

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристського бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

[підпис]  
(підпис)

Фурманькіна В.В.  
(прізвище та ініціали)

«12» 02 2021 р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

[підпис]  
(підпис)

Шаран Р.О.  
(прізвище та ініціали)

«12» лютого 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми „Готельна і ресторанна справа“

на тему: „Готель категорії 4\* з впровадженням Wellness-інновацій в с. Пабенище Івано-Франківської області“

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

Марченко Наталія Іванівна  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

[підпис]  
(підпис)

Керівник Ріп'ях Ірина Вікторівна  
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

[підпис]  
(підпис)

Консультанти Ситвинська Л.Р.  
(прізвище та ініціали)

[підпис]  
(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент

Стукальська А.М.  
(прізвище та ініціали)

[підпис]  
(підпис)

Засвідчую, що в цій кваліфікаційній  
роботі немає запозичень із праць  
інших авторів без відповідних  
посилань.

Здобувач

[підпис]  
(підпис)

Київ - 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа“  
(код і назва)

Освітньо-професійна програма „Готельна і ресторанна справа“

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/В.о. завідувача

кафедри

ГРС

Проф. Доценко В.Ф.

„09” жовтня 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Марченко Наталія Іванівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи „Готель категорії 4\* з виробничим напрямком wellness-інновацій в с.Паленище Івано-Франківської області“

керівник роботи Дітріх Ірина Вікторівна, к.х.н., доцент  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від „09” 10 2020 року № 813-к

2. Строк подання здобувачем роботи 01 жовтня 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – с.Паленище Івано-Франківської області; тип засобу розміщення – готель категорії 4\*; інновації – виробничим напрямком wellness-інновацій

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 „Інноваційний“; Розділ 2

„Маркетингові рішення“; Розділ 3 „Організаційно-технологічний“; Розділ 4 „Інженерно-технічний“; Розділ 5 „Економічний“; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

Архиви 1 (формат А3) – кошторисоване рішення готельного підприємства на бюджеті 0,000.

Архиви 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D

проекті Архиви 3...5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Дітріх І.В., доцент	<i>[Signature]</i> 09.10.20r	<i>[Signature]</i> 30.10.20r
Розділ 2	Дітріх І.В., доцент	<i>[Signature]</i> 09.10.20r	<i>[Signature]</i> 14.11.20r
Розділ 3	Дітріх І.В., доцент	<i>[Signature]</i> 09.10.20r	<i>[Signature]</i> 05.12.20r
Розділ 4	Дітріх І.В., доцент	<i>[Signature]</i> 09.10.20r	<i>[Signature]</i> 12.12.20r
Розділ 5	Литвинська Р.Р., ст. викл.	<i>[Signature]</i> 09.10.20r	<i>[Signature]</i> 20.12.20r

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ, Розділ 1 Інноваційний	09.10 - 30.10	Виконано
2.	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10 - 14.11	Виконано
3.	Розділ 3 Організаційно-технологічний	15.11 - 05.12	Виконано
4.	Розділ 4 Фінансово-технічний	06.12 - 12.12	Виконано
5.	Розділ 5 Економічний	13.12 - 20.12	Виконано
6.	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Податки	21.12 - 26.12	Виконано
7.	Графічні додатки	27.12 - 31.01	Виконано
8.	Координоване наскладальне записання подання кваліфікаційної дипломної роботи на кафедру	01.02 - 03.02.2021	Виконано

Здобувач *[Signature]*  
(підпис)

Марченко А.І.  
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи *[Signature]*  
(підпис)

Дітріх І.В.  
(прізвище та ініціали)

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

## ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Марченко Наталії Іванівни

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*

*заочна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,*

*освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»*

**Тема роботи: «Готель категорії 4\* з впровадженням Wellness-інновацій в с. Поляниця Івано-Франківської області»**

Керівник роботи: к.х.н, доц. Дітріх І.В.

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

### Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в с. Поляниця Івано-Франківської обл. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об'ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, заходи для посилення пожежної безпеки, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

Оскільки попит на такий людський ресурс як «краса та здоров'я» постійно зростає, надання wellness-послуг має велике значення для розвитку всього готельного комплексу і дає додаткову конкурентну перевагу, що приваблює клієнтів і забезпечує збільшення сукупного доходу.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 130 сторінках пояснювальної записки та містить 67 таблиць, 12 рисунків, 8 додатків.

Графічний матеріал – 5 аркушів.

*Ключові слова:* індустрія гостинності, wellness, готель, бізнес, СПА.

### Abstract

The research of the market of hotel services in Polyanytsya village of the Ivano-Frankivsk region is conducted. Based on the results of studies of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the service process and space-planning decision institution, civil engineering solutions, measures to improve fire safety, selected a design that meets the concept.

As the demand for such human resources as "beauty and health" is constantly growing, the provision of wellness services is of great importance for the development of the entire hotel complex and provides an additional competitive advantage that attracts customers and provides an increase in total income.

The shown annual plan of results of economic activities of establishment of a restaurant facilities is developed. The lead estimation of capital investments, a recoument of the investment project.

The graduation thesis consists of 130 pages of an explanatory note and contains 67 tables and 12 figures, 8 appendices. A graphic material are in 5 sheets.

*Key words:* hospitality industry, Wellness, hotel, business, SPA.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	8
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b> .....	10
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу .....	10
1.2 Застосування wellness-інновацій у світовій практиці індустрії гостинності.....	11
1.3 Впровадження у готелі у якості інновації wellness-програми.....	18
1.4 Інноваційний потенціал готелю .....	20
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....	35
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	35
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг .....	37
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів .....	40
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення .....	43
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b> .....	45
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства .....	45
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень .....	48
3.3 Характеристика житлової групи приміщень .....	51
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення .....	57
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення .....	57
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування .....	60
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції ..	73
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення .....	77
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування .....	79
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	80
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	85

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	86
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	87
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b> .....	89
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі .....	89
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	90
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	102
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ</b> .....	104
5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю.....	104
5.2 Планування операційних активів готелю.....	107
5.3 Розроблення плану з праці готелю.....	110
5.4 Планування поточних витрат готелю.....	116
5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	118
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	120
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	126
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b> .....	128
<b>ДОДАТКИ</b>	

## ВСТУП

Основною метою покращення туристичного досвіду споживачів є спрощення їх життя під час подорожі. Поки сучасні гості подорожують як для бізнесу, так і для задоволення, готельна індустрія хоче задовольнити їхні потреби, щоб отримати персоналізований та бездоганний досвід. Подорожуючі хочуть бути задоволеними готелями. Коли гості відчують, що готель їх розуміє, вони на 13% частіше залишаються там знову. Більшість відвідувачів готелю хочуть випробувати нові технології і навіть готові відмовитися від традиційних зручностей, таких як бізнес-центр або фітнес-центр, щоб отримати їх [1].

Сучасний розвиток готельного бізнесу зорієнтований на створення інноваційних технологій, які будуть сприяти збільшенню кількості гостей, максимальній кількості продажів, формуванню позитивного іміджу підприємства [2].

Управління інноваціями в галузі гостинності є однією з найпомітніших тем міжнародного менеджменту гостинності, туризму та подорожей. Велику кількість інновацій прирівнюють до технологій, і вважається, що лише вчені та інженери втілюють інновації в життя. Проте це може відбуватися на багатьох напрямках, які майже не мають нічого спільного з технологіями чи наукою [3].

Інновації життєво важливі для індустрії гостинності, оскільки підприємства повинні конкурувати з новими ідеями, щоб задовольнити постійно мінливі потреби гостей. Галузь гостинності створює конкурентне середовище в кожному з своїх підрозділів, змушуючи підприємства постійно шукати унікальні способи покращення своєї репутації та привабливості для споживачів, одночасно намагаючись зменшити витрати та збільшити свій прибуток [4]. Інновації в готельному господарстві вагомі, оскільки вони здатні позитивно трансформувати галузь. За останні кілька років винаходи в індустрії гостинності розвивалися стрімкими темпами, а готельні підприємства мають робити все можливе, щоб не відставати від цих швидких змін [5].

*Актуальність теми.* На сучасному етапі існування готельного бізнесу найбільш актуальним фактором є надання додаткових послуг, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності готелю [6].

Поєднання сучасних стандартів гостинності і нових технологій охорони здоров'я привели до створення нового напрямку готельного господарства - Wellness-індустрії. Теми SPA і Wellness сьогодні є актуальними не тільки для фахівців індустрії краси та здоров'я, а й для тих, хто займається інвестиціями, будівництвом, експлуатацією та управлінням готелями. Це обумовлено тим, що наявність Wellness-центру має велике значення для розвитку всього готельного комплексу і дає додаткову конкурентну перевагу, що, в свою чергу, приваблює клієнтів і забезпечує збільшення сукупного доходу. Незважаючи на зростаючу популярність, Wellness індустрія досі залишається маловивченою областю готельного бізнесу.

*Об'єкт дослідження* – готель категорії 4\* в с. Поляниця Івано-Франківської області.

*Предмет дослідження* – обґрунтування діяльності готелю категорії 4\* з впровадженням wellness-інновацій в с. Поляниця Івано-Франківської області.

*Мета кваліфікаційної дипломної роботи* – спроектувати та всебічно обґрунтувати діяльність готелю категорії 4\* з впровадженням wellness-інновацій, а також розробити пропозиції та конкретні висновки для покращення діяльності готельного підприємства в сучасних ринкових умовах.

*Завдання дослідження:* проаналізувати перспективи застосування wellness-інновацій в проєктованому готелі; дослідити маркетингове середовище та його вплив на діяльність підприємства; визначити організаційно-технологічні та інженерно-технічні особливості; розрахувати економічну ефективність діяльності готелю.

*Методи дослідження.* У роботі використані загальнонаукові методи, зокрема, наукової індукції та дедукції, теоретичного узагальнення, компаративного аналізу.

*Структура роботи* складається із вступу, п'ятих розділів, висновків та пропозицій, списку використаної літератури та інтернет-ресурсів, додатків.

За результатами досліджень тема роботи відображена у двох публікаціях: статті у фаховому виданні та тезах.

## **РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ**

### **1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу**

Сучасна сфера гостинності - це масштабна соціально-економічна індустрія, що функціонує в умовах суворої конкуренції. В результаті це обумовлює важливість інноваційної складової, розвиток якої є основним фактором, що впливає на конкурентоздатність готельних підприємств.

Раніше готельна індустрія випереджала криву, коли мова заходила про технології, залучаючи гостей телевізорами та іншими новинками, про які вони не могли мріяти у власних будинках. Зараз все навпаки: мандрівники знайомі з передовими технологіями, які вони мають у своїй вітальні, і часто розчаровуються, коли готельні номери не відповідають потребам чи очікуванням. Керівники бізнесу з різних галузей розуміють необхідність інновацій. Інновації як вираження творчості та розумного мислення людини є не результатом економічного розвитку, а джерелом стійкого економічного та соціального прогресу [7].

Під час економічної невизначеності для працівників підприємств гостинності важливо забезпечити їх виокремлення серед конкурентів. Це означає не лише наявність усіх основних реквізитів, першокласного продукту та виняткових послуг, але й вжиття заходів для впровадження інновацій та створення чогось особливого.

Динамічні зміни в технологіях, боротьба за споживача та посилення конкуренції змусили готельні підприємства розглянути всю маркетингову діяльність у новій сукупності питань. Орієнтація на споживача, попит та тенденція впровадження науково-технічних інноваційних процесів стали головними ідеями нової філософії управління в готельному господарстві. Інновації - це не результат економічного розвитку, а джерело стійкого економічного та соціального прогресу. Індустрія гостинності не є винятком. У нинішньому економічному контексті готелі генерують, поширюють та використовують інновації з метою отримання або збереження довгострокової конкурентної переваги[8].

Технології стали ключовою складовою, що дає одному готелю перевагу над іншим, особливо з ростом популярності цифрового підходу серед мандрівників. Застосовуючи правильні технології, готелі можуть вражати гостей, спрощувати діяльність та отримувати більше доходу. Для готельєрів надзвичайно важливо стежити за технологічними досягненнями, щоб вони могли йти в ногу з очікуваннями.

Готельні підприємства постійно стикаються з новими викликами. Незалежно від того, реагують вони на нові технології чи передбачають нові тенденції, їх здатність змінюватися щодня випробовується. Невблаганна конкуренція в готельному господарстві спонукає менеджерів готелів знаходити нові технічні рішення для підвищення ефективності діяльності у власності. Проводяться значні дискусії щодо розробки нових технологій та додатків для сприяння готельним процесам [9].

Сучасні готелі звертаються до своїх гостей різними способами, включаючи якість обслуговування, пропоновані послуги, дизайн готелю, а також завдяки готельним технологіям. Інноваційні технології часто використовуються, щоб забезпечити позитивний досвід споживачів, і це особливо важливо робити в епоху COVID, коли очікування туристів швидко змінюються і коли людей потрібно переконати, що варто подорожувати.

## 1.2 Застосування wellness-інновацій у світовій практиці індустрії гостинності

У сфері гостинності wellness туризм - це відносно нова тенденція, яка демонструє вражаючі темпи зростання. Ринок wellness туризму зростає на 6,5% щорічно, що є вдвічі швидше, ніж туризм в цілому (3,2%) (рис.1.1).

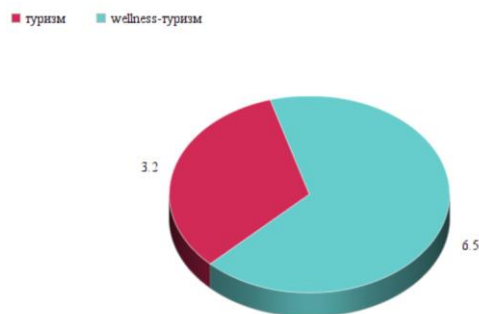


Рис.1.1 - Темпи зростання туризму та wellness-туризму, за останні 5 років, %

За прогнозами Global Wellness Institute (GWI), він виросте ще швидше до 2022 року (7,5% річних) і досягне 919 млрд. дол. США [10].

Wellness туризм в значній мірі сконцентрований в декількох країнах Північної Америки, Європи та Азійсько-Тихоокеанського регіону. Перша п'ятірка країн (США, Німеччина, Китай, Франція, Японія) складають 59% світового wellness ринку. Регіоном-лідером за доходами від wellness туризму є Північна Америка (242 млрд. дол. США на рік). Регіоном найбільш динамічного зростання кількості туристичних поїздок із споживанням wellness послуг є Азійсько-Тихоокеанічний регіон (33% щорічного зростання). У Європейському регіоні спостерігається географічне розростання wellness індустрії до країн Східної Європи. Найбільшого успіху у наданні wellness послуг досягли Польща, Угорщина, Румунія. В Україні ринок wellness послуг знаходиться на стадії формування і орієнтований в більшій мірі на внутрішнього споживача, переважно на преміум-сегмент. З 2019 року в Україні на державному рівні медичний і wellness туризм визнані одним із пріоритетних напрямків економічного розвитку. Висока конкуренція на спеціалізованому туристичному ринку спонукає всіх суб'єктів, зацікавлених у прибутковості wellness бізнесу, до пошуку інноваційних форм і методів підвищення конкурентоспроможності та ринкової цінності компанії.

Wellness - це стан оптимального життя, спрямований на максимальне використання потенціалу людини. Концепція wellness була розроблена як особливе самопочуття, що включає загальне почуття добробуту, яке сприймає людину як те, що складається з тіла, духу і розуму, будучи залежними від свого оточення.

Центр досліджень та навчання реабілітації (RRTC) при Бостонському університеті пропонує 8 вимірів wellness стану: емоційний (ефективно справлятися з життям і створювати позитивні стосунки), духовний (розширення почуття мети та сенсу в житті), соціальний (розвиток почуття зв'язку, належності та системи підтримки), фізичний (фізичні вправи, здорова їжа і сон), професійна діяльність (задоволення і збагачення від роботи), інтелектуальний (визнання творчих здібностей та пошук розширення знань та вмінь), фінансовий (задоволеність

поточним і майбутнім фінансовим станом), навколишній (середовище приємне, стимулююче оточення) [11].

Отже, концепція wellness є спільним продуктом усвідомлення здоров'я, благополуччя та щастя.

Все більше людей вважають за краще знайти способи відновитися під час відпустки, ніж просто через дозвілля. Ця тенденція каталізувала бум у wellness туризмі.

Підвищення вибагливості клієнтів на ринку wellness послуг змушує постачальників цієї галузі відкривати новинки в wellness послугах у відповідь на зростаючі очікування.

Інновації в wellness туризмі поділяють на чотири групи, наводимо їх у вигляді табл.1.1.

**Таблиця 1.1 - Інновації в wellness туризмі**

Інновації	Характеристика
1	2
<b>1. Технічні інновації (технологічні):</b>	
- продуктові	нові технології та покращене обладнання в приміщеннях; нові оздоровчі продукти; нова архітектура та дизайн; програми лояльності клієнтів; інноваційні ціни; нові ринки та цільовий реципієнт
- процесні	розвиток ІТ (Інтернет, система B2B, система інформації та бронювання); нові системи управління; реструктуризація компанії; нові системи дистрибуції та маркетингу; співпраця з іншими організаціями; навчання персоналу; оптимізація системи
<b>2. Нетехнічні інновації (нетехнологічні):</b>	
- організаційні	нова організаційна система надання послуг; нова модель доходу
- маркетингові	нова взаємодія з клієнтами, нова система цінностей / ділових партнерів

Серед продуктових інновацій виділяють наступні wellness продукти:

1. SPA-готелі. Основними елементами таких готелів є оздоровчі кімнати в готелях та здорова їжа замість того, щоб їсти занадто багато. SPA-готелі як інновації на ринку рухаються до задоволення потреб людини у здоровому способі життя,

відновлення після стресу в трудовому та сімейному житті. SPA-готелі пропонують більш здорову їжу, спа-центр та масаж, досвід природи, екологічні властивості, тренажерні зали, програми здорового сну (як широке подушкове меню, сніданки для сніданку та особисті консультації зі сном), програми медитації та уважності, тижні оздоровлення.

2. Wellness центри – інноваційні багатофункціональні центри найвищого класу. Вони забезпечують більш широкий спектр послуг, що надаються найкращої якості. Wellness центри передбачають збалансоване поєднання і взаємодію наступних програм: догляд за тілом та обличчям шляхом естетичних, косметичних і СПА (SPA) процедур, різних видів масажу і т.д.; догляд за тілом за допомогою фітнес програм (басейн, кардіо тренування, функціональний тренінг); догляд за тілом за допомогою специфічних фітнес програм (йога, тайчи, медитація, пілатес, аюрведа та ін.); рекомендації по харчуванню (режим харчування, харчові добавки, спортивне харчування, вітаміни); програми очищення організму; відновлювальні процедури; контроль стресу (антистресові програми). Інноваційними продуктами в wellness центрах України є чани - купання на відкритому повітрі у воді з розчиненими в ній мінеральними речовинами, оліями та вітамінами.

Відмінність Spa-готелів і wellness-центрів зображена на рис.1.2.

3. Фітнес-центри та аквапарки - на сьогоднішній день більшість водних фітнес-центрів надають послуги wellness: сауни, парні і зони релаксації. Відомі фітнес-центри, наприклад, французька мережа «Caliceo» пропонують пакет послуг таласотерапії (терапія морською водою), включаючи гідромасажні ванни і басейни, басейни на відкритому повітрі, підводні лавочки, водні потоки і інші сучасні послуги в області SPA і wellness.

4. Косметичні салони, які пропонують різноманітні косметичні процедури, здійснюють роздрібну торгівлю еко-продуктами.

5. Плавальні басейни в більшості 4\* і 5\* готелях, які використовуються для аква-фітнесу, гравітаційних компресів на хребет та шию, процедур та тренування для зниження ваги, флотаційної терапії (резервуари, кімнати та басейни).



**Рис.1.2 - Відмінність Спа-готелів і wellness-центрів**

6. Процедури східної культури - йога, медитація, поліпшення духовного, фізичного, емоційного здоров'я.

Нова архітектура та дизайн, яка приваблює wellness туристів – це інноваційні, регенеруючі житлові території зеленого, біофільного, стійкого і здорового дизайну. Такі території виробляють свої власні продукти здорового харчування і використовують поновлювані джерела енергії, засоби очищення повітря, переробляють воду тощо. Наприклад, привабливим для туристів об'єктом є «Вертикальний ліс» (італ. Bosco Verticale) – житловий комплекс в Мілані з двох веж висотою 110 і 76 метрів з рослинами і деревами на кожному поверсі для поліпшення

якості повітря, біорізноманіття (рис.1.3); до 2020 року заплановано завершити реалізацію проекту Лючжоу Форест-Сіті (Liuzhou Forest City) – міста в Китаї, яке буде виглядати як «вертикальний ліс» (рис.1.4).



**Рис.1.3 - житловий комплекс в Мілані «Вертикальний ліс» (італ. Bosco Verticale)**



**Рис.1.4 - місто в Китаї Лючжоу Форест-Сіті (Liuzhou Forest City)**

Інновації в ціноутворенні застосовуються для стимулювання нових споживачів користуватися послугами зі знижкою. В якості цінової інновації постачальники wellness послуг використовують довгострокові договори з підприємствами, які купують послуги для своїх працівників або договори зі страховими компаніями, що надають медичне страхування та страхування життя. Програми лояльності частіше використовуються постачальниками wellness послуг для короткотривалого користування, наприклад, п'ята процедура безоплатно, оплата заздалегідь гарантує знижку.

Процесні інновації, які активно застосовуються в wellness туризмі:

1. Цифрові програми для оздоровлення. Наприклад, розумні програми для iPhone з точними подробицями про оздоровчі сервіси, що надаються в курортному місці, відвідування турів, туристичних об'єктів, підрахунок кроків прогулянки з розрахунком витрачених калорій, використовувати віртуального класу йоги, онлайн-бронювання, зроблене за допомогою розумних програм. Використовуються не лише смартфони. Сорочка з електродами для вимірювання фізіологічних сигналів, таких як дихання, пульс і зміни, а потім перенесення на смартфон або комп'ютер і проаналізована тренером.

2. Онлайн-бронювання. Автоматичні системи реєстрації можуть заощадити час як для клієнтів, так і для персоналу. Інноваційність в тому, що клієнти можуть зробити не тільки бронювання готелів, але й бронювати процедури. Це сприяє ефективній організації надання послуг.

3. Стандартизація надання послуг є важливим нововведенням wellness процесу. Можливим стає стандартизувати такі процедури, як, наприклад, масаж.

Організаційними інноваціями у wellness туризмі є кластеризація медичних і wellness послуг у межах туристичної дестинації. Взірцем є Австрія, яка 2001 році розпочала ініціативу кластерів "Австрія - цільове розташування європейського благополуччя". Основна мета цієї ініціативи - розвивати wellness туристичні послуги в країні та створити імідж Австрії як лідера wellness дестинації №1 у світі. Ця ініціатива передбачає наступні проекти: «Альпійський оздоровчий кластер», Європейський оздоровчий проект та Оздоровчий кластер Нижньої Австрії. Проект «Альпійський оздоровчий кластер» спонукає туристичні підприємства до співпраці з надійними постачальниками та науковими експертами, щоб створити інноваційні продукти та послуги wellness туризму, і таким чином посилити імідж Тірольської області Австрії як дестинації, що надає високоякісні wellness туристичні послуги.

Кастомізація послуг та сучасних wellness процедур – яскравий приклад маркетингових інновацій в wellness туризмі. Ще одним інноваційним інструментом маркетингу є ребрендинг. Так, Carillon Miami Resort (США) провів ребрендинг в 2016 році, додавши до своєї назви слово wellness - на думку власників, це перейменування краще відображає весь спектр послуг, який можуть отримати гості курорту.

Асортимент послуг, що пропонує wellness характеризується великою різноманітністю, а їх застосування відрізняється в країнах, відповідно до попиту на послуги. У сфері фізичної культури та косметології – американська філософія wellness. У сфері краси та догляду за тілом, паралельно зі східними культурами руху – філософія wellness в Азії. Наявність термальних джерел та курортів характеризує європейську концепцію wellness.

Wellness туризм є новим але досить динамічним і перспективним напрямком економіки. Українські туроператори і турагенти починають освоювати цю ринкову нішу і розробляти wellness продукт. Однак гостра конкурентна боротьба вимагає інноваційного підходу як у продуктовому, так і в процесному, організаційному, маркетинговому процесах. Для цього необхідним є вивчення позитивного досвіду та пошук нових креативних рішень у наданні wellness послуг. Подальшими дослідженнями повинні стати аналіз впровадження стандартів якості надання wellness послуг; визначення вимог застосування wellness процедур, обґрунтування проведення і використання, таких методик, як оздоровча та естетична; організація процесу навчання персоналу wellness галузі.

### **1.3 Впровадження у готелі у якості інновації wellness-програми**

Сучасний світ спрямований на збереження людини та навколишнього середовища. У зв'язку з цим сьогодні активно впроваджуються здоров'язберезувальні та рекреаційні технології, а також системи їхньої підтримки. Однією з таких новітніх систем є wellness-готелі. Як відомо, Wellness - це своєрідна система оздоровлення, що з'явилася на ринку послуг відносно нещодавно і сьогодні є одним із перспективних напрямків розвитку готельної галузі. Це зумовлено двома причинами: новизна послуги і постійно зростаючий попит на такий людський ресурс як «краса та здоров'я». Надання комплексу відповідних послуг в одному місці стає тим більш необхідним, чим більше зростає швидкість життя і добробут людей, які цього потребують. Отже, проектування та відкриття готелів, що надають wellness-послуги, з кожним роком стає більш актуальними.

Wellness - це своєрідна система оздоровлення, що дозволяє досягти емоційної і фізичної рівноваги в умовах сучасного урбанізованого життя. Складовими цієї системи є здорове харчування, комплексний догляд за шкірою, хороший відпочинок, помірне і комфортне фізичне навантаження, оптимізм і позитивне мислення (рис.1.5).



**Рис.1.5 – Складові wellness-системи**

Різноманітність wellness-послуг дозволяє готельєрам, які прагнуть організувати в готелях wellness-програми, вибрати певний набір послуг, відповідний наявним в готелі ресурсам і певним потребам (додаток А).

Якщо послуга не була обрана для впровадження, вона повинна бути організована належним чином.

Європейська SPA асоціація (ESPA) розробила для wellness-готелів необхідну нормативну базу. Відповідно до європейських стандартів wellness-готелем може називатися засіб розміщення, який має: категорію не менше зірки; мінімум один критий басейн; дві різні сауни або парні; кардіологічне обладнання і фітнес-зал з тренажерами (у штаті готелю повинен бути спортивний тренер, інструктор або викладач фізкультури); не менше 6 різних масажних, релаксаційних та інших водних або сухих процедур, що сприяють поліпшенню загального самопочуття; не менше 4 різних спортивних програм вільного часу або східних рухових програм; не менше 4 різноманітних косметологічних послуг по догляду за шкірою обличчя, тіла, рук, ніг і догляду за волоссям; не менше 3 суспільних, культурних, музичних, мистецьких програм; у гастрономічних пропозиціях готелю повинні бути присутніми характерні традиційні страви та напої національної кухні, а також страви та напої сучасної і вегетаріанської кухні; в денній і вечірній змінах готельного підприємства повинні працювати фахівці (не менше 1), що мають освіту в сфері wellness чи аналогічній галузі [12].

Одним з основних елементів wellness-концепції готелю являється здорове харчування гостей. В останні роки в індустрії харчування простежується тенденція до приготування екологічно чистих, поживних страв, що не завдають шкоди здоров'ю гостей. Основна вимога до їжі - це максимально можливе використання в приготуванні страв екологічно чистих продуктів (також званих органічними); застосування щадних технологій обробки (наприклад, гасіння або готування на пару, використання мінімальної кількості масла при смаженні), завдяки яким зберігаються важливі властивості продуктів - вітаміни і поживні елементи [13]. Також потрібно дотримуватися правил зберігання продуктів. Ще одна тенденція, що вже завоювала популярність в зарубіжних країнах - це безглютенова дієта. Як відзначають фахівці, число людей, які страждають тим чи іншим видом харчової алергії, зростає з кожним роком. Значну частину алергічних реакцій викликають продукти, що містять глютен. Тому, розробка страв безглютенової дієти доцільна для підприємств, що надають послуги харчування, особливо позиціонують себе, як wellness-підприємства [14].

Додаткові послуги у wellness-готелі, що стосуються духовного, емоційного і соціального аспектів, можуть бути представлені різними заходами. Тренінги психологічного здоров'я, сеанси медитації, культурні програми (наприклад, музичні концерти та танцювальні вечори), анімаційні програми - все обмежується лише фантазією готельєрів [15].

Важливо завжди пам'ятати про якість сервісу. Тому при впровадженні в готель wellness-послуг слід враховувати специфічні особливості, пов'язані з організацією тієї чи іншої послуги. Також потрібно подбати про комплексність послуг, так як підтримання гарного самопочуття гостей базується саме на цьому принципі.

#### **1.4 Інноваційний потенціал готелю**

Сьогодні в нашій країні wellness розвивається стрімкими темпами. Крім салонів краси, SPA-салонів, фітнес-залів та спортивних клубів, все частіше з'являються wellness-центри і wellness-студії. Стає неможливо не помічати wellness, тому готельєри звертають все більшу увагу на цю тенденцію і все частіше збільшують

комплекс надаваних послуг для гостей готельного господарства не тільки за допомогою розширення асортименту додаткових послуг та розваг, але і за рахунок запровадження послуг загальнооздоровчого комплексу. Мова йде про симбіоз індустрії краси і здоров'я та готельного бізнесу, результатом якого є готелі з wellness-центрами та wellness-готелі (рис.1.6).



**Рис. 1.6 – Складові wellness-центрів та wellness-готелів**

«Wellness-готель» являє собою спеціалізоване готельне підприємство, що пропонує програми підвищення резервів здоров'я, в основі яких лежить принцип виявлення індивідуальних факторів ризику та їх корекція. Основна відмінність даного закладу розміщення від інших в wellness індустрії - це взаємозв'язок медичних (комплексна діагностика, медичні програми, лікарський контроль), естетичних (догляд за тілом), фізичних (активний відпочинок та індивідуальні програми фізичних тренувань) та психологічних (заняття йогою) процедур (рис.1.7).

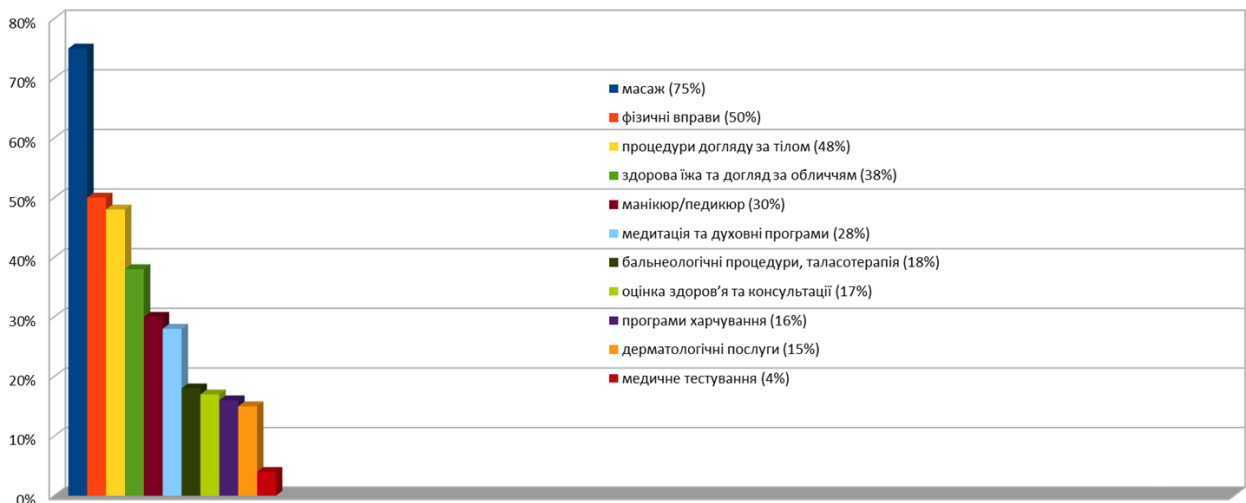


**Рис.1.7 – Взаємозв'язок комплексу wellness-послуг у wellness-готелі**

Гості висококласних wellness-готелів мають можливість обирати між сучасними та найдавнішими методиками оздоровлення, класичними і нетрадиційними рецептами медицини, їм пропонують індивідуально складену програму фізичних тренувань і, звичайно ж, повний комплекс послуг догляду за тілом. Відвідувачів цих готельних підприємствах залучають до занять йогою, пиття трав'яних чаїв, гартування і активного відпочинку на природі. У них з'являється шанс дізнатися про себе багато нового, відвідавши індивідуальні консультації спортивного тренера, лікаря-фізіотерапевта, косметолога, фахівців в галузі wellness-послуг. Крім того, wellness-готелі дарують рідкісне відчуття повного відриву від дійсності (додаток Б).

Також, окрім фізичного навантаження та відновлювальних процедур (іонофорез, лімфодренаж, парафінолікування, безліч різновидів масажу тощо) в межах wellness-програм підприємствами гостинності передбачаються раціональне харчування та збалансована дієта, які представлені різноманітними стравами вегетаріанської, wellness та фітнес-кухні [16].

Найбільш популярні продукти/послуги «wellness» індустрії за результатами досліджень “GlobalSpaSummit” (з точки зору активних рекреантів) за 2019 рік зображено на рис.1.8 [12].



**Рис.1.8 - Найбільш популярні продукти/послуги «wellness» індустрії за результатами досліджень “GlobalSpaSummit” (з точки зору активних рекреантів), 2019 рік**

Послуги, що будуть надаватися у проектованому готелі відповідно до wellness-інновації надаємо у вигляді табл.1.2.







**Таблиця 1.2 - Послуги в проектованому готелі відповідно до wellness-інновації**






<b>Вимоги нормативної бази для wellness-готелів відповідно до європейських стандартів</b>	<b>Послуги в проектованому готелі</b>
категорія не менше зірки	категорія 4*
мінімум один критий басейн	відкритий сезонний басейн критий басейн
дві різні сауни або парні	середземноморська сауна фінська сауна римська парна гуцульська парна
кардіологічне обладнання і фітнес-зал з тренажерами (у штаті готелю повинен бути спортивний тренер, інструктор або викладач фізкультури)	тренажерний зал (з тренажерами) фітнес-зал послуги тренера або інструктора
не менше 6 різних масажних, релаксаційних та інших водних або сухих процедур, що сприяють поліпшенню загального самопочуття	купання в чані на джерельній воді джакузі спа-процедури (спа шоколад, спа догляд для тіла з мінералами, фруктове спа, спа в темряві для двох, водоростеве спа, пілінг для тіла, винне спа, спа для чоловіків, марокканське спа, спа з обгортанням) масаж (аромамасаж, тайський масаж, спортивний масаж, стоунотерапія, турецький мильний масаж, гавайський масаж, масаж трав'яними мішечками, китайський масаж гуа-ша, медовий масаж, гідромасаж)
не менше 4 різних спортивних програм вільного часу або східних рухових програм	йога фітнес-аеробіка катання на лижах катання на сноуборді
не менше 4 різноманітних косметологічних послуг по догляду за шкірою обличчя, тіла, рук, ніг і догляду за волоссям	косметологічні послуги (професійний масаж обличчя, чистка (механічна, ультразвукова, атравматична), пілінг (всесезонний або по конкретній проблемі), процедури (доглядові або лікувальні для обличчя), безін'єкційна мезотерапія, термоліфтинг, моделюючі маски з ефектом ліфтинга, вакуум, кріотерапія, фотопроцедури для обличчя, шугаринг) послуги салону краси (манікюр, процедури для рук, педикюр, процедури для ніг, послуги перукаря, процедури для волосся)
не менше 3 суспільних, культурних, музичних, мистецьких програм	велосипедні екскурсії піші екскурсії верхова їзда риболовля більярд
у гастрономічних пропозиціях готелю повинні бути присутніми характерні традиційні страви та напої національної кухні, а також страви та напої сучасної і вегетаріанської кухні	європейська кухня, використання в приготуванні страв екологічно чистих продуктів, щадних технологій обробки, використання мінімальної кількості олії послуги дієтолога
в денній і вечірній змінах готельного підприємства повинні працювати фахівці (не менше 1), що мають освіту в сфері wellness чи аналогічній галузі	менеджер Wellness-центру адміністратор Wellness-центру працівник з контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог Wellness-центру медичний працівник Wellness-центру



Характеристику wellness-послуг, що будуть надаватися у проектованому готелі наводимо у табл.1.3.

**Таблиця 1.3 - Характеристика wellness-послуг готелю категорії 4\***

Wellness-послуги готелю категорії 4*	Характеристика	Особливості	Візуалізація
1	2	3	4
відкритий сезонний басейн	басейн з підігрівом та постійною температурою 32-34°C знаходиться на території готелю	плавання в басейні: зміцнює імунну систему; покращує роботу серцево-судинної системи; покращує кровообіг і роботу кровеносної системи; насичує організм киснем; покращує роботу дихальної системи; зміцнює	
критий басейн	знаходиться у wellness-центрі, обладнаний шезлонгами та столиками біля шезлонгів	хребет; підтримує м'язи в тонусі; допомагає позбавитися від зайвої ваги; позитивно впливає на роботу нервової системи; допомагає позбутися від безсоння; покращує настрій	
середземноморська сауна	характеризується поєднанням помірної вологості повітря (55%), середньої температури (55-60°C) та використанням ефірних олій	забезпечує комфортне перебування всередині, має терапевтичний та розслаблюючий ефект	
фінська сауна	характеризується високою температурою повітря (90-100°C), низькою вологістю (15%), що дозволяє довго перебувати у сауні	сприяє виведенню токсинів, шлаків і молочної кислоти з організму, поліпшенню стану шкіри, стимулюванню серцево-судинної системи і зміцненню імунітету	
римська парна	характеризується великою кількістю пари, вологістю повітря (100%), середньою температурою повітря (35-40°C)	прогрів не обпікає, але сприяє значному потовиділенню, покращує обмін речовин, знімається нервові і м'язове напруження, підвищується загальний тонус і працездатність, позитивно впливає на серцево-судинну, дихальну, терморегуючу в ендокринну системи	
гуцульська парна	характеризується температурою повітря (50-70°C), вологістю (40%) та використанням карпатських трав і натуральних настоянок	має розслаблюючий ефект та позитивний вплив на весь організм	
тренажерний зал	знаходиться у wellness-центрі, обладнаний тренажерами та кардіо обладнанням, призначення – для тренувань	ефективний спосіб зміцнити здоров'я, адже м'язові навантаження нормалізують обмін речовин і роботу гормональної системи; також можна позбутися зайвої ваги, повернутися в форму, поліпшити фігуру	

1	2	3	4
фітнес-зал (послуга-фітнес-аеробіка)	просторе приміщення з дзеркалами для занять фітнесом та аеробікою, знаходиться у wellness-центрі	фітнес-аеробіка спрямована на підтримку здоров'я; поєднання силових навантажень та танцювальних рухів, які проводяться під музику; використовуються гантелі, щоб збільшити силові навантаження	
послуги тренера або інструктора	за додаткову плату, можна скористатися послугами досвідченого та кваліфікованого інструктора або тренера в залежності від виду занять	заняття з професійним тренером, який складе план тренувань з урахуванням індивідуальних особливостей і переваг допоможуть досягти більшої ефективності в тренуваннях	 
купання в чані на джерельній воді	температура 40-45°C, використовується джерельна вода, особлива форма чана і його маса рівномірно передає організму тепло, що накопичується при підігріві води; розташований під відкритим небом на терасі wellness-центру	вид релаксотерапії, що знімає стрес, стимулює роботу серцево-судинної системи і нирок, знімає болі при ревматизмі і нормалізує обмін речовин	 
джакузі	постійна температура води становить 37°C; вплив виникає через механічну дію гідромасажних струменів і вплив води, в тому числі температурний; знаходиться у wellness-центрі; розміщене в окремому приміщенні біля басейну	профілактичні ванни, створені для відпочинку і прийняття водних процедур; виконують функції гідромасажу та аеромасажу; варто прийняти після занять спортом, фізичних навантажень, і природно, до їжі	
спа-процедури		див.табл. 1.4.	
масаж		див.табл. 1.5.	

1	2	3	4
йога	у wellness-центрі передбачено окреме приміщення для занять йогою; у штаті готелю є інструктор з йоги	заняття йогою: допомагає боротися з болем у спині та стресом; покращує якість сну, баланс та координацію; має позитивний вплив на серцево-судинну систему; заохочує більш здорово харчуватися	
катання на лижах	проектований готель буде знаходитися в 5 км від гірськолижного курорту Буковель та в 4 км від найближчого витягу; послуга трансферу до витягів; оренда гірськолижного спорядження	катання на лижах та сноуборді: зміцнює імунітет та м'язовий корсет; має позитивний вплив на роботу нервової та дихальної систем; кардіотренування; профілактика зайвої ваги	
катання на сноуборді			
косметологічні послуги	див.табл.1.6.		
послуги салону краси	див.табл.1.7.		
велосипедні екскурсії	до wellness-послуг входять велосипедні та піші екскурсії цікавими місцями регіону	прокат велосипедів; організація екскурсій; у штаті готелю є екскурсовод з велосипедних екскурсій;	
піші екскурсії		організація екскурсій; трансфер; у штаті готелю є екскурсовод з піших екскурсій	
верхова їзда	на території готелю є спеціально огорожене місце для коней; послугу потрібно замовляти заздалегідь	при необхідності супровід під час верхової прогулянки; у штаті готелю є працівник кінного-клубу та іпполог	

1	2	3	4
риболовля	поблизу місця будівництва проектуваного готелю знаходиться річка, де можна порибалити	прокат спорядження для риболовлі; при необхідності супровід	
більярд	більярдна розташована на другому поверсі готелю, як окреме приміщення	обладнана більярдним столом, диваном для відпочинку та двома кріслами	
послуги дієтолога	допомога у підборі індивідуального збалансованого або дієтичного харчування відповідно до особливостей гостя	послуги дієтолога: консультація; корекція ваги; здорове харчування, харчування для тих, хто займається спортом і фітнес-аеробікою	

Характеристику Spa-процедур wellness-центру наводимо у табл.1.4.

**Таблиця 1.4 - Характеристика Spa-процедур wellness-центру**



Spa-процедури wellness-центру	Характеристика	Особливості	Візуалізація
1	2	3	4
спа-шоколад	майстри використовують натуральну косметику; шоколадний мус	наситить очищену шкіру корисними вітамінами, а його аромат піднімає настрій	
спа-догляд для тіла з мінералами	розслаблявальний сеанс із використанням солей Мертвого і Середземного морів	насичує шкіру масою корисних мінералів і мікроелементів, наповнює життєвою енергією і підвищує імунітет	
фруктове спа	процедура включає скраб-пілінг і обгортання всього тіла фруктову сумішшю, до складу якої входять сезонні плоди	такий мікс живить шкіру вітамінами та тонізує; скраб на основі натуральних компонентів очищає епідерміс від огрубілих частинок і вирівнює його поверхню	

1	2	3	4
спа в темряві для двох	майстри зроблять масляний масаж, потім пропрацюють біологічно активні точки голови за давньоіндійською технікою	прибирає напруження в м'язах, підвищує рухливість суглобів і дає відчуття легкості в тілі; використання олій насичують шкіру живильними речовинами та зволожують	
водоростеве спа	до складу входять натуральні активні компоненти: екстракти ламінарії, фукуса, олії та інші елементи	сеанс має антицелюлітний ефект, а також сприяє омолодженню шкіри	
пілінг для тіла	майстер акуратно нанесе сіль з аромаолями на все тіло та буде м'яко втирати її круговими рухами	процедура сприяє оновленню та зволоженню; за бажанням після сеансу майстер додатково використає живильний крем	
винне спа	обгортання з використанням смородиново-чорничного вина з медом та імбиром	процедура допоможе розслабитися, зняти напруження в м'язах і відновити тонус шкіри.	
спа для чоловіків	сеанс включає: масаж гарячими каменями; класичний манікюр і педикюр; масаж рук і стоп	відволікає від повсякденності, відновлює життєві сили, приводить думки в порядок	
марокканське спа	майстер очистить шкіру потім нанесе маску для тіла з марокканської глини та зробить загальний масаж з олією із золотими частками	процедура допоможе позбутися стресу і напруження, а марокканська глина поліпшить стан шкіри та виведе з організму токсини	
спа з обгортанням	використовується пілінг і обгортання; серед активних інгредієнтів — мікронізовані водорості: ламінарія, спіруліна, літотамній.	сеанс зробить шкіру гладкою, додасть їй пружності і тонусу, а також збагатить необхідними мікроелементами	

Характеристику масажних послуг wellness-центру наводимо у табл.1.5.

**Таблиця 1.5 - Характеристика масажних послуг wellness-центру**

Масажні послуги wellness-центру	Характеристика	Особливості	Візуалізація
1	2	3	4
аромамасаж	майстер зробить класичний масаж з використанням аромаолій, м'яко розімне ноги, руки, спину та шийно-комірцеву зону	допомагає привести тіло в тонус і прискорює метаболізм; після процедури відновлюється тонус м'язів, шкіра стає гладкою та еластичною	
тайський масаж	спочатку майстер буде впливати на біологічно активні точки та розминати основні м'язи, потім він перейде до легких розтягувань і скручувань	сеанс позбавить втоми та скутості в м'язах	
спортивний масаж	масаж виконують із застосуванням класичних прийомів: розтирань, погладжувальних, активних і пасивних рухів	збільшує витривалість, допомагає швидше відновитися після тренування і сприяє розслабленню	
стоунотерапія	сеанс масажу з використанням гладких базальтових каменів, нагрітих до 40-55 °С	позитивно впливає на терморегуляцію, ендокринну систему організму, поліпшує кровообіг, зміцнює імунну систему	
турецький мильний масаж	використовуються олії або креми густої піни, які сприяють глибокій терморелаксації всіх груп м'язів і суглобів організму	очищує шкіру, сприяє її регенерації та омолодженню, допомагає в боротьбі з зайвою вагою, знімає нервову перенапругу та хронічну втому	
гавайський масаж	процедура буде виконуватися з використанням теплої олії виноградних кісточок у ритмі гавайської мелодії	позбавляє від стресу і нападів паніки, сприяє поліпшенню пам'яті, нормалізує кров'яний тиск, покращує травлення і слух, допомагає при астмі	
масаж трав'яними мішечками	спеціаліст прикладатиме мішечки з лікарськими травами до біологічно активних точок і натискатиме на них	процедура допоможе зняти напругу, позбавити від втоми та поліпшити стан організму в цілому	
китайський масаж гуа-ша	майстер використає олії на основі виноградних кісточок, зародків пшениці та китайських рослин; наступним етапом стане опрацювання тіла пластиною з рогу буйвола	сеанс допоможе позбавитися втоми та стресу, а також поліпшить кровообіг і подарує заряд бадьорості	

1	2	3	4
медовий масаж	техніка масажу полягає в тому, що майстер буде прикладати руку до тіла гостя та різко прибирати її; використовується натуральний мед	масаж покращить кровообіг і позбавить втоми	
гідромасаж	являє собою водолікувальну процедуру, під час якої занурене у ванну тіло хворого масажується струменем води, що подається по шлангах під тиском	допоможе поліпшити мікроциркуляцію крові, зволожити шкіру і позбавитися стресу	

Характеристику косметологічних послуг wellness-центру наводимо у табл.1.6.

**Таблиця 1.6 - Характеристика косметологічних послуг wellness-центру**

Косметологічні послуги wellness-центру	Характеристика	Особливості	Візуалізація
1	2	3	4
професійний масаж обличчя	ритмічні і акуратні натискання на шкіру дозволяють ефективно опрацьовувати кожну зону; тривалість масажу від 20 до 40 хвилин	поліпшується кровопостачання, зникає набряклість, овал набуває чітких контурів, прибирається друге підборіддя і опухлі куточки губ	
чистка (механічна, ультразвукова, атравматична – без механічного втручання)	базовий догляд, який спрямований на підтримання правильної функції шкіри	підтримує здоровий вигляд шкіри, допомагає їй виконувати важливі функції: дихальну, всмоктувальну, захисну; крім того, чистка обличчя має деякий омолоджуючий ефект	
пілінг (всесезонний або по конкретній проблемі)	найкращий спосіб для омолодження обличчя; крім зморшок, він успішно справляється з запальними процесами, неоднорідним кольором, в'ялістю	відлущування ороговілого шару епідермісу; такий унікальний вплив на дерму допомагає привести її зовнішній вигляд в порядок, освіжає, поліпшує відтінок обличчя	
процедури (доглядові або лікувальні для обличчя)	Найприємніші і найбезпечніші способи впливу на шкіру, які володіють приголомшливою ефективністю	шкіра стає підтягнутою і гладкою, випромінюючи при цьому особливе сяйво, характерне для шкіри в молодості	
безін'єкційна мезотерапія	процедура введення мезотерапевтичних стерильних коктейлів під тиском кисню в глибокі шари шкіри обличчя без уколів	процедура глибоко зволожує шкіру, покращує тонус, колір шкіри, попереджає ознаки старіння, розглажує дрібні морщини	

1	2	3	4
термоліфтинг	в основі такої методики лежить принцип теплового впливу: при проходженні електричного струму через шкіру, різні ділянки прогриваються з різною інтенсивністю	стимулює вироблення колагену, в результаті клітини оновлюються, що сприяє підвищенню тонусу шкіри обличчя	
моделюючі маски з ефектом ліфтинга	процедура спрямована на зменшення набрякості і в'ялості м'язів обличчя	маска зміцнює шкіру, створюючи чіткий овал обличчя і форму	
вакуум	проводиться спеціальними баночками або спеціальним інструментом, який діє на шкіру немов вакуум	така процедура значно розслабляє спазмовані м'язи обличчя, покращує лімфобіг і створює мікротравми в глибоких шарах шкіри	
кріотерапія	використовують установки загальної аерокріотерапії, в яких загальне охолодження до $-160... -170\text{ }^{\circ}\text{C}$ здійснюється за допомогою азото-повітряної суміші	має антидепресивну, протитривожну, знеболюючу, протизапальну, протинабрякову, судинорозширюючу, нормалізуючу тонус венозних та лімфатичних судин, міорелаксуючу, трофіко-регенераторну, десенсибілізуючу, імуностимулюючу дію	
фотопроцедури для обличчя	технологія дозволяє швидко та ефективно прибрати зморшки, не травмуючи шкіру; лазер генерує світлові промені, які впливають на проблемну ділянку і прискорюють регенерацію тканин	прилегли ділянки не ушкоджуються, шрамів та рубців не залишається; внаслідок лазерного впливу клітини починають активніше виробляти колаген та еластин; завдяки цьому оновлення прискорюється, зморшки розгладжуються; шкіра стає пружною і свіжою	
шугаринг	метод видалення волосся з використанням натуральної цукрової пасти, яка виготовляється з цукру, води, лимонного соку і по консистенції схожа на густий мед	призводить до зниження росту волосся; чим рідше волосся, тим швидше проходить процедура і менше дискомфорту	

Характеристику послуг салону краси wellness-центру наводимо у табл.1.7.

**Таблиця 1.7 - Характеристика послуг салону краси wellness-центру**

Послуги салону краси wellness-центру	Характеристика	Особливості	Візуалізація
манікюр	косметичний обробіток нігтів і пальців на руках. Включає: масаж рук, ванночки для шкіри рук і нігтів, догляд за нігтями, полірування, надання їм форми, лакування нігтів, прикрашання їх стразами тощо	гігієнічний обробіток, щоб запобігти хворобам, пов'язаним зі шкірою рук і нігтів, і надати рукам, а відповідно й нігтям, красивого й доглянутого вигляду	
процедури для рук	спа-ванна для рук багата на цінні компоненти: мексиканський Юкатанський мед, екстракт лотоса і бамбука, масло гібіскуса, чистий молочний білок	підвищує циркуляцію крові, підтримує гідроліпідний баланс, пом'якшує шкіру і підвищує її еластичність	
педикюр	спеціальний догляд за пальцями ніг (наприклад, видалення мозолів, полірування нігтів)	процедура безкровна і безболісна, надається здоровий колір і блиск нігтя	
процедури для ніг	спа для ніг включає; сольову ванну для ніг, пілінг і маску, масаж з кремом; на завершення майстер вирівнює нігтьову пластину	підвищує циркуляцію крові, підтримує гідроліпідний баланс, пом'якшує шкіру і підвищує її еластичність	
послуги перукаря	стрижки, зачіски, покраска волосся	після процедури ви будете задоволені результатом	
процедури для волосся	багатоступенева процедура - часто застосовується як засіб для відновлення волосся після багаторазових фарбування та знебарвлення	результат - доглянуте, пружне, гладке, шовковисте волосся	

Важливим аспектом у впровадженні wellness-інновації для збільшення конкурентоздатності готельного підприємства є компетентність працівників у wellness-галузі. Необхідний персонал для ефективного впровадження wellness-інновації та забезпечення якісного надання wellness-послуг наводимо у табл.1.8.

**Таблиця 1.8 – Перелік персоналу для ефективного впровадження wellness-інновації та забезпечення якісного надання wellness-послуг**

Персонал для впровадження wellness-інновації	Служба готелю
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Виконавчий директор Wellness-центру	Адміністративна служба
Заступник директора Wellness-центру	Адміністративна служба
Бухгалтер Wellness-центру	Адміністративна служба
Економіст Wellness-центру	Адміністративна служба
Менеджер кадрової служби Wellness-центру	Адміністративна служба
Спеціаліст відділу кадрів Wellness-центру	Адміністративна служба
Спеціаліст з підготовки кадрів Wellness-центру	Адміністративна служба
Менеджер Wellness-центру	Рекреаційна служба
Адміністратор Wellness-центру	Рекреаційна служба
Менеджер з інноваційної діяльності	Адміністративна служба
Спеціаліст з інноваційної діяльності	Адміністративна служба
Маркетолог з інноваційної діяльності	Адміністративна служба
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Завідувач складом Wellness-центру	Рекреаційна служба
Інженер Wellness-центру	Інженерно-технічна служба
Майстер з ремонту обладнання Wellness-центру	Інженерно-технічна служба
Тренер	Рекреаційна служба
Інструктор з йоги	Рекреаційна служба
Інструктор з фітнесу	Рекреаційна служба
Інструктор з верхової їзди	Рекреаційна служба
Інструктор з катання на лижах	Рекреаційна служба
Інструктор з катання на сноуборді	Рекреаційна служба
Інструктор з плавання	Рекреаційна служба
Масажист	Рекреаційна служба
Спа-масажист	Рекреаційна служба
Косметолог	Рекреаційна служба
Майстер манікюру	Рекреаційна служба
Майстер педикюру	Рекреаційна служба
Перукар	Рекреаційна служба
Дієтолог	Рекреаційна служба
Екскурсовод з піших прогулянок	Рекреаційна служба
Екскурсовод з велосипедних екскурсій	Рекреаційна служба
<b>Допоміжний персонал</b>	
Прибиральник Wellness-центру	Рекреаційна служба
Охоронець Wellness-центру	Служба безпеки
Працівник відповідальний за зберігання та оренду гірськолижного спорядження	Рекреаційна служба
Працівник сауни і парної	Рекреаційна служба
Працівник з обслуговування басейнів	Рекреаційна служба
Працівник з обслуговування чанів та джакузі	Рекреаційна служба
ІТ-спеціаліст Wellness-центру	Адміністративна служба
Працівник кінного-клубу	Рекреаційна служба
Іпполог	Рекреаційна служба
Медичний працівник Wellness-центру	Рекреаційна служба
Працівник з контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог Wellness-центру	Адміністративна служба

Аналіз нинішнього стану української індустрії оздоровлення показав, що в нашій країні звично виділяють один основний географічний wellness-центр це - Карпати. Щодо карпатського та сусідніх з ним регіонів, то нині їх природний потенціал не використовується належним чином, адже тут сьогодні діє невелика кількість wellness-готелів, здатних запропонувати гостям всі складові системи

оздоровлення. Більшість пропонує лише окремі wellness-послуги. Гадаємо, що це пов'язано з неналежною роботою галузевих асоціацій важливою місією яких є гарантування стандартів якості SPA- та wellness-послуг через сертифікацію, контроль за дотриманням сертифікаційних вимог та присвоєння знаків якості.

Отже, wellness-індустрія України знаходиться на початку свого розвитку і державі в особі Української SPA асоціації та Союзу професіоналів SPA, готелів та wellness-курортів України - єдиних, професійних SPA асоціацій в країні - необхідно допомогти українським готельєрам. Вважаємо, що сьогодні в рамках створення і розвитку української wellness-системи потрібно інтегрувати критерії Європейської SPA асоціації до нормативно-правової бази України, розробити та впровадити стандарти якості надання wellness-послуг, розглянути та затвердити вимоги до устаткування для проведення SPA- і wellness-процедур, підготувати програми навчання персоналу wellness-індустрії. Завдяки цьому, інвестування у будівництво нових сучасних wellness-готелів стане більш привабливим, адже ця ніша залишається незаповненою та затребуваною.

Прагнення до збереження здоров'я і природних методів лікування вже сформоване в Україні. Ідея «wellness» як можливість природного оздоровлення прекрасно підходить до стереотипів і потреб наших співгромадян. Велика кількість українців хочуть поєднувати доглядом за зовнішністю з оздоровленням і відпочинком, тому тема «wellness» сьогодні актуальна не тільки для фахівців індустрії краси та здоров'я, а й для тих хто займається інвестиціями, будівництвом, експлуатацією та управлінням готелями.

Жорстка конкуренція спонукає готельні заклади активно створювати нові продукти та переформатовувати наявні, використовувати нові маркетингові технології та канали збуту, виходити на нові цільові групи споживачів.

Таким чином, за готелями з наданням послуг wellness майбутнє готельно-туристичної індустрії, а наявність wellness-центру в структурі готелю дає додаткову конкурентну перевагу та має важливе значення для розвитку всього готельного комплексу, що, в свою чергу, забезпечує збільшення сукупного доходу підприємства.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Проектування готелю категорії 4\* планується за адресою: Івано-Франківська область, с. Поляниця, вулиця Прохідний 2.

Поляниця — село, що входить до складу Карпатського національного природного парку в Україні. Село розташоване в центральній частині Українських Карпат, на висоті 920 м над рівнем моря.

Гірськолижний курорт Буковель — найбільший і найсучасніший курорт України розташований неподалік від села, біля підніжжя гори Буковель. Зимовий сезон триває з грудня до березня [17].

Курорт приваблює гостей розгорнутим спектром умов для оздоровлення, бізнесу, відпочинку, заняття спортом [18].

*Проживання:* сім власних комфортабельних готельних комплексів — номерний фонд — 1,5 тис. ліжко-місць; близько 12 тис. ліжко-місць різних категорій у регіонах довкола курорту; 4-зіркові та 5-зіркові окремі вілли-шале з власним гаражем, басейном, сауною та персональним ski-out [18].

*Оздоровлення.* З 2008 року Буковель почав розвиватися як лікувальний і бальнеологічний центр. Зараз на курорті діє центр, який обладнаний сучасним діагностичним та медичним обладнанням. Він спеціалізується на допомозі людям з проблемами опорно-рухового апарату, шлунково-кишкового тракту та сечовивідних шляхів. Також курорт відомий своїми Буковельськими чанами, які функціонують на основі мінеральної води та фітотварів [19].

*Плани курорту.* Курорт активно розвивається — постійно ведуться роботи з розширення інфраструктури та прокладення нових лижних трас, більша частина будівель була збудована в останні кілька років. Майстер план розвитку Буковелю передбачає установку 26 великих витягів із сумарною продуктивністю 57000 осіб на годину і будівництво трас загальною площею 379 гектарів, що дозволить комфортно вмістити 19500 туристів одночасно. Після завершення п'ятого, остаточного етапу

будівництва курорт буде мати 118 кілометрів гірськолижних трас, що дозволить курорту увійти до числа 50-ти найбільших гірськолижних курортів світу.

Загальний план також передбачає створення 13200 спальних місць в готелях на території курорту, 13380 місць в будинках розташованих у безпосередній близькості до схилів, 3650 місць у котеджах і 3160 місць в житлових будинках для співробітників курорту (всього 33390 спальних місць). Для даного курорту із загальною місткістю більше 20000 чоловік також заплановано 2500 місць паркування автомобілів на денних автостоянках (включаючи 2000 місць у двох великих паркувальних спорудах) [20]. Отже, вибране місце для будівництва готелю категорії 4\* карпатське село Поляниця давно користується попитом як серед українських, так і іноземних туристів.

Розташування поблизу від Поляниці курорту Буковель робить її дуже популярною серед любителів відпочивати в горах. Чисте повітря на курорті забезпечують гори, що оточують село з усіх боків. Вони захищають його від вітру і усіх негараздів, створюючи унікальний мікроклімат і свій колорит. Красиві пейзажі, лижні траси і зелень лісу дозволяють максимально доторкнутися до природи, відпочивши від міського шуму і брудного повітря. При цьому тут доступний весь сучасний сервіс, тому відпочинок на природі буде комфортним [21].

Доцільність діяльності майбутнього готелю залежить в першу чергу від наявності попиту на готельні послуги в обраній місцевості з урахуванням існуючого конкурентного середовища.

Саме тому, будівництво готелю поблизу курорту Буковель є актуальним, оскільки рівень інфраструктури робить його найкращим в Україні. Беручи до уваги, що курорт стрімко розвивається, а також приймає туристів цілорічно, число відвідувачів збільшується з кожним роком. Отже, можна стверджувати, що попит на готельні послуги тут дуже активний та пояснюється також великою кількістю закладів готельного господарства, що будуються поблизу курорту.

Відомо, що велика кількість підприємств готельного господарства, яка вже наявна в цьому регіоні супроводжується великою конкуренцією. Проте вибране місце

для проектування готелю знаходиться поблизу лісу та річки, що є перевагою проектування підприємства в цьому місці та дозволить привабити відвідувачів, які захочуть відпочити після активного відпочинку та шумливості курорту наповненого туристами. Тому надання інноваційних додаткових послуг та вигідне місцезнаходження, підвищить конкурентоспроможність та попит на готельні послуги підприємства, що проектується.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Проводимо аналіз існуючої забезпеченості регіону готелями і ступінь їх завантаження у радіусі 2 км від місця будівництва підприємства. Оформлюємо результати досліджень у вигляді табл.2.1.

**Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Садиба «Полянська у Синиці»	вул. Похідний 2	садиба	-	8 номерів: двомісний номер – 1200 грн., котедж – 2400 грн.	<u>Інфраструктура:</u> лазня, басейн, автостоянка. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, обслуговування в номерах, більярд, виклик таксі, прання та прасування одягу, транспортні послуги.	85%
Гостинний двір «У Василю і Романа»	вул. Похідний 1, 19	гостинний двір	-	17 номерів: котедж Б – 1000 грн., котедж В – 1100 грн., котедж Г – 1200 грн.	<u>Інфраструктура:</u> перукарня/салон, сауна. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, оздоровлення, обслуговування в номерах, розваги.	70%
Готель «Ведмежий Двір»	вулиця Карпатська 1/1	готельно-ресторанний комплекс	****	24 номери: апартаменти – 7500 грн., люкс-студія - 2500 грн., півлюкс з балконом – 1760 грн., стандарт – 1430 грн.	<u>Інфраструктура:</u> ресторан, басейн, сауна, джакузі, масажний кабінет, більярд, приміщення для зберігання лиж, дитяча ігрова площадка, дитяча кімната з батутом, настільний теніс, автостоянка. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, трансфер, офуро (гряча бочка),	90%

продовження таблиці 2.1

1	2	3	4	5	6	7
					парковка, оренда лижного спорядження, екскурсійні програми, прання та прасування одягу, катання на лижах, риболовля, прокат велосипедів, BBQ-place, конференц сервіс.	
Готель «Берег»	вулиця Карпатська 5б	туристичний готель	-	21 номер: стандарт - 900-2500 грн., економ – 800-2100 грн., двокімнатний (зруб) – 1400-3300 грн., двокімнатний – 1200-2900 грн., двомісний з роздільними ліжками – 800-2100 грн., мансарда – 800-2100 грн.	<u>Інфраструктура:</u> ресторан, сауна, магазин. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, обслуговування в номерах, сушіння лижного спорядження, трансфер, автостоянка, розміщення з домашніми тваринами.	75%
Готель «Гірський Прутець»	вулиця Карпатська 5а	сімейний гірськолижний готель	-	18 номерів: люкс – 1700 грн., напівлюкс – 1600 грн., покращений – 850 грн., стандарт – 1500 грн., стандарт сімейний – 1750 грн.	<u>Інфраструктура:</u> бар, ресторан, сауна. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, обслуговування в номерах, трансфер, прокат лижного спорядження, трансфер, автостоянка, верхова їзда, катання на лижах, догляд за дітьми, прання одягу, конференц-зал.	65%
Гостинний двір «Легенда Карпат»	вулиця Карпатська 9	туристичний готель	-	13 номерів: котедж – 2000-6500 грн., півлюкс – 750-2200 грн., стандарт 3 місний – 600-2000 грн., стандарт 4 місний – 750-2200 грн., стандарт 2 місний – 450-1800 грн., двокімнатний півлюкс -850-2600 грн.	<u>Інфраструктура:</u> їдальня, баня, кімната зберігання гірськолижного спорядження, ігрова зона з настільним тенісом. <u>Послуги:</u> розміщення харчування, обслуговування в номерах, прокат лиж, виклик таксі, теніс, прокат велосипедів, транспортні послуги, прання одягу.	80%
Котедж "Ніколь"	вулиця Прохідний, 285	котедж	-	13 номерів: люкс – 1000 грн., стандарт - 600 грн., економ – 400 грн.	<u>Інфраструктура:</u> автостоянка, кімната зберігання гірськолижного спорядження. <u>Послуги:</u> розміщення, обслуговування в номерах, прання одягу.	80%
Готель «Villa For You»	вулиця Прохідний	туристичний готель	-	20 номерів: стандарт – 1468 грн., сімейний –	<u>Інфраструктура:</u> ресторан, автостоянка, кімната зберігання гірськолижного спорядження.	70%

## продовження таблиці 2.1

1	2	3	4	5	6	7
				1468., люкс-2202 грн., котедж – 3524 грн.	<u>Послуги:</u> розміщення, харчування, оренда гірськолижного спорядження, транспортні послуги, користування мангалом та дрова для мангалу, неподалік є сауна, зал ресторану можна орендувати для проведення конференцій.	
Котедж «Мелодія Карпат»	вулиця Прохідний 2	котедж	-	2 котеджі: котедж 8-місний – 2556 грн., котедж 16-місний – 3556 грн.	<u>Інфраструктура:</u> автостоянка, сауна. <u>Послуги:</u> розміщення, виклик таксі, зберігання багажу, можна привозити домашніх тварин, обслуговування в номерах, користування праскою, пральною машиною, мангалом.	75%
Гостинний двір «Лілея»	участок, вулиця Прохідний, 494	гостинний двір	-	8 номерів: двомісний – 900-1800 грн., тримісний – 1300-2100 грн., додаткове місце – 150-300 грн.	<u>Інфраструктура:</u> автостоянка, сауна, відпочинковий камінний зал, альтанка, басейн. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, мангал, вулична піч, приладдя для барбекю, грилю, шашлику.	70%
Котеджі "Аура Карпат"	вулиця Прохідний, 285	котедж	-	3 котеджі: котедж 6-місний – 3200 грн., котедж 8-місний – 4000 грн.	<u>Інфраструктура:</u> автостоянка, альтанка, дитяча площадка, баня, чан. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, користування мангалом, приладдя для барбекю, баня, чан.	80%
Котеджі «САЛА-МАНДРА»	вулиця Прохідний, 287	котедж	-	3 котеджа: котедж – 2000-5500 грн.	<u>Інфраструктура:</u> автостоянка, сауна. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, мангал, обслуговування номерів, транспортні послуги, можна привозити домашніх тварин.	75%
Готель «Перлина Карпат»	вулиця Прохідний	туристичний готель	-	14 номерів: люкс – 1000 грн., півлюкс – 750-900 грн., стандарт - 650 грн., економ – 550 грн.	<u>Інфраструктура:</u> кафе, басейн, сауна, альтанка та літній майданчик, дитячий майданчик. <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, прокат велосипедів, прокат лиж та спорядження.	75%
Еко-готель "Красна Поляна"	вулиця Прохідний, 126	еко-готель	-	16 котеджів/ 26 номерів: котедж – 3000	<u>Інфраструктура:</u> ресторан, басейн, джакузі.	85%

1	2	3	4	5	6	7
				грн., котедж «сімейні апартаменти» - 1500 грн.	<u>Послуги:</u> розміщення, харчування, сімейний табір, карпатські чани, баня, анімація і дозвілля, лижна школа, атракціони для дітей біля басейну	

Аналіз структури існуючої мережі готельних підприємств у визначеному районі (с. Поляниця, вулиця Прохідний 2) показав, що тут зосереджені невеликі готелі, з максимальною кількістю номерів – 36, за типом – садиби, котеджі, гостинні двори, еко-готелі, готельно-ресторанні комплекси, сімейні гірськолижні та туристичні готелі.

Переваги – готелі розташовані поблизу курорту Буковель, що забезпечує високе завантаження, різноманітна кількість додаткових послуг, доступні ціни та інфраструктура приваблюють споживачів.

Недоліки – одноманітні послуги, проаналізувавши відгуки гостей досліджуваних готелів: якість послуг більшості готелів не відповідає вимогам контингенту споживачів, які відпочивають; мала місткість готелів, через що у більшості закладів розміщення відсутні підприємства харчування, а послуги харчування надаються лише домашньою кухнею, яку потрібно заздалегідь замовляти (зазвичай під час сніданку), матеріально-технічна база готелів потребує оновлення.

Оскільки курорт Буковель активно розвивається, а також приймає туристів цілорічно, будівництво готелю в цьому районі буде доцільним. Планується проектування готелю категорії 4\*.

### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Потужність готельного підприємства визначаємо у відповідності до потреби району в готельних місцях.

Події останніх трьох років сильно змінили туристичну карту України, давши потужний стимул для розвитку Карпатського регіону. Карпати, в тому числі Прикарпаття та Закарпаття, з радянських часів були популярним туристичним центром, але останнім часом спостерігається справжній бум. Попит на послуги зростає на 20% в рік.

На території Карпатського національного природного парку функціонують об'єкти туристичної діяльності: Еко-туристичний візит-центр з експонатами природних об'єктів та атрибутами традиційного гуцульського побуту (м. Яремче), ентомологічний науково-дослідний розплідник (с. Микуличин), вольєрне господарство з центром реабілітації диких тварин, екологічний босоногий маршрут «Ведмежа стежка» (м. Яремче), науково-дослідний розплідник з відтворення рідкісних видів тварин (урочище Женець), дерев'яна пішохідна променада вздовж оліготрофного болота «Рудяк» з унікальними видами рослин, інформаційно-туристичні пункти на маршрутах «На гору Говерла» (сmt. Ворохта), «Стежка Довбуша» (мікрорайон Ямна), «На гору Маковиця» та «До найстарішого дерева» (м. Яремче), «На водоспад Гук» (урочище Женець), «На гору Хом'як» (с. Татарів). До послуг відпочиваючих створено мережу еколоґо- та науково-пізнавальних туристичних маршрутів загальною протяжністю 400 км; 10 рекреаційних зон та 11 місць відпочинку [22].

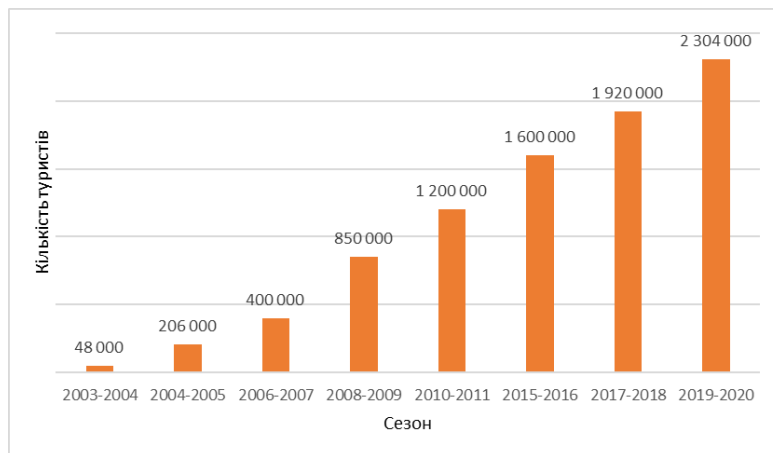
У регіоні розвиваються різноманітні види туризму, серед яких пріоритетними є гірськолижний, пішохідний, велосипедний, кінний, водний (рафтинг), оздоровчий, культурно-пізнавальний, екскурсійний та ін.

У регіоні функціонує дванадцять туристичних організацій. Основними видами діяльності турагентів та тuroператорів є організація пішохідних та автобусних екскурсій, кінних та велосипедних прогулянок, туристичних походів, трансфер та поселення [23].

У 2003-2004 році на території ГК «Буковель» відпочивало 48000 чоловік, в 2004-2005 — 206000. У 2006-2007 роках гостями стали орієнтовно 400000 чоловік. За сезон 2008-2009 курорт відвідало близько 850000 унікальних туристів. У 2010-2011 роки на курорті було зареєстровано 1,2 мільйона денних відвідувань.

З кожним роком збільшується число туристів, так як Буковель вже давно став всесезонним курортом. Подорожуючі з сусідніх країн поступово відкривають для себе гірськолижний курорт "Буковель" як курорт європейського рівня.

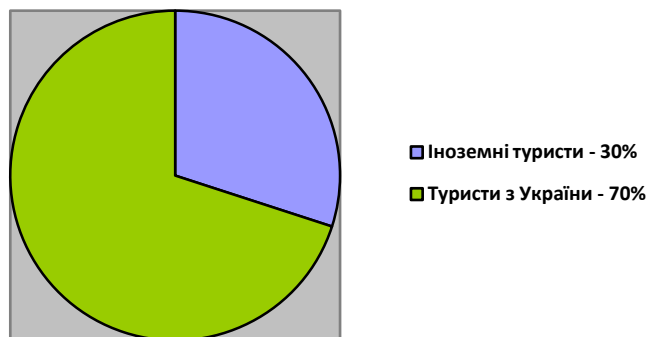
Кількість туристів, які відвідали курорт Буковель подано на рис.2.1.



**Рис.2.1 - Кількість туристів, які відвідали курорт Буковель**

У сезоні 2015-2016 курорт відвідало близько 1 мільйона 600 тисяч туристів. Приблизно на 20% збільшується туристичний потік на гірськолижному курорті "Буковель" з кожним роком [24].

За даними представників курорту, 30% туристів, що приїжджають в Буковель, складають іноземці. Причому їдуть вони навіть з тих країн, де є власні гірськолижні курорти. Кількість іноземних туристів подано на рис.2.2.



**Рис.2.2 - Кількість іноземних туристів**

Результати досліджень потенційних споживачів проектного закладу розміщення наводимо у вигляді табл.2.2.

**Таблиця 2.2 - Потенційний контингент споживачів проектного закладу розміщення**

Організація	Кількість відвідувачів, чол./добу	Кількість людей які користуються послугами готельного господарства, %	Потенційні споживачі, чол.
Готель категорії 4*	175	95	166

Мережа засобів розміщення у даному районі представлена: туристичними, туристично-оздоровчими та курортними готелями, котеджами, спа-готелями, апарта-готелями, еко-готелями, віллами, приватними садибами, міні-готелями, гостинними дворами. Кількість готельних номерів складає від 3 до 252, а кількість місць від 7 до 550.

Оскільки існуюча мережа засобів розміщення представлена переважно підприємствами з невеликим номерним фондом та малою місткістю (один з найбільших готелів - спа-готель «Radisson Blu Resort» - 252 номери/550 місць), а курорт Буковель планує розширення та створення більшої кількості спальних місць, (перевагою є те, що ділянка для будівництва знаходиться поблизу) доцільним є будівництво готелю місткістю – 175 місць.

Розробляємо ситуаційний план на основі карти населеного пункту, в якому відбувається проектування (додаток В).

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Характеристику обраним ознакам концепції функціонування майбутнього засобу розміщення надаємо у вигляді табл.2.3.

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

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель категорії 4*
Спеціалізація	Wellness-готель
Категорія	4 зірки
Кількість номерів	99 номерів/175 місць
Місце знаходження:	
- фактичне	Івано-Франківська область, с. Поляниця, вулиця Прохідний 2.
- знакове	Біля гірськолижного курорту Буковель
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Туристи будь-якого віку. Курорт являє собою містечко, в якому розгорнуто спектр умов для заняття спортом, бізнесу, відпочинку, оздоровлення.
Основні послуги	Розміщення, харчування, оздоровлення.
Додаткові послуги	Wellness-програма, басейн, парна, сауна, джакузі, купання в чані на джерельній воді, фітнес-аеробіка, йога, тренажерний зал, послуги тренера, масаж, сра-процедури, косметологічні послуги, послуги салону краси,

1	2
	послуги дієтолога, прання та прасування одягу, обслуговування в номерах, доставка їжі в номер, додаткове ліжко, трансфер, виклик таксі, догляд за дітьми, оренда гірськолижного спорядження, велосипедні екскурсії, прокат велосипедів, піші екскурсії, катання на лижах та сноуборді, верхова їзда, риболовля, більярд, оренда залу для конференцій, проведення відео конференцій, послуги перекладача, організація презентацій та доповідей, організація та проведення банкетів, оренда приладдя для барбекю, грилю, шашлику.
Інфраструктура	Ресторан, зал для банкетів, Wellness-центр, що включає в себе: тренажерний зал, зали для занять йогою та фітнесом, відкритий сезонний басейн, критий басейн, парну, сауну, салон краси, косметологічний кабінет, приміщення для сра-процедур та масажу, приміщення з чаном та джакузі, більярдний зал; конференц зал, приміщення для зберігання гірськолижного спорядження та велосипедів, автостоянка, дитяча ігрова площадка, зона відпочинку з видом на гори, столиками, місце для пікніка, тераса.
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	5250 м <sup>2</sup>

Однією з переваг проєктованого готелю буде величезна різноманітність додаткових послуг та сучасна інфраструктура готелю, а також wellness-програма, яка є інноваційною та новою на ринку готельних послуг регіону. Надання комплексу відповідних послуг в одному місці стає все більш необхідним, оскільки попит на такий людський ресурс як «краса та здоров'я» постійно зростає. Отже, проєктування та відкриття готелів, що надають wellness-послуги, з кожним роком стає все більш актуальними.

Зважаючи на велику конкуренцію, саме надання нових та якісних інноваційних послуг дозволить виділитися серед інших готельних підприємств та приваблювати більшу кількість відвідувачів.

Ще однією перевагою є місцезнаходження проєктованого закладу розміщення, адже Буковель - це величезний та дуже популярний гірськолижний курорт, якому немає рівних в Україні за рівнем інфраструктури, кількості підйомників та якістю трас. Широко відомий курорт і за межами України.

Площу земельної ділянки для окремих будівель готелів, розраховуємо відповідно до нормативу за формулою (додаток I, формула 2.1).

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

В залежності від типу, категорії, місткості проєктованого готелю та переліку послуг, що будуть надаватися, визначаємося з організаційно-функціональною структурою управління засобом розміщення, яка відображатиме особливості сервісно-виробничого процесу та відповідатиме цілям та завданням підприємства, а також внутрішнім та зовнішнім факторам впливу.

Характеристику основних служб, які входитимуть до організаційно-функціональної структури управління готелем, надаємо у вигляді табл.3.1.

**Таблиця 3.1 – Основні служби готелю**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"><li>- бронювання - попереднє замовлення місць у готелі;</li><li>- прийом, реєстрація і розміщення гостей;</li><li>- надання послуг проживання;</li><li>- надання додаткових послуг;</li><li>- остаточний розрахунок і оформлення виїзду;</li><li>- забезпечення максимального завантаження готелю, запобігаючи простоям;</li><li>- надання гостям різних інформаційних послуг;</li><li>- ведення обліку використання номерного фонду.</li></ul>	менеджер служби прийому та розміщення, адміністратор черговий/ресепшюніст, спеціаліст з бронювання номерів, консьєрж, носій багажу, портье, швейцар, гардеробник, комірник, адміністратор конференц-залу, перекладач, медичний працівник, працівник обміну валюти, водій
Служба управління номерним фондом	<ul style="list-style-type: none"><li>- забезпечення технічного обслуговування та ремонт житлових та допоміжних приміщень;</li><li>- підготовка номерів до заселення;</li><li>- прибирання номерів;</li><li>- виведення з експлуатації номерів для косметичного або планового ремонту;</li><li>- обслуговування гостей в номерах;</li><li>- підтримка необхідного санітарно-гігієнічного стану номерів і рівня комфорту в житлових приміщеннях;</li><li>- надання побутових послуг гостям.</li></ul>	менеджер служби управління номерним фондом, старша покоївка, покоївки, працівники пральної, кастелянша
Адміністративна служба	<ul style="list-style-type: none"><li>- забезпечення організації управління всіма структурними ланками готельного комплексу;</li><li>- прийняття загальних рішень щодо функціонування підприємства;</li><li>- вирішення проблем фінансового і кадрового забезпечення;</li><li>- модернізація підприємства, корпоративних стосунків;</li><li>- визначення напрямків діяльності підприємства;</li><li>- створення відповідних умов праці для персоналу готелю;</li><li>- контроль дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної, екологічної безпеки та санітарно-гігієнічних вимог;</li></ul>	виконавчий директор, виконавчий директор Wellness-центру, заступник директора з розміщення, заступник директора з ресторанного господарства, заступник директора Wellness-центру, керівник юридичного відділу, секретар керівника, головний бухгалтер, заступник головного бухгалтера, бухгалтер, бухгалтер Wellness-центру, касир, керівник фінансово-економічного відділу, провідний економіст, економіст, економіст Wellness-центру, менеджер кадрової служби, менеджер кадрової служби Wellness-центру,

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планування маркетингової діяльності, складання рекламних програм;</li> <li>- інноваційна діяльність та забезпечення конкурентоспроможності готельного підприємства;</li> <li>- забезпечення ІТ підтримки всіх служб готелю;</li> </ul>	<p>спеціаліст відділу кадрів, спеціаліст відділу кадрів Wellness-центру, спеціаліст з підготовки кадрів готелю, спеціаліст з підготовки кадрів ресторану, спеціаліст з підготовки кадрів Wellness-центру, спеціаліст з охорони праці, маркетолог, менеджер з інноваційної діяльності, спеціаліст з інноваційної діяльності, маркетолог з інноваційної діяльності, програміст, ІТ-спеціаліст, ІТ-спеціаліст Wellness-центру, працівник з контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог готельно-ресторанного господарства, працівник з контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог Wellness-центру</p>
<p>Інженерно-технічна служба</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- інженерно-технічне обслуговування номерного і допоміжного фонду готелю;</li> <li>- ресурсопостачання (теплопостачання, електро-постачання, водопостачання і водовідведення);</li> <li>- благоустрій території, що прилягає до готелю (озеленення, санітарне очищення й утилізація відходів);</li> <li>- побутове обслуговування (банно-пральне господарство);</li> <li>- участь у розробці генерального плану розвитку готелю у своїй сфері діяльності, планів реконструкції і утримання готелю;</li> <li>- визначення потреби в засобах на фінансування необхідних робіт з інженерно-технічного забезпечення готелю.</li> </ul>	<p>головний інженер, інженер готельно-ресторанного господарства, інженер Wellness-центру, майстер з ремонту інженерних систем, майстер з ремонту обладнання, майстер з ремонту обладнання Wellness-центру, прибиральник прилеглої території</p>
<p>Служба безпеки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечити охорону і безпеку гостей та їхнього особистого майна під час перебування в готелі;</li> <li>- забезпечити гостям спокій і конфіденційність під час їхнього перебування в готелі;</li> <li>- забезпечення охорони припаркованих транспортних засобів гостей на автостоянці готелю;</li> <li>- підтримувати громадський порядок в усіх місцях готелю;</li> <li>- забезпечити можливість негайного й ефективного реагування у випадку надзвичайних ситуацій.</li> </ul>	<p>начальник охорони, охоронець, охоронець Wellness-центру</p>
<p>Рекреаційна служба</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- надання рекреаційних послуг та здійснення контролю за їх асортиментом, якістю та обсягом;</li> <li>- надання оздоровчих послуг та здійснення контролю за їх асортиментом, якістю та обсягом;</li> <li>- забезпечення відпочинку гостей в зонах рекреації;</li> <li>- забезпечення безпеки гостей в зонах рекреації.</li> </ul>	<p>менеджер Wellness-центру, адміністратор Wellness-центру, завідувач складом Wellness-центру, тренер, інструктор з йоги, інструктор з фітнесу, інструктор з верхової їзди, інструктор з катання на лижах, інструктор з катання на сноуборді, інструктор з плавання, масажист, спа-масажист, косметолог, майстер манікюру, майстер педикюру, перукар, дієтолог, екскурсовод з піших прогулянок, екскурсовод з велосипедних екскурсій, прибиральник Wellness-центру,</p>

1	2	3
		працівник відповідальний за зберігання та оренду гірськолижного спорядження, працівник сауни і парної, працівник з обслуговування басейнів, працівник з обслуговування чанів та джакузі, працівник по догляду за дітьми, працівник кінного-клубу, іпнолог, медичний працівник Wellness-центру,
Служба ресторанного господарства	- надання послуг харчування; - обслуговування гостей підприємства в номерах, ресторанах, кафе або барах готелю; - доставка замовлень гостей у номер або будь-яке інше місце при готелі; - контроль якості готової продукції і обслуговування; - координування роботи офіціантів при складанні та виконанні замовлень; - ведення обліку замовлень на обслуговування гостей в номерах.	менеджер служби ресторанного господарства, адміністратор залу, завідувач господарством, завідувач складом, завідувач виробництвом, заступник завідувача виробництвом, шеф-кухар, кухар V розряду, кухар IV розряду, кухар III розряду, бармен, баріста, офіціант, хостес, сомельє, мийник посуду, прибиральник залу, прибиральник виробничих приміщень, вантажник

Після визначення всіх служб готелю, відображення лінійно-функціональної організаційної структури управління готельним підприємством (додаток Г) та особливостей сервісно-виробничого процесу в засобі розміщення відповідно до інноваційних впроваджень, розробляємо функціональну структуру підприємства гостинності з технологічними зв'язками (рис.3.1).

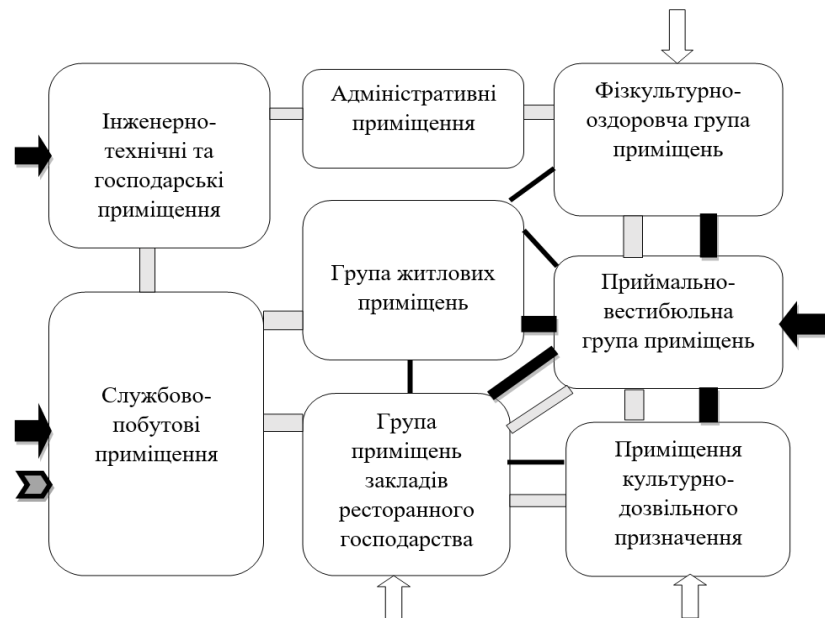


Рис.3.1 – Функціональна схема готелю категорії 4\*

➤ - постійно діючий вхід; ⇨ - вхід періодичної дії; — - основні проходи для мешканців готелю; — - службові проходи; — - додаткові проходи для гостей; ➤ - службовий вхід.

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група приміщень - перша зона, з якою знайомиться гість, який тільки потрапив до готелю. Дана зона містить все необхідне для повноцінного забезпечення одного з найважливіших процесів у готельному господарстві - організація і розподіл гостей серед житлового фонду готелю, а також надання повної інформаційної підтримки.

Відповідно до вибраної категорії готельного підприємства, його місткості та концепції (готель категорії 4\* на 99 номерів – 175 місць) і згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» обґрунтовуємо та наводимо склад приміщень приймально-вестибюльної групи.

Склад приміщень приймально-вестибюльної групи приміщень буде наступним: вестибюль (у складі якого розміщені бюро прийому і реєстрації та бюро бронювання); кімната чергового адміністратора; консьерж-сервіс; сейфова; швейцарська зона; місце для багажних візків; камера схову; гардероб; пост охорони; відділення банків, банкомати, термінали самообслуговування, пункт обміну валюти; санвузол (роздільний для жінок та чоловіків з умивальниками у шлюзах); медпункт із санвузлом; комора прибирального інвентарю; службовий санітарно-технічний блок.

Корисну площу приміщення, розраховуємо, як суму площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування (*додаток II, формула 3.1*).

Розрахунок площі приміщень наводимо у вигляді табл.3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Вестибюль</i>				
Стійка реєстрації	ZEST	1	8000x900x1100	7,2
Стілець	АКЛАС ТІТО	4	450x480x1050	0,9
Диван	Visit One Smoke Black	5	1500x900x900	6,75
Крісло	Visit Solo	8	800x900x900	5,76
Журнальний столик	Мікс-Меблі «Вега»	5	760x600x470	2,3
Стійка для преси	МаркетМастер Стенд А4	1	260x260x1300	0,07
<b>Всього</b>				<i>S<sub>кор</sub> = 22,98</i>
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Стіл	NIKA Юнона-120	1	1200x600x750	0,72

продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Стілець	АКЛАС ТІТО	1	450x480x1050	0,22
Шафа для документів	МебельОК	2	800x450x1800	0,72
Диван	МебельОК Стівенс-2	1	1410x830x760	1,17
Крісло	МебельОК Марс	1	800x830x960	0,66
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 3,49</b>
<b>Консьерж-сервіс</b>				
Стіл	НИКА Юнона-120	1	1200x600x750	0,72
Стілець	АКЛАС ТІТО	2	450x480x1050	0,43
Крісло	МебельОК Марс	2	800x830x960	1,33
Журнальний столик	Мікс-Меблі «Вега»	1	760x600x470	0,46
Шафа для документів	МебельОК	1	800x450x1800	0,36
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 3,3</b>
<b>Сейфова</b>				
Стіл	НИКА Юнона-120	1	1200x600x750	0,72
Стілець	АКЛАС ТІТО	1	450x480x1050	0,22
Сейф	УХЛ-МАШ СН-К-120	8	450x370x1200	1,33
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 2,3</b>
<b>Швейцарська зона</b>				
Стіл	НИКА Юнона-120	1	1200x600x750	0,72
Стілець	АКЛАС ТІТО	2	450x480x1050	0,43
Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/100/150	2	1000x500x1500	1
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 2,15</b>
<b>Місце для багажних візків</b>				
Візок для транспортування багажу	НОТЕК Q-757-TR01	4	610x1050x1900	2,6
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 2,6</b>
<b>Камера схову</b>				
Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/100/150	6	1000x500x1500	3
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 3</b>
<b>Гардероб</b>				
Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/100/150	6	1000x500x1500	3
Стійка для одягу	Визит 2	8	460x750x1160	2,8
Шафа	МебельОК	1	800x450x1800	0,36
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 6,16</b>
<b>Пост охорони</b>				
Стіл	НИКА Юнона-120	2	1200x600x750	1,44
Стілець	АКЛАС ТІТО	2	450x480x1050	0,4
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 1,84</b>
<b>Відділення банків, банкомати, термінали самообслуговування, пункт обміну валюти</b>				
Recycling-банкомат	ПриватБанк	2	490x750x1650	0,74
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 0,74</b>
<b>Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків з умивальниками у ілюзах)</b>				
Рукомийник	Cersanit President 50 см	8	500x435x680	1,74
Унітаз	Cersanit Eko E011	7	650x355x755	1,61
Пісуар	Cersanit Apollo A101	3	340x300x565	0,3
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 3,65</b>
<b>Медпункт із санвузлом</b>				
Стіл	НИКА Юнона-120	2	1200x600x750	1,44
Стілець	АКЛАС ТІТО	2	450x480x1050	0,44
Кушетка медична	ПРОМЕТ MD КС	1	1930x670x560	1,3
Шафа двосекційна	AMF OM-10	2	720x360x1900	0,52
Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/60/150	2	600x500x1500	0,6

продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Рукомийник	Cersanit President 50 см	1	500x435x680	0,22
Унітаз	Cersanit Eko E011	1	650x355x755	0,23
Умивальник	Cersanit Eko 55	1	560x455x1100	0,26
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 5,01</math></b>
<b>Комора прибирального інвентарю</b>				
Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/60/150	2	600x500x1500	0,6
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 0,6</math></b>
<b>Службовий санітарно-технічний блок</b>				
Унітаз	Cersanit Eko E011	2	650x355x755	0,47
Умивальник	Cersanit Eko 55	3	560x455x1100	0,77
Душова кабіна	Cersanit INEBA 185X90	1	900x900x1850	0,81
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 2,05</math></b>

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщення (додаток І, формула 3.2).

Розраховану загальну площу приміщень порівнюємо з нормативною в табл.3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вестибюль	120,0	100,0
Бюро прийому і реєстрації	12,0	12,0
Бюро бронювання	8,0	8,0
Кімната чергового адміністратора	12,0	12,0
Консьерж-сервіс	8,0	8,0
Сейфова	8,0	6,0
Швейцарська зона	6,0	4,0
Місце для багажних візків	6,0	5,0
Камера схову	10,0	10,0
Гардероб	20,0	20,0
Пост охорони	5,0	2,0
Відділення банків, банкомати, термінали самообслуговування, пункт обміну валюти	2,0	2,0
Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків з умивальниками у шлюзах)	18,0	18,0
Медпункт із санвузлом	14,0	14,0
Комора прибирального інвентарю	2,0	3,0
Службовий санітарно-технічний блок	7,0	10,0

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

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

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
Вестибюль	120,0
Кімната чергового адміністратора	12,0

1	2
Консьерж-сервіс	8,0
Сейфова	8,0
Швейцарська зона	6,0
Місце для багажних візків	6,0
Камера схову	10,0
Гардероб	20,0
Пост охорони	5,0
Відділення банків, банкомати, термінали самообслуговування, пункт обміну валюти	2,0
Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків з умивальниками у шлюзах)	18,0
Медпункт із санвузлом	14,0
Комора прибирального інвентарю	3,0
Службовий санітарно-технічний блок	10,0
<b>Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень</b>	<b>242,0</b>

Отже, площа приймально-вестибюльної групи складатиме - 242 м<sup>2</sup> і буде розташована на 1 поверсі готелю.

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група приміщень є найважливішою частиною готелю, адже саме тут надається найосновніша готельна послуга - послуга розміщення. Саме від неї залежить думка гостей щодо готелю, оскільки тут вони відпочивають і прагнуть максимального комфорту та затишку.

До складу приміщень даної групи входять не лише готельні номери, як можна подумати. Також до цієї групи входять наступні функціональні елементи: коридори, вітальні, холи перед ліфтами та сходами, приміщення поповерхового обслуговування.

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

**Таблиця 3.5 - Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4\* на 99 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	2	3	6
Номер I категорії	1	1	23	23
Номер I категорії	1	2	60	120
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	10	20
<b>Всього</b>			<b>99</b>	<b>175</b>

Площу номерів визначаємо в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати.

Розрахунок площ номерів визначених категорій наводимо у вигляді табл.3.6.

**Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів готелю**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Апартамент</b>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двоспальне	WDS - Porto	1	2000x1600x450	3,2
Тумба при ліжку	CDOК- Стандарт	2	380x400x380	0,3
Крісло	PL- HALMAR RETRO	1	640x760x760	0,5
Стіл	DXRacer GD/1000/NR	1	1200x800x800	0,96
Стілець	DXRacer Formula	1	450x570x1200	0,26
Шафа для одягу	МебельОК Глорія	1	2230x620x2010	1,39
<b>Всього</b>				<b><i>S<sub>кор</sub> = 6,61</i></b>
<i>Вітальня</i>				
Диван	CRU - Асканія Преміум	1	2100x920x920	1,94
Крісло	CRU - Асканія Преміум	2	920x860x1000	1,58
Журнальний стіл	CRU - Асканія Преміум	1	500x500x610	0,25
Стіл	SMS- Гаванна	1	1640x1060x750	1,74
Стілець	SMS- Гаванна	4	530x650x1040	1,38
Кухонний гарнітур	МебельОК Флоренц	1	2600x700x2500	1,82
<b>Всього</b>				<b><i>S<sub>кор</sub> = 8,71</i></b>
<i>Основний санітарний вузол</i>				
Ванна	Ravak NewDay	1	1400x1400x610	1,96
Умивальник з тумбою	Ravak Ring 800	1	800x380x620	0,3
Унітаз	Ravak Chrome RimOff	1	360x525x350	0,19
Біде	Ravak Chrome	1	360x525x300	0,19
<b>Всього</b>				<b><i>S<sub>кор</sub> = 2,64</i></b>
<i>Додатковий санітарний вузол</i>				
Душова кабіна	Ravak CRV1	1	900x900x1950	0,81
Умивальник з тумбою	Ravak Ring 800	1	800x380x620	0,3
Унітаз	Ravak Chrome RimOff	1	360x525x350	0,19
<b>Всього</b>				<b><i>S<sub>кор</sub> = 1,3</i></b>
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	МебельОК Богема	1	1450x520x1900	0,75
Тумба з дзеркалом	FLASHNIKA T3-8	1	600x366x2000	0,22
<b>Всього</b>				<b><i>S<sub>кор</sub> = 0,97</i></b>
<b>Всього номеру</b>				<b><i>S<sub>кор</sub> = 20,23</i></b>
<b>Люкс</b>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двоспальне	Jusk HALD	1	1690x2070x890	3,5
Тумба при ліжку	МебельОК Mulatto	2	550x400x450	0,44
Стіл	МебельОК Horizon	1	1200x400x1000	0,48
Стілець	МебельОК Horizon	1	440x400x460	0,18
Шафа для одягу	МебельОК Luna	1	2000x610x2110	1,2
<b>Всього</b>				<b><i>S<sub>кор</sub> = 5,8</i></b>
<i>Вітальня</i>				
Диван	МебельОК Марсель	1	1130x2370x900	2,7
Крісло	МебельОК Ривз-1 KS	2	1000x800x830	1,6
Журнальний стіл	МебельОК Tablo L	1	700x700x350	0,5
Стіл	МебельОК Мирайя R	1	950x950x760	0,9

1	2	3	4	5
Стілець	МебельОК Branch	4	470x470x380	0,22
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 5,42</math></b>
<b>Основний санітарний вузол</b>				
Ванна	Ravak NewDay	1	1400x1400x610	1,96
Унітаз	Ravak Chrome RimOff	1	360x525x350	0,19
Умивальник з тумбою	Ravak Ring 800	1	800x380x620	0,3
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 2,45</math></b>
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Душова кабіна	Ravak CRV1	1	900x900x1950	0,81
Умивальник з тумбою	Ravak Ring 800	1	800x380x620	0,3
Унітаз	Ravak Chrome RimOff	1	360x525x350	0,19
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 1,3</math></b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	МебельОК REG1L1D	1	820x400x2200	0,33
Тумба	МебельОК REG1L1D	1	900x360x460	0,33
Вішалка	МебельОК PAN	1	900x250x1850	-
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 0,66</math></b>
<b>Всього номеру</b>				<b><math>S_{кор} = 15,63</math></b>
<b>Напівлюкс</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко односпальне	МебельОК Скарлет 90	2	2050x1050x910	4,3
Тумба при ліжку	МебельОК Mulatto	2	550x400x450	0,44
Стіл	МебельОК Horizon	1	1200x400x1000	0,48
Стілець	МебельОК Horizon	2	440x400x460	0,35
Шафа	МебельОК Luna	1	2000x610x2110	1,2
Комод	МебельОК Luna E	1	1350x420x920	0,6
Пуф	МебельОК Немо KS	1	600x600x850	0,36
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 7,73</math></b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Ванна	Ravak NewDay	1	1400x1400x610	1,96
Унітаз	Ravak Chrome RimOff	1	360x525x350	0,19
Умивальник з тумбою	Ravak Ring 800	1	800x380x620	0,3
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 2,45</math></b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	МебельОК REG1L1D	1	820x400x2200	0,33
Тумба	МебельОК REG1L1D	1	900x360x460	0,33
Вішалка	МебельОК PAN	1	900x250x1850	-
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 0,66</math></b>
<b>Всього номеру</b>				<b><math>S_{кор} = 10,84</math></b>
<b>Номер І категорії</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко односпальне	МебельОК Скарлет 90	1	2050x1050x910	2,15
Тумба при ліжку	EST- Тесса	1	480x400x360	0,19
Крісло	GAL- Беніта	1	800x650x800	0,52
Стіл	Сільф Бета-3	1	1200x800x800	0,96
Стілець	DXRacer Formula	1	450x570x1200	0,26
Шафа для одягу	МебельОК Флоренція	1	1750x690x1850	1,21
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 5,29</math></b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Душова кабіна	KOLO Rekord	1	900x900x1950	0,81
Унітаз	KOLO Nova Pro	1	530x350x330	0,19
Умивальник з тумбою	KOLO Traffic	1	600x650x630	0,39
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 1,39</math></b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	МебельОК Ника	1	1450x520x1900	0,75
Тумба з дзеркалом	МебельОК Ника	1	600x366x2000	0,22

1	2	3	4	5
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,97$
<b>Всього номеру</b>				$S_{кор} = 7,65$
<b>Номер I категорії</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко:				
-двоспальне	WDS – Tokio	1	2000x1600x450	3,2
-односпальне	МебельОК Скарлет 90	2	2050x1050x910	(4,3)
Тумба при ліжку	EST- Тесса	2	480x400x360	0,38
Крісло	GAL- Беніта	1	800x650x800	0,52
Стіл	Сільф Бета-3	1	1200x800x800	0,96
Стілець	DXRacer Formula	2	450x570x1200	0,51
Шафа для одягу	МебельОК Флоренція	1	1750x690x1850	1,21
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 6,78 (7,88)$
<b>Санітарний вузол</b>				
Ванна	KOLO Comfort Plus	1	1700x750x410	1,28
Унітаз	KOLO Nova Pro	1	530x350x330	0,19
Умивальник з тумбою	KOLO Traffic	1	600x650x630	0,39
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,86$
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	МебельОК Ника	1	1450x520x1900	0,75
Тумба з дзеркалом	МебельОК Ника	1	600x366x2000	0,22
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,97$
<b>Всього номеру</b>				$S_{кор} = 9,36 (10,46)$
<b>Номер I категорії для маломобільних груп населення</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко багатофункціональне	«Invacare»	1	1030x2140x800	2,21
Ліжко односпальне	МебельОК Скарлет 90	1	2050x1050x910	2,15
Тумба при ліжку	EST- Тесса	2	480x400x360	0,38
Крісло	GAL- Беніта	1	800x650x800	0,52
Стіл	Сільф Бета-3	1	1200x800x800	0,96
Стілець	DXRacer Formula	2	450x570x1200	0,51
Шафа для одягу	МебельОК Флоренція	1	1750x690x1850	1,21
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 7,94$
<b>Санітарний вузол</b>				
Душова кабіна	PONTE GIULIO	1	890x890x1950	0,79
Унітаз з ручками для тримання	Kolo TOP	1	634x455x660	0,29
Умивальник з тумбою	KOLO Traffic	1	600x650x630	0,39
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,47$
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	МебельОК Ника	1	1450x520x1900	0,75
Тумба з дзеркалом	МебельОК Ника	1	600x366x2000	0,22
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,97$
<b>Всього номеру</b>				$S_{кор} = 10,38$

Розраховану загальну площу номерів порівнюємо з нормативною. У випадку коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймаємо нормативну.

Остаточні площі номерів наводимо у вигляді табл. 3.7.

**Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів готелю категорії 4\* на 99 номерів**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	житлова	санвузлів		передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
Апартаменти	51,1	8,8	4,3	3,2	67,4
Люкс	37,4	8,2	4,3	2,2	52,1
Напівлюкс	25,8	8,2	-	2,2	36,2
Номер I категорії	17,6	4,6	-	3,2	25,4
Номер I категорії - з одним двоспальним ліжком	22,6	6,2	-	3,2	32
- з двома односпальними ліжками	26,3				
Номер I категорії для маломобільних груп населення	31,8	5,9	-	3,8	41,5

У відповідності до обраної категорії та місткості готельного підприємства визначаємося зі складом і площею приміщень поповерхового обслуговування.

Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наводимо у вигляді табл. 3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Хол</i>				
Диван	Скайли 2-KS	2	1900x950x720	3,61
Крісло	Мальта-1 KS	2	610x730x790	0,89
Журнальний стіл	DOUBLE PIRAMYD	4	600x600x520	1,44
Стелаж	Loras R3 100x42	2	420x1200x1000	1,00
Етажерка	МебельОК ES-103	2	360x360x1000	0,26
<b>Всього</b>				<i>S<sub>кор</sub> = 7,2</i>
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Стіл	НИКА Юнона-120	1	1200x600x750	0,72
Стілець	АКЛАС ТІТО	4	450x480x1050	0,86
Диван	МебельОК Стівенс-2	1	1410x830x760	1,17
Крісло	МебельОК Марс	2	800x830x960	1,33
Шафа	МебельОК	2	800x450x1800	0,72
<b>Всього</b>				<i>S<sub>кор</sub> = 4,8</i>
<i>Комора брудної білизни</i>				
Корзина для білизни трьохсекційна	BS-1206L	3	450x750x740	1,01
Корзина для білизни односекційна	BS-1207S	4	420x450x680	0,76
<b>Всього</b>				<i>S<sub>кор</sub> = 1,77</i>
<i>Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі</i>				
Стіл-Трансформер	МебельОК	1	2100x900x800	1,89
<b>Всього</b>				<i>S<sub>кор</sub> = 1,89</i>
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/60/150	3	600x500x1500	0,9

1	2	3	4	5
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,9$
<i>Приміщення для зберігання візків покоївок</i>				
Візки для покоївок	TSZ-0012	6	1175x640x1120	4,51
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 4,51$
<i>Санвузол для персоналу</i>				
Унітаз	Cersanit Eko E011	2	650x355x755	0,47
Умивальник	Cersanit Eko 55	3	560x455x1100	0,77
Душова кабіна	Cersanit INEBA 185X90	1	900x900x1850	0,81
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 2,05$
<i>Сервізна</i>				
Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/60/150	4	600x500x1500	1,2
Стіл	NIKA Юнона-120	1	1200x600x750	0,72
Комод	Сапа 136	1	460x1360x820	0,62
Пенал	Toronto V2	2	630x400x1970	0,5
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 3,04$
<i>Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на другому поверсі)</i>				
Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/60/150	2	600x500x1500	0,6
Шафа	2Д2В2Ш Mone C	2	930x400x1590	0,74
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 1,34$

На основі корисної площі (додаток II, формула 3.2) визначаємо орієнтовну загальну площу кожного приміщення поповерхового обслуговування, яку потрібно порівняти з рекомендованою нормативною (табл. 3.9).

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
1	2	3
Хол	24,0	30,0
Кімната чергового персоналу	16,0	12,0
Комора брудної білизни	6,0	6,0
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6,0	4,0
Комора прибирального інвентарю	3,0	4,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	15,0	12,0
Санвузол для персоналу	7,0	4,0
Сервізна	10,0	8,0
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на другому поверсі)	5,0	8,0

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наводимо у вигляді табл. 3.10.

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

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	16,0
Комора брудної білизни	6,0

1	2
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнапроводі	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	15,0
Санвузол для персоналу	7,0
Сервізна	10,0
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на другому поверсі)	8,0

Отже, загальна площа номерного фонду складає приблизно 3380 м<sup>2</sup>.

Також, на кожному житловому поверсі готелю знаходяться приміщення поповерхового обслуговування. Вони включають у себе холи у коридорах, кімнату чергового персоналу, комору брудної білизни, майданчик розбирання брудної білизни при білизнапроводі, комору прибирального інвентарю, приміщення для зберігання візків покоївок, санвузол персоналу, сервізну та кімнату обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на другому поверсі).

Холи у коридорах розташовані біля ліфтів та у кінцях коридорів. Загалом розташовано 2 зони з кріслами і 2 зони з диванчиками, також в усіх зонах стоять журнальні столики.

Кімната чергового персоналу розташована біля службового ліфту та облаштована стелажми для чистої білизни, комодами для зберігання необхідних інструментів для прибирання, столом та стільцем. Тут знаходиться вхід до службового санвузлу. Також поруч з даною кімнатою біля ліфту розташована зона для розбирання брудної білизни, яку будуть весь час збирати відповідні працівники та доставляти на пральню. Також в даному блоці будуть розташовані комора прибирального інвентарю і приміщення для зберігання візків покоївок, які матимуть вихід у коридори.

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

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

Згідно з ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» послуги харчування у готелі категорії 4\* повинні відповідати наступним вимогам: обов'язкове

надання сніданків, робота принаймні одного бару цілодобово, обслуговування в номері з 7:00 год. до 24:00 год. [25]

Державні будівельні норми України «Будинки і споруди. Готелі» ДБН В.2.2-20:2008 регламентують відповідно до категорійності засобу розміщення наступні підприємства харчування: ресторан (158 місць); кафе (18 місць); буфети (9 місць); бари при вестибюлі (4 місця), на житлових поверхах (18 місць), при басейні (2 місця), при спорткомплексі (5 місць), при загальному комплексі (5 місць). [26]

У готельних підприємствах організують буфети на поверхах. Найчастіше на 2-3 поверхи організують один буфет. Використовують буфети також для комплектації та реалізації скомплектованих (сухих) сніданків, обідів, вечерь в підприємствах готельного господарства.

У готелях категорії 4\* повинно передбачатися окреме приміщення для харчування персоналу.

Форма організації харчування у готелі категорії 4\* - харчування включене у вартість проживання та оплачене споживачем готельних послуг.

Підприємство матиме континентальний план організації харчування (Continental Plan, CP), - який має назву «Постіль і сніданок», тобто в вартість проживання входить сніданок.

Відповідно до континентального плану готелю умови харчування будуть наступні - одноразове харчування (Bed and breakfast) – сніданок з безалкогольними напоями.

Готель категорії 4\* пропонуватиме гостям розширений континентальний сніданок. Включає: каву, чай або гарячий шоколад, цукор, вершки (молоко), лимон, два види повидла, джему або мед, вибір хлібобулочних виробів, масло, соки (апельсиновий, грейпфрутовий, томатний), холодні страви та закуски (нарізка з ковбаси, шинки, сиру, страви з яєць, йогурти, молоко, кисломолочні продукти, сухі пластівці), солодкі страви (фрукти, салати з фруктів). Доповнюється сніданок ще гарячими стравами (каші, сосиски, страви з яєць, страви з овочів, грибів тощо).

Відповідно до готельних послуг та згідно з типом та категорією засобу розміщення передбачається, що готель категорії 4\* матиме наступну структуру закладів ресторанного господарства: ресторан – основний заклад ресторанного господарства; кав'ярня – буде організовано спеціалізоване кафе для забезпечення додаткового прибутку; лобі-бар – при вестибюлі, слугує зручним місцем для зустрічей та бесід; бар на поверсі з приміщенням для комплектації та реалізації скомплектованих (сухих) сніданків – допоміжний бар, в якому зосереджують запаси алкогольних та безалкогольних напоїв для обслуговування споживачів безпосередньо в номерах; бар при басейні; їдальня для персоналу.

Готель категорії 4\* матиме бар при басейні, оскільки, для цього типу готельних підприємств є характерним приміщення для відпочинку, ігор, розваг тощо.

Проектований засіб розміщення не матиме бару при спорткомплексі, оскільки, готельне підприємство знаходиться поблизу гірськолижного курорту.

З економічної доцільності буфет для комплектації та реалізації скомплектованих (сухих) сніданків буде у складі бару на поверсі, як окреме приміщення.

В проєктованому готелі їдальня для персоналу буде розміщена на цокольному поверсі.

Загальну характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення наводимо у вигляді табл. 3.11.

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

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місце	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан	Вищий	158	Мешканці готелю та гості курорту	Сніданок – «Шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Офіціантами, повне	Європейська кухня	07:00 – 24:00 (сніданок – 07:00-10:30)

1	2	3	4	5	6	7	8
Кав'ярня	-	18	Мешканці готелю та гості курорту	Вільний вибір страв і напоїв «А ля карт»	Офіціантами, повне	Різноманітний асортимент кави та кондитерських виробів	10:00 – 22:00
Лобі-бар (при вестибюлі)	Вищій	5	Мешканці готелю та гості курорту	Вільний вибір страв і напоїв «А ля карт»	Офіціантами, часткове	-	цілодобово
Бар на поверсі (допоміжний бар)	Вищій	18	Мешканці готелю	Вільний вибір страв і напоїв «А ля карт»	Офіціантами, повне	-	10:00 – 22:00
Бар при басейні	Вищій	2	Мешканці готелю та гості курорту	Вільний вибір страв і напоїв «А ля карт»	Офіціантами, повне	-	10:00 – 22:00
Їдальня для персоналу	-	50	Персонал готелю	Комплексні сніданки, обіди та вечері	Самообслуговування	-	07:00 – 19:00

Основна вимога до їжі у проєктованому готелі відповідно до wellness-інновації - це максимально можливе використання в приготуванні страв екологічно чистих продуктів (також званих органічними); застосування щадних технологій обробки (наприклад, гасіння або готування на пару, використання мінімальної кількості масла при смаженні), завдяки яким зберігаються важливі властивості продуктів - вітаміни і поживні елементи. Також потрібно дотримуватися правил зберігання продуктів.

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробничою програмою закладу ресторанного господарства є комплекс продукції певної номенклатури й асортименту, яка виготовляється в плановому періоді у обсягах, що визначені згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю.

Потужність підприємства ресторанного господарства виражається у кількості

місць в обідніх залах ресторану, тому виробничою програмою такого закладу харчування вважається розрахункове меню для реалізації страв в залі даного закладу.

Розрахункове меню це перелік найменувань страв із зазначенням номеру рецептури, виходу готової страви та їх кількості.

З урахуванням контингенту споживачів, типу і потужності підприємства ресторанного господарства, застосовуваних методів обслуговування та інших факторів на підприємствах харчування в готелі категорії 4\* розробляємо для ресторану - меню розширеного континентального сніданку, меню вільного вибору страв, карту напоїв, карту вин;

Меню розширеного континентального сніданку ресторану оформляємо у вигляді табл. 3.12.

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку**

№ рецептури 1	Назва страви 2	Вихід страви, г (мл) 3
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Брускета з соленим лососем та сирним соусом	100/25/25
згідно ТК	Брускета з прошутто та печеним перцем	100/30/30
згідно ТК	Брускета з томатами та сиром «Моцарелла»	100/30/25
згідно ТК	Асорті рибне (лосось солений, осетрина, солена макрель, масляна)	30/30/30/30
згідно ТК	Ікра червона лососева з маслом та тостами	40/20/60
згідно ТК	Тар-тар з лососем та сиром «Філадельфія», свіжим огірком, ікрою Тобіко, майонезом та тостами	125/25/50
згідно ТК	Капрезе з томатами та сиром «Моцарелла»	100
згідно ТК	Овочеve асорті (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	30/30/30
згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, балик, бекон, ковбаса салямі)	30/30/30/30
згідно ТК	Асорті сирне (сир «Камамбер», сир «Російський», сир «Дор-блю», сир «Бринза»)	30/30/30/30
<b>Другі гарячі страви</b>		
згідно ТК	Парові овочі (помідори, перець болгарський, цвітна капуста, брюссельська капуста, зелена стручкова квасоля)	40/40/40/40/40
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	100
згідно ТК	Манна каша на молоці	100
згідно ТК	Ячня з курячим філе з шпинатом та грінками	125/50
згідно ТК	Ячня глазунья з відвареними ковбасками та грінками	150/50
згідно ТК	Ячня на хлібі зі смаженою цибулею, грибами "Шитаки" та руколою з білими грибами	150
згідно ТК	Омлет з капрезе з помідорами, сиром «Моцарелла» та соусом "Песто"	125/30
згідно ТК	Омлет з броколі з білими грибами та сиром «Фета»	125
<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Млинці з сиром, родзинками та сметаною	125/30
згідно ТК	Сирнички по-домашньому з сметаною та джемом	100/25/25
згідно ТК	Асорті фруктове (банан, яблуко, виноград, апельсин)	30/30/30/30
	Пластівці «Start» (кукурудзяні, з медом, шоколадні)	50/50/50
	Мед бджолиний, повидло яблучне, джем полуничний	25/25/25
	Сухофрукти (родзинки, курага, інжир, фініки)	15/15/15/15
	Йогурт «Активіа» (злаки, ананас, полуниця-суниця)	290

1	2	3
<b>Гарячі напої</b>		
згідно ТК	Чай імбирний з лимоном	115/10
згідно ТК	Чай м'ятний	200
згідно ТК	Еспресо	15
згідно ТК	Американо	50
згідно ТК	Капучино	100
	Молоко «Яготинське» 2,6%	100
<b>Холодні напої</b>		
	Вода мінеральна «Моршинська» (слабогазована)	500
	Вода мінеральна «Моршинська» (негазована)	500
	Томатний сік «Sandora»	100
згідно ТК	Апельсиновий фреш	100
згідно ТК	Яблучний фреш	100
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>		
	Хліб тостовий пшеничний	50
	Хліб тостовий зерновий	50
	Чабата	50
	Булочка пшенична	50
	Булочка із житнього борошна	50
	Круасани в асортименті (малина, вишня, полуниця, шоколад)	120
	Мафін шоколадний	1 шт.
	Печево вівсяне	1 шт.

Меню вільного вибору страв ресторану в готелі категорії 4\* оформляємо у вигляді табл. 3.13.

**Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
<b>Фірмові страви</b>		
згідно ТК	Лосось «від шефа» (філе лосося, картопля, томати, огірок, олія, соус «Бальзаміко»)	200/280
згідно ТК	Свинина по-візантійськи (свинина, сік апельсиновий, оливки, картопля, сир «Грана-падано»)	150/200
згідно ТК	Телятина під вишнево-вершковим соусом (телятина, вишня, мускатний горіх, вершки 10%)	250/50
згідно ТК	М'ясні рулетки «Афіни» з нижнім тальятеле (телятина, сир «Бринза», перець болгарський, шпинат, локшина тальятеле)	240/250
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Рибний сет з тигровими креветками та ікрою (масляна, лосось, креветки, червона ікра)	100/100/100/80
згідно ТК	Закуска з авокадо і сьомги (сьомга малосольна, авокадо, мікс салатів, соус з зернистою гірчицею)	260
згідно ТК	Тигрові креветки з вершковим соусом (креветки, помідор, салатний лист, соус вершковий)	130/50
згідно ТК	Салат «Темза» (сьомга малосольна, кукурудза, помідор, грінки, сир «Російський», салатний лист, майонез)	200
згідно ТК	Салат з лососем та манговим соусом (лосось, мікс салатів, авокадо, кунжутне насіння, соус на основі манго та оливкової олії)	200
згідно ТК	Салат «Цезар» з креветками (мікс салатів, креветки, грінки пшеничні, сир «Пармезан»)	200
згідно ТК	Салат з авокадо та в'яленими помідорами з соусом «Песто»	200/50
згідно ТК	Салат «Грецький» (огірок, помідор, перець болгарський, горіх кедровий, цибуля зелена, кріп)	200

продовження таблиці 3.13

1	2	3
згідно ТК	Салат зі смаженим сиром «Камамбер» (салатний мікс, сир «Камамбер», оливкова олія, вишневий соус)	200
згідно ТК	Асорті овочеве (огірок, помідор, болгарський перець, зелена цибуля)	100/100/100/60
згідно ТК	Асорті домашнє (огірок квашений, помідор квашений, капуста квашена, маринований перець, маринована слива)	100/100/100/100/100
згідно ТК	М'ясна тарілка (шинка, бекон, ковбаса салямі, яловичина копчена, мисливські ковбаски, соус хрін)	100/100/100/100/100/50
згідно ТК	Сирна тарілка (Сир «Дор-Блю», сир «Горгонзола», сир «Камамбер», сир «Емменталь», козячий сир)	50/50/50/50/50
<b>Гарячі закуски</b>		
згідно ТК	Креветки «Роял» (тигрові креветки, томлені у винно-вершковому соусі зі шматочками бекону, на шпинатній подушці)	170/80
згідно ТК	Фуа-гра з манговим соте та винно-вишневим соусом	200/60/50
згідно ТК	Язик яловичий з білими грибами (язик тушкований з білими грибами, запечений з сиром «Фета»)	250
згідно ТК	Запечений баклажан (з яловичиною, помідорами, майонезом, часником та сиром «Російським»)	150
<b>Перші страви</b>		
згідно ТК	Суп «Фо» (бульйон на основі телятини з рисовою локшиною, шматками філе телятини та кинзою, подається з гострим соусом - окремо)	300/50
згідно ТК	Бульйон з курячими фрикадельками	250
згідно ТК	Грибна юшка з шампінйонів з локшиною	250
згідно ТК	Суп-крем з баклажанів та сиром «Дор-блю»	250
згідно ТК	Крем-суп зі шпинату (вершковий крем зі шпинату з моцарелою та копченою сьомгою)	200
<b>Другі страви</b>		
згідно ТК	Форель по-португальськи (фарширована печерицями та цибулею, тушкована в білому вині)	100
згідно ТК	Лосось на овочевій подушці (запечене філе лосося на подушці із селери, шпарагівки та помідора)	140/180
згідно ТК	Шпинатна принцеса (ніжне філе форелі, фаршироване сиром «Фета», шпинатом та горіхами, шпинатно-вершковим соусом)	100
згідно ТК	Креветки тушковані у вершково-сирному соусі	300
згідно ТК	Яловича грудинка з білим соусом (відварна яловича грудинка з соусом на основі селери, цибулі, кореня петрушки та вершків)	200
згідно ТК	Яловичина з соусом «Теріякі» (яловиче філе, мариноване в соусі «Теріякі», обсмажене на грилі, подається з пірамідкою з баклажану, цибулі та сиру «Моцарела»)	350
згідно ТК	Свинина по-лицарськи (обсмажене свинне філе на подушці з картопляного пюре та петрушки з соусом на основі шинки, цибулі та вершків)	350
згідно ТК	Стейк з свинини	100
згідно ТК	Стейк з яловичини	100
згідно ТК	Ребра свинні під медовим соусом (обсмажені та тушковані з медом і пивом)	100
згідно ТК	Яловичий медальйон (філе телятини, фаршироване сиром «Дор-блю» та запечене в беконі)	100
згідно ТК	Стейк з курки з маслом «Метрдотель»	100
згідно ТК	Курячий «Деволій» з сиром та печерицями (куряче філе, фаршироване начинкою з сиру та печериць, подається з картопляним пюре)	160/100
згідно ТК	Ніжка кролика «Стратфорд» (томлена у вершковому соусі ніжка кролика, подається зі спаржевою квасолею та сиром «Дор-блю»)	350/50/30
згідно ТК	Рулет з кролика під грибним соте (рулет з кролика з білими грибами, грибний соус, соте: печериці, помідори чері, базилік, цибуля)	300/100
згідно ТК	Овочі на грилі (баклажан, помідор, перець болгарський)	50/50/50
згідно ТК	Рис з овочами (рис, морква, перець болгарський, кукурудза)	150
згідно ТК	Картопля фрі	150

1	2	3
згідно ТК	Картопляне пюре	150
згідно ТК	Картопля відварна, обсмажена з кропом	150
<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Шоколадний фондан з фісташковим морозивом	130/50
згідно ТК	Крем-брюле (десерт із заварного крему з карамельною скоринкою)	100
згідно ТК	Полуничний мус (з мармеладом і профітролем з заварним кремом)	150/1шт.
згідно ТК	Морозиво з поливками (ягідний соус, шоколад, карамель)	150/50
<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
згідно ТК	Чай "З імбирем" (чорний індійський чай з імбирем та медом )	300/25
згідно ТК	Чай із свіжої м'яти (натуральна трав'яна суміш із листя свіжої м'яти)	300
згідно ТК	Чай "Жасминовий" (зелений чай сорту "моліхуа" з квітками жасмину)	300
згідно ТК	Кава «Еспресо» (Арабіка 100%)	50
згідно ТК	Кава «Американо» (Арабіка 100%)	100
згідно ТК	Кава «Капучино» (Арабіка 100%)	100
згідно ТК	Кава «Лате» (Арабіка 100%)	200
<b>Холодні напої власного виробництва</b>		
згідно ТК	Узвар полуничний (сухофрукти)	250
згідно ТК	Лимонад апельсин-маракуйя (апельсиновий сік, сироп маракуйя, лимонний фреш, ківі, апельсин, лимон, газована вода)	250
згідно ТК	Лимонад малина-диня (малина, сироп диневий, лимон, лимонний фреш, газована вода)	250
згідно ТК	Лимонад обліпиха-імбир (обліпиха, імбир, лимон, сироп маракуйєвий, газована вода)	250
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>		
	Хліб пшеничний	50
	Хліб сирний	50
	Хлібна корзина (хліб чабата, грісіні)	400
	Торт «Г'яна вишня» (Шоколадний бісквіт, заварний крем «Сабайон», вишня, маринована в коньяку, зверху шоколадний ганаш)	100
	Штрудель з яблуками	250
	Чізкейк з малиновим джемом	130

В ресторані готелю категорії 4\* реалізуються винно-горілчані вироби, слабоалкогольні і безалкогольні напої, тому складаємо карту напоїв, яка оформлена у вигляді табл.3.14.

**Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану вищого класу**

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л
1	2
<b>Горілка і горілчані вироби</b>	
Горілка «Green Day Ultra Soft», Україна	0,5/0,05
Горілка «Green Day», Україна	0,5/0,05
Горілка «Green Day Crystal», Україна	0,5/0,05
Горілка «Absolut Pears» (зі смаком груші), Швеція	0,7/0,05
Горілка «Absolut Kurant» (зі смаком смородини), Швеція	0,7/0,05
Горілка «Absolut Vodka», Швеція	0,5/0,05
<b>Коньяки</b>	
Коньяк «Martell V.S.», Франція	0,5/0,05
Коньяк «Martell V.S.O.P.», Франція	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy X.O.», Франція	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy V.S.O.P.», Франція	0,5/0,05
<b>Бренді</b>	
Бренді «Шустов», Україна	0,7/0,05

1	2
Бренді "Gold King Napoleon V.S.O.P.", Франція	0,7/0,05
Бренді «Ivetioni 3*», Грузія	0,7/0,05
<i>Лікери</i>	
Лікер «BVLand Creme de Cafe», кавовий, Іспанія	0,7/0,05
Лікер «Malibu», Барбадос	1,0/0,05
<i>Мінеральні води</i>	
Вода мінеральна «Vogjomi», сильногазована	0,5
Вода мінеральна «Моршинська Premium», слабогазована	0,5
Вода мінеральна «Моршинська Premium», негазована	0,5
<i>Фруктові води</i>	
Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Пепсі»	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Мірінда Апельсин»	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «7UP»	0,5
<i>Соки</i>	
Сік «Сандора» (апельсин)	0,2
Сік «Сандора» (яблуко)	0,2
Сік «Сандора» (мультивітамін)	0,2
Сік «Сандора» (банан)	0,2
Сік «Сандора» (манго)	0,2
<i>Пиво</i>	
Пиво темне "Львівське" Роберт Домс Мюнхенський, 4,5%, Україна	0,46
Пиво світле «Kronenbourg 1664 Blanc», 4,8%, Україна	0,35
Пиво світле «Hoegaarden White», безалкогольне, Бельгія	0,33
Пиво світле «Corona Extra», 4,2%, Мексика	0,5
Пиво світле «Heineken», 5,0%, Нідерланди	0,35

В ресторані готелю категорії 4\* до популярної групи напоїв належить вино, тому складається карта вин, яка оформлена у вигляді табл. 3.15.

**Таблиця 3.15 – Карта вин ресторану вищого класу**

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л
1	2
<i>Білі вина</i>	
Passito di Noto Пассіто ді Ното, солодке, Італія	0,75/0,1
Gewurztraminer Reserve semisweet Гевюрцтрамінер Резерв, напівсолодке, Франція	0,75/0,1
Chardonnay Reserva Tararasa Резерва Шардоне, сухе, Чілі	0,75/0,1
Sauvignon Blanc Marlborough Sun Совіньйон Блан Мальборо Сан, сухе, Нова Зеландія	0,75/0,1
Riesling Trocken, Dr. Loosen Рислінг Трокен, сухе, Німеччина	0,75/0,1
Assisi Grechetto Ассісі Грекетто, сухе, Італія	0,75/0,1
<i>Рожеві вина</i>	
Montes Cherub Монтес Черуб, сухе, Чілі	0,75/0,1
Chateau Mukhrani, Tavkveri Шато Мухрани, Тавквери, сухе, Грузія	0,75/0,1
<i>Червоні вина</i>	
Brachetto d'Acqui Бракетто д'Акуї, солодке, Італія	0,75/0,1

1	2
Merlot Мерло, напівсолодке, Іспанія	0,75/0,1
Entrecote Антрекот, напівсухе, Франція	0,75/0,1
Cabernet Sauvignon Alcira Vineyard Каберне Совіньйон Кунавара Алкіра Вайнярд, сухе, Австралія	0,75/0,1
Pinot Noir Піно Нуар Віла Вольф, сухе, Німеччина	0,75/0,1
Zinfandel Vintners Blend Зінфандель Вінтнерс Бленд, Ревенсвуд, сухе, США	0,75/0,1
<i>Шампанське</i>	
Brut Millesime Брют Міллезім, біле брют, Франція	0,75/0,1
Dom Perignon Rose Дом Періньон, рожеве брют, Франція	0,75/0,1
<i>Ігристі вина</i>	
Rose Brut Grand Reserve Розе Брют Гран Резерв, рожеве брют, Україна	0,75/0,1
Seleccion Raventos Brut Селексьон Равентос Брют, біле брют, Іспанія	0,75/0,1

Розробляємо виробничу програму підприємства харчування для основного закладу ресторанного господарства.

Визначаємо погодинну кількість споживачів в обідній залі підприємства харчування (*додаток II, формула 3.3*).

На підприємстві передбачено декілька прийомів їжі (шведський стіл), то кількість споживачів визначаємо для кожного прийому їжі окремо. Для цього в графіку завантаження зали виділяємо години для таких типів обслуговування.

Розрахунки оформлюємо у вигляді табл.3.16

**Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 158 місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
7-10:30	сніданок для мешканців готелю		175 ( <i>n<sub>сн</sub></i> )
10:30-11	перерва		
11-12	1,5	40	95
12-13	1,5	50	119
13-14	1,5	70	166
14-15	1,5	60	142
15-16	1,5	50	119
16-17	1,5	30	71
17-18	1,5	40	95
18-19	0,6	70	66
19-20	0,6	100	95
20-21	0,6	80	76
21-22	0,6	70	66

1	2	3	4
22-23	0,6	60	57
23-24	0,6	50	47
<b>ВСЬОГО відвідувачів за день (n<sub>заг</sub>)</b>			<b>1389</b>
<b>Денна оборотність місяця <math>\eta = n_{заг}/N</math>, раз</b>			<b>8,8</b>

Визначаємо кількість страв, які реалізуються за день (додаток И, формула 3.4).

З урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції виконуємо розбивку сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.). Результати даних розрахунків наводимо у вигляді табл. 3.17 та 3.18.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>Холодні страви та закуски:</b>	30		<b>368</b>
рибні		25	92
м'ясні		30	110
овочеві		25	92
молоко і кисломолочні продукти		20	74
<b>Гарячі страви:</b>	50		<b>613</b>
м'ясні, рибні		20	123
овочеві		25	153
круп'яні		25	153
яечні, сирні		30	184
<b>Солодкі страви</b>	20		<b>245</b>
<b>Всього</b>	100		<b>1225</b>

**Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
1	2	3	4
<b>Холодні страви та закуски:</b>	30		<b>1459</b>
рибні		25	365
м'ясні		30	438
салати		35	510
кисломолочні продукти		10	146
<b>Гарячі закуски</b>	5		<b>243</b>
<b>Супи:</b>	25		<b>1215</b>
прозорі		15	182
заправні		75	911
молочні, холодні, солодкі		10	122
<b>Другі гарячі страви:</b>	30		<b>1459</b>
рибні		15	219
м'ясні		65	948
овочеві		5	73

продовження таблиці 3.18

1	2	3	4
круп'яні яєчні, сирні		10 5	146 73
<i>Солодкі страви</i>	10		<b>486</b>
<i>Всього</i>	100		<i>пзс·к</i> <b>1389·3,5=4862</b>

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначаємо на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюємо у вигляді табл. 3.19 та 3.20.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 175 відвідувача
<i>Гарячі напої</i>	л	<b>0,25</b>	<b>44</b>
<i>Холодні напої:</i>	л	<b>0,25</b>	<b>44</b>
мінеральна вода		0,125	22
натуральний сік		0,125	22
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг	<b>0,10</b>	<b>18</b>
житній		0,05	9
пшеничний		0,05	9
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	<b>0,7</b>	<b>123</b>
<i>Фрукти</i>	кг	<b>0,07</b>	<b>12</b>

**Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1389 відвідувача
<i>Гарячі напої</i>	л	0,05	69
<i>Холодні напої:</i>	л		
фруктова вода		0,05	69
мінеральна вода		0,08	111
сік		0,02	28
власного виробництва		0,1	139
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
житній		0,05	69
пшеничний		0,05	69
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,5	695
<i>Цукерки, печиво, шоколад</i>	кг	0,02	28
<i>Фрукти</i>	кг	0,05	69
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,1	139
<i>Пиво</i>	л	0,025	35

На підставі розробленого меню та даних табл. 3.17-3.20 складаємо денну виробничу програму (розрахункове меню) майбутнього закладу (табл. 3.21-3.23).

**Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма сніданку**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Кількість порцій, шт.</b>	<b>Вихід страви, г</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<b>Холодні страви та закуски</b>	<b>368</b>	
згідно ТК	Брускета з соленим лососем та сирним соусом	23	100/25/25
згідно ТК	Брускета з прошутто та печеним перцем	55	100/30/30
згідно ТК	Брускета з томатами та сиром «Моцарелла»	31	100/30/25
згідно ТК	Асорті рибне (лосось солений, осетрина, солена макрель, масляна)	23	30/30/30/30
згідно ТК	Ікра червона лососева з маслом та тостами	23	40/20/60
згідно ТК	Тар-тар з лососем та сиром «Філадельфія», свіжим огірком, ікрою Тобіко, майонезом та тостами	23	125/25/50
згідно ТК	Капрезе з томатами та сиром «Моцарелла»	31	100
згідно ТК	Овочеve асорті (свіжі огірки, томати, солодкий перець)	31	30/30/30
згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, балик, бекон, ковбаса салями)	55	30/30/30/30
згідно ТК	Асорті сирне (сир «Камамбер», сир «Російський», сир«Дор-блю», сир «Бринза»)	74	30/30/30/30
	<b>Другі гарячі страви</b>	<b>613</b>	
згідно ТК	Парові овочі (помідори, перець болгарський, цвітна капуста, брюссельська капуста, зелена стручкова квасоля)	194	40/40/40/40/40
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	97	100
згідно ТК	Манна каша на молоці	97	100
згідно ТК	Ячня з курячим філе з шпинатом та грінками	45	125/50
згідно ТК	Ячня глазунья з відвареними ковбасками та грінками	45	150/50
згідно ТК	Ячня на хлібі зі смаженою цибулею, грибами "Шитаки" та руколою з білими грибами	45	150
згідно ТК	Омлет з капрезе з помідорами, сиром «Моцарелла» та соусом "Песто"	45	125/30
згідно ТК	Омлет з броколі з білими грибами та сиром «Фета»	45	125
	<b>Солодкі страви</b>	<b>245</b>	
згідно ТК	Млинці з сиром, родзинками та сметаною	58	125/30
згідно ТК	Сирнички по-домашньому з сметаною та джемом	56	100/25/25
згідно ТК	Асорті фруктове (банан, яблуко, виноград, апельсин)	50	30/30/30/30
	Пластівці «Start» (кукурудзяні, з медом, шоколадні)	25	50/50/50
	Мед бджолиний, повидло яблучне, джем полуничний	20	25/25/25
	Сухофрукти (родзинки, курага, інжир, фініки)	15	15/15/15/15
	Йогурт «Активіа» (злаки, ананас, полуниця-суниця)	21	290
	<b>Гарячі напої</b>	<b>44</b>	
згідно ТК	Чай імбирний з лимоном	5	115/10
згідно ТК	Чай м'ятний	5	200
згідно ТК	Еспресо	9	15
згідно ТК	Американо	9	50
згідно ТК	Капучино	8	100
	Молоко «Яготинське» 2,6%	8	100
	<b>Холодні напої</b>	<b>44</b>	
	Вода мінеральна «Моршинська» (слабогазована)	11	500
	Вода мінеральна «Моршинська» (негазована)	11	500
	Томатний сік «Sandora»	6	100
згідно ТК	Апельсиновий фреш	8	100
згідно ТК	Яблучний фреш	8	100
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	<b>141</b>	
	Хліб тостовий пшеничний	14	50
	Хліб тостовий зерновий	14	50
	Чабата	14	50
	Булочка пшенична	14	50
	Булочка із житнього борошна	14	50

1	2	3	4
	Круасани в асортименті (малина, вишня, полуниця, шоколад)	25	120
	Мафін шоколадний	23	1 шт.
	Печиво вівсяне	23	1 шт.

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 158 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4
	<b>Фірмові страви</b>		
згідно ТК	Лосось «від шефа» (філе лосося, картопля, помідор, огірок, олія, соус «Бальзаміко»)	85	200/280
згідно ТК	Свинина по-візантійськи (свинина, сік апельсиновий, оливки, картопля, сир «Грана-падано»)	95	150/200
згідно ТК	Телятина під вишнево-вершковим соусом (телятина, вишня, мускатний горіх, вершки 10%)	85	250/50
згідно ТК	М'ясні рулетки «Афіни» з ніжним тальятеле (телятина, сир «Бринза», перець болгарський, шпинат, локшина тальятеле)	75	240/250
	<b>Холодні страви і закуски</b>	<b>1459</b>	
згідно ТК	Рибний сет з тигровими креветками та ікром (масляна, лосось, креветки, червона ікра)	122	100/100/100/80
згідно ТК	Закуска з авокадо і сьомги (сьомга малосольна, авокадо, мікс салатів, соус з зернистою гірчицею)	120	260
згідно ТК	Тигрові креветки з вершковим соусом (креветки, помідор, салатний лист, соус вершковий)	123	130/50
згідно ТК	Салат «Темза» (сьомга малосольна, кукурудза, помідор, грінки, сир «Російський», салатний лист, майонез)	64	200
згідно ТК	Салат з лососем та манговим соусом (лосось, мікс салатів, авокадо, кунжутне насіння, соус на основі манго та оливкової олії)	55	200
згідно ТК	Салат «Цезар» з креветками (мікс салатів, креветки, грінки пшеничні, сир «Пармезан»)	73	200
згідно ТК	Салат з авокадо та в'яленими помідорами з соусом «Песто»	45	200/50
згідно ТК	Салат «Грецький» (огірок, помідор, перець болгарський, горіх кедровий, цибуля зелена, кріп)	83	200
згідно ТК	Салат зі смаженим сиром «Камамбер» (салатний мікс, сир «Камамбер», оливкова олія, вишневий соус)	64	200
згідно ТК	Асорті овочево (огірок, помідор, болгарський перець, зелена цибуля)	63	100/100/100/60
згідно ТК	Асорті домашнє (огірок квашений, помідор квашений, капуста квашена, маринований перець, маринована слива)	63	100/100/100/100/100
згідно ТК	М'ясна тарілка (шинка, бекон, ковбаса салями, яловичина копчена, мисливські ковбаски, соус хрін)	438	100/100/100/100/100/50
згідно ТК	Сирна тарілка (Сир «Дор-Блю», сир «Горгонзола», сир «Камамбер», сир «Емменталь», козячий сир)	146	50/50/50/50/50
	<b>Гарячі закуски</b>	<b>243</b>	
згідно ТК	Креветки «Роял» (тигрові креветки, томлені у винно-вершковому соусі зі шматочками бекону, на шпинатній подушці)	61	170/80
згідно ТК	Фуа-гра з манговим соте та винно-вишневим соусом	55	200/60/50
згідно ТК	Язик яловичий з білими грибами (язик тушкований з білими грибами, запечений з сиром «Фета»)	65	250
згідно ТК	Запечений баклажан (з яловичиною, помідорами, майонезом, часником та сиром «Російським»)	62	150
	<b>Перші страви</b>	<b>1215</b>	

1	2	3	4
згідно ТК	Суп «Фо» (бульйон на основі телятини з рисовою локшиною, шматками філе телятини та кинзою, подається з гострим соусом - окремо)	91	300/50
згідно ТК	Бульйон з курячими фрикадельками	91	250
згідно ТК	Грибна юшка з шампінйонів з локшиною	445	250
згідно ТК	Суп-крем з баклажанів та сиром «Дор-блю»	466	250
згідно ТК	Крем-суп зі шпинату (вершковий крем зі шпинату з моцарелою та копченою сьомгою)	122	200
	<b>Другі страви</b>	<b>1459</b>	
згідно ТК	Форель по-португальськи (фарширована печерицями та цибулею, тушкована в білому вині)	54	100
згідно ТК	Лосось на овочевій подушці (запечене філе лосося на подушці із селери, шпарагівки та помідора)	56	140/180
згідно ТК	Шпинатна принцеса (ніжне філе форелі, фаршироване сиром «Фета», шпинатом та горіхами, шпинатно-вершковим соусом)	55	100
згідно ТК	Креветки тушковані у вершково-сирному соусі	54	300
згідно ТК	Яловича грудинка з білим соусом (відварна яловича грудинка з соусом на основі селери, цибулі, кореня петрушки та вершків)	86	200
згідно ТК	Яловичина з соусом «Теріякі» (яловиче філе, мариноване в соусі «Теріякі», обсмажене на грилі, подається з пірамідкою з баклажану, цибулі та сиру «Моцарела»)	94	350
згідно ТК	Свинина по-лицарськи (обсмажене свинне філе на подушці з картопляного пюре та петрушки з соусом на основі шинки, цибулі та вершків)	96	350
згідно ТК	Стейк з свинини	86	100
згідно ТК	Стейк з яловичини	86	100
згідно ТК	Ребра свинні під медовим соусом (обсмажені та тушковані з медом і пивом)	76	100
згідно ТК	Яловичий медальйон (філе телятини, фаршироване сиром «Дор-блю» та запечене в беконі)	76	100
згідно ТК	Стейк з курки з маслом «Метрдотель»	96	100
згідно ТК	Курячий «Деволій» з сиром та печерицями (куряче філе, фаршироване начинкою з сиру та печериць, подається з картопляним пюре)	74	160/100
згідно ТК	Ніжка кролика «Стратфорд» (томлена у вершковому соусі ніжка кролика, подається зі спаржевою квасолею та сиром «Дор-блю»)	86	350/50/30
згідно ТК	Рулет з кролика під грибним соте (рулет з кролика з білими грибами, грибний соус, соте: печериці, помідори чері, базилік, цибуля)	92	300/100
згідно ТК	Овочі на грилі (баклажан, помідор, перець болгарський)	36	50/50/50
згідно ТК	Рис з овочами (рис, морква, перець болгарський, кукурудза)	146	150
згідно ТК	Картопля фрі	37	150
згідно ТК	Картопляне пюре	37	150
згідно ТК	Картопля відварна, обсмажена з кропом	36	150
	<b>Солодкі страви</b>	<b>486</b>	
згідно ТК	Шоколадний фондан з фісташковим морозивом	121	130/50
згідно ТК	Крем-брюле (десерт із заварного крему з карамельною скоринкою)	122	100
згідно ТК	Полуничний мус (з мармеладом і профітролем з заварним кремом)	122	150/1шт.
згідно ТК	Морозиво з поливками (ягідний соус, шоколад, карамель)	121	150/50
	Гарячі напої власного виробництва	69	
згідно ТК	Чай "З імбирем" (чорний індійський чай з імбирем та медом)	12	300/25
згідно ТК	Чай із свіжої м'яти (натуральна трав'яна суміш із листя свіжої м'яти)	9	300

1	2	3	4
згідно ТК	Чай "Жасминовий" (зелений чай сорту "моліхуа" з квітками жасмину)	9	300
згідно ТК	Кава «Еспресо» (Арабіка 100%)	11	50
згідно ТК	Кава «Американо» (Арабіка 100%)	9	100
згідно ТК	Кава «Капучино» (Арабіка 100%)	9	100
згідно ТК	Кава «Лате» (Арабіка 100%)	10	200
	<b>Холодні напої власного виробництва</b>	<b>139</b>	
згідно ТК	Узвар полуничний (сухофрукти)	40	250
згідно ТК	Лимонад апельсин-маракуйя (апельсиновий сік, сироп маракуйя, лимонний фреш, ківі, апельсин, лимон, газована вода)	35	250
згідно ТК	Лимонад малина-диня (малина, сироп диневий, лимон, лимонний фреш, газована вода)	30	250
згідно ТК	Лимонад обліпіха-імбир (обліпіха, імбир, лимон, сироп маракуйєвий, газована вода)	34	250
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	<b>833</b>	
	Хліб пшеничний	69	50
	Хліб сирний	34	50
	Хлібна корзина (хліб чабата, грісіні)	35	400
	Торт «П'яна вишня» (Шоколадний бісквіт, заварний крем «Сабайон», вишня, маринована в коньяку, зверху шоколадний ганаш)	231	100
	Штрудель з яблуками	231	250
	Чізкейк з малиновим джемом	233	130

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану на 158 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
1	2	3
<b>Вино-горілчані вироби</b>	<b>139</b>	
Горілка «Green Day Ultra Soft», Україна	4	0,5/0,05
Горілка «Green Day», Україна	4	0,5/0,05
Горілка «Green Day Crystal», Україна	4	0,5/0,05
Горілка «Absolut Pears» (зі смаком груші), Швеція	4	0,7/0,05
Горілка «Absolut Kurant» (зі смаком смородини), Швеція	4	0,7/0,05
Горілка «Absolut Vodka», Швеція	4	0,5/0,05
Коньяк «Martell V.S.», Франція	4	0,5/0,05
Коньяк «Martell V.S.O.P.», Франція	3	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy X.O.», Франція	3	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy V.S.O.P.», Франція	3	0,5/0,05
Бренді «Шустов», Україна	3	0,7/0,05
Бренді "Gold King Napoleon V.S.O.P.", Франція	3	0,7/0,05
Бренді «Iverioni 3*», Грузія	3	0,7/0,05
Лікер «BVLand Creme de Cafe», кавовий, Іспанія	3	0,7/0,05
Лікер «Malibu», Барбадос	3	1,0/0,05
Вино «Passito di Noto», біле, солодке, Італія	5	0,75/0,1
Вино «Gewurztraminer Reserve semisweet», біле, напівсолодке, Франція	5	0,75/0,1
Вино «Chardonnay Reserva Tarapaca», біле, сухе, Чілі	5	0,75/0,1
Вино «Sauvignon Blanc Marlborough Sun», біле, сухе, Нова Зеландія	5	0,75/0,1
Вино «Riesling Trocken, Dr. Loosen», біле, сухе, Німеччина	5	0,75/0,1
Вино «Assisi Grechetto», біле, сухе, Італія	5	0,75/0,1
Вино «Montes Cherub», рожеве, сухе, Чілі	5	0,75/0,1
Вино «Chateau Mukhrani, Tavkveri», рожеве, сухе, Грузія	5	0,75/0,1
Вино «Brachetto d'Acqui», червоне, солодке, Італія	5	0,75/0,1

1	2	3
Вино «Merlot», червоне, напівсолодке, Іспанія	5	0,75/0,1
Вино «Entrecote», червоне, напівсухе, Франція	5	0,75/0,1
Вино «Cabernet Sauvignon Alcira Vineyard», червоне, сухе, Австралія	5	0,75/0,1
Вино «Pinot Noir», червоне, сухе, Німеччина	5	0,75/0,1
Вино «Zinfandel Vintners Blend», червоне, сухе, США	5	0,75/0,1
Шампанське «Brut Millesime», біле брют, Франція	5	0,75/0,1
Шампанське «Dom Perignon Rose», рожеве брют, Франція	4	0,75/0,1
Вино ігристе «Rose Brut Grand Reserve», рожеве брют, Україна	4	0,75/0,1
Вино ігристе «Seleccion Raventos Brut», біле брют, Іспанія	4	0,75/0,1
<b>Мінеральні води</b>	<b>111</b>	
Вода мінеральна «Vorjomi», сильногазована	37	0,5
Вода мінеральна «Моршинська Premium», слабогазована	37	0,5
Вода мінеральна «Моршинська Premium», негазована	37	0,5
<b>Фруктові води</b>	<b>69</b>	
Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»	18	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Пепсі»	18	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Мірінда Апельсин»	16	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «7UP»	17	0,5
<b>Соки</b>	<b>28</b>	
Сік «Сандора» (апельсин)	5	0,2
Сік «Сандора» (яблуко)	5	0,2
Сік «Сандора» (мультивітамін)	6	0,2
Сік «Сандора» (банан)	6	0,2
Сік «Сандора» (манго)	6	0,2
<b>Пиво</b>	<b>35</b>	
Пиво темне "Львівське" Роберт Домс Мюнхенський, 4,5%, Україна	7	0,46
Пиво світле «Kronenbourg 1664 Blanc», 4,8%, Україна	7	0,35
Пиво світле «Hoegaarden White», безалкогольне, Бельгія	7	0,33
Пиво світле «Corona Extra», 4,2%, Мексика	7	0,5
Пиво світле «Heineken», 5,0%, Нідерланди	7	0,35

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Потреба закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах визначається на основі меню основного підприємства харчування (без розрахунків) та наводиться у вигляді табл.3.24.

**Таблиця 3.24 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	куряче філе	охолоджене
	свинина - корейка	охолоджена
	свинина - вирізка	охолоджена
	свинні ребра	охолоджені
	яловичина - вирізка	охолоджена
	яловича грудинка	охолоджена
	яловичина - спинка	охолоджена
	язик яловичий	охолоджений
	телятина - вирізка	охолоджена
телятина - лопатка	охолоджена	

1	2	3
	кролятина - нога	охолоджена
	кролятина - тушка	охолоджена
	фуа-гра	охолоджена
Риба та морепродукти	лосось	охолоджений
	філе лосося	охолоджене
	осетрина	охолоджена
	масляна	охолоджена
	креветки	охолоджені
	тигрові креветки	охолоджені
	форель	охолоджена
	форель – філе	охолоджена
	М'ясна та рибна гастрономія	салямі «Польська»
прошутто		фасоване, в/г
шинка		фасована, в/г
балик		фасований, в/г
бекон		фасований, в/г
мисливські ковбаски		фасовані, в/г
яловичина		копчена
лосось		солений
макрель		солена
сьомга		малосольна
сьомга		копчена
ікра червона лососева		фасована
ікра «Тобіко»		фасована
Молоко, молочні та жирові продукти		молоко
	масло вершкове	фасоване, 73%
	яйця курячі	фасовані
	сметана	фасована, 15%
	вершки	пакетовані, 10%
	сир «Моцарелла»	фасований
	сир «Філадельфія»	фасований
	сир «Камамбер»	фасований
	сир «Російський»	фасований
	сир «Дор-блю»	фасований
	сир «Бринза»	фасований
	сир «Фета»	фасований
	сир «Грана-падано»	фасований
	сир «Пармезан»	фасований
	сир «Горгонзола»	фасований
	сир «Емменталь»	фасований
	козячий сир	фасований
	кисломолочний сир	фасований
	йогурт «Активія» ананас	пляшковий
	йогурт «Активія» полуниця-суниця	пляшковий
	йогурт «Активія» злаки	пляшковий
	морозиво фісташкове/пломбір	фасоване
	Овочі та зелень	картопля
морква		свіжа
помідори		свіжі
болгарський перець		свіжий
огірки		свіжі
цвітна капуста		свіжа
зелень петрушки		свіжа
брюсельська капуста		свіжа
броколі		свіжі
зелена стручкова квасоля		свіжа

1	2	3
	цибуля	свіжа
	баклажан	свіжий
	часник	свіжий
	гриби білі	свіжі
	гриби "Шитаки"	свіжі
	шампіньйони	свіжі
	печериці	свіжі
	авокадо	свіже
	базилік	свіжий
	шпинат	свіжий
	рукола	свіжа
	кинза	свіжа
	салат фрізе	свіжий
	салат ескарол	свіжий
	салат радічіо	свіжий
	салат айсберг	свіжий
	спаржева квасоля	свіжа
	помідори чері	свіжі
	селера	свіжа
	цибуля зелена	свіжа
	кріп	свіжий
	м'ята	свіжа
	корінь петрушки	свіжий
Фрукти та ягоди	лимон	свіжий
	банан	свіжий
	яблука	свіжі
	апельсин	свіжий
	ківі	свіже
	імбир	свіжий
	манго	свіже
	виноград	свіжий
	вишня	фасована
	малина	фасована
обліпіха	фасована	
Бакалійні товари	огірок	квашений
	помідор	квашений
	капуста	квашена
	перець болгарський	маринований
	слива	маринована
	оливки	консервовані
	кукурудза	консервована
	в'ялені томати	консервовані
	майонез	пакетований, 67%
	олія оливкова	пляшкова
	джем полуничний	консервований
	джем малиновий	консервований
	повидло яблучне	консервоване
	карамель	фасована
	мед бджолиний	фасований
	сироп маракуйя	пляшковий
	сироп диневий	пляшковий
	курага	фасована
	інжир	сушений
	родзинки	фасовані
полуниця	сушена	
мускатний горіх	фасований	

1	2	3
	горіх волоський	фасований
	горіх кедровий	фасований
	кунжутне насіння	фасоване
	чорний індійський чай	фасований
	зелений чай сорту "моліхуа"	фасований
	квіти жасмину	фасовані
	кава «Арабіка» 100%	фасована
Сухі продукти	борошно	пакетоване , в/г
	вівсяні пластівці	фасовані
	манна крупа	фасована
	локшина тальятеле	фасована
	рисова локшина	фасована
	локшина	фасована
	рисова крупа	фасована
	пластівці «Start» кукурудзяні	пакетовані
	пластівці «Start» з медом	пакетовані
пластівці «Start» шоколадні	пакетовані	
Кондитерські та хлібобулочні вироби	чіабата	фасована
	хліб пшеничний	фасований
	хліб тостовий пшеничний	фасований
	хліб тостовий зерновий	фасований
	хліб сирний	фасований
	грісіні	фасовані
	булочка пшенична	фасована
	булочка із житнього борошна	фасована
	круасан зі смаком малини	фасований
	круасан зі смаком вишні	фасований
	круасан зі смаком полуниці	фасований
	круасан зі смаком шоколаду	фасований
	мафін шоколадний	фасований
	шоколадний фондан	фасований
	профітролі	фасовані
	торт «П'яна вишня»	фасований
	десерт «Чізкейк»	фасований
	штрудель з яблуками	фасований
	печево вівсяне	фасоване
	мармелад	фасований
Напої алкогольні	горілка «Absolut Pears»	пляшкова
	горілка «Absolut Kurant»	пляшкова
	горілка «Absolut Vodka»	пляшкова
	горілка «Green Day Ultra Soft»	пляшкова
	горілка «Green Day»	пляшкова
	горілка «Green Day Crystal»	пляшкова
	коньяк «Martell V.S.»	пляшковий
	коньяк «Martell V.S.O.P.»	пляшковий
	коньяк «Hennessy X.O.»	пляшковий
	коньяк «Hennessy V.S.O.P.»	пляшковий
	бренді "Gold King Napoleon V.S.O.P."	пляшкове
	бренді «Iverioni 3*»	пляшкове
	бренді «Шустов»	пляшкове
	лікер «BVLand Creme de Cafe»	пляшковий
	лікер «Malibu»	пляшковий
	пиво «Corona Extra»	пляшкове
	пиво "Львівське" Роберт Домс Мюнхенський	пляшкове
	пиво «Kronenbourg 1664 Blanc»	пляшкове
пиво «Heineken»	пляшкове	

1	2	3
	вино «Passito di Noto»	пляшкове
	вино «Chardonnay Reserva Tarapaca»	пляшкове
	вино «Sauvignon Blanc Marlborough Sun»	пляшкове
	вино «Gewurztraminer Reserve semisweet»	пляшкове
	вино «Riesling Trocken, Dr. Loosen»	пляшкове
	вино «Assisi Grechetto»	пляшкове
	вино «Montes Cherub»	пляшкове
	вино «Chateau Mukhrani, Tavkveri»	пляшкове
	вино «Chateau Mukhrani, Tavkveri»	пляшкове
	вино «Pinot Noir»	пляшкове
	вино «Zinfandel Vintners Blend»	пляшкове
	вино «Entrecote»	пляшкове
	вино «Merlot»	пляшкове
	вино «Brachetto d'Acqui»	пляшкове
	вино «Rose Brut Grand Reserve»	пляшкове
	вино «Seleccion Raventos Brut»	пляшкове
	шампанське «Brut Millesime»	пляшкове
	шампанське «Dom Perignon Rose»	пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	вода мінеральна «Моршинська», слабогазована	пляшкова
	вода мінеральна «Моршинська», негазована	пляшкова
	томатний сік «Sandora»	пакетований
	вода мінеральна «Vorjomi», сильногазована	пляшкова
	вода мінеральна «Моршинська Premium», слабогазована	пляшкова
	вода мінеральна «Моршинська Premium», негазована	пляшкова
	напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»	пляшковий
	напій безалкогольний сильногазований «Пепсі»	пляшковий
	напій безалкогольний сильногазований «Мірінда Апельсин»	пляшковий
	напій безалкогольний сильногазований «7UP»	пляшковий
	сік «Сандора» (апельсин)	пакетований
	сік «Сандора» (яблуко)	пакетований
	сік «Сандора» (мультивітамін)	пакетований
	сік «Сандора» (банан)	пакетований
	сік «Сандора» (манго)	пакетований
	пиво світле «Hoegaarden White»	пляшкове

Після визначення потреб підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах розробляємо та описуємо структурно-технологічну схему виробництва закладу ресторанного господарства.

Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану готелю категорії 4\* (додаток Д).

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

В закладах ресторанного господарства проектного засобу розміщення застосовуються наступні види обслуговування: “шведський стіл” – ресторан (під час сніданку); вільний вибір страв і напоїв “А ля карт”- ресторан (обід, вереря), кав’ярня,

лобі-бар (при вестибюлі), бар на поверсі (допоміжний бар), бар при басейні, обслуговування в номерах готелю.

Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування - "шведський стіл") (додаток Ж).

Принцип «шведського столу» полягає у вільному виборі виставлених на загальний стіл страв та самообслуговуванні. Даний метод дозволяє збільшити пропускну спроможність зали та прискорити процес обслуговування.

"А-ля карт" (a la carte) - меню, в якому вказується індивідуальна ціна на кожен порційну страву. Гості з меню страв і напоїв обирають те, що їм найбільше подобається. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування та сервірування замовлених страв і напоїв. За такого обслуговування гість може отримати від офіціанта пораду, а офіціант, зі свого боку, бере активну участь у виборі страв і напоїв. Незважаючи на те, що метод "а ля карт" вважається найбільш трудомістким, на сьогодні він є найпоширенішим методом обслуговування в ресторанах, тому що найбільше відповідає бажанням гостей.

Room service або обслуговування в номерах означає, що гість, може користуватися спектром послуг готелю, не виходячи з номера. Прийом замовлень на обслуговування в номерах може здійснюватися: в поверхових барах або спеціальних приміщеннях, де встановлюється телефон або обладнується сигналізація для виклику в номер офіціанта; безпосередньо в ресторані через метрдотеля (по телефону або особисто); на рецепції (по телефону або особисто). В проєктованому готелі категорії 4\* послуга room service буде цілодобовою. Оплата за послугу здійснюється в момент доставки, в інших випадках можлива оплата в момент розрахунку за проживання. Терміни доставки їжі в номер: сніданок 20 хв.; обід 20 хв.; вечеря 30 хв.

Служба обслуговування харчуванням в номерах (room service) входить до складу служби ресторанного господарства і підпорядковується безпосередньо менеджеру служби ресторанного господарства. До складу служби Room Service входить менеджер, офіціанти, а також співробітники міні-бару, які займаються його перевіркою і поповненням в номерах гостей.

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва підприємства харчування та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» визначаємося із складом і площею приміщень основного закладу ресторанного господарства [27]. Узагальнену інформацію подаємо у вигляді табл. 3.25.

**Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 158 місць**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2	3
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Аванзал, хол	20,0
2	Вестибюль	50,0
3	Обідня зала	332,0
4	Банкетна зала	115,0
5	Гардероб	16,0
6	Жіноча вбиральня	8,0
7	Чоловіча вбиральня	6,0
8	Туалетна при вбиральні	6,0
9	Дитяча вбиральня	10,0
10	Вбиральня для маломобільних груп населення	14,0
<i>Виробничі</i>		
11	Гарячий цех	40,0
12	Холодний цех	30,0
13	М'ясо-рибний цех	24,0
14	Овочевий цех	20,0
15	Приміщення для різання хліба	8,0
16	Буфет	14,0
17	Мийна столового посуду	12,0
18	Сервізна	12,0
19	Мийна кухонного посуду	13,0
20	Роздавальна	8,0
<i>Складські</i>		
21	Завантажувальна	25,0
22	Охолоджувальна камера для м'яса та риби	11,0
23	Охолоджувальна камера для молочно-жирової продукції та гастрономії	8,0
24	Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	11,0
25	Охолоджувальна камера для кондитерських виробів	6,0
26	Охолоджувальна камера для напоїв	8,0
27	Неохолоджувальні комори для картоплі та коренеплодів	6,0
28	Неохолоджувальні комори для сухих продуктів	10,0
29	Неохолоджувальні комори для бакалійних товарів	6,0
30	Неохолоджувальні комори для горілчаних виробів (вина) та напоїв	11,0
31	Комора тари та інвентарю	8,0
32	Склад матеріально-технічного забезпечення	8,0
<i>Службово-побутові</i>		
33	Приміщення завідуючого виробництвом	8,0
34	Приміщення офіціантів і барменів	8,0
35	Гардероб чоловічий	6,0
36	Гардероб жіночий в ресторані	5,0
37	Роздягальня з душовою жіноча	10,0

1	2	3
38	Роздягальня чоловіча з душовою	10,0
39	Білизняна	8,0
40	Приміщення комірника	6,0
41	Комора прибирального інвентарю та обладнання	8,0
<i>Технічні</i>		
42	Електрощитова	12,0
43	Теплопункт	15,0
44	Венткамера припливна	24,0
45	Венткамера витяжна	12,0
<b>Корисна площа закладу</b>		<b>1014,0</b>

Машинного відділення немає, оскільки охолоджувальні камери збірно-розбірного типу.

Площу вестибюля закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 0,32 м<sup>2</sup> на одного споживача. Площу гардеробу розраховуємо виходячи з показника – 0,1 м<sup>2</sup>, на одного відвідувача. Санвузли: до структури цих приміщень входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень, проектуємо площею по 7 м<sup>2</sup>, окремо для жінок, окремо для чоловіків. В ресторані передбачаємо аванзалу площею 20 м<sup>2</sup>.

Для розрахунку банкетної зали для відвідувачів використовуємо коефіцієнт – 0,73 м<sup>2</sup>, для обідньої зали ресторану використовуємо коефіцієнт – 2,1 м<sup>2</sup> на одного відвідувача, який дасть можливість збільшити площу торговельної зали та полегшити обслуговування відвідувачів, за рахунок вільних зон.

Отже, корисна площа ресторану становить 1014 м<sup>2</sup>.

### 3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Відповідно до обраної категорії та місткості майбутнього засобу розміщення (готель категорії 4\* на 99 номерів – 175 місць) і згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначаємося зі складом приміщень фізкультурно-оздоровчої групи.

Корисну площу номеру, розраховуємо, як суму площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування (*додаток І, формула 3.1*).

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наводимо у вигляді табл. 3.26.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Вестибюль Wellness-центру</i>				
Стійка реєстрації	Zebra	1	8000x900x1100	7,2
Стілець	АКЛАС TITO	2	450x480x1050	0,43
Диван	GEDSER	2	1500x900x900	2,7
Крісло	Visit Solo	4	800x900x900	2,8
Журнальний столик	DOKKEDA	2	760x600x470	0,91
Стійка для преси	МаркетМастер Стенд А4	1	260x260x1300	0,07
<b>Всього</b>				<i>S<sub>кор</sub> = 14,11</i>
<i>Жіночий гардероб з душовими та санвузлами</i>				
Шафа гардеробна	IKEA HEMNES	13	300x500x400	1,95
Лава	УХЛ-МАШ С-1000	3	1000x375x450	1,12
Душова кабіна	SERENA 3202 SE M	4	900x900x1950	3,2
Унітаз	KOLO MODO L39004	2	764x360x625	0,55
Умивальник	Catalano Premium 120	2	500x800x455	0,8
Тримач для рушників	АТМА D 410С	2	180x240x125	-
Кошик для сміття	Алеана Євро	2	214x300	0,13
<b>Всього</b>				<i>S<sub>кор</sub> = 7,75</i>
<i>Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами</i>				
Шафа гардеробна	IKEA HEMNES	13	300x500x400	1,95
Лава	УХЛ-МАШ С-1000	3	1000x375x450	1,12
Душова кабіна	SERENA 3202 SE M	4	900x900x1950	3,2
Унітаз	KOLO MODO L39004	2	764x360x625	0,55
Умивальник	Catalano Premium 120	2	500x800x455	0,8
Тримач для рушників	АТМА D 410С	2	180x240x125	-
Кошик для сміття	Алеана Євро	2	214x300	0,13
<b>Всього</b>				<i>S<sub>кор</sub> = 7,75</i>
<i>Тренажерний зал</i>				
Велотренажер	USA Style Air bike	2	950x600x1300	1,14
Бігова доріжка	USA Style SW-550	2	1680x730x1390	2,45
Орбітрек	FitLogic CT1901A	2	1450x510x1600	1,48
Гіперекстензія	InterAtletika HL009	1	983x675x779	0,66
Лава для пресу	InterAtletika HL005	1	1090x510x690	0,55
Лава атлетична	USA Style SS-307	1	1210x626x1185	0,76
Комбінований верстат	Inter Atletika ST042	1	1524x1159x2213	1,77
Силова станція	FITFABRICA Multi Gym 1000	1	1710x1525x1160	2,6
Шведська стінка	Уют Спорт Fitness Pro m.2	1	2400x680x1450	1,63
Стійка універсальна	InterAtletika Рекорд (ST 011)	1	2200x900x965	1,98
Лава під штангу	HouseFit (HG 2093)	1	1640x950x1220	1,56
Лава регульована для вправ	InterAtletika HL004	1	1410x610x450	0,86
<b>Всього</b>				<i>S<sub>кор</sub> = 17,44</i>
<i>Кімната інструкторів</i>				
Стіл	Star-M	1	1200x750x660	0,9
Стілець	Bono	2	630x800x460	1,0
Шафа	ОН-23/1-20	1	600x600x1900	0,36
Стелаж	ОН-8-20	1	600x380x1900	0,23
Комп'ютерний стіл	Ніка-42-20	1	800x500x860	0,4
Ноутбук	Lenovo V130-14IKB	1	343x247x203	-
Крісло	GALANT GTP9	1	430x520x870	0,22

1	2	3	4	5
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 3,11$
<b>Кімната для зберігання спортивного інвентарю</b>				
Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/60/150	3	600x500x1500	0,9
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,9$
<b>Сауна</b>				
Електрокаменка	Amazon SAM-B25	1	780x375x360	0,29
Парогенератор з системою управління	Coasts KSB-150	1	650x380x320	0,25
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,54$
<b>Кімната відпочинку при сауні</b>				
Диван	Давідос	1	2030x880x1100	1,79
Стіл	Star-M	1	1200x750x660	0,9
Стільці	Bono	4	630x800x460	2,02
Телевізор	Sony KD43XE7005BR	1	620x971x242	-
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 4,71$
<b>Парна</b>				
Електрокаменка	Amazon SAM-B25	1	780x375x360	0,29
Парогенератор з системою управління	Coasts KSB-150	1	650x380x320	0,25
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 0,54$
<b>Кімната відпочинку при парній</b>				
Диван	Давідос	1	2030x880x1100	1,79
Стіл	Star-M	1	1200x750x660	0,9
Стільці	Bono	4	630x800x460	2,02
Телевізор	Sony KD43XE7005BR	1	620x971x242	-
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 4,71$
<b>Басейн</b>				
Басейн	Lagos	1	15000x6400x1500	96
Шезлонг	Allibert Daytona	16	1800x650x220	18,72
Столик біля шезлогну	Papatya Suda	16	400x350x355	2,24
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 116,96$
<b>Приміщення з джакузі</b>				
Джакузі	IQUE Dreamline-II 2200-II-DD-BP	2	900x1890x2040	3,4
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 3,4$
<b>Приміщення з чанами</b>				
Чани	Oxia Wood 9444-43165	2	d=10	2,88
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 2,88$
<b>Приміщення для масажу та спа-процедур</b>				
Масажна кушетка	Ukrestet	4	1890x600x560	4,54
Шафа	Classic	2	600x380x1900	0,46
Тумбочка	BJERRINGBRO	2	530x450x1000	0,48
Стілець	HC-122K	2	630x800x460	1,0
Душова кабіна	Cersanit INEBA	1	900x900x1850	0,81
Візок косметологічний	Domanski	4	600x430x820	1,03
Ширма	Viki	2	400x1000x1700	0,8
Вішалка для одягу	GUDME	4	830x430x930	1,43
Бокс для рушників	PP-1 (000705)	2	200x610x610	0,24
<b>Всього</b>				$S_{кор} = 10,98$
<b>Косметологічний кабінет</b>				
Косметологічна кушетка	BYU 201	1	1890x600x560	1,13
Візок косметологічний	Domanski	2	600x430x820	0,52
Шафа	Classic	1	600x380x1900	0,23
Тумбочка	BJERRINGBRO	2	530x450x1000	0,48

## продовження таблиці 3.26

1	2	3	4	5
Стілець	НС-122К	2	630x800x460	1,0
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 3,36</math></b>
<i>Салон краси</i>				
Перукарське крісло	HROOVE FORM HR8326K	2	640x380x550	0,49
Мийка перукарська	B-18	1	650x1300x920	0,84
Дзеркало	M603 LUKAS	1	800x1900	-
Робоче місце перукаря	"Амелія" MAX	1	400x2200x860	0,88
Манікюрний стіл	VM126	1	1150x500x800	0,57
Стілець	НС-1015WP	4	630x800x460	2,02
Крісло педикюрне	BYU 240	1	2000x660x720	1,32
Візок для перукаря	VM1001	2	600x430x820	0,52
Шафа	Classic	1	600x380x1900	0,23
Тумбочка	BJERRINGBRO	2	530x450x1000	0,48
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 7,35</math></b>
<i>Кімната дієтолога</i>				
Стіл	НИКА Юнона-120	1	1200x600x750	0,72
Стілець	АКЛАС ТІТО	1	450x480x1050	0,22
Шафа для документів	МебельОК	2	800x450x1800	0,72
Диван	МебельОК Стівенс-2	1	1410x830x760	1,17
Крісло	МебельОК Марс	1	800x830x960	0,66
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 3,49</math></b>
<i>Медичний кабінет</i>				
Стіл	Star-M	1	1200x750x660	0,9
Стілець	Bono	2	630x800x460	1,0
Шафа	ОН-23/1-20	1	600x600x1900	0,36
Стелаж	ОН-8-20	1	600x380x1900	0,23
Комп'ютерний стіл	Ніка-42-20	1	800x500x860	0,4
Ноутбук	Lenovo V130-14ІКВ	1	343x247x203	-
Крісло	GALANT GTP9	1	430x520x870	0,22
Кушетка	КС	1	1890x600x560	1,13
Ширма медична	Ш(1-5)	1	660x1770	-
Умивальник	Juventa	1	500x800x455	0,4
Тримач для рушників	ATHMA D	1	180x240x125	-
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 4,64</math></b>
<i>Туалет при медичному кабінеті</i>				
Унітаз	Colombo	1	764x360x625	0,28
Умивальник	Juventa	1	500x800x455	0,4
Тримач для рушників	ATHMA D	1	180x240x125	-
Кошик для сміття	SPIRELLA Akira	1	214x300	0,06
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 0,74</math></b>
<i>Службовий санітарно-технічний блок</i>				
Унітаз	Cersanit Eko E011	2	650x355x755	0,47
Умивальник	Cersanit Eko 55	3	560x455x1100	0,77
Душова кабіна	Cersanit INEBA 185X90	1	900x900x1850	0,81
<b>Всього</b>				<b><math>S_{кор} = 2,05</math></b>

На основі корисної площі (додаток II, формула 3.2) визначаємо орієнтовну загальну площу кожного приміщення. Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наводимо у вигляді табл. 3.27.

**Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
Вестибюль Wellness-центру	47,0
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	26,0
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	26,0
Тренажерний зал	58,0
Кімната інструкторів	10,0
Приміщення для заняття йогою	30,0
Приміщення для заняття фітнесом	30,0
Кімната для зберігання спортивного інвентарю	4,0
Сауна	6,0
Кімната відпочинку при сауні	12,0
Парна	6,0
Кімната відпочинку при парній	12,0
Басейн	390,0
Приміщення з джакузі	12,0
Приміщення з чанами	10,0
Приміщення для масажу та спа-процедур	27,0
Косметологічний кабінет	11,0
Салон краси	25,0
Кімната дієтолога	9,0
Медичний кабінет	16,0
Туалет при медичному кабінеті	5,0
Приміщення для зберігання гірськолижного спорядження і велосипедів	22,0
Службовий санітарно-технічний блок	10,0
<b>Всього</b>	<b>804,0</b>

Одночасну вмістимість тренажерного залу рекомендується приймати не менше 10% місткості готелю, сауни та парної - не менше 1 %. Площа дзеркала води басейна рекомендується приймати не менше 0,55 м<sup>2</sup> на одне місце в готелі.

У готелях категорій 4\* при приміщеннях фізкультурно-оздоровчого призначення слід передбачати медичний кабінет: при місткості до 500 місць - 16 кв.м.

Фізкультурно-оздоровча група приміщень буде знаходитися в окремій будівлі (wellness-центрі) на території проєктованого готелю.

Приміщення з чанами буде розташоване на терасі wellness-центру та обладнане резервуаром з холодною водою. Приміщення з дровами для чанів буде знаходитися під приміщенням для зберігання гірськолижного спорядження і велосипедів (розташоване біля тераси), в спеціальному підвалі.

Також на території готелю проєктуємо відкритий сезонний басейн, місце для відпочинку з видом на гори, майстерню для гірськолижного спорядження та велосипедів, огорожене місце для коней.

### 3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Група приміщень культурно-дозвільного призначення буде розміщена на другому поверсі проектного готелю категорії 4\*.

Склад цієї групи приміщень буде наступним: більярдна, конференц-зали, кімната перекладачів, кімната екскурсоводів, кімната працівника кінного-клубу та іпполога, кімната працівника по догляду за дітьми. Характеристику обраних приміщень наводимо у вигляді табл. 3.28

**Таблиця 3.28 – Приміщення культурно-дозвільного призначення**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1	2	3	4
1.	Більярдна	30,0	Обладнана більярдним столом, диваном для відпочинку та двома кріслами.
2.	Кімната адміністратора конференц-залу	12,0	Передбачена для одного працівника. Обладнана робочим столом та робочим кріслом, шафою-стелажем та комп'ютером.
3.	Конференц-зал «П-стіл»	40,0	Передбачений для проведення конференцій на 10 осіб. Обладнений трьома конференційними столами, десятьма стільцями, тумбою та обладнанням для демонстрації презентацій.
4.	Універсальна конференц-зала	70,0	Передбачений для проведення конференцій на 50 осіб. Обладнений стільцями, стільцями із столиком, трибуною, столом президіуму, сценічним монітором та обладнанням для демонстрації презентацій.
5.	Кімната операторів	11,0	Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома робочими кріслами, шафою-стелажем та комп'ютерами.
6.	Кімната перекладачів	10,0	Передбачена для одного працівника. Обладнана робочим столом та робочим кріслом, шафою-стелажем та комп'ютером.
7.	Кімната екскурсоводів	12,0	Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома робочими кріслами, двома шафами-стелажми та комп'ютерами.
8.	Кімната працівника кінного-клубу та іпполога	12,0	Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома робочими кріслами, двома шафами-стелажми та комп'ютерами.
9.	Кімната працівника по догляду за дітьми	10,0	Передбачена для одного працівника. Обладнана робочим столом та робочим кріслом, шафою-стелажем та комп'ютером.
10.	Приміщення для зберігання спорядження для риболовлі	3,0	Знаходиться на території готелю. Передбачене для зберігання спорядження для риболовлі. Обладнане стелажем.
11.	Приміщення для зберігання приладдя для барбекю, грилю та шашлику	6,0	Знаходиться на території готелю. Передбачене для зберігання приладдя для барбекю, грилю та шашлику.
<b>Всього</b>		<b>216,0</b>	

Частина приміщень цієї групи буде знаходитися на території готелю, а саме: приміщення для зберігання спорядження для риболовлі, приміщення для зберігання приладдя для барбекю, грилю та шашлику, дитяча ігрова площадка. Також для зручності гостей буде облаштовано столики та передбачено місце для пікніка.

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

У готелях на 50-400 осіб площа адміністративного блоку обчислюється з розрахунку 0,12-0,18 м<sup>2</sup> на одне місце. Зважаючи на постійний характер роботи, тут повинно бути денне освітлення та вентиляція. Внутрішнє оформлення - просте, притаманне цій категорії приміщень і загальноприйняте в будівництві. У цих приміщеннях співробітники розміщуються групами від 3 до 10 осіб.

У проектованому засобі розміщення адміністративні приміщення розміщуватимуться на другому поверсі окремим блоком.

До складу даної групи входять наступні приміщення, які будуть об'єднані за функціональними ознаками: - приміщення дирекції (кабінет генерального директора 12 м<sup>2</sup>, приймальня 8 м<sup>2</sup>, кабінет виконавчих директорів 14 м<sup>2</sup>, кабінет заступників директорів 16 м<sup>2</sup>); - приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера 9 м<sup>2</sup> приміщення інженерно-технічного персоналу 18 м<sup>2</sup> та прибиральників прилеглої території 12 м<sup>2</sup>); - приміщення адміністративного підрозділу (кабінет головного бухгалтера 8 м<sup>2</sup>, бухгалтерія 16 м<sup>2</sup>, приміщення каси 6 м<sup>2</sup>; кабінет керівника юридичного відділу та секретаря 12 м<sup>2</sup>; кабінет керівника фінансово-економічного відділу 8 м<sup>2</sup> та приміщення працівників 16 м<sup>2</sup>; кабінет менеджерів кадрової служби 10 м<sup>2</sup> та приміщення працівників 20 м<sup>2</sup>; кабінет маркетолога 8 м<sup>2</sup> та приміщення працівників 14 м<sup>2</sup>; приміщення ІТ-працівників 16 м<sup>2</sup>; кабінет працівників з дотримання санітарно-гігієнічних вимог 12 м<sup>2</sup>; кабінет начальника охорони 8 м<sup>2</sup> та охоронців 16 м<sup>2</sup>; кабінети менеджера служби управління номерним фондом, менеджера служби прийому та розміщення, менеджера служби ресторанного господарства, менеджера Wellness-центру по 8 м<sup>2</sup> та приміщення працівників з обслуговування окремих приміщень Wellness-центру 16 м<sup>2</sup>).

Господарсько-виробничі приміщення знаходяться на цокольному поверсі та об'єднані в окремий блок. До їх складу входять: центральний диспетчерський пост 15 м<sup>2</sup>; вузол зв'язку 14 м<sup>2</sup>; центральна білизняна 34 м<sup>2</sup>; служба прибирання території 14 м<sup>2</sup>; пральня 30 м<sup>2</sup>; складські приміщення 64 м<sup>2</sup>; резервний склад білизни 25 м<sup>2</sup>;

матеріально-технічний склад 52; майстерня 25 м<sup>2</sup>; склад технічних служб 22 м<sup>2</sup>; санвузли (чоловічий 8 м<sup>2</sup> та жіночий 8 м<sup>2</sup>); душові (чоловічі 10 м<sup>2</sup> та жіночі 10 м<sup>2</sup>); господарські приміщення 18 м<sup>2</sup>.

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

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати наводимо у вигляді табл. 3.29.

**Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень готелю категорії 4\* на 99 номерів**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
<b>Група А. Житлова група приміщень</b>	
<b>Група А/1. Житлові номери</b>	
Апартаменти	1x67,4=67,4
Люкс	2x52,1=104,2
Напівлюкс	3x36,2=108,6
Номер I категорії	23x25,4=584,2
Номер I категорії - з одним двоспальним ліжком	60x32=1920,0
- з двома односпальними ліжками	60x35,7=2142,0
Номер I категорії для маломобільних груп населення	10x41,5=415
<b>Всього</b>	<b>3123,4 (3375,0)</b>
<b>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	16
Комора брудної білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
Комора прибирального інвентарю	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	15
Санвузол для персоналу	7
Сервізна	10
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на другому поверсі)	8
<b>Всього на поверх</b>	<b>102,0</b>
<b>Всього на 5 поверхах</b>	<b>510,0</b>
<b>Разом по групі А</b>	
<b>3633,4 (3885,0)</b>	
<b>Група Б. Приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень</b>	
	дані табл. 3.4
<b>Всього</b>	<b>242,0</b>
<b>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	1014,0 дані табл. 3.25
Кав'ярня	30,0
Лобі-бар (при вестибюлі)	25,0
Бар на поверсі (допоміжний бар)	35,0
Бар при басейні	25,0
Службові приміщення	12,0
Склад	12,0

1	2
Їдальня для персоналу	76,0
<b>Всього</b>	<b>1230,0</b>
<b>Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b>	дані табл. 3.27
<b>Всього</b>	<b>804,0</b>
<b>Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення</b>	дані табл. 3.28
<b>Всього</b>	<b>216,0</b>
<b>Група Б/5. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі</b>	
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування)	12,0
Каси квитків на транспорт	6,0
Каси квитків на культурні і спортивні заходи	6,0
<b>Всього</b>	<b>24,0</b>
<b>Разом по групі Б</b>	<b>2516,0</b>
<b>Група В.</b>	
<b>Група В/1. Службово-побутові приміщення</b>	
<b>Всього</b>	<b>307,0</b>
<b>Група В/2. Господарські приміщення</b>	
<b>Всього</b>	<b>349,0</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>656,0</b>
<b>Корисна площа готельного підприємства, <math>S_{кор}</math></b>	<b>6805,4</b>

Для врахування площ коридорів визначаємо робочу площу готелю за формулою:  $S_{роб} = S_{кор} * K_1$ , (3.5)

де  $S_{кор}$  - корисна площа закладу, м<sup>2</sup>;  $K_1$  - коефіцієнт збільшення площі (для проєктованого готелю  $K_1=1,25$ ).

Отже, робоча площа становитиме:  $S_{роб} = 6805,4 * 1,25 = 8506,75$  м<sup>2</sup>.

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (сходи, стіни, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховуємо загальну площу засобу розміщення за формулою:  $S_{заг} = S_{роб} * K_2$ , (3.6)

де  $S_{роб}$  - робоча площа готелю, м<sup>2</sup>;  $K_2$  - коефіцієнт збільшення площі (для проєктованого готелю  $K_2=1,03$ ).

Отже, загальна площа готелю становитиме:  $S_{заг} = 8506,75 * 1,03 = 8762$  м<sup>2</sup>.

Після розрахунку загальної площі готельного підприємства, що проєктується, визначаємо конфігурацію та поверховість будівлі.

Отже, в майбутньому готелі буде 5 поверхів та прямокутна конфігурація споруди. Геометричні розміри будівлі (при проєктуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою:  $a*b = S_{нов}$ , (3.7)

де  $a$  - довжина будівлі, м;  $b$  - ширина будівлі, м.

$$S_{нов} = 74,0 * 44,0 = 3256,0 \text{ м}^2.$$

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель категорії 4\* на 99 номерів буде розташований на земельній ділянці в курортній зоні Карпат за адресом с. Поляниця Івано-Франківської області. Дана територія – туристична привабливість, яка забезпечується за рахунок наявних природно-заповідних територій, лікувально-оздоровчих ресурсів, історико-культурних надбань та кліматичних умов (гори Карпати). Рельєф ділянки похилий без насаджень. Глибина промерзання ґрунту на 50...65 см за температури взимку -10 °С. Ґрунтові умови будівельного майданчика представлені дерново-слабопідзолистими глейово- піщаними та глинисто-піщаними ґрунтами. Район для забудови знаходиться на відкритій ділянці поблизу річки Прут у підніжжя гір, тому п'ятиповерхова будівля готелю не завадить природному та архітектурному ансамблю місцевості.

Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані. Шкідливого впливу на навколишнє середовище відбуватися не буде, тобто в екологічному плані засіб розміщення буде безпечним для навколишнього середовища.

Ділянка, що обрана для рекреаційного готелю, має достатню площу території з урахуванням специфіки експлуатації готельного підприємства і його місткості. Вона має прямокутну форму, що спрощує процес будівництва.

Ділянка має добру транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром населеного пункту і гірськолижними підйомниками. Проектований готель буде знаходитись в 5 км від гірськолижного курорту Буковель. В 4 км від майбутнього готелю знаходяться гірськолижні витяги.

Територія готельного комплексу є достатньою для розташування на ній готельного підприємства, окремої будівлі wellness-центру, відкритого сезонного басейну, зони відпочинку з столиками та видом на гори, дитячого майданчику, приміщення охорони автостоянки, зберігання гірськолижного спорядження та велосипедів, зберігання спорядження для риболовлі та приладдя для барбекю, грилю

та шашлику, майстерня для гірськолижного спорядження та велосипедів, огорожене місце для коней.

Перед головним входом до готелю передбачено майданчик для тимчасового паркування автомобілів. Для зберігання автотранспортних засобів відвідувачів запроектована автостоянка, що охоронятиметься, на 25 місць. Для автомобілів працівників готелю передбачена автостоянка для персоналу.

Площа озелененої території складає 18% площі ділянки забудови засобу розміщення.

Пішохідні шляхи відокремлені від під'їзних шляхів. Доріжки вимощено декоративною тротуарною плиткою; під'їзди – асфальтобетонним покриттям. Технологічний під'їзд до будівлі запроектовано за тупиковою схемою з розворотним майданчиком 12x12 м.

Територія готельного комплексу освітлюватиметься ввечері та в ночі. Освітлення вмикатиметься автономно і буде здійснюватися за допомогою наземних ліхтарів денного світла, а також прожекторів, що будуть знаходитися на даху будівлі.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 2 - план благоустрою в 3D-проекції.

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

Засіб розміщення буде обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

**Водопостачання.** У готелі передбачається холодне та гаряче водопостачання. Водопостачання здійснюється від загальноміської мережі (свердловини) - міський водогін  $\varnothing$  (діаметр) 200...1000 мм проходить між вул. Прохідний та будинком №10 по вул. Прохідний 2 на відстані 300 м від межі території забудови.

Система водопостачання готелю передбачає: протипожежну систему, господарсько-побутову, технологічну.

Для вибору трубопроводів і додаткового устаткування спочатку проводимо необхідний розрахунок витрат води.

**Розрахунок витрат води.** Загальні витрати води готельним комплексом визначаються як сума витрат води окремих ділянок (номерний фонд, ресторан, басейн, полив газону і т.д.).

Загальні витрати води за добу ( $\text{м}^3/\text{добу}$ ) для окремих ділянок визначаються за формулою 4.1 та гарячої – 4.2 (додаток II).

Загальні витрати води за добу для поливу території визначаються за формулою 4.4 (додаток II).

Після визначення витрат води на окремих ділянках, визначають загальні витрати води готельно-ресторанним господарством протягом року (додаток II, формула 4.6).

Розрахунок витрат води наводимо у табл.4.1.

**Таблиця 4.1 – Розрахунок витрат води**

Ділянка	Розрахунок
1	2
1. Готель	$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} = \frac{230 \cdot 175 \cdot 1,15}{1000} = 46,29, \text{ м}^3$ $Q_{\text{доб}}^{\text{tot,h}} = \frac{140 \cdot 175 \cdot 1,15}{1000} = 28,18, \text{ м}^3$
2. Wellness-центр	$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} = \frac{130 \cdot 175 \cdot 1,15}{1000} = 26,16, \text{ м}^3$ $Q_{\text{доб}}^{\text{tot,h}} = \frac{65 \cdot 175 \cdot 1,15}{1000} = 13,08, \text{ м}^3$
<b>Примітка.</b> Значення розрахункових витрат води встановлені для основних споживачів і включають всі додаткові витрати (обслуговуючим персоналом, душовими для обслуговуючого персоналу, відвідувачами, на прибирання приміщень тощо).	
3. Ресторан – 17 год. роботи	$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} = \frac{12 \cdot 4875 \cdot 1}{1000} = 58,5, \text{ м}^3$ $Q_{\text{доб}}^{\text{tot,h}} = \frac{4 \cdot 4875 \cdot 1}{1000} = 19,5, \text{ м}^3$ $U = 2,2 \cdot 158 \cdot 1,5 \cdot 17 \cdot 0,55 \approx 4875 \text{ чол.}$
4. Бари і кафе - 12 год. роботи	$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} = \frac{2 \cdot 1022 \cdot 1}{1000} = 2,04, \text{ м}^3$ $Q_{\text{доб}}^{\text{tot,h}} = \frac{1 \cdot 1022 \cdot 1}{1000} = 1,02, \text{ м}^3$ $U = 2,2 \cdot 43 \cdot 2 \cdot 12 \cdot 0,45 \approx 1022 \text{ чол.}$
5. Їдальня для персоналу – 12 год. роботи	$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} = \frac{12 \cdot 1782 \cdot 1}{1000} = 21,4, \text{ м}^3$ $Q_{\text{доб}}^{\text{tot,h}} = \frac{4 \cdot 1782 \cdot 1}{1000} = 7,13, \text{ м}^3$ $U = 2,2 \cdot 50 \cdot 3 \cdot 12 \cdot 0,45 \approx 1782, \text{ чол.}$
6. Басейн	$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} = \frac{3 \cdot 175 \cdot 1}{1000} = 0,53, \text{ м}^3$ $Q_{\text{доб}}^{\text{tot,h}} = \frac{1 \cdot 175 \cdot 1}{1000} = 0,18, \text{ м}^3$
Одноразове наповнення басейну – $144 \text{ м}^3$ , а при трьохразовому чищенні його протягом сезону – $432 \text{ м}^3$ .	

продовження таблиці 4.1

1	2
7. Поливання території	$Q_{\text{пол}} = \frac{3 \cdot 5250 \cdot 2 \cdot 187}{710} = 8297, \text{ м}^3.$ $S_{\text{д}} = 5250, \text{ м}^2$

Результати розрахунку зводяться до табл. 4.2.

**Таблиця 4.2 – Розрахунок витрат води**

№	Споживач	Одиниця виміру	К-сть	Добові витрати води, м <sup>3</sup>		Загальні витрати води за рік, м <sup>3</sup>
				Загальні $Q_{\text{доб}}^{\text{tot}}$	У тому числі гарячої $Q_{\text{доб}}^{\text{tot,h}}$	
1	Готель (номерний фонд)	мешканець	175	46,29	28,18	16896
2	Wellness-центр	мешканець	175	26,16	13,08	9548
3	Ресторан	посадочних місць	158	58,5	19,5	21353
4	Бари і кафе	посадочних місць	43	2,04	1,02	745
5	Їдальня для персоналу	посадочних місць	50	21,4	7,13	7811
6	Басейн сезонний (180 днів)	мешканець	175	0,53	0,18	95,4
	наповнення басейну	разів	6	-	-	864
	Басейн критий	мешканець	175	0,53	0,18	193,5
	наповнення басейну	разів	12	-	-	1728
7	Полив території	м <sup>2</sup>	5250	-	-	8297
	<b>Загальні витрати води</b>			<b>155,45</b>	<b>69,27</b>	<b>67531</b>

Розраховуємо витрати стічних вод протягом року (додаток ІІ формула 4.7).

Після проведених розрахунків, для забезпечення безперебійного забезпечення готелем водою пропонуємо наступне.

Для забезпечення сталого тиску у системі водопостачання, встановлено три насоси марки Calpeda B-NMD 20/140A/A продуктивністю 6 м<sup>3</sup>/год. (один насос – загальна подача води у готельний комплекс, другий – резервний, третій – забезпечення системи пожежогасіння) та гідроакумуючий бак Vespress VPVm об'ємом 5 м<sup>3</sup> (для резервного водопостачання) та прилади автоматичного регулювання підтримання сталого тиску в системі водопостачання 0,3...0,6 МПа.

При розміщенні насосу у приміщенні готелю рівень шуму в жилій частині не повинен перевищувати 35 дБ (додаток 3, рис.1).

Насоси встановлюються в підвалі будівлі, звідки починається введення трубопроводу в готель, а також розташовані водомірний вузол (водолічильник – GROSS MTK-UA 50 F) та система доочищення води (додаток 3, рис.2,3).

В готелі передбачено кільцеву систему водопостачання з нижнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5 - 64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація» (додаток 3, рис.4).

Для вводу мережі водопостачання використано сталеву трубу Ø50 мм, що прокладена з нахилом 0,003–0,005 до зовнішніх мереж.

Вся внутрішня система холодного та гарячого водопостачання виконана з поліпропіленових труб, що приховані в каналах (стояках). Матеріал цих труб дозволяє транспортувати як холодну воду так і гарячу. Труби з поліпропілену легкі в монтажі та експлуатації (додаток 3, рис.5).

Трубопроводи прокладені в стояках з Ø32 мм, а трубопроводи для підведення до санітарно-технічних приладів (змішувачі) та для обладнання, що встановлене на кухні Ø16...25 мм. Трубопроводи прокладено паралельно стінам і лініям колон прямолінійно, способом прихованого прокладання – у панелях.

**Гаряче водопостачання.** Отримання гарячої води відбувається в тепlopункті (котельні), що і для системи опалення. У опалювальний період використовується проточний теплообмінник гарячого водопостачання, потужністю 2000кВт, з баком запасу гарячої води, об'ємом 2000 літрів (додаток 3, рис.6).

Для гарячого постачання води у неопалювальний період встановлено сонячні колектори загальною потужністю нагрівання 3 м<sup>3</sup>/год води (додаток 3, рис.7).

Трубопроводи використанні такі ж, як і для холодного водопостачання.

Противопожежний водопровід виконаний з сталевих оцинкованих труб Ø32 мм. Противопожежний трубопровід включає в себе зовнішні та внутрішні елементи комунікації. Зовні монтуються пожежні гідранти, до яких під час пожежі підключаються рукава. Противопожежний трубопровід врахований з особливостями господарсько-питної комунікації, яка розташовується усередині готелю. Це пов'язано з тим, що монтаж і водопостачання ВПВ починається від спеціальної обвідної засувки. ВПВ оснащується насосом для нагнітання тиску. Передбачена розводка труб на різних поверхах будівлі та встановлено пожежні шафи. Вони змонтовані на кожному поверсі готелю відповідно до вимог, а також на міжповерхових прольотах. Усередині

пожежної шафи розташовується наступне обладнання: пожежні рукави, довжина яких від 10 до 20 м; пожежні стволи; пожежні крани; інструкція, в якій наведено докладний опис того, як саме використовувати перераховані вище елементи при виникненні аварійної ситуації (додаток 3, рис.8).

У якості резервного джерела водопостачання, можна використати воду з річки після попередньої її очистки та знезараження.

**Каналізація.** Каналізаційна мережа готелю автономна з розділенням на каналізаційну мережу житлового фонду та господарсько-побутова (ресторан, кухня, wellness-центр і т.д.).

В цехах готелю в мийках встановлені жировловлювачі, для вловлювання домішок і попереднього очищення стічної води і направлення її в загальну каналізаційну мережу готелю (додаток 3, рис.9).

Трубопроводи внутрішньої каналізаційної мережі вибрано з пластику ПВХ (зазвичай вони сірого кольору) Ø110 мм для стояків та відведення від унітазів, а для відведення від ван, умивальників мийок, душів та іншого устаткування – трубопроводи Ø50 мм (додаток 3, рис.10).

Трубопроводи прокладені з нахилом у бік стояків, що розміщені у шахтах, з нахилом відповідно до ДБН В.2.5-64:2012 (додаток 3, рис.11).

Зовнішні каналізаційні труб теж вибрано з ПВХ, але для прокладання у ґрунті (за звичай оранжевого кольору) Ø110 ...160 мм (додаток 3, рис.12).

На території передбачено встановлення індивідуальних очисних споруд (BioProtec продуктивністю 150 м<sup>3</sup>/добу) з подальшим відведенням на фільтрацію з дотриманням ДБНВ.2.5-75:2013 «Каналізація зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» (додаток 3, рис.13).

У готелі передбачена система пилоприбирання включає розміщену в підсобному приміщенні вакуумну установку TUBÒ Aertecnica для площі прибирання понад 3000 м<sup>2</sup> і мережу пластикових труб діаметром 32 мм вмонтованих у підлогу, стелю та стіни. Всмоктувальні клапани (пневморозетки) встановлені в стінах на рівні 150...200 мм (додаток 3, рис.14).

**Опалення.** Опалення готельного комплексу передбачено від індивідуального теплового пункту, що розташований на території комплексу. Паливом для котлів є природній газ. Використано два котли марки NAVI III 600 (триходовий водогрійний 600 кВт, 6 бар) загальною потужністю 1,2 МВт, що на 10...15% вища за розрахункову потужність системи опалення, розрахунок якої наведено нижче (додаток 3, рис.15).

Відповідно до вихідних та розрахункових даних на проектування готелю, а також даних нормативних документів проводимо розрахунок витрат тепла на опалення (додаток II формула 4.8-4.10).

$$Q_0^{max} = 55325 \cdot 0,32 \cdot 22 - (-22) \cdot 1,134 \cdot 10^{-6} = 0,883, \text{ Гкал/год.}$$

$$V = 3256 \cdot (5 \cdot 3,0 + 5 \cdot 0,3 + 0,5) = 55325, \text{ м}^3.$$

$$Q_0 = 0,883 \frac{22-7,6}{22-(-22)} \cdot 24 \cdot 179 = 1241,5 \text{ Гкал}$$

Передбачено двотрубну систему опалення.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі гілки систем опалення з приладами обліку теплоспоживання в загальному приміщенні ІТП (додаток 3, рис.16).

У якості опалювальних приладів обрано біметалеві, що забезпечують максимальну тепловіддачу в приміщеннях та мають естетичний зовнішній вигляд (додаток 3, рис.17).

Трубопроводи системи опалення обрано з ПВХ, що дозволяє легко монтувати, економічні та легко їх утеплювати. Розміри трубопроводів: для стояків та магістралей від котельні – Ø50 мм, для під'єднання опалювальних приладів – Ø16...25 мм (додаток 3, рис.18).

У якості резервного джерела опалення може бути використана системи кондиціонування повітря, режим що працює на обігрів.

Всі опалювальні прилади готелю розміщені так, щоб забезпечити їх огляд, очищення і ремонт. Трубопроводи систем опалення прокладені приховано, з обов'язковою тепловою ізоляцією.

**Вентиляція.** У номерах готелю встановлено місцеві (поверхові) припливно-витяжні установки з рекуперацією тепла, які використовують тепло витяжного

повітря для підігріву припливного, з ефективністю більше 85%. До речі, це один з найкращих варіантів створення комфортних умов для відвідувачів готелю. Даний варіант дуже вигідний в плані капітальних і експлуатаційних витрат, порівняно з централізованими припливно-витяжними установками. А також невеликі припливно-витяжні установки прості в експлуатації і спрощують виконання протипожежних вимог в готелі. Додатково повітря з жилих номерів видалятиметься через санітарні вузли. У кожному приміщенні санітарного вузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу (додаток 3, рис.19).

Вентиляція приміщень громадського (дитячі кімнати, спортивні зали, масажні, SPA-салони, вестибюлі, холи, конференц-зали, ресторани, басейни), виробничого (кухня ресторану, м'ясний, овочевий, кондитерські цехи та інші) та господарського (для обслуговуючого персоналу готелю, пральні, мийні та інші) призначення змонтовані окремо від вентиляції номерів готелю, відповідно вимог ДБН. Групуємо дані приміщення у вентиляційні системи в залежності від призначення приміщень і періодичності експлуатації самих систем вентиляції. Повітрообмін в цих приміщеннях організований так, щоб виключити поширення характерних запахів у холи, вестибюлі і житлові номери готелю, особливо з кухонь.

Для цих приміщень використані централізовані припливно-витяжні установки з рекуперацією тепла (додаток 3, рис.20).

На кухні додатково встановлена витяжна система над обладнанням, що виділяє тепло та пар (додаток 3, рис.21).

**Кондиціонування.** У готелі для кондиціонування повітря встановлено систему з чиллер-фанкойлами. Холодильні машини цієї системи кондиціонування повітря встановлені з пристроями, що забезпечують повне або часткове відведення теплоти конденсації холодильного агенту до системи гарячого водопостачання. Цей захід забезпечить безкоштовною гарячою водою, частково в осінньо-весняної і повністю в літній періоди, приміщення господарсько-побутового призначення (додаток 3, рис.22).

Зовнішні блоки системи кондиціонування встановлені в місцях, де вони не погіршують архітектурного вигляду будинку і не створюють шум, який може бути джерелом дискомфорту у відвідувачів готелю.

Відвід конденсату, який утворюється при охолодженні й осушенні повітря, від внутрішніх блоків системи кондиціонування повітря організується централізовано через трубопроводи в каналізацію через сифони, що дозволить уникнути поширення запаху каналізації.

Холодильні машини систем технологічного холодопостачання ресторану, встановлені з пристроями, що забезпечують в холодну пору року повне відведення теплоти конденсації холодильного агента до системи теплоспоживання готелю. Ці заходи дозволять знизити витрати на приготування гарячої води для потреб готелю.

Переваги системи чилер-фанкойл: параметри мікроклімату приміщень можуть регулюватися автоматично і бути різними в різних приміщеннях; чилер дає можливість забезпечувати необхідні параметри повітря в усіх приміщеннях будівлі, навіть найбільш віддалених від чиллера; один чилер обслуговує різну необхідну кількість фанкойлів; економічність системи досягається за рахунок застосування не дорогих фреонових магістралей, а простих трубопроводів; чилер може використовуватися для опалення будівлі; різноманітність типів фанкойлів дозволяють органічно вписати систему кондиціонування в будь-який інтер'єр; система кондиціонування чилер-фанкойл більш безпечна і екологічна, так як вода безперечно безпечніше фреону.

**Енергозабезпечення.** Електропостачання готелю здійснюється від двохтрансформаторної підстанції потужністю 630 кВт кожен з трансформаторів з трифазним живленням. У якості резервного живлення, що постачається по окремій схемі, використовується електрогенератор потужністю 400 кВт. Готель забезпечений за I категорією надійності електропостачання (*додаток 3, рис.23*).

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, визначають за збільшеним показником, за формулою (ДБН В.2.5-23:2010) (*додаток II формула 4.11*).

Отже, загальні витрати електроенергії готельним підприємством становлять:

$$P=(0,5\cdot 175+1,03\cdot 254+0,09\cdot 804+0,05\cdot 25)365=154296,5, \text{ кВт}$$

Для керування системою освітлення та зменшення витрат електроенергії у готелі передбачено:

1. Освітлення коридорів. При відсутності руху – у коридорі горить кожний другий світильник. Якщо хтось потрапляє у зону контролю датчика присутності, вмикаються інші світильники.

У коридорах без вікон – 50% світильників можуть горіти постійно. У коридорах з вікнами – необхідне додаткове реле: реле часу (наприклад, електронне TR або електромеханічне SYN) або сутінкове (LUNA) (додаток 3, рис.24).

2. Освітлення сходових клітин. Частіше за все, освітлення залишається включеним, навіть тоді коли воно вже не потрібне, не лише у коридорах, але і на сходових клітинах.

Рішення 1: вмикання освітлення сходових клітин із настанням сутінок та вимикання у нічний час. Зовнішній датчик освітленості вмикає освітлення сходових клітин із настанням темноти. Вночі, коли мешканці будинку сплять, вбудоване реле часу із тижневою програмою вимикає освітлення. Якщо ж комусь у цей час знадобиться скористатися сходами, він може увімкнути освітлення вручну, натиснувши одну з кнопок, що встановлені на кожному поверсі. Після закінчення встановленого часу, необхідного для того, щоб піднятися сходами, освітлення вимкнеться (із попередженням миганням). Вимкнути його вручну не можна, щоб людина, яка може увійти слідом, не опинилася у суцільній темряві (додаток 3, рис.25).

Рішення 2: вмикання освітлення натисканням кнопки, вимикання – після заданої затримки. Натискання кнопки вмикає освітлення на деякий час. Якщо його недостатньо, повторне натискання почне новий відлік часу. Багатофункціональні реле сходового освітлення дозволяють обрати оптимальний режим роботи (додаток 3, рис.26).

3. Освітлення приміщень. Економія електроенергії за принципом вмикання частини світильників застосовується для освітлення приміщень, що мають світлу зону – біля вікон та темну – біля протилежної стіни (додаток 3, рис.27).

4. Керування електрообладнанням готельних номерів. Часто енергія, що витрачається на освітлення або кондиціонування готельних номерів, витрачається даремно, тому що гості, покидаючи номер, не вимикають світло, не вимикають або не знижують опалення або лишають відкритими (для провітрювання) вікна при працюючому кондиціонері.

Коли гості входять до номеру, вони вставляють ключ-картку у замок, що дає їм можливість вмикати електрообладнання за своїм бажанням. Коли йдуть – карточка витягується, даючи напругу на вхід LUXOR 400 «Централізоване вимкнення». При цьому, заздалегідь запрограмовані канали/споживачі вимикаються. Інші – продовжують працювати, наприклад, холодильник.

Економія електроенергії – до 20% (додаток 3, рис.28).

5. Керування вуличним освітленням. Освітлення вулиць відіграє велику роль у забезпеченні безпеки дорожнього руху, особливо – для найбільш вразливих його учасників – пішоходів. Якісне освітлення різко знижує і кількість порушень на вулиці, тому воно повинне включатися одночасно із настанням сутінок (додаток 3, рис.29-31).

Можна керувати системами автоматизації за допомогою комп'ютерних програм. Необхідно забезпечити можливість керування інженерними системами у будівлі готелю. Стоїть завдання створити зручну систему керування та моніторингу за наступними інженерними системами: освітлення, кондиціонування, вентиляції, опалення, снігорозтавання та оповіщення про аварійні ситуації.

Приклад. При створенні системи диспетчеризації будівлі можливо здійснювати керування та моніторинг за допомогою персонального комп'ютера з працюючою в ньому Master SCADA-системою. Регульовальними пристроями у цій системі виступають контролери ОВЕН.

**Електропостачання.** У готельному комплексі передбачено блискавкозахист споруд, що відповідає вимогам ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд».

Електроосвітлення приміщень готельного підприємства та прилеглої території

відповідає вимогам ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення» (додаток 3, рис.32,33).

**Системи безпеки та зв'язку.** Готель – це об'єкт, що повинен бути максимально безпечний для проживаючих. Основні готельні зони, які в обов'язковому порядку повинні бути захищені: ліфти, коридори, номери, вестибюль, входи і виходи, які ведуть до коридорів, заклади ресторанного господарства, wellness-центр, територія парковки, конференц-зали, газони.

Популярні рішення, впроваджені в готелях в складі комплексної системи безпеки: реєстрація відвідувачів чи гостей за допомогою FRS (Face pattern storage in record – архів зображень обличь); відеоспостереження в місцях загального користування; відслідковування (моніторинг) пересувань персоналу, відвідувачів та клієнтів; двері в готельні номери з електронним управлінням (вхід в номер тільки після перевірки); визначення підозрілих гостей за допомогою системи контролю доступу і системи інтелектуального відеоспостереження (розпізнавання обличь).

Система сигналізації відповідає вимогам ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».

В готелі передбачено відеоспостереження та контроль доступу, як на території готелю так і у номери.

У готелі передбачено централізовану систему відеоспостереження. Вона забезпечує можливість спостереження в реальному часу і запис того, що відбувається для наступного вивчення.

У готелі відеокамери встановлено у наступних місцях: в'їзд на автомобільну стоянку; перехід від стоянки до готелю; головний вхід у готель; службовий вхід у готель; головний хол і зона реєстрації постояльців; ліфтові холи; зона розвантаження продуктів і майна; двері пожежних виходів (зовні); зона камери схову (депозитарію); холи конференц-залів; хол фітнес-центру; хол wellness-центр (додаток 3, рис.34).

Поряд з відеоспостереженням у службових приміщеннях ефективно застосовувати системи контролю і обмеження доступу. Така система побудована на застосуванні електронно-керованих замків на дверях і персональних пластикових

карт-ключів до них. Це обмежує доступ сторонніх осіб в певні приміщення і, разом з тим, не перешкоджає роботі персоналу.

Електронні замки – це електронні пристрої, що дозволяють спроектувати систему інтелектуального управління зонами доступу. Замкові пристрої встановлюються в двері заміною існуючих замків, без додаткових переробок, так як запірний пристрій, зчитувач карти, контролер і блок живлення суміщені в одному пристрої – замку.

Система контролю доступу проста в обслуговуванні і не вимагає складного програмного забезпечення, тому що програмується не контролер, а картка доступу. Для управління електронними замками застосовуються картки: з мікročіпом (IC); управління по радіочастоті (RF); з магнітною смужкою; зі штрих-кодом (*додаток 3, рис.35*).

**Системи оповіщення та пожежної безпеки.** Усі об'єкти готелю забезпеченні засобами пожежної сигналізації. Пожежна сигналізація складається: оповіщувачі (датчики), що подають сигнал про пожежу безпосередньо з об'єкта; система електричних проводів до приймальної станції, яка призначена для передачі від датчиків сигналів про пожежу; приймальні апарати (станції), що забезпечують приймання сигналів від датчиків.

Сигнал тривоги подається диспетчеру готелю чи на пост пожежного захисту. Лінії систем пожежної сигналізації виконані кабелями напругою 60 В. Датчики підключають променевим способом (*додаток 3, рис.36*).

Шляхи евакуації позначені відповідними написами та освітленням. Встановлено звукову та світлову систему оповіщення (*додаток 3, рис.37*).

У приміщеннях готелю передбачені знаки евакуації та світлові вказівники (*додаток 3, рис.38*).

У готельному комплексі передбачено зв'язок у вигляді внутрішньої міні-АТС з можливістю дзвінків за межі готелю (*додаток 3, рис.39*).

У номерах готелю та на території готелю – Wi-Fi доступ до мережі Інтернет. У готелі також забезпечено перегляд супутникових каналів телебачення.

Інтеграція всіх інженерних систем і систем безпеки готелю в єдиний комплекс із можливістю одночасного виводу інформації про стан систем є незамінним джерелом інформації про поточну ситуацію на об'єкті для служби безпеки, керівництва або власників готелю. Одночасно можна здійснювати контроль роботи обслуговуючого персоналу й підвищувати рівень якості обслуговування гостей. Приклад інтегрованої системи безпеки готельного комплексу (додаток 3, рис.40), як правило, містить у собі кілька окремих систем - систему контролю і керування доступом (СКУД), відеоспостереження (ССТV), охоронну й пожежну сигналізацію (ОПС).

Залежно від комплексу й прилягаючої території в нього можуть також входити система охорони периметра, активного пожежогасіння, інженерно-технічні системи забезпечення життєдіяльності будинку (ліфти, вентиляція й кондиціонування) та ін. Кожна із цих систем відповідає за свою ділянку роботи відповідно до завдань, які були закладені в неї на етапі проектування.

#### **4.3 Пропозиції щодо дизайну**

Готель — це місце, де поєднуються глобальні тенденції, культури, способи життя й очікування великої кількості людей. Аби розуміти, у якому напрямі розвиваються потреби відвідувачів, потрібно бути в курсі всіх соціальних змін. Це стосується не тільки глобального рівня, але національних особливостей, а також специфіки регіону.

За таких умов найкращим рішенням є цілісна концепція дизайну, що завжди відкрита до змін і налаштована на вираження індивідуальності готелю. Світові тенденції вимагають поєднання функціональності, інновацій, естетики та дизайну. Прийняти їх означає зростати та змінюватися разом із ними. Сьогодні готель означає для гостя більше, ніж просто місце тимчасового проживання. Він стає місцем, де людина може продовжувати свій спосіб життя поза домом.

Приклад використання wellness-концепції в дизайні готелю зображено на рис.4.1.



**Рис.4.1 – Приклади використання wellness-концепції в дизайні готелю**

До wellness-концепції відноситься і дизайн готелю. Так, для готелю відкриті широкі можливості в даному напрямку: дизайн номерів, починаючи зі стін з живих рослин і закінчуючи водою з природними ароматизаторами, очищення води та повітря, гіпоалергенний клімат кімнат, високотехнологічне освітлення, благотворно впливає на сон і бадьорість гостей. Інтер'єри повинні відрізнятися «чистотою» простору, лаконічністю, єдністю світлового і колірною рішення. Велика увага повинна приділятися максимально можливому використанню екологічно чистих матеріалів, таких, як дерево, камінь, натуральні тканини [12].

При шаленій динаміці індустрії дизайну, дещо все ж залишається непорушним. Природа - як основа, від якої відштовхуються всі концепції. При наближеному розгляді, природні елементи розкривають нам свою складну структуру: кільця на деревині, візерунки на каменях, переливи на піску. Саме деталі - центральний елемент для утримання уваги. Дизайн з деталями здатний передавати вам нові враження після другого, третього і навіть десятого погляду. Що вже говорити про інтер'єри, які поступово розкривають свою «історію» перед гостем. Хороший приклад природи в інтер'єрі - кольорові градієнти між кількома відтінками, які вільно або поетапно зливаються один з одним.

При можливості, територія готелю також повинна відповідати вимогам wellness-концепції. Так, багато курортних готелів влаштовують спортивні майданчики і корти, а також бігові доріжки. Озеленення території, представлене парковими зонами, позитивно впливає не тільки на фізичний стан гостей (оздоровлення на свіжому повітрі), але і надає заспокійливу дію.

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Доходи готелю – це економічний показник, що відповідає загальній сумі виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Розрахунок пропускної спроможності готелю, на рік наводимо у вигляді табл.5.1.

**Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2022 рік**

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.*	Кількість місць в номерах даного типу, шт.*	Термін експлуатації номерів, діб *	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2×3</b>
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	3	6	365	2190
Номер I категорії	23	23	365	8395
Номер I категорії	60	120	365	43800
Номер I категорії для маломобільних груп населення	10	20	365	7300
<b>Разом</b>	<b>99</b>	<b>175</b>	<b>365</b>	<b>63 875</b>

\* Обираємо у відповідності до типу, категорії та місткості готелю, що проектується.

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) наводимо у табл.5.2.

**Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення на 2022 рік**

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місяця за добу, грн.*	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
<b>1</b>	<b>2 (табл.5.1.)</b>	<b>3</b>	<b>4= 2×3</b>	<b>5</b>	<b>6=4×5</b>
Апартаменти	730	0,6	438	7557.00	3 309,966
Люкс	1460	0,6	876	6550.00	5 737,800
Напівлюкс	2190	0,6	1314	5130.00	6 740,820
Номер I категорії	8395	0,6	5037	1930.00	9 721,410
Номер I категорії	43800	0,6	26280	2088.00	54 872,640
Номер I категорії для маломобільних груп населення	7300	0,6	4380	2088.00	9 145,440
<b>Разом</b>	<b>63 875</b>	<b>-</b>	<b>38 325</b>	<b>-</b>	<b>89 528,076</b>

\* Обираємо у відповідності до типу, категорії та місткості готелю, що проектується. Використовують ціни на відповідні типи номерів підприємств конкурентів аналогічної категорії на відповідному регіональному ринку.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю показуємо у табл.5.3.

**Таблиця 5.3 - Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства засобу розміщення на 2022 рік**

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг*	Середня роздрібна ціна, грн.*	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5=2×30(днів)	6=4×30(днів)
<b>1. Продукція власного виробництва</b>	<b>5202</b>	<b>346,29</b>	<b>1 801,401</b>	<b>156 060</b>	<b>54 042,030</b>
1.1.Фірмові страви	340	340,88	115,899	10 200	3 476,970
1.2.Холодні страви та закуски	1459	377,75	551,137	43 770	16 534,110
1.4.Гарячі закуски	243	460,42	111,882	7 290	3 356,460
1.5.Супи	1215	274,31	333,287	36 450	9 998,610
1.6.Основні страви	1459	330,49	482,185	43 770	14 465,550
1.7.Десерти	486	304,30	147,890	14 580	4 436,700
<b>2. Закупні товари</b>	<b>1520</b>	<b>179,46</b>	<b>272,779</b>	<b>45 600</b>	<b>8 183,370</b>
2.1.Гарячі напої	69	136,73	9,434	2 070	283,020
2.2.Холодні напої	347	42,54	14,761	10 410	442,830
2.3.Хліб та хлібобулочні вироби	138	37,76	5,211	4 140	156,330
2.4.Борошняні кондитерські вироби	723	78,13	56,488	21 690	1 694,640
2.5.Фрукти	69	25,06	1,729	2 070	51,870
2.6.Алкогільні напої, пиво	174	329,93	57,408	5 220	1 722,240
<b>Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)</b>	<b>6 722</b>	<b>525,75</b>	<b>2 074,180</b>	<b>201 660</b>	<b>62 225,400</b>

\* Всі розрахунки здійснюємо за стандартною формою калькуляційної карти (на 100 порцій). Планову ціну реалізації типових закупних товарів розраховуємо на основі збірника рецептур виходячи із закупівельної ціни та рівня торговельної націнки, прийнятої для визначеного типу закладу громадського харчування (для ресторану вищого класу приймаємо націнку – 250%). Після складання калькуляційних карт розраховуємо середньозважену ціну реалізації за групами страв і товарів [28, с.307].

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

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2022 рік**

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
	<b>1</b>	<b>2 (табл. 5.3.)</b>	<b>3=2×12(місяців)</b>
<b>1</b>	<b>Продукція власного виробництва</b>	<b>54 042,030</b>	<b>648 504,360</b>
<b>2</b>	<b>Закупні товари</b>	<b>8 183,370</b>	<b>98 200,440</b>
	В тому числі алкогольні напої, пиво	1 722,240	20 666,880
<b>3</b>	<b>Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)</b>	<b>62 225,400</b>	<b>746 704,800</b>

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів [28, с.308] залежать від багатьох чинників, основними з яких є тип та категорія готелю. Дохід від додаткових послуг наводимо у табл.5.5.

**Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2022 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2×3</b>
Прання та прасування одягу	4258	760.00	3 236,080
Обслуговування в номерах	4258	650.00	2 767,700
Доставка їжі в номер	4258	410.00	1 745,780
Додаткове ліжко	4263	980.00	4 177,740
Трансфер	4258	1200.00	5 109,600
Виклик таксі	4258	150.00	638,700
Оренда залу для конференцій	4258	900.00	3 832,200
Проведення відео конференцій	4258	750.00	3 193,500
Послуги перекладача	4258	1050.00	4 470,900
Організація презентацій, доповідей	4258	540.00	2 299,320
Організація та проведення банкетів	4258	3400.00	14 477,200
Оренда гірськолижного спорядження	4258	430.00	1 830,940
Прокат велосипедів	4258	300.00	1 277,400
Догляд за дітьми	4258	460.00	1 958,680
Оренда приладдя для барбекю, грилю, шашлику	4258	210.00	894,180
<b>Разом</b>			<b>51 909,920</b>

Дохід від надання інноваційних послуг розраховуємо у табл. 5.6., відповідно до обраної wellness-інновації.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2×3</b>
Відкритий сезонний басейн	2777	420.00	1 166,340
Критий басейн	2777	460.00	1 277,420
Середземноморська сауна	2777	720.00	1 999,440
Фінська сауна	2777	720.00	1 999,440

продовження таблиці 5.6

1	2	3	4
Римська парна	2777	720.00	1 999,440
Гуцульська парна	2777	680.00	1 888,360
Джакузі	2777	950.00	2 638,150
Купання в чані на джерельній воді	2781	1060.00	2 947,860
Тренажерний зал	2777	650.00	1 805,050
Йога	2777	420.00	1 166,340
Фітнес-аеробіка	2777	460.00	1 277,420
Послуги тренера або інструктора	2777	550.00	1 527,350
Масаж	2777	1500.00	4 165,500
Спа-процедури	2777	1600.00	4 443,200
Косметологічні послуги	2777	3200.00	8 886,400
Послуги салону краси	2777	2500.00	6 942,500
Послуги дієтолога	2777	1750.00	4 859,750
Велосипедні екскурсії	2777	2500.00	6 942,500
Піші екскурсії	2777	2000.00	5 554,000
Катання на лижах, сноуборді	2777	1300.00	3 610,100
Верхова їзда	2777	900.00	2 499,300
Риболовля	2777	380.00	1 055,260
Більярд	2777	350.00	971,950
<b>Всього</b>			<b>71 623,070</b>

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів наводимо у табл.5.7.

**Таблиця 5.7 - Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2022 рік.**

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	<b>89 528,076</b>
Ресторанного господарства	<b>746 704,800</b>
Інших господарських підрозділів	<b>51 909,920</b>
Дохід від надання інноваційних послуг	<b>71 623,070</b>
<b>Разом</b>	<b>959 765,866</b>

## 5.2 Планування операційних активів готелю

На баланс проєктованого готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Склад і первісну вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю визначаємо у відповідності до типу, категорії та місткості готелю, що проєктується та поточних ринкових цін на основні засоби та інші необоротні матеріальні активи готелю.

Склад і первісну вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнюємо у табл.5.8.

**Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2022 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5=2+3+4</b>
1.Будівлі, споруди *	31 800,000	1 272,000	1 017,600	34 089,600
2.Машины та обладнання, в тому числі: **	-	-	-	
2.1.Холодильне обладнання	32 851,000	45 481,000	39 394,000	117 762,000
2.2.Механічне обладнання	21 404,000	29 294,000	21 135,000	71 833,000
2.3.Теплове обладнання	19 516,000	34 303,000	31 192,000	85 011,000
2.4.Торговельне обладнання	16 988,000	19 129,000	14 960,000	51 077,000
2.5.Вимірювальні прилади	13 566,000	18 986,000	11 628,000	44 180,000
3.Меблі, інше офісне обладнання ***	180 029,000	98 638,000	85 292,000	363 959,000
4.Транспортні засоби ***	89 516,000	75 310,000	96 162,000	260 988,000
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини ***	93 307,000	92 120,000	92 120,000	277 547,000
6.Телефони ***	3 861,000	3 865,000	3 863,000	11 589,000
<b>Разом</b>	<b>502 838.000</b>	<b>418 398 000</b>	<b>396 763.600</b>	<b>1 317 999.600</b>

\*вартість будівлі та споруди визначається як добуток ціни будівництва 1м<sup>2</sup> площі (у Івано-Франківській області вартість будівництва складає – 12 720 грн / м<sup>2</sup>) на кількість поверхів споруди (будівля готелю буде мати 5 поверхів) і на орієнтовну площу фундаменту будівлі (орієнтовна площа: фундаменту готелю – 500 м<sup>2</sup> , ресторанного господарства – 100 м<sup>2</sup> , інших господарських підрозділів – 80 м<sup>2</sup> ).

\*\*вартість обладнання визначається як добуток кількості відповідного обладнання на ціну даного обладнання. \*\*\* вартість позицій 4,5,6 визначаються як добуток кількості відповідних засобів на їх ціну.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наводимо у табл. 5.9 з використанням даних табл.5.8.

**Таблиця 5.9 - Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів  
готельного підприємства на 2022 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2 (див. табл. 5.8)	3 (див. табл. 5.8)	4 (див. табл. 5.8)	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
1.Будівлі, споруди	31 800,000	1 272,000	1 017,600	20	1 590,000	63,600	50,880	1 704,480
2.Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
2.1.Холодильне обладнання	32 851,000	45 481,000	39 394,000	5	6 570,200	9 096,200	7 878,800	23 545,200
2.2.Механічне обладнання	21 404,000	29 294,000	21 135,000	5	4 280,800	5 858,800	4 227,000	14 366,600
2.3Теплове обладнання	19 516,000	34 303,000	31 192,000	5	3 903,200	6 860,600	6 238,400	17 002,200
2.4.Торговецьке обладнання	16 988,000	19 129,000	14 960,000	5	3 397,600	3 825,800	2 992,000	10 215,400
2.5.Вимірювальні прилади	13 566,000	18 986,000	11 628,000	5	2 713,200	3 797,200	2 325,600	8 836,000
3.Меблі, інше офісне обладнання	180 029,000	98 638,000	85 292,000	4	45 007,250	24 659,500	21 323,000	90 989,750
4.Транспортні засоби	89 516,000	75 310,000	96 162,000	5	17 903,200	15 062,000	19 232,400	52 197,600
5.Комп'ютер, електронно-обчислювальні машини	93 307,000	92 120,000	92 120,000	2	46 653,500	46 060,000	46 060,000	138 773,500
6.Телефони	3 861,000	3 865,000	3 863,000	2	1 930,500	1 932,500	1 931,500	5 794,500
<b>Разом за рік</b>								<b>363 425,230</b>

Суму амортизації слід врахувати при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

### 5.3 Розробка плану з праці готелю

Чисельність персоналу готелю планують за категоріями: адміністративно-управлінський; виробничий (операційний); допоміжний.

Посадову структуру штатного розпису готелю на рік наводимо у табл.5.10.

**Таблиця 5.10 - Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на 2022 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Виконавчий директор Wellness-центру	1
Заступник директора з розміщення	2
Заступник директора з ресторанного господарства	2
Заступник директора Wellness-центру	2
Головний інженер	1
Керівник юридичного відділу	1
Секретар керівника	1
Головний бухгалтер	1
Заступник головного бухгалтера	1
Бухгалтер	2
Бухгалтер Wellness-центру	2
Касир	2
Керівник фінансово-економічного відділу	1
Провідний економіст	2
Економіст	1
Економіст Wellness-центру	1
Менеджер кадрової служби	1
Менеджер кадрової служби Wellness-центру	1
Спеціаліст відділу кадрів	1
Спеціаліст відділу кадрів Wellness-центру	1
Спеціаліст з підготовки кадрів готелю	1
Спеціаліст з підготовки кадрів ресторану	1
Спеціаліст з підготовки кадрів Wellness-центру	1
Спеціаліст з охорони праці	1
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Адміністратор конференц-залу	1
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий/ресепшійоніст	2
Менеджер Wellness-центру	2
Адміністратор Wellness-центру	2
Маркетолог	2
Менеджер з інноваційної діяльності	1
Спеціаліст з інноваційної діяльності	1
Маркетолог з інноваційної діяльності	1
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>53</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Завідувач господарством	1
Завідувач складом	1
Завідувач складом Wellness-центру	1

1	2
Завідувач виробництвом	1
Заступник завідувача виробництвом	1
Шеф-кухар	2
Кухар V розряду	2
Кухар IV розряду	2
Кухар III розряду	2
Бармен	2
Баріста	2
Офіціант	8
Хостес	2
Сомельє	1
Спеціаліст з бронювання номерів	2
Старша покоївка	2
Покоївки	12
Консьєрж	2
Носій багажу	2
Порт'є	2
Інженер готельно-ресторанного господарства	2
Інженер Wellness-центру	2
Майстер з ремонту інженерних систем	2
Майстер з ремонту обладнання	2
Майстер з ремонту обладнання Wellness-центру	2
Програміст	2
Перекладач	2
Тренер	2
Інструктор з йоги	2
Інструктор з фітнесу	2
Інструктор з верхової їзди	2
Інструктор з катання на лижах	2
Інструктор з катання на сноуборді	2
Інструктор з плавання	2
Масажист	2
Спа-масажист	2
Косметолог	2
Майстер манікюру	2
Майстер педикюру	2
Перукар	2
Дієтолог	2
Екскурсовод з піших прогулянок	1
Екскурсовод з велосипедних екскурсій	1
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>94</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	
Швейцар	2
Мийник посуду	2
Прибиральник залу	3
Прибиральник виробничих приміщень	3
Прибиральник прилеглої території	3
Прибиральник Wellness-центру	3
Працівники пральної	4
Кастелянша	1
Начальник охорони	2
Охоронець	4
Охоронець Wellness-центру	2
Гардеробник	1
Комірник	2
Працівник обміну валюти	2

1	2
Вантажник	2
Водій	2
Працівник відповідальний за зберігання та оренду гірськолижного спорядження	2
Працівник сауни і парної	2
Працівник з обслуговування басейнів	2
Працівник з обслуговування чанів та джакузі	2
Працівник по догляду за дітьми	2
ІТ-спеціаліст	2
ІТ-спеціаліст Wellness-центру	2
Працівник кінного-клубу	1
Іпполог	1
Медичний працівник	2
Медичний працівник Wellness-центру	2
Працівник з контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог готельно-ресторанного господарства	1
Працівник з контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог Wellness-центру	1
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>60</b>
<b>Разом по готелю</b>	<b>207</b>

План з праці готелю розробляємо з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт та наводимо у табл.5.11.

**Таблиця 5.11 - Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на 2022 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Генеральний директор	1	50 000	50 000	8 000	2 000	60 000
Виконавчий директор	1	40 000	40 000	3 000	7 000	50 000
Виконавчий директор Wellness-центру	1	40 000	40 000	3 000	7 000	50 000
Заступник директора з розміщення	2	35 000	70 000	2 000	5 000	77 000
Заступник директора з ресторанного господарства	2	35 000	70 000	2 000	5 000	77 000
Заступник директора Wellness-центру	2	35 000	70 000	2 000	5 000	77 000
Головний інженер	1	25 000	25 000	4 000	6 000	35 000
Керівник юридичного відділу	1	25 000	25 000	4 000	5 000	34 000
Секретар керівника	1	15 000	15 000	2 000	5 000	22 000
Головний бухгалтер	1	30 000	30 000	5 000	5 000	40 000
Заступник головного бухгалтера	1	25 000	25 000	4 000	4 000	33 000
Бухгалтер	2	20 000	40 000	5 000	7 000	52 000
Бухгалтер Wellness-центру	2	20 000	40 000	5 000	7 000	52 000
Касир	2	15 000	30 000	4 000	3 000	37 000
Керівник фінансово-економічного відділу	1	30 000	30 000	4 000	6 000	40 000
Провідний економіст	2	20 000	40 000	3 000	5 000	48 000
Економіст	1	15 000	15 000	3 000	5 000	23 000
Економіст Wellness-центру	1	15 000	15 000	3 000	5 000	23 000
Менеджер кадрової служби	1	20 000	20 000	5 000	5 000	30 000

продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Менеджер кадрової служби Wellness-центру	1	20 000	20 000	5 000	5 000	30 000
Спеціаліст відділу кадрів	1	20 000	20 000	4 000	6 000	30 000
Спеціаліст відділу кадрів Wellness-центру	1	20 000	20 000	4 000	6 000	30 000
Спеціаліст з підготовки кадрів готелю	1	15 000	15 000	3 000	7 000	25 000
Спеціаліст з підготовки кадрів ресторану	1	15 000	15 000	3 000	7 000	25 000
Спеціаліст з підготовки кадрів Wellness-центру	1	15 000	15 000	3 000	7 000	25 000
Спеціаліст з охорони праці	1	15 000	15 000	6 000	4 000	25 000
Менеджер служби прийому та розміщення	2	20 000	40 000	5 000	5 000	50 000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	20 000	40 000	5 000	5 000	50 000
Адміністратор конференц-залу	1	15 000	15 000	4 000	6 000	25 000
Менеджер служби ресторанного господарства	2	20 000	40 000	5 000	5 000	50 000
Адміністратор залу	2	20 000	40 000	4 000	6 000	50 000
Адміністратор черговий/ресепшніоніст	2	20 000	40 000	4 000	6 000	50 000
Менеджер Wellness-центру	2	20 000	40 000	5 000	5 000	50 000
Адміністратор Wellness-центру	2	20 000	40 000	4 000	6 000	50 000
Маркетолог	2	20 000	40 000	5 000	5 000	50 000
Менеджер з інноваційної діяльності	1	20 000	20 000	5 000	5 000	30 000
Спеціаліст з інноваційної діяльності	1	15 000	15 000	6 000	4 000	25 000
Маркетолог з інноваційної діяльності	1	20 000	20 000	5 000	5 000	30 000
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>53</b>	<b>860 000</b>	<b>1 200 000</b>	<b>156 000</b>	<b>204 000</b>	<b>1 560 000</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Завідувач господарством	1	20 000	20 000	6 000	6 000	32 000
Завідувач складом	1	20 000	20 000	5 000	7 000	32 000
Завідувач складом Wellness-центру	1	20 000	20 000	5 000	7 000	32 000
Завідувач виробництвом	1	20 000	20 000	6 000	6 000	32 000
Заступник завідувача виробництвом	1	20 000	20 000	4 000	8 000	32 000
Шеф-кухар	2	25 000	50 000	6 000	6 000	62 000
Кухар V розряду	2	20 000	40 000	6 000	6 000	52 000
Кухар IV розряду	2	20 000	40 000	6 000	6 000	52 000
Кухар III розряду	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Бармен	2	15 000	30 000	4 000	8 000	42 000
Баріста	2	15 000	30 000	4 000	8 000	42 000
Офіціант	8	15 000	120 000	7 000	5 000	132 000
Хостес	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Сомельє	1	15 000	15 000	6 000	6 000	27 000
Спеціаліст з бронювання номерів	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Старша покоївка	2	15 000	30 000	7 000	5 000	42 000
Покоївки	12	15 000	180 000	7 000	5 000	192 000
Консьєрж	2	15 000	30 000	4 000	8 000	42 000
Носій багажу	2	15 000	30 000	4 000	8 000	42 000
Порт'є	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Інженер готельно-ресторанного господарства	2	25 000	50 000	6 000	6 000	62 000
Інженер Wellness-центру	2	25 000	50 000	6 000	6 000	62 000
Майстер з ремонту інженерних систем	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000

продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Майстер з ремонту обладнання	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Майстер з ремонту обладнання Wellness-центру	2	15 000	30 000	8 000	8 000	46 000
Програміст	2	25 000	50 000	6 000	6 000	62 000
Перекладач	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Тренер	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Інструктор з йоги	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Інструктор з фітнесу	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Інструктор з верхової їзди	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Інструктор з катання на лижах	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Інструктор з катання на сноуборді	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Інструктор з плавання	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Масажист	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Спа-масажист	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Косметолог	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Майстер манікюру	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Майстер педикюру	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Перукар	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Дієтолог	2	15 000	30 000	3 000	9 000	42 000
Екскурсовод з піших прогулянок	1	15 000	15 000	5 000	7 000	27 000
Екскурсовод з велосипедних екскурсій	1	15 000	15 000	5 000	7 000	27 000
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>94</b>	<b>720 000</b>	<b>1 535 000</b>	<b>235 000</b>	<b>285 000</b>	<b>2 055 000</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Швейцар	2	10 000	20 000	2 000	3 000	25 000
Мийник посуду	2	10 000	20 000	3 000	2 000	25 000
Прибиральник залу	3	10 000	30 000	4 000	2 000	36 000
Прибиральник виробничих приміщень	3	10 000	30 000	4 000	2 000	36 000
Прибиральник прилеглої території	3	10 000	30 000	4 000	2 000	36 000
Прибиральник Wellness-центру	3	10 000	30 000	4 000	2 000	36 000
Працівники пральної	4	10 000	40 000	3 000	3 000	46 000
Кастелянша	1	10 000	10 000	2 000	2 000	14 000
Начальник охорони	2	15 000	30 000	2 000	2 000	34 000
Охоронець	4	10 000	40 000	3 000	3 000	46 000
Охоронець Wellness-центру	2	10 000	20 000	3 000	3 000	26 000
Гардеробник	1	10 000	10 000	3 000	3 000	16 000
Комірник	2	10 000	20 000	3 000	3 000	26 000
Працівник обміну валюти	2	10 000	20 000	3 000	3 000	26 000
Вантажник	2	10 000	20 000	2 000	2 000	24 000
Водій	2	12 000	24 000	2 000	2 000	28 000
Працівник відповідальний за зберігання та оренду гірськолижного спорядження	2	10 000	20 000	4 000	2 000	26 000
Працівник сауни і парної	2	10 000	20 000	4 000	2 000	26 000
Працівник з обслуговування басейнів	2	10 000	20 000	4 000	2 000	26 000
Працівник з обслуговування чанів та джакузі	2	10 000	20 000	4 000	2 000	26 000
Працівник по догляду за дітьми	2	10 000	20 000	2 000	2 000	24 000
IT-спеціаліст	2	25 000	50 000	4 000	2 000	56 000
IT-спеціаліст Wellness-центру	2	25 000	50 000	4 000	2 000	56 000
Працівник кінного-клубу	1	10 000	10 000	3 000	3 000	16 000
Іпнолог	1	10 000	10 000	3 000	3 000	16 000
Медичний працівник	2	15 000	30 000	2 000	2 000	34 000
Медичний працівник Wellness-центру	2	15 000	30 000	2 000	2 000	34 000
Працівник з контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог готельно-ресторанного господарства	1	10 000	10 000	3 000	2 000	15 000

продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Працівник з контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог Wellness-центру	1	10 000	10 000	4 000	2 000	16 000
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>60</b>	<b>317 000</b>	<b>694 000</b>	<b>90 000</b>	<b>67 000</b>	<b>851 000</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>						<b>4 466 000</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>						<b>53 592 000</b>

У проекті плану з праці необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків. Планування преміального фонду готелю наводимо у табл.5.12.

**Таблиця 5.12 - Планування преміального фонду готельного підприємства на 2022 рік**

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.3.11×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	18 720,000	40	7 488,000
Виробничий (операційний) персонал	24 660,000	35	8 631,000
Допоміжний персонал	10 212,000	25	2 553,000
<b>Разом</b>	<b>53 592,000</b>		<b>18 672,000</b>

Розрахунки плану з праці персоналу узагальнюємо у табл.5.13.

**Таблиця 5.13 - План з праці готельного підприємства на 2022 рік**

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
1	2	3	4
<b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>	<b>осіб</b>	<b>207</b>	<b>207</b>
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	53	53
Виробничий (операційний) персонал	осіб	94	94
Допоміжний персонал	осіб	60	60
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>4 466,000</b>	<b>53 592,000</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	1 560,000	18 720,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	2 055,000	24 660,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	851,000	10 212,000
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1 556,000</b>	<b>18 672,000</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	624,000	7 488,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	719,250	8 631,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	212,750	2 553,000
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>6 022,000</b>	<b>72 264,000</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	2 184,000	26 208,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	2 774,250	33 291,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	1 063,750	12 765,000
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>29,092</b>	<b>349,101</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	41,208	494,491
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	29,513	354,160
Допоміжний персонал	тис. грн.	17,729	212,750

## 5.4 Планування поточних витрат готелю

Витрати готельного господарства – грошові затрати готелю на купівлю ресурсів необхідних для організації виробництва та збуту продукції (заробітна плата працівників, витрати на сировину та матеріали, оренда, амортизація основного капіталу тощо).

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наводимо в табл.5.14.

**Таблиця 5.14 - Планування поточних витрат готелю на 2022 рік**

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1	2	3
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	див.табл. 5.15	213 344,229
2.Витрати на оплату праці.	див. табл.5.13	72 264,000
3.Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством (22%), розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (п.2)	15 898,080
4.Амортизаційні відрахування.	див. табл. 5.9	363 425,230
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	див. табл. 5.16	31 171,877
6.Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів	Разом табл.5.17.+Разом табл.5.18	5 410,831
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	- збір за першу реєстрацію транспортного засобу (5% від вартості автотранспорту);	45,800
	- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,15% мінімальної заробітної плати – 6000);	5,991
	- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності (не більше 20 неоподатковуваних мінімальних доходів);	120,000
	- плата за торговельний патент (10% (0,1) мінімальної заробітної плати - 6000);	1,200
	- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива)	310,003
8.Витрати на охорону	Витрати на охорону готелю приймаємо як 0,03% доходу (виручки) підприємства	287,930
9.Інші поточні витрати діяльності	- на рекламу та маркетингові дослідження ≈ 5%	48 380,760
	- страхування майна – 115 000	115,000
	- від знецінення запасів (у межах норм природних збитків) – 4%	8 533,769
	- поштово-телефонні - на Інтернет	35,000 149,440
	- витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) та ін..	9 597,659
10. Витрати на впровадження інновації	- первісна вартість основних засобів для впровадження інновації	33 327,448
<b>Разом витрати готелю</b>		<b>802 424,247</b>

**Таблиця 5.15 - Планування собівартості реалізованої продукції  
закладу ресторанного господарства засобу розміщення на 2022 рік**

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3 (див. табл.5.4.)	4*	5= 4/100	6= 3/(одиниця + 5)
1	Продукція власного виробництва	<b>648 504,360</b>	250%	2.5	185 286,960
2	Закупні товари	<b>98 200,440</b>	250%	2.5	28 057,269
	<b>Разом за рік</b>	<b>746 704,800</b>			<b>213 344,229</b>

\*Заклад ресторанного господарства має право самостійно визначати розмір націнки з використанням як єдиної, так і різної націнки на різні страви та в різних підрозділах. Визначення торговельної націнки залежить від вибраного типу та класу планованого закладу ресторанного господарства (для ресторану вищого класу приймаємо націнку – 250%).

**Таблиця 5.16 - Планування поточних витрат на експлуатацію готельного підприємства на 2022 рік**

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год	154 296,5	168	25 921,812
Опалення, Г/ккал	1241,5	1684,32	2 091,083
Води, в тому числі	67 531		
холодної, м <sup>3</sup>	42 280,75	25,248	1 067,504
гарячої, м <sup>3</sup>	25 250,25	82,83	2 091,478
<b>Разом</b>			<b>31 171,877</b>

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюємо у формі табл.5.17.

**Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1 (див. табл. 5.10)	2	3	4=1×2×3
Адміністративно-управлінський персонал	53	1	8 175	433,275
Виробничий персонал	94	2	6 200	1 165,600
Допоміжний персонал	60	2	3 500	420,000
<b>Разом</b>	<b>207</b>			<b>2 018,875</b>

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у табл. 5.18.

**Таблиця 5.18 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства на 2022 рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, штук	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	324	3	972	363	352,836
2.Столові набори	324	3	972	335	325,620
3.Скляний посуд	324	3	972	499	485,028
4. Кухонний посуд	324	2	648	1899	1 230,552
5. Столова білизна	324	2	648	1 540	997,920
<b>Разом</b>	-	-	-	-	<b>3 391,956</b>

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

### **5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю**

Прибуток готелю – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період. Розраховуємо цільовий та можливий прибуток.

Для спрощення розрахунків як цільовий визначаємо прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (від 7 до 12%) та наводимо у табл.5.19.

**Таблиця 5.19 - Планування цільового прибутку готельного підприємства на 2022 рік**

№	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1	Операційні доходи готелю, тис.грн.	Див. табл. 5.7.	959 765,866
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7% до 12%	12%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1.	115 171,904

Можливий прибуток - це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Розрахунок результативних показників діяльності готелю наводимо в табл. 5.20.

**Таблиця 5.20 - Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2022 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік,
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності	Див. табл. 5.7.	959 765,866
2	Поточні витрати	Див. табл.5.14.	802 424,247
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	157 341,619
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	28 321,491
5	Чистий прибуток можливий	п.3-п.4.	129 020,128
6	Рентабельність операційної діяльності,%	(п.5/п.1)×100%	13,4
7	Цільовий необхідний прибуток	Див. табл.5.19	115 171,904
8	Чистий прибуток плановий	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим.	129 020,128
9	Рентабельність поточних витрат, %	Співвідношення чистого прибутку до загальних витрат	16,1
10	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20)	10,2

Відповідно до розрахунків показаних в таблиці 5.20. «Планування основних результатів діяльності готельного підприємства», можемо зробити такі висновки:

1. Висновки щодо співвідношення можливого прибутку та цільового. Можливий прибуток перевищує цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому випадку приймаємо можливий прибуток як остаточний плановий показник.

2. Висновки щодо рентабельності операційної діяльності готелю. Відповідно до розрахунків, рівень рентабельності операційної діяльності проєктованого готелю складає 13,4%, що є нормальним для перших років діяльності та знаходиться в межах норми (від 7% до 15%).

3. Висновки щодо періоду окупності інвестиційного проєкту (капітальних вкладень). Відповідно до розрахунків період окупності інвестиційного проєкту (капітальних вкладень) складає 10,2 років. Отже, у розробленому проєкті готелю

закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

## 5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Ефективність діяльності розраховується як співвідношення прибутку одержаного від впровадження цієї діяльності до витрат на неї. Для визначення ефективності від впровадженої інновації в діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних впроваджень (готельних послуг, продукції ресторанного господарства та ін. на рік).

Розрахунок доходу від впровадженні інновації представлено у табл.5.6.

У відповідності до запропонованої wellness-програми, розрахунок витрат на проведення інновації наводимо у табл.5.21.

**Таблиця 5.21 - Витрати на впровадження wellness-інновації**

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт	Сума, тис. грн.
1	2	3	4	5
<i>Обладнання для тренажерного залу</i>				
1	Велотренажер	USA Style Air bike	2	67,980
2	Бігова доріжка	USA Style SW-550	2	54,998
3	Орбітрек	FitLogic CT1901A	2	51,980
4	Гіперекстензія	InterAtletika HL009	1	13,924
5	Лава для пресу	InterAtletika HL005	1	13,168
6	Лава атлетична	USA Style SS-307	1	8,292
7	Комбінований верстат	Inter Atletika ST042	1	7,700
8	Силова станція	FITFABRICA Multi Gym 1000	1	37,000
9	Шведська стінка	Уют Спорт Fitness Pro m.2	1	6,607
10	Стійка універсальна	InterAtletika Рекорд (ST 011)	1	20,604
11	Лава під штангу	HouseFit (HG 2093)	1	10,500
12	Лава регульована для вправ	InterAtletika HL004	1	8,196
13	Штанга	Newt олімпійська 100 кг (TI-NE0100-2200)	1	8,305
14	Гантелі	HMS VB3	10	25,180
15	Гирі	SPART (Rising)	6	16,800
16	Килимок для тренувань	Reebok Training (RAMT-11014BK)	15	9,900
<b>Разом: обладнання для тренажерного залу</b>				<b>361,134</b>
<i>Обладнання для занять йогою та фітнесом</i>				
1	Килимок для фітнесу	Reebok Training (RAMT-11014BK)	9	15,940

1	2	3	4	5
2	Килимок для йоги	PowerPlay 4010	6	12,040
3	Масажний ролик	ProSource High Density Foam Roller	9	14,959
4	Полотно для флай-йоги	LiveUp Yoga Swing	2	12,940
5	Балансувальний диск	SPART (Rising) Massage Pillow	6	11,746
6	Гімнастичний м'яч	Inex Swiss Ball	6	11,740
7	Амортизатори стрічкові	Inex Mini Band	12	11,044
8	Скакалка	Joerex 18 футова	8	11,672
9	Спеп-платформа	Reebok Step Blue	6	19,000
10	Блок для йоги	ProSource Foam Yoga Blocks	12	11,740
11	Колесо для йоги	ProSource Yoga Wheel Black-Green	6	15,220
<b>Разом: обладнання для занять йогою та фітнесом</b>				<b>148,041</b>
<i>Обладнання для басейну</i>				
1	Басейн	BWT P-PSC	1	12 177,200
2	Критий басейн	Lagos	1	10 145,000
3	Шезлонг	Allibert Daytona	16	190,560
4	Столик для шезлонга	Papatya Suda	16	39,888
<b>Разом: обладнання для басейну</b>				<b>22 552,648</b>
<i>Обладнання для сауни та парної</i>				
1	Електрокаменка	Amazon SAM-B25	2	1 154,000
2	Парогенератор з системою управління	Coasts KSB-150	2	952,500
<b>Разом: обладнання для сауни та парної</b>				<b>2 106,500</b>
<i>Обладнання для джакузі та чанів</i>				
1	Джакузі	IQUE Dreamline-II 2200-II-DD-BP	2	2 182,100
2	Чан	-	2	1 596,000
<b>Разом: обладнання для джакузі та чанів</b>				<b>3 778,100</b>
<i>Обладнання для масажу та спа-процедур</i>				
1	Масажна кушетка	Ukrestet	4	14,800
2	Шафа	Classic	2	16,500
3	Тумбочка	BJERRINGBRO	2	17,798
4	Стілець	HC-122K	4	18,320
5	Візок косметологічний	Domanski	4	12,832
6	Акcesуари для масажу та спа-процедур	-	4	24,284
7	Ширма	Viki	2	18,064
8	Вішалка для одягу	GUDME	4	13,116
9	Бокс для рушників	PP-1 (000705)	2	3,698
<b>Разом: обладнання для масажу та спа-процедур</b>				<b>139,412</b>
<i>Обладнання для косметологічних процедур та салону краси</i>				
1	Перукарське крісло	HROOVE FORM HR8326K	2	18,420
2	Мийка перукарська	B-18	1	26,493
3	Дзеркало	M603 LUKAS	1	14,500
4	Робоче місце перукаря	"Амелія" MAX	1	19,130
5	Манікюрний стіл	VM126	1	15,600
6	Лампа настільна	IKEA Tertial	2	11,080
7	Стілець	HC-1015WP	4	19,660
8	Крісло педикюрне	BYU 240	1	16,600
9	Косметологічна кушетка	BYU 201	1	15,400
10	Косметичне дзеркало	-	10	11,200
11	Лампа-луна	Bell	1	11,790
12	Візок косметологічний	Domanski	2	11,416
13	Візок для перукаря	VM1001	2	14,080
14	Шафа	Classic	2	16,500
15	Тумбочка	BJERRINGBRO	4	16,838
16	Інструменти та обладнання для манікюру і педикюру	-	-	418,000

продовження таблиці 5.21

1	2	3	4	5
17	Перукарські інструменти та перукарське приладдя	-	-	425,600
18	Косметологічні апарати, лазери та інструменти для косметолога	-	-	556,500
<b>Разом: обладнання для косметологічних послуг та салону краси</b>				<b>1 638,807</b>
<i>Обладнання для інших послуг «wellness-програми»</i>				
1	Велосипед	Formula Mystique 1.0 DD	4	186,760
2	Гірськолижне спорядження	-	6	711,994
3	Лижі	Volkl Deacon 7.4	6	635,200
4	Сноуборди	Jones Snowboards Flagship	6	757,696
5	Рибальське приладдя	Lineaefte Combo Extreme Fishing Spinning	2	21,200
6	Більярдний стіл	ТТ-Більярд Оскар 7Ф	1	48,970
<b>Разом: обладнання для інших послуг «wellness-програми»</b>				<b>2 361,820</b>
<i>Обладнання для Wellness-центру</i>				
1	Стійка рецепції	Zebra	1	19,622
2	Диван для очікування	GEDSER	2	32,498
3	Журнальний столик	DOKKEDA	2	17,798
4	Душова кабіна	SERENA 3202 SE M	4	52,396
5	Унітаз	KOLO MODO L39004	4	22,800
6	Умивальник	Catalano Premium 120	2	31,588
7	Тримач для рушників	ATMA D 410C	4	12,004
8	Кошик для сміття	Алеана Євро	10	5,060
9	Шафа гардеробна	IKEA HEMNES	2	32,516
10	Лава	УХЛ-МАШ С-1000	4	14,704
<b>Разом: обладнання для Wellness-центру</b>				<b>240,986</b>
<b>Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації</b>				<b>33 327,448</b>
<b>Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік (див. табл.3.4.).</b>				<b>25 158,000</b>
<b>Разом: витрати на впровадження інновації «wellness-програми»</b>				<b>58 485,448</b>

Планування фонду основної заробітної плати обслуговуючого персоналу для впровадження інновації на рік наводимо у табл.5.22.

**Таблиця 5.22 - Планування фонду основної заробітної плати обслуговуючого персоналу для впровадження інновації на 2022 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Виконавчий директор Wellness-центру	1	40 000	40 000	3 000	7 000	50 000
Заступник директора Wellness-центру	2	35 000	70 000	2 000	5 000	77 000
Бухгалтер Wellness-центру	2	20 000	40 000	5 000	7 000	52 000
Економіст Wellness-центру	1	15 000	15 000	3 000	5 000	23 000
Менеджер кадрової служби Wellness-центру	1	20 000	20 000	5 000	5 000	30 000
Спеціаліст відділу кадрів Wellness-центру	1	20 000	20 000	4 000	6 000	30 000
Спеціаліст з підготовки кадрів Wellness-центру	1	15 000	15 000	3 000	7 000	25 000

продовження таблиці 5.22

1	2	3	4	5	6	7
Менеджер Wellness-центру	2	20 000	40 000	5 000	5 000	50 000
Адміністратор Wellness-центру	2	20 000	40 000	4 000	6 000	50 000
Менеджер з інноваційної діяльності	1	20 000	20 000	5 000	5 000	30 000
Спеціаліст з інноваційної діяльності	1	15 000	15 000	6 000	4 000	25 000
Маркетолог з інноваційної діяльності	1	20 000	20 000	5 000	5 000	30 000
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>16</b>	<b>260 000</b>	<b>355 000</b>	<b>50 000</b>	<b>67 000</b>	<b>472 000</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Завідувач складом Wellness-центру	1	20 000	20 000	5 000	7 000	32 000
Інженер Wellness-центру	2	25 000	50 000	6 000	6 000	62 000
Майстер з ремонту обладнання Wellness-центру	2	15 000	30 000	8 000	8 000	46 000
Тренер	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Інструктор з йоги	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Інструктор з фітнесу	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Інструктор з верхової їзди	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Інструктор з катання на лижах	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Інструктор з катання на сноуборді	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Інструктор з плавання	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Масажист	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Спа-масажист	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Косметолог	2	15 000	30 000	6 000	6 000	42 000
Майстер манікюру	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Майстер педикюру	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Перукар	2	15 000	30 000	5 000	7 000	42 000
Дієтолог	2	15 000	30 000	3 000	9 000	42 000
Екскурсовод з піших прогулянок	1	15 000	15 000	5 000	7 000	27 000
Екскурсовод з велосипедних екскурсій	1	15 000	15 000	5 000	7 000	27 000
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>35</b>	<b>300 000</b>	<b>550 000</b>	<b>103 000</b>	<b>129 000</b>	<b>782 000</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Прибиральник Wellness-центру	3	10 000	30 000	4 000	2 000	36 000
Охоронець Wellness-центру	2	10 000	20 000	3 000	3 000	26 000
Працівник відповідальний за зберігання та оренду гірськолижного спорядження	2	10 000	20 000	4 000	2 000	26 000
Працівник сауни і парної	2	10 000	20 000	4 000	2 000	26 000
Працівник з обслуговування басейнів	2	10 000	20 000	4 000	2 000	26 000
Працівник з обслуговування чанів та джакузі	2	10 000	20 000	4 000	2 000	26 000
ІТ-спеціаліст Wellness-центру	2	25 000	50 000	4 000	2 000	56 000
Працівник кінного-клубу	1	10 000	10 000	3 000	3 000	16 000
Ішолог	1	10 000	10 000	3 000	3 000	16 000
Медичний працівник Wellness-центру	2	15 000	30 000	2 000	2 000	34 000

продовження таблиці 5.22

1	2	3	4	5	6	7
Працівник з контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог Wellness-центру	1	10 000	10 000	4 000	2 000	16 000
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>20</b>	<b>130 000</b>	<b>240 000</b>	<b>39 000</b>	<b>25 000</b>	<b>304 000</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>						<b>1 558 000</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>						<b>18 696 000</b>

У проекті плану з праці необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці для впровадження інновації.

Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків з інноваційної діяльності. Планування преміального фонду для впровадження інновації наводимо у табл.5.23.

**Таблиця 5.23 - Планування преміального фонду для впровадження інновації на 2022 рік**

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.5.22×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5 664,000	40	2 265,600
Виробничий (операційний) персонал	9 384,000	35	3 284,400
Допоміжний персонал	3 648,000	25	912,000
<b>Разом</b>	<b>18 696,000</b>		<b>6 462,000</b>

Розрахунки плану з праці персоналу для впровадження інновації узагальнюємо у табл.5.24.

**Таблиця 5.24 - План з праці персоналу для впровадження інновації на 2022 рік**

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
1	2	3	4
<b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>	<b>осіб</b>	<b>71</b>	<b>71</b>
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	16	16
Виробничий (операційний) персонал	осіб	35	35
Допоміжний персонал	осіб	20	20
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1 558,000</b>	<b>18 696,000</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	472,000	5 664,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	782,000	9 384,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	304,000	3 648,000
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>538,500</b>	<b>6 462,000</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	188,800	2 265,600
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	273,700	3 284,400
Допоміжний персонал	тис. грн.	76,000	912,000
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>2 096,500</b>	<b>25 158,000</b>

1	2	3	4
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	660,800	7 929,600
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1 055,700	12 668,400
Допоміжний персонал	тис. грн.	380,000	4 560,000
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>29,528</b>	<b>354,338</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	41,300	495,600
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	30,163	361,954
Допоміжний персонал	тис. грн.	19,000	228,000

В таблиці 5.25. показуємо алгоритм визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на рік.

**Таблиця 5.25 - Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2022 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 3.1.	71 623,070
2	Витрати на впровадженні інновацій	Див. табл.3.2.	58 485,448
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	13 137,622
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	2 364,772
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	10 772,850
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	$(\text{п.5/п.1}) \times 100\%$	15
9	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (див. табл. 3.2.) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності (див. табл. 3.7)	3,1

Відповідно до розрахунків показаних в таблиці 5.25 «Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується», можемо зробити такий висновок:

- рівень рентабельності від впровадження інноваційної діяльності проєктованого готелю складає 15%, що є нормальним для перших років діяльності, знаходиться в межах норми (від 7% до 15%) та відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому.

- термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації дорівнює 3,1 роки.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У сучасних умовах розвитку туризму особливої актуальності набуває питання розвитку готельної індустрії, яка виконує одну з основних функцій у сфері обслуговування туристів - забезпечує їх житлом і додатковими послугами під час подорожі.

Планується будівництво готелю категорії 4\* на 175 місць (99 номерів) в с. Поляниця, поблизу курорту Буковель.

Доцільність діяльності майбутнього готелю залежить в першу чергу від наявності попиту на готельні послуги в обраній місцевості з урахуванням існуючого конкурентного середовища.

Саме тому, будівництво готелю поблизу курорту Буковель є актуальним, оскільки рівень інфраструктури робить його найкращим в Україні. Беручи до уваги, що курорт стрімко розвивається, а також приймає туристів цілорічно, число відвідувачів збільшується з кожним роком. Отже, можна стверджувати, що попит на готельні послуги тут дуже активний та пояснюється також великою кількістю закладів готельного господарства, що будуються поблизу курорту.

Відомо, що велика кількість підприємств готельного господарства, яка вже наявна в цьому регіоні супроводжується великою конкуренцією. Проте вибране місце для проектування готелю знаходиться поблизу лісу та річки, що є перевагою проектування підприємства в цьому місці та дозволить привабити відвідувачів, які захочуть відпочити після активного відпочинку та шумливості курорту наповненого туристами. Тому надання інноваційних додаткових послуг та вигідне місцерозташування, підвищить конкурентоспроможність та попит на готельні послуги підприємства, що проектується.

Варто зауважити, що проєктований готель має всі шанси вийти на міжнародний рівень обслуговування туристів. Адже тут створені усі необхідні для цього умови: сучасне обладнання, матеріально-технічна база в номерах високого рівня, професійний персонал і чітка система управління та координації роботи усіх служб готелю.

Сучасна сфера гостинності являється глобальним соціально-економічним явищем, що функціонує в умовах жорсткої конкуренції. Це обумовлює важливість інноваційної складової, розвиток якої є основним фактором конкурентоздатності готельних підприємств. Зважаючи на велику конкуренцію, саме надання нових та якісних інноваційних послуг дозволить виділитися серед інших готельних підприємств та приваблювати більшу кількість відвідувачів.

Однією з переваг проєктованого готелю буде величезна різноманітність додаткових послуг та сучасна інфраструктура готелю, а також wellness-програма, яка є інноваційною та новою на ринку готельних послуг регіону. Надання комплексу відповідних послуг в одному місці стає все більш необхідним, оскільки попит на такий людський ресурс як «краса та здоров'я» постійно зростає. Отже, проєктування та відкриття готелів, що надають wellness-послуги, з кожним роком стає все більш актуальними.

Інновації життєво важливі для індустрії гостинності, оскільки підприємства повинні конкурувати з новими ідеями, щоб задовольнити постійно мінливі потреби гостей. Галузь гостинності створює конкурентне середовище в кожному з своїх підрозділів, змушуючи підприємства постійно шукати унікальні способи покращення своєї репутації та привабливості для споживачів, одночасно намагаючись зменшити витрати та збільшити свій прибуток.

Інновації в готельному господарстві мають дуже вагомe значення, оскільки вони здатні позитивно трансформувати галузь. За останні кілька років винаходи в індустрії гостинності розвивалися стрімкими темпами, а готельні підприємства мають робити все можливе, щоб не відставати від цих швидких змін.

В Україні індустрія релаксотерапії знаходиться на недостатньо розвиненому рівні порівняно із зарубіжними оздоровчими курортами. Необхідне розширення організації мережі wellness-центрів при готельних підприємствах, реконструкція санаторіїв і баз відпочинку у wellness-готелі; активізація інформування населення про наявність wellness-послуг і особливості їх споживання. Таке рішення може сприяти популяризації wellness-індустрії в Україні.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472с.
2. Галасюк К.А. Інноваційний розвиток як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного господарства/К.А.Галасюк// Перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні: 195 регіональні аспекти: матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Умань, 22 березня 2013 р.). – Умань: Візаві, 2013. – С. 109-112.
3. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. - 2013. - №16. - С.224-228.
4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Текст] навчальний посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О.Нечаюк - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 348 с.
5. Опанащук, Ю.Я. Развития гостиничного хозяйства в Украине: тенденции и перспективы [Текст] / Ю.Я. Опанащук // Гостиничный и ресторанный бизнес. - 2004. - №3. - С. 70-72.
6. Нікітіна Т.А. Конкурентоспроможність та інновації в готельній індустрії [Електронний ресурс]: курс лекцій для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Т.А.Нікітіна, Л.Ф. Литвинець– К.: НУХТ, 2019. – 268с.
7. Соколенко С.І. Глобальні ринки ХХІ століття: Перспективи України. - К.: Логос, 2008. – 568 с.
8. Новиков В.С. Инновации в туризме. Учебное пособие [Текст]. – М.: Академия, 2007. –208.
9. Изотова М.А. Инновации в социокультурном сервисе и туризме: учеб. пособие / М.А. Изотова, Ю.А. Матюхина. – М.: Советский спорт, 2010. – 136 с.
10. Звіт про глобальну оздоровчу економіку туризму [Електронний ресурс]. -

Режим доступу: <https://globalwellnessinstitute.org/industry-research/global-wellness-tourism-economy/> - Заголовок з титул. екрана.

11. Тенденції оздоровчої галузі [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://globalwellnessinstitute.org/industry-research/industry-trends/> - Заголовок з титул. екрана.

12. Глобальні оздоровчі тенденції 2020 року [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.globalwellnesssummit.com/2020-global-wellness-trends/> - Заголовок з титул. екрана.

13. Корякина А.Н. Особенности формирования архитектуры спа-комплексов и велнесс-центров в России и за рубежом // Вестник Томского государственного архитектурно-строительного университета. 2008. № 1. С. 14–21.

14. Дёмина Л.А., Федяшова О.В. Экологически здоровое питание как важный компонент в специальности «Технология продукции общественного питания» // Приоритетные направления развития науки и образования. 2014. № 3(3). С. 13–14.

15. Алексеева А.А., Намазова-Баранова Л.С., Макарова С.Г., Вишнёва Е.А., Левина Ю.Г., Томилова А.Ю., Вознесенская Н.И. Пищевая аллергия к глютену. Современная диетотерапия // Вопросы современной педиатрии. 2014. Т. 13, № 5. С. 71–75.

16. Технології і інновації [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://prohotelia.com/publikacii/technologii-i-innovacii/> - Заголовок з титул. екрана.

17. Поляниця (Яремчанська міська рада) [Електронний ресурс]. - Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Поляниця\\_\(Яремчанська\\_міська\\_рада\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Поляниця_(Яремчанська_міська_рада)). - Заголовок з титул. екрана.

18. Буковель [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Буковель>. - Заголовок з титул. екрана.

19. Відпочиваємо в Поляниці: 12 готелів недалеко від Буковелю [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://firtka.if.ua/blog/view/vidpocivaemo-v-polanici-12-goteliv-nedaleko-vid-bukovelu93127>. - Заголовок з титул. екрана.

20. Думаєте, у Буковель варто їздити лише взимку? Помиляєтесь! [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://vokrugsveta.ua/blogs/dumayete-ubukovel-var-to-yizditi-lishe-vzimku-pomilyayetes-2010-2017>. - Заголовок з титул. екрана.

21. Готелі в Поляниці (Буковель) [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.hotelsbukovel.com.ua/ua/hotels-catalog/oteli-polyanicy>. – Заголовок з титул. екрана.

22. Карпатський національний природний парк [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://cnpn.if.ua/ekoturystychnyi-tsentr>. - Заголовок з титул. екрана.

23. Чи потрібен Карпатам ще один «Буковель»? [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/2326953-ci-potriben-zakarattu-se-odin-bukovel.html>. - Заголовок з титул. екрана.

24. «Золоті гори»: переваги інвестування в Буковель [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://forpost.lviv.ua/txt/ekonomika/2204-zoloti-hory-perevahy-investuvannia-v-bukovel>. - Заголовок з титул. екрана.

25. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

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

27. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).

28. НоReCa: навч. посібн.: у 3 т. Т.1. Готелі / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.]; за ред. А.А.Мазараки. – Київ : Київ. Нац. торг.-екон. Ун-т, 2016. – 348с.

**ДОДАТКИ**

Тези опубліковані в матеріалах ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», що відбулася 19-20 травня 2020 року

УДК 640.432

**18. ВПРОВАДЖЕННЯ WELLNESS-ІННОВАЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТУ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЮ**

**Марченко Н.І.**

**Дітріх І.В.**, к.х.н.,

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

Сучасний готельний бізнес функціонує в умовах жорсткої конкуренції. Саме тому, інноваційна складова - є невід'ємним інструментом для підтримання конкурентоздатності підприємства. Постійне удосконалення та впровадження нових трендів та технологій в готелі є основною умовою для створення конкурентопридатної послуги, що надається.

У сфері гостинності wellness туризм - це відносно нова тенденція, яка демонструє вражаючі темпи зростання. Ринок wellness туризму зростає на 6,5% щорічно, що є вдвічі швидше, ніж туризм в цілому (3,2%) [1,2].

Інформаційною базою дослідження є зарубіжні сайти глобального оздоровчого саміту (GWS) та глобального оздоровчого інституту (GWI). У роботі використані загальнонаукові методи, зокрема, наукової індукції та дедукції, теоретичного узагальнення, компаративного аналізу.

Wellness - це комплексна система оздоровлення, метою якої є досягнення гармонії емоційного та фізичного стану людини в умовах сучасного урбанізованого життя. Складовими цієї системи є помірне і комфортне фізичне навантаження, здорове харчування, комплексний догляд за шкірою, гарний відпочинок, оптимізм і позитивне мислення. Wellness індустрія вирізняється динамічним та перспективним характером і визнана пріоритетним напрямком економічного розвитку багатьох країн. Орієнтуючись на закордонний досвід, попит на послуги такого типу постійно зростають, результатом є створення wellness-готелів та готелів з wellness-центрами.

Різноманітність wellness-послуг дозволяє готельерам, які прагнуть організувати в готелях wellness-програми, вибрати певний набір послуг, відповідний наявним в готелі ресурсам і певним потребам, однак сьогодні багато вітчизняних готелів недооцінюють цю інноваційну складову, що в результаті призводить до зниження якості готельних послуг та рівня їх конкурентоспроможності.

**Висновок.** Отже, wellness є актуальним на сьогодні трендом, але на сучасному етапі wellness індустрія в Україні знаходиться на стадії формування.

**Література**

1. Global Wellness Economy Monitor. (2018). Global Wellness Institute, October. 22 p. / [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://globalwellnessinstitute.org/industry-research/global-wellness-tourism-economy/>.
2. 2020 Global Wellness Trends. Global Wellness Summit. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.globalwellnesssummit.com/2020-global-wellness-trends/>.

УДК 640.432

DOI <https://doi.org/10.32838/TNU-2663-5941/2020.6-2/12>**Марченко Н.І.**

Національний університет харчових технологій

**Дітріх І.В.**

Національний університет харчових технологій

## ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ WELLNESS-ІННОВАЦІЙ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*У науковій статті представлено аналіз основних тенденцій конкуренції у сучасних готельних підприємствах. Зазначено необхідність оновлення переліку послуг, які надаються на базі готелю. Охарактеризовано використання інноваційних методів у роботі готельного закладу. Проаналізовано можливість створення wellness-студій і wellness-центрів на базі українських готельних комплексів. Виявлено вплив пандемії COVID-19 на актуалізацію необхідності збереження здоров'я. Охарактеризовано доцільність персоналізації харчування як інтелектуальної послуги wellness. Визначено wellness як систему оздоровлення. Встановлено відмінність wellness від лікувального й оздоровчого туризму. Надано головні відмінності wellness-індустрії. Визначено основні принципи філософії wellness. Встановлено, що в Україні індустрія релаксотерапії знаходиться на недостатньо розвиненому рівні. Охарактеризовано інновації у wellness-туризмі: продуктові, процесні, організаційні, маркетингові. Визначено ідею wellness як можливість природного оздоровлення, яка підходить до стереотипів і потреб наших співграждан. Вказано, що Україна багата на всі необхідні для wellness-готелів ресурси. Зазначено, що за кількістю потенційних природних багатств Україна в змозі залишити позаду безліч країн Європи та Азії. Виявлено, що одним із основних елементів wellness-готелю є здорове харчування гостей. Охарактеризовано новий напрям wellness – антивікову терапію. Визначено місце дизайн готелю у wellness-концепції. Зазначено важливість здорового сну постояльців як однієї зі складових частин філософії. Описано широке коло інноваційних методик, які можуть використовуватися у рекреаційно-оздоровчому комплексі. Визначено переваги, які має готель, надаючи послуги wellness-центру. Вказано, що гості висококласних wellness-готелів мають можливість обирати між сучасними та найдавнішими методиками оздоровлення. Наголошено, що SPA і wellness міцно увійшли в готельний бізнес і поступово займають провідні місця в переліку додаткових послуг. У роботі використано такі методи дослідження: загальнонаукові, зокрема аналіз, синтез, теоретичного узагальнення, компаративного аналізу.*

**Ключові слова:** індустрія гостинності, wellness, готель, бізнес, СПА.

**Постановка проблеми.** Поєднання сучасних стандартів гостинності та нових технологій охорони здоров'я привели до створення нового напрямку готельного бізнесу – wellness-індустрії. Теми SPA і wellness сьогодні є актуальними не тільки для фахівців індустрії краси та здоров'я, а й для тих, хто займається інвестиціями, будівництвом, експлуатацією й управлінням готелями. Це зумовлено тим, що наявність wellness-центру має велике значення для розвитку всього готельного комплексу і дає додаткову конкурентну перевагу, що приваблює клієнтів і забезпечує збільшення сукупного доходу. Незважаючи на зростаючу популярність, wellness-індустрія досі залишається маловивченою сферою готельного бізнесу.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Питання функціонування та розвитку туристичної сфери досліджували Ж.А. Богданова, В.С. Хаустова, А.В. Кравець, Н.М. Тягунова, О.А. Спо-

риш, Л.В. Іржавська, О.П. Слюсарчук, В.Ф. Семенов. Проблеми та перспективи розвитку готельної та ресторанної галузі відображено у працях М.О. Рябенюк, Д.М. Якимчука, О.В. Борисової, А.Л. Когут, В.Г. Герасименко, І.Л. Литовченко.

Незважаючи на велику кількість досліджень різних аспектів феномену здоров'я, тема здоров'язбереження залишатиметься актуальною, доки існує людина. Будтя швидко змінюється і вимагає постійного переосмислення складників суспільної системи координат. Однією з таких складових частин є wellness-технології, які завдяки комплексній програмі оздоровчих процедур обіцяють гармонійне життя без хвороб і до яких щодалі ненаситніше тягнеться сучасна людина.

**Постановка завдання** – проаналізувати перспективи застосування wellness-інновацій в індустрії гостинності.

**Виклад основного матеріалу дослідження.**

За умов постійного зростання конкуренції завданням сучасних готельних підприємств є задоволення нових, а іноді дедалі більш прискіпливих вимог потенційних клієнтів. У цьому контексті важливим для менеджменту є як дослідження ринкового середовища і реагування на його зміни, так і модернізація самого готелю та розширення і диверсифікація всіх пропонованих ним послуг. Від ефективного управління залежить використання інноваційних методів у роботі закладу, а підбір і постійне удосконалення кваліфікації персоналу є основою для задоволення вимог навіть найбільш вимогливих клієнтів.

Нині в нашій країні wellness розвивається дедалі стрімкіше. Крім спортивних клубів, салонів краси, SPA-салонів або фітнес-залів, з'являються wellness-студії і wellness-центри. Не помічати wellness стає неможливо, тому готельєри не залишають без уваги цю тенденцію і збільшують комплекс послуг для гостей готельного підприємства не тільки за допомогою розширення додаткових послуг і розваг, але і за рахунок включання послуг загальнооздоровчого комплексу. Йдеться про симбіоз готельного бізнесу та індустрії краси і здоров'я, результатом якого є wellness-готелі та готелі з wellness-центрами [2, с. 87–93].

Нові виклики, які постали перед людством через пандемію COVID-19 – це питання підтримання здорової імунної системи, яким надали найвищий пріоритет, а отримання достатньої збалансованої кількості безпечних харчових продуктів є однією з основних складових частин збереження здоров'я. Персоналізація харчування як інтелектуальна послуга wellness враховує певні особливості людини та пропонує дієти для лікування вже наявних хворіб.

Wellness – це своєрідна система оздоровлення, що дозволяє досягти емоційної та фізичної рівноваги за умов сучасного урбанізованого життя. Складниками цієї системи є помірне і комфортне фізичне навантаження, здорове харчування, комплексний догляд за шкірою, хороший відпочинок, оптимізм і позитивне мислення.

Wellness не слід асоціювати з лікувальним туризмом, оскільки він передбачає первинну профілактику захворювань, тоді як лікувальний туризм є профілактикою другого-третього рівня чи навіть реабілітацією, спрямованою на перешкодження розвитку вже наявних захворювань чи відновлення втраченого стану. У свою чергу, wellness іноді ототожнюється з оздоровчим туризмом [5, с. 620–625].

Поняття «wellness-готель» має західну термінологію та є спеціалізованим готельним підприємством, що пропонує програми підвищення резервів здоров'я, в основі яких лежить принцип виявлення індивідуальних факторів ризику та їх корекція. Основна відмінність цього закладу розміщення від інших у wellness-індустрії – це взаємозв'язок медичних (комплексна діагностика, медичні програми, лікарський контроль), естетичних (догляд за тілом), фізичних (активний відпочинок та індивідуальні програми фізичних тренувань) і психологічних (заняття йогою) процедур [2, с. 87–93].

Основні принципи філософії wellness:

- рух;
- розумова активність;
- розслаблення і гармонія;
- краса і догляд за тілом;
- збалансоване харчування.

В Україні індустрія релаксотерапії знаходиться на недостатньо розвинутому рівні порівняно із зарубіжними оздоровчими курортами. Необхідне розширення організації мережі wellness-центрів при готельних підприємствах, реконструкція санаторіїв і баз відпочинку у wellness-готелі; активізація інформування населення про наявність wellness-послуг і особливості їх споживання. Таке рішення може сприяти популяризації wellness-індустрії в Україні.

Інновації у wellness-туризмі поділяють на чотири групи (табл. 1).

Таблиця 1

**Інновації у wellness-туризмі [10]**

1. Технічні інновації (технологічні): – продуктові	нові технології та покращене обладнання у приміщеннях; нові оздоровчі продукти; нова архітектура та дизайн; програми лояльності клієнтів; інноваційні ціни; нові ринки та цільовий реципієнт
– процесні	розвиток ІТ (Інтернет, система B2B, система інформації та бронювання); нові системи управління; реструктуризація компанії; нові системи дистрибуції та маркетингу; співпраця з іншими організаціями; навчання персоналу; оптимізація системи
2. Нетехнічні інновації (нетехнологічні): – організаційні	нова організаційна система надання послуг; нова модель доходу
– маркетингові	нова взаємодія із клієнтами, нова система цінностей / ділових партнерів

Нині в Україні сформоване прагнення до природних методів лікування і збереження здоров'я. Ідея wellness як можливість природного оздоровлення прекрасно підходить до стереотипів і потреб наших співгромадян. Українці хочуть поєднувати відпочинок з оздоровленням і доглядом за зовнішністю, тому тема wellness сьогодні актуальна не тільки для фахівців індустрії краси та здоров'я, а й для тих, хто займається інвестиціями, будівництвом, експлуатацією й управлінням готелями [3, с. 54–55].

У нашій країні є велика кількість рекреопарків, рекреополісів, курортполісів і рекреаційних зон у традиційних курортних регіонах (Карпати, Полісся, узбережжя Азовського і Чорного морів), які відомі тільки для місцевого населення. Мають високий потенціал для розвитку Закарпатська, Чернівецька, Волинська, Миколаївська області. Діяльність у галузі поліпшення роботи курортів і санаторіїв України повинна перетворити курортну справу на високорентабельну і конкурентоспроможну галузь економіки та медицини, оскільки Україна має великі природно-географічні та соціально-культурні рекреаційні ресурси.

Дослідження географічного положення України дозволяє стверджувати, що наша держава багата на всі необхідні для wellness-готелів ресурси, серед яких можна виділити бальнеологічні, кліматичні та ландшафтні. Стосовно бальнеологічних ресурсів, то в Україні наявні мінеральні води всіх основних бальнеологічних груп. Деякі з них, зокрема «Миргородська», «Куяльник», «Поляна квасова», «Берегівські мінеральні води», «Нафтуся» і радонові води, є унікальними та мають світове значення [4, с. 217].

Аналіз діяльності найуспішніших SPA-готелів України свідчить, що за кількістю потенційних природних багатств, придатних до використання у SPA-індустрії, Україна в змозі залишити позаду безліч країн Європи та Азії, але це можливо тільки за тієї умови, що потенціал країни буде реалізовуватися і комплексно розвиватися.

Одним з основних елементів готелю, який дотримується філософії wellness, є здорове харчування гостей. В останні роки в індустрії харчування простежується тенденція до приготування екологічно чистих, поживних страв, що не завдають шкоди здоров'ю клієнтів. Основна вимога до їжі, яку можна назвати здоровою, – це максимально можливе використання у приготуванні страв екологічно чистих продуктів; застосування технологій обробки (наприклад, приготування на пару, використання мінімальної кількості олії при

смаженні і т. д.), завдяки яким зберігаються важливі складники продуктів харчування – вітаміни та інші поживні речовини [4, с. 217].

Ще одна тенденція, що вже завоювала популярність у зарубіжних країнах, – безглютенова дієта. Як відзначають фахівці, число людей, які страждають тим чи іншим видом харчової алергії, зростає щороку. Значну частину алергічних реакцій викликають продукти, що містять глютен. Тому розробка страв безглютенової дієти доцільна для підприємств, що надають послуги харчування та позиціонують себе як wellness-підприємства [1, с. 34–36].

Новим напрямом wellness є антивікова терапія (від англ. anti-age therapy) – комплекс заходів із профілактики та подолання різних вікових змін, які сприяють омолодженню організму людини. Основою для формування цього напрямку є твердження дослідників про те, що старіння – це хвороба, яка потребує постійного спостереження та інтенсивного лікування [1, с. 34–36]. Антивікова терапія включає як культуру здорового способу життя, так і застосування низки симптоматичних і локальних медикаментозних і немедикаментозних заходів, спрямованих на збільшення регенеративного потенціалу організму, підвищення його імунного захисту, протидію генетичним мутаціям і збільшення запасу життєвих сил.

До wellness-концепції належить і дизайн готелю. Так, для готелю відкриті широкі можливості: дизайн номерів, починаючи зі стін із живих рослин і закінчуючи водою із природними ароматизаторами, очищення води та повітря, гіпоалергенне облаштування кімнат, високотехнологічне оснащення, яке сприятливо впливає на сон гостей. Інтер'єри відрізняються «чистотою» простору, лаконічністю, єдністю світлового і колірного рішення. Велика увага повинна приділятися максимально можливим використанням екологічно чистих матеріалів, таких як дерево, камінь, натуральні тканини.

Wellness-готель – це не тільки специфічні додаткові послуги, а й сама wellness-філософія, якої дотримується підприємство. Одна зі складових частин цієї філософії – це здоровий сон постояльців. В останні роки дедалі більше готелів стали приділяти увагу ролі здорового сну. На користь такого підходу свідчать недавні результати медичного дослідження, які підтверджують, що основною причиною депресії може бути хронічне недосипання. Так, деякі готелі, як, наприклад, «JWMarriott», розробили спеціальні програми, що включають певні закуски, які сприятливо впливають на сон, і фітнес-заняття.

Найважливішою функцією управління готелем, у т. ч. і SPA-готелем, є правильний підбір колективу працівників, що відповідав би вимогам клієнтів. Персонал має бути професійно підготовлений, структурований та укомплектований так, щоб ефективно діяв за будь-яких умов. В управлінні персоналом готелю необхідно враховувати психологічну сумісність працівників, моральну атмосферу, задоволеність працею і керівником, адже досягнення персоналу є досягненнями всього готелю [8, с. 73–77].

Вдалим прикладом застосування рекреаційних інновацій може бути рекреаційно-оздоровчий комплекс. Серед рекреаційних послуг крім, звісно, традиційних процедур подібного типу, заклад пропонує широке коло інноваційних методик, серед яких [9, с. 49–59]:

- афротерапія, що застосовується для розслаблення, зниження болю, при лікуванні від депресії, безсоння та підвищує життєвий і психічний тонус;
- бурштинова кімната, перебування у якій сприяє релаксації, оскільки вважається, що бурштин має властивість чинити позитивну дію на енергетику людини;

- соляна печера, основним лікувальним чинником якої є вдихання вологого іонізованого повітря, збагаченого мінералами та мікроелементами, що містяться в солі. Перебування в соляній печері позитивно впливає на дихальні шляхи, шкірні захворювання, щитовидну залозу, усі види алергії, нормалізує артеріальний тиск.

Діяльність СПА-центрів ґрунтується на використанні виключно ефективних природно-оздоровчих компонентів, що транспортуються зі всесвітньо відомих рекреаційних місцевостей світу. Транспортування здійснюється з дотриманням технології збереження цілющих властивостей цих природних компонентів. Так, зокрема, здійснюється перевезення та зберігання грязей Мертвого моря з дотриманням необхідних біохімічних показників. Поряд із використанням природних компонентів СПА-центри взяли «на озброєння» найновіші досягнення й технології апаратної медицини, що значно підвищують ефективність комплексних СПА-процедур [7, с. 50–53].

В аспекті маркетингу продукт SPA при готелі за містом – це поєднання послуг оздоровчого відпочинку та послуг гостинності, які орієнтовані на організацію процедур швидкого видимого результату. Наявність зазначених процедур дозволяє збільшити прибутковість SPA індустрії за рахунок використання психологічного ефекту наявності. Більш того, для закріплення ефекту споживачу рекоменду-

ється пройти серію процедур (звичай 3–5 процедур з інтервалом 1–2 тижні), що спрямовано на формування лояльності і збільшує шанси на реалізацію комплексних послуг [6, с. 100–106].

Одним із плюсів для готелю, що дотримується wellness-напряму, є його позиціонування як «здорового готелю». Для сучасних мандрівників така репутація має велике значення при виборі засобу розміщення. Про це свідчать численні опитування споживачів готельних послуг.

Наявність SPA-комплексу (SPA-зон) дає готелю цілий ряд важливих конкурентних переваг:

- лояльність клієнтури – підвищення відсотка повторних візитів;
- залучення нових клієнтів, у т. ч. завдяки тому, що подарункові сертифікати SPA добре продаються і забезпечують заповнюваність SPA-комплексу до 50% новими клієнтами;
- при правильно розробленій концепції SPA-комплекс допоможе готелю уникнути зниження прибутковості в міжсезонні, оскільки пропозицію можна переорієнтувати на місцевого клієнта;
- підвищення прибутковості готелю загалом (підвищення категорії, можливість збільшення вартості номера, підвищення відсотка завантаження номерного фонду).

Гості висококласних wellness-готелів мають можливість обирати між сучасними та найдавнішими методиками оздоровлення, класичними і нетрадиційними видами медицини, їм пропонують індивідуально складену програму фізичних тренувань і, звичайно ж, повний комплекс послуг догляду за тілом. Відвідувачів цих готельних підприємств залучають до занять йогою, пиття трав'яних чаїв, гартування й активного відпочинку на природі. У постояльців таких готельних комплексів є можливість відвідувати індивідуальні консультації спортивного тренера, лікаря-фізіотерапевта, косметолога, фахівців у галузі wellness-послуг. Крім того, wellness-готелі дарують рідкісне відчуття повного відриву від дійсності.

Таким чином, SPA і wellness як філософія здорового способу життя міцно увійшли в готельний бізнес і поступово займають там провідні місця в переліку додаткових послуг, які підвищують рентабельність і конкурентоспроможність готелю. SPA в готелях різної категорії сприяє поліпшенню якості обслуговування відвідувачів, внесенню в роботу елементів нестандартного сервісу, залученню нових клієнтів і збільшенню кількості постійних, а також створенню індивідуального іміджу готелю. SPA-послуги надаються спеціалізованими SPA-готелями і wellness-готелями як у

місті, так і за його межами (Destination SPA) і не прив'язані до лікувальних джерел.

**Висновки.** Незважаючи на кризу, в Україні індустрія SPA залишається перспективним і популярним сегментом; впроваджуються нові методики вже в наявних SPA-готелях. Україна має базові умови для розвитку SPA: клімат, гео-

графічне положення, значну кількість мінеральних джерел та інших природних оздоровчих ресурсів. Для заохочення закордонних туристів найбільш перспективним спеціалісти називають «етнічний» SPA. Також привабливими можуть бути унікальні українські методики оздоровлення.

#### Список літератури:

1. Головата К.Ю. Перспективи застосування антивікового меню в закладах ресторанного господарства при готелях. *Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання», 21–22 березня 2019 р.* Черкаси : ЧДТУ, 2019. С. 34–36.
2. Іщенко Т.І. Перспективи розвитку wellness-індустрії в готельному господарстві України. *Географія та туризм.* 2013. № 26. С. 87–93.
3. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці : Книги – XXI, 2008. 300 с.
4. Масляк П.О. Рекреаційна географія : навчальний посібник. Київ : Знання, 2008. 343 с.
5. Модернізація економіки в умовах зростання суспільної свідомості: туризм, людиномірність, партнерство, кооперація. *Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава 14 грудня 2017 р.).* Полтава : ПУЕТ, 2017. 848 с.
6. Наумік-Гладка К.Г. Маркетингові та психологічні аспекти діяльності spa-індустрії при готельних комплексах. *Modern Economics.* 2017. № 4. С. 100–106.
7. Пересічна С.М. Тенденції розвитку СПА-індустрії в Україні. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези доповідей VII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 9–10 квіт., 2020 р.* Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2020. С. 50–53.
8. Назаренко І.А. Современные тенденции развития Spa-отелей Украины и определение их роли в структуре Spa-индустрии. *Науковий журнал «Вісник Хмельницького національного університету», Серія: Економічні науки.* 2018. № 1 (5). С. 73–77.
9. Устименко Л.М. Розвиток wellness-туризму та його вплив на трансформацію туристичної індустрії України. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм.* 2019. Т. 2. № 1. С. 49–59.
10. Eight Dimensions of Wellness. 2019. Center for Psychiatric Rehabilitation. URL: <https://cpr.bu.edu/living-well/eightdimensions-of-wellness>.

#### Marchenko N.I., Ditrikh I.V. PROSPECTS OF WELLNESS INNOVATION IN THE HOSPITALITY INDUSTRY

*The scientific article provides an analysis of the main competition trends in modern hotels. The need to update the list of services provided at the hotel is noted. The use of innovative methods in the work of a hotel establishment is characterized. The possibility of establishing of wellness studios and wellness centers on the basis of Ukrainian hotel complexes is analyzed. The impact of the COVID-19 pandemic on the actualisation of the need for health preservation has been identified. The expediency of personalization of food as an intellectual service of “wellness” is characterized. Wellness is defined as a health-improving system. The difference between “wellness” and medical and health tourism has been established. The main differences of the Wellness industry is provided. The basic principles of the Wellness philosophy are defined. It is established that in Ukraine the industry of relaxation therapy is at an underdeveloped level. Product, process, organizational and marketing innovations in wellness tourism are characterized. The idea of “wellness” as an opportunity for natural healing is suited to the stereotypes and needs of our fellow citizens. It is stated that Ukraine is rich in all the necessary resources for wellness hotels. It is noted that in terms of the number of potential natural resources, Ukraine is able to leave behind many countries in Europe and Asia. It was found that one of the main elements of the Wellness Hotel is a healthy meal for guests. The anti-aging therapy is characterized as a new direction of wellness. The place of hotel design in the Wellness concept is defined. The healthy sleep of guests as one of the components of philosophy is noted. A wide range of innovative techniques that can be used in the recreational and health complex is described. The advantages of the hotel, providing the services of the Wellness Center, are defined. It is stated that guests of high-class Wellness-hotels have the opportunity to choose between modern and traditional methods of health improvement. It is emphasized that SPA and Wellness are firmly entrenched in the hotel business and are gradually taking the leading place in the list of additional services. The research methods used in the work are the search on the available methodical and scientific literature with the analysis of the found material, clarification of causal relations and analysis of documentation and results of activity of researchers on the problem of the conducted research.*

**Key words:** hospitality industry, Wellness, hotel, business, SPA.

## Ситуаційний план

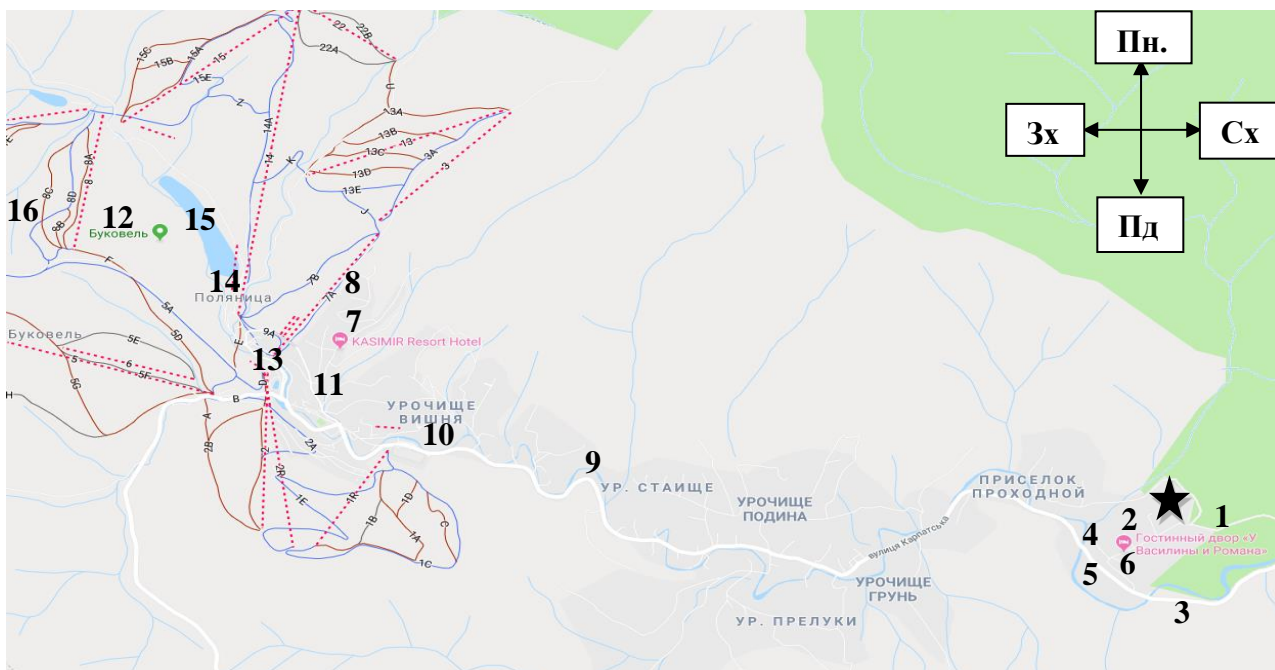


Рис.1 - Ситуаційний план

Експлікацію будівель та споруд відповідно до ситуаційного плану наводимо у вигляді табл. 1.

Таблиця 1 - Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	99 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Готель «Поляниця у Синиці»	8 номерів
2.	Гостинний двір «У Василяни і Романа»	17 номерів
3.	Готель «Ведмежий Двір»	категорія 4*, 25 номерів
4.	Готель «Берег»	28 номерів
5.	Готель «Гірський Прутець»	18 номерів
6.	Гостинний двір «Легенда Карпат»	30 номерів
7.	Готель «Kasimir Resort Hotel»	55 номерів
8.	Спа-готель «Radisson Blu Resort»	252 номерів
9.	Готель «Continental»	53 номерів
10.	Готель «Вілла Вікторія»	51 номерів
11.	Готель «Тавель»	73 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
12.	Гірськолижний курорт «Буковель»	
13.	Гірськолижна та сноуборд школа «Буковель»	
14.	Комплекс «VODA club»	
15.	Штучне озеро на території курорту	
16.	Парк розваг «Snow Park Bukovel Enter»	

## Органіграмми лінійно-функціонального типу організаційної структури управління готелем

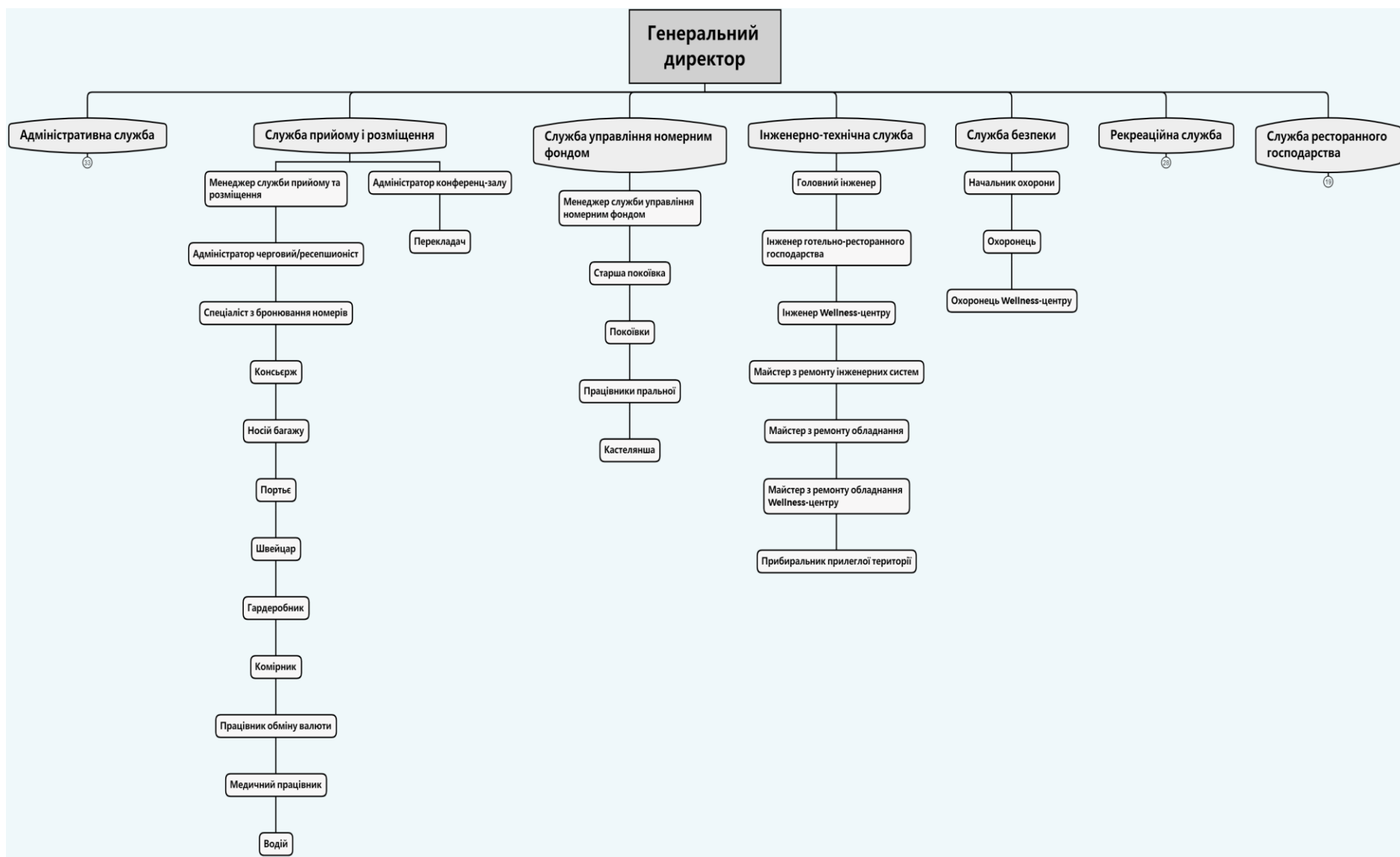
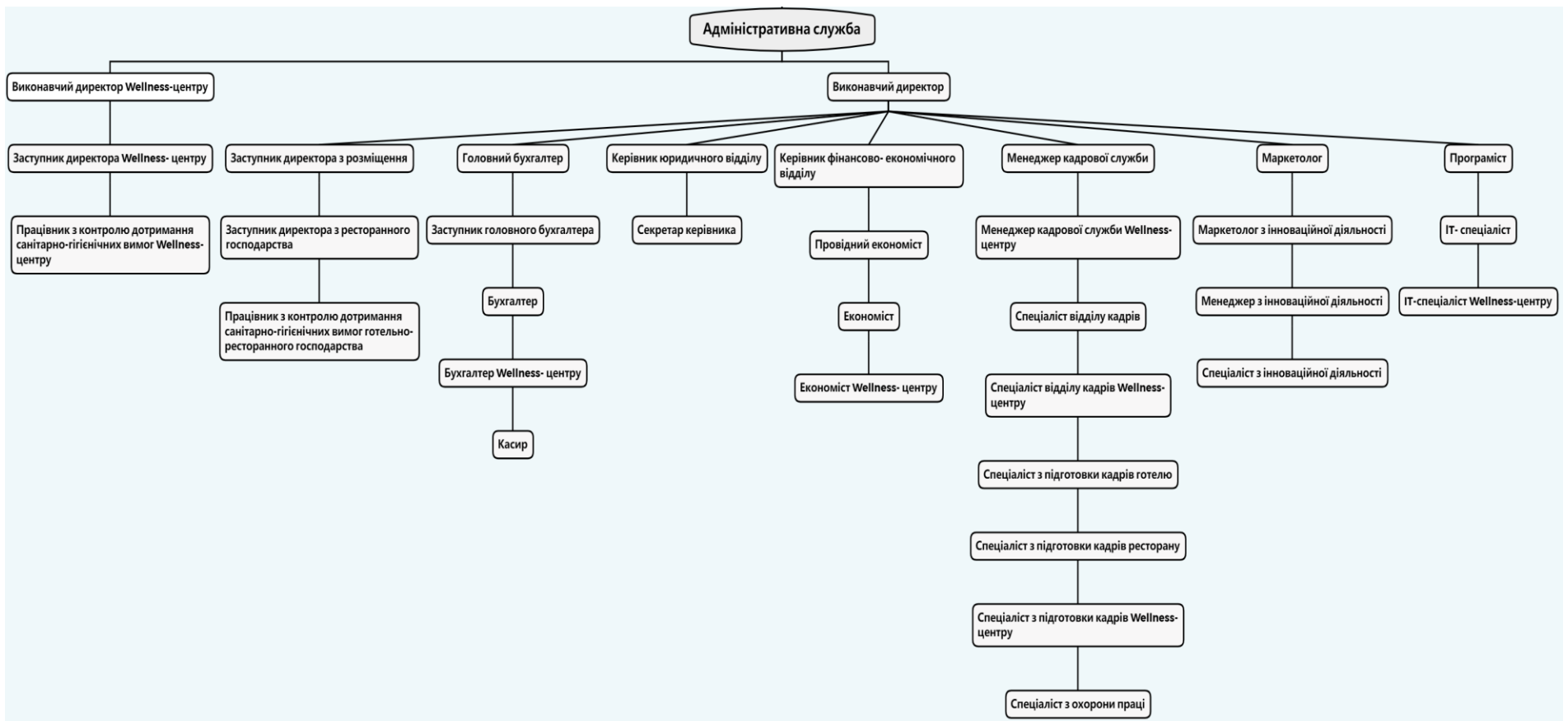
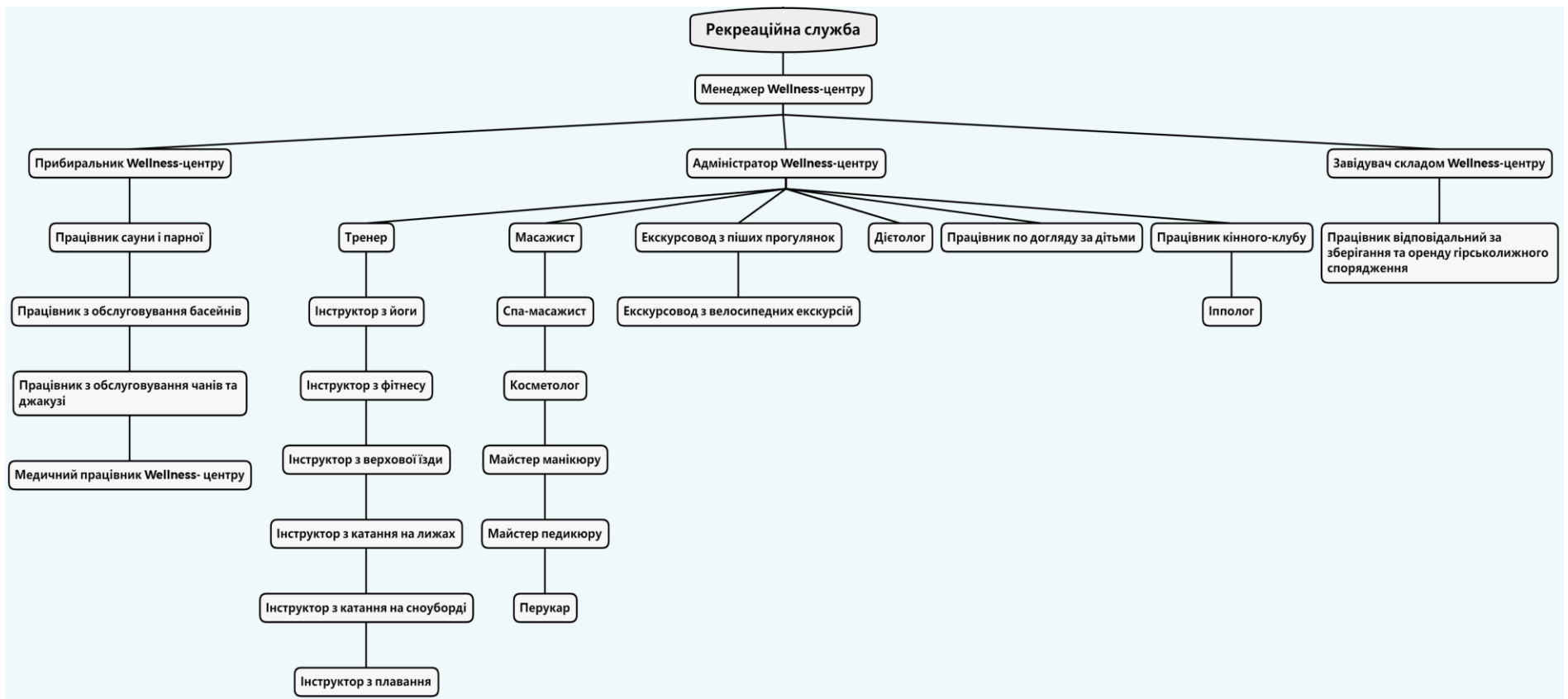


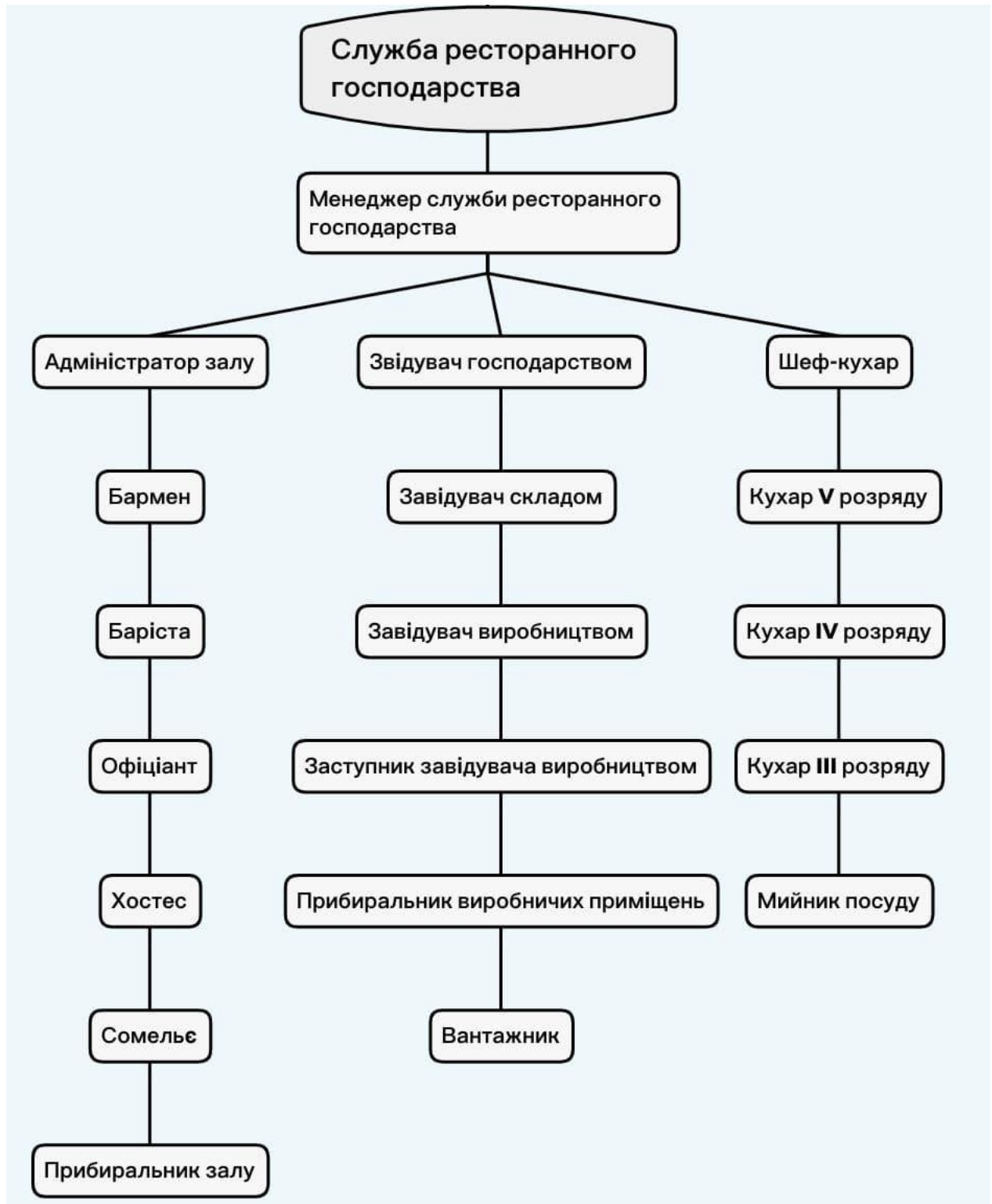
Рис.1 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління готелем



**Рис.2 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління адміністративною службою**



**Рис.3 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління рекреаційною службою**



**Рис.4 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління службою ресторанного господарства**

Структурно-технологічну схему організації виробництва ресторану готелю категорії 4\* подано на рис.1.

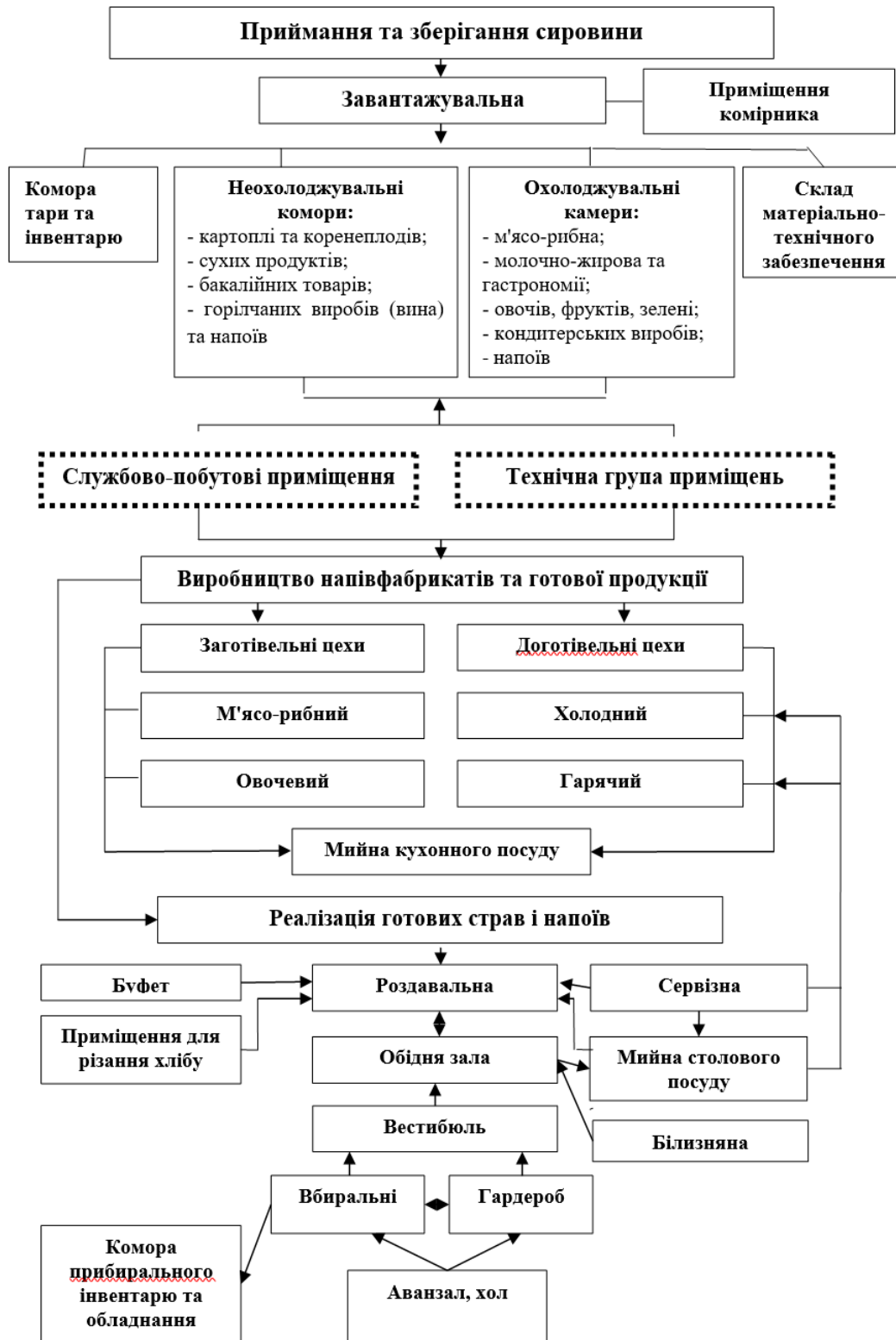


Рис.1 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

У завантажувальній відбуватиметься приймання товарів та сировини, після чого сировина направлятиметься у цехи на обробку та у складські приміщення для зберігання. Складське господарство ресторану складатиметься з 4 неохолоджувальних комор (картоплі та коренеплодів, сухих продуктів, бакалійних товарів, горілчаних виробів (вина) та напоїв) та 5 охолоджувальних камер (м'ясо-рибної, молочно-жирової та гастрономії, овочів, фруктів та зелені, кондитерських виробів, напоїв). Сировина з відповідних складських приміщень направлятиметься на обробку в заготівельні цехи (м'ясо-рибний та овочевий) де буде проводитися первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів. Сировина з заготівельних цехів направлятиметься в доготівельні цехи (холодний та гарячі). У холодному цеху вироблятимуться холодні страви та закуски, солодкі страви, відбуватиметься порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. В гарячому цеху виготовлятимуться перші, другі страви, гарячі напої, проводитиметься смаження, варіння, тушкування, пасерування. У роздавальні завершуватиметься процес виробництва, буде видаватися готова продукція.

У заклад ресторанного господарства будуть надходити великошматкові напівфабрикати м'яса, м'ясо птиці (тушки), риба та морепродукти, а фрукти та овочі будуть надходити в неочищеному вигляді. Склад матеріально-технічного забезпечення забезпечуватиме створення умов для ефективної виробничої діяльності підприємства за рахунок забезпечення своєчасної, ритмічної й комплексної доставки на підприємство необхідних видів матеріально-технічних ресурсів; мінімізацію витрат на їх: зберігання у складському господарстві; підготовку до використання у виробничому процесі. Комора тари та інвентарю забезпечуватиме виробництво тарою та інвентарем. Комора прибирального інвентарю та обладнання забезпечуватиме ресторан прибиральним інвентарем та обладнанням.

В мийній кухонного посуду здійснюватиметься миття кухонного інвентарю, який використовується на кухні. В мийній столового посуду здійснюватиметься миття столового посуду, який використовується в залі. Посуд після миття у мийній столового посуду зберігатиметься у сервізній. У білизняній зберігатиметься столова білизна.

У буфеті відпускать напої (безалкогольні та алкогольні), фрукти, кондитерські і тютюнові вироби. Він обладнаний підсобним приміщенням для зберігання запасу товару; прилавком з вітриною, де виставляється товар; холодильною шафою для охолодження напоїв, також повинні бути ваги і мірні стакани. Приміщення для нарізання хліба призначатиметься для зберігання і відпуску хлібобулочних виробів.

Зали закладів ресторанного господарства - основні приміщення, де обслуговують споживачів. Оснащення торговельних приміщень здійснюють згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства.

Вестибюль - це, по суті, перше приміщення, куди потрапляють споживачі і де починається їх обслуговування. Інтер'єр вестибюля повинний відповідати головному напрямку ресторану. У вестибюлі розміщують гардероб для верхнього одягу, обладнаний дзеркалами, м'якими меблями, журнальними столиками.

У гардеробі прийматимуть верхній одяг від споживачів та зберігатимуть його на термін перебування їх у закладі. Його обладнують секційними металевими двосторонніми вішалками з розсувними кронштейнами. Для зберігання взуття, ручної поклажі (сумок, портфелів) на внутрішній стороні гардеробної стійки вбудовують осередки.

Як правило, поряд з гардеробом обладнують туалетні кімнати. До їх санітарного стану пред'являють високі вимоги: бездоганна чистота, вентиляція, освітлення. В туалетних кімнатах має бути підведення гарячої і холодної води, дзеркало, туалетне мило, папір, паперові рушники, серветки. Бажано мати в туалетних кімнатах, особливо в закладах високого класу, щітки для одягу і взуття.

Також в ресторані будуть обладнані спеціальні приміщення для персоналу: приміщення офіціантів і барменів; гардероб офіціантів і барменів; гардероб персоналу; душові, туалети. В ресторані буде спеціально обладнане приміщення для паління.

Для зберігання документації та виконання документальних операцій по прийманню і відпусканню продуктів на підприємствах ресторанного господарства проектують приміщення для комірника, яке повинне опалюватися, добре освітлюватися, мати умови для зберігання документації, спецодягу та миття рук.

Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування - “шведський стіл”) зображено на рис.1.

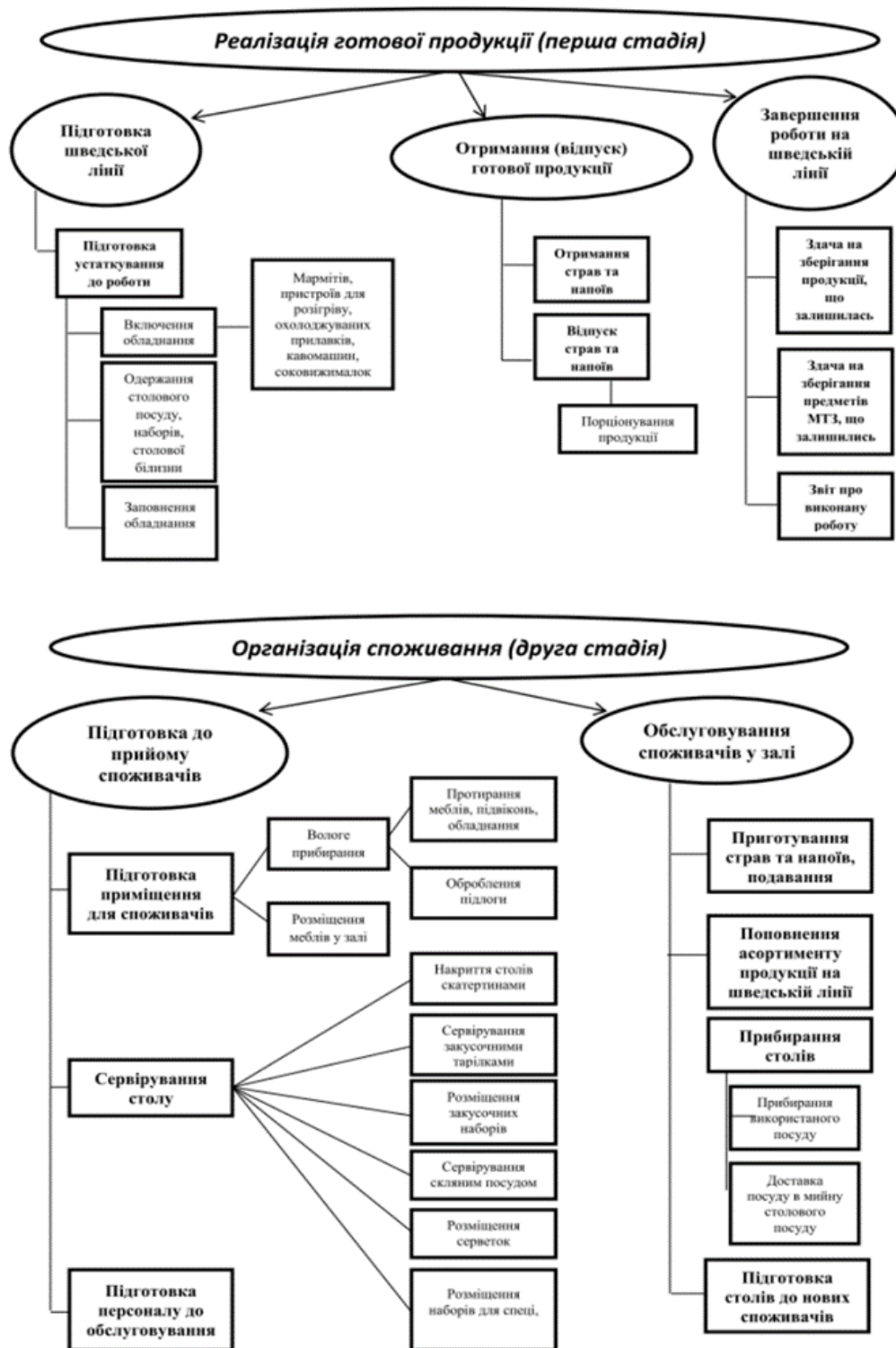


Рис.1 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування - “шведський стіл”)



Рис.1 - Насос Calpeda B-NMD 20/140A/A



Рис.2 – Водолічильник



Рис.3 - Система очищення води

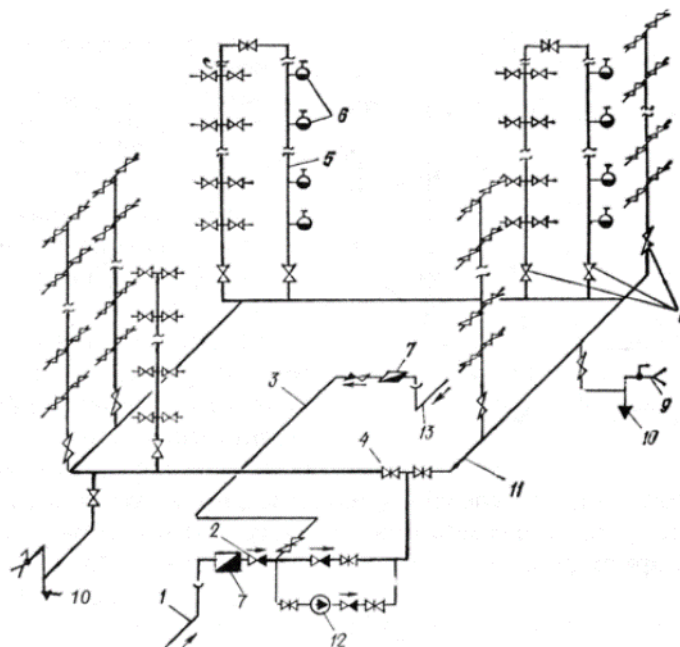
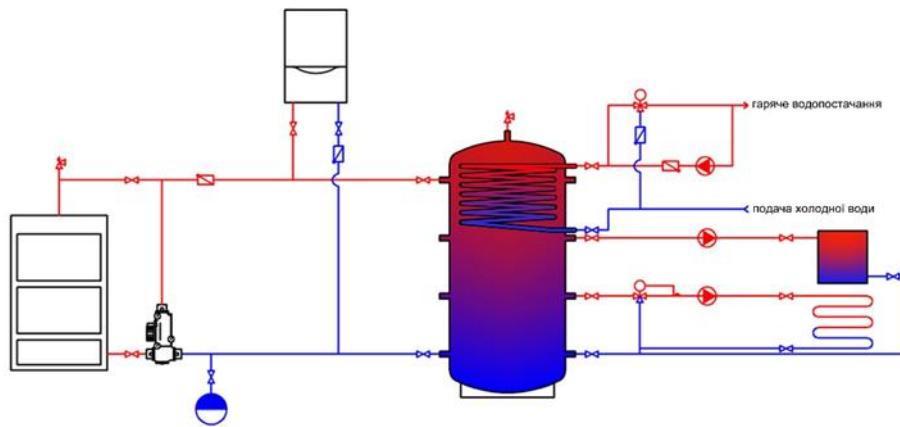


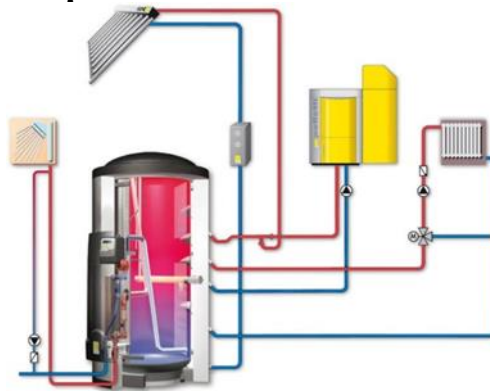
Рис.4 - Система водопостачання (мережа кільцева з нижнім розведенням): 1 – введення № 1; 2 – зворотний клапан; 3 – перемичка; 4 – запірні арматури; 5 – пожежний стояк; 6 – пожежні крани; 7 – водомірний вузол; 8 – запірні вентиля; 9 – поливальний кран; 10 – спуск (пробка); 11 – кільцева магістраль; 12 – насосна установка; 13 – введення № 2



**Рис.5 - Трубопроводи**



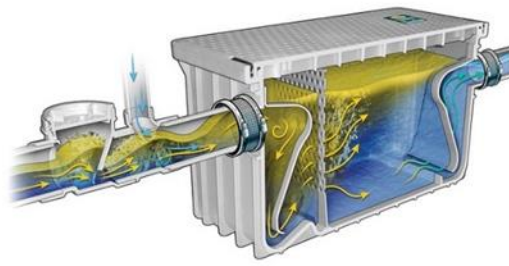
**Рис.6 - Схема підключення баку з теплообмінником змієвидної форми до гарячого водопостачання**



**Рис.7 - Схема нагрівання гарячої води сонячними колекторами**



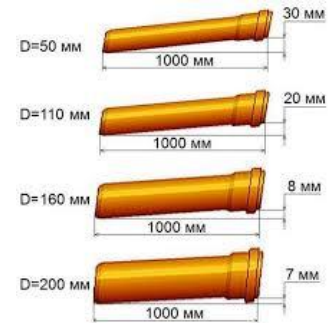
**Рис.8 - Пожежна шафа**



**Рис.9 - Жировловлювач**



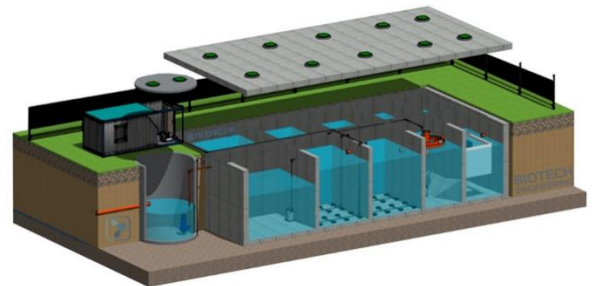
**Рис.10 - Внутрішні каналізаційні труби**



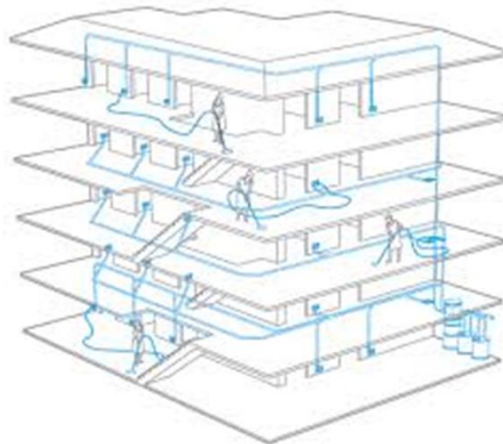
**Рис.11 - Нахил каналізаційних труб**



**Рис.12 - Зовнішні каналізаційні труби**



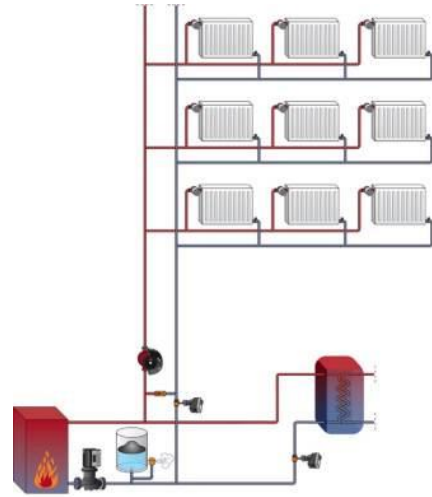
**Рис.13 - Очисні споруди**



**Рис.14 - Система пиллоприбирання**



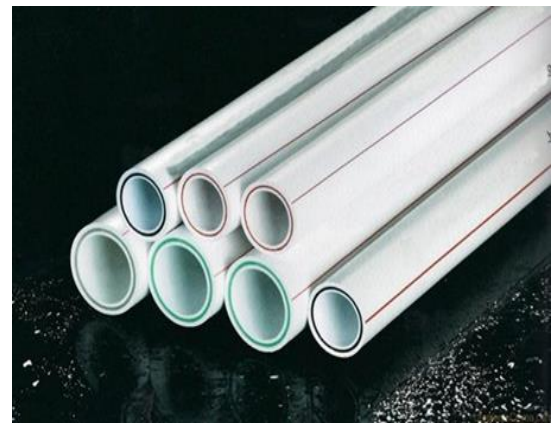
**Рис.15 - Котел NAVI III 600**



**Рис.16 - Приклад система опалення**



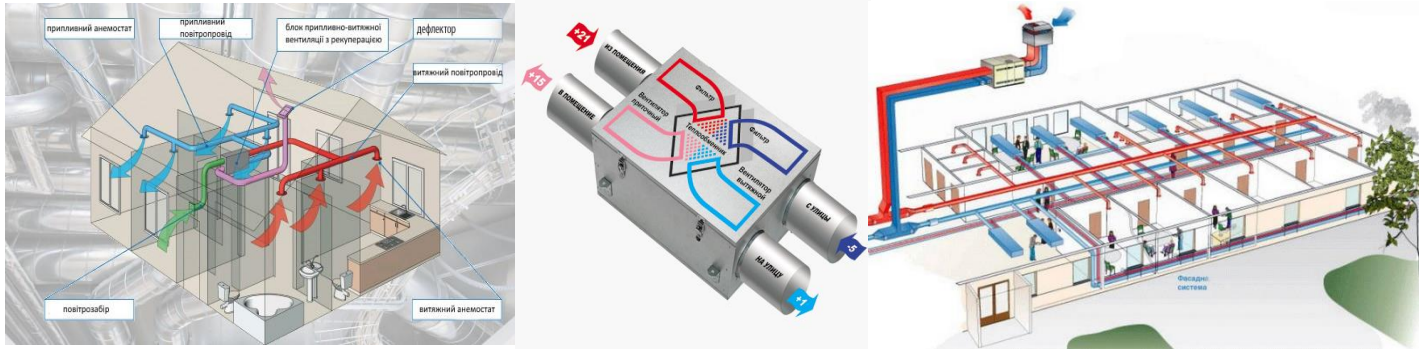
**Рис.17 - Біметалевий опалювальний прилад**



**Рис.18 - Трубопроводи опалення**



**Рис.19 - Місцева припливно-витяжна установка з рекуперацією тепла**



**Рис.20 - Припливно-витяжні установки з рекуперацією тепла**



**Рис.21 - Витяжка над плитами приготування їжі**



**Рис.22 - Система кондиціонування повітря з чилер-фанкойлами**



Рис.23 - Електрогенератор

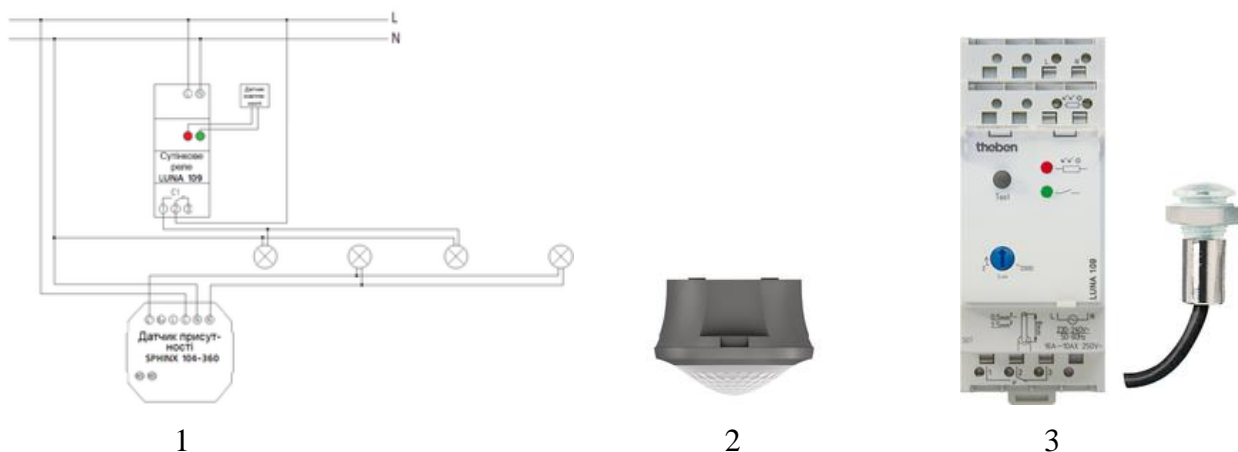


Рис.24 – Освітлення коридорів: 1 - датчик присутності Sphinx та (при наявності вікон) сутінкове реле LUNA 109; 2 - пасивний інфрачервоний датчик присутності стельового накладного монтажу; 3 - сутінкове реле LUNA 109.

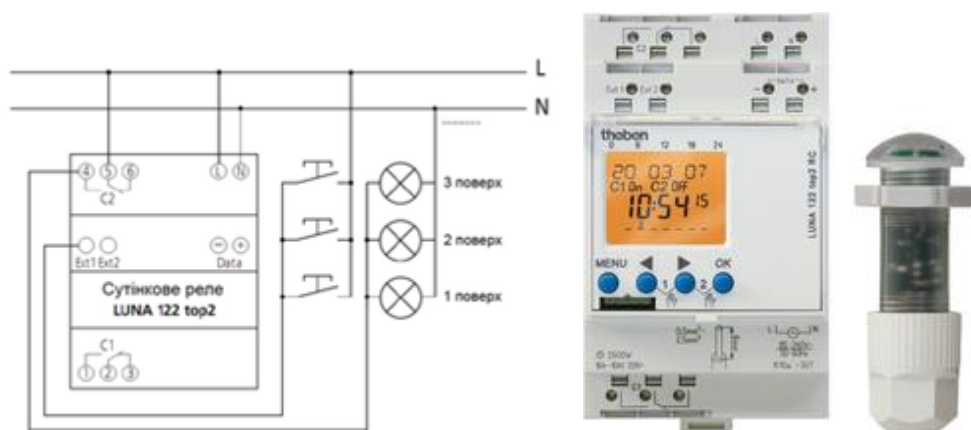
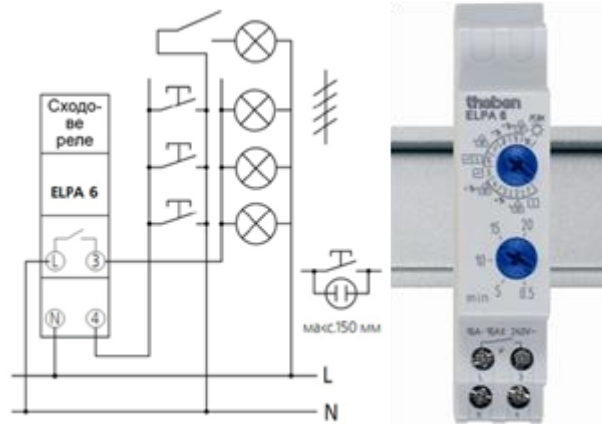
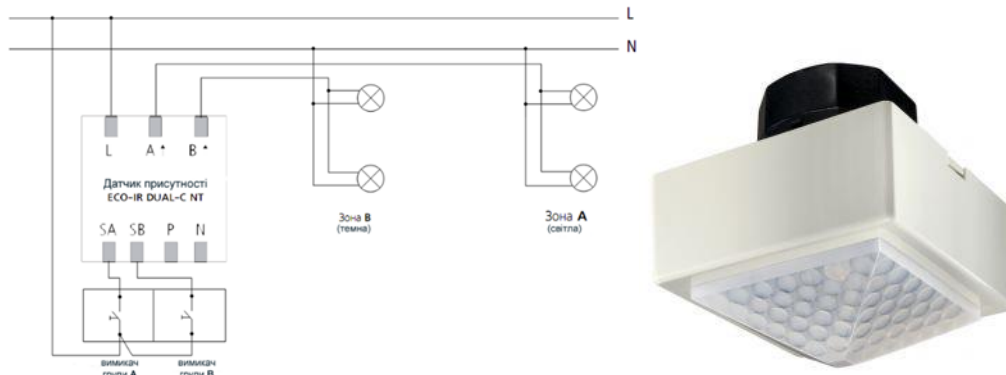


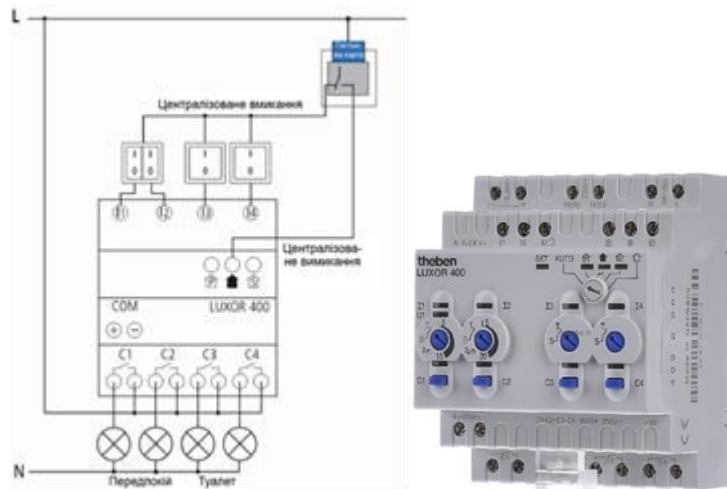
Рис.25 - Освітлення сходових клітин. Рішення 1: сутінкове реле LUNA 122 top2.



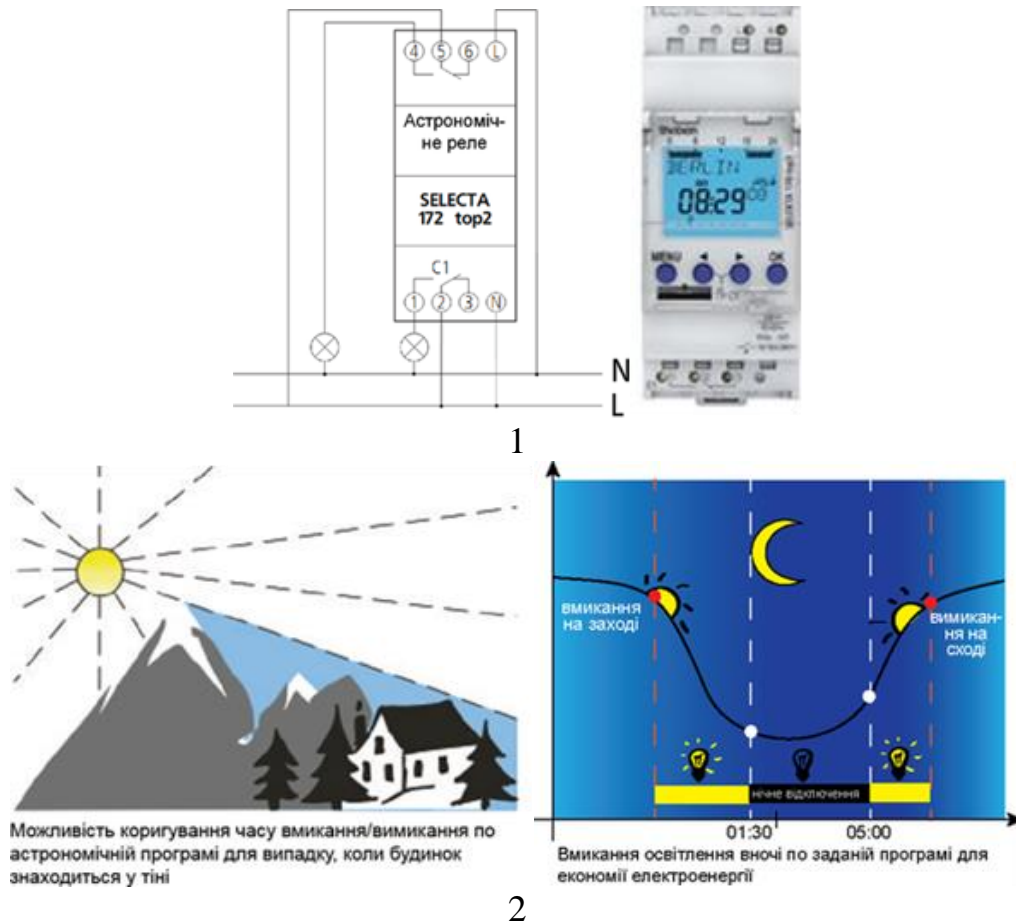
**Рис.26 - Освітлення сходових клітин. Рішення 2: реле сходового освітлення ELPA 6.**



**Рис.27 - Освітлення приміщень. Датчик присутності ECO-IR Dual (двоканальний датчик присутності) керує двома групами освітлення для двох зон. Встановивши для кожної зони свій поріг спрацьовування, датчик буде вмикати освітлення у світлій зоні пізніше ніж у темній.**



**Рис.28 - Керування електрообладнанням готельних номерів. Модуль LUXOR та картковий замок.**



**Рис.29 - Керування вуличним освітленням.** 1 - астрономічне реле SELEKTA. Астрономічне реле розраховує час заходу та сходу сонця для кожного дня року і у відповідності з цим вмикає або вимикає освітлення. 2 - у програму реле включені переходи на літній/зимовий час, святкові дні, а у деяких – є алгоритм налаштування "плаваючих" свят, наприклад, таких як Пасха, коли необхідно, щоб освітлення вмикалось пізніше, або не вмикалось.



**Рис.30 - Варіанти керування нічним освітленням у залежності від вибору реле.**





Варіант 1. Одноканальне реле:  вмикання – із заходом сонця.  вимикання – зі сходом. Нічне вимикання – по заданій програмі, наприклад, з 2 до 5 ранку.



Рис.31 - Варіанти керування нічним освітленням у залежності від вибору реле.

Варіант 2. Двохканальне реле:  вмикавання – із заходом сонця.  вимикання – зі сходом. Під час нічної паузи вимикаються не всі світильники, а кожний другий.

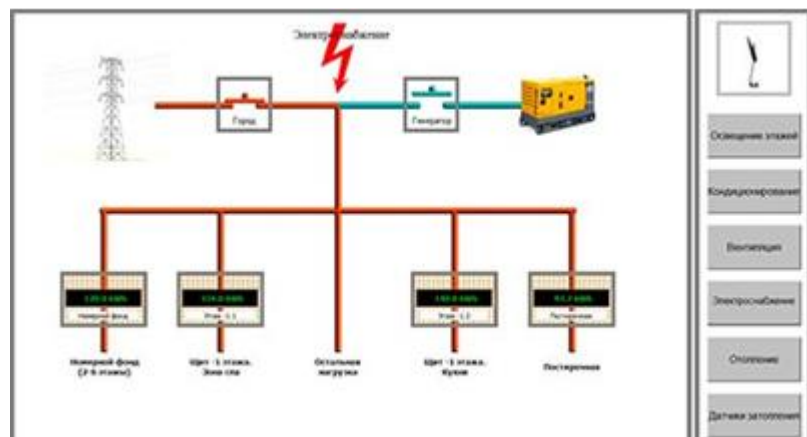


Рис.32 - Зображення робочого вікна в SCADA-системі «Електропостачання». У робочому вікні «Електропостачання» відображається, звідки подається живлення – від «Міста» або від «Генератора». Також у цьому вікні відображаються показання лічильників. Усі показання реєструються та записуються в архів.

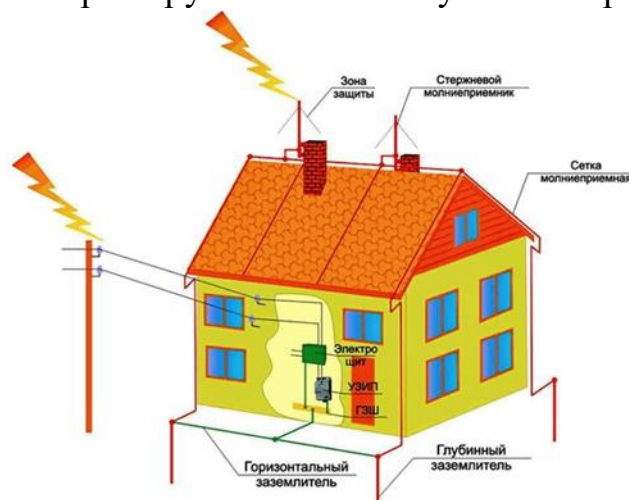


Рис.33 - Заземлення готелю



Рис.34 - Система відеоспостереження

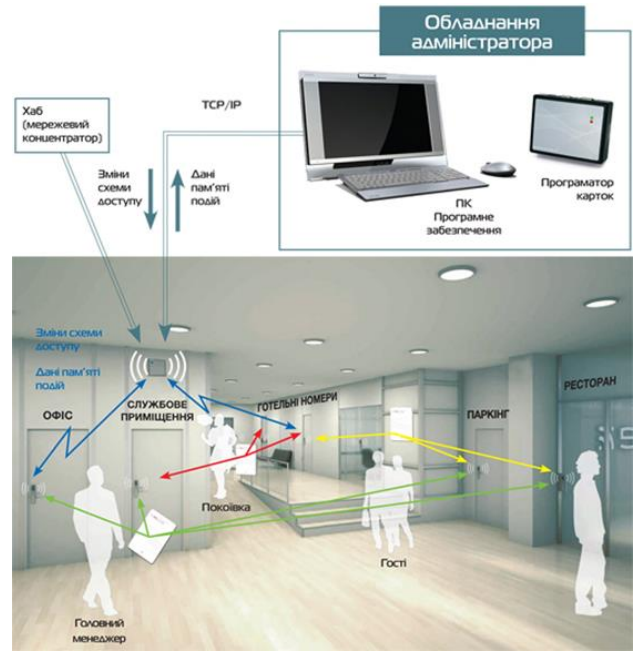


Рис.35 - Система контролю доступу

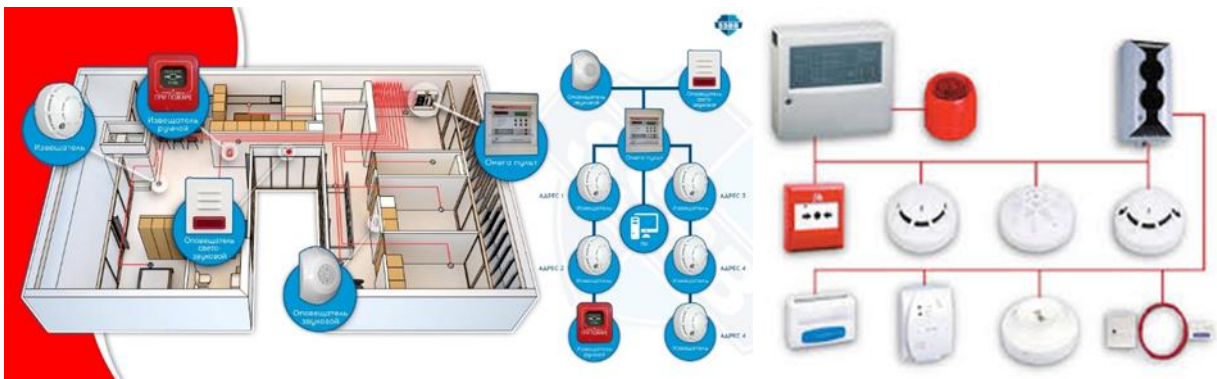


Рис.36 - Система пожежної сигналізації



Рис.37 - Приклад плану евакуації

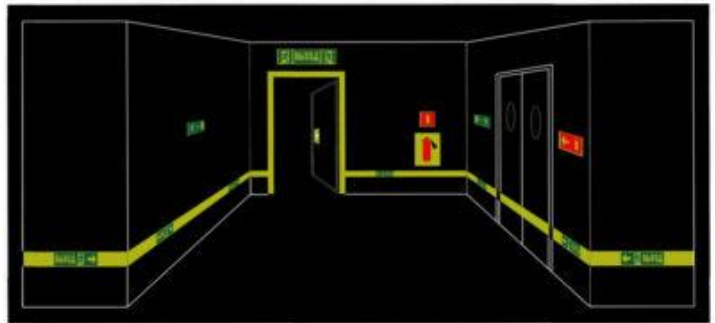


Рис.38 - Знаки евакуації та світлові вказівники

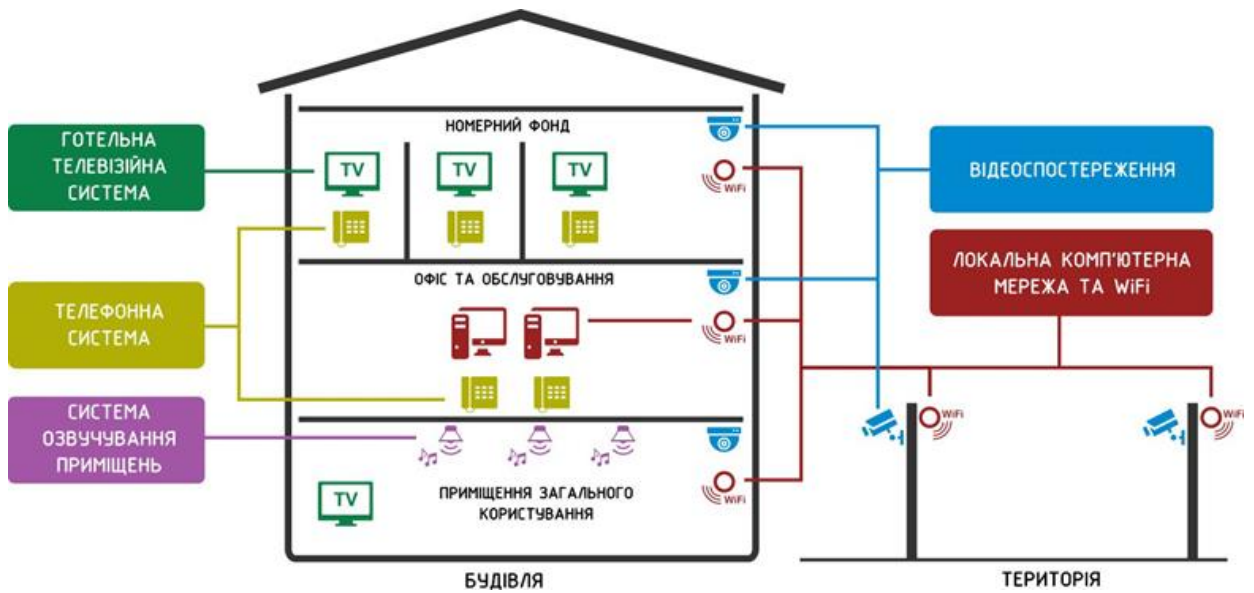
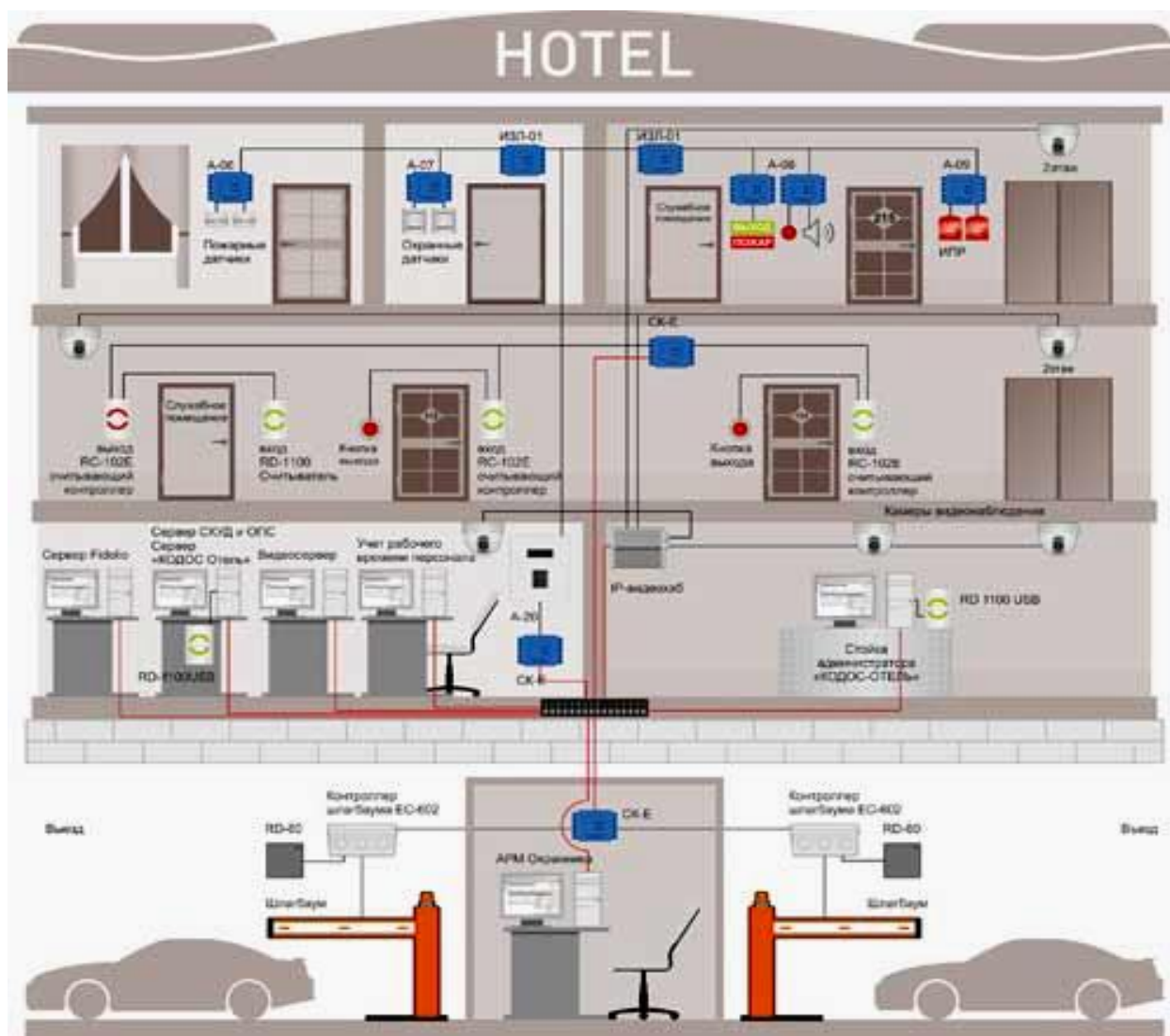


Рис.39 - Зв'язок у вигляді внутрішньої міні-АТС



**Рис.40 - Интегрированная система безопасности гостиничного комплекса**

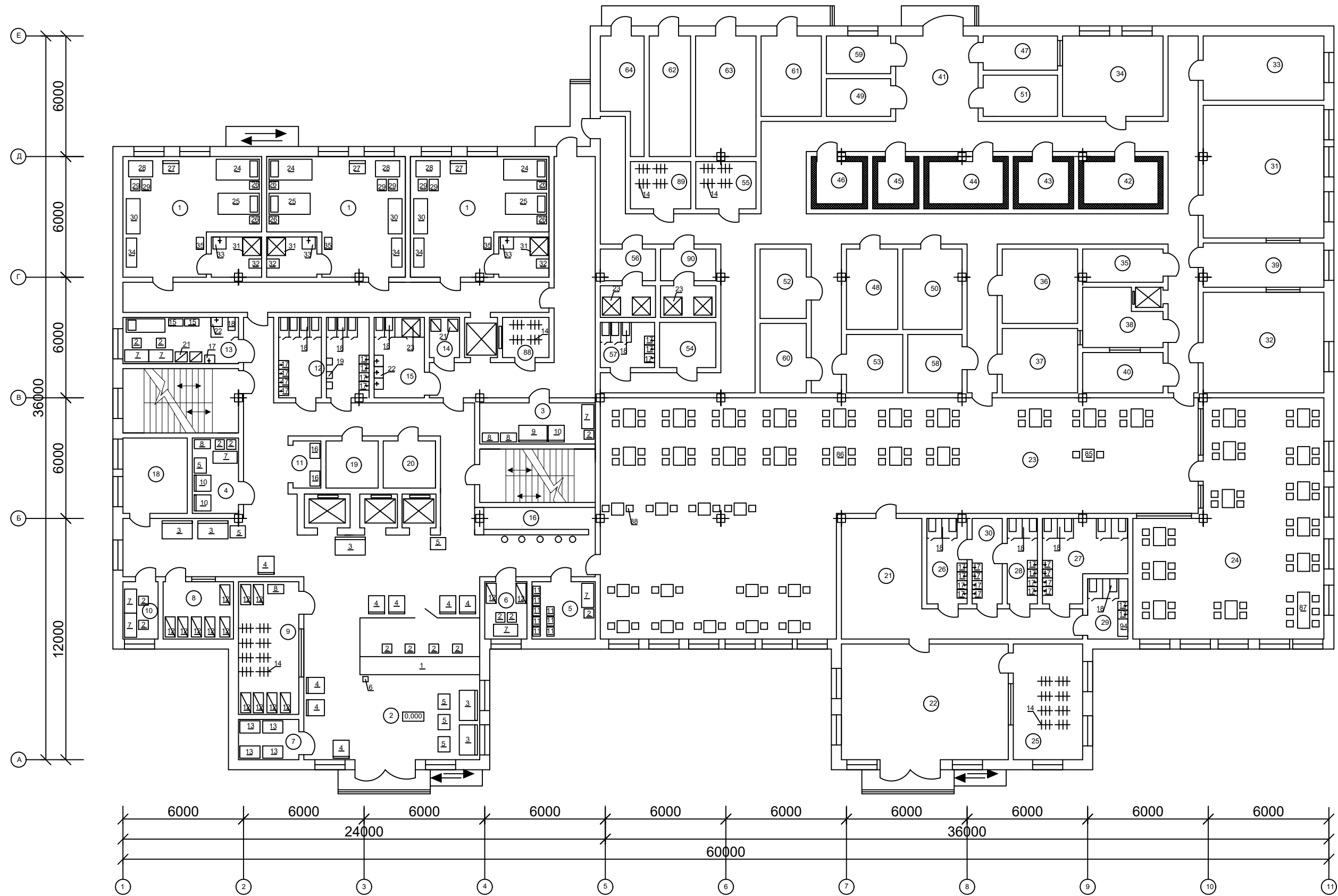
Таблиця 1 – Формули та розрахунки використані у кваліфікаційній дипломній роботі

№ формули по тексту відповідно до розділу	Формула/Розрахунок	Пояснення
1	2	3
<b>Розділ 1 Інноваційний</b>		
2.1	$S\partial = n_3 \cdot N,$ $S\partial = 30 \cdot 175 = 5250$	де $n_3$ – норматив площі земельної ділянки, м <sup>2</sup> /місце; $N$ – місткість готелю, місце
<b>Розділ 3 Організаційно-технологічний</b>		
3.1	$S_{\text{коп}} = \sum p \cdot S,$	де $p$ – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.; $S$ – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м <sup>2</sup> .
3.2	$S_{\text{заг}} = S_{\text{коп}} / k,$	де $k$ – коефіцієнт використання площі приміщення ( $k=0,3 \dots 0,4$ )
3.3	$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100},$	де $N$ – кількість місць в обідній залі закладу, шт.; $\eta$ – оборотність місця за 1 годину, раз; $k$ – середнє завантаження залу, %
3.4	$N_{\text{стп}} = N_{\text{снід}} \cdot k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \cdot k,$ $N_{\text{стп}} = 175 \times 7 + 1389 \times 3,5 = 6087$	де $n_{\text{снід}}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб; $n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проєктованого закладу, осіб; $k_{\text{снід}}$ , $k$ – коефіцієнт споживання страв (він показує, яка кількість страв в середньому припадає на 1 людину на підприємстві даного типу)
<b>Розділ 4 Інженерно-технічний</b>		
4.1	$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} = \frac{Q_T^{\text{tot}} \cdot U \cdot k}{1000}$	де $Q_T^{\text{tot}}$ , $Q_T^h$ – розрахункові (питомі) середні за рік добові витрати води, л/добу на одиницю виміру (табл.А.2 ДБН В.2.5-64:2012); $U$ – кількість місць (мешканців) у готелі, для закладів харчування – кількість страв, визначається за формулою 4.3; $k$ – підвищувальний коефіцієнт для III, IV кліматичних районів, $k=1$ для I і II кліматичних районів (кліматичні райони визначаються за ДСТУ-Н Б В.1.1-27)
4.2	$Q_{\text{доб}}^{\text{tot,h}} = \frac{Q_T^h \cdot U \cdot k}{1000}$	
4.3	$U = 2,2 \cdot n \cdot m \cdot T_{\text{зх}} \cdot \psi$	де $n$ – кількість посадочних місць; $m$ – кількість посадок, що приймаються для їдалень відкритого типу та кафе – 2, для студентських їдалень та їдалень при підприємстві – 3, для ресторанів – 1,5; $T_{\text{зх}}$ – час роботи закладу харчування, год; $\psi$ – коефіцієнт нерівномірності посадок протягом робочого дня, що приймається для їдалень та кафе – 0,45, для ресторанів – 0,55, для інших підприємств загального харчування допускається при обґрунтуванні приймати $\psi = 0,17 \dots 1,0$
4.4	$Q_{\text{пол}} = \frac{Q_T^{\text{tot}} \cdot S_{\partial} \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \text{ м}^3$	де $Q_T^{\text{tot}}$ – розрахункові (питомі) середні за рік добові витрати води, л/добу на одиницю виміру (табл.А.2 ДБН В.2.5-64:2012); $S_{\partial}$ – площа ділянки, яка поливається, м <sup>2</sup> ; $\tau$ – тривалість роботи поливального крану, (2...3 год.); $T_n$ – період поливу території протягом року, (187 діб); 710 – площа, яку обслуговується одним краном, м <sup>2</sup>

1	2	3
4.5	$S_{\partial} = n_3 \cdot U, \text{ м}^2.$	<p>де <math>U</math> – кількість місць (мешканців) у готелі; <math>n_3</math> – нормативна площа земельної ділянки, <math>\text{м}^2</math> (табл. 6.1 ДБН 360-92)</p>
4.6	$Q_{\text{заг}} = T_p \left( \sum Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} \right) + Q_{\text{пол}}, \text{ м}^3$	<p>де <math>\Sigma</math> – сума витрат води протягом доби ділянками закладу (номерний фонд, ресторан, басейн і т.д.); <math>T_p</math> – кількість робочих днів закладу за рік</p>
4.7	$Q_{\text{заг}}^S = Q_{\text{заг}} \cdot p, \text{ м}^3$ $Q_{\text{заг}}^S = 67531 \cdot 0,9 = 60778 \text{ м}^3$ $Q_{\text{доб}}^S = 155,45 \cdot 0,9 = 140 \text{ м}^3$	<p>де <math>p</math> – коефіцієнт перерахунку на стік, <math>p=0,85\dots0,9</math></p>
4.8	$Q_o^{\text{max}} = V \cdot q_o \cdot (t_g - t_{3.n.}) \cdot \alpha \cdot 10^{-6},$ <p style="text-align: center;"><i>Гкал/год.</i></p>	<p>де <math>V</math> – зовнішній будівельний об'єм, <math>[\text{м}^3]</math>, (згідно технічного паспорту та довідок БТІ за вилученням об'ємів вбудованих неопалювальних лоджій та балконів, квартир з автономним опаленням), або будівельний об'єм будівлі, <math>\text{м}^3</math>, визначений за формулою 4.9.</p>
4.9	$V = S_{\partial} \times (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \text{ м}^3$	<p>де <math>S_{\partial}</math> – площа і-го поверху будівлі, <math>\text{м}^2</math>; <math>n</math> – кількість поверхів; <math>h_1</math> – висота поверху будівлі, <math>\text{м}</math>; <math>h_2</math> – висота перекриття, <math>\text{м}</math>; <math>h_3</math> – висота покрівлі, <math>\text{м}</math>; <math>h_3</math> дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі (<math>h_3=0,4\dots0,6\text{м}</math>). За наявності технічного поверху <math>h_3=1/2</math> висоти технічного поверху (<math>h_3=0,8\dots0,9\text{м}</math>), при наявності горіщого поверху – <math>1/3</math> висоти поверху в гребені (<math>h_3 \approx 1,7\text{м}</math>); <math>q_o</math> – питома опалювальна характеристика будівлі, (<math>\text{ккал}/\text{м}^3 \cdot \text{год} \cdot ^\circ\text{C}</math>), (згідно табл. 2.5, 2.6 КТМ 204 України 244-94); <math>t_g</math> – температура внутрішнього повітря, <math>^\circ\text{C}</math>, (згідно ДБН В.2.5-67:2013, ДБН В.2.2-20:2008 та табл. 2.2 КТМ 204 України); <math>t_{3.n.}</math> – температура зовнішнього повітря, <math>^\circ\text{C}</math>, (згідно табл.2 ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010 "Будівельна кліматологія" при температурі зовнішнього повітря найхолоднішої п'ятиденки забезпеченістю 0,92 для певного регіону); <math>\alpha</math> – коефіцієнт перерахунку (згідно табл.2.7 КТМ 204 України 244-94 для регіону при <math>t_{3.n.}</math>)</p>
4.10	$Q_o = Q_o^{\text{max}} \frac{t_g - t_{\text{ср.міс.}}}{t_g - t_{3.n.}} \cdot m \cdot n, \text{ Гкал}$	<p>де <math>Q_o^{\text{max}}</math> – максимальне теплове навантаження на опалення, (<math>\text{Гкал}/\text{год}</math>); <math>t_g</math> – температура внутрішнього повітря, <math>^\circ\text{C}</math>, (згідно ДБН В.2.5-67:2013, ДБН В.2.2-20:2008 та табл. 2.2 КТМ 204 України); <math>t_{\text{ср.міс.}}</math> – середня температура зовнішнього повітря (згідно табл.2 ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010 „Будівельна кліматологія“ для певного регіону); <math>t_{3.n.}</math> – температура зовнішнього повітря, <math>^\circ\text{C}</math>, (згідно табл.2 ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010 "Будівельна кліматологія" при температурі зовнішнього повітря найхолоднішої п'ятиденки забезпеченістю 0,92 для певного регіону); <math>m</math> – кількість годин роботи на добу, <math>m=24\text{год.}</math>; <math>n</math> - тривалість опалювального періоду, днів. (згідно табл.2 ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010 „Будівельна кліматологія“ для певного регіону)</p>
4.11	$P = (P_{\text{ж.}} \cdot N + P_{\text{зрг.}} \cdot N_1 + P_{\text{фо.}} \cdot S_{\text{фо.}} + P_{\text{ав.}} \cdot N_{\text{ав}}) T$	<p>де <math>P_{\text{ж.}}=0,5</math>– питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, <math>\text{кВт}/\text{місце}</math>; <math>N=175</math> – кількість місць в готелі, <math>\text{місце}</math>; <math>P_{\text{зрг.}}=1,03</math> – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, <math>\text{кВт}/\text{місце}</math>; <math>N_1=254</math>– кількість місць у закладах ресторанного господарства, <math>\text{місце}</math> (включаючи ресторан та кафе, бари, їдальня для персоналу);</p>

1	2	3
		<p><math>P_{\phi o}=0,09</math>– питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup>; <math>S_{\phi o}=804</math>– площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м<sup>2</sup>; <math>P_{ав}=0,05</math>– питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце; <math>N_{ав}=25</math>– кількість місць на відкритій автостоянці, місце; <math>T=365</math> – кількість робочих днів готелю на рік, діб</p>
<b>Розділ 5 Економічний</b>		
5.1	$До.д. = Дн.ф. + Дз.р.г. + Дін.п.$	<p>де <math>Д_{о.д}</math> - доходи від операційної діяльності; <math>Д_{н.ф}</math> - дохід (виручка) від продажу номерів/місць; <math>Д_{з.р.г}</math> - дохід (виручка) закладів ресторанного господарства; <math>Д_{ін.п}</math> - дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів</p>
5.2	$ПС = \sum_{s=1}^n H_i \times M_i \times Д$	<p>де <math>ПС</math> – пропускна спроможність готелю; <math>H_i</math> – кількість номерів <math>i</math>-го типу і категорії в експлуатації у плановому році; <math>M_i</math> – кількість місць у номері <math>i</math>-го типу і категорії у плановому році; <math>Д</math> – кількість днів роботи готелю у плановому році</p>
5.3	$Q_{пл} = ПС \times K_{з.пл.}$	<p>де <math>Q_{пл}</math> – обсяг реалізації готельних послуг на плановий період; <math>ПС</math> – пропускна спроможність готелю; <math>K_{з.пл.}</math> – плановий коефіцієнт завантаження номеру</p>
5.4	$Дн.ф. = Q_{пл} \times \bar{Ц}$	<p>де <math>Дн.ф.</math> - дохід (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення; <math>Q_{пл}</math> - обсяг реалізації готельних послуг на плановий період; <math>\bar{Ц}</math> - середня ціна за номер (місце) за добу, грн</p>

# Аркуш 1 - Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



# Аркуш 1.1 – Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м <sup>2</sup>
1	Номер I категорії для маломобільних груп населення	415
2	Вестибюль	120.0
3	Кімната чергового адміністратора	12.0
4	Консьєрж-сервіс	8.0
5	Сейфова	8.0
6	Швейцарська зона	6.0
7	Місце для багажних візків	6.0
8	Камера схову	10.0
9	Гардероб	20.0
10	Пост охорони	5.0
11	Відділення банків, банкомати, термінали самообслуговування, пункт обміну валюту	2.0
12	Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків з умивальниками у шлюзах)	18.0
13	Медпункт із санвузлом	14.0
14	Комора прибирального інвентарю	3
15	Службовий санітарно-технічний блок	10
16	Лобі-бар (при вестибюлі)	25.0
17	Бар при басейні	25
18	Комплексний приймальний пункт (врівний ремонт одягу, хімістка, прання і прасування)	12.0
19	Каси квитків на транспорт	6.0
20	Каси квитків на культурні і спортивні заходи	6.0
21	Аванзал, хол	20.0
22	Вестибюль	50.0
23	Обідня зала	332.0
24	Банкетна зала	115.0
25	Гардероб	16.0
26	Жіноча вбиральня	6.0
27	Вбиральня для маломобільних груп населення	14.0
28	Чоловіча вбиральня	6.0
29	Дитяча вбиральня	10.0
30	Туалетна при вбиральні	8.0
31	Гарячий цех	40.0
32	Холодний цех	30.0
33	М'ясо-рибний цех	24.0
34	Овочевий цех	20.0
35	Приміщення для різання хліба	8.0
36	Буфет	14.0
37	Мийна столового посуду	12.0
38	Сервізна	12.0
39	Мийна кухонного посуду	13.0
40	Роздільна	8.0
41	Завантажувальна	25.0
42	Охолоджувальна камера для м'яса та риби	11.0
43	Охолоджувальна камера для молочно-жирової продукції та гастрономії	8.0
44	Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелени	11.0
45	Охолоджувальна камера для кондитерських виробів	6.0
46	Охолоджувальна камера для напоїв	8.0
47	Неохолоджувальні комори для картоплі та коренеплодів	6.0
48	Неохолоджувальні комори для сухих продуктів	10.0
49	Неохолоджувальні комори для бакалійних товарів	6.0
50	Неохолоджувальні комори для горілчаних виробів (вина) та напоїв	11.0
51	Комора тари та інвентарю	8.0
52	Склад матеріально-технічного забезпечення	8.0
53	Приміщення забиваючого виробництва	8.0
54	Приміщення офісників і барменів	8.0
55	Гардероб чоловічий	6.0
56	Роздягальня з душовою жіноча	10.0
57	Туалет для персоналу	6.0
58	Білизняна	8.0
59	Приміщення конірика	6.0
60	Комора прибирального інвентарю та обладнання	8.0

61	Електрощитова	12.0
62	Теплопункт	15.0
63	Венткамера припливна	24.0
64	Венткамера витяжна	12.0
65	Вестибюль Wellness-центру	47.0
66	Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	26.0
67	Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	26.0
68	Тренажерний зал	58.0
69	Кімната інструкторів	10.0
70	Приміщення для занять йогою	30.0
71	Приміщення для занять фітнесом	30.0
72	Кімната для зберігання спортивного інвентарю	4.0
73	Сауна	6.0
74	Кімната відпочинку при сауні	12.0
75	Парна	6.0
76	Кімната відпочинку при парній	12.0
77	Басейн	390.0
78	Приміщення з джакузі	12.0
79	Приміщення з чанами	10.0
80	Приміщення для масажу та спа-процедур	27.0
81	Косметологічний кабінет	11.0
82	Салон краси	25.0
83	Кімната дієтолога	9.0
84	Медичний кабінет	16.0
85	Туалет при медичному кабінеті	5.0
86	Приміщення для зберігання гірськолижного спорядження і велосипедів	22.0
87	Службовий санітарно-технічний блок	10.0
88	Гардероб персоналу при готелі	8
89	Гардероб жіночий в ресторані	5
90	Роздягальня чоловіча з душовою	10
91	Загальний туалет при оздоровчому центрі	8
92	Комора прибирального інвентарю при жіночій роздягальні	4
93	Комора прибирального інвентарю при чоловічій роздягальні	4
94	Службові приміщення	12
95	Склад	12

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Стійка ресстрації	ZEST	8000x900x1100	2
2	Стілець	AKЛАС TITO	450x480x1050	17
3	Диван	Visit One Smoke Black	1500x900x900	7
4	Крісло	Visit Solo	800x900x900	12
5	Журнальний столик	Мікс-Меблі «Вега»	760x600x470	8
6	Стійка для преси	МаркетМастер Стенд А4	260x260x1300	2
7	Стіл	NIKA Юнона-120	1200x600x750	8
8	Шафа для документів	МебельOK	800x450x1800	4
9	Диван	МебельOK Стівенс-2	1410x830x760	2
10	Крісло	МебельOK Марс	800x830x960	4
11	Сейф	УХЛ-МАШ СН-К-120	450x370x1200	8
12	Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/60/150	1000x500x1500	16
13	Візок для транспортування багажу	НОТЕК Q-757-TR01	610x1050x1900	4
14	Стійка для одягу	Визум 2	460x750x1160	8
15	Шафа двосекційна	AMF OM-10	720x360x1900	3
16	Recycling-банкомат	ПрибамБанк	490x750x1650	2
17	Рукомийник	Cersanit President 50 см	500x435x680	9
18	Унітаз	Cersanit Eko E011	650x355x755	12
19	Пісуар	Cersanit Apollo A101	340x300x565	3
20	Кухетка медична	ПРОМЕТ MD KC	1930x670x560	1
21	Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/60/150	600x500x1500	2
22	Умивальник	Cersanit Eko 55	560x455x1100	4
23	Душова кабіна	Cersanit INEBA 185X90	900x900x1850	1
24	Ліжко багатофункціональне	«Invacare»	1030x2140x800	3
25	Ліжко односпальне	МебельOK Скарлет 90	2050x1050x910	3
26	Тумба при ліжку	EST- Тецца	480x400x360	6
27	Крісло	GAL- Беніта	800x650x800	3
28	Стіл	Сільф Бема-3	1200x800x800	3
29	Стілець	DXRacer Formula	450x570x1200	6
30	Шафа для одягу	МебельOK Флоренція	1750x690x1850	3
31	Душова кабіна	PONTE GIULIO	890x890x1950	3
32	Унітаз з ручками для тримання	Kolo TOP	634x455x660	3
33	Умивальник з тумбою	KOLO Traffic	600x650x630	3
34	Шафа для одягу	МебельOK Ника	1450x520x1900	3
35	Тумба з дзеркалом	МебельOK Ника	600x366x2000	3
36	Шафа гардеробна	IKEA HEMNES	300x500x400	26
37	Лава	УХЛ-МАШ С-1000	1000x375x450	6
38	Душова кабіна	SERENA 3202 SEM	900x900x1950	9
39	Унітаз	KOLO MOD0 L39004	764x360x625	5
40	Умивальник	Catalano Premium 120	500x800x455	6
41	Кошик для сміття	Алеана Євро	214x300	5
42	Велотренажер	USA Style Air bike	950x600x1300	2
43	Бігова доріжка	USA Style SW-550	1680x730x1390	2
44	Орбітрек	FitLogic CT1901A	1450x510x1600	2
45	Гіперекстензія	InterAtletika HL009	983x675x779	1
46	Лава для преси	InterAtletika HL005	1090x510x690	1
47	Лава атлетична	USA Style SS-307	1210x626x1185	1
48	Комбінований верстат	Inter Atletika ST042	1524x1159x2213	1

49	Силова станція	FITFABRICA Multi Gym 1000	1710x1525x1160	1
50	Шведська стінка	Уют Спорт Fitness Pro m.2	2400x680x1450	1
51	Стійка універсальна	InterAtletika Рекорд (ST 011)	2200x900x965	1
52	Лава під штангу	HouseFit (HG 2093)	1640x950x1220	1
53	Лава регульована для вправ	InterAtletika HL004	1410x610x450	1
54	Стіл	Star-M	1200x750x660	5
55	Стілець	Bono	630x800x460	22
56	Шафа	OH-23/1-20	600x600x1900	3
57	Стелаж	OH-8-20	600x380x1900	2
58	Комп'ютерний стіл	Ніка-42-20	800x500x860	2
59	Ноутбук	Lenovo V130-14KB	343x247x203	2
60	Крісло	GALANT GTP9	430x520x870	2
61	Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/60/150	600x500x1500	3
62	Електрокаменка	Amazon SAM-B25	780x375x360	2
63	Парогенератор з системою управління	Coasts KSB-150	650x380x320	2
64	Диван	Давідос	2030x880x1100	2
65	Басейн	Lagos	15000x6400x1500	1
66	Шезлонг	Allibert Daytona	1800x650x220	16
67	Столик біля шезлонгу	Papaya Suda	400x350x355	16
68	Джакузі	IQUE Dreamline-II 2200-II-DD-BP	900x1890x2040	2
69	Чани	Oxia Wood 9444-43165	d = 10	2
70	Масажна кушетка	Ukrestet	1890x600x560	5
71	Шафа	Classic	600x380x1900	3
72	Тумбочка	BJERRINGBRO	530x450x1000	6
73	Візок косметологічний	Domanski	600x430x820	8
74	Ширма	Viki	400x1000x1700	2
75	Вішалка для одягу	GUDME	830x430x930	4
76	Бокс для рушників	PP-1 (000705)	200x610x610	2
77	Косметологічна кушетка	BYU 201	1890x600x560	1
78	Перукарське крісло	HR00VE FORM HR8326K	640x380x550	2
79	Мийка перукарська	B-18	650x1300x920	1
80	Робоче місце перукаря	"Амелія" MAX	400x2200x860	1
81	Манікюрний стіл	VM126	1150x500x800	1
82	Крісло педикюрне	BYU 240	2000x660x720	1
83	Ширма медична	Ш(1-5)	660x1770	1
84	Умивальник	Cersanit Eko 55	560x455x1100	3
85	Стіл двомісний	-	600x600x600	14
86	Стіл чотирьохмісний	-	600x900x600	31
87	Стіл шестимісний	-	1800x600x600	1
88	Стілець	-	340x320x780	158
89	Тричач для рушників	ATHMA D	180x240x125	2
90	Резервуар для води	-	890x890	1
91	Дзеркала	-	1800x120	2
92	Колонка	-	400x400	4
93	Коврики для занять	-	650x650	6
94	Пелінальний стіл	-	600x600	1
95	Барні стільці	-	350x350	2

# Аркуш 2 - План благоустрою в 3D-проекції



# Аркуш 3 – Матеріали інноваційних досліджень

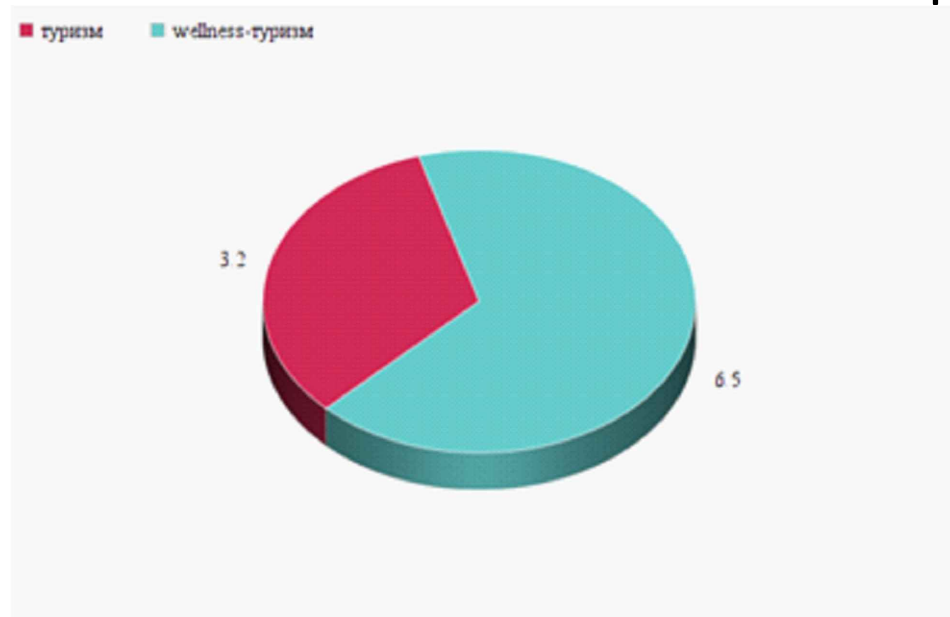


Рис.1 – Темпи зростання туризму та wellness-туризму, за останні 5 років, %



Рис.2 – Складові wellness-центрів та wellness-готелів



Рис.3 – Складові wellness-системи

## Спа-готель

**Основними елементами таких готелів є оздоровчі кімнати в готелях та здорова їжа**

- Здорова їжа
- Спа-центр та масаж
- Досвід природи
- Екологічні властивості
- Тренажерні зали
- Програми здорового сну
- Програми медитації та уважності
- Тижні оздоровлення

## Wellness центри

Передбачають збалансоване поєднання і взаємодію wellness-програм

**Інноваційні багатофункціональні центри найвищого класу, забезпечують більш широкий спектр послуг, які надаються найкращої якості**

- догляд за тілом та обличчям шляхом естетичних, косметичних і СПА (SPA) процедур, різних видів масажу і т.д.;
- догляд за тілом за допомогою фітнес програм (басейн, кардіо тренування, функціональний тренінг);
- догляд за тілом за допомогою специфічних фітнес програм (йога, тайчи, медитація, пілатес, аюрведа та ін.);
- рекомендації по харчуванню (режим харчування, харчові добавки, спортивне харчування, вітаміни);
- рекомендації по харчуванню (режим харчування, харчові добавки, спортивне харчування, вітаміни);
- програми очищення організму;
- відновлювальні процедури;
- контроль стресу (антистресові програми)
- купання на відкритому повітрі у воді з розчиненими в ній мінеральними речовинами, оліями та вітамінами

Рис.4 – Відмінність Спа-готелів і wellness-центрів

# Аркуш 4 – Матеріали інноваційних досліджень

Характеристика окремих wellness-послуг готелю категорії 4\*



Рис.1 – Взаємозв'язок комплексу wellness-послуг у wellness-готелі

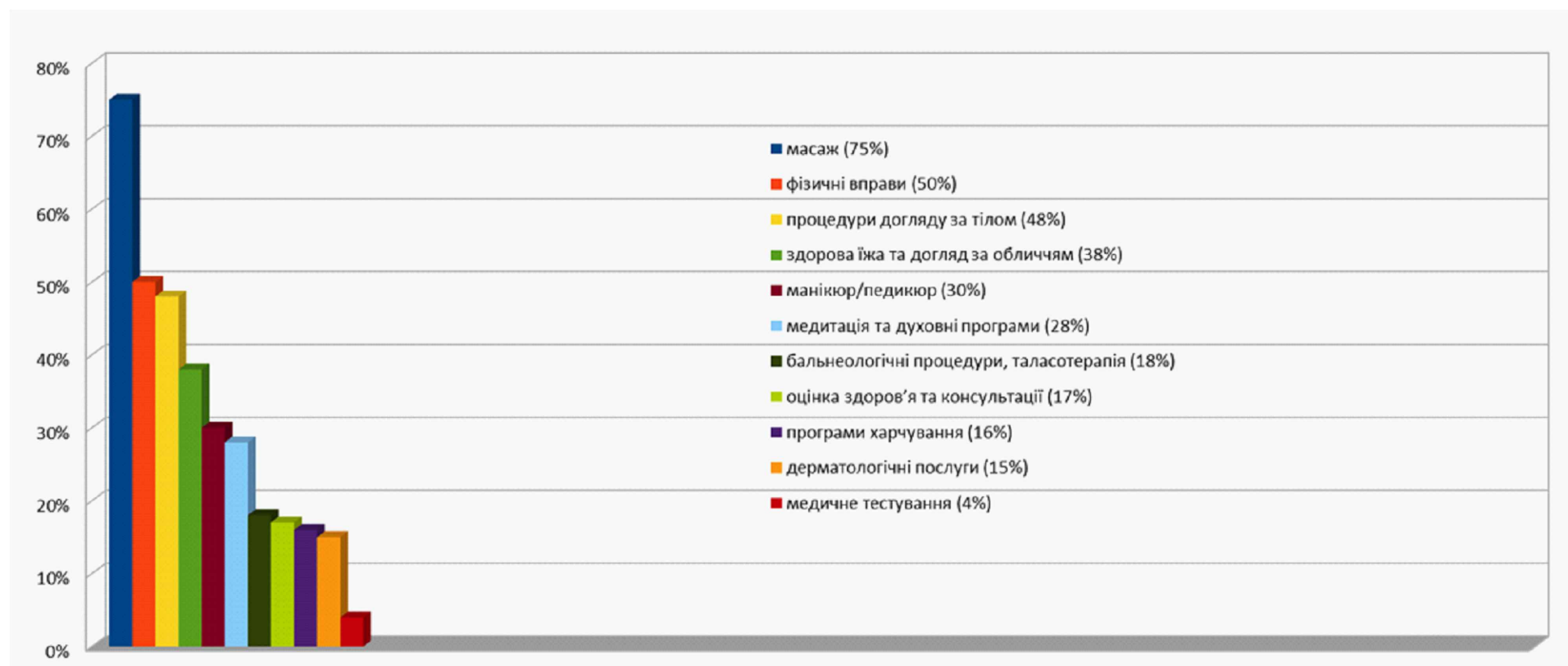


Рис.2 - Найбільш популярні продукти/послуги "wellness" індустрії за результатами досліджень "GlobalSpaSummit" (з точки зору активних рекреантів), 2019 рік

Wellness-послуги готелю категорії 4*	Характеристика	Особливості	Візуалізація
відкритий сезонний басейн	басейн з підігрівом та постійною температурою 32-34°C знаходиться на території готелю	плавання в басейні: зміцнює імунну систему; покращує роботу серцево-судинної системи; покращує кровообіг і роботу кровоносної системи; насичує організм киснем; покращує роботу дихальної системи; зміцнює хребет;	
критий басейн	знаходиться у wellness-центрі, обладнаний пезлонгами та столиками біля пезлонгів	підтримує м'язи в тонусі; допомагає позбавитися від зайвої ваги; позитивно впливає на роботу нервової системи; допомагає позбутися від безсоння; покращує настрій.	
середземноморська сауна	характеризується поєднанням помірної вологості повітря (55%), середньої температури (55-60°C) та використанням ефірних олій	забезпечує комфортне перебування всередині, має терапевтичний та розслаблюючий ефект	
фінська сауна	характеризується високою температурою повітря (90-100°C), низькою вологістю (15%), що дозволяє довго перебувати у сауні	сприяє виведенню токсинів, шлаків і молочної кислоти з організму, поліпшенню стану шкіри, стимулюванню серцево-судинної системи і зміцненню імунітету	
римська парна	характеризується великою кількістю пари, вологістю повітря (100%), середньою температурою повітря (35-40°C)	прогрів не обіікає, але сприяє значному потовиділенню, покращує обмін речовин, знімається нервові і м'язове напруження, підвищується загальний тонус і працездатність, позитивно впливає на серцево-судинну, дихальну, терморегуючу в ендокринну системи	
гуцульська парна	характеризується температурою повітря (50-70°C), вологістю (40%) та використанням карпатських трав і натуральних настоянок	має розслаблюючий ефект та позитивний вплив на весь організм	
купання в чані на джерельній воді	температура 40-45°C, використовується джерельна вода, особлива форма чана і його маса рівномірно передає організму тепло, що накопичується при підігріві води; розташований під відкритим небом на терасі wellness-центру	вид релаксотерапії, що знімає стрес, стимулює роботу серцево-судинної системи і нирок, знімає болі при ревматизмі і нормалізує обмін речовин	
джакузі	постійна температура води становить 37°C; вплив виникає через механічну дію гідромасажних струменів і вплив води, в тому числі температурний; знаходиться у wellness-центрі; розміщене в окремому приміщенні біля басейну	профілактичні ванни, створені для відпочинку і прийняття водних процедур; виконують функції гідромасажу та аеромасажу; варто прийняти після занять спортом, фізичних навантажень, і природно, до їжі	

# Аркуш 5 - Матеріали інноваційних досліджень Компонувальне рішення wellness-центру на відмітці 0,000

