «Комфорт»     | 6                      | 3                               | 365                              | 6570                                     |
| Сімейний номер для МГН | 3                      | 3                               | 365                              | 3285                                     |
| Сімейний люкс          | 1                      | 3                               | 365                              | 1095                                     |
| <b>Усього</b>          | <b>30</b>              | —                               | —                                | <b>32 850</b>                            |

Отже, максимально можлива пропускна спроможність сімейного digital-free готелю становить 32 850 людино-діб на рік.

Фактичний обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення в плановому періоді буде меншим за теоретичну пропускну спроможність і залежить від завантаження номерів. Плановий коефіцієнт завантаження  $K_{з.пл}$  для невеликого чотиризіркового курортного готелю в Карпатах приймається на рівні 0,65 (що знаходиться в рекомендованому інтервалі 0,60–0,75 і враховує сезонні коливання попиту).

Тоді плановий річний обсяг реалізації готельних послуг (у людино-

добах) визначається як

$$Q_{\text{пл}} = \text{ПС} \cdot K_{\text{з.пл}}. \quad (5.3)$$

Для кожного типу номерів: сімейний «Стандарт»:

$$Q_{\text{пл}} = 21\,900 \cdot 0,65 = 14\,235 \text{людино-дiб; сімейний «Комфорт»:}$$

$$Q_{\text{пл}} = 6\,570 \cdot 0,65 \approx 4\,271 \text{людино-добу; сімейний номер для МГН:}$$

$$Q_{\text{пл}} = 3\,285 \cdot 0,65 \approx 2\,135 \text{людино-дiб;}$$

Сімейний люкс:

$$Q_{\text{пл}} = 1\,095 \cdot 0,65 \approx 712 \text{людино-дiб.}$$

Сумарний плановий обсяг реалізації послуг проживання становить близько 21 353 людино-дiб на рік.

Плановий дохід від реалізації послуг проживання розраховується або через середню ціну місця за добу, або диференційовано за типами номерів. Для підвищення точності в дипломному проєкті використовується другий підхід:

$$D_{\text{н.ф}} = \sum_i$$

Де

$$Q_{\text{пл},i} \cdot \text{Ц}_i, \quad (5.4) Q_{\text{пл},i} - \text{плановий обсяг реалізації послуг проживання по } i\text{-му типу номерів, людино-дiб;}$$

$\text{Ц}_i$  – ціна місця за добу в номері  $i$ -го типу, грн.

На основі аналізу конкурентних 4\*-готелів курортного типу (розділ 2) для проєктованого засобу розміщення прийнято такі середні річні тарифи за 1 місце на добу:

- сімейний «Стандарт» – 800 грн/місце·добу;
- сімейний «Комфорт» – 950 грн/місце·добу;
- сімейний номер для МГН – 750 грн/місце·добу (з урахуванням більш гнучкої цінової політики для маломобільних гостей та супроводжуваних осіб);
- сімейний люкс – 1 200 грн/місце·добу.

Розрахункові дані зведено до табл. 5.2.

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у сімейному digital-**

**free готелі в м. Рахів**

| Тип номера             | Річна пропускна спроможність, людино-днів | Плановий коефіцієнт завантаження | Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів | Ціна місця за добу, грн | Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн |
|------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------|
| Сімейний «Стандарт»    | 21 900                                    | 0,65                             | 14 235                                               | 800                     | 11388                                             |
| Сімейний «Комфорт»     | 6 570                                     | 0,65                             | 4 271                                                | 950                     | 4057                                              |
| Сімейний номер для МГН | 3 285                                     | 0,65                             | 2 135                                                | 750                     | 1601                                              |
| Сімейний люкс          | 1 095                                     | 0,65                             | 712                                                  | 1 200                   | 854                                               |
| <b>Усього</b>          | <b>32 850</b>                             | —                                | <b>21 353</b>                                        | —                       | <b>17 900</b>                                     |

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

| Назва групи страв                                     | К-сть порцій за день, шт. | Середня роздрібна ціна, грн | Товарооборот за день, тис. грн | К-сть порцій за місяць, шт. (×30) | Товарооборот за місяць, тис. грн (×30) |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| Холодні страви і закуски                              | 140                       | 180                         | 25,2                           | 4 200                             | 756,0                                  |
| Гарячі закуски                                        | 30                        | 200                         | 6,0                            | 900                               | 180,0                                  |
| Супи                                                  | 130                       | 150                         | 19,5                           | 3 900                             | 585,0                                  |
| Основні страви (в т.ч. дитячі)                        | 200                       | 260                         | 52,0                           | 6 000                             | 1560,0                                 |
| Солодкі страви (десерти)                              | 70                        | 140                         | 9,8                            | 2 100                             | 294,0                                  |
| <b>Всього продукція власного виробництва (страви)</b> | —                         | —                           | <b>112,5</b>                   | —                                 | <b>3 375,0</b>                         |
| <b>Закупівельні товари</b>                            |                           |                             |                                |                                   |                                        |
| Холодні напої закупівельні                            | 40                        | 80                          | 3,2                            | 1 200                             | 96,0                                   |
| Хліб та хлібобулочні                                  | 60                        | 25                          | 1,5                            | 1 800                             | 45,0                                   |

|                                   |    |     |              |     |              |
|-----------------------------------|----|-----|--------------|-----|--------------|
| вироби                            |    |     |              |     |              |
| Фасовані кондитерські вироби      | 20 | 110 | 2,2          | 600 | 66,0         |
| Вино- горілчані вироби            | 15 | 230 | 3,45         | 450 | 103,5        |
| Пиво                              | 20 | 95  | 1,9          | 600 | 57,0         |
| <b>Всього закупівельні товари</b> | —  | —   | <b>12,25</b> | —   | <b>367,5</b> |

Таким чином, при прийнятому рівні завантаження 0,65 і зазначених тарифах сумарний плановий дохід від реалізації послуг тимчасового розміщення в сімейному digital-free готелі в Рахові становить орієнтовно 17 900 тис. грн на рік.

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

| Назва продукції та товарів                                                | Товарооборот за місяць, тис. грн | Товарооборот за рік, тис. грн (3=2×12) |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|
| Продукція власного виробництва                                            | 3375,0                           | 40 500,0                               |
| Закупівельні товари, у тому числі вино-горілчані вироби та пиво           | 367,5                            | 4 410,0                                |
| <b>Плановий роздрібний товарооборот закладу ресторанного господарства</b> | <b>3 742,5</b>                   | <b>44 910,0</b>                        |

Примітка: у складі закупівельних товарів товарооборот від реалізації вино- горілчаних виробів та пива становить 128,4 тис. грн на місяць та 1 540,8 тис. грн на рік.

**Таблиця 5.5 – Дохід (прибуток) підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг і**

| Послуга                           | Загальний попит, осіб/добу | Ціна, грн | Дохід за плановий рік, тис. грн* |
|-----------------------------------|----------------------------|-----------|----------------------------------|
| Відвідування сауни (2 години)     | 8                          | 700       | 2044,0                           |
| Індивідуальний масаж              | 4                          | 900       | 1314,0                           |
| Групове заняття йогою / пілатесом | 10                         | 350       | 1277,5                           |
| Користування тренажерною залом    | 12                         | 250       | 1095,0                           |
| Послуги дитячої кімнати           | 10                         | 350       | 1277,5                           |

|                                                        |    |       |                 |
|--------------------------------------------------------|----|-------|-----------------|
| Прокат гірськолижного та туристичного спорядження      | 12 | 450   | 1971,0          |
| Прання та прасування одягу                             | 6  | 300   | 657,0           |
| Оренда конференц-куточка / лаунжу для камерних заходів | 1  | 1 500 | 547,5           |
| <b>Всього</b>                                          | —  | —     | <b>10 183,5</b> |

**Таблиця 5.6– Планування доходу  
від операційної діяльності готелю на 2025 рік**

| <b>Дохід (виручка) готелю</b>   | <b>Плановий дохід, тис. грн</b> |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Від продажу номерів             | 17 900,0                        |
| Ресторанного господарства       | <b>44 910,0</b>                 |
| Інших господарських підрозділів | <b>10 183,5</b>                 |
| <b>Разом</b>                    | <b>72 993,5</b>                 |

## **5.2 Планування операційних активів(ресурсів) засобу розміщення**

Реалізація виробничо-експлуатаційної програми сімейного digital-free готелю в м. Рахів потребує формування достатнього обсягу операційних активів, до яких належать основні засоби (будівля, інженерні мережі, меблі, обладнання), інші матеріальні активи (інвентар, транспортні засоби) та нематеріальні активи (ліцензійне програмне забезпечення, PMS-система, сайт бронювання тощо). Обсяг і структура цих ресурсів визначаються на основі параметрів готелю, наведених у розділах 3–4: номерний фонд 30 номерів (приблизно 90 місць), розрахункова корисна площа 2576,5 м<sup>2</sup>, наявність ресторану без екранів на 60–70 місць, фізкультурно-оздоровчої групи (йога-зала, міні-SPA, дитяча кімната, тренажерна зона) та господарських приміщень.

Потреба в основних засобах готелю формується за технологічними групами: будівля готелю, меблі та інвентар житлової групи, меблі й технологічне обладнання ресторану, обладнання фізкультурно-оздоровчої групи, комп'ютерна й офісна техніка, транспортні засоби. Окремо виділяються нематеріальні активи, необхідні для функціонування служб бронювання й обліку (PMS, бухгалтерська

програма, ліцензії на програмні продукти).

Вартість будівлі готелю оцінюється за нормативною питомою вартістю 1 м<sup>2</sup> площі та з урахуванням фактичного розподілу площ між житловою групою, рестораном і фізкультурно-оздоровчими приміщеннями. Для проєктованого об'єкта (загальна будівельна вартість основного корпусу орієнтовно 80 000 тис. грн) частка житлової та громадської готельної частини становить близько 60 %, ресторанної – близько 23 %, фізкультурно-оздоровчої – близько 17 %, що використано при розподілі вартості будівлі між функціональними підсистемами.

Зведене планування потреби в основних засобах та інших операційних активах сімейного digital-free готелю подано в табл. 5.6.

**Таблиця 5.7 – Планування потреби в основних засобах та інших операційних активах сімейного готелю в м. Рахів, тис. грн**

| Вид основних засобів та необоротних активів    | Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн. |                           |                         |              |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------|
|                                                | готелю                                                                            | ресторанного господарства | інших госп. підрозділів | Разом        |
| 1. Будівлі, споруди                            | 49 580                                                                            | 17 310                    | 13 110                  | 80000        |
| 2. Машини та обладнання, в тому числі:         | 0                                                                                 | 3 500                     | 1 500                   | 5000         |
| 2.1. Холодильне обладнання                     | 0                                                                                 | 900                       | 400                     | 1300         |
| 2.2. Механічне обладнання                      | 0                                                                                 | 500                       | 250                     | 750          |
| 2.3. Теплове обладнання                        | 0                                                                                 | 1 600                     | 650                     | 2250         |
| 2.4. Торговельне обладнання                    | 0                                                                                 | 300                       | 120                     | 420          |
| 2.5. Вимірювальні прилади                      | 0                                                                                 | 200                       | 80                      | 280          |
| 3. Меблі, інше офісне обладнання               | 2 200                                                                             | 700                       | 400                     | 3300         |
| 4. Транспортні засоби                          | 1 800                                                                             | 0                         | 0                       | 1800         |
| 5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини | 500                                                                               | 150                       | 50                      | 700          |
| 6. Телефони                                    | 50                                                                                | 20                        | 20                      | 90           |
| 7. Нематеріальні активи (ПЗ, сайт, PMS/CRM)    | 200                                                                               | 120                       | 80                      | 400          |
| 8. Інші основні фонди                          | 50                                                                                | 30                        | 30                      | 110          |
| <b>Разом</b>                                   | <b>54 380</b>                                                                     | <b>21 830</b>             | <b>15 190</b>           | <b>95650</b> |

Отримані значення характеризують первісну (балансову) вартість основних засобів та інших операційних активів, необхідних для запуску й

стабільного функціонування готелю. На їх основі окремо розраховуються річні суми амортизаційних відрахувань, які включаються до складу умовно-постійних операційних витрат.

Норми амортизації задаються відповідно до Податкового кодексу України та внутрішньої облікової політики підприємства. Для будівлі готелю приймається тривалий строк корисного використання (25 років, норма 4 %), для меблів й устаткування – 10 років (10 %), для комп’ютерної техніки й програмного забезпечення – 5 років (20 %), для транспортних засобів – 7 років (15 %).  
Результати розрахунку річних сум амортизації на основні засоби та нематеріальні активи сімейного цифрово-вільного готелю наведено в табл. 5.8.

**Таблиця 5.8 – Розрахунок сум амортизації на окремі основні засоби та нематеріальні активи сімейного готелю в м. Рахів, тис. Грн**

| Вид основних засобів та НМА            | Первісна вартість, тис. грн |                           |                   |         | Норма, % | Амортизація, тис. грн |                           |                   |          |
|----------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------|---------|----------|-----------------------|---------------------------|-------------------|----------|
|                                        | готелю                      | ресторанного господарства | інших підрозділів | Разом   |          | готелю                | ресторанного господарства | інших підрозділів | Разом    |
| 1                                      | 2                           | 3                         | 4                 | 5=2+3+4 | 6        | 7                     | 8                         | 9                 | 10=7+8+9 |
| 1. Будівлі, споруди                    | 49 580                      | 17 310                    | 13 110            | 80 000  | 4        | 1 983,2               | 692,4                     | 524,4             | 3 200    |
| 2. Машини та обладнання, в тому числі: | –                           | –                         | –                 | –       |          | –                     | –                         | –                 | –        |
| 2.1 Холодильне обладнання              | –                           | 1 400                     | 400               | 1 800   | 10       | –                     | 140                       | 40                | 180      |
| 2.2 Механічне обладнання               | –                           | 300                       | 200               | 500     | 10       | –                     | 30                        | 20                | 50       |
| 2.3 Теплове обладнання                 | –                           | 1 200                     | 600               | 1 800   | 10       | –                     | 120                       | 60                | 180      |
| 2.4 Торговельне обладнання             | –                           | 400                       | 200               | 600     | 10       | –                     | 40                        | 20                | 60       |

|                                                |           |           |           |           |    |         |         |       |      |
|------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----|---------|---------|-------|------|
| 2.5Вимірювальні прилади                        | –         | 200       | 100       | 300       | 10 | –       | 20      | 10    | 30   |
| 3. Меблі, інше офісне обладнання               | 2<br>200  | 700       | 400       | 3 300     | 10 | 220     | 70      | 40    | 330  |
| 4. Транспортні засоби                          | 1<br>800  | –         | –         | 1 800     | 15 | 270     | –       | –     | 270  |
| 5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини | 500       | 150       | 50        | 700       | 20 | 100     | 30      | 10    | 140  |
| 6. Телефони                                    | 50        | 20        | 20        | 90        | 20 | 10      | 4       | 4     | 18   |
| 7. Нематеріальні активи (ПЗ/PMS/сайт/ліцензії) | 200       | 120       | 80        | 400       | 20 | 40      | 24      | 16    | 80   |
| 8. Інші основні фонди                          | 50        | 30        | 30        | 110       | 20 | 10      | 6       | 6     | 22   |
| Разом                                          | 54<br>380 | 21<br>830 | 15<br>190 | 91<br>400 | –  | 2 633,2 | 1 176,4 | 750,4 | 4560 |

Отримана сума амортизації 4 560,0 тис. грн на рік включається до складу умовно-постійних операційних витрат готелю та використовується при подальших розрахунках собівартості готельних послуг, продукції ресторанного господарства і при плануванні операційного прибутку за сценаріями розвитку підприємства.

### 5.3 Розробка плану з праці

Створення сімейного digital-free готелю в м. Рахів вимагає не лише обґрунтування потреби в матеріальних ресурсах, а й детального планування чисельності працівників відповідної кваліфікації та рівня оплати праці. Структура й кількість персоналу мають відповідати місткості готелю (30 номерів, 90 місць), виробничій програмі ресторану, а також додатковим сервісам – дитячій кімнаті без гаджетів, міні-SPA, залу йоги, прокату гірськолижного спорядження тощо.

У штатному розкладі засобу розміщення виділяються три основні групи персоналу:

- адміністративно-управлінський;

- виробничий (що безпосередньо обслуговує гостей та забезпечує надання готельних і ресторанних послуг);
- допоміжний персонал, який підтримує інженерне, господарське та охоронне обслуговування об'єкта.

Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є організаційна структура готелю, виробнича програма закладу ресторанного господарства, а також встановлений режим роботи (цілодобове функціонування служби розміщення, щоденна робота ресторану та додаткових сервісів). На цій основі формують штатний розпис, наведений у табл. 5.9.

**Таблиця 5.9–Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік**

| № з/п | Посада                                                  | Кількість посадових одиниць, осіб |
|-------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|       | <b>Розділ А. Адміністративно-управлінський персонал</b> |                                   |
| 1     | Директор готелю                                         | 1                                 |
| 2     | Заступник директора з експлуатації / головний інженер   | 1                                 |
| 3     | Керівник служби прийому та розміщення                   | 1                                 |
| 4     | Менеджер із маркетингу та бронювання                    | 1                                 |
| 5     | Менеджер ресторану                                      | 1                                 |
| 6     | Головний бухгалтер                                      | 1                                 |
| 7     | Бухгалтер                                               | 1                                 |
| 8     | Менеджер з персоналу                                    | 1                                 |
|       | <b>Разом по розділу А</b>                               | <b>8</b>                          |
|       | <b>Розділ Б. Виробничий персонал</b>                    |                                   |
| 9     | Адміністратор рецепції (черговий адміністратор)         | 4                                 |
| 10    | Покоївка                                                | 4                                 |
| 11    | Працівник пральні / прасувальник                        | 2                                 |
| 12    | Кухарі (включно з шеф-кухарем)                          | 4                                 |
| 13    | Офіціанти                                               | 5                                 |
| 14    | Бариста / бармен трав'яного бару                        | 2                                 |
| 15    | Працівник дитячої кімнати                               | 2                                 |
| 16    | Інструктор з йоги / фітнес-тренер                       | 1                                 |
| 17    | Масажист / фахівець mini-SPA                            | 2                                 |

|    |                                                  |           |
|----|--------------------------------------------------|-----------|
| 18 | Працівник служби прокату спорядження             | 1         |
|    | <b>Разом по розділу Б</b>                        | <b>27</b> |
|    | <b>Розділ В. Допоміжний персонал</b>             |           |
| 19 | Інженер-електрик                                 | 1         |
| 20 | Слюсар-сантехнік                                 | 1         |
| 21 | Робітник з комплексного обслуговування (завгосп) | 1         |
| 22 | Прибиральник громадських зон                     | 3         |
| 23 | Охоронець                                        | 3         |
| 24 | Садівник / озеленювач                            | 1         |
| 25 | Водій                                            | 1         |
| 26 | Комірник                                         | 1         |
|    | <b>Разом по розділу В</b>                        | <b>12</b> |
|    | <b>Усього персоналу готелю</b>                   | <b>47</b> |

Структура персоналу відображає концепцію готелю: окремі позиції передбачені для дитячої кімнати, mini-SPA, йога-простору та прокату гірськолижного спорядження, що підсилює рекреаційну та сімейну спрямованість підприємства.

Місячні оклади для працівників сімейного digital-free готелю в Рахові встановлено з урахуванням середнього рівня оплати праці у сфері гостинності Закарпатської області, підвищуючих коефіцієнтів для керівного складу та дефіцитних спеціалістів (кухарів, масажистів, інструктора з йоги). Результати розрахунків фонду основної заробітної плати подано у табл. 5.10

**Таблиця 5.10 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу**

| Посада<br>Кількість посадових<br>одиниць, шт.<br><br>Посадовий оклад, грн |  |  | Фонд оплати праці                                                |                 |                  |                               |
|---------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------------|
|                                                                           |  |  | Фонд<br>оплати<br>праці: Сума<br>тарифної<br>частини<br>ФОП, грн | Доплати,<br>Грн | Надбавки,<br>грн | Всього<br>ФОП,<br>тис.<br>грн |
| <b>Розділ А.</b>                                                          |  |  |                                                                  |                 |                  |                               |
| <b>Адміністративно-<br/>управлінський<br/>персонал</b>                    |  |  |                                                                  |                 |                  |                               |

|                                                                       |           |           |                  |   |   |                |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|------------------|---|---|----------------|
| Директор готелю                                                       | 1         | 40<br>000 | 480 000          | - | - | 480,0          |
| Заступник директора<br>з експлуатації /<br>головний інженер           | 1         | 28<br>000 | 336 000          | - | - | 336,0          |
| Керівник служби<br>прийому та<br>розміщення                           | 1         | 24<br>000 | 288 000          | - | - | 288,0          |
| Менеджер із<br>маркетингу та<br>бронювання                            | 1         | 23<br>000 | 276 000          | - | - | 276,0          |
| Менеджер ресторану                                                    | 1         | 23<br>000 | 276 000          | - | - | 276,0          |
| Головний бухгалтер                                                    | 1         | 26<br>000 | 312 000          | - | - | 312,0          |
| Бухгалтер                                                             | 1         | 18<br>000 | 216 000          | - | - | 216,0          |
| Менеджер з<br>персоналу                                               | 1         | 20<br>000 | 240 000          | - | - | 240,0          |
| <b>Разом по<br/>адміністративно-<br/>управлінському<br/>персоналу</b> | <b>8</b>  |           | <b>2 424 000</b> | - | - | <b>2 424,0</b> |
| <b>Розділ Б.<br/>Виробничий<br/>(операційний)<br/>персонал</b>        |           |           |                  |   |   |                |
| Адміністратор<br>рецепції (черговий<br>адміністратор)                 | 4         | 17<br>000 | 816 000          | - | - | 816,0          |
| Покоївка                                                              | 4         | 14<br>000 | 672 000          | - | - | 672,0          |
| Працівник пральні /<br>прасувальник                                   | 2         | 14<br>000 | 336 000          | - | - | 336,0          |
| Кухарі (включно з<br>шеф-кухарем)                                     | 4         | 18<br>000 | 864 000          | - | - | 864,0          |
| Офіціанти                                                             | 5         | 14<br>500 | 870 000          | - | - | 870,0          |
| Бариста / бармен<br>трав'яного бару                                   | 2         | 15<br>000 | 360 000          | - | - | 360,0          |
| Працівник дитячої<br>кімнати                                          | 2         | 15<br>000 | 360 000          | - | - | 360,0          |
| Інструктор з йоги<br>/ фітнес-тренер                                  | 1         | 18<br>000 | 216 000          | - | - | 216,0          |
| Масажист / фахівець<br>mini-SPA                                       | 2         | 20<br>000 | 480 000          | - | - | 480,0          |
| Працівник служби<br>прокату<br>спорядження                            | 1         | 15<br>000 | 180 000          | - | - | 180,0          |
| <b>Разом виробничий<br/>(операційний)<br/>персонал</b>                | <b>27</b> |           | <b>5 154 000</b> | - | - | <b>5 154,0</b> |

|                                                    |           |        |                  |   |   |                |
|----------------------------------------------------|-----------|--------|------------------|---|---|----------------|
| <b>Розділ В.<br/>Допоміжний персонал</b>           |           |        |                  | - |   |                |
| Інженер-електрик                                   | 1         | 20 000 | 240 000          | - | - | 240,0          |
| Слюсар-сантехнік                                   | 1         | 18 000 | 216 000          | - | - | 216,0          |
| Робітник з комплексного обслуговування (завгосп)   | 1         | 18 000 | 216 000          | - | - | 216,0          |
| Прибиральник громадських зон                       | 3         | 13 000 | 468 000          | - | - | 468,0          |
| Охоронець                                          | 3         | 14 000 | 504 000          | - | - | 504,0          |
| Садівник / озеленювач                              | 1         | 13 000 | 156 000          | - | - | 156,0          |
| Водій                                              | 1         | 15 000 | 180 000          | - | - | 180,0          |
| Комірник                                           | 1         | 15 000 | 180 000          | - | - | 180,0          |
| <b>Разом допоміжний персонал</b>                   | <b>12</b> |        | <b>2 160 000</b> | - | - | <b>2 160,0</b> |
| <b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b> | <b>47</b> |        | <b>9 738 000</b> | - | - | <b>9 738,0</b> |

Сумарний річний фонд основної заробітної плати персоналу сімейного digital-free готелю становить 9 738,0 тис. грн. З метою повнішого відображення витрат на працю враховується також додаткова заробітна плата (оплата щорічних відпусток, доплати за роботу в нічний час, премії за якість обслуговування гостей).

**Таблиця 5.11 – Планування фонду оплати праці сімейного digital-free готелю за категоріями персоналу**

| <b>Група працівників</b>               | <b>Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн</b> | <b>Плановий річний розмір премій до тарифної частини ФОП, %</b> | <b>Плановий річний розмір премій, грн</b> |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Адміністративно-управлінський персонал | 2 424,0                                                                 | 15                                                              | 363 600                                   |
| Виробничий (операційний) персонал      | 5 154,0                                                                 | 15                                                              | 773 100                                   |
| Допоміжний персонал                    | 2 160,0                                                                 | 15                                                              | 324 000                                   |
| <b>Всього</b>                          | <b>9 738,0</b>                                                          |                                                                 | <b>1 460 700</b>                          |

Отже, загальні витрати підприємства на персонал (основна та додаткова зарплата разом з ЄСВ) становлять близько 13,66 млн грн на рік. Такий рівень витрат відповідає концепції готелю середнього класу, орієнтованого на якісний сімейний сервіс, wellness-послуги та екологічні практики.

Для відображення ключових індикаторів плану з праці сформовано узагальнюючу таблицю 5.12.

**Таблиця 5.12 – План з праці сімейного digital-free готелю на плановий рік**

| Показники                                                  | Одиниця вимірювання | У розрахунку на місяць | У розрахунку на рік |
|------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| Планова чисельність працівників, всього                    | осіб                | 47                     | 47                  |
| у т. ч. адміністративно-управлінський персонал             | осіб                | 8                      | 8                   |
| виробничий (операційний) персонал                          | осіб                | 27                     | 27                  |
| допоміжний персонал                                        | осіб                | 12                     | 12                  |
| <b>Фонд основної заробітної плати, всього</b>              | тис. грн            | <b>811,5</b>           | <b>9 738,0</b>      |
| у т. ч. адміністративно-управлінський персонал             | тис. грн            | 202,0                  | 2 424,0             |
| виробничий (операційний) персонал                          | тис. грн            | 429,5                  | 5 154,0             |
| допоміжний персонал                                        | тис. грн            | 180,0                  | 2 160,0             |
| <b>Фонд додаткової заробітної плати, всього (15%)</b>      | тис. грн            | <b>121,7</b>           | <b>1 460,7</b>      |
| у т. ч. адміністративно-управлінський персонал             | тис. грн            | 30,3                   | 363,6               |
| виробничий (операційний) персонал                          | тис. грн            | 64,4                   | 773,1               |
| допоміжний персонал                                        | тис. грн            | 27,0                   | 324,0               |
| <b>Фонд оплати праці (основна + додаткова), всього</b>     | тис. грн            | <b>933,2</b>           | <b>11 198,7</b>     |
| у т. ч. адміністративно-управлінський персонал             | тис. грн            | 232,3                  | 2 787,6             |
| виробничий (операційний) персонал                          | тис. грн            | 493,9                  | 5 927,1             |
| допоміжний персонал                                        | тис. грн            | 207,0                  | 2 484,0             |
| <b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працівника</b> | тис. грн            | <b>19,86</b>           | <b>238,27</b>       |
| у т. ч. адміністративно-управлінський персонал             | тис. грн            | 29,04                  | 348,45              |
| виробничий (операційний) персонал                          | тис. грн            | 18,29                  | 219,52              |

|                     |          |       |        |
|---------------------|----------|-------|--------|
| допоміжний персонал | тис. грн | 17,25 | 207,00 |
|---------------------|----------|-------|--------|

Отримані показники свідчать, що при середньообліковій чисельності 47 працівників готель забезпечує конкурентний рівень оплати праці (близько 19,9 тис. грн на місяць на одного працівника), що створює передумови для залучення та утримання кваліфікованого персоналу, необхідного для реалізації концепції сімейного digital-free відпочинку в Карпатах.

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

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення наведено в табл. 5.12, складеній на основі виробничої програми ресторану та прийнятих рівнів торговельних націнок. Як видно з розрахунків, річний товарооборот ресторану становить 10

200,0 млн. грн, з яких найбільшу частку формують основні страви та продукція власного виробництва (закуски, десерти, напої). Це відповідає концепції сімейного digital-free готелю, у якій робиться акцент на повноцінному харчуванні гостей та використанні локальних закарпатських продуктів. Планова собівартість реалізованої продукції і закупівельних товарів дорівнює 4 481,1. грн, що забезпечує середній рівень валової рентабельності ресторанного господарства близько 56 %. Такий рівень маржинальності дає змогу, з одного боку, утримувати конкурентні ціни для сімейного сегмента, а з іншого – формувати необхідний фінансовий ресурс для оновлення меню, підтримки високої якості сировини та сервісу.

**Таблиця 5.13 – Планування собівартості реалізованої продукції  
закладу ресторанного господарства засобу розміщення на  
плановий рік**

| №<br>пор. | Назва<br>продукції                   | Роздрібний<br>товарооборот<br>за рік, тис. грн<br>( | Середній %<br>торговельної<br>націнки | Коефіцієнт<br>торговельної<br>націнки ( $K_{\text{тн}} = \frac{p}{100+p}$ ) | Собівартість<br>реалізованих<br>товарів, тис.<br>грн |
|-----------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1         | 2                                    | див. табл. 5.4)                                     | 4                                     | $5=4 \backslash 100$                                                        | $6=\backslash(\text{одиниця} + 5)$                   |
| 1         | Продукція<br>власного<br>виробництва | 40 500,0                                            | 100                                   | 0,5                                                                         | 27 000,0                                             |
| 2         | Закупні<br>товари                    | 4 410,0                                             | 100                                   | 0,5                                                                         | 2 940,0                                              |
|           | <b>Разом за рік</b>                  | <b>44 910,0</b>                                     | —                                     | —                                                                           | <b>29 940,0</b>                                      |

Отримали планову собівартість реалізованої продукції ресторану 16 934,1 тис. грн при річному товарообороті 44 910,0 тис. грн.

**Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат на експлуатацію  
готелю на плановий рік**

| Витрати                                        | Обсяг споживання<br>ресурсу за рік | Тариф,<br>грн/од. | Планові витрати<br>за рік, тис. грн |
|------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Електроенергія                                 | 560 000 кВт·год                    | 5,5               | 3 080,0                             |
| Водопостачання                                 | 12 700 м³                          | 42,0              | 533,4                               |
| Водовідведення                                 | 12 700 м³                          | 32,0              | 406,4                               |
| Опалення<br>(теплопостачання)                  | 23,2 Гкал                          | 1 700,0           | 39,4                                |
| Природний газ для кухні                        | 25 000 м³                          | 14,0              | 350,0                               |
| Вивезення<br>тверди<br>х<br>побутових відходів | 250 т                              | 550,0             | 137,5                               |
| Разом комунальні послуги                       | —                                  | —                 | 4 546,7                             |

При поточних витрат на утримання основних засобів також віднесено витрати на поточний ремонт і обслуговування обладнання готелю в сумі 700,0 тис. грн. Тоді загальні витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів та МНМА становлять 4 091,5 тис. грн і будуть враховані в табл. 5.15.

**Таблиця 5.15 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі**

### розміщення

| Група працівників                      | Кількість працівників, осіб | Кількість комплектів спецодягу на 1 працівника, шт./рік | Вартість одного комплекту, грн | Сума витрат на спецодяг за рік, тис. грн |
|----------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|
| Адміністративно-управлінський персонал | 8                           | 2                                                       | 2 500                          | 40,0                                     |
| Виробничий персонал                    | 27                          | 3                                                       | 1 800                          | 145,8                                    |
| Допоміжний персонал                    | 12                          | 2                                                       | 1 600                          | 38,4                                     |
| <b>Разом</b>                           | —                           | —                                                       | —                              | <b>224,2</b>                             |

Річна сума зносу спеціального одягу для персоналу готелю становить 224,8 тис. грн.

**Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на рік**

| МШП                    | К-сть предметів | Вартість 1 од., грн | Правильна сума зносу за рік, тис. грн |
|------------------------|-----------------|---------------------|---------------------------------------|
| Порцеляновий посуд     | 180             | 150                 | 13,5                                  |
| Столові прибори        | 180             | 90                  | 8,1                                   |
| Скляний посуд          | 240             | 80                  | 9,6                                   |
| Столова білизна        | 120             | 220                 | 13,2                                  |
| Кухонний посуд         | 60              | 350                 | 10,5                                  |
| Господарський інвентар | 60              | 500                 | 15,0                                  |
| Канцелярське приладдя  | 60              | 170                 | 5,1                                   |
| <b>Разом</b>           |                 |                     | <b>75,0</b>                           |

\*Сума зносу розрахована з урахуванням нормативного строку служби: для порцелянового, скляного посуду та столової білизни – 1–2 роки, для кухонного та господарського інвентарю – 3–4 роки, для канцелярського приладдя – 1 рік.

Разом зі зносом спецодягу (табл. 5.14) річні витрати на малоцінні швидкозношувані предмети становлять 282,6 тис. грн.

**Таблиця 5.17 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік**

| Калькуляційні статті витрат                                                                                    | Поточні витрати,<br>тис. грн |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів (за даними табл. 5.12)                 | 16 934,6                     |
| 2. Витрати на оплату праці (основна і додаткова заробітна плата всіх категорій персоналу)                      | 11 198,7                     |
| 3. Єдиний соціальний внесок (22% від фонду оплати праці)                                                       | 2 463,7                      |
| 4. Амортизаційні відрахування по будівлі, обладнанню, меблях, інженерним системам (за табл. 5.7)               | 4 560,0                      |
| 5. Витрати на утримання (комунальні послуги за табл. 5.13; поточний ремонт — за наявності окремого розрахунку) | 4 546,7                      |
| 6. Вартість витрачених МШП (знос спецодягу та інвентарю – табл. 5.14 + 5.15)                                   | 299,2                        |
| 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов’язкові платежі                                         | 108,7                        |
| 8. Витрати на охорону                                                                                          | 120,0                        |
| 9. Інші поточні витрати діяльності                                                                             | 350,0                        |
| <b>Разом поточні витрати готелю на плановий рік</b>                                                            | <b>40 581,6</b>              |

Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів береться без перерахунку з табл. 5.12 і становить 16 934,6 тис. грн. Фонд оплати праці персоналу також переноситься з підсумку табл. 5.11 (основна + додаткова заробітна плата) і дорівнює 11 198,7 тис. грн.

Єдиний соціальний внесок визначається як 22% від фонду оплати праці:  $11\,198,7 \times 0,22 = 2\,463,7$  тис. грн. Амортизаційні відрахування переносяться з табл. 5.7 як річна сума амортизації основних засобів і нематеріальних активів та становлять 4 540,0 тис. грн. Витрати на утримання (комунальні послуги та поточні експлуатаційні витрати) приймаються за даними табл. 5.13 і дорівнюють 4 546,7 тис. грн.

Вартість витрачених МШП формується як сума зносу спецодягу та господарського інвентарю за табл. 5.14 і 5.15. За табл. 5.15 після виправлення річний знос інвентарю становить 75,0 тис. грн, а за табл. 5.14 річний знос спецодягу становить 224,2 тис. грн, тому загальна сума МШП дорівнює  $224,2 + 75,0 = 299,2$  тис. грн. Податки, збори та інші обов’язкові платежі визначаються за прийнятим у роботі алгоритмом: ОСЦПВ приймається 4 500 грн на один транспортний засіб (4,5 тис. грн); плата за паркування розраховується як кількість паркомісць  $\times 8000$  грн  $\times 0,00075 \times 12$ ; за 30 місць це  $30 \times 8000 \times 0,00075 \times 12 = 2\,160$  грн, тобто 2,2 тис. грн; пенсійний збір за першу реєстрацію

автомобіля становить 5% від вартості авто, за вартості 1 800 000 грн це  $1\,800\,000 \times 0,05 = 90\,000$  грн, тобто 90,0 тис. грн; ліцензія на роздрібну торгівлю алкоголем приймається 12 000 грн на один реєстратор розрахункових операцій, тобто 12,0 тис. грн. Разом за цим блоком виходить  $4,5 + 2,2 + 90,0 + 12,0 = 108,7$  тис. грн.

Витрати на охорону приймаються як 10,0 тис. грн на місяць з перерахунком на рік:  $10,0 \times 12 = 120,0$  тис. грн. Інші поточні витрати діяльності формуються кошторисно як сума витрат на маркетинг і рекламу 180,0 тис. грн, зв'язок та інтернет 60,0 тис. грн, банківські послуги 70,0 тис. грн, господарські й офісні витрати 40,0 тис. грн, разом  $180,0 + 60,0 + 70,0 + 40,0 = 350,0$  тис. грн.

Загальна сума поточних витрат за табл. 5.16 визначається як підсумок усіх рядків:  $16\,934,6 + 11\,198,7 + 2\,463,7 + 4\,540,0 + 4\,546,7 + 299,2 + 108,7 + 120,0 + 350,0 = 40\,561,6$  тис. грн.

## **5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку**

Прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення. Прибуток готельного підприємства – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для сімейного digital-free готелю в м. Рахів єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність (продаж номерів, робота закладу ресторанного господарства та інших сервісних підрозділів), тому в подальшому плануванні здійснюється розрахунок саме такого прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства України – Податкового кодексу, Положень про організацію бухгалтерського обліку та типових інструкцій щодо складу собівартості продукції (послуг).

Для майбутнього засобу розміщення необхідно визначити валовий

прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток на плановий рік. Планування прибутку готельного підприємства на плановий рік створення здійснюється у такій послідовності (відповідно до структурно-логічної моделі бізнес-плану):

- визначення необхідного (цільового) прибутку;
- обґрунтування можливого прибутку;
- діагностика отриманих результатів;
- перевірка відповідності необхідного та можливого прибутку;
- при невідповідності – пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку;
- остаточне прийняття рішень про планові параметри за економічними показниками діяльності.

Цільовий прибуток характеризує такий рівень результату, що відповідає стратегічним та тактичним цілям функціонування готелю (забезпечення прийнятної рентабельності та строку окупності інвестицій). Для кваліфікаційної роботи як цільовий орієнтир приймається чистий прибуток, що відповідає середньогалузевому рівню рентабельності операційної діяльності.

На підставі попередніх розрахунків доходів (підрозділ 5.1) та прийнятого для невеликого гірського готелю середньогалузевого рівня рентабельності 12 % розрахунок цільового прибутку подано в табл. 5.17.

**Таблиця 5.18 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік**

| Показник                                   | Алгоритм розрахунку                                                                                                                                               | Значення на плановий рік |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Операційний дохід готелю, тис. грн         | $П1 = (\text{дохід від продажу номерів з табл. 5.2}) + (\text{роздрібний товарооборот ресторану з табл. 5.4}) + (\text{дохід від додаткових послуг з табл. 5.5})$ | 72 993,5                 |
| Середньогалузевий рівень рентабельності, % | за даними галузевої статистики (прийнято)                                                                                                                         | 7,0                      |
| Цільовий необхідний прибуток, тис. грн     | $П3 = П1 \times П2 / 100$                                                                                                                                         | 5 109,5                  |

Отже, для сімейного digital-free готелю в Рахові цільовий (необхідний) чистий прибуток на перший рік функціонування має становити близько 5 280 тис. грн. Саме до цього орієнтира надалі порівнюються розрахункові (можливі) значення прибутку.

Можливий прибуток – це такий прибуток, який отримує підприємство за умови реалізації обґрунтованих у попередніх підрозділах обсягів доходів від операційної діяльності та відповідних поточних витрат (підрозділи 5.1–5.4). Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелю наведено в табл. 5.18.

Виходячи з розрахованих раніше операційних доходів (47 422 тис. грн) та поточних витрат (36 000 тис. грн), можливий прибуток, рівень рентабельності і строк окупності мають такі значення.

**Таблиця 5.19 – Планування основних результатів діяльності  
готельного підприємства на плановий рік**

| №  | Стаття                                                         | Алгоритм розрахунку           | Всього за плановий рік |
|----|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| 1  | Доходи від операційної діяльності, тис. грн                    | табл. 5.18, п.1               | <b>72 993,5</b>        |
| 2  | Поточні витрати, тис. грн                                      | табл. 5.17                    | <b>40 581,6</b>        |
| 3  | Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн | п.1 – п.2                     | <b>32 411,9</b>        |
| 4  | Податок на прибуток, тис. грн                                  | п.3 × 18%                     | 5 834,142              |
| 5  | Чистий прибуток можливий, тис. грн                             | п.3 – п.4                     | <b>26 577,75</b>       |
| 6  | Рентабельність операційної діяльності, %                       | п.5 / п.1 × 100               | 36,41                  |
| 7  | Чистий прибуток цільовий, тис. грн                             | табл. 5.18, п.3<br>(П2=12%)   | 8 759,22               |
| 8  | Чистий прибуток плановий, тис. грн                             | max(п.7; п.5)                 | <b>26 577,2</b>        |
| 9  | Рентабельність поточних витрат, %                              | п.8 / п.2 × 100               | <b>65,61</b>           |
| 10 | Строк окупності капітальних вкладень, років                    | KB / п.8 (KB=91 400 тис. грн) | <b>≈ 3,41</b>          |

Зіставлення результатів табл. 5.17 і 5.18 показує, що можливий чистий прибуток готелю за плановий рік становить 26 577,75 тис. грн і суттєво перевищує цільовий орієнтир, визначений у табл. 5.18 (8 759,22 тис. грн). Це означає, що закладені в економічному та інженерно-технічному розділах параметри проекту забезпечують не лише досягнення, а й істотне перевищення заданого рівня

прибутковості. За таких умов доцільно прийняти саме можливий чистий прибуток як остаточний плановий показник (п. 8 табл. 5.18), оскільки він є максимальним значенням у порівнянні з цільовим.

Розраховані показники ефективності також підтверджують фінансову стійкість проєкту: рентабельність операційної діяльності становить близько 36,41%, а рентабельність поточних витрат — близько 65,61%. Для сімейного гірського готелю середнього класу такі значення є достатньо високими та свідчать про наявність резерву міцності щодо коливань попиту, сезонності та можливого зростання витрат. Орієнтовний строк окупності капітальних вкладень становить близько 3,4 року, що загалом відповідає очікуванням інвесторів для об'єктів готельної нерухомості у рекреаційних регіонах за умови стабільного завантаження та збереження прийнятої цінової політики.

Якщо в процесі подальших уточнень розрахунків доходів або витрат можливий прибуток зменшиться до рівня, нижчого за цільовий, це буде сигналом, що обрана конфігурація проєкту не забезпечує запланованих характеристик ефективності. У такому разі доцільно переглянути ключові драйвери фінансового результату: тарифну політику та структуру номерного фонду, планове завантаження ресторану, обсяг і цінові параметри додаткових послуг, а також елементи системи мотивації персоналу, орієнтовані на приріст виручки та контроль витрат.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У ході виконання кваліфікаційної роботи було досягнуто поставлену мету – комплексно обґрунтовано створення та функціонування майбутнього засобу розміщення у форматі сімейного готелю з політикою зниження цифрової залежності (digital-free) в м. Рахів Закарпатської області. На основі поєднання теоретичних положень, результатів маркетингових досліджень, організаційно-технологічних, інженерно-технічних та економічних розрахунків доведено доцільність реалізації проєкту сімейного готелю, орієнтованого на «тихий» відпочинок без екранів у природному середовищі Карпат.

У теоретичному розділі узагальнено сутність і функції готельних підприємств у сучасній економіці, розкрито роль засобів розміщення у розвитку внутрішнього та в'їзного туризму, а також охарактеризовано специфіку формування готельного продукту для сімейних сегментів. Окремо акцентовано увагу на тренді digital detox та концепції digital-free як інструменті підвищення якості відпочинку, зниження інформаційного перевантаження та формування доданої цінності для гостей. Показано, що поєднання готельного сервісу з ідеєю обмеження використання гаджетів і розвитку живої комунікації відповідає світовим тенденціям slow-living, wellbeing-туризму та рекреації в природних ландшафтах.

У маркетингово-аналітичній частині досліджено ринкове середовище м. Рахів та його околиць, охарактеризовано туристичну привабливість регіону як «воріт» Карпатського біосферного заповідника та території, близької до знакової точки «центр Європи» (с. Ділове). Аналіз конкурентного оточення в радіусі близько 2 км від обраної локації показав, що переважають малі готелі, садиби й міні-готелі, орієнтовані на традиційний відпочинок з використанням цифрових пристроїв, без спеціально сформованих просторів для аналогових активностей, читання, дитячих digital-free програм і «тихих годин». Це дозволило виявити ринкову нішу для сімейного готелю, де ключовою ціннісною пропозицією є «тихий сімейний відпочинок без екранів у серці Карпат», з продуманим

середовищем для спільного проведення часу, сну високої якості, офлайн-активностей для дітей та дорослих.

На основі результатів аналізу сформовано концепцію діяльності засобу розміщення, узагальнену в таблиці 2.2. Запропоновано формат сімейного курортного міні-готелю digital-free орієнтовної категорії 3★–3★ Superior із потенціалом подальшого «доростання» до 4★ за рахунок якості сервісу, дизайну, гастрономії та стандартів тиші, а не за рахунок розширення цифрової інфраструктури. Обґрунтовано потужність у 30 номерів з орієнтовною місткістю близько 90 місць за рахунок поєднання стандартних і Family-номерів. Визначено цільові сегменти споживачів: сім'ї з дітьми 4–14 років, пари молодого та середнього віку, малі групи, а також іноземні туристи з Румунії та країн Центральної Європи, які шукають природний відпочинок і цифровий «перепочинок».

У організаційно-технологічному блоці розроблено структуру готельного продукту: номерний фонд, заклад ресторанного господарства з концепцією slow-харчування без екранів, бібліотеку-читальню, дитячу кімнату, кімнату настільних ігор, міні-SPA, йога-простір, тераси та тихі дворики, а також підсобні та господарські приміщення. Запропонована структура забезпечує логічний рух гостей по території, розділення «шумних» і «тихих» активностей, а також підтримує політику digital-free завдяки відсутності екранів у спільних зонах та наявності альтернативних аналогових форматів дозвілля.

У розділі, присвяченому інженерно-технічним рішенням, обґрунтовано вибір земельної ділянки в межах кандидатної зони Site B у м. Рахів з урахуванням рельєфу, акустичного комфорту, транспортної доступності та екологічних вимог. Надано характеристику систем водопостачання й каналізації, опалення, вентиляції, кондиціонування, енергозабезпечення, систем безпеки та зв'язку, з опорою на чинні ДБН та профільні нормативи. Підкреслено важливість енергоефективних огорожувальних конструкцій, раціонального зонування інженерних мереж та забезпечення резервних джерел енергії для безперебійної роботи готелю. Запропоновано використання сучасних матеріалів

трубопроводів, централізованої системи гарячого водопостачання, прихованого прокладання мереж із дотриманням вимог пожежної безпеки, а також систем відеоспостереження, контролю доступу й протипожежної сигналізації. Окремо окреслено дизайнерську концепцію у стилі Contemporary Alpine × Hutsul craft із використанням дерева та каменю, звукопоглинальних панелей, панорамного природного освітлення, що підсилює біофільний характер простору та сприяє психологічному розвантаженню гостей.

В економічному розділі обґрунтовано операційні доходи майбутнього засобу розміщення. На основі структури номерного фонду та коефіцієнта завантаження розраховано пропускну спроможність готелю в людино-добах, плановий обсяг реалізації послуг розміщення та дохід від продажу номерів. Визначено плановий товарооборот закладу ресторанного господарства, обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів, а також дохід від додаткових послуг (SPA, дитяча кімната, спортивні та рекреаційні сервіси, прання, прокат тощо). На основі цих розрахунків отримано загальний обсяг операційних доходів підприємства за плановий рік.

Подальші економічні розрахунки дали змогу спланувати операційні активи (ресурси) готелю: сформовано склад і первісну вартість основних засобів за основними групами (будівлі, машини та обладнання, меблі, транспортні засоби, комп'ютерна техніка, інший інвентар), визначено необхідний обсяг інвестицій на етапі створення підприємства. За прямолінійним методом розраховано річну суму амортизації по кожній групі основних засобів, що враховано у структурі поточних витрат.

Розроблено план з праці: визначено чисельність адміністративно-управлінського, виробничого (операційного) та допоміжного персоналу, складено штатний розпис і розраховано фонд основної заробітної плати, доплати, надбавки та преміальну частину. На основі цього сформовано загальний фонд оплати праці за місяць і за рік, а також розраховано ЄСВ як складову поточних витрат.

У підрозділі, присвяченому плануванню поточних витрат, систематизовано всі основні статті витрат готелю: собівартість реалізованої продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства (за методом ціни продажів), витрати на оплату праці та нарахування ЄСВ, амортизацію, утримання основних засобів і комунальні послуги (електроенергія, опалення, водопостачання, каналізація), знос спецодягу, столової білизни, посуду та інвентарю, орендні платежі (за наявності), податки й обов'язкові платежі (у тому числі ОСЦПВ, збір за місця паркування, пенсійний збір при першій реєстрації авто, ліцензії на роздрібну торгівлю алкоголем), витрати на охорону (у відсотках до доходу) та інші поточні витрати (реклама, маркетингові дослідження, страхування, зв'язок, інкасація тощо). Узагальнення цих позицій дало можливість визначити загальну величину поточних витрат готельного підприємства за плановий рік.

Фінальним етапом стало планування операційного прибутку за сценарієм розвитку. На підставі співставлення операційних доходів і поточних витрат розраховано прибуток до оподаткування, податок на прибуток, можливий чистий прибуток, рівень рентабельності операційної діяльності, а також здійснено порівняння із цільовим (необхідним) прибутком, визначеним за середньогалузевим рівнем рентабельності. Це дозволило перевірити, наскільки проєктні параметри діяльності готелю дають змогу досягти бажаних фінансових результатів у перший рік функціонування. Додатково окреслено підхід до оцінювання ефективності інноваційних рішень (зокрема, спеціалізованих digital-free програм, нових сервісів чи форматів дозвілля) через розрахунок доходів і витрат, рентабельності та строку окупності інвестицій у багаторічному розрізі.

Узагальнюючи результати, можна зробити висновок, що створення сімейного готелю з політикою зниження цифрової залежності в м. Рахів є економічно доцільним та концептуально обґрунтованим проєктом, який відповідає сучасним трендам туризму, підсилює рекреаційний потенціал регіону та може стати конкурентною перевагою на тлі стандартних засобів розміщення.

На основі проведеного дослідження доцільно сформулювати такі пропозиції щодо подальшої реалізації та розвитку проєкту. По-перше, рекомендується на етапі практичної реалізації зберегти ключову ідею digital-free, чітко прописавши правила користування гаджетами, розробивши «ритуали детоксу» при заселенні та спеціальні програми для дітей і дорослих (читальні клуби, настільні ігри, творчі та ремісничі майстерні, прогулянкові й оздоровчі маршрути). По-друге, варто передбачити поетапне впровадження інновацій (розширення SPA-зони, нові оздоровчі практики, освітні програми з цифрової гігієни) з обов'язковим моніторингом їх економічної ефективності за поданим у роботі алгоритмом. По-третє, з метою підвищення енергоефективності й зменшення експлуатаційних витрат доцільно розглянути глибшу інтеграцію «зелених» рішень: використання відновлюваних джерел енергії, систем рекуперації тепла, більш високих стандартів теплоізоляції та «розумного» керування інженерними системами.

Перспективним напрямом є також розроблення цілісної маркетингової стратегії позиціонування готелю як простору «тиші та присутності», з акцентом на партнерстві з Карпатським біосферним заповідником, місцевими гідами, ремісниками та гастрономічними виробниками. Це дозволить сформувати стійку клієнтську базу, збільшити середню тривалість перебування, підвищити завантаженість поза піковими сезонами та забезпечити стабільне зростання фінансових результатів готелю у середньо- та довгостроковій перспективі.

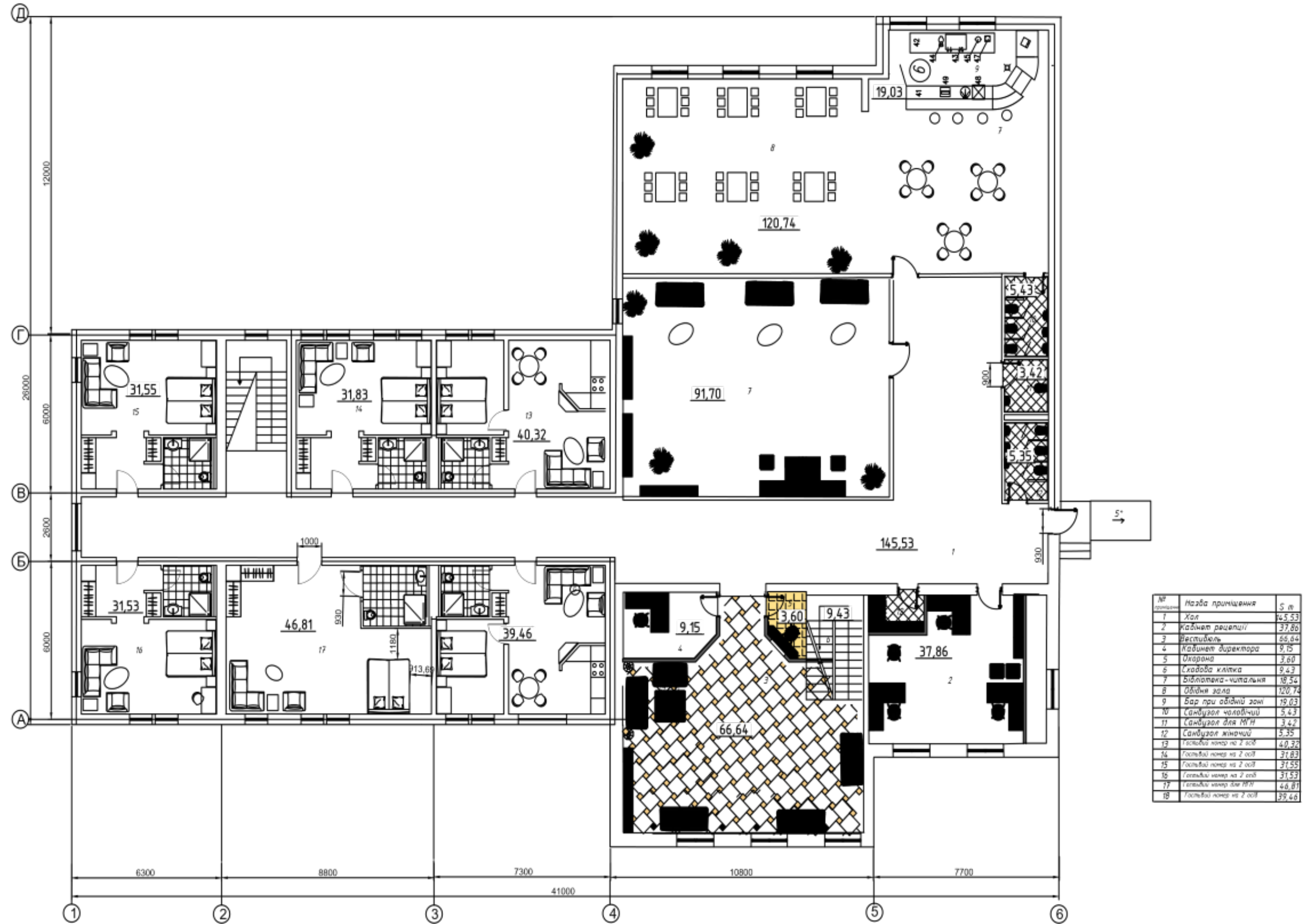
## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Знання, 2012. – 471 с.
2. Горюнова, К. А. Організація готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / К. А. Горюнова, А. В. Стойка. – Київ : МДУ, 2024. – 203 с. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://repository.mu.edu.ua/jspui/handle/123456789/6045> (дата звернення: 23.11.2025).
3. Податковий кодекс України : Закон України від 02.12.2010 № 2755-VI [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17> (дата звернення: 23.11.2025).
4. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 № 324/95-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 23.11.2025).
5. Про курорти : Закон України від 05.10.2000 № 2026-III [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14> (дата звернення: 23.11.2025).
6. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2008.
7. ДБН В.2.5-64:2012. Внутрішній водопровід та каналізація. – Київ : Мінрегіон України, 2012.
8. ДБН В.2.5-74:2013. Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування. – Київ : Мінрегіон України, 2013.
9. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. – Київ : Мінрегіон України, 2013.
10. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. – Київ : Мінрегіон України, 2016.
11. ДБН В.2.5-23:2010. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010.

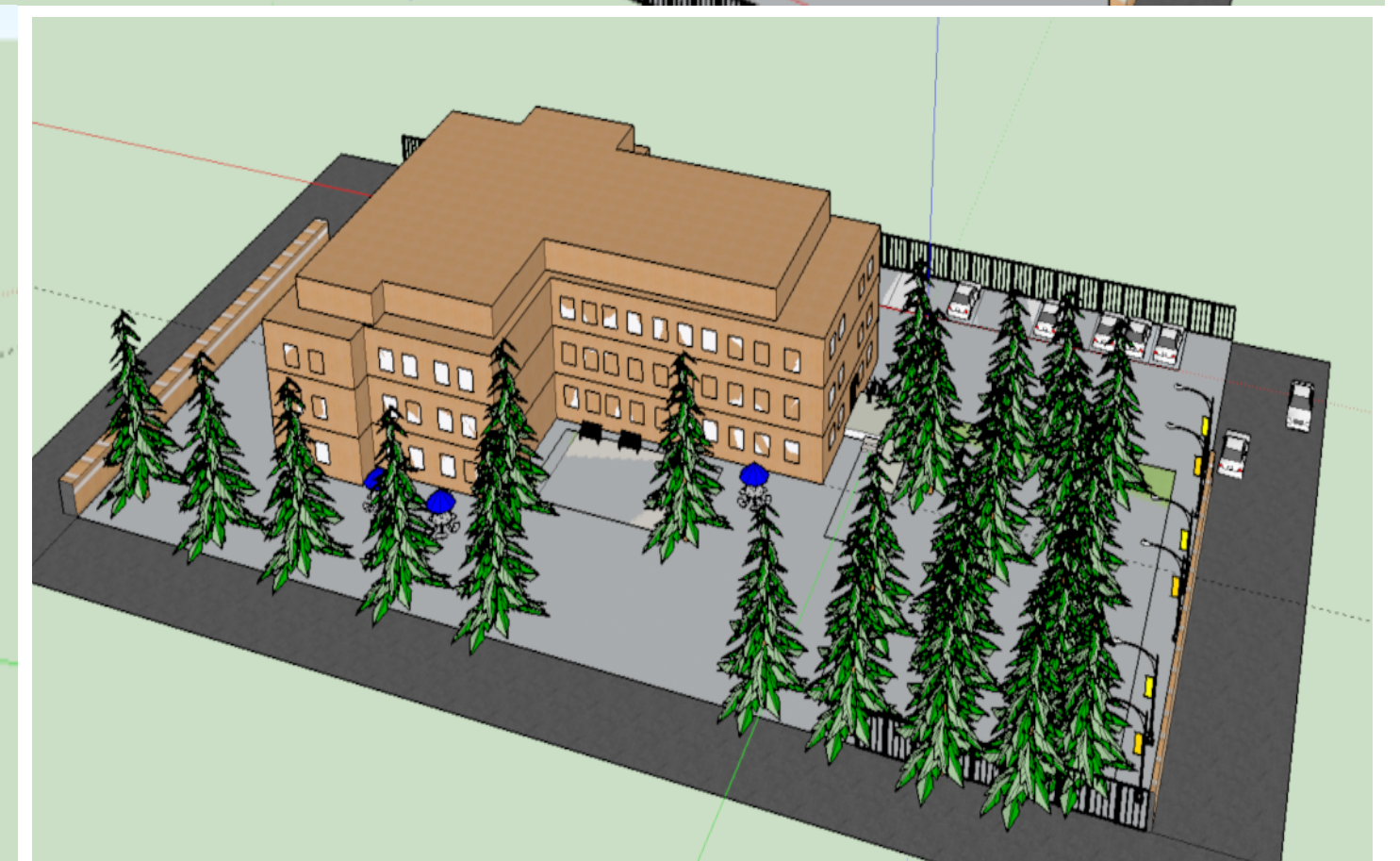
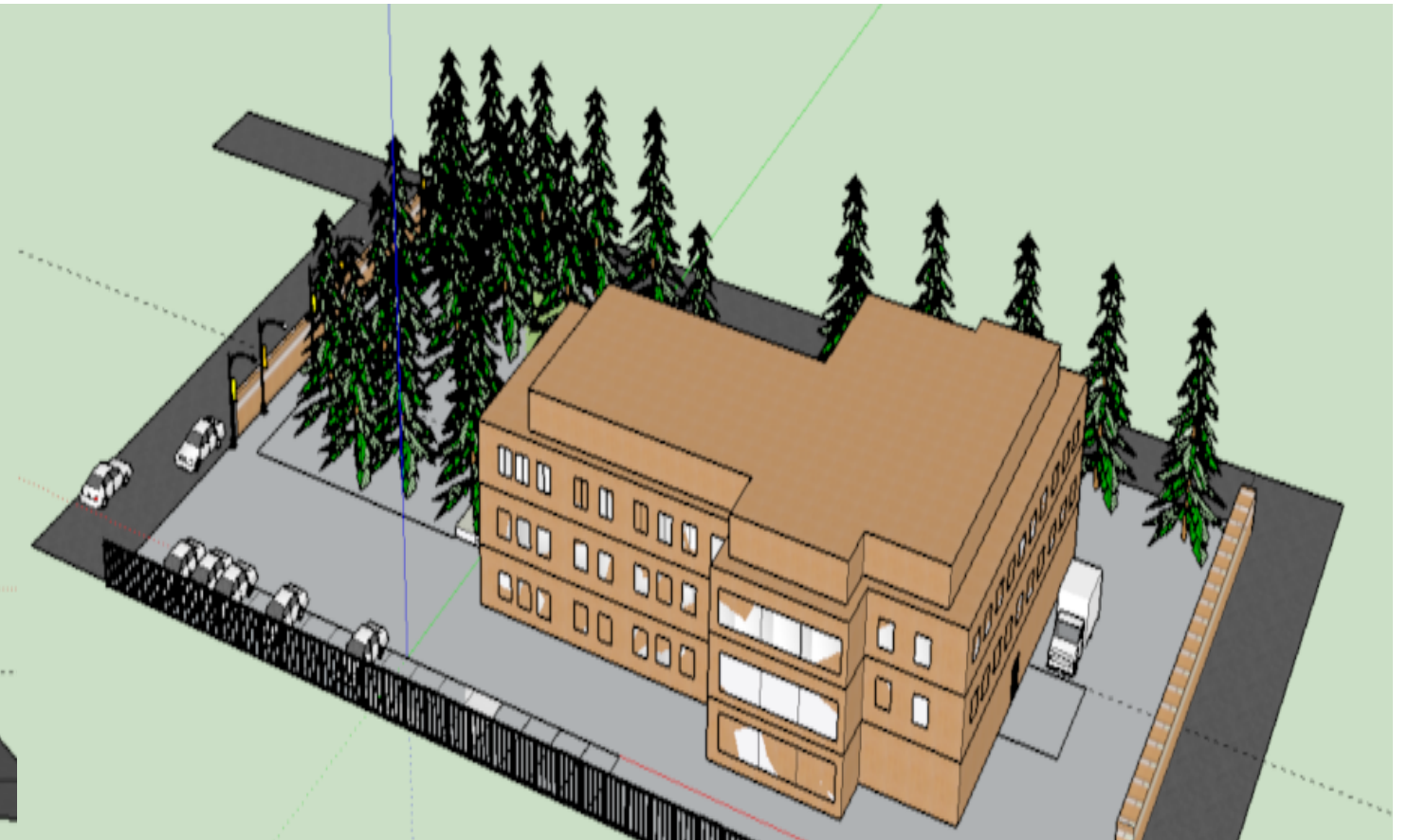
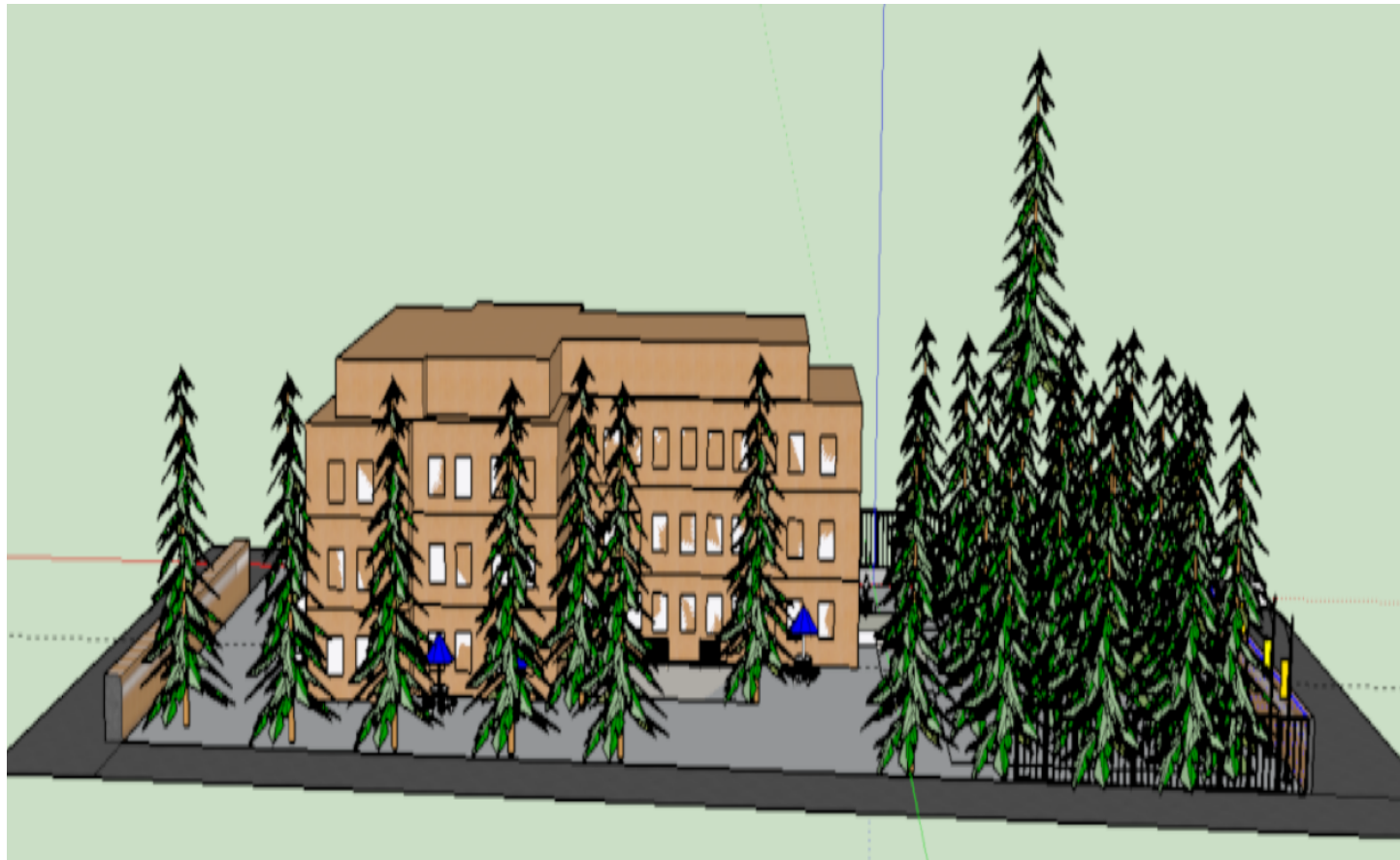
- 12.ДБН В.2.5-27:2006. Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд. – Київ : Мінбуд України, 2006.
- 13.ДБН В.2.5-28:2006. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. – Київ : Мінбуд України, 2006.
- 14.ДСТУ Б В.2.5-38:2008. Інженерне обладнання будинків і споруд. Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009.
- 15.ДСанПіН 239-96. Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань. – Київ : МОЗ України, 1996.
- 16.ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення. – Київ : Держбуд України, 2003.
- 17.Верховна Рада України. Офіційний вебпортал. База даних «Законодавство України» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 23.11.2025).
- 18.Державна служба статистики України. Офіційний веб-сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 23.11.2025).
19. World Tourism Organization. Official Website [Electronic resource]. – Mode of access: <https://www.unwto.org> (accessed: 23.11.2025).

# Аркуш 1

компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000.



Аркуш 2  
План благоустрою в 3-d проекції



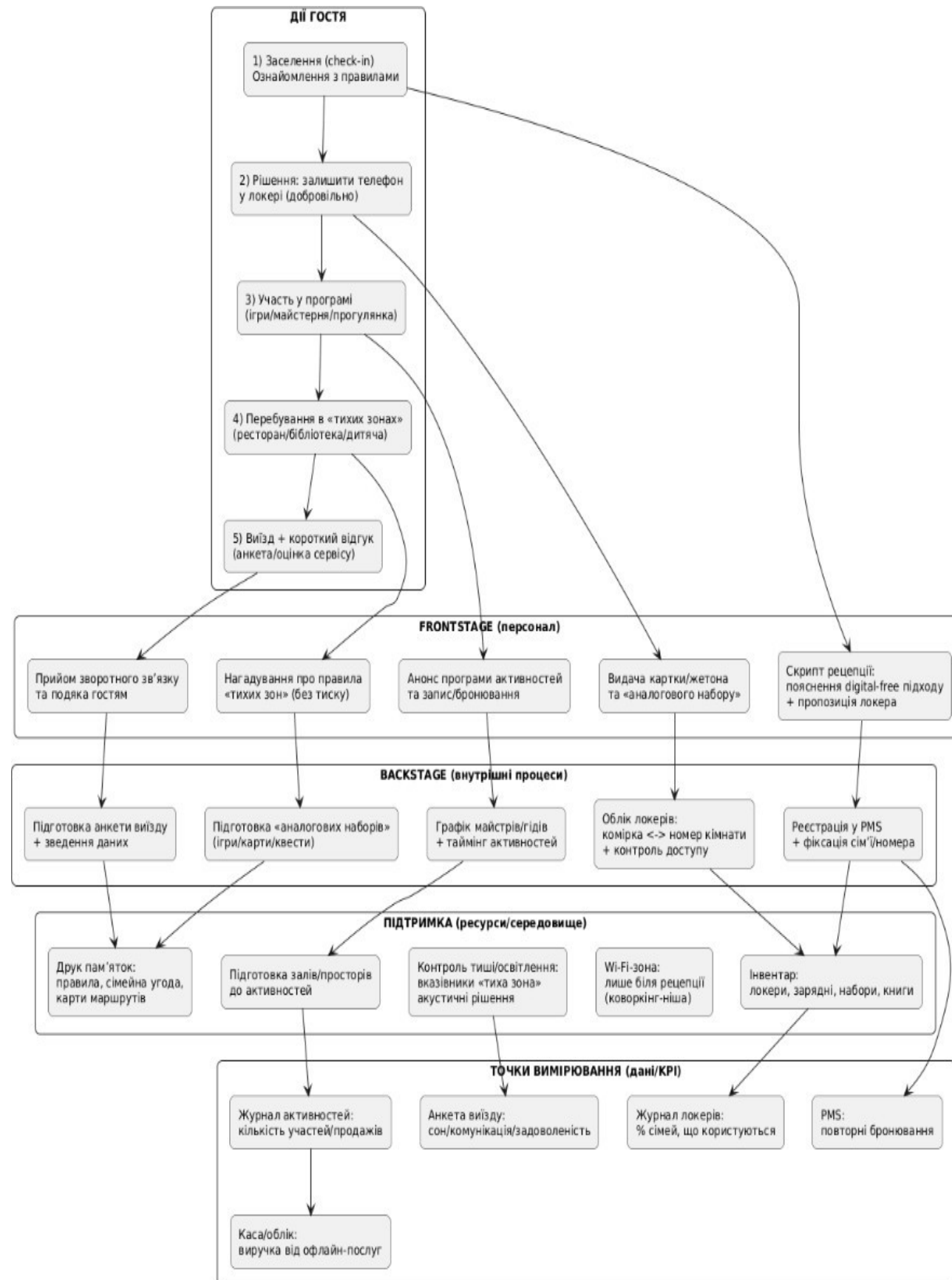
Аркуш 3

«Матеріали інноваційних досліджень: пакети та параметри послуг digital-free (сімейний готель, 30 номерів / 90 місць)»

| Послуга /продукт                                          | Для кого            | Формат і умови                                                   | Тривалість | Вартість для гостя               | Ресурси/персонал        | Примітка (як реалізується)                                                           |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| «Сімейна угода про відпочинок без екранів»                | усі сім'ї           | видається при check-in + коротке пояснення адміністратора        | 15 хв      | 0 грн                            | адміністратор           | гість підписує правила (сніданок без телефону, 1 година перед сном без екранів тощо) |
| Локер-станція «Тиха зарядка»                              | дорослі/ підлітки   | добровільно залишають телефони у кімнаті; видається жетон/картка | 2–12 год   | 0 грн                            | рецепція                | мотивація: гість отримує «набір офлайн- активності» (гра/карта)                      |
| «Вечір настільних ігор»                                   | сім'ї з дітьми 6–14 | у бібліотеці- читальні, без екранів; ведучий                     | 90 хв      | 150 грн/сім'я                    | аніматор/модератор      | 1–2 рази на тиждень; максимум 8–10 сімей                                             |
| «Гірська прогулянка: маршрут для сімей»                   | сім'ї               | гід + безпечний легкий маршрут + “квест- картка”                 | 2 год      | 300 грн/дорослий; 150 грн/дитина | гід                     | 3 маршрути різної складності; старт з готелю                                         |
| «Гуцульська майстерня» (дерево/ткацтво/ листівка-сувенір) | сім'ї               | майстер- клас у творчій кімнаті                                  | 60 хв      | 250 грн/учасник                  | майстер + адміністратор | матеріал включений; результат забирають із собою                                     |
| «Ритуал сну» (тиха година + трав'яний чай)                | батьки з дітьми     | “кімната тиші” +трав'яний напій у визначений час                 | 30 хв      | 120 грн/сім'я                    | офіціант/бариста        | для підтримки ідеї “сон без екранів”, без моралізування                              |
| «Зоряний вечір без екранів»                               | підлітки/дорослі    | огляд неба + коротка лекція (без проектора)                      | 60 хв      | 200 грн/особа                    | ведучий                 | у гарну погоду; альтернатива — “вечір історій біля каміну”                           |

## Аркуш 4

### Сервіс-блупринт «Гість → digital-free досвід»



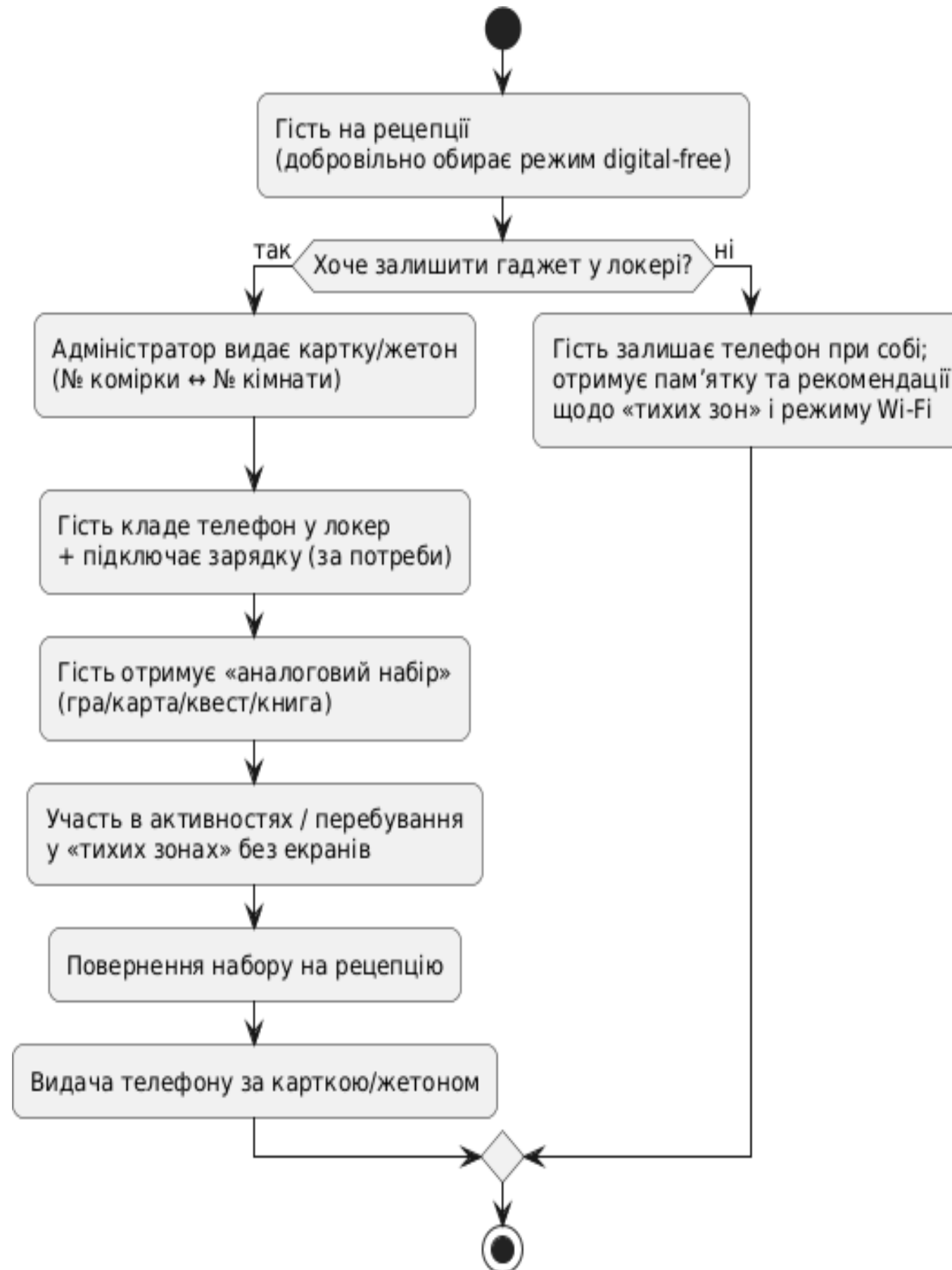


Схема зонування доступу до інтернету (Wi-Fi дозволено/не передбачено + винятки)

