

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету


(підпис)

Віра ЦИРУЛЬНІКОВА

(ім'я та прізвище)

«14» 02 2023 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(ім'я та прізвище)

«15» лютого 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Рекреаційний готель з реалізацією Wellness-концепції в м. Бориспіль Київської області»

Виконала: здобувачка 2 курсу, групи ЗГС-2-1М

Друзь Тетяна Павлівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Тетяна СИЛЬЧУК

(ім'я та прізвище)


(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА

(ім'я та прізвище)


(підпис)

(ім'я та прізвище)

(підпис)

(ім'я та прізвище)

(підпис)

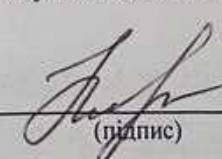
Рецензент Ірина БАБИЧ

(ім'я та прізвище)


(підпис)

Я, як здобувачка Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавала і не одержувала недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач


(підпис)

Київ – 2023 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС
Лариса ШАРАН
“ 26 ” грудня 2022 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Друзь Тетяни Павлівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема роботи «Рекреаційний готель з реалізацією Wellness-концепції в м. Бориспіль Київської області»

Керівник роботи Сильчук Тетяна Анатоліївна, д.т.н., професор

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “26” грудня 2022 року №943-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 03 лютого 2023 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Київська область; рекреаційний готель; категорія - 4*; інновація – комплекс процедур для активності, розслаблення, зняття стресу (йоготерапія, послуги психолога, масаж, сауна, чан).

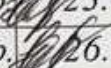
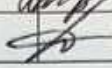
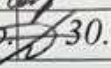
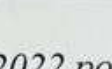
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):

Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3 «Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5 «Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу:

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3, 4 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

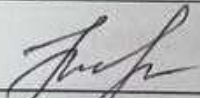
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Сильчук Т.А., професор	 26.12.22 р.	 28.12.22 р.
Розділ 2	Сильчук Т.А., професор	 26.12.22 р.	 19.01.23 р.
Розділ 3	Сильчук Т.А., професор	 26.12.22 р.	 23.01.23 р.
Розділ 4	Сильчук Т.А., професор	 26.12.22 р.	 26.01.23 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 26.12.22 р.	 30.01.23 р.

7. Дата видачі завдання 26 грудня 2022 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

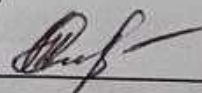
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	26.12-28.12.2022	Виконано
	РОЗДІЛ 1 Інноваційний		
2	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	16.01-19.01.2023	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	19.01-23.01.2023	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	23.01-26.01.2023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

Здобувач


(підпис)

Тетяна ДРУЗЬ

Керівник роботи


(підпис)

Тетяна СИЛЬЧУК

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Друзь Тетяни Павлівни

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

Доценка

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Рекреаційний готель з реалізацією Wellness-концепції в м. Бориспіль Київської області»

Керівник роботи: д.т.н., професор Сильчук Т.А.

Дата захисту “15” лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Бориспіль Київської області. 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, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі здійсненого аналізу було організовано рекреаційні послуги йоготерапії, масажу, відвідування сауни та чану.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 126 сторінках комп’ютерного тексту та містить 59 таблиць, 10 рисунків. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

Ключові слова: wellness-концепція, wellness-туризм, йоготерапія, здоровий спосіб життя, правильне харчування, активність, розслаблення.

Abstract

A study of the market of hotel services in the city of Boryspil, Kyiv region, was conducted. Based on the results of research into the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity was substantiated.

The organizational structure of the service process and the volume-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions were developed, and the design corresponding to the concept was selected.

On the basis of the performed analysis, recreational services of yoga therapy, massage, visits to the sauna and hot tub were organized.

A consolidated annual plan of the results of the hotel's economic activity has been developed. An assessment of capital contributions and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is laid out on 126 pages of computer text and contains 59 tables, 10 figures. The graphic material contains 4 sheets.

Keywords: wellness concept, wellness tourism, yoga therapy, healthy lifestyle, proper nutrition, activity, relaxation.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	11
1.1. Особливості поняття «wellness-туризм» як виду рекреаційної діяльності.....	11
1.2. Сучасні тенденції розвитку wellness-концепції та її застосування в сфері гостинності.....	18
1.3. Аналіз сучасного стану вітчизняної індустрії гостинності.....	20
1.4. Обґрунтування інноваційних впроваджень wellness-концепції в засобі розміщення рекреаційного спрямування.....	22
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	30
2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	30
2.2. Аналіз ринку готельних послуг.....	31
2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	35
2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	38
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	40
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	40
3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	43
3.3. Характеристика житлової групи приміщень.....	46
3.4. Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	51
3.4.1. Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	51
3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування.....	53
3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	67
3.4.4. Характеристика процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	73

3.4.5	Визначення загальної площі підприємства харчування.....	74
3.5.	Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	76
3.6.	Характеристика приміщень культурно-дозвілєвого призначення	77
3.7.	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	78
3.8.	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	79
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....		84
4.1.	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	84
4.2.	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	85
4.3.	Пропозиції щодо дизайну.....	96
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....		99
5.1	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	99
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	104
5.3	Розробка плану з праці готелю.....	106
5.4	Планування поточних витрат готелю.....	112
5.5	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	116
5.6	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	118
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		121
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ- РЕСУРСІВ.....		123
ДОДАТКИ.....		127

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Стрімка технологізація, урбанізація, погіршення стану екології, економічна нестабільність, воєнній дії зумовлюють потребу сучасної людини у відновленні фізичних сил та психоемоційного стану. Все це обумовлює швидкі зміни рекреаційної системи як складової туристичної індустрії. І така трансформація дійсно відбувається, прикладом якої є збільшення в туристично-рекреаційному середовищі сегменту wellness-туризму.

Ефективна організація wellness-послуг має динамічне зростання, визнана пріоритетним напрямком економічного розвитку.

Wellness – це концепція здорового способу життя, спрямована на фізичне та ментальне удосконалення, правильне харчування, релаксацію, відмову від шкідливих звичок.

Аналіз теоретичних праць. Дослідження wellness-туризму, як сучасної сервісної інновації в індустрії гостинності можна розглядати в межах рекреалогії, бо саме формування та функціонування системи wellness спирається на її теоретичну базу. У 1959 році американський лікар Хальберт Л. Данн ввів поняття «wellness» та вперше сформулював основні принципи здорового способу життя. У 1960-і роки теорія «wellness» набула популярності спочатку в професійних колах, а потім поширилася серед американського суспільства, завдяки численним публікаціям таких вчених як Р. Родейл, Дж. Тревіс, К. Робертс, Г. Хеттлер. Науковці висвітлюють конкретні способи вирішення проблем впровадження в рекреаційну діяльність туристичної індустрії інноваційних підходів, через впровадження арт-терапії та wellness-технологій.

Оскільки поняття «wellness» увійшло в науковий обіг відносно недавно, теоретичні дослідження українських вчених, пов'язані з вивченням ключових понять wellness-концепції є нечисленними. Різні аспекти розвитку wellness-туризму у країнах Європи та України зокрема, були розглянуті у працях таких вітчизняних вчених, як А. Парфіненко, В. Стафійчук, Н. Фоменко. У своїх роботах дослідники акцентують увагу на сутності wellness-концепції, термінологію, різні підходи до класифікації, тенденції та нові напрямки wellness-індустрії. Однак, на наш погляд,

у науковій літературі ще недостатньо системно окреслено інноваційний потенціал wellness-туризму.

Wellness-туризм є принципово новою течією, розрахованою на фізично й ментально здорових людей, спрямованою на підтримання загального здоров'я та соціального благополуччя.

Саме тому, пропонуємо створити такий заклад розміщення рекреаційного типу, де будуть реалізовані головні принципи wellness-концепції:

- *фізична активність,*
- *збалансоване харчування,*
- *якісне відновлення, розслаблення,*
- *ментальне удосконалення.*

Тож пропонуємо реалізувати такі сервісні інновації, що дозволять цілісно впливати як на фізичний, так і на психо-емоційний стан відвідувачів. Більшою мірою на основі сеансів йоготерапії та медитацій – відповідно до різних напрямків йоги (наприклад, Хатха-йога, Аштанга-віньяса, Бікрам, Кундаліні, Акро-йога, Антігравіті-йога) та різних видів занять (індивідуальна, групова, сімейна, дитяча, корпоративна, для досвідчених практиків тощо).

Також, сприятимуть втіленню wellness-концепції програми психологічної підтримки, розроблене вегетаріанське меню, комплекс масажних процедур, ароматерапія, відвідування сауни та чану. Готель – стане місцем відпочинку не лише тілом, але й душею.

Вагомість та практичне значення подальшого вдосконалення теоретичних основ та методичних підходів до сучасного впровадження wellness-концепції зумовили вибір теми, постановку мети і завдань дослідження.

Об'єкт дослідження – 4-зірковий готель рекреаційного типу розміщений у місті Бориспіль Київської області.

Предмет дослідження – запровадження сервісних інноваційних процедур йоготерапії, розробка вегетаріанського меню, розслаблення, психологічної підтримки.

Метою дослідження є інтеграція сервісних інновацій, що сприятимуть реалізації wellness-концепції; зокрема й обґрунтування їх економічної ефективності функціонування в готелі рекреаційного типу.

Для досягнення поставленої мети нами визначені такі завдання дослідження:

1. розробити комплекс wellness-інноваційних рішень, обґрунтувати їхню доцільність, типи та специфіку;
2. дослідити регіон та обґрунтувати вибір місця будівництва, де планується розмістити готельне підприємство рекреаційного призначення;
3. систематизувати основні тенденції розвитку wellness-туризму, проаналізувати існуючий ринок готельних послуг, провести дослідження контингенту потенційних споживачів;
4. визначити концептуальні засади діяльності засобу розміщення;
5. змодельовати сервісно-виробничий процес підприємства гостинності;
6. впровадити інноваційні розробки в засобі розміщення;
7. визначити економічні показники готельного підприємства.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених завдань застосовано загальнонаукові й спеціальні методи наукового дослідження: *аналізу і синтезу* – для уточнення понятійного апарату дослідження; *порівняльного аналізу* – для виявлення особливостей складових понять «оздоровчий туризм», «лікувально-оздоровчий», «медичний туризм», «wellness-туризм», «wellness-концепція», *узагальнення і наукової абстракції* застосовано для визначення сутності «wellness» як складової трансформації туристичної індустрії загалом, так і конкретного закладу розміщення зокрема; *метод прогнозування* застосовано щодо пропозицій удосконалення сервісних інновацій в процесі впровадження wellness-концепції у діяльності закладу готельного господарства.

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, п'яти розділів, що об'єднують 25 підрозділів, висновків, списку використаної літератури та графічної частини. Результати кваліфікаційної роботи викладено на 126 сторінках. Список використаної літератури включає найменування.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Особливості поняття «wellness-туризм» як виду рекреаційної діяльності

Очевидно, що кожна суспільна система потребує розвитку, який вона проходить шляхом оновлення. Цей процес супроводжують зміни всіх ключових елементів: принципів, методів, цілей, усталених взаємозв'язків, звичних тенденцій.

Тож, інновацію визначають як результат певної діяльності, що спрямована на створення й використання нововведень, у вигляді вдосконалених чи нових товарів, виробів або послуг, виробничих технологій, методів управління. Це все безумовно сприяє розвитку й підвищенню економічної ефективності виробництва та споживання, забезпечуючи позитивний ефект на суспільство.

Розвиток сучасної індустрії гостинності має на меті створення інноваційних технологій, задля залучення більшої кількості споживачів, ефективному зростанню продажів, завоюванню довіри гостей, формуванню позитивного іміджу закладу [2]. Важливо додати, що готельний бізнес функціонує в умовах жорсткої конкуренції. Саме тому, постійне удосконалення та впровадження нових трендів, технологічних новинок – це основна умова створення конкурентноспроможних послуг в умовах ринкового середовища.

На сьогодні, трансформація туристичних комплексів рекреаційного призначення зумовлена наступними причинами. Пріоритетним стає здоровий спосіб життя. Збільшується кількість людей, які хочуть підтримувати гарну фізичну форму. Наприклад, відновлювати свій організм за допомогою антистресових чи антивікових програм. Вони охоплюють не тільки класичні курси рекреації, а й різноманітні засоби для релаксації. Друга причина – переорієнтації бюджетної підтримки туристичних закладів рекреаційного спрямування. Традиційна фінансова підтримка з боку держави, у зв'язку із нестабільною економічною та політичною ситуацією, скорочується. Це змушує заклади санаторного типу вдосконалювати свій продукт, аби вийти на нові сегменти споживчого ринку й залучити нових клієнтів.

Однією із нових форм роботи для більшості українських оздоровчих закладів, що не потребують суттєвих змін це – wellness-тури вихідного дня. Декілька денні

SPA-пакети для оздоровлення, релаксації вже давно завоювали свою популярність. Така форма роботи курортного закладу приваблива для клієнтів в будь-яку пору року та не залежить від сезонного попиту.

Завдяки такій альтернативі традиційному оздоровчому туризму, термін перебування на курорті може бути гнучким, тобто не передбачати фіксованих курсів лікування, на відміну від лікувального-оздоровчого. Для SPA та wellness-туризму притаманною є менша залежність від сезонних та кризових тенденцій.

Разом з тим, переорієнтація туристичного ринку послуг з групового на індивідуальний обов'язково має відповідати високим критеріям якості обслуговування, кваліфікації персоналу та належної туристичної інфраструктури. Тому зростає необхідність впровадження нових послуг і технологій під час організації рекреаційної діяльності. Це необхідно для створення якісного конкурентоспроможного продукту індустрії гостинності.

Окрім того, внутрішній туризм значно перевищує за обсягом в'їзний. Все більше українців хочуть поєднувати відпочинок з оздоровленням та комплексним доглядом за тілом. Традиційні санаторні курорти перестають бути місцем лікування й відпочинку переважно осіб похилого віку. Сьогодні це – багатoproфільні центри оздоровлення, які спрямовують свою діяльність на нові цільові групи споживачів. До прикладу, активно зростає інтерес чоловіків до wellness- програм омолодження, естетичного догляду за тілом. Часто туристи, що піклуються про себе, прагнуть поєднувати оздоровчі процедури зі звичайною туристичною або діловою активністю: відвідуваннями визначних пам'яток і ресторанів, шопінгом і бізнес-переговорами. Wellness-туризм як сервісна інновація активно інтегрується в ринкове середовище відповідно до нових запитів та потреб населення.

Переклад слова *wellness* дослівно означає – «чудове самопочуття» або «благополуччя» (від «*be well*»). Це концепція здорового способу життя, гармонійне поєднання фізичного та ментального здоров'я, правильного харчування, розумних фізичних навантажень, відмови від шкідливих звичок. Уперше це поняття практично застосував американський лікар Хальберт Данн у 1959 році. Підходи у трактуванні понять wellness-туризму наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1. – Потрактування поняття wellness-туризм

Джерело	Трактування поняття	Основні положення
1	2	3
Secretariat UNWTO/ET C [208]	Wellness-концепція – це вид туристичної діяльності, ціль якої – поліпшити й збалансувати всі основні сфери людського життя, включно з фізичним, емоційним, професійним та духовним станом. Основною мотивацією для wellness-туриста є участь у профілактичних, проактивних заходах, що поліпшують спосіб життя, таких як фітнес, здорове харчування, розслаблення, догляд за тілом і лікувальні процедури;	профілактика, проактивні заходи, що поліпшують спосіб життя
К. Войт, Дж. Браун, Дж. Ховат	Wellness-туризм – сукупність всіх взаємин, що виникають в результаті подорожі людьми, мотив яких повністю або частково зводиться до підтримання або пропаганди їхнього здоров'я та добробуту, а також тих, хто перебуває принаймні одну ніч на об'єкті, спеціально призначеному для поліпшення фізичного, психологічного, духовного та / або соціального добробуту людей;	підтримання здоров'я, поліпшення фізичного, психологічного, духовного та / або соціального добробуту людей
В. Н. Kim, А. Batra	Wellness-туризм – це форма туризму, заснована на особливому інтересі туристів, його переслідують винятково «здорові» люди, чия головна мета - збереження або зміцнення здоров'я. Він вважається підкатегорією оздоровчого туризму;	збереження або зміцнення здоров'я
Н. Mueller, Е. L. Kaufmann	Wellness-туризм зміцнює й підтримує здоров'я, підкреслюючи цілісне здоров'я тіла, розуму й душі під час подорожей;	зміцнення й підтримка здоров'я
Б. Рeger-Неш, М. Смитт, Г. Джакетт	Wellness – запобігання проблем зі здоров'ям за допомогою власних сил без використання медикаментів;	профілактика
Р. Erfurt-Cooper, М. Cooper	Wellness-туризм – «спосіб життя, орієнтований на оптимальне здоров'я й самопочуття, при якому тіло, розум і дух інтегровані індивідом для того, щоб жити більш повним життям у людському і природному співтоваристві».	орієнтований на оптимальне здоров'я й самопочуття

Джерело: [2]

Тож схилиємось до такого потрактування терміну wellness-туризм, що було запропоновано Всесвітньою туристичною організацією UNWTO: «Wellness-туризм – це вид туристичної діяльності, ціль якої – поліпшити й збалансувати всі основні сфери людського життя, включно з фізичним, емоційним, професійним та духовним станом» [39]. Основною мотивацією для wellness-туриста – це профілактичні

заходи, що поліпшують самопочуття, таких як фітнес, здорове харчування, розслаблення, догляд за тілом.

Таким чином, wellness-туризм має особливу організацію й відповідно етапи реалізації, адже здійснюється в основному практично здоровими людьми, що не потребують медичного спостереження. Головним мотивом і метою такого туризму є зміцнення й збереження здоров'я. Багато експертів у цій галузі зазначають, що wellness-туризм не тільки виконує профілактику захворювань, але й сприяє розвитку ментальних якостей людської особистості. Wellness-послуги виконують превентивну функцію, їхня головна мета – запобігання та профілактика хвороб, а також збереження фізичної активності, досягнення anti-age ефекту. Оздоровчі послуги здійснюють профілактичний вплив на стан здоров'я людини. У цьому полягає основна відмінність wellness-послуг від лікувально-оздоровчих послуг.

Wellness – це комплексна система оздоровлення, метою 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.

Концепція wellness заснована на чотирьох ключових принципах: здорове харчування, регулярні помірні фізичні навантаження, практика розумових тренувань, усвідомлення цінності навколишньої природи. Тобто, у широкому визначенні wellness – це здоровий спосіб життя, гармонійного усвідомлення тіла, розуму й душі, це філософія ставлення до життєвих обставин, людей навколо, до самого себе.

Wellness – це термін, який означає стан фізичного й духовного благополуччя, гармонійний стан тіла та душі, релаксацію, відновлення сил організму через активну фізичну діяльність. Wellness вдало поєднує духовні практики Сходу й високі сучасні технології, традиційні методи оздоровлення й новітні розробки в дієтології та косметології, методи традиційної та альтернативної медицини, останні досягнення фізіології й біомеханіки.

Центр досліджень та навчання реабілітації (RRTC) при Бостонському університеті (США) пропонує розглядати такі взаємопов'язані wellness-стани сучасної людини:

1. емоційний (ефективно справлятися з життєвими складнощами, мати позитивні відносини з оточенням),
2. духовний (розширення почуття мети та сенсу в житті),
3. соціальний (розвиток почуття зв'язку, належності та системи підтримки),
4. фізичний (фізичні вправи, здорова їжа і сон),
5. професійний (задоволення і збагачення від роботи),
6. інтелектуальний (розвиток творчих здібностей, пошук нових знань та вмінь),
7. фінансовий (задоволеність поточним і майбутнім фінансовим положенням),
8. навколишній (приємне, стимулююче оточення) [2].

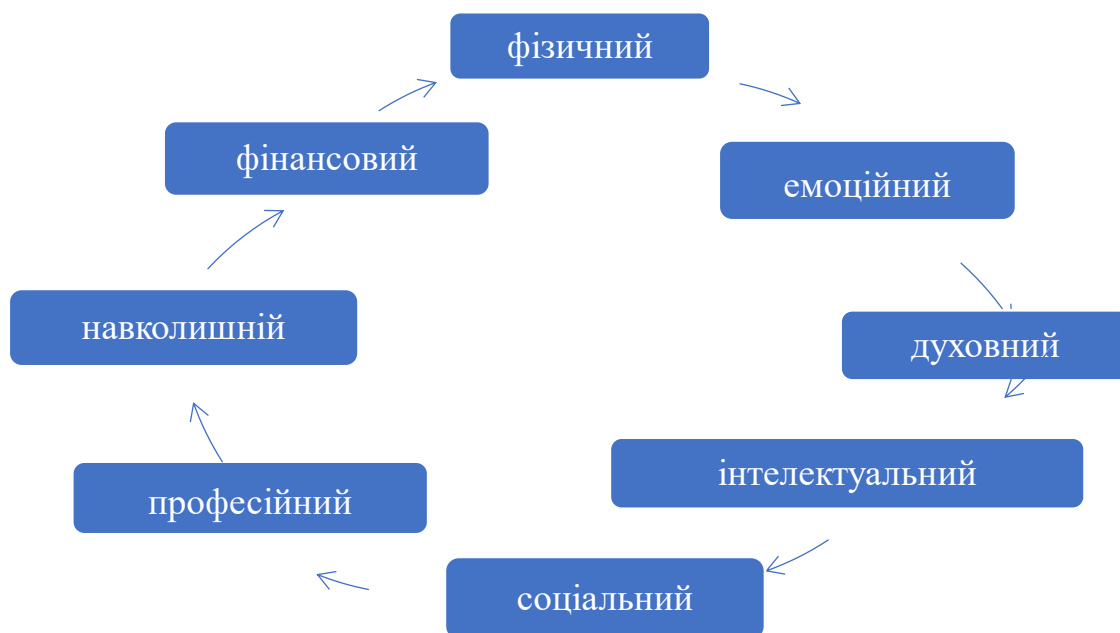


Рисунок 1.1. Wellness-стани сучасної людини

Аналіз літератури показав, що при дослідженні wellness-індустрії застосовується низка різноманітних термінів. Українська фахова література вживає терміни «лікувальний туризм», «санаторно-лікувальний туризм», «оздоровчий туризм», «медичний туризм», «SPA-туризм», «wellness-туризм» та інші інтерпретації. Однак, дослідження дефініцій цих термінів дає чітке розуміння, що поняття SPA та wellness-туризм є близькими, але не тотожним за змістом. Якщо SPA-туризм (більш традиційний лікувальний, санаторно-курортний,

медичний/клінічний) спрямований на подолання конкретних захворювань та реабілітацію або корекцію тіла, то wellness (оздоровчий) туризм є принципово новою течією, розрахованою на фізично й ментально здорових людей, спрямованою на підтримання загального здоров'я та соціального благополуччя.

На думку теоретиків, wellness не слід асоціювати з лікувальним туризмом, оскільки він передбачає первинну профілактику захворювань. Тоді як лікувальний туризм більш відповідає за реабілітацію, спрямований на перешкоджання розвитку вже існуючих захворювань чи відновлення втраченого стану. Водночас, wellness іноді ототожнюється з оздоровчим туризмом.

У таблиці 1.2. наведено характеристику ознак, які дозволять конкретизувати та виокремити поняття «Wellness-туризм», зважаючи на суміжні поняття «оздоровчий туризм», «лікувально-оздоровчий» і «медичний туризм».

Таблиця 1.2. – Розмежування понять «Wellness-туризм», «Оздоровчий туризм», «Лікувальний туризм», «Медичний туризм»

Ознака	Wellness-туризм	Оздоровчий туризм	Лікувальний туризм	Медичний туризм
1	2	3	4	5
<i>Мотивація</i>	Профілактика та збереження душевного здоров'я, досягнення гармонійного стану душі і тіла;	Загальне зміцнення, поліпшення здоров'я, відновлення після захворювань або операцій;	Зміцнення й профілактика здоров'я;	Отримання недоступного медичного обслуговування, скорочення часу очікування призначеної операції;
<i>Цілі вибору подорожі</i>	Зняття стресу, відпочинок, формування здорового способу життя;	Поліпшення фізичного і психологічного стану, профілактика хвороби та підтримка здоров'я без застосування арсеналу клінічної медицини, а з використанням властивостей природних ресурсів;	Усунення симптомів і проявів діагностованих порушень, нормалізація процесів життєдіяльності, отримання конкретних видів спеціалізованого лікування;	Діагностика захворювань та психофізичного стану, поліпшення, реабілітація або відновлення здоров'я шляхом медичного втручання, отримання, діагностичних чи інших медичних послуг;

<i>Туристичні послуги</i>	SPA-послуги - оздоровлення з використанням природних(водних) і штучних ресурсів, Wellness-послуги - підтримка і збереження душевного і фізичного здоров'я, позбавлення від стресів, досягнення гармонійного стану; Fitness-послуги - інтенсивні тренування, тематичні заняття і здорове харчування	Поєднання оздоровчих послуг (користування басейнами, спеціальним устаткуванням тощо) і послуг відпочинку - задоволення культурних потреб туристів;	Послуги комплексного санаторно-курортного лікування;	Послуги вузько направлених видів медико-реабілітаційної допомоги
<i>Організатор оздоровчих послуг</i>	Курортні та оздоровчі організації;	Курортні та оздоровчі організації, будинки (бази) відпочинку, пансіонати, інші організації;	Санаторно-курортні комплекси;	Організації охорони здоров'я, клініки, медичні центри
<i>Специфічні туристично-рекреаційні ресурси</i>	Аюрведичні практики, ароматерапія, прийоми психологічного розвантаження, термальні та мінеральні води;	Природні (клімат, лікувальні води та грязьові ванни), фізичні вправи, дієта ресурси;	Природні лікувальні ресурси (термомінеральні джерела, соляні озера, лікувальні грязі), кліматична терапія;	Технологічна медицина для проведення операцій, і реабілітації
<i>Система знань і вмінь персоналу</i>	Фахівці з медичною освітою зі спеціалізацією Wellness, SPA, Fitness, які мають знання в галузі медицини, психосоматики, масажу, косметології	Фахівці широкого профілю в області рекреації й оздоровчого туризму	Висококваліфікований медичний персонал, який повинен уміти використовувати всі види лікувального впливу фізіотерапевтичними методами, алопатичними засобами	Професійний медичний персонал зі знанням іноземних мов; менеджери - консультанти по медичному продукту

<i>Послуги, що сприяють реалізації туристичних послуг</i>	Прокат спортивно-оздоровчого інвентарю; поставка товарів та послуг культурно-розважального призначення;	Прокат спортивно-оздоровчого інвентарю; поставка товарів та послуг культурно-розважального призначення; послуги індустрії розваг;	Направлення або призначення лікаря; поставки товарів медичного призначення, фармацевтичних засобів;	Направлення або призначення лікаря; спеціалізовані послуги моніторингу пацієнтів після медичного втручання; прокат реабілітаційного інвентарю; поставки товарів медичного призначення, фармацевтичних засобів
---	---	---	---	---

Джерело: складено з використанням [2]

Наведений аналіз категорій дозволяє дійти висновку, що wellness-туризм – це окремий тип туризму, що має свої особливості організації та реалізації. Як сервісна інновація індустрії гостинності здійснюється в основному практично здоровими людьми або такими, що мають невеликі відхилення від норми, не потребують медичного обстеження. Головним мотивом і метою такого туризму є зміцнення й збереження здоров'я. Експерти відзначають, що він не тільки слугує профілактиці захворювань, але й сприяє гармонії й стійкості людини.

Отож, можна підсумувати, що wellness – це філософія благополуччя людини в усіх сферах її буття: духовної, соціальної та фізичної. Той, хто живе згідно з філософією wellness – сповнений енергії, оптимістичний та бадьорий незалежно від віку. Він приділяє увагу зовнішньому вигляду свого тіла, дотримується принципів здорового харчування, помірно використовує фізичні навантаження.

Wellness-індустрія вирізняється динамічним та перспективним характером, визнана пріоритетним напрямком економічного розвитку багатьох країн. Як інноваційний вид рекреаційної діяльності по суті функціонує на межі туристичної індустрії та медицини і, безумовно, є важливою складовою туристично-рекреаційного розвитку.

1.2. Сучасні тенденції розвитку wellness-концепції та її застосування в сфері гостинності

Wellness-туризм – це відносно нова тенденція, яка демонструє стрімкі темпи зростання. Щороку показники ринку wellness-туризму зростають на 6,5%, що є вдвічі швидше, ніж туризм в цілому (3,2%). За прогнозами Global Wellness Institute (GWI), він виросте до 2022 року (7,5% річних) і досягне 919 млрд. дол. США [14]. Wellness-туризм в значній мірі сконцентрований в 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) [14].

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.

На сьогодні в Європі спостерігається тенденція динамічного розвитку SPA-центрів при готелях. Якщо у 2006 р. тільки 20% гостей користувалися послугами SPA-центрів під час свого перебування в готелі, то вже в 2016 році кількість людей, що користуються оздоровчими послугами при готельних комплексах, зросла до 45–50%, а в 2018 році досягла 70%. За інформативними даними компанії Intelligent SPAs, як мінімум кожен 3-й клієнт відвідує SPA під час перебування в готельному закладі. В Україні повноцінних SPA-центрів при готелях ще дуже мало, тоді як за кордоном 57% ринку SPA-послуг припадає на рекреаційні центри при готелях.

В Україні ринок wellness-послуг знаходиться на стадії формування і орієнтований переважно на внутрішнього споживача, на преміум-сегмент. Хоча в 2019 року в Україні на державному рівні медичний та 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.

Стосовно санаторно-курортних закладів, то майже 50% вітчизняних рекреаційних засобів розміщення не орієнтовані на впровадження сервісних інновацій wellness-туризму. Між іншим, створення сучасних SPA або wellness-зон у готелі сприяє продовженню сезону перебування гостей, повному завантаженню готелю на період вихідних днів, створенню додаткових сервісних послуг, не пов'язаних з погодними умовами. І, найголовніше, це дозволяє розширити бізнес, підвищити конкурентоспроможність, забезпечити стабільність підприємства готельного типу в тривалій перспективі.

У нашій країні лише рекреаційно-курортні заклади, що розташовані біля великих міст, як правило обласних центрів та столиці, мають відносно непогані, як для України, можливості для «wellness weekend-tours». Роки стрімкого зростання туристичної галузі минають і стає зрозуміло, що туристи стали більш розбірливими, непередбачуваними у своїх смаках та пріоритетах. І ця ситуація потребує від керівників туристичних підприємств прийняття стратегічних рішень щодо концептуальних змін у збутовій політиці та пошуку шляхів задоволення нових потреб споживачів.

У сучасних умовах ринкових відносин реалізація wellness-концепції спрямована на якісне задоволення рекреаційних потреб. А саме, першочерговою стає оптимізація часу та зручність для споживачів готельних послуг. Впровадження wellness-туристичних послуг вимагає грамотної взаємодії профілактичних заходів, нових методів формування цінової політики, використання сучасних технологій, підвищення рівня сервісного обслуговування, цікавих пропозиції для культурно-розважального дозвілля.

1.3. Аналіз сучасного стану вітчизняної індустрії гостинності

Із початком 2014 року, в умовах ринкового середовища готельно-ресторанних послуг спостерігався різкий спад, на що вплинули нестабільна соціально-економічна ситуація, зовнішня збройна агресія на Сході держави, анексія Кримського півострова, а також комплекс системних проблем: недосконала та не

модернізована туристична інфраструктура, недостатня якість надання послуг, високі ціни тощо. Сукупність зазначених факторів призвела як до зменшення кількості іноземців, які приїжджають, так і до внутрішніх міграцій з метою туризму, рекреації чи роботи, що негативно вплинуло на розвиток готельно-ресторанного бізнесу [24].

Після того, як економіка оговталася від фінансової кризи 2014 року, туристичний бізнес почав зростати. На 2020 рік прогнози були оптимістичними. Але за два місяці вони стали різко негативними. Через пандемію коронавірусу світовий туристичний сектор у 2020 році зменшив обороти на 25% – це тотожно відсутності подорожей та будь-якої активності протягом трьох місяців. Закриті кордони, скасування авіасполучення, обмеження пересування, як в межах міста, так до інших країн, тобто повна ізоляція спричинили низки проблем у туристичній галузі.

Окрім цього, суттєвого удару по індустрії гостинності завдало військове вторгнення російських окупантів на територію України. За місяць війни український готельно-ресторанний бізнес втратив більше, ніж за два роки пандемії. Обсяг завданої шкоди та довгострокові наслідки оцінити важко, адже бойові дії на території країни тривають. Чимало готельно-ресторанних підприємств опинилися в районах активних бойових дій і змушені були евакуюватися в більш безпечні регіони та припинити роботу. Однак навіть ті бізнеси, які знаходяться відносно далеко від обстрілів, потерпають через проблеми з логістикою та нестачу сировини.

Окремо зазначимо зміни внаслідок запровадження воєнного стану, такі як вплив на звичний порядок ведення бізнесу, взяття під охорону і спеціальний режим роботи транспортної інфраструктури України. Право військових адміністрацій використовувати потужності та трудові ресурси приватного бізнесу для потреб оборони, змінювати режим їхньої роботи, а також умов праці відповідно до законодавства про працю.

Готельному бізнесу, за потреби, встановлюється повинність з розквартирування військових, тому військове командування може змусити підприємство надати житлову площу, в разі наявності відповідних об'єктів, на

потреби армії; заборона та обмеження на виїзд з України окремих категорій громадян; призупинення роботи валютного ринку; можливість уведення мораторію на здійснення транскордонних валютних платежів та інші обмеження та особливості.

Підсумовуючи вищезазначене, можна стверджувати, що кризові явища є переломним моментом в діяльності суб'єктів господарювання на кожному життєвому циклі підприємства. Критична ситуація змушує боротися та приймати нестандартні рішення. Безперечно, в часі карантину та війни стало більше небезпек у житті. Але це шанс задуматися, проаналізувати ситуацію і ризики, вийти на ринок з більш глибоким розумінням бізнес-процесів. Тож нинішня криза дасть ще більш могутній поштовх до стрімкого розвитку технологій, які стають частиною сектора hospitality.

Сьогодні криза, пов'язана з пандемією COVID-19 та війною змусила індустрію гостинності вийти із зони комфорту та шукати інноваційні шляхи розвитку та діяльності. Виникла гостра необхідність прилаштуватися до викликів та потреб зовнішнього і внутрішнього середовища, зокрема й необхідність пошуку актуальних напрямів розвитку.

На наше переконання, задля того, аби індустрія гостинності відновилася після кризи, її слід реанімувати впровадженням різних інноваційних напрямів розвитку. Зробити це можна багатьма шляхами. Але, основними мають стати – державна підтримка у даній сфері, поліпшення сервісу, якість продукції і наданих послуг, посилення інформаційної компанії тощо.

1.4. Обґрунтування інноваційних впроваджень wellness-концепції в засобі розміщення рекреаційного спрямування

Зрозумілим є те, що внутрішнє середовище готельно-ресторанного бізнесу зазнало змін передусім психоемоційних – страх, розгубленість, негативні емоції працівників та власників бізнесу, які до того ж роздратовані і безпорадні від того, що не можуть вплинути на ситуацію, як зазвичай було у мирний час.

Але так само морально-психологічні зміни стосуються і контингенту споживачів готельних послуг. Нова реальність вимагає від гостей запитувати про

наявність бомбосховища та інших необхідних послуг у закладі гостинності. Вже зараз більшість людей потребує психологічної підтримки, мають порушення сну, відчуття страху. Післявоєнний синдром властивий чи не кожному. На жаль, зростає кількість людей з інвалідністю. Тож важливим є не тільки формування у громадськості толерантного ставлення до цієї категорії осіб, а й розвитку зручної інфраструктури послуг. Окремої уваги потребують особи з військовим досвідом, ті, хто втратили близьку людину, перебували під окупацією, члени сімей військовослужбовців, переселенці, діти-сироти тощо, всі вони потребують спеціалізованої комплексної психологічної підтримки. Проблеми адаптації до нових реалій безумовно будуть.

Тож під час розробки проекту майбутнього готелю рекреаційного призначення, ми намагалися врахувати вищезазначені фактори. Передовсім передбачили проектування готельних номерів для маломобільних груп населення, наявність облаштованого бомбосховища, потужного рідкопаливного генератора, ефективну охорону та протипожежну системи.

Але разом з тим, готель стане місцем перезавантаження, місцем, де можна відпочити не лише тілом, але й душею. Стане осередком відновлення ресурсів на основі практики йоги. Передбачаємо, що відвідувачі готелю будуть свідомо прагнути відвідувати сеанси йоготерапії. Тому їхній відпочинок буде у колі однодумців, без гостей зі сторонніми чужими інтересами, тож зануренню в практику йогу та відпочинку ніхто не завадить.

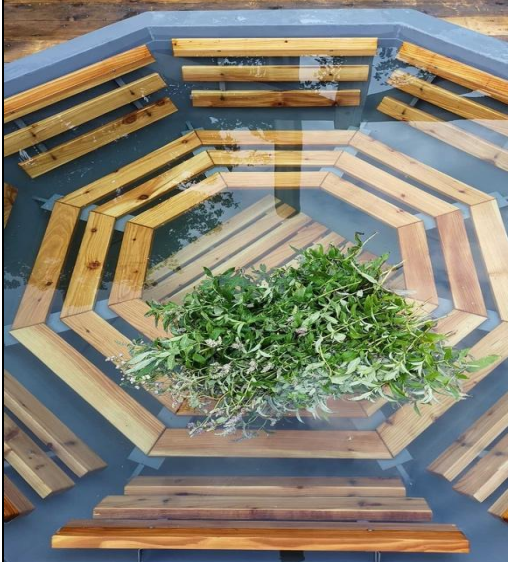
Концепція майбутнього засобу розміщення буде гармонійно поєднувати здоровий і приємний відпочинок, вегетаріанську кухню, еко підхід до використання природних ресурсів, йоготерапію, медитацію, психологічну підтримку.

У таблиці 1.3 розглянемо детальніше основні концептуальні рішення, які плануємо інтегрувати під час реалізації wellness-концепції в закладі розміщення рекреаційного типу.

**Таблиці 1.3 – Характеристика концептуальних впроваджень
в засобі розміщення рекреаційного призначення**

№	Складові wellness-концепції	Фото	Опис
1	2	3	4
А К Т И В Н І С Т Ь	Йоготерапія		<i>Варіант фізичної активності, що допомагає тримати тіло та розум у тонусі. Йога має безліч напрямків та шкіл, втім, в основному більшість практик включають вивчення технік дихання, медитації й різних динамічних та статичних позицій, що дозволяють впливати на велику кількість м'язів.</i>
	Медитація, дихальні практики		
Х А Р Ч У В А Н Н Я	Ресторан з вегетаріанським меню		<i>У меню ресторану пропонується велика кількість свіжих сезонних овочів та фруктів, для приготування фірмових страв використовують місцеві фермерські продукти, широкий асортимент натуральних трав'яних чайів, фрешів</i>

П О Д І	Зали для проведення семінарів, лекцій, ділових зустрічей		<i>Великий просторий зал та кімната для переговорів оснащені всім необхідним технічним обладнанням, добре звукоізовані та освітлені</i>
Р О З С Л А Б Л Е Н Н Я	Масажний кабінет		<i>У поєднанні з аромотерапією, музичною терапією – як сучасна оздоровча процедура, масаж знімає втому і відновлює працездатність, створює гарний настрій. Запускає внутрішні резерви саморегуляції і відновлення ресурсів організму.</i>
	Сауна		<i>Під час відвідування сауни з організму виводяться токсини і шлаки, очищується шкіра, відбувається позитивний вплив на обмін речовин, добре відновлює водно-сольовий баланс.</i>

	Чан		<i>Контрастні температури зміцнюють судини і тонізують шкіру, живлять киснем тканини, значно покращує якість крові.</i>
І Н Т Е Р Н Е Т- Д Е Т О К С	Використання готельних технологій замість персональних гаджетів		<i>Тимчасова свідома відмова від використання смартфонів, комп'ютерів, планшетів та інших пристроїв з метою зняття стресу, занурення у реальне спілкування, творчість, сон.</i>
П С И Х О Л О Г	Послуги професійного психолога		<i>Розроблена методика психологічних консультацій – це комплекс психологічних знань, які не лише дають тимчасове полегшення, а й навчають самостійно справлятися з проблемами, аналізувати власні психосоматичні процеси та отримувати задоволення від життя.</i>

Для майбутнього закладу розміщення важливо враховувати переваги традиційних програм рекреаційного спрямування, доповнивши їх актуальними

інноваційними рішеннями. Тому майбутній проект рекреаційного готелю передбачає інтеграцію *наступних інноваційних програм*:

⇒ догляд за тілом завдяки фізичній активності, *заняття йогою* – поєднання фізичних вправ, асан, дихальних практик, медитації з детальним роз'ясненням та наочною демонстрацією інструктора. Йога позитивно впливає як на фізичний, так і на психологічний стан людини. Розвиваються і удосконалюються самоконтроль, мотивація тощо. Відбувається «перезавантаження» самосприйняття, деавтоматизація поведінки, мислення. Розширення кола інтересів, налагодження стосунків з оточенням, підвищення коефіцієнта переживання позитивних емоцій. Регулярні заняття йогою та медитацією змінюють структуру мозку на фізичному рівні. Вони додають стресостійкості, допомагають боротись із тривожністю та депресією. Тренувальний процес буде вибудовано з врахуванням техніки безпеки та глибоких знань впливу вправ на організм. Відповідно, пропонуємо такі наступні типи занять.

Індивідуальна програма заняття практикою йоги повністю залежить від конкретного запиту людини, стану її здоров'я та фізичної форми.

Групові заняття різного рівня складності за багатьма напрямками – комплекс спеціальних вправ для зниження ваги та нормалізації харчової поведінки. Завдяки детальній класифікації асан будь-яка людина, незалежно від рівня фізичної підготовки, може практикувати йогу, залучивши всі групи м'язів без болю та травм. Класи розподілені за рівнем складності: ті, хто приходять на йогу вперше, можуть поступово переходити від простих до складних технік.

Корпоративна йога – тренування в групах закритого типу, проходять в максимально комфортному оточенні друзів та колег. Усі відвідувачі таких занять починають займатися практикою йоги одночасно, тож отримують максимально повний обсяг пояснень кожної вправи. Практика йоги в такій групі має надзвичайно сприятливий вплив на психологічну атмосферу в колективі, згуртовує його. У співробітників з'являється ще одна спільна зацікавленість, а також додаткова мотивація охоче йти на роботу.

Сімейна йога – підтримка фізичного здоров'я, тону, активності всієї сім'ї. Заняття в оточенні найближчих людей. Взаємна мотивація, новий спільний інтерес, який згуртовує та вносить різноманітність у дозвілля. Надання дитині власного прикладу ведення здорового способу життя. Можливість для батьків практикувати йогу, не витрачаючи години на окреме відвідування студій, а приділяючи час близьким.

Дитяча йога – це своєрідна гімнастика, що здатна зміцнити тіло і покращити когнітивні функції мозку. Попри те, що для занять йогою немає вікових обмежень, експерти вважають найоптимальнішим віком для початку занять дошкільний та молодший шкільний вік. У цьому віці дитина вже здатна сприймати пояснення до вправ для правильного виконання. Особливо корисна йога учням початкових та середніх класів, адже у цьому віці відбувається бурхливий ріст і розвиток. Заняття йогою сприяють пластичності, формують правильну поставу, покращують координацію рухів та здатність концентруватися. Також його здатна зняти стрес і тривожність, покращити сон та настрій.

Програма для досвідчених практиків – це спосіб систематизувати власний досвід, дізнатися щось нове, поспілкуватися з однодумцями, розширити світогляд. Також передбачена можливість проведення спеціальних заходів, семінарів, зустрічей в комфортних облаштованих залах. Допускаємо в подальшому можливість створення освітнього центру, що буде спеціалізуватися на вивченні теоретичних знань, підвищенні кваліфікації викладачів різних шкіл йоги, стане осередком обміном досвіду.

⇒ ***Підтримка професійного психолога*** – це комплекс психологічних знань, які не лише дають тимчасове полегшення, а й навчають самостійно справлятися з проблемами, аналізувати власні психосоматичні процеси та отримувати задоволення від життя. Методика психологічних консультацій спрямована на позбавлення від посттравматичного стресового синдрому, післявоєнних розладів тощо. Адже багато потенційних відвідувачів будуть потребувати особливої психологічної реабілітації. Консультацію можливо відвідати всією сім'єю, аби

розглянути різні сторони життя в їх взаємодії. Тобто послуги психолога будуть охоплювати багато аспектів психотерапії.

⇒ **Догляд за тілом та обличчям за допомогою *масажних процедур*.** Зокрема передбачені різні види масажу – антистресовий, антивіковий, релаксуючий, оздоровчий тощо. У поєднанні з ароматерапією, музичною терапією – як сучасна оздоровча процедура масаж знімає втому і відновлює працездатність, створює гарний настрій. Запускає внутрішні резерви саморегуляції і відновлення ресурсів організму.

⇒ ***Відвідування сауни та чану*** для купання з ефірними маслами, цілющими травами. Контрастні температури позитивно впливають на судинну систему, тонізують шкіру, живлять киснем тканини, покращують якість крові, поліпшують сон.

Сучасне програмне забезпечення, автоматизація бізнес-процесів всередині готелю. Використання багатофункціонального інструменту, який вирішує комплекс завдань: бронювання, поселення гостей, проведення конференцій, розклад занять інструкторів, ведення прозорості господарської діяльності рестораном, управління персоналом та контроль їх роботи, фінансовий та бухгалтерський облік.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Для проектування рекреаційного готелю було обрано земельну ділянку в місті Бориспіль, по вулиці Дорошенка, 26. Прилегла територія біля закладу розміщення ще не є повністю розбудованою, розташована в тихому районі міста. Неподалік знаходяться центральний парк та туристично-привабливі локації. Обране місце можна охарактеризувати, як мальовничу околицю, що знаходиться в межах пішої досяжності до активного туристичного та ділового центру міста.

Бориспіль – місто-супутник, місто стюардес та пілотів. Загалом, розбудоване місто нагадує спальні райони Києва. А власне прилегла столиця робить Бориспіль привабливим для життя і просто місцем для приємного проведення часу. Місто з тисячолітньою історією, було побудоване на території давнього укріплення, що слугувало привалом для київських князів. Сучасна назва міста Бориспіль походить від імені князя Бориса, сина великого князя Володимира Святославовича.

У 1959 році тут був побудований військовий аеродром аеропорту цивільно-повітряного флоту «Київ», нині це найбільший міжнародний аеропорт «Бориспіль». На сьогодні, Бориспіль комфортне місто зі сучасними будівлями і розвиненою інфраструктурою. Унаслідок об'єднання шести сільських рад та міста Борисполя, з'явилися земельні ресурси та нові можливості для розвитку. Політика громади спрямована на здійснення заходів щодо створення сприятливого інвестиційного середовища. Територія Бориспільської міської територіальної громади займає 527,7 км². Населення – 86,03 тис. осіб.

Бориспільська міська територіальна громада має привабливий ринок праці з високим рівнем освіти та кваліфікації кадрів. Кількість працездатного населення – близько 55,6 тис. осіб. Рівень зареєстрованого безробіття в 2021 році – 2,0 %.

Місто Бориспіль має великі перспективи для розвитку туризму – це вдале географічне розташування, зокрема, наявність міжнародного аеропорту «Бориспіль», на 35 км на південний схід віддалений від столиці України. Через

місто пролягає автомобільний шлях міжнародного значення Е-40 (ділянка Київ–Полтава), є Автовокзал та залізнична станція (відстань до Києва залізницею 30 км).

У місті приділяється особлива увага розвитку торговельної діяльності та забезпечення населення якісними товарами та послугами. На даний час у місті функціонує найбільший ринок міста – «Центральний».

Крім цього тут розташовано 5 торгових центрів: ТЦ «Park town» з McDonald's, ТЦ «Крістал», ТЦ «ЦУМ Київський Шлях», ТРЦ «Аеромолл», ТЦ «Гранат». Поруч знаходиться Центральна площа, Міський парк, спортивне містечко й зупинка всіх автобусів, що йдуть до Києва і з Києва, легко дістатися в аеропорт. Крім цього, в даному районі розміщено безліч дитячих та професійних спортивних майданчиків, де можна весело та з користю провести час.

Отже, переваги будівництва готелю саме в місті Бориспіль є очевидними. Це і чудова культурно-історична база, що приваблює туристів, вдала транспортна розв'язка, висококваліфіковані кадри, розвиток інвестиційних проектів на території міста.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Більшість підприємства готельного бізнесу міста Бориспіль зосереджені не тільки у центральних районах, але й приблизно рівномірно розподілені на карті міста. Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку закладу готельного господарства, що проектується, дослідимо та охарактеризуємо існуючу забезпеченість готелями та ступінь їх завантаження в радіусі п'яти кілометрів. Дані порівняльного аналізу вносимо у таблицю 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
Hotel Zolote Runo	вул. Київський Шлях 127Б,	Готель	***	25 номерів: «Стандарт» +двоспальне ліжко 890грн., «Стандарт»+2 односпальних ліжка	Зручності: SPA, Ресторан, Автостоянка. Послуги: Проживання, харчування, СПА-	62

				890грн., «Сімейний» 1190грн., «Напівлюкс» 1490грн., «Люкс» 1990грн.	послуги, трансфер з/до аеропорту.	
Лігена	вул. В. Мамота, 53	Готель	*****	18 номерів: «Стандарт Одномісний» 750грн., «Стандарт Двомісний +» 850грн., «Сімейний» 950грн., «Напівлюкс» 1200грн., «Напівлюкс+» 1350грн., «Люкс» 1650грн.	Зручності: Ресторан, Бар, SPA-зона з критим басейном, Тренажерний зал, Сауна, Wi-Fi. Послуги: Автостоянка, Трансфер з/до аеропорту, Риболовне обладнання, Майданчик для барбекю	65
Villa Le Grand	вул. Київський шлях, 70-Б	Готель	***	22 номера: «Стандарт», «Комфорт», «Сімейний комфорт», «Люкс». Одномісне розміщення 1000грн, Двомісне: 1200грн	Зручності: Ресторан, Лаунж- бар, Студія краси, Приватна автостоянка, Ігрова кімната для дітей, Wi-Fi.	56
Стара Вежа	вул. Ботанічна 1/7	Готель но- рестор анний компле кс	***	18 номерів: «Стандарт» 750- 1200грн., «Сімейний» 1150грн., «Напівлюкс» 900- 1050грн., «Люкс» 1050-1300грн., «Для молодят» 1050грн. Для пасажирів аеропорту «Транзитний тариф» та погодинну оплату	Зручності: Ресторан з терасою, Дитячий майданчик, Конференс зал, Парковка Послуги: камера схову; піднос багажу; трансфер з/до аеропорту, стоянка на тривалий термін.	60
Золоти й Лев	вулиця Київський шлях, 147- Б	Готель	***	35 номерів «Стандарт» 800грн., «Стандарт+» 900грн., Напівлюкс 1000грн., «Люкс» 1300грн.	Зручності: Ресторан, Бар, Конференц/бенкетн ий зал, Автостоянка, Послуги: Зарядна станція для електромобілів, Більярд, Камера для багажу,	69

					Трансфер, Wi-Fi, Прасування одягу, Пральня, Обмін валют.	
Загальна кількість номерів				125 номерів (близько 450 місць)		

Із даних таблиці 2.1 бачимо, що в місті Бориспіль на території 5 км від ділянки, на якій планується будівництво нового готельного підприємства знаходиться 5 готелів, 80% із них з категорійністю 3*. Більшість готелів пропонують послуги середнього рівня.

Деякі засоби розміщення, що розглянуті в таблиці, пропонують послуги конференц-сервісу. Частина готельних закладів мають банкетний зал для проведення тематичних заходів (весіль, днів народжень, корпоративних заходів тощо). Відповідно до загальноприйнятої класифікації, усі розглянуті засоби розміщення належать до готелів малої місткості. Крім послуг проживання та харчування, у кожному закладі розміщення передбачені додаткові послуги. Проте, тільки в одному готельному закладі є додаткові платні послуги рекреаційного та спортивного характеру.

Із метою якісного та економічно-вигідного проектування готельного підприємства, необхідно розглянути переваги та недоліки майбутніх конкурентів. Отримані дані, за результатами здійсненого аналізу конкурентного середовища, наведені в таблиці 2.2.

**Таблиця 2.2 – Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів
проектованого підприємства готельного господарства**

Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	2	3
Hotel Zolote Runo	- Вдале розміщення готелю; - До інфраструктури належать: SPA, Ресторан, Автостоянка. - Зручний сайт для бронювання, - Кімната зберігання багажу	- Застарілий фасад готелю; - Погано обладнана парковка; - Розміщення з тваринами не допускається
Лігена	- Вдале розміщення готелю; - До інфраструктури належать: Ресторан, Бар, SPA-зона з критим басейном, Тренажерний зал, Сауна, Wi-Fi. - Сучасний ремонт.	Мала кількість номерів

	○ Гарно облаштована територія.	
Villa Le Grand	○ Вдале розміщення готелю; ○ Сучасний фасад готелю; ○ Гарно облаштована територія; ○ До інфраструктури належать: Ресторан, Лаунж-бар, Студія краси, Автостоянка, Wi-Fi.	○ Розміщення з тваринами не допускається
Стара Вежа	○ Вдале розміщення готелю; ○ Гарно облаштована територія навколо; ○ До інфраструктури належать: Ресторан з терасою, Дитячий майданчик, Конференс-зал, Автопарковка. ○ Розміщення з тваринами допускається.	○ Застарілий номерний фонд; ○ Мала кількість номерів
Золотий Лев	○ Вдале розміщення готелю; ○ Сучасний фасад готелю; ○ До інфраструктури належать: Ресторан, Бар, Конференс-зал/бенкетний зал, Автостоянка, Зарядна станція для електромобілів, Більярд, Камера зберігання багажу, Пункт обміну валют. ○ Гарно облаштована територія. ○ Вдало облаштована парковка. ○ Гарний краєвид на Центральний парк.	○ Дещо застарілий номерний фонд

Проаналізувавши подану вище інформацію, можна зробити висновок, що в обраному районі Борисполя немає засобу розміщення з сучасною матеріальною базою для надання різноманітних wellness-послуг, спрямованих на покращення фізичного стану, психологічного відпочинку гостей. Відсутній заклад готельного типу, де була б можливість для жителів сучасного мегаполісу на якийсь час забути про турботи та поринути в атмосферу розслаблення та зосередження.

Основною перевагою проєктованого засобу розміщення повинен стати високий рівень сервісу обслуговування гостей, якісний оперативний комплекс надання додаткових платних/безкоштовних послуг, а також цікава концепція готельного підприємства у цілому. Також готель повинен мати за орієнтир світовий рівень стандартів обслуговування та бути готовим прийняти відвідувачів з іноземних країн.

Тому ми пропонуємо спроектувати готель, який би мав у своєму складі комфортно облаштовані зали для йоготерапії, медитацій. Окрім того, доречним буде створення окремих приміщень для проведення лекцій, семінарів, де експерти зможуть ділитися практикою оздоровлення, проводитимуть спеціалізовані семінари, майстер-класи з різних йога-технік.

Також, проект передбачає розміщення масажного кабінету, сауни та чану для повного розслаблення після занять, дієтичне вегетаріанське меню зі свіжих натуральних продуктів, послуги професійного психолога, тренажерний зал, дитячу кімнату. Оскільки місце для проектування готелю знаходиться в чудовому тихому місці поруч із міським парком, в рекреаційному закладі буде можливість не тільки відпочити від метушні, гаджетів, інформаційного перенасичення, а й оздоровитися, зарядитися енергією, звільнити свій організм надлишкових токсинів.

Оскільки місто Бориспіль стрімкими темпами розбудовується, саме там розташований міжнародний аеропорт, територіально місто недалеко віддалене від столиці, є зручна транспортна сполучність з іншими великими містами України, тож відповідно кількість туристів щорічно зростатиме, тому доцільно побудувати готель категорійності 4*.

По-перше, у місті ще немає готелю такої високої категорії, однак є попит. По-друге, рівень та якість додаткових послуг готелю такої категорійності буде залучати більше нових гостей задля задоволення їхніх рекреаційних потреб.

Таким чином, на вулиці Гетьмана Дорошенка 26 в місті Бориспіль Київської області будемо проектувати готель рекреаційного типу категорії 4*.

2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів

При вивченні ринку продукції та послуг засобів розміщення можна виділити наступні критерії при виборі контингенту споживачів:

- ⇒ привабливість регіону;
- ⇒ кількість туристів кожного року, їх вік та стать;
- ⇒ система окремих видів послуг;
- ⇒ мета та тривалість перебування;
- ⇒ місткість наявної мережі засобів розміщення.

Серед економіко-географічних факторів, які складають господарську привабливість громади можна виділити наступні: вигідне економіко-географічне положення, близькість до Києва, з яким історично склалися і розвиваються тісні виробничі та науково-технічні зв'язки; територією громади пролягає автомагістраль державного значення «Київ-Харків», є залізничне сполучення, поруч міжнародний аеропорт «Бориспіль»; позитивна демографічна ситуація, яка характеризується тенденцією приросту населення за рахунок внутрішніх міграційних процесів, високим професійним, освітнім і культурним рівнем; розвинутий промисловий комплекс, функціонування розгалуженої мережі торговельних та побутових об'єктів, фінансово-кредитних установ.



Рисунок 2.1 – Туристичний потік міста Бориспіль

Тож дійсно, перевагою розміщення проектного готелю є зручне місце розташування неподалік міжнародного аеропорту «Бориспіль» (9 км), автотраси М03 (Е40) (2 км), залізничної станції «Бориспіль» (2 км), найближчої станції метро в Києві «Бориспільська» (28 км). Поруч із закладом налагоджений постійний автобусний рух в усі напрямки.

На рис 2.1 наведені показники туристичних потоків за 2016-2020 роки. За даними графіку до 2020 спостерігається тенденція зростання туристів, які відвідують місто. У зв'язку із пандемією кількість туристів у місті в 2020 році зменшилась на 38%. Однак уже у 2021 році відвідуваність міста у січні-вересні стрімко зросла і спостерігається тенденція, що до кінця 2021 року кількість туристів буде наближеною до кількості, яка спостерігалась до 2020 року.

Враховуючи інформацію наведену вище, можна зробити висновок, що місто досить добре забезпечене готельними підприємствами, зважаючи на кількість відвідувачів, проте сповна не здатне забезпечити готельними місцями усіх можливих гостей та туристів. Також жоден із існуючих готелів не надає такої якості послуг, як зможе надавати, спроектований нами 4-зірковий засіб розміщення. Отже, будівництво нового готелю є абсолютно доцільним.

На рисунку 2.2 наведений ситуаційний план, де позначений засіб розміщення, що проектується, а також показані інші наявні засоби розміщення-конкуренти, міста зкупчення потенційних споживачів готельних послуг.

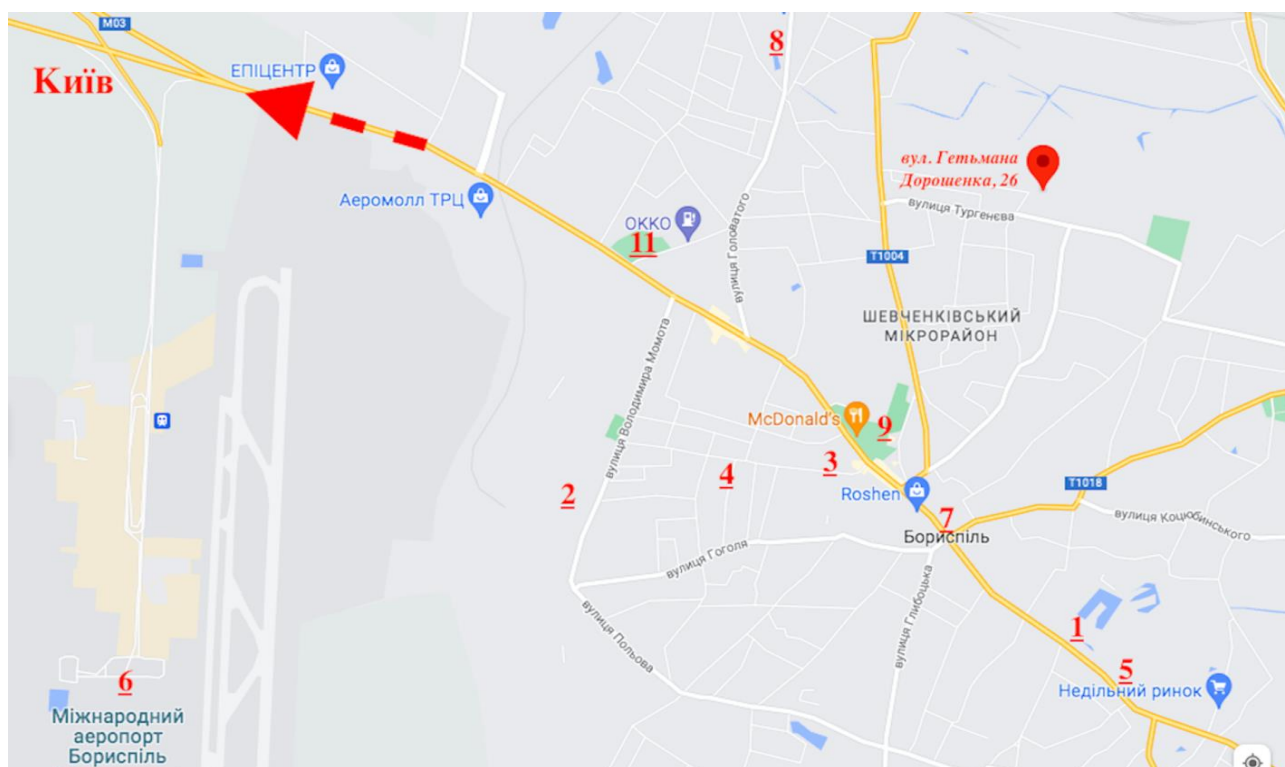


Рисунок 2.2 – Ситуаційний план

У таблиці 2.3 наведене розшифрування об'єктів, що позначені на ситуаційному плані.

Таблиця 2.3 - Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Засіб розміщення, що проектується	40 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Готель «Zolote Runo»	Категорія 3*, 25 номерів
2.	Готель «Лігена»	Категорія 4*, 18 номерів
3.	Готель «Villa Le Grand»	Категорія 3*, 22 номера
4.	Готель «Стара Вежа»	Категорія 3*, 18 номерів

5.	Готель «Золотий Лев»	Категорія 3*, 35 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
6.	Міжнародний аеропорт	Відвідуваність – 15000 осіб/добу
7.	Центральний автовокзал	Відвідуваність – 2000 осіб/добу
8.	Залізничний вокзал	Відвідуваність – 1500 осіб/добу
9.	Міський парк культури і відпочинку	Відвідуваність – 400 осіб/добу
10.	Бориспільський державний історичний музей	Відвідуваність – 100 осіб/добу
11.	Меморіальний комплекс Книшовий	Відвідуваність – 150 осіб/добу

2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Послуги, що надаються в готелях, поділяються на основні та додаткові. Вони можуть бути безкоштовними і платними. Згідно з «Правилами надання готельних послуг» до основних послуг належать послуги: проживання та харчування.

Оскільки рекреаційний засіб розміщення, що проектується 4-зірковий, то саме ця складова визначає обсяг додаткових послуг (безоплатних та платних). Споживачам готельних послуг будуть надаватись наступні безкоштовні послуги: спортивний інвентар, текстильні засоби гігієни, виклик швидкої допомоги; користування медичною аптечкою; виклик таксі; вода в цілодобовому доступі.

Для розкриття концептуальних засад підприємства готельного господарства, що проектується охарактеризуємо складові, які формують основний задум діяльності засобу розміщення. Дану інформацію подаємо у вигляді таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип	Готель рекреаційного типу
Категорія	4 зірки
Номерний фонд, кількість місць у готелі	40 номерів, 76 місць
Місцезнаходження:	м. Бориспіль, вул. Дорошенка, 26
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова
Архітектурна унікальність	-
Стиль дизайну	Еко-стиль, екологічність текстилю та декору
Контингент споживачів	Активні прихильники здорового способу життя, йога-інструктори, сповідувачі духовних практик/медитацій, спортсмени

Основні послуги	Проживання, харчування, заняття йога-практикою, медитації, відпочинок
Додаткові послуги	Відкрита стоянка для автомобілів; Зарядна електростанція; Трансфер, Послуги пральні та хімчистки; Дитяча кімната, Масажний кабінет, Кабінет психолога, Індивідуальні заняття з йоготерапії; Сауна, Чан, Організація семінарів, зустрічей, майстер-класів;
Інфраструктура	Облаштовані зали для йога-практики та медитацій; Озеленена ділянка навколо готелю з майданчиком для занять на свіжому повітрі; Тренажерний зал; Сауна; Чан; Масажний кабінет; Конференц-зал; Ресторан з вегетаріанським меню; Лобі-бар; Дитяча ігрова кімната
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , m^2 , розраховується відповідно до нормативних документів за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N,$$

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

N – місткість готелю, місць.

Згідно із розрахунками площа земельної ділянки під будівництво майбутнього засобу розміщення повинна бути не меншою, аніж:

$$S_d = 55 \cdot 76 = 4180 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Процес управління і виконання організаційних робіт в індустрії гостинності відбувається в рамках організаційної структури готелю, ресторану та іншого підприємства сфери гостинності [26].

Організаційна структура – це модель взаємин між посадами в компанії індустрії гостинності та між її працівниками. Структура визначає схему розпоряджень і наказів, за допомогою яких діяльність компанії планується, організовується, направляється і контролюється [26].

Метою такої структури є:

- поділ праці;
- визначення завдань і обов'язків;
- визначення ролей і взаємовідносин;
- визначення каналів взаємозв'язку.

Серед *організаційних структур управління* в готельному господарстві виділяють наступні типи: [26]

- лінійна;
- функціональна;
- лінійно-функціональна;
- продуктова;
- матрична.

Однак в практиці (управлінській) готелю найчастіше використовують лінійну, функціональну та лінійно-функціональну структури [26]. Розглянувши усі вищезгадані організаційні структури та враховуючи конкретно наш тип, категорію та місткість готельного підприємства, можемо стверджувати, що найбільше підходить лінійно-функціональна (штабна) структура управління майбутнім засобом розміщення.

Розглянемо, чим є власне лінійно-функціональна структура управління готельним підприємством. Насамперед, усе максимальне навантаження бере на себе лінійний керівник, на чолі робочого колективу. Під час розробки конкретних

питань і підготовки відповідних рішень, програм, планів йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (управлінь, відділів, бюро тощо) [26]. Тобто при лінійно-функціональній структурі управління є вертикальним та спирається на розподіл повноважень та відповідальність за функціями управління і прийняття рішень.

Характеристика основних служб, які будуть опціонально належати до лінійно-функціональної структури управління засобом розміщення, подана у вигляді таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Адміністративно-управлінська служба	- організація управління всіма службами засобу розміщення; - вирішення фінансових питань, питань кадрового забезпечення; - створення відповідних робочих умов для персоналу готелю; - контроль дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки.	Директор, головний бухгалтер, касир, менеджер кадрової служби, маркетолог
Служба прийому та розміщення	- бронювання номерів за запитом; - реєстрація та оформлення візиту; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформаційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок; - ведення необхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду.	Менеджер служби прийому та розміщення, черговий адміністратор
Служба управління номерним фондом	- дотримання належного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, адміністративних приміщень; - контроль якості обслуговування, станом обладнання і комфорту в номерах, приміщеннях громадського та службового призначення; - зберігання білизни, текстилю, спортивного інвентарю, ведення обліку майна, що знаходиться в пральні, видавання чистої білизни і приймання брудної; - процес прання білизни, сушіння та прасування; - контроль за цілістю майна та інвентарю в номерах та приміщеннях загального користування.	Менеджер служби експлуатації номерного фонду, старша покоївка, покоївки, працівники пральної

Служба ресторанного господарства	- забезпечення постачання необхідних продуктів, розподіл по ділянках обслуговуючий персонал; - контроль якості готової продукції і обслуговування; - оформлення документів, необхідних для здійснення діяльності з надання послуг харчування; - організація, планування і координацію діяльності ресторану; - забезпечує високого рівня ефективності виробництва, впровадження нової техніки і технології, прогресивних форм обслуговування й організації праці.	Менеджер служби ресторанного господарства, завідувач виробництвом, шеф-кухар, су-шеф, бариста, офіціант, мийник посуду, прибиральниця залу
Спортивно-рекреаційна та культурно-дозвілєва служба	- проведення інструктажів, коригування їх роботи на тренажерах; - здійснення високоякісного масажу; - проведення індивідуальних та групових занять; - контроль за правильністю виконання вправ та технікою безпеки; - проведення медитативних практик; - організація та проведення лекцій, семінарів, майстер-класів з йоги; - проведення індивідуальних психологічних консультацій.	Йога-інструктор, масажист, працівник сауни та чану, інструктор тренажерного залу, психолог
Служба безпеки та пожежної охорони	- забезпечення охорони і безпеки гостей та їхнього особистого майна під час перебування в готелі; - захист майна готелю від ворожих дій; - підтримка громадського порядку і забезпечення належних рамок поведінки в усіх місцях готелю; - забезпечення гостям спокій і конфіденційність під час їхнього перебування в готелі; - відповідальність за протипожежні заходи	Охоронець, начальник служби безпеки

Для детального розгляду особливостей сервісно-виробничого процесу в засобі розміщення розроблена функціональна структура підприємства гостинності на рисунку 3.1.

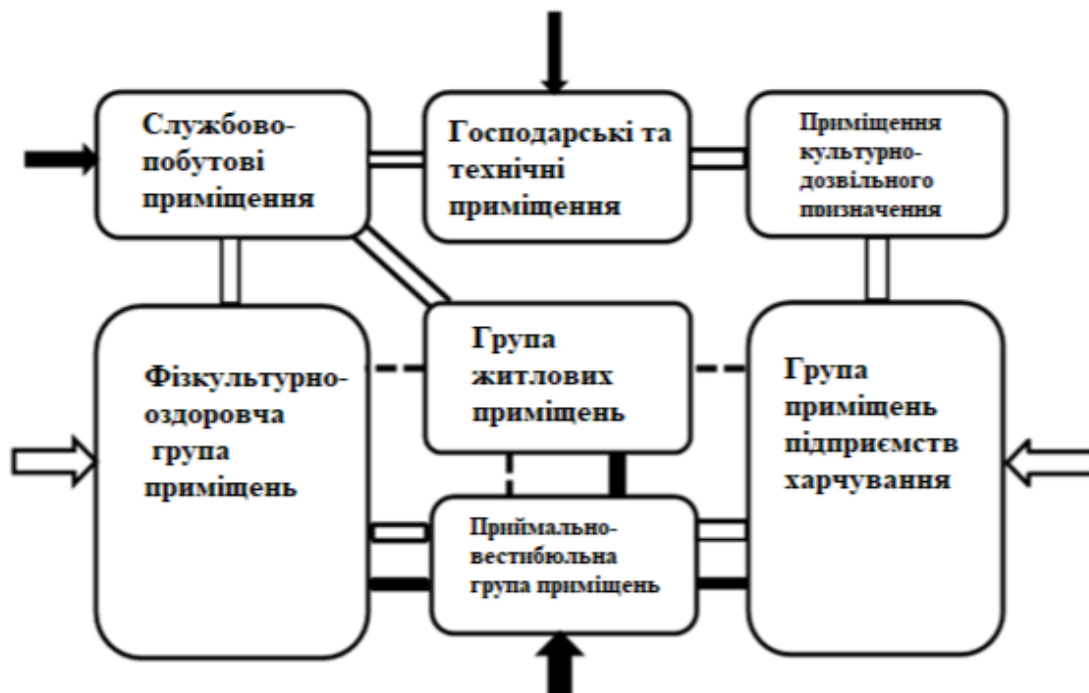


Рисунок 3.1– Функціональна схема засобу розміщення

- **→** постійно діючий вхід; **⇒** - вхід періодичної дії; **—** - основні проходи для мешканців готелю; **□** - службові проходи; **- - - -** - додаткові проходи для гостей.

3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приміщення приймально-вестибюльної групи вважають візитною карткою готельного господарства, оскільки знайомство гостей з готелем розпочинається саме з цих приміщень. Саме вестибюль формує перше враження гостей про готель в цілому.

До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, бюро прийому та реєстрації гостей, гардероб, приміщення охорони, туалетні кімнати, кімната чергового персоналу [16].

Детальніше склад приміщень приймально-вестибюльної групи приміщень, а також перелік у цих приміщеннях та їхніх площ наведені у таблиці 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Диван	İkonas Metal Koltuk Takımı	2	2720 x 600 x 1060	5,8
М'яке крісло	İkonas Metal Koltuk Takımı	3	950 x 400 x 870	2,5
Журнальний столик	İkonas Metal Koltuk Takımı	1	1190 x 420 x 1190	1,4
Стійка реєстрації	Vorassa Resepsiyon Dekorasyonu	1	3520 x 750 x 1100	3,9
Елементи декору (вазони)	Кашпо Arris	5	350 x 650 x 320	0,6
Всього				14,2
Бюро прийому та реєстрації				
Крісло	Аріан	2	600 x 890 x 600	0,7
Всього				0,7
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Церсаніт У 8-0	3	770 x 670 x 360	0,8
Умивальник	Церсаніт - У 2	2	480 x 835 x 598	0,6
Всього				1,4
Кімната чергового персоналу				
Стіл	Mauro	1	1200 x 750 x 600	0,72
Крісло	Amir	1	500 x 430 x 440	0,22
Диван	Blend. Tiffany	1	1850 x 850 x 950	1,76
Шафа	Ikea Havta	1	810 x 2000 x 350	0,28
Всього				2,98
Камера схову				
Стелаж-шафа	Харді-Про	2	2000 x 1500 x 650	2,6
Всього				2,6
Приміщення охорони				
Стіл	Mauro2	1	2000 x 750 x 600	1,2
Крісло	Amir	2	500 x 430 x 440	0,4
Диван	Blend-3	1	1600 x 850 x 950	1,5
Всього				3,1
Шафа	İkonas	1	900 x 2000 x 350	0,3
Всього				0,3
Гардероб				
Стелаж-стійка	Hanger-ost	2	1100 x 1450 x 390	0,9
Всього				0,9
Комора прибирального інвентарю				
Шафа-тумба	Vicco Aquis	2	795 x 640 x 180	0,4
Візок	Saro AF	2	1420 x 1120 x 450	1,2
Всього				1,6
Жіноча вбиральня				
Унітаз	Церсаніт У 8-0	3	770 x 670 x 360	0,8
Умивальник	Церсаніт - У 2	2	480 x 835 x 598	0,6

Всього				1,4
Чоловіча вбиральня				
Унітаз	Церсаніт У 8-0	2	770 × 670 × 360	0,6
Умивальник	Церсаніт - У 2	2	480 x 835 x 598	0,6
Пісуар	Jika Domino	2	430 x 665 x 315	-
Всього				1,2

На основі корисної площі, $S_{\text{кор}}$, визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{\text{заг}}$, м²:

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

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,3-0,4$).

У таблиці 3.3 наведені розрахункові (на основі таблиці 3.2) та нормативні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи (на основі ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»).

Оскільки у приміщенні вестибюлю невеликий потік осіб, пропонуємо коефіцієнт використання площі приміщення зменшити з 0,3 до 0,15.

Також змінимо коефіцієнт при розрахунку площі вбиральнь для гостей (чоловіча та жіноча вбиральня).

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
1	2	3
Вестибюль	45	60
Бюро прийому та реєстрації	5	8
Службовий санітарно-технічний блок	8	10
Кімната чергового персоналу	5	8
Приміщення охорони	5	8
Гардероб	3	3
Комора інвентарю для прибирання	5	3
Жіноча вбиральня	7	-
Чоловіча вбиральня	7	-

Проаналізувавши таблицю 3.3, а саме значення розрахованої та нормативної площ приміщень зробили висновки та навели остаточні дані, що стосуються площ приміщень приймально-вестибюльної груп у таблиці 3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м²
1	2
Вестибюль	45
Бюро прийому та реєстрації	5
Кімната чергового персоналу	5
Приміщення охорони	5
Гардероб	3
Жіноча вбиральня	10
Чоловіча вбиральня	10
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	83

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

До приміщень житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70%, на коридори – від 13 до 22% площі житлової частини будівлі готельного господарства [8].

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

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю рекреаційного типу категорії 4* на 40 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт	Кількість місць, шт		
1	2	3	4	5
Номер I категорії 1-місний	1	1	10	10
Номер I категорії 2-місний	1	2	20	40
Номер I категорії 3-місний	2	3	6	18
Номер I категорії 2-місний для маломобільних груп населення	1	2	4	8
Всього			40	76

На основі таблиці 3.5, де наведені типи номерів та їх кількість наведений перелік обладнання в усі типи номерів у вигляді таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнан ня, м2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Номер I категорії 1-місний				
Житлова кімната				
Ліжко	ArborDrev	1	900 x 500 x 2000	1,8
Приліжкова тумба	ArborDrev	1	610 x 510 x 410	0,3
Шафа	Domini Богемія	1	1200 x 2200 x 510	0,6
Крісло	Accord Meet M8	1	460 x 820 x 420	0,2
Стіл письмовий	Loft Details K135b	1	1000 x 750 x 700	0,7
Всього				3,6
Санітарний вузол				
Унітаз	ArtCeram Ten	1	520 x 600 x 360	0,2
Умивальник	Hidra Gio Evolutio	1	600 x 140 x 385	-
Душова кабіна	AVKO Glass	1	900 x 1900 x 900	0,8
Всього				1
Передпокій				
Шафа (передпокій)	«Софт» ВТ-3915	1	2400 x 2010 x 580	1,4
Всього				1,4
Всього номеру				6
Номер I категорії 2-місний				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Domini Хюстон	1	1600 x 450 x 2000	3,2
Приліжкова тумба	Domini Хюстон	2	610 x 510 x 410	0,5
Шафа	Domini Богемія	1	1200 x 2200 x 510	0,6
Стіл письмовий	Loft Details K135b	1	1000 x 750 x 700	0,7
Крісло	Accord Meet M8	2	460 x 820 x 420	0,4
Всього				5,4
Санітарний вузол				
Душова кабіна	AVKO Glass	1	900 x 1900 x 900	0,8
Унітаз	ArtCeram Ten	1	520 x 600 x 360	0,2
Умивальник	Hidra Gio Evolutio	1	600 x 140 x 385	-
Всього				1
Передпокій				
Шафа (передпокій)	«Софт» ВТ-3915	1	2400 x 2010 x 580	1,4
Всього				1,4
Всього номеру				7,8
Номер I категорії 3-місний				
Житлова кімната I				
Ліжко двоспальне	Domini Хюстон	1	1600 x 450 x 2000	3,2
Приліжкова тумба	Domini Хюстон	2	610 x 510 x 410	0,5
Шафа	Domini Богемія	1	1200 x 2200 x 510	0,6
Стіл письмовий	Loft Details K135b	1	1000 x 750 x 700	0,7
Крісло	Accord Meet M8	2	460 x 820 x 420	0,4

Всього				5,4
Санітарний вузол				
Душова кабіна	AVKO Glass	1	900 x 1900 x 900	0,8
Унітаз	ArtCeram Ten	1	520 x 600 x 360	0,2
Умивальник	Hidra Gio Evolutio	1	600 x 140 x 385	-
Всього				1
Передпокій				
Шафа (передпокій)	«Софт» ВТ-3915	1	2400 x 2010 x 580	1,4
Всього				1,4
Житлова кімната 2				
Ліжко	ArborDrev	1	900 x 500 x 2000	1,8
Приліжкова тумба	ArborDrev	1	610 x 510 x 410	0,3
Шафа	Domini Богемія	1	1200 x 2200 x 510	0,6
Крісло	Accord Meet M8	1	460 x 820 x 420	0,2
Стіл письмовий	Loft Details K135b	1	1000 x 750 x 700	0,7
Всього				3,6
Санітарний вузол				
Унітаз	ArtCeram Ten	1	520 x 600 x 360	0,2
Умивальник	Hidra Gio Evolutio	1	600 x 140 x 385	-
Душова кабіна	AVKO Glass	1	900 x 1900 x 900	0,8
Всього				1
Всього номеру				12,4
Номер I категорії для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Domini Хюстон	1	1600 x 450 x 2000	3,2
Приліжкова тумба	Domini Хюстон	2	610 x 510 x 410	0,5
Шафа	Domini Богемія	1	1200 x 2200 x 510	0,6
Стіл письмовий	Loft Details K135b	1	1000 x 750 x 700	0,7
Крісло	Accord Meet M8	2	460 x 820 x 420	0,4
Всього				5,4
Санітарний вузол				
Душова кабіна	AVKO Glass	1	900 x 1900 x 900	0,8
Унітаз	ArtCeram Ten	1	520 x 600 x 360	0,2
Умивальник	Hidra Gio Evolutio	1	600 x 140 x 385	-
Всього				1
Передпокій				
Шафа (передпокій)	«Софт» ВТ-3915	1	2400 x 2010 x 580	1,4
Всього				1,4
Всього номеру				7,8

Згідно з вищеподаною інформацією, а саме про типи номерів засобу розміщення, а також їх склад приміщень, нижче зазначимо загальну площу для кожного типу номеру окремо у таблиці 3.7.

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю загального типу
категорії 4* на 40 номерів**

Тип номера	Площа, м²				
	Житлова	Санвузлів		Передпокою	Загальна
		Основного	Додаткового		
1	2	3	4	5	6
Номер 1-місний	10	4	-	4	18
Номер 2-місний	19	4	-	5	28
Номер 3-місний	23	4	-	5	32
Номер 2-місний для маломобільних груп населення	26	4	-	5	35

У відповідності до обраної категорії та місткості готельного підприємства у вигляді таблиці 3.8 наведений склад приміщень поповерхового обслуговування, а також підібране обладнання та визначена корисна площа. Приміщення поповерхового обслуговування розміщені блоком, передбачено один блок на 20 місць.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Хол (вітальня)				
Журнальний столик	Baterfly	1	1200 x 400 x 800	1
М'яке крісло	Мілан REST	2	950 x 1300 x 900	1,8
Диван	Fenix, Qwin	2	2200 x 900 x 1010	4,4
Шафа-вітрина	Lorena	1	1920 x 2350 x 550	1,1
Всього				8,3
Кімната чергового персоналу				
Письмовий стіл	Буклет	1	1200 x 750 x 600	0,7
Стілець	Ізо	1	560 x 860 x 530	0,3
Шафа	ШД-Ш6	1	600 x 1900 x 400	0,2
Диван	Монтеррей	1	1600 x 880 x 600	1
Холодильник	DELFA TTH-85	1	440 x 880 x 450	0,2
Умивальник	Церсаніт-У-3	1	480 x 835 x 598	0,3
Всього				2,7
Комора брудної білизни				
Стіл	Буклет-2	1	1000 x 750 x 600	0,6
Контейнер	DAMIX DSK	2	543 x 775 x 390	0,4
Возик	TROLLEY VEGAS	1	1050 x 860 x 1020	1,1
Всього				2,1
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	Unitrade	1	900 x 400 x 1800	1,6

Всього				1,6
Кімната побутового обслуговування				
Шафа-стелаж	Літпол	1	800 x 1800 x 500	0,4
Гладильна дошка	Funky S	1	1560 x 750 x 350	0,5
Стіл	Буклет-2	1	1000 x 750 x 600	0,6
Стілець	Ізо	1	560 x 860 x 530	0,3
Умивальник	Церсаніт-У-3	1	480 x 835 x 598	0,3
Шафа-стелаж	Літпол	1	800 x 1800 x 500	0,4
Гладильна дошка	Funky S	1	1560 x 750 x 350	0,5
Всього				3
Санвузол персоналу				
Унітаз	Церсаніт-У-8	1	770×670×360	0,3
Умивальник	Церсаніт-У-3	1	480 x 835 x 598	0,3
Всього				0,6

У таблиці 3.9 наведені розрахункові (на основі таблиці 3.8) та нормативні значення площ житлової групи приміщень, а саме приміщень поповерхового обслуговування.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Хол (вітальня)	28	35
Кімната чергового персоналу	9	10
Комора брудної білизни	7	6
Комора інвентарю для прибирання	5	4
Кімната побутового обслуговування	6	6-8
Санвузол персоналу	2	4

Проаналізувавши таблицю 3.9, а саме значення розрахованої та нормативної площ приміщень поповерхового обслуговування зробили висновки та навели остаточні дані, що стосуються їх площі у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщень	Площа, м²
1	2
Хол (вітальня)	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни	7
Комора прибирального інвентарю	5
Кімната побутового обслуговування	6
Санвузол персоналу	4

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Харчування споживачів – основна послуга засобу розміщення, тому наявність закладів ресторанного господарства на території готелю є вкрай необхідною. Отже, за формою організації харчування на підприємствах готельного господарства готелю харчування доцільно включене у вартість проживання та оплачене споживачем готельних послуг.

Тарифний план – континентальний (Continental Plan, CP), що має назву «Постіль і сніданок», тобто в вартість проживання входить лише сніданок.

Умови харчування – одноразове харчування (Bed and breakfast) – сніданок з безалкогольними напоями.

У майбутньому засобі розміщення доцільно організувати наступні заклади ресторанного господарства:

- Ресторан з вегетаріанським меню;
- Лобі-бар;
- Їдальня для персоналу.

Детальніша характеристика даних закладів ресторанного господарства наведена у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства у засобі розміщення

Тип ЗРГ	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливість і послуг	Режим роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан з вегетаріанським меню	вищий	68	Гості готелю, місцеве населення	Сніданок, Бранч, Вечеря – «A la carte»	повне, часткове (можливо замовлення сніданку в номер)	Вегетаріанське меню, Європейська /латиноамериканська кухня	07.30-22.00 (сніданок 07.30-10.30, бранч – 12.00-15.00, вечеря «A la carte» 18.00-22.00)

Лобі-бар	вищий	30	Гості готелю, місцеве населення	Бранч, Вечеря – «A la carte»	Барменами, повне, часткове	Європейська / латиноамериканська кухня	07.30-22.00
----------	-------	----	---------------------------------	------------------------------	----------------------------	--	-------------

Доцільним буде надати характеристику кожного із закладів ресторанного господарства окремо.

Один із головних пріоритетів – здорове харчування. Класичні йога-трактати рекомендують дотримуватись вегетаріанської рослинної дієти. Декілька годинні заняття йогою впродовж дня – це досить серйозне навантаження на організм, тому важливо його не переобтяжувати. Вкрай важливо, аби після споживання їжі залишилася легкість, особливо під час медитацій. Тож у меню буде завжди багато овочів, зелені, сезонних овочів та фруктів. Вода, чай, мед, сухофрукти, натуральні солодоші – протягом дня у відкритому доступі.

Ресторан вищого класу з вегетаріанським меню з місткістю 68 осіб, в якому буде проходити сніданок, бранч та вечеря «A la carte». Вартість сніданку включена у вартість проживання згідно з тарифами. Сніданок буде можливо замовити в номер. Оскільки фахівці з йога-медитативних вправ рекомендують здійснювати фізичну активність натщесерце, то у меню ресторану передбачено *бранч*, що буде поєднувати сніданок та ланч.

Заклад також буде працювати в обідній та вечірній час, тому мешканці готелю можуть пообідати та повечеряти за додаткову плату відповідно до позицій меню. Асортимент їжі та напоїв представлений вегетаріанським меню та стравами європейської, латиноамериканської кухні (для вечері «A la carte»). Режим роботи ресторану: сніданок – 7.30-10.30 лише для мешканців готелю. Після 12.00 ресторан працюватиме, як загальнодоступний заклад до 23.00. Метод обслуговування на сніданок – частково офіціантами, а після 12.00 – повністю офіціантами.

Лобі-бар – улюблене місце відпочинку гостей готелю. Елегантний бар знаходиться в просторому вестибюлі готелю, ідеально підходить для присмної розмови та комфортного проведення часу. Тут можна випити чашку кави або чаю, келих гарного вина, почастуватись десертом. Або ж ввечері, після активно

проведеного дня потішитися коктейлями з меню, а також виробами оздоровчого спрямування та широким асортиментом гарячих напоїв власного виробництва. Місткість даного закладу складає 40% від місткості готелю, що становить 30.

Лобі-бар протягом дня з 07.30 є доступним для гостей готелю, а з 12.00 буде загальнодоступним для всіх охочих відвідувачів. Режим роботи – 07.30-22.00. Метод обслуговування – барменами, часткове, вид обслуговування – «*A la carte*».

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Для розробки денної виробничої програми (меню розрахункового дня) основного закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

- скласти меню;
- розрахувати денну кількість відвідувачів;
- визначити прогнозовану денну кількість страв;
- розбити сумарну денну кількість страв на окремі групи та розподілити їх за основними продуктами.

Розроблені меню для усіх закладів ресторанного господарства при засобі розміщення, а також розрахунок денної кількості гостей ресторану наведені нижче.

Меню ресторану вищого класу включає в себе насамперед меню сніданку, яке представлене «шведським столом», вартість якого включена у вартість проживання, а також меню вільного вибору страв. Вегетаріанські страви та вироби у даному закладі ресторанного господарства представлені європейською та латиноамериканською кухнею.

У таблиці 3.12, 3.13 та 3.14 наведене меню розширеного континентального сніданку, меню напоїв та меню вільного вибору страв, який готель пропонує своїм відвідувачам.

Меню розширеного континентального сніданку складене, враховуючи рекомендований асортиментний мінімум, вихід страв та закусок зменшений у 2-4 рази від норми.

**Таблиця 3.12 – Вегетаріанське меню розширеного
континентального сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні страви, закуски та салати		
Згідно ТК	Хумус з в'яленими томатами, овочами та пітою	130/50/50
Згідно ТК	Сендвіч з авокадо, тофу, хумусом	220/40
Згідно ТК	Конвертики з кольрабі, крем-сиром та мангово-яблучним соусом	150/30
Згідно ТК	Теплий салат з паніром, чері та цукіні	230
Згідно ТК	Олів'є з авокадо і бататом та соєвим майонезом	180
Згідно ТК	Маш з авокадо і томатами на міксі салату	220
Згідно ТК	Гриль-салат з бататом, авокадо, перцем та в'яленими томатами	250
Гарячі страви		
Згідно ТК	Вегетаріанський омлет із сирів з тостами й авокадо	250
Згідно ТК	Вегетаріанський омлет з тофу з тостами й авокадо	300
Згідно ТК	Манна каша з насінням льону на молоці (молоко на вибір)	210
Згідно ТК	Каша вівсяна на воді	120
Згідно ТК	Каша рисова на молоці	120
Згідно ТК	Кіноа з насінням чіа на молоці (молоко на вибір)	200
Згідно ТК	Млинці зі шпинатом	100
Солодкі страви		
Згідно ТК	Фрукти та ягоди свіжі: • виноград • апельсин • ківі • лохина • малина	25/25/25/25/25/25
Згідно ТК	Сирники з бананом	215/40
	Горіхове асорті: • арахіс • кеш'ю • фундук • мигдаль • грецький горіх	10/10/10/10
	Гранола: • чорнична • шоколадна • екзотичні фрукти	90
Напої		
Згідно ТК	Чай гречаний	200
Згідно ТК	Чай зелений класичний	200
Згідно ТК	Чай зелений з жасмином	200
Згідно ТК	Чай Улун молочний	250
Згідно ТК	Чай Пуер Шу	150
Згідно ТК	Чай чорний	200
Згідно ТК	Фреш: • яблучний • селеровий	200

	● морквяний ● апельсиновий ● грейпфрутовий	
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	300
	Сік «Rich»: ● яблучний ● мультівітамінний ● вишневий ● сицилійський апельсин	200
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб бездріжджовий	70
	Хлібці рисові	40
	Круасан (без начинки)	60
	Наполеон з ванільним мусом та манго	200
	Мангово-полуничний кеш'ю-тарт	225
	Шоколадний кеш'ю-тарт	140/30

Таблиця 3.13– Меню вільного вибору страв

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Смажена цвітна капуста під соусом чатні	180/30
Згідно ТК	Зелений карі	190
Згідно ТК	Крем-суп квасолевий	270
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Лапша із цукіні з гуакамле	60/30
Згідно ТК	Спрінг рол з авокадо і грушею	80/30
Згідно ТК	Овочевий мафін зі сметанним соусом	90/30
Згідно ТК	Салат з грушою і авокадо	230
Згідно ТК	Салат Антицезар (айсберг, соя, томати чері, пармезан, грінки, соус «Цезар» безглютеновий)	250
Згідно ТК	Салат Капрезе (помідори, моцарела, соус песто)	195
Згідно ТК	Салат з буряка, гарбуза і сиру фета під бальзамічним соусом	230/40
Згідно ТК	Сирне плато (пармезан, моцарела, дор-блю, тости, мед)	50/50/50/60/50
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Лапша із цукіні з гуакамле	130/50
Згідно ТК	Камамбер запечений з журавлиною	150
Перші страви		
Згідно ТК	Бульйон овочевий з локшиною	350
Згідно ТК	Юшка з білих грибів та тортеліні	270/80
Згідно ТК	Борщ червоний	350
Згідно ТК	Крем-суп з броколі	350
Другі гарячі страви		
Згідно ТК	Грибна крем-паста	200
Згідно ТК	Булгур з овочами і соусом песто	140/50
Згідно ТК	Буріто з фалафелем	200
Згідно ТК	Гарбузовий крем-суп з пармезаном	140/30
Згідно ТК	Овочі гриль (цукіні, перець, гриби, цибуля)	100/100/100/40
Згідно ТК	Картопля по-селянськи (сирний соус)	150/50
Згідно ТК	Кус-кус зі смаженим тофу і огірками	250

Згідно ТК	Тайська рисова лапша з томленими овочами	230/100
Згідно ТК	Рис зі смаженим бататом та гірчично-медовим соусом	220/65
Згідно ТК	Рамен з грибами	240
Згідно ТК	Бурріто з: - хумусом - фасафелем - нутовою котлетою	300
Солодкі страви		
Згідно ТК	Яблуко запечене з медом та горіхами	150
Згідно ТК	Фруктова тарілка (персик, апельсин, ківі, яблуко, банан)	60/60/60/60/60
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай чорний «Гордість Цейлону»	200/600
Згідно ТК	Чай зелений «Княжий жасмин»	200/600
Згідно ТК	Чай «Нахабний фрукт»	200/600
Згідно ТК	Чай «Обліпіха-імбир»	200/600
Згідно ТК	Кава «Еспресо»	40
Згідно ТК	Кава «Раф» (на будь-якому молоці)	170
Згідно ТК	Кава «Американо»	60
Згідно ТК	Капучіно	150
Згідно ТК	Лате (на будь-якому молоці)	200
Згідно ТК	Какао	200
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Лимонад маракуйя-персик	250
Згідно ТК	Лимонад диня-м'ята	250
Згідно ТК	Фреш: - апельсин - яблуко - морква	200
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб бездріжджовий	70
	Круасан (без начинки)	60
	Хлібці рисові	40
	Торт «Червоний бархат»	210
	Чізкейк манго-маракуйя	180
	Десерт «три молока»	170
	Тарт горіхово-шоколадний	150
	Бельгійська вафля з морозивом	200/50

Таблиця 3.14 – Карта напоїв

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
1	2
Вино-горілчані вироби	
Горілка «Absolut», Швеція	0,05
Горілка «Хортиця Де Люкс», Україна	0,05
Горілка «Хортиця Преміум», Україна	0,05
Горілка «Хортиця Платіnum», Україна	0,05
Вино «Lys Blanc Aujoux», біле сухе, Франція	0,75
Вино «Chardonney Kiwi Cuvee», біле сухе, Франція	0,05/1
Вино «Pinot grigio veneto», біле сухе, Італія	0,05/1
Вино «Custoza», біле сухе, Італія	0,05/1
Вино «Chateau Pontak-Lynch», червоне сухе, Франція	0,05/1

Вино «Chateau Laroque», червоне сухе, Франція	0,05/1
Вино «Chateau bellevue rouge», червоне сухе, Франція	0,05/1
Вино «Alazaney Valley» червоне десертне, ТМ «Mimino», Україна	0,05/1
Вино «Pinot Noir», червоне сухе, ТМ «Oreanda», Україна	0,05/1
Ігристе вино «Martini Asti», бріют, біле, ТМ «Martini», Італія	0,75
Ігристе вино «Martini Prosecco», напівсолодке біле, ТМ «Martini», Італія	0,75
Ігристе вино «Fragolino Bianco», солодке біле, Італія	0,75
Коньяк «Hennessy VS», Франція	0,05
Коньяк «Martell VS», Франція	0,05
Вермут «Becherovka», Чехія	0,05
Віскі «Jack Daniels», США	0,05
Віскі «Jameson», Італія	0,05
Текіла «Olmeca Blanco», Мексика	0,05
Текіла «Patron Reposado», Мексика	0,05
Безалкогольні напої та мінеральна вода	
Вода мінеральна лікувальна «Borjomi»	0,33
Вода мінеральна столова «Моршинська»	0,5
Сік «Rich»: • яблучний • мультивітамінний • вишневий • сицилійський апельсин	0,2/1
Пиво	
Пиво «Stella Artois», Україна	0,4
Пиво «Leffe Brune», Бельгія	0,5
Пиво «Corona Extra», Мексика	0,33

Лобі-бар – це заклад ресторанного господарства, у якому можна перекусити, замовити коктейль чи просто насолодитися ароматною кавою. Меню лобі-бару вищого класу наведене у таблиці 3.15 у даному меню представлені алкогольні напої та коктейлі, а також закуски і солодкі страви.

Таблиця 3.15 – Меню лобі-бару

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід напою (страви), г (мл)
1	2	3
	Коктейлі	
	Безалкогольні	
Згідно ТК	Мохіто (содова, м'ята, лайм, цукровий сироп)	300
Згідно ТК	Мілк Шейк (морозиво, молоко, вершки, ягоди)	300
Згідно ТК	Baby Pineapple (ананасовий фреш, monin кокос)	200
	Алкогольні	
Згідно ТК	«Skittles» (горілка, кордіал полуниці, лимонний фреш, Skittles)	160
Згідно ТК	«Martini Fiero Spritz» (Martini Fiero Bitter, Lambrusco, содова)	200
Згідно ТК	«Pina Colada» (Bacardi Carta Blanca, monin кокос, фреш ананасовий)	240
Згідно ТК	«Aperol» (просеко, апероль, апельсин)	200

Десертні вина		
	Вино «Chateau bellevue rouge», червоне сухе, Франція	100
	Вино «Alazaney Valley» червоне десертне, ТМ «Mimino», Україна	100
Віскі		
	Віскі «Jack Daniels», США	50
	Віскі «Jameson», Італія	50
Коньяки		
	Коньяк «Hennessy very special», Франція	50
	Коньяк «Martell VS», Франція	50
Текіла		
	Текіла «Olmeca Blanco», Мексика	50
	Текіла «Patron Reposado», Мексика	50
Ром		
	Ром «Bacardi Carta Blanca», США	50
	Ром «Oakheart», Італія	50
Безалкогольні напої та мінеральна вода		
	Вода мінеральна лікувальна «Bojomi»	330
	Вода мінеральна столова «Моршинська»	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi cola»	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Mirinda»	330
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай чорний «Гірський струмок»	250
Згідно ТК	Чай зелений «Княжий жасмин»	250
Згідно ТК	Ароматизований чай «Клеопатра»	250
Згідно ТК	Чай обліпіха-апельсин	250
Згідно ТК	Чай м'ята-малина	250
Згідно ТК	Чай ананас-маракуйя	250
Згідно ТК	Рістретто	20
Згідно ТК	Еспресо	40
Згідно ТК	Американо	60
Згідно ТК	Капучіно	150
Згідно ТК	Лате	200
Згідно ТК	Раф	200
Згідно ТК	Гарячий шоколад	100
Згідно ТК	Какао	150
Фірмові напої		
Згідно ТК	Лимонад ягідний	250
Згідно ТК	Лимонад диня-маракуйя	250
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Фарширований баклажан з листом мангольд	130
Згідно ТК	Сир фета з кокосових вершків з карамелізованим яблуком та ягідним сорбетом	170
Згідно ТК	Міні-чебуреки з сиром аджикою	190
Згідно ТК	Тако з нутто-горіховою начинкою	200
Згідно ТК	Брускета з болгарським перцем	55
Згідно ТК	Брускета з медовою сальсою	55
Згідно ТК	Салат «Грецький» з фетою	210
Згідно ТК	Салат з печеними овочами	220
Згідно ТК	Салат з кіноа (персик, авокадо, кукурудза, томати чері, рукола)	280
Згідно ТК	Салат з сиром буррата (томатами чері та руколою)	270

Згідно ТК	Асорті сирів (брі, камембер, пармезан, рокфор, дорблю, мед, фрукти)	60/60/60/60/60
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Сир брі в тісті катаїфі	160
	Конвертики з листкового тіста з вишнею	110
	Медовик з ванільним соусом	150
	Горячий шоколадний тартіно з морозивом та ягідним соусом	210
	Сорбети в асортименті	50

Їдальня для персоналу передбачена для харчування працівників готельного підприємства у робочий час. Персонал засобу розміщення харчується три рази на день. Сніданок триває з 06.30 до 07.30, обід – 12.00-14.00 та вечеря – 18.00-20.00. Меню їдальні для персоналу закладу розміщення наведене у таблиці 3.16. Це дещо спрощений варіант шведського столу. Даний заклад пропонує своїм працівникам самостійно обирати страви та напої до сніданку, обіду та вечері.

Таблиця 3.16 – Меню їдальні для персоналу

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Смажена цвітна капуста під соусом чатні	60/30
Згідно ТК	Крем-суп квасолевий	150
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Спрінг рол з авокадо і грушою	80/30
Згідно ТК	Салат з грушою і авокадо	70
Згідно ТК	Салат Антицезар (айсберг, соя, томати чері, пармезан, грінки, соус «Цезар» безглутеновий)	70
Згідно ТК	Салат Капрезе (помідори, моцарела, соус песто)	100
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Лапша із цукіні з гуакамле	60/25
Згідно ТК	Камамбер запечений з журавлиною	60
Перші страви		
Згідно ТК	Бульйон овочевий з локшиною	100
Згідно ТК	Юшка з білих грибів та тортеліні	100/40
Згідно ТК	Борщ червоний	100
Другі гарячі страви		
Згідно ТК	Грибна крем-паста	200
Згідно ТК	Овочі гриль (цукіні, перець, гриби, цибуля)	50/50/50/20
Згідно ТК	Картопля по-селянськи (сирний соус)	50/25
Згідно ТК	Тайська рисова лапша з томленими овочами	230/100
Згідно ТК	Бурріто з: - хумусом - фасафелем - нутовою котлетою	100
Солодкі страви		
Згідно ТК	Фруктова тарілка (персик, апельсин, ківі, яблуко, банан)	30/30/30/30/30

Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай чорний «Гордість Цейлону»	200
Згідно ТК	Чай зелений «Княжий жасмин»	200
Згідно ТК	Чай «Нахабний фрукт»	200
Згідно ТК	Кава «Еспreso»	40
Згідно ТК	Кава «Американо»	60
Згідно ТК	Капучіно	150
Згідно ТК	Лате (на будь-якому молоці)	200
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Фреш: • апельсин • яблуко • морква	200
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб бездріжджовий	70
	Круасан (без начинки)	60

Денну кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. Дана інформація наведена у таблиці 3.17. Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \times \eta \times k}{100},$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %.

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 68 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість гостей, осіб
1	2	3	4
7.30-10.30	Сніданок для мешканців готелю		76
11.00-12.00	Перерва		-
12.00-13.00	1,5	40	41
13.00-14.00	1,5	70	72
14.00-15.00	1,5	50	51
15.00-16.00	1,5	30	31
16.00-17.00	1,5	60	62
17.00-18.00	0,6	70	29
18.00-19.00	0,6	80	33
19.00-20.00	0,6	100	41
20.00-21.00	0,6	90	37
21.00-22.00	0,6	70	29
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{зг}}$)			502
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{зг}}/N$, раз			5,02

Вихідними даними для визначення *прогнозованої денної кількості кулінарної продукції* для підприємства харчування є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{снїд} \times k_{снїд} + n_{заг} \times k,$$

де $n_{снїд}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб;

$k_{снїд}$, k – коефіцієнт споживання страв (він показує, яка кількість страв в середньому припадає на 1 людину на підприємстві даного типу);

$n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб.

$$N_{стр} = 76 \times 6 + 502 \times 3 = 1962.$$

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, овочеві тощо) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції. Результати даних розрахунків наведені у вигляді таблиці 3.18, 3.19.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
Холодні страви та закуски:	30		136
Рибні;		25	34
Овочеві;		50	68
Молоко і кисломолочні продукти		25	34
Основні страви:	50		228
Овочеві;		50	114
Круп'яні;		30	69
Яєчні, сирні		20	46
Солодкі страви	100		92
Всього			456

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
Фірмові страви	30		452
Холодні страви та закуски:		25	113
Рибні;		30	136
Салати;		35	158
Кисломолочні продукти		10	45
Гарячі закуски	10		150
Супи:	20		301
Прозорі;		15	45
Заправні;		75	226
Холодні, крем-супи		10	30
Другі гарячі страви:	30		452
Овочеві;		40	181
Круп'яні;		20	90
Яечні, сирні		40	181
Солодкі страви	10		151
Всього	100		1506

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу. Результати даних розрахунків наведені у вигляді таблиці 3.20 та 3.21.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 76 відвідувачів
1	2	3	4
Гарячі напої	л	0,25	19
Холодні напої:	л	0,25	19
Мінеральна вода		0,125	9,5
Натуральний сік		0,125	9,5
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	7,6
Бездріжджовий		0,05	3,8
Борошняні та кондитерські вироби	шт	0,7	53,2
Фрукти	кг	0,07	5,32

Таблиця 3.21 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 426 відвідувачів
1	2	3	4
Гарячі напої	л	0,05	22
Холодні напої:	л		
Фруктова вода;		0,05	22
Мінеральна вода;		0,08	34
Сік власного виробництва		0,02	9
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	42,6
Житній		0,05	22
Пшеничний		0,05	22
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,5	213
Цукерки, печиво,	шт	0,02	9
шоколад	кг	0,05	22
Фрукти	л	0,1	43
Вино-горілчані вироби	л	0,025	11
Пиво			

На підставі розробленого меню та даних таблиць 3.19 – 3.21 складаємо денну виробничу програму (розрахункове меню) майбутнього закладу (таблиця 3.22-3.24).

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
	Холодні страви та закуски	136	
Згідно ТК	Хумус з в'яленими томатами, овочами та пітою	20	130/50/50
Згідно ТК	Сендвіч з авокадо, тофу, хумусом	25	220/40
Згідно ТК	Конвертики з кольрабі, крем-сиrom та мангово-яблучним соусом	15	150/30
Згідно ТК	Теплий салат з паніром, чері та цукіні	20	230
Згідно ТК	Олів'є з авокадо і бататом та соєвим майонезом	16	180
Згідно ТК	Маш з авокадо і томатами на міксі салату	20	220
Згідно ТК	Гриль-салат з бататом, авокадо, перцем та в'яленими томатами	20	250
	Гарячі страви	228	
Згідно ТК	Вегетаріанський омлет з овочами і соєвим м'ясом	40	250
Згідно ТК	Веганський омлет з тофу з тостами й авокадо	48	300
Згідно ТК	Манна каша з насінням льону на молоці (молоко на вибір)	30	210
Згідно ТК	Каша вівсяна на воді	20	120
Згідно ТК	Каша рисова на молоці	30	120

Згідно ТК	Кіноа з насінням чіа на молоці (молоко на вибір)	25	200
Згідно ТК	Млинці зі шпинатом	35	100
	Солодкі страви	92	
	Фрукти та ягоди свіжі:		25/25/25/25/25/25
	• виноград	4	
	• ківі	4	
	• лохина	4	
	• малина	4	
	Сирники з бананом	30	215/40
	Горіхове асорті:		10/10/10/10
	• кеш'ю	4	
	• фундук	4	
	• мигдаль	4	
	• грецький горіх	4	
	Гранола:	30	90
	• чорнична		
	• шоколадна		
	екзотичні фрукти		
	Напої		
Згідно ТК	Чай гречаний	35	200
Згідно ТК	Чай зелений класичний	28	200
Згідно ТК	Чай зелений з жасмином	41	200
Згідно ТК	Чай Улун молочний	12	250
Згідно ТК	Чай Пуер Шу	5	150
Згідно ТК	Чай чорний	30	200
	Фреш:		200
	• яблучний	29	
	• селеровий	14	
	• морквяний	10	
	• апельсиновий	6	
	• грейпфрутовий	5	
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	85	300
	Сік «Rich»:		200
	• яблучний	24	
	• мультивітамінний	18	
	• вишневий	6	
	• сицилійський апельсин	16	
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб бездріжджовий	152	70
	Хлібці рисові	250	40
	Круасан (без начинки)	143	60
	Шоколадний кеш'ю-тарт	15	140/30
	Наполеон з ванільним мусом та манго	20	200
	Мангово-полуничний кеш'ю-тарт	19	225

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану на 68 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
	Фірмові страви	105	
Згідно ТК	Смажена цвітна капуста під соусом чатні	60	180/30
Згідно ТК	Зелений карі	15	190
Згідно ТК	Крем-суп квасолевий	30	270
	Холодні страви та закуски	300	
Згідно ТК	Лапша із цукіні з гуакамоле	40	60/30
Згідно ТК	Спрінг рол з авокадо і грушею	35	80/30
Згідно ТК	Овочевий мафін зі сметанним соусом	50	90/30
Згідно ТК	Салат з грушою і авокадо	65	230
Згідно ТК	Салат Антицезар (айсберг, соя, томати чері, пармезан, грінки, соус «Цезар» безглутеновий)	41	250
Згідно ТК	Салат Капрезе (помідори, моцарела, соус песто)	23	195
Згідно ТК	Салат з буряка, гарбуза і сиру фета під бальзамічним соусом	25	230/40
Згідно ТК	Сирне плато (пармезан, моцарела, дор-блю, тости, мед)	20	50/50/50/60/50
	Гарячі закуски	105	
Згідно ТК	Лапша із цукіні з гуакамоле	25	130/50
Згідно ТК	Камамбер запечений з журавлиною	85	150
	Перші страви	523	
Згідно ТК	Бульйон з локшиною	79	350
Згідно ТК	Юшка з білих грибів та тортеліні	104	270/80
Згідно ТК	Борщ червоний	150	350
Згідно ТК	Крем-суп з броколі	190	350
	Другі гарячі страви	300	
Згідно ТК	Грибна крем-паста	50	200
Згідно ТК	Булгур з овочами і соусом песто	25	140/50
Згідно ТК	Буріто з овочами та соєним м'ясом	17	200
Згідно ТК	Гарбузовий крем-суп з пармезаном	15	140/30
Згідно ТК	Овочі гриль (цукіні, перець, гриби, цибуля)	65	100/100/100/40
Згідно ТК	Картопля по-селянськи (сирний соус)	25	150/50
Згідно ТК	Кус-кус зі смаженим тофу і огірками	19	250
Згідно ТК	Тайська рисова лапша з томленими овочами	34	230/100
Згідно ТК	Рис зі смаженим бататом і гірчично-медовим соусом	10	220/65
Згідно ТК	Рамен з грибами	20	240
Згідно ТК	Бурріто з: • хумусом • овочами • нутовою котлетою	5 5 10	300
	Солодкі страви	165	
Згідно ТК	Бельгійська вафля з морозивом	50	200/50
Згідно ТК	Яблуко запечене з медом та горіхами	45	150
Згідно ТК	Мікс морозива	30	50/50/50

Згідно ТК	Фруктова тарілка (персик, апельсин, ківі, яблуко, банан)	40	60/60/60/60/60
Гарячі напої власного виробництва			
Згідно ТК	Чай чорний «Гордість Цейлону»	25	200/600
Згідно ТК	Чай зелений «Княжий жасмин»	25	200/600
Згідно ТК	Чай «Нахабний фрукт»	13	200/600
Згідно ТК	Чай «Обліпіха-імбир»	5	200/600
Згідно ТК	Кава «Еспreso»	10	40
Згідно ТК	Кава Раф (на будь-якому молоці)	5	170
Згідно ТК	Кава «Американо»	10	60
Згідно ТК	Капучіно	5	150
Згідно ТК	Лате (на будь-якому молоці)	20	200
Згідно ТК	Какао	5	200
Холодні напої власного виробництва			
Згідно ТК	Лимонад маракуйя-персик	25	250
Згідно ТК	Лимонад диня-м'ята	25	250
Згідно ТК	Фреш:		200
	• апельсин	20	
	• яблуко	20	
	• морква	8	
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хліб бездріжджовий	152	70
	Хлібці рисові	250	40
	Круасан (без начинки)	143	60

Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану на 68 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/величи на порції, л
1	2	3
Вино-горілчані вироби		
Горілка «Absolut», Швеція	10	0,05
Горілка «Хортиця Де Люкс», Україна	7	0,05
Горілка «Хортиця Преміум», Україна	15	0,05
Горілка «Хортиця Платіnum», Україна	23	0,05
Вино «Lys Blanc Aujoux», біле сухе, Франція	45	0,75
Вино «Chardonney Kiwi Cuvee», біле сухе, Франція	40	0,05/1
Вино «Pinot Grigio Veneto», біле сухе, Італія	40	0,05/1
Вино «Custoza», біле сухе, Італія	27	0,05/1
Вино «Chateau Pontak-Lynch», червоне сухе, Франція	55	0,05/1
Вино «Chateau Laroque», червоне сухе, Франція	50	0,05/1
Вино «Chateau Bellevue rouge», червоне сухе, Франція	25	0,05/1
Вино «Alazaney Valley» червоне десертне, ТМ «Mimino», Україна	35	0,05/1
Вино «Pinot Noir», червоне сухе, ТМ «Oreanda», Україна	30	0,05/1
Ігристе вино «Martini Asti», брют, біле, ТМ «Martini», Італія	3	0,75
Ігристе вино «Martini Prosecco», напівсолодке біле, ТМ «Martini», Італія	2	0,75

Ігристе вино «Fragolino Bianco», солодке біле, Італія	5	0,75
Коньяк «Hennessy very special», Франція	35	0,05
Коньяк «Martell VS», Франція	20	0,05
Вермут «Becherovka», Чехія	12	0,05
Віскі «Jack Daniels», США	10	0,05
Віскі «Jameson», Італія	13	0,05
Текіла «Olmeca Blanco», Мексика	5	0,05
Текіла «Patron Reposado», Мексика	2	0,05
Безалкогольні напої та мінеральна вода		
Вода мінеральна лікувальна «Borjomi»	50	0,33
Вода мінеральна столова «Моршинська»	50	0,5
Сік «Rich»:		0,2/1
• яблучний	60	
• мультивітамінний	25	
• вишневий	30	
• сицилійський апельсин	35	
Пиво		
Пиво «Stella Artois», Україна	15	0,4
Пиво «Leffe Brune», Бельгія	17	0,5
Пиво «Corona Extra», ТМ «Бровар», Мексика	25	0,33

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Для розрахунку добової кількості сировини, напівфабрикатів та закупівельних товарів насамперед необхідно скласти продуктову відомість ресторану, беручи дані з меню розрахункового дня закладу, тобто з денної виробничої програми.

На основі розрахунково-продуктової відомості складаємо таблицю добової потреби закладу (таблиця 3.25) у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами.

Таблиця 3.25 – Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
1	2	3
Риба та морепродукти	Форель	Свіжоморожена
	Лосось	Охолоджений
	Лосось	Свіжосолений, в/г
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко	Пакетоване 2,5%
	Сметана	Пакетована 20%
	Йогурт зі злаками	Пакетований
	Вершки	Пакетовані, 10%
	Вершки	Пакетовані, 30%
	Масло вершкове	Пакетоване 72%,
	Масло вершкове	Пакетоване 82,5%

	Сир кисломолочний	Пакетований 9%
	Крем-сир	Фасований
	Сир Фета	Фасований
	Сир Моцарела	Фасований
	Пармезан	Фасований
	Камамбер	Фасований
	Сир Чеддер	Фасований
	Сир ДорБлю	Фасований
	Маскарпоне	Фасований
	Яйця курячі	Фасовані
	Морозиво	Заморожене
	Солод житній	Фасований
Овочі та зелень	Помідори чері	Свіжі
	Помідори	Свіжі
	Огірки	Свіжі
	Цибуля	Свіжа
	Цибуля-порей	Свіжа
	Фіолетова цибуля	Свіжа
	Часник	Свіжий
	Морква	Свіжа
	Картопля	Свіжа
	Перець солодкий	Свіжа
	Пекінська капуста	Свіжа
	Капуста білокачанна	Свіжа
	Буряк	Свіжий
	Селера	Свіжа
	Зелений горох	Заморожений
	Імбир	Свіжий
	Баклажан	Свіжий
	Кабачок	Свіжий
	Авокадо	Свіже
	Цвітна капуста	Свіжа
	Спаржева квасоля	Свіжа
	Рукола	Свіжа
	Петрушка, мікс зелені	Свіжа
	Листя салату	Свіже
	Базилік	Свіжий
	Шпинат	Свіжий
	Розмарин	Свіжий
	Печериці	Свіжі
	Білі гриби	Свіжі
	Кріп	Свіжий
	Айсберг	Свіжий
	Спаржа	Свіжа
	М'ята	Свіжа
Фрукти та ягоди	Лимон	Свіжий
	Лайм	Свіжий
	Персик	Свіжий
	Банан	Свіжий

	Апельсин	Свіжий
	Груша	Свіжа
	Ківі	Свіже
	Яблуко	Свіже
	Журавлина	Заморожена
	Полуничне пюре	Заморожене
	Пюре манго	Заморожене
	Обліпіха	Заморожена
	Вишня	Заморожена
	Малина	Заморожена
	Полуниця	Свіжа
Бакалійні товари	Оливкова олія	Пляшкова
	Олія соняшникова	Пляшкова
	Гірчиця	Фасована
	Майонез	Фасований
	Рисовий папір	Фасований
	Соєвий соус	Пляшковий
	Рисовий оцет	Пляшковий
	В'ялені томати	Консервовані
	Бальзамік	Пляшковий
	Арахісова паста	Фасована
	Малинове варення	Фасоване
	Джем абрикосовий	Фасований
	Філе анчоуса	Консервовані
	Нут	Консервований
	Мед	Фасований
	Томатна паста	Фасована
	Шоколад темний	Пакетований, 54%
	Шоколад молочний	Пакетований
	Фіалковий екстракт	Пляшковий
	Цукор	Пакетований
	Цукрова пудра	Пакетована
	Полента	Пакетована
	Локшина яєчна	Пакетована
	Рисова локшина	Пакетована
	Панірувальні сухарі	Пакетовані
	Сіль	Пакетована
	Чорний перець	Пакетований
	Кмин	Пакетований
	Італійські трави	Пакетовані
	Прованські трави	Пакетовані
	Борошно пшеничне	Пакетоване, в/г
	Борошно житнє	Пакетоване, сіяне
	Борошно гречане	Пакетоване
	Рис	Пакетований
	Мигдальне борошно	Пакетоване
	Вівсяні пластівці	Пакетовані
	Локшина гречана	Пакетована
	Крохмаль кукурудзяний	Пакетований

	Кунжут	Пакетований
	Насіння чіа	Пакетоване
	Арахіс	Фасований
	Кеш'ю	Фасований
	Мигдаль	Фасований
	Кедрові горішки	Фасовані
	Фундук	Фасований
	Грецький горіх	Фасований
	Гранола полунична	Пакетована
	Гранола шоколадна	Пакетована
	Гранола тропічна	Пакетована
	Кориця	Пакетована
	Сода	Пакетована
	Розпушувач	Пакетований
	Чай «Гордість Цейлону»	Фасований
	Чай «Княжий жасмин»	Фасований
	Чай чорний пакетований	Фасований
	Чай зелений пакетований	Фасований
	Чай фруктовий «Нахабний фрукт»	Фасований
	Кава мелена	Фасована
	Цукор в стіках	Фасований
	Какао	Пакетоване
	Сублімована малина	Пакетована
	Сублімована полуниця	Пакетована
	Желатин	Пакетований
	Пектин NH	Пакетований
	Яблучний пектин	Пакетований
	Агар	Пакетований
Напої алкогольні	Горілка «Absolut», Швеція	Пляшкова
	Горілка «Хортиця Де Люкс», Україна	Пляшкова
	Горілка «Хортиця Преміум», Україна	Пляшкова
	Горілка «Хортиця Платіnum», Україна	Пляшкова
	Вино «Lys Blanc Aujoux», біле сухе, Франція	Пляшкове
	Вино «Chardonney Kiwi Cuvee», біле сухе, Франція	Пляшкове
	Вино «Pinot grigio veneto», біле сухе, Італія	Пляшкове
	Вино «Custoza», біле сухе, Італія	Пляшкове
	Вино «Chateau Pontak-Lynch», червоне сухе, Франція	Пляшкове
	Вино «Chateau Laroque», червоне сухе, Франція	Пляшкове
	Вино «Chateau bellevue rouge», червоне сухе, Франція	Пляшкове
	Вино «Alazaney Valley» червоне десертне, ТМ «Mimino», Україна	Пляшкове
	Вино «Pinot Noir», червоне сухе, ТМ «Oreanda», Україна	Пляшкове
	Ігристе вино «Martini Asti», брют, біле, ТМ «Martini», Італія	Пляшкове
	Ігристе вино «Martini Prosecco», напівсолодке біле, ТМ «Martini», Італія	Пляшкове
	Ігристе вино «Fragolino Bianco», солодке біле, Італія	Пляшковий
	Коньяк «Hennessy very special», Франція	Пляшковий
	Коньяк «Martell VS», Франція	Пляшкове

Напої безалкогольні	Вермут «Becherovka», Чехія	Пляшкове
	Віскі «Jack Daniels», США	Пляшкове
	Віскі «Jameson», Італія	Пляшковий
	Текіла «Olmeca Blanco», Мексика	Пляшкова
	Текіла «Patron Reposado», Мексика	Пляшкова
	Вода «Моршинська»	Пляшкова
	Вода «Vorjomi»	Пляшкова
	Сік яблучний	Пляшковий
	Сік морквяний	Пляшковий
	Сік мультифруктовий	Пляшковий
	Сік сицилійський апельсин	Пляшковий
	Сік вишневий	Пляшковий

На рисунку 3.2 зображена структурно-технологічна схема виробництва підприємства харчування:

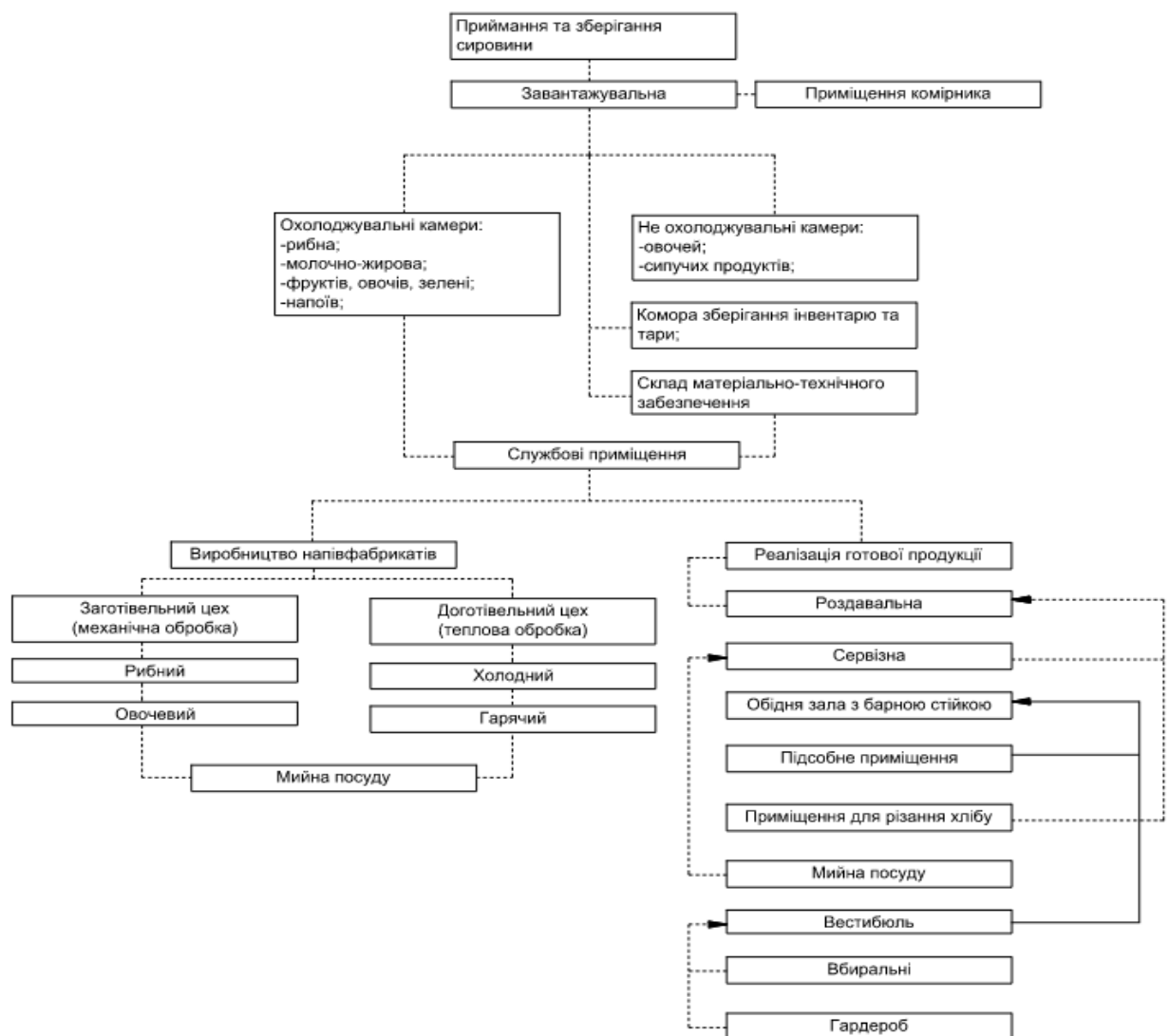


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

У завантажувальній кімнаті буде відбуватись приймання сировини. Після цього продукти направляють до складів, де будуть зберігатись (короткочасно), потім – на обробку до виробничого цеху.

Поряд з завантажувальною буде розміщене приміщення для зберігання супровідної документації на сировину й товари. Складські приміщення обладнані неохолоджувальними коморами (для овочів та коренеплодів; бакалії; тари та інвентарю) та 3 охолоджувальними камерами (для рибної продукції; молочної продукції та гастрономії; фруктів, овочів, зелені).

Сировина зі складу направляється в заготівельний цех для переробки, де відбувається первинна механічна обробка і виробництво напівфабрикатів із сировини, а потім транспортується до готової продукції. У холодному цеху виготовлятимуть холодні страви та закуски, передбачена видача делікатесної продукції та напоїв. Гарячий цех забезпечує напівфабрикатами для перших і других страв, напоїв власного виробництва. Тож у цьому цеху будуть смажити, запікати, варити, пасирувати, тушкувати, запікати тощо. Кондитерський цех відсутній, так як в ресторані буде подаватись готова продукція, закуплена в пекарнях.

На завершальному етапі технологічного процесу виготовлення страви і виробу надходять в роздавальну.

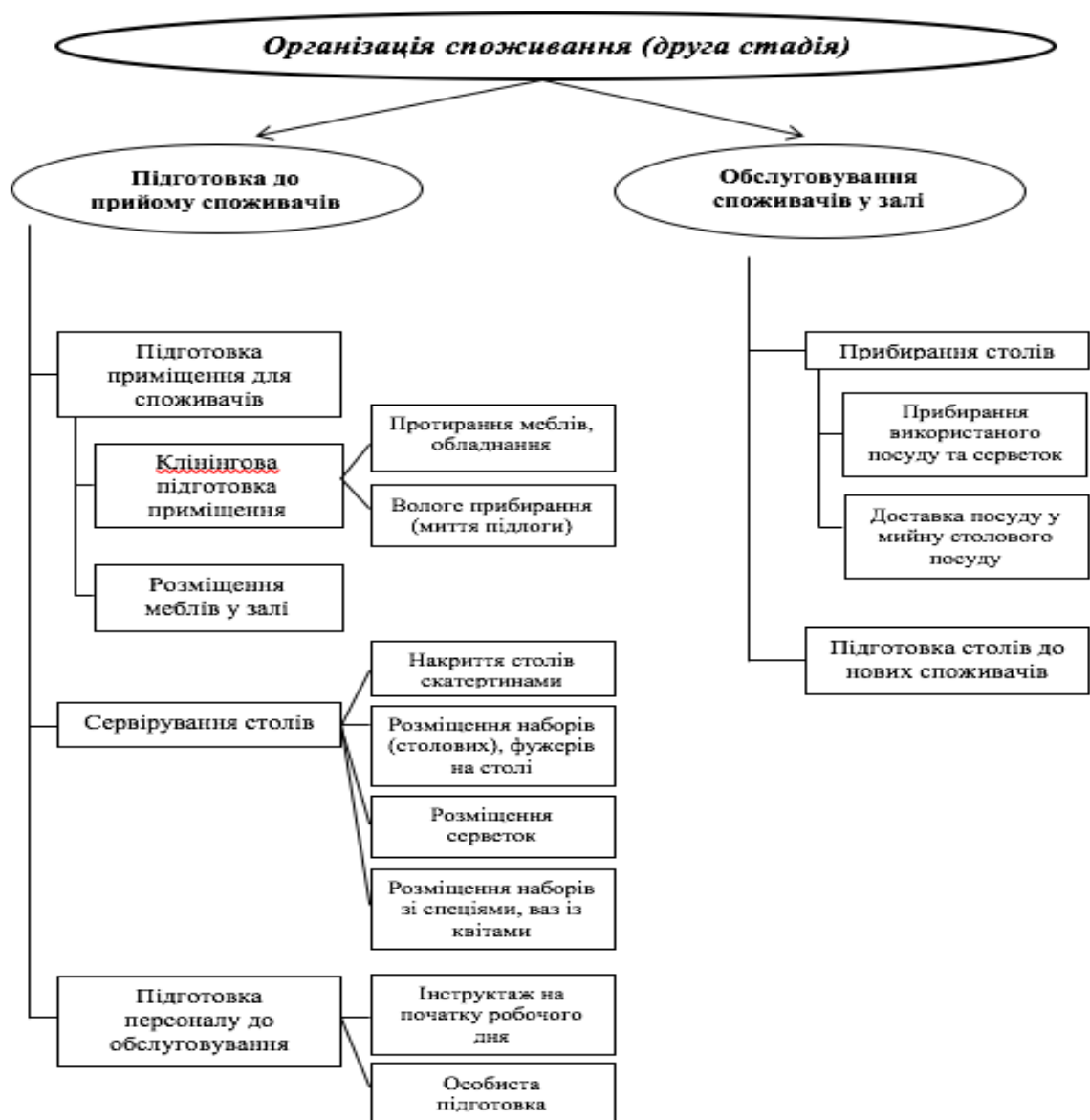
До допоміжних приміщень відносяться мийна кухонного посуду, хліборізна, сервізна, роздавальна. Столове та кухонне начиння будуть мити в мийних. Роздавальна гарантує, що добре оздоблені продукти потраплять на стіл до споживачів в гарному вигляді з жорстким контролем ваги та температури. Хліборізка призначена для щоденного зберігання, нарізання та видачі хліба.

Сервізна гарантує постійну наявність необхідного асортименту посуду, веде його облік, втрати. Також там фіксується приймання та видача предметів сервірування. Їжу та напої споживають в залі ресторані.

У коморі може тимчасово зберігатись сировина. Також вона призначена для підготовки продуктів, наприклад просіювання борошна, зважування інгредієнтів, сортування упаковок тощо. У цій кімнаті є простір для обробки яєць. Спеціальним приладом перевіряється їх якість і є ванни з водою, які використовуються для гігієнічної обробки.

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

Технологічний процес надання послуг з харчування для гостей в ресторані вищого класу, обслуговування в якому відбувається за двома видами: сніданок з повним обслуговуванням та можливістю замовлення в номер (7:30-10:30), банч і вечеря за меню «*a la carte*», зазначено на рисунку 3.3.



3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Для визначення складу та площі приміщень підприємства харчування скористаємось ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» та оформимо дані у вигляді таблиці 3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень закладів ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа, м ²
Лобі-бар	
Зона бармена та простору для відвідувачів	30
Ресторан на 68 місць	
<i>Для відвідувачів</i>	
Обідня зала	150
Вестибюль	45
Гардероб	4
Жіноча вбиральня	10
Чоловіча вбиральня	10
<i>Виробничі</i>	
Гарячий цех	25
Холодний цех	25
Приміщення для різання хліба	6
Рибний цех	8
Овочевий цех	15
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Мийна посуду	15
Сервізна	10
Роздавальна	6
Їдальня для персоналу	65
<i>Складські приміщення</i>	
Неохолоджувальна комора овочів та коренеплодів	10
Неохолоджувальна комора сухих продуктів	10
Неохолоджувальна комора бакалійних товарів та напоїв	20
Неохолоджувальна комора тари та інвентарю	7
Охолоджувальна камера рибна	8
Охолоджувальна камера молочних продуктів та гастрономії	12
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	15
Завантажувальна	18
Приміщення комірника	6
<i>Службово-побутові</i>	
Кабінет менеджера з харчування	5
Кабінет бухгалтера	20
Приміщення офіціантів і персоналу	9
Гардероб для чоловіків	7
Гардероб для жінок	7
Санвузли	10
Душова для чоловіків	6
Душова для жінок	8
Білизняна	9
Приміщення слюсаря-механіка	4
Комора інвентарю і обладнання для прибирання	5
Корисна площа закладу	630

3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Різноманітні спортивно-оздоровчі послуги, які називаються рекреаційними, користуються великою популярністю серед людей і суть їх полягає в організації

реабілітаційних процесів і, звичайно, в збільшенні і вдосконаленні сил і можливостей людського організму, емоційних, адаптаційних і духовних. що спорт і відпочинок роблять із готельним обслуговуванням.

У готелях категорії **** та вище рекомендується передбачати приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу: плавального басейну, сауни, тренажерного залу, солярію, масажного кабінету тощо [3].

Відповідно до обраної категорії та місткості майбутнього засобу розміщення, згідно з ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» ми визначилися зі складом приміщень певної групи. Отже, до складу фізкультурно-оздоровчої групи будуть належати наступні приміщення:

- зал для заняття йогою;
- відкритий зал/тераса для заняття йогою;
- роздягальня з санвузлами та душовими;
- тренажерний зал;
- кімната інструкторів;
- комора для зберігання знаряддя і тренажерів;
- господарська комора;
- масажний кабінет;
- зал для конференцій/івентів;
- сауна та чан;
- дитяча кімната.

Отже, у проєктованій будівлі, пропонуємо скористатись послугами масажного кабінету, а також відвідати заняття з йоги. У готелі буде закритий зал для занять йогою, а також відкрита територія на терасі, для занять йогою на вулиці.

У спортивно-оздоровчих службах працюватимуть: менеджер служби дозвілля, адміністратор, йога-інструктори, фітнес-тренери, масажисти, обслуговуючий персонал сауни і чану. Весь обслуговуючий персонал буде забезпечувати якісне обслуговування відвідувачів. Адміністратор і менеджери служби виконують організаційно-адміністративні функції. Таким чином, вони є контролюючим органом, здійснюють нагляд за процес обслуговування та

гарантують безперебійне обслуговування. Інші працівники спеціалізуються на певному наборі послуг, тобто є вони є вузькоспеціалізованими.

Тренери та йога-інструктори очевидно, будуть проводити інструктажі для відвідувачів. Вони допоможуть відкоригувати роботу на тренажерах і проконсультують щодо вибору вправ. Тренер повинен знати всі тонкощі тренувального процесу та вміло відповідати на запитання відвідувачів. Співробітники сауни та чану відповідають за контроль та дотриманням правил перебування та дотримання техніки безпеки.

Масажисти стежать за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог у масажних кабінетах і на робочих місцях. Здійснюють підготовку відвідувача до сеансу масажу. Висококваліфіковані професійні масажисти контролюють стан гостя під час проведення процедури.

Приміщення для обслуговування є душові, санітарні вузли, роздягальні для чоловіків і жінок, кімнати персоналу.

Для роботи тренажерного залу необхідна достатньо велика площа. Тренажерна зала повинна бути просторою та обладнаною сучасними системами вентиляції, кондиціювання і справними тренажерами.

У готелі мають бути допоміжні приміщення, такі як душові, санітарні вузли, роздягальні для чоловіків і жінок, кімнати персоналу, комори для зберігання інвентарю. Для того аби зменшити площу приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення передбачимо лише одну роздягальню для чоловіків та жінок при тренажерному залі.

Правильно підібране обладнання тренажерного залу в засобі розміщення складна задача. У готелях на стадії проектування передбачається тренажерний зал, розраховуються площі і додаткові навантаження. При плануванні цієї зони необхідно враховувати вагу тренажерів, чи зможуть перекриття будівлі витримати їх. Тренажерний зал у засобі розміщення, що проектується буде знаходитись на першому поверсі, тому проблем з додатковим укріпленням конструкцій не буде.

Кабінет масажу буде знаходитись у комплексі приміщень рекреаційного призначення. Масажний кабінет має бути добре провітрюваним, тобто мати гарну

вентиляційну систему. Характеристика обраних приміщень наведена у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	Тренажерний зал	35	Зал буде мати функціональні зони. Зона силових тренажерів, зона для групових занять. Зонування відбувається шляхом розміщення тренажерів і відділенням однієї зони від іншої.
2	Кімната інструкторів	6	Приміщення призначене для зберігання особистих речей персоналу фізкультурно-оздоровчої групи приміщень. Також у цій кімнаті інструктори зможуть перебувати у вільний від занять час.
3	Роздягальня з санвузлами та душовими	40	Приміщення, в якому можна перевдягнутись для тренажерного залу/йоги або для походу в сауну/чан.
4	Господарська комора	5	Приміщення призначене для зберігання господарського інвентарю.
5	Комора для зберігання знаряддя	9	У даному приміщенні зберігатимуться запасні або ж використані спортивні атрибути (обладнання чи устаткування).
6	Зал для йоги закритий	30	Приміщення з великими панорамними вікнами, просторе і добре провітрюване. Має бути оформлене у світлих кольорах.
7	Зал для йоги відкритий (тераса)	25	Тераса має мати навіс, для захисту від природних опадів/сонця.
8	Масажний кабінет	12	Світле приміщення для проведення сеансів масажу. У даному приміщенні слід дотримуватись температурного режиму та умов вентиляції. Приміщення має бути затишним і без зайвих різких сонячних променів.
9	Дитяча ігрова кімната	20	Кімната має бути безпечна та затишна. Має бути передбачена гарна вентиляція і дотримання всіх вимог щодо використання електричних мереж.
	Всього	182	

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Культурні та ділові заходи та конференції будуть відбуватися у спеціально обладнаних для цього приміщеннях. Кімнати для зустрічей та конференцій мають бути оснащені сучасною апаратурою для аудіо- та відеозустрічей та презентацій.

Приміщення культурно-дозвільного призначення розміщені на другому поверсі.

Для проведення нарад, презентацій та івентів є два зали – 25 м² кожна. Приміщення мають сучасний дизайн, кольорова гамма має спокійна і налаштовує на продуктивну роботу. Кімнати обладнані проекторами, сучасними моніторами,

мають мікрофони для кожного місця, для зручного спілкування під час заходу. Також кімнати оснащені ноутбуком та фліп-чартом.

Також є великий зал для більш серйозних і масштабних заходів. Оснащений фліп-чартом, мікрофонами, ноутбуком. Місткість – 100 осіб.

У таблиці 3.28 наведена площа та характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.

Таблиця 3.28 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	Кімната для зустрічей	25+25	Місце для зустрічей вузьким колом людей, або для ділових закритих зустрічей.
2	Великий зал	100	Місце для проведення конференцій, тренінгів та презентацій. Зал вміщає до 100 осіб.
3	Приміщення технічне	12	Приміщення для зберігання техніки та звукової апаратури
4	Дитяча ігрова кімната	20	Приміщення для ігрових занять з дітьми

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Невід’ємною частиною серед груп приміщень є блок для адміністрації готельного підприємства. Приміщення розміщені на першому поверсі. Вони повинні мати зв’язок з іншими блоками приміщень.

До адміністративно-побутової групи приміщень належать: бухгалтерія, дирекція, планово-економічний відділ, інженерний відділ тощо.

Приміщення адміністрації будуть розміщені на першому поверсі, а готельні номери будуть розташовані на другому поверсі, віддалено від ресторану, спортивного залу і адміністративного блоку.

Характеристика адміністративної групи приміщень.

Таблиця 3.29 – Характеристика адміністративної групи приміщень

№з/п	Приміщення	м²
1.	Кабінет директора	15
2.	Кабінет заступників директора	8
3.	Бухгалтерія	20
4.	Економічний відділ:	10
5.	Інженерний відділ	12
6.	Вбиральні	8+10
7.	Разом	83

Приміщення господарського і складського призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного підприємства, а також необхідних ремонтних робіт. До них належать приміщення і підприємства побутового обслуговування, група приміщень матеріального забезпечення і ремонтних робіт тощо [13].

Пральня разом із центральною білизняною є однією з основних установ готельного комплексу. Її розміщення потребує спеціальних умов. Вона повинна знаходитися в місці, менш помітному для оточуючих, зважаючи на шум і випаровування, і мати добре сполучення з господарською службою житлової частини. Дані приміщення займатимуть загальну площу 30 м².

У складських приміщеннях будуть зберігатись всілякі запаси меблів, виробів, обладнання, засобів для прибирання, постільна білизна, мийні та фарбувальні речовини, електроприладдя та електролампи, запасні частини та сантехнічне устаткування (крани, санітарне приладдя тощо). Площа складських приміщень – 90м².

До виробничо-господарських приміщень віднесемо центральний диспетчерський пост площею 20 м². Приміщення для прибирання території – 15м².

Приміщення господарського приміщення знаходитимуться на цокольному поверсі готелю.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Склад приміщень засобу розміщення та їх площу підбираємо відповідно до визначеної концепції за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Назва приміщень та їх площа наведені у таблиці 3.30.

Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень готелю категорії ** на 76 місць**

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
Група А. житлові поверхи	
<i>Група А/1. Житлові номери</i>	
Номер І категорії 1-місний (10)	180
Номер І категорії 2-місний (20)	560
Номер І категорії 3-місний (6)	192
Номер І категорії 2-місний для маломобільних груп населення (4)	140
Всього	1072

Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол (вітальня)	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни	7
Комора прибирального інвентарю	5
Кімната побутового обслуговування	6
Санвузол персоналу	4
Всього на поверх	62
Разом по групі А	1134
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	45
Бюро прийому і реєстрації	5
Кімнати чергового персоналу	5
Службовий санітарно-технічний блок	8
Приміщення охорони	5
Гардероб	3
Жіноча вбиральня	7
Чоловіча вбиральня	7
Всього	85
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Обідня зала ресторану	150
Лобі-бар	30
Вестибюль	30
Гардероб	4
Жіноча вбиральня	8
Чоловіча вбиральня	8
Гарячий цех	25
Холодний цех	25
Приміщення для різання хліба	6
Рибний цех	8
Овочевий цех	15
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Мийна посуду	15
Сервізна	10
Роздавальна	6
Їдальня для персоналу	65
Неохолоджувальна комора овочів та коренеплодів	10
Неохолоджувальна комора бакалійних товарів та напоїв	20
Неохолоджувальна комора тари та інвентарю	7
Охолоджувальна камера рибна	7
Охолоджувальна камера молочних продуктів та гастрономії	12
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	15
Завантажувальна	18
Приміщення комірника	6
Кабінет менеджера з харчування	5
Бухгалтерія	6
Приміщення офіціантів і персоналу	9
Гардероб для чоловіків	7
Гардероб для жінок	7
Санвузли	10

Душова для чоловіків	6
Душова для жінок	8
Білизняна	9
Приміщення слюсаря-механіка	4
Комора прибирального інвентарю і обладнання	9
Всього	608
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Тренажерний зал	55
Кімната інструкторів	6
Роздягальня з санвузлами та душовими	40
Господарська комора	5
Комора для зберігання знаряддя	7
Зал для йоги (закритий)	30
Зал для йоги (відкритий/тераса)	25
Масажний кабінет	12
Кабінет психолога	6
Дитяча кімната	20
Всього	206

Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Кімната ділових зустрічей (2)	50
Великий зал	100
Технічне приміщення	12
Всього	162
Разом по групі Б	1061
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	15
Санвузол з душовою	8
Кабінет заступників директора	8
Інженерно-технічний відділ	12
Бухгалтерія	20
Економічний відділ	10
Санвузли з умивальниками	10
Всього	83
Група В/2. Господарські приміщення	
Центральний диспетчерський пост	20
Служба прибирання території	15
Складські приміщення	90
Всього	125
Група В/3. Технічні приміщення	
Електроцитова	9
Теплопункт	10
Венткамера припливна	20
Венткамера витяжна	5
Всього	44
Всього по групі В	252
Корисна площа готельного підприємства, $S_{\text{гор}}$	3837

Для врахування площ коридорів визначимо робочу площу підприємства, $S_{\text{роб}}$, м²:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{кор}} \times K_1,$$

де $S_{\text{кор}}$ – корисна площа засобу розміщення, м^2 ;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі (1,2).

$$S_{\text{роб}} = 3837 \times 1,2 = 4604,4 \text{ м}^2$$

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

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \times K_2,$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа готельного підприємства, м^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі (1,07)

$$S_{\text{роб}} = 4604,4 \times 1,07 = 4926 \text{ м}^2$$

Після розрахунку загальної площі готельного підприємства, що проектується, визначаємось з конфігурацією та поверховістю будівлі.

Кількість поверхів та конфігурація споруди залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (модель розміщення готелю у планувальній структурі міста, площа земельної ділянки та її конфігурація, система забудови тощо);
- тип, категорія та місткість засобу розміщення.

Отже, містобудівні умови дозволяють нам спроектувати готелю з максимальною кількістю поверхів – 5.

Дослідивши увесь склад та площі усіх приміщень готельного підприємства відповідно до таблиці 3.30, визначили, що наш готель матиме 4 поверха та цокольний поверх. Два верхніх поверхи будуть призначені під забудову житлових поверхів.

Перший поверх готельного підприємства призначений під забудову наступних приміщень (груп приміщень):

- приймально-вестибюльні приміщення;
- житлові приміщення (4 номери I категорії для маломобільних груп населення);
- приміщення закладів ресторанного господарства;
- приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення;

Приміщення культурно-дозвілєвого призначення плануємо розмістити на другому поверсі, а інші технічні приміщення – на цокольному поверсі готелю (який буде слугувати і бомбосховищем).

Порахувавши загальну площу приміщень, які будуть розміщені на першому поверсі готельного підприємства дійшли висновку що геометричні розміри даного поверху приблизно дорівнюватимуть: *24м x 48 м.*

Інші поверхи доцільно зробити з такими ж габаритними розмірами.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Чотирьохзірковий готель загального типу буде знаходитись у місті Бориспіль за адресою вулиця Дорошенка 26. Місто Бориспіль розташоване на рівнині, тому і сама ділянка, призначена для будувannya готелю теж має рівнинний рельєф без будь-яких ухилів і насаджень. Поруч із місцем для готелю розташований Центральний міський парк.

Глибина промерзання ґрунту: середня 76 см, максимальна 130 см.

У плані ґрунтового покриву ділянка представлена переважно дерновими глибокими, лучними та лучно-чорноземними ґрунтами. Район для забудови знаходиться на ділянці поруч із лісом і житловими будівлями, тому архітектура готелю якнайкраще вписується в місцевість.

Земельна ділянка для розміщення проектного готелю має можливість облаштування необхідних приміщень, підходів, під'їздів, тобто є незалежною від зелених насаджень і забудови, а також є доступною для під'їзду.

Відведена ділянка під будівництво готельного підприємства дотримується усіх вимог охорони навколишнього середовища, санітарно-гігієнічних та протипожежних і визначається за нормативами. Земельна ділянка для розміщення готелю повною мірою забезпечує можливість облаштування необхідних об'єктів, ділянки для відпочинку, підходів, під'їздів, гостьової стоянки автотранспорту, озеленення тощо [8].

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 [19].

Майданчики, обрані для будівництва будівлі для відпочинку, мають достатню площу з урахуванням особливостей організації роботи готелю та його можливостей. Готель має прямокутну форму, яка буде простою в будівництві [19].

Перед головним входом до готелю передбачено майданчик з паркомісцями для відвідувачів і гостей готелю. Також передбачено охороняєму цілодобову автостоянку, місця з зарядними пристроями для електрокарів. Для автомобілів

працівників готелю передбачена автостоянка для персоналу. Отже, кількість місць для автостоянки повинна бути не менша ніж 25% від кількості мешканців у номерах, тобто дорівнюватиме 19 паркомісцям.

Пішохідні шляхи відокремлені від під'їзних шляхів. Доріжки вимощено декоративною тротуарною плиткою; під'їзди – асфальтобетонним покриттям. Територія готельного підприємства 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

Інженерно-технічне обладнання розглядається як комплекс готових, постійно діючих умов, спрямованих на задоволення культурно-побутових потреб проживаючих у готелі.

Для того, аби звести нову будівлю слід забезпечити водо-, газо-, електропостачання та інші інженерні мережі. Розглянемо інженерні мережі, які доцільно буде «провести» у засобі розміщення, що проектується (рис.4.1).

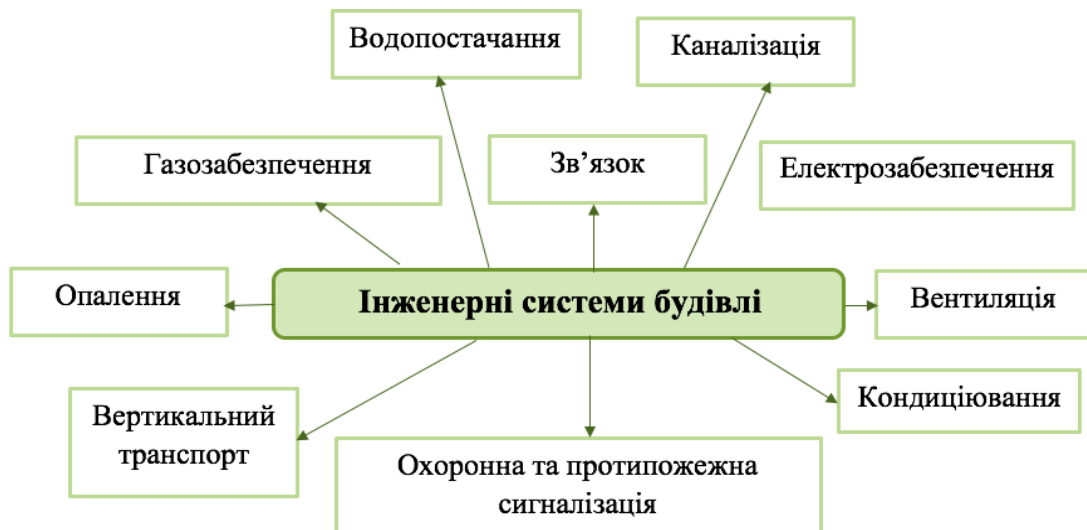


Рисунок 4.1 – Інженерні мережі засобу розміщення

Отже, засіб розміщення, що проектується повинен бути обладнаний такими інженерними системами, як водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку. [12, 30]

Система водопостачання є однією із головних інженерних мереж та є обов'язковою у всіх засобах розміщення. Дана мережа забезпечує водою будівлю для господарсько-побутових, технологічних та протипожежних потреб. Система водопостачання повинна забезпечувати готельне підприємство як холодною, так і гарячою водою.[7]

Готелі, розташовані в містах, найчастіше підключаються до централізованих водопровідних мереж. Саме тому і наш засіб розміщення, що проектується доцільно підключити до централізованої водомережі і каналізації. Однак на території готелю буде створена невелика автономна система водопостачання зі свердловини на випадок тимчасового відключення центрального водопостачання.

Оберемо наступні показники, що стосуються системи водопостачання: [7]

А) за функціональним призначенням слід передбачити усі 3 системи: господарсько-питну, виробничу і протипожежну.

Б) за сферою обслуговування доцільно обрати об'єднану систему, тобто не роздільну одну в іншу (такий спосіб найчастіше застосовують у будівлях не вище 16 поверхів);

В) за тривалістю дії – постійні;

Г) за територіальним охопленням водоспоживачів – центральне водопостачання;

Д) за розташуванням магістральних трубопроводів у мережі – з нижнім розведенням (труби будуть розміщені у підвальному приміщенні готельного підприємства – такий спосіб дозволить спростити процес самого монтажу, а в подальшому експлуатацію).

Що стосується гарячого водопостачання – доцільніше використовувати місцеві системи (електричні водонагрівачі).

Підберемо обладнання внутрішнього водопроводу будівлі:

- Ввід - трубопровід, розташований перпендикулярно стіні будівлі і проходить від точки підключення до зовнішньої мережі до водомірного вузла, в готелях зазвичай роблять два вводи, для забезпечення безперебійності водопостачання.

- Водомірний вузол - ділянка водопроводу, що має водомір, манометр, обвідну лінію і запірну арматуру, призначений для обліку витрат водонадходження. Його встановлюють відразу після входження вводу в внутрішню частину будівлі.
- Внутрішні водопровідні трубопроводи (магістралі, стояки, підводки) розподіляють воду між точками водорозбору готелю. Оберемо поліпропіленові труби «ЕКОPLASTIK»
- Трубопровідна арматура встановлюється для управління потоком, і регулювання подачі води. До трубопровідної арматури відносяться засувки, вентилі, зворотні клапани, регулятори тиску та ін. перелічене обладнання встановимо «Valtec»;
- Водоочисні фільтри підбираються залежно від вимог до якості води в готелі і якості води в джерелі. Вважаємо доцільно обрати фільтри «Ecosoft»;
- Насосні установки застосовуються при необхідності підвищення тиску в мережі. Вважаємо доцільно обрати «Grundfos»;
- Водорозбірна арматура встановлюється у точок водорозбору холодної і гарячої води. До водорозбірної арматури відносяться водорозбірні крани, змішувачі для умивальників, душів, і ін. Вважаємо доцільно обрати «Cersanit»;
- Прилади для пожежогасіння забезпечують внутрішнє пожежогасіння будівлі. Вважаємо доцільно обрати обладнання «Fire-stop».

Розрахунок витрат води та стоків готельно-ресторанного господарства

Загальні витрати води за добу ($\text{м}^3/\text{добу}$) для окремих ділянок визначається за формулою:

$$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} = \frac{Q_T^{\text{tot}} \times U \times k}{1000}; \quad (1)$$

$$Q_{\text{доб}}^h = \frac{Q_T^h \times U \times k}{1000}; \quad (2)$$

Де Q_T^{tot} , Q_T^h - розрахункові середні за рік добові витрати води, літр/ добу на одиницю виміру;

U – кількість місць у готелі, для закладів харчування кількість втрат визначається за формулою (3)

K – підвищувальний коефіцієнт (1-1,1)

$$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} (\text{ном фонду}) = \frac{190 \times 76 \times 1,1}{1000} = 14,5 \text{ м}^3$$

$$Q_{\text{доб}}^h = \frac{100 \times 76 \times 1,1}{1000} = 7,6 \text{ м}^3$$

$$U = 2,2 \times n \times m \times T_{\text{зх}} \times \omega; (3)$$

Де n – кількість посадочних місць;

m – кількість посадок, що приймаються (1,5);

T_{зх} – час роботи ЗРГ;

ω – коефіцієнт нерівномірності посадок протягом робочого дня.

$$U = 2,2 \times 76 \times 1,5 \times 13 \times 0,55 = 1728$$

$$Q_{\text{доб}}^{\text{tot}} (\text{ном фонду}) = \frac{12 \times 1728 \times 1,1}{1000} = 20,8 \text{ м}^3$$

$$Q_{\text{доб}}^h = \frac{4 \times 1728 \times 1,1}{1000} = 6,92 \text{ м}^3$$

Загальні витрати води для готельного підприємства, що проектується наведені у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Розрахунок витрат води

№	Споживач	Одиниця виміру	К-ть	Добові витрати води, м ³		Загальні витрати води за рік, м ³
				Загальні Q _{добtot}	У тому числі гарячої Q _{добh}	
1	Готель (номерний фонд)	Мешканець	76	14,5	7,6	5292,5
2	Ресторан	Посадочних місць	68	20,8	6,92	7592
4	Лобі-бар	Посадочних місць	30	0,95	0,5	346,75
6	Полив території	Площа, м ²	200	-	-	170,68
7	Сауна/чан	Відвідувачі	40	7,6	4	2774
	Загальні витрати води					16175,93

Каналізація призначена для приймання та відведення виробничих та господарсько-побутових стоків. Є обов'язковою в усіх типах готельних

підприємств. Оскільки спроектований готель знаходиться у самому місті, то доцільно його під'єднати до системи місцевого водовідведення.

Здебільшого для облаштування внутрішнього водовідведення будуть застосовані пластмасові труби. Цей матеріал має невелику ціну, він володіє стійкістю до низьких температур, що характерні для регіону будівництва. До того ж, водовідвід з цього матеріалу монтується швидше, ніж з інших.

Система опалення є необхідною для будівель готелів. Дана система призначена для підтримання необхідної температури в приміщеннях будівлі в холодний період року, а також створювати комфортні гігієнічні умови відповідно до вимог. Для засобу розміщення, що проектується (****) розрахункова температура приміщення сягає 20°C.

Автономна система опалення краще підійде для нашого засобу розміщення, оскільки здатна забезпечити теплом його повністю.

За видом теплоносія обираємо водяне опалення – найпоширеніше для підприємств гостинності. У готелях застосовують опалювальні системи середнього тиску з температурою води до 120°C, що подається від теплоелектроцентралі, а потім використовується для опалювальних цілей. Крім цього водяне опалення є найпростішим для обслуговування і найдешевшим з експлуатаційної точки зору.

Проектоване підприємство є великим, адже його об'єм перевищує 10 тис м², тому краще застосувати *насосне водяне опалення*, що ґрунтується на примусовій (штучній) циркуляції води в нагрівальних пристроях.

За способом теплопостачання – із автономним теплопостачанням, адже дає можливість підприємству самостійно регулювати обсяги споживання тепла.

За розташуванням падаючих трубопроводів обираємо регульовану двотрубну систему опалення (з нижнім розведенням).

Опалювальні прилади системи опалення. Нагрівальні прилади у системах опалення призначені для передавання тепла від теплоносія до повітря приміщень за рахунок теплообміну. У засобі розміщення, що проектується оберемо **радіатори**, саме вони найчастіше зустрічаються не лише у засобах розміщення, а й у інших громадських приміщеннях [34].

Усередині розташовуються канали, по яких протікає теплоносій. Тепло від нього передається на поверхню радіатора (батареї) і потім за допомогою природної конвекції повітря в приміщенні. Серед видів радіаторів обираємо сталеві або біметалічні батареї, оскільки включають найбільшу кількість переваг, порівняно з іншими радіаторами (алюмінієвими чи чавунними).

Розрахунок витрат теплоти на опалення і вентиляцію з укрупненими показниками.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_0 , Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times (t_v - t_{3.п}) \times R_1,$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/(м³ × °C) ($q_6 = 3,5254 \times 10^{-7}$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, (м³);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, годин (4416);

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C (16);

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,117).

Визначаємо зовнішній будівельний об'єм (V_6)

V_6 – будівельний об'єм будівлі (м³), який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_{\text{пов}} \times h_1 + \sum S_i \times h_i,$$

де $S_{\text{пов}}$ – площа під забудову, м² (1072);

h_1 – висота покрівлі, м (0,5);

$\sum S_i \times h_i$ – сума площі кожного поверху, помножена на висоту кожного і-того поверху ().

$$V_6 = 13\,400 \text{ м}^3$$

Отже,

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 13\,400 \times 4416 \times 16 \times 1,117 = 372,8 \text{ Гкал}$$

Вентиляція призначена для видалення із приміщень забруднень повітря, надлишків вологи і тепла та заміна повітря свіжим (зовнішнім), є вкрай необхідною у будівлі засобу розміщення.

Оскільки спроектований готель категорійності 4 зірки, то відповідно до будівельних норм слід проектувати системи витяжної вентиляції із механічним спонуканням, однак припливне повітря може подаватися через вікна.

У засобі розміщення, що проектується доцільно передбачити примусову вентиляцію, а саме загальнообмінну припливно-витяжну. Саме така система вентиляції забезпечить надходження повітря у приміщення, яке організовано подається та видаляється.

Також варто передбачити окрему вентиляцію для житлових номерів аби запах із приміщень виробничого, господарського чи громадських приміщень не потрапляв до гостьових номерів.

Також проєктований засіб розміщення у своєму складі має заклади ресторанного господарства, виробничими приміщеннями є цехи, зокрема гарячий та холодний. Саме в них слід передбачити місцеву вентиляцію у вигляді витяжки (витяжного зонта). Кількість зонтів повинні дорівнювати кількості електричних плит, пароконвектоматів, пекарських шафтощо. Також витяжний зонт передбачають у холодному цеху над ділянкою для оброблення цибулі.

Кондиціонування призначене для забезпечення необхідних параметрів повітря у приміщеннях будівлі. Забезпечує регулювання: температури (підігрів чи охолодження), потрібного рівня вологості, швидкості руху повітря, а також можливість додаткового оброблення (очищення від пилу, дезінфекцію, дезодорацію).

Сучасні вимоги комфорту зумовлюють наявність на підприємствах готельного господарства систем кондиціонування повітря.

Оптимальним варіантом для готельних комплексів вважається центральна система кондиціонування. Вона не лише охолоджує та нагріває повітря, а й фільтрує, за необхідності зволожує його. Система складається із комплексу фанкойлів – блоків, що встановлюються у кожному номері, подібно внутрішньому блоку звичайного домашнього кондиціонера.

Готельні спліт-системи (адаптовані) – це каналні кондиціонери, які встановлюються в міжстельовий простір. Гості побачать тільки декоративні ґрати системи кондиціонування (їх також можна вибрати під дизайн приміщення).

Готельні каналні кондиціонери працюють досить безшумно (на рівні близько 32 дБ). Для досягнення максимальної тиші можна встановити їх в коридорі.

Окрім номерів, необхідно подбати і про кондиціонування інших приміщень:

- На самому вході доцільно встановити стельові системи, щоб кожен гість почував себе одразу комфортно, потрапивши у приміщення готельно підприємства.
- Система кондиціонування для рецепції та загальних приміщень має бути ефективною та максимально непомітною. Передбачимо вбудовані кондиціонери, що не порушують дизайнерський задум інтер'єру.
- Для ресторану використаємо потужні системи. Вони можуть бути дещо шумними, проте більш ефективними, адже тут – постійний потік відвідувачів.

Мережа електрозабезпечення є вкрай необхідною, оскільки призначена для забезпечення приміщень будівлі електрострумом для освітлювально-побутових та технологічних потреб. Проектування електропостачання є запорукою ефективної і надійної роботи електромережі. Крім того більшість обладнання виробничих цехів закладів ресторанного господарства при засобах розміщення живляться електроенергією [25].

Також у готельному підприємстві буде передбачено усі типи штучного освітлення: робоче, аварійне, евакуаційне та охоронне.

Що стосується робочого освітлення, то найкраще обрати загальний та комбінований типи освітлення.

Система аварійного освітлення є також обов'язковою у будь-якому засобі розміщення. Такий тип освітлення застосовують при виході з ладу робочого освітлення.

Охоронне освітлення також буде передбачене у ГРГ. Включається воно у «неробочий час» (засіб розміщення працює цілодобово, але у пізній час дійсно передбачене охоронне освітлення, особливо ззовні будівлі).

Евакуаційне освітлення призначене відповідно для евакуації людей під час виникнення небезпеки.

У готелі також буде доцільно передбачити блискавкозахист, як зовнішній, так і внутрішній.

Оскільки засіб розміщення не виробляє своєї електроенергії, а буде підключеним до місцевої, то необхідно передбачити генератори, які будуть забезпечувати готель та ресторан електроенергією у разі тимчасового відключення місцевого електропостачання. Тому пропонуємо передбачити потужний рідкопаливний генератор.

Підбір обладнання для електропостачання та електроспоживання.

Від трансформаторної підстанції до ввідно-розподільчої установки (розподільного щита) прокладається чотирьохпровідникова кабельна лінія. Три провідника є лінійними (фазовими), а четвертий – нейтральний (нейтраль). Напруга між нейтральним проводом і будь-яким лінійним називається фазовою і її величина становить 220 В. Напруга між лінійними проводами трифазної системи перемінного струму називається лінійною і її значення становить 380 В. Відповідно в закладів ресторанного і готельного господарства розрізняють освітлювальні мережі з напругою 220 В, призначених для живлення освітлювальних установок, і силові – з напругою 380 В, призначених для живлення силових установок (торговельне холодильне, теплове та інше обладнання).

На розподільному щиті знаходяться:

- загальний вимикач;
- лічильники обліку витрат електроенергії;
- вимірювальні прилади (амперметри, вольтметри);
- апаратура захисту;
- вимикачі живильних групових щитків.

Що стосується генератора, то краще обрати саме потужний дизельний генератор, що випускається Японією під назвою MATARI.

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{жп}$ за формулою:

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{фо} \times S_{фо} + P_{кд} \times N_2 + P_{ав} \times N_{ав}) \times T,$$

де $P_{ж}$ – питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце (0,5);

N – кількість місць в готелі, місць (76);

$P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце (1,03);

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць (68);

$P_{фо}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м² (0,4);

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м² (200);

$P_{кд}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень культурно-дозвілєвого призначення, кВт/м² (0,6);

N_2 – кількість місць у приміщеннях ділового призначення, місць (162);

$P_{ав}$ – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце (0,15);

$N_{ав}$ – кількість місць на відкритій автостоянці, місць (19);

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб (365).

Отже, Загальні витрати електроенергії готельним підприємством за рік дорівнюють 105152,9 кВт.

Охоронна та протипожежна сигналізація забезпечує безпеку зон життєзабезпечення і протипожежної безпеки. Дану охорону забезпечує спеціальне обладнання, датчики тощо. Для того, щоб проєктований засіб розміщення ефективно функціонував передбачимо наступні системи зв'язку:

1. Телефонна мережа;
2. Мережа Wi-Fi;
3. Мобільний зв'язок.

Телефонний зв'язок є найбільш затребуваним засобом зв'язку в сучасному засобі розміщення.

Готельну телефонію можна розділити на декілька типів: [27]

- телефони для екстрених випадків – обов'язкова наявність спеціалізованих телефонів на шляхах екстрених виходів,
- адміністративні телефони – забезпечують зв'язок адміністрації та персоналу готелю з розширеним переліком сервісів для користувачів, включаючи уніфіковані комунікації, 100% всіх телефонів – бездротові телефони (зазвичай DECT).

Доступ в Інтернет – не тільки головна конкурентна перевага готелю, але й обов'язкова умова. Установка бездротової мережі Wi-Fi в готелі забезпечить захищений доступ до Інтернету по всій території закладу: ресепшн, холи, кімнати для гостей та інші службові приміщення.

Безконтактний зв'язок. Завдяки інтегрованій платформі у відвідувачів є можливість у режимі реального часу повідомляти персоналу готелю про свої потреби (в додатку Viber або Telegram). Таке безпечне з'єднання дозволяє персоналу готелю оперативно реагувати на запити гостей, навіть не запитуючи їх дані чи номер кімнати.

Використання штрихового коду із застосунку Дія під час реєстрації. Гостю потрібно лише підтвердити запит у застосунку на передачу копії цифрового документа. Цифрові копії документів передаються до інформаційної системи готелю. Документи в застосунку Дія – це цифрові аналоги паперових; вони мають таку ж юридичну силу.

Отже, ми пропонуємо впровадити комплекс інноваційних рекреаційних процедур, спрямованих на поліпшення фізичного, ментального, емоційного стану кожного відвідувача готельного підприємства. Адже здоров'я – це стан повного фізичного, душевного та соціального благополуччя, а не тільки відсутність хвороб й фізичних дефектів.

До типів систем безпеки готелів належать: відеоспостереження, охоронна сигналізація для приміщень, охоронна сигналізація для сходових клітин, пожежна сигналізація, системи пожежогасіння, автоматика для воріт, відео-, аудіодомофони, устаткування обмеження доступу в приміщення, аудіоконтроль приміщень і телефонних ліній. [34]

Системи відеоспостереження є на сьогодні обов'язковим, а іноді й основним елементом будь-якої сучасної системи безпеки.

Можливість дистанційного візуального контролю всього готельного бізнесу, що охороняється, його внутрішніх приміщень, навколишнього простора і периметру дозволяє створювати високоефективні системи безпеки без витрат на утримання великого штату охорони. Ці системи здатні не тільки відображати

оперативні умови, але й зберігати і архівувати всю відеоінформацію для подальшої обробки.

Основними компонентами для організації телевізійного спостереження є телевізійні камери (в даний час у відеоспостереженні використовуються як чорно-білі, так і кольорові камери), об'єктиви, монітори, квадратори, мультиплексори (обробляють сигнали з відеокамер), спецвідеомагнітофони.

Охоронна сигналізація для приміщень.

Усі види охоронних сигналізацій можна розділити на стаціонарні (встановлювані в якомусь певному місці в приміщенні) і мобільні (які можна переносити з місця на місце). Простий приклад стаціонарного пристрою – тривожна кнопка. Її натисненням інформація передається охороні інформація про здійснення нападу. Прикладом мобільного пристрою може служити маленька сирена, встановлена під дверима. [14]

Проектований засіб розміщення рекреаційного типу обов'язково має бути оснащеним централізованою **системою відеоспостереження**.

Система охоронного відеоспостереження повинна забезпечувати можливість перегляду всього, що відбувається в реальному часі і запис відео для подальшого вивчення.

Кожен номер або будиночок в готелі повинен оснащуватися невеликим сейфом з можливістю установки персонального коду клієнта для закриття і відкриття. Так склалося, що найчастіше розмір сейфа повністю залежить від типу номеру.

Система охоронної сигналізації готелю складається з великої кількості різних охоронних оповіщувачів. Так охоронні датчики повинні бути обладнані на входах і виходах, на дверях службових приміщень тощо. Найчастіше такі датчики є прихованими для стороннього погляду.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн засобу розміщення – один із ключових факторів успіху. Потенційний гість, обираючи готель, щоб у ньому зупинитися, в першу чергу переглядає фото в інтернеті. При розробці дизайнерського проекту потрібно подумати про єдність стилів.

Єдиний стиль – це гармонія між собою трьох складових: прилеглої території готелю, екстер'єру (фасад будівлі) та інтер'єру, а також стилістична відповідність дизайну кімнат та громадських приміщень готелю (номерного фонду, ресторану, лобі-бару, йога-студії тощо) між собою.

При будівництві нового готелю дизайнери враховують, перш за все, розташування готелю та його спрямованість. Головне завдання – підкреслити особливості місцевості та загальної концепції готельного підприємства. Отже, на етапі його архітектурного проектування потрібно продумати інтер'єрну концепцію: визначитися зі стилем, колірною гамою, оснащенням номерного фонду. Такий підхід дозволить при будівництві сформувати необхідну предметну базу для реалізації певної дизайнерської ідеї.

Оскільки, майбутній готель, розташований поруч з парком, а також у загальній концепції не одноразово переплітається з екологічністю, ми пропонуємо створити дизайн, при впровадженні якого будуть застосовуватись екологічні матеріали. Водночас, дизайн буде лаконічним, в міру стриманим, проте матиме особливий стиль. Тобто, дизайн готелю буде поєднувати мінімалістичний стиль з еко-деталлями.

Як у загальній концепції, так і в дизайнерському рішенні прагнемо втілити сучасне переосмислення культури відпочинку. Приватність має зберігатися на найвищому рівні задля максимального комфорту гостей. Майбутній готель – це місце, де повсякденні турботи прямують далеко, натомість душа та тіла наповнюються енергією сучасного дизайну та навколишньої природи.

Велика кількість світла, великі вікна, багато рослин, простота форм і меблів, свобода в просторі, природна кольорова гамма складається не більш, як з 2-3 контрастних між собою кольорів, велика частина оздоблення виконана з натуральних матеріалів (деревина, камінь, скло, метал), має «спокійну» фактуру, меблі, які доповнюють мінімалізм в інтер'єрі, відрізняються правильними геометричними формами, встановлюються і поєднуються таким чином, що начебто «розчиняються» у просторі.

Нижче, на рисунку 4.2 – 4.3 показано кілька прикладів ресторану, йога-студії та предметів інтер'єру.



Рисунок 4.2 – Інтер'єр ресторану



Рисунок 4.3 – Зала для йоги

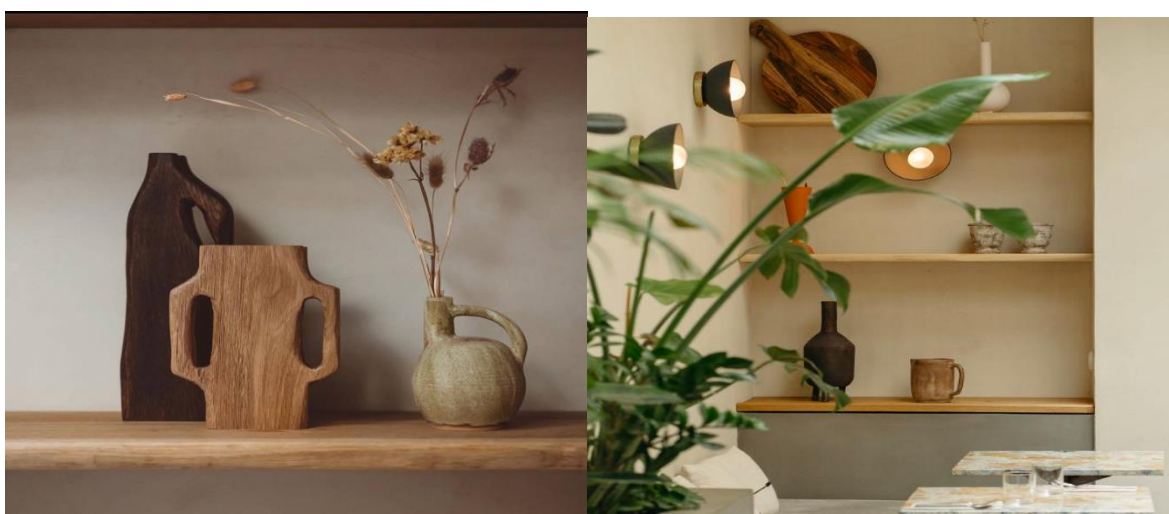


Рисунок 4.4 – Предмети інтер'єру

Розділ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Основним джерелом грошових надходжень на підприємство є виручка від звичайної діяльності, яка залежить від галузі функціонування підприємства, обсягів його діяльності, впровадження науково-технічних розробок, а отже, підвищення продуктивності праці, зниження собівартості, покращення якості продукції. В умовах розвитку підприємницької діяльності створюються об'єктивні передумови реального втілення в життя зазначених факторів.

Головним складовим елементом виручки є виручка від реалізації, а саме та її частина, яка залишається після вирахування матеріальних, трудових і грошових витрат на виробництво і реалізацію продукції. Тому найважливішим завданням кожного господарюючого суб'єкта є одержання максимального прибутку при найменших витратах шляхом дотримання суворого режиму економії при витрачанні коштів і найбільш ефективного їх використання.

Доходи підприємства готельного господарства – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій [24].

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Доходи від операційної діяльності ($D_{од}$) готелю можна представити трьома основними групами за джерелами походження:

1) *дохід (виручка) від продажу номерів/місць* ($D_{нф}$) – складається з реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання) у номерах та бронювання номерів / місць; додаткових платних послуг на поверху.

2) *дохід (виручка) закладів ресторанного господарства* ($D_{зрг}$) - складається з товарообороту з реалізації продукції власного виробництва, покупних товарів, додаткових платних послуг.

3) *дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів* ($D_{ігп}$) – фітнес центрів, центрів розваг, автостоянки, транспорту, зв'язку тощо.

Також до доходів від операційної діяльності готелю відноситься дохід від надання *інноваційних послуг*, за умови якщо такий дохід можна відокремити від іншої діяльності готелю [15].

Основою формування доходів від основної діяльності готелю є розробка і виконання виробничо-експлуатаційної програми, яка займає провідне місце в системі планів розвитку підприємства готельного господарства.

Експлуатаційна програма — це кількість місць, що надається для проживання у плановому періоді, тобто обсяг основних послуг у натуральному вираженні. За одиницю виміру основних послуг готелю прийнято число місце-днів. Від запланованого обсягу послуг залежить їх собівартість, розмір прибутку, сума валових доходів, потреба в матеріальних ресурсах, обігових коштах та інші показники плану [24].

У процесі розробки виробничо-експлуатаційної програми готелю визначаються наступні показники: одночасна місткість, можлива пропускна спроможність, пропускна спроможність, планова пропускна спроможність, плановий коефіцієнт завантаження готелю [15].

Пропускна спроможність готелю розраховується за формулою:

$$ПС = \sum H_i \times M_i \times D$$

де *ПС* – пропускна спроможність готелю, місце-днів;

H_i – кількість номерів *i*-ого типу і категорії в експлуатації у плановому році,

M_i – кількість місць у номері *i*-ого типу і категорії у плановому році, місць;

D – тривалість роботи готелю у плановому році, днів.

Розрахунок пропускної спроможності готелю, на 2022 рік представлено у вигляді таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2022 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
А	1	2	3	4=2×3
Номер І категорії 1-місний	10	10	365	3650
Номер І категорії 2-місний	20	40	365	14600
Номер І категорії 3-місний	6	18	365	6570

Номер І категорії 2-місний для маломобільних груп населення	4	8	365	2920
Разом	40	76	365	27740

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

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів на 2023 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
A	1 (табл.5.1.)	2	3= 1×2	4	5=3×4
Номер І категорії 1-місний	3650	0.6	2190	2800	6 132, 000
Номер І категорії 2-місний	14600	0.6	8760	3800	33 288, 000
Номер І категорії 3-місний	6570	0.6	3942	4200	16 556, 400
Номер І категорії 2-місний для маломобільних груп населення	2920	0.6	1752	2200	3 854, 400
Разом	27740	-	16644	-	59 830, 800

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів: [31]

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупних (закупівельних) товарів.

До продукції власного виробництва належать харчові продукти та напівфабрикати, які виготовив або обробив заклад ресторанного господарства. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, мучні вироби, напівфабрикати тощо [31].

До закупівельних належать товари, які заклад ресторанного господарства купує для перепродажу споживачам без кулінарного оброблення в закладі. До складу закупних товарів входять хліб та хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби та ін.

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

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

Назва групи страв та напоїв	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.
А	1	2	3=1×2	4=1×30(днів)	5=3×30(днів)
Продукція власного виробництва	1554	-	253, 545	46 620	7 606, 35
Фірмові страви	105	290	30, 450	3 150	913, 500
Холодні страви та закуски	300	175	52, 500	9 000	1 575, 000
Гарячі закуски	105	155	16, 275	3 150	488, 250
Супи	523	120	62, 760	15690	1 882, 800
Основні страви	300	270	81, 000	9 000	2 430, 000
Гарячі напої	123	50	6, 150	3 690	184, 500
Холодні напої	98	45	4, 410	2 940	132, 300
Закупні товари	1130	-	113, 472	29, 594	3 404, 160
Холодні напої	250	35	8, 750	7 500	262, 500
Десерти і кондитерські вироби	165	87	14, 355	4 950	430, 650
Хліб та хлібобулочні вироби	545	3,8	2, 071	164	62, 130
Алкогільні напої, пиво	566	156	88, 296	16 980	2 648, 880
Всього	2684	-	367, 017	-	11 010, 510

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства становить основу для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

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

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2023 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн	Товарооборот за рік, тис. грн.
	1	2 (табл. 5.3.)	3=2×12(місяців)
1	Продукція власного виробництва	7 606, 35	91 276, 200
2	Закупні товари	3 404, 160	40 849, 92
	В тому числі алкогольні напої, пиво	2 648, 880	31 786, 560
3	Плановий роздрібний товарооборот	11 010, 510	132 126, 120

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів залежать від багатьох чинників, основними з яких є тип та категорія готелю.

Дохід від додаткових послуг розрахований у вигляді таблиці 5.5.

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4=2×3
Трансфер	100	350	35, 000
Послуги пральні та хімчистки	175	600	105, 000
Послуги по заряджанню електромобілів	340	170	57, 800
Тренажерний зал	6 000	180	1 080, 000
Кімната для переговорів	120	4500	540, 000
Універсальний зал	80	8000	640, 000
Разом			2 457, 800

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4=2×3
Користування чаном та сауною	1500	1200	1 800, 000
Послуги масажиста (+ароматерапія)	1200	950	1 140, 000
Послуги психолога	600	500	300, 000
Сеанс йоготерапії (розслабляюча йога для зняття стресу та нервового напруження)	410	500	205, 000
Разом			3 445, 000

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у таблиці 5.7.

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

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	59 830, 800
Ресторанного господарства	132 126,120
Від надання інноваційних послуг	3 445, 000
Інших господарських підрозділів	2 457, 800
Разом	197 859, 720

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

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

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнені у таблиці 5.8.

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
1.Будівлі, споруди	182650,000	21 150,000	6 700,000	210 500,000
2.Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-

2.1.Холодильне обладнання	320,000	290,000	19,000	629,000
2.2.Механічне обладнання	500,000	315,000	570,000	1 385,000
2.3.Теплове обладнання	560,000	680,000	115,000	1 355, 000
2.4.Торговельне обладнання	235,000	289,000	71,000	595,000
2.5.Вимірювальні прилади	67,000	63,000	23,000	153, 000
3.Меблі, інше офісне обладнання	3 145,000	912,000	200,000	4 257, 000
4.Транспортні засоби	1 005,000	-	-	1 005,000
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1 200,000	150,000	50,000	1 400,000
6.Телефони	60,000	4,000	2,000	66,000
Разом	189 742,000	23 853,000	7 750,000	221 345,000

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховуємо суму амортизації основних засобів. Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати *прямолінійним методом*.

За *прямолінійним методом* річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну (ОЗп.в) мінус ліквідаційна вартість (ОЗл.в).

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5% первісної вартості. Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведений у табл. 5.9 з використанням даних таблиці 5.8.

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	Готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		Готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8

	(див. табл. 5.8)	(див. табл. 5.8)	(див. табл. 5.8)					
1.Будівлі, споруди	105 000	21 150	6 700	20	5250	1 057,5	335	6642,5
2.Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
2.1.Холодильне обладнання	320	290	19	5	64	58	3,8	125,8
2.2.Механічне обладнання	500	315	570	5	100	63	114	277
2.3Теплове обладнання	560	680	115	5	112	136	23	271
2.4.Торговельне обладнання	235	289	71	5	47	57,8	14,2	119
2.5.Вимірювальні прилади	67	63	23	5	13,4	12,6	4,6	30,6
3.Меблі, інше офісне обладн.	3 145	912	200	4	786,25	228	50	1 064,25
4.Транспортні засоби	1 005	-	-	5	201	-	-	201
5.Комп'ютери,	1 200	150	50	5	240	30	10	280
6.Телефони	60	4	2	5	12	0,8	0,4	13,2
Разом за рік								9 024,35

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.

План з праці складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу готелю складаємо штатний розпис у таблиці 5.10 з врахуванням особливостей готелю, що проектується та його інноваційних послуг.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	1
Головний бухгалтер	1
Заступник головного бухгалтера	1
Бухгалтер	1
Касир	1
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Адміністратор залу	1
Адміністратор черговий /ресепшійоніст	2
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	1
Маркетолог	1
Адміністратори, які відповідають за окремі напрями	2
Разом адміністративно-управлінський персонал	19
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	3
Кухар IV розряду	5
Бармен	2
Бариста	5
Офіціант	8
Хостес	2
Спеціаліст з бронювання номерів	1
Старша покоївка	1
Покоївки	10
Консьєрж	1
Телефонний оператор	1
Носій багажу	1
Порт'є	1
Працівник хімчистки	2
Головний інженер	1
Майстер з ремонту інженерних систем	1
Майстер з ремонту обладнання	1
Масажист	3
Психолог	1
Викладач з йоги	2
Працівник тренажерного залу	3
Трансфер	1
Разом виробничий (операційний) персонал	58
Допоміжний персонал	
Швейцар	1

Мийник посуду	3
Прибиральниця залу	2
Працівники пральної	2
Начальник служби безпеки	1
Охоронець	2
Гардеробник	2
Комірник	1
Вантажник	2
Разом допоміжний персонал	16
Разом по готелю	93

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за наступним алгоритмом: вибір форми та системи оплати праці для кожної категорії працівників; обґрунтування планового фонду основної заробітної плати; формування системи додаткового стимулювання праці.

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок.

План з праці готелю розробляється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (таблиця 5.11).

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	60 000	60 000	-	-	60 000
Виконавчий директор	1	55 000	55 000	-	-	55 000
Секретар керівника	1	35 000	35 000	-	-	35 000
Головний бухгалтер	1	40 000	40 000	-	-	40 000
Заступник головного бухгалтера	1	27 000	27 000			27 000
Бухгалтер	1	30 000	30 000	-	-	30 000
Касир	1	15 000	15 000	-	-	15 000
Менеджер кадрової служби	1	35 000	35 000	-	-	35 000

Спеціаліст відділу кадрів	1	19 500	19 500	-	-	19 500
Менеджер служби прийому та розміщення	1	30 000	30 000	-	-	30 000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	30 000	30 000	-	-	30 000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	25 000	25 000	-	-	25 000
Адміністратор залу	1	25 000	25 000	-	-	25 000
Адміністратор черговий /ресепшюніст	2	20 000	40 000	-	-	40 000
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	1	24 000	24 000	-	-	24 000
Маркетолог	1	25 000	25 000	-	-	25 000
Адміністратори, які відповідають за окремі напрями	2	22 000	44 000			44 000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	19	-	559 500	-	-	559 500
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	37 000	37 000	-	-	37 000
Шеф-кухар	1	38 000	38 000	-	-	38 000
Кухар V розряду	3	32 000	96 000	-	-	96 000
Кухар IV розряду	5	25 000	125 000	-	-	125 000
Бармен	2	25 000	50 000	-	-	50 000
Бариста	5	23 000	115 000	-	-	115 000
Офіціант	8	21 000	21 000	-	-	168 000
Хостес	2	18 000	36 000	-	-	36 000
Спеціаліст з бронювання номерів	1	18 000	18 000	-	-	18 000
Старша покоївка	1	12 000	12 000	-	-	12 000
Покоївки	10	15 000	150 000	-	-	150 000
Консьєрж	1	11 000	11 000	-	-	11 000
Телефонний оператор	1	8 000	8 000	-	-	8 000
Носій багажу	1	7 000	7 000	-	-	7 000
Порт'є	1	8 000	8 000	-	-	8 000
Працівник хімчистки	2	7 000	14 000	-	-	14 000
Головний інженер	1	13 500	13 500	-	-	13500

Майстер з ремонту інженерних систем	1	9 000	9 000	-	-	9 000
Майстер з ремонту обладнання	1	9 000	9 000	-	-	9 000
Масажист	3	11 000	33 000	-	-	33 000
Психолог	1	20 000	20 000			20 000
Викладач з йоги	2	16 000	32 000	-	-	32 000
Працівник тренажерного залу	3	13 000	39 000	-	-	39 000
Трансфер	1	9 000	9 000	-	-	9 000
Разом по виробничому (операційному) персоналу	58	-	1 057 500	-	-	1 057 500
Допоміжний персонал						
Швейцар	1	8 000	8 000	-	-	8 000
Мийник посуду	3	6 500	19 500	-	-	19 500
Прибиральниця залу	2	6 500	13 000	-	-	13 000
Працівники пральної	2	6 500	13 000	-	-	13 000
Начальник служби безпеки	1	12 000	12 000	-	-	12 000
Охоронець	2	6 500	13 000	-	-	13 000
Гардеробник	2	6 500	13 000	-	-	13 000
Комірник	1	6 500	6 500	-	-	6 500
Вантажник	2	6 500	13 000			13 000
Разом допоміжний персонал	16		111 000	-	-	111 000
Разом місячний фонд основної заробітної плати			1 728 000	-	-	1 728 000
Разом річний фонд основної заробітної плати			20 736 000	-	-	20 736 000

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

Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків.

У таблиці 5.12 представлено планування преміального фонду готелю.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2023 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл. 5.11×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		% (здобувач назначає самостійно)	тис. грн.
1	2	3	4
Адміністративно-управлінський персонал	6 714, 000	30	2 014, 200
Виробничий (операційний) персонал	12 690, 000	25	3 172, 500
Допоміжний персонал	1 332, 000	20	266, 400
Разом	20 736, 000	-	5 453, 100

Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл.5.13)

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	93	93
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	19	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	58	58
Допоміжний персонал	осіб	16	16
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	1 728,000	20 736, 000
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	559, 500	6 714, 000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1 057, 500	12 690, 000
Допоміжний персонал	грн.	111, 000	1 332, 000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	454, 425	5 453, 100
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	167, 850	2 014, 200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	264, 375	3 172, 500
Допоміжний персонал	грн.	22, 200	266, 400

Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	2 182, 425	26 189, 100
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	727, 350	8 728, 200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1321, 875	15 862, 500
Допоміжний персонал	грн.	133, 200	1 598, 400
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	23, 449	281, 387
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	38, 281	459, 378
Виробничий (операційний) персонал	грн.	22, 790	273, 491
Допоміжний персонал	грн.	8, 325	99, 900

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).

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупнних товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупнних товарів закладу ресторанного господарства наведено в таблиці 5.14.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства на 2023 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	4	5= 4/100	6= 3/(одиниця + 5)
1	Продукція власного виробництва	91 276, 200	70	0,7	53 691, 882
	Фірмові страви	10 962, 000	70	0,7	6 448, 235
	Холодні страви та закуски	18 900, 000	70	0,7	11 117, 647
	Гарячі закуски	5 859,000	70	0,7	3 446, 470
	Супи	22 593, 600	70	0,7	13 290, 352
	Основні страви	29 160, 000	70	0,7	17 152, 941
	Гарячі напої	2 214,000	70	0,7	1 302, 352
	Холодні напої	1 587, 600	70	0,7	933, 882

2	Закупні товари	40 849, 920	60	0,6	25 531, 200
	Холодні напої	3 150, 000	60	0,6	1 968, 750
	Десерти і кондитерські вироби	5 167,800	60	0,6	3 229,875
	Хліб та хлібобулочні вироби	745, 560	60	0,6	465, 975
	Алкогольні напої, пиво	31 786, 560	60	0,6	19 866, 600
	Разом за рік	132 126, 120			79 223,082

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат (дані табл. 5.13).

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

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 5.9.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в таблиці 5.15.

Таблиця 5.15 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2023 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	105 152,9	0,168	17, 665
Опалення, Г/ккал	372,8	1654,41	616, 764
Води, в тому числі	16175,93	-	1 099, 884
холодної, м ³	8 087,97	38,10	308,152
гарячої, м ³	8 087,97	97,89	791, 732
Разом	-	-	1 734, 313

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів. До швидко зношувальних малоцінних предметів у готелі належать

матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі таблиці 5.16.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3	4=1×2×3
Адміністративно-управлінський персонал	19	2	2 000	76, 000
Виробничий персонал	58	3	1 700	295, 800
Допоміжний персонал	16	3	1 300	182, 000
Разом	93	-	-	553, 000

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, наводиться у вигляді таблиці 5.17.

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, штук	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3=1×2	4	5=3×4
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	76	3	228	2950	672, 600
2.Столові набори	76	3	228	1000	228, 000
3.Скляний посуд	76	3	228	680	155, 040
4. Кухонний посуд	76	2	152	1500	228, 000
5. Столова білизна	76	2	152	2200	334, 400
Разом	-	-	-	-	1 618, 040

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі:

1. Збір за першу реєстрацію транспортного засобу (з 1 січня 2023 року становить **2684 грн. за кожен транспортний засіб**):

$$2684 \text{ грн} \times 5 = 13,420 \text{ тис. грн.}$$

2. Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка станом на 01.01.2023р становить 6700грн.):

$$6700 \times 19 \times 0,00075 = 95,475 \text{ тис.грн.}$$

3. Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями (становить 8 000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат):

$$8\,000 \times 3 = 24,000 \text{ тис.грн.}$$

Всього податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають:

$$13,420 + 95,475 + 24,000 = 132,895 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 8. Витрати на охорону складають 0,03% доходу підприємства, що дорівнює:

$$197\,859,720 \times 0,0003 = 59\,357,916 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 9. Інші поточні витрати:

На рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; на Інтернет слід визначити в обсязі 16% від доходу готелю:

$$197\,859,720 \times 16/100 = 31\,657,555 \text{ тис. грн.}$$

Також до цієї статті слід включити витрати на закупівлю сировини для приготування страв та виробів для персоналу, а також для споживачів на сніданок, у яких дана послуга включена у проживання. Дані витрати становитимуть 5% від доходу готелю:

$$197\,859,720 \times 5/100 = 9\,892,986 \text{ тис. грн.}$$

Крім того, до складу цієї статті включили витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг):

$$197\,859,720 \times 1/100 = 1\,978,597 \text{ тис. грн.}$$

У сумі поточні витрати дорівнюють:

$$31\,657,555 + 9\,892,986 + 1\,978,597 = 43\,529,138 \text{ тис. грн}$$

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в таблиці 5.18.

Таблиця 5.18– Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1	2	3
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	див. табл. 5.14	79 223,082
2.Витрати на оплату праці.	див. табл.5.13	26 189, 100
3.Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (п.2). 22%	5 761, 602
4.Амортизаційні відрахування.	див. табл. 5.9	9 024, 35
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	див. табл. 5.15	1 734, 313
6.Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів	Разом табл. 5.16 +Разом табл. 5.17	2 171, 000
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		132, 895
8.Витрати на охорону	0,03% доходу підприємства	59, 357
9.Інші поточні витрати діяльності		43 529, 138
Разом витрати готелю		167 824, 837

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.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту закладаємо певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначаємо

прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (від 7 до 15%) (таблиця 5.19).

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік

№ п/п	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1	Операційні доходи готелю, тис.грн.	Див. табл. 5.7.	197 662, 120
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7% до 15%	10
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1.	19 766, 212

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

Таблиця 5.20.– Планування основних результатів діяльності готелю на 2023 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності	Див. табл. 5.7	197 859, 720
2	Поточні витрати	Див. табл.5.18	167 824, 827
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	30 034,893
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована в абсолютному значенні відносно п.3. (18%)	5406, 280
5	Чистий прибуток можливий	п.3-п.4.	24 628, 613
6	Рентабельність операційної діяльності,%	(п.5/п.1)×100%	12,4
7	Цільовий необхідний прибуток	Див. табл.5.19	19 766, 212
8	Чистий прибуток плановий	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим.	24 602, 805
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20) 9-15 років	9

Аналіз та висновки стосовно результатів розрахунків, що наведені у таблиці 5.20 наведено нижче.

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 разі можливий прибуток приймають як остаточний плановий показник.
2. ***Висновки щодо рентабельності операційної діяльності готелю.*** Рівень рентабельності проєктованого готелю дорівнює 12,4%, що є достатньо хорошим показником для готельного підприємства для перших років діяльності.
3. ***Висновки щодо періоду окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень).*** Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9 років означає, що при розробці готелю були зважені всі доходи та витрати. Якість готелю відповідає ціні за послуги. Термін окупності та рентабельність відповідають українським та європейським нормам. Розроблений проєкт дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проєктується

Готель, що проєктується, розташовуватиметься в м. Бориспіль, вул. Дорошенка, 26.

Заклад розміщення рекреаційного типу пропонуватиме своїм відвідувачам відвідати сеанси йоготерапії, поринути у світ медитацій. Також можна буде попаритись в сауні, або ж відпочити в чані з цілющими травами. На території готелю буде знаходитись кабінет кваліфікованого масажиста, з різними техніками та видами масажу. Також в готелі буде можливість отримати комплексну психологічну допомогу, передбачено індивідуальні консультації професійного психолога.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
<i>Обладнання для кабінету психолога</i>			
Крісло	Halmar	1	4 000
Стіл	ABBETVED	1	3 000
Стілець	Halmar	1	2 000
Стелаж	StepLoft	1	3 000
Диван	RoyalSun	1	8 000
Ноутбук	Hyundai	1	11,000
Разом: обладнання для кабінету психолога			31 000
<i>Обладнання для масажного кабінету</i>			
Масажна кушетка	Комфорт	1	3, 000
Стіл	ABBETVED	1	3, 000
Стілець	Halmar	3	2, 000
Стелаж	StepLoft	1	3, 000
Журнальний стіл	Nord Cama	1	2, 000
Разом: обладнання для масажного кабінету			13, 000
<i>Обладнання залу йоготерапії</i>			
Каремати	-	25	10, 000
Спортивний інтентар		25	10, 000
Журнальний стіл	Nord Cama	1	2, 000
Стелаж	StepLoft	1	3, 000
Ноутбук	Hyundai		11, 000
Разом: обладнання залу для йоготерапії			36, 000
<i>Обладнання кімнати з сауною</i>			
Стіл	ABBETVED	1	3, 000
Стілець	Halmar	4	2, 000
Шафа для роздягальні (на 4 секції)	KSV	4	28, 000
Сауна	Welliss	1	104, 000
Разом: обладнання кімнати з сауною			137, 000
<i>Обладнання кімнати з чаном</i>			
Чан	ЗПчан	1	22, 000
Разом: обладнання кімнати з чаном			22, 000
Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації			239, 000
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			
Робітники фізкультурно-оздоровчого призначення			153, 000 x 12 = 1 836, 000
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			2 075, 000

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

	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
		Перший рік
1.	Дохід від інноваційної діяльності	3 445, 000
2.	Витрати на впровадження інновації	2 075, 000
3.	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	1 370, 000
4.	Податок на прибуток	246, 600
5.	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	1 123, 400
6.	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	32,6
7.	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	$239 / 32,6 = 7,3$

Отже, термін окупності обладнання та меблів, що необхідні для відвідування сеансів масажу, йоги, психолога та сауни/чану – складатиме 7,3 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У кваліфікаційній роботі вдалося виконали основні завдання для досягнення поставлених цілей. Тобто було проаналізовано існуючий ринок готельних послуг у місті Бориспіль та визначено місце для будівництва готельного підприємства. Майбутнє розташування готелю вписується в міську структуру в цілому, володіє низкою переваг: приємні краєвиди з вікон, близькість до міського парку, транспортних вузлів, пам'яток архітектури, торгових центрів.

У першому розділі було розглянуто запровадження wellness-туризму, який має на меті оздоровити населення, привчити до більш здорового способу життя. Тому в закладі створено зали для заняття йогою, ресторан буде пригощати відвідувачів здоровим, збалансованим харчуванням і матиме вегетаріанське меню.

Окрім цього, в закладі буде чан і сауна. Гості готелю, а також місцеве населення матимуть змогу відвідати їх та насолодитись проведенням часом.

Також унікальний дизайн самого закладу є новинкою для місцевості, у якій планується створення нового засобу розміщення. Багато світла та зелені, природна палітра кольорів, екологічність текстилю та декору, мінімум меблів, функціональність аксесуарів, природна натуральність матеріалів.

Всі ці інновації мають на меті оздоровлення і підтримання такого ж способу життя. Для українського ринку такі заклади є унікальними, так як не так давно почали з'являтися на її теренах, але вже набирають чималої популярності. Ресторан готелю буде славиться не тільки гарною подачею, а й дуже смачними стравами.

У третьому організаційно-технологічному розділі охарактеризували усі приміщення готельного підприємства. Також Проектуючи заклад ресторанного господарства, ми насамперед визначились із умовами харчування та тарифним планом, склали меню, виробничу програму основного закладу ресторанного господарства. На основі даних розрахунків визначилися зі складом та площею виробничих, складських, службово-побутових, торговельних приміщень та розмістили їх, дотримуючись усіх рекомендацій: без шляхів перетинання брудного та чистого посуду, з чітким зонуванням приміщень тощо.

Що стосується додаткових послуг, пропонуємо надавати послуги фізкультурно-оздоровчого, культурно-дозвілєвого характеру тощо. Тому ми спроектували основні та допоміжні приміщення: тренажерний зал, масажний кабінет, приміщення з чаном та сауною, роздягальня з санвузлом для чоловіків та жінок окремо, кімната для інструкторів, технічні приміщення тощо. Блок фізкультурно-оздоровчих груп приміщень спроектований на першому поверсі готелю неподалік до приймально-вестибюльної групи приміщень, а також поруч із вертикальними комунікаціями. Блок приміщень культурно-дозвілєвого призначення (окрім дитячої ігрової кімнати) буде знаходитись на другому поверсі поруч із вертикальними комунікаціями.

У четвертому інженерно-технічному розділі охарактеризували інженерні системи засобу розміщення, а також навели пропозиції щодо дизайну готельного підприємства.

У п'ятому економічному розділі ми розрахували та зробили висновки щодо співвідношення можливого прибутку та цільового. Отримані результати свідчать, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки.

Також зробили висновки щодо рентабельності операційної діяльності готелю. Рівень рентабельності проектного готелю дорівнює 12,4%, що є дуже гарним показником для готельного підприємства для перших років діяльності.

Важливим показником є і період окупності інвестиційного проекту, який дорівнює 9 років означає, що у розробленому проекті 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.

Можемо зробити висновок, що вдаль розміщення, запровадження інноваційних рішень, врахування побажань споживачів, створення комфортабельних умов для проживання допоможуть стати готелю одним із лідерів у місті Бориспіль та Київській області.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В. Архіпов – К. : Інкос, 2007 – 280 с.
2. Билим О.С. Управління розвитком туризму сфери оздоровлення. – Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 Менеджмент. – Херсонський національний технічний університет, Херсон, 2021.
3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
4. Бурій С.А. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. №5. Т.2. С.201-205.
5. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. - [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с.
6. «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади»: ДБН В.2.2-16:2019 – 99 с
7. 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
8. Величко В. В. Організація рекреаційних послуг: навч. посібник / В. В. Величко; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х.: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2013. – 202 с
9. Внутрішній водопровід та каналізація частина І. Проектування частина ІІ. Будівництво: ДБН В.2.5-64:2012. – 134 с
10. Головка О.М. Організація готельного господарства: Навч. посібник / Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. //За ред. О.М. Головка. - К.: Кондор, 2011. - 410 с
11. Горобець А. О. Вітаміни і мікроелементи як специфічні регулятори фізіологічних та метаболічних процесів в організмі дітей та підлітків / А. О. Горобець // Український журнал перинатологія і педіатрія. - 2019. 75 с

12. Дробот В.І. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів: монографія/ за ред. чл.-кор. НААН В.І. Дробот. – К.: Кондор-Видавництва, 2016. – 242 с.
13. Інноваційні ресторанні технології [Електронний ресурс]: конспект 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. Сильчук, І.В. Дочинець – К.: НУХТ, 2019. – 148 с.
14. Кравченко В.С., Саблій Л.А., Давидчук В.І., Кравченко Н.В Інженерне обладнання будівель. .- К.: Видавничий дім Професіонал, 2008. – 480 с.
15. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
16. Лук'янов, В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування [Текст] : навчальний посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – К. : Кондор, 2012. – 344 с.
17. Мазаракі А.А.: 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.
18. Мазаракі А.А.: Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
19. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування: Підручник / Мальська М.П., Пандяк І.Г. — К., 2011. — 366 с. 11.
20. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472.
21. Мендела І.Я. Планування інноваційних стратегій підприємствам
21. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2020 – 77 с

22. Мостова, Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник [Текст] / Л.М. Мостова, О.В. Новикова – К.: Ліра- К, 2010. – 388с.
23. Наскільки важливий для продажів дизайн закладу? – Режим доступу: <https://skyservice.pro/>
24. Організація ресторанного господарства. Модуль1 [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська. – К.: НУХТ, 2018. – 121 с.
25. Особливості дизайну інтер'єру кафе і ресторанів – Режим доступу: <https://designprof.com.ua>
26. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства: Навч.посіб. / С.Ф.Прокопивний - Київ, 2001. – 528 с.
27. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення: ДБН В.2.5-23:2010 – 169 с
28. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344
29. Рябєв А. А. Конспект лекцій з дисципліни „Матеріально технічна база готелів і туркомплексів” (для студентів 2-го курсу денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа) / А. А. Рябєв; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 192 с.
30. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.
31. Скальний І.А. Нутрициология: основные понятия и термины: терминологический словарь / А. В. Скальный, И. А. Рудаков, С. В. Нотова и др. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. – 49 с
32. Тарасенко І.І. інженерне та технологічне обладнання. Консп. Лекцій, Київ, 2016

33. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: Навч. посіб. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 179 с
34. Фоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія К.: Центр навчальної літератури, 2007. - 312 с.
- 35.Шумило, Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с
36. Якобчук Р.Л., О.А. Єщенко. Інженерне обладнання будівель: Курс лекцій для студентів за напрямом підготовки 6.140101 “*Готельно-ресторанна справа*” денної форми навч. – К.: НУХТ, 2011. - 227 с.
37. Sleep‘n Charge: EV charging for Green Hotels. – Режим доступу: <https://ecobnb.com/>
38. Why your hotel should offer a charging station – Режим доступу: <https://ecobnb.com/>
- 39.UNWTO report «Exploring Health Tourism 2018». World Tourism Organization (UNWTO). – Режим доступу: <https://www.unwto.org/>
- 40.7 stunning restaurants with plant-filled interiors. – Режим доступу: <https://designwanted.com/>

ДОДАТКИ

Від «14» лютого 2023 р.

ДОВІДКА

Видана Сильчук Тетяні Анатоліївні, доктору технічних наук, професору кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, Кирпіченковій Оксані Миколаївні, кандидату технічних наук, доценту кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, Друзь Тетяні Павлівні, магістранту Національного університету харчових технологій про те, що їх стаття на тему «Wellness-туризм як сервісна інновація індустрії гостинності» прийнята та буде опублікована у Випуску 79/2023 науково-практичного журналу «Причорноморські економічні студії».

Фахова реєстрація видання у ДАК України відповідно до Наказу МОН України від 28 грудня 2019 року № 1643 (Додаток 4).

Головний редактор

The image shows a handwritten signature in blue ink over a circular official stamp. The stamp contains the text "ПРИЧОРНОМОРСЬКИЙ НАУКОВО-ПОСЛІДНИЙ ЖУРНАЛ ЕКОНОМІКИ ТА ІННОВАЦІЙ" (Black Sea Economic Studies Journal) and "ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ ТА ІННОВАЦІЙ" (Institute of Economics and Innovation) around a central emblem.

Шапошников К. С.

Сильчук Т.А.

Д.Т.Н.,

професор кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

Sylchuk Tetiana

National University of Food Technologies

Кирпиченкова О.М.

К.Т.Н.,

доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

Kyrpichenkova Oksana

National University of Food Technologies

Друзь Т.П.

магістрант кафедри готельно-ресторанної справи,

Національний університет харчових технологій

Druz Tetiana

master's student of the Faculty of Hotel-Restaurant and Tourism Business

The National University of Food Technologies

WELLNESS-ТУРИЗМ ЯК СЕРВІСНА ІННОВАЦІЯ

ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

WELLNESS TOURISM AS SERVICE INNOVATION

OF THE HOSPITALITY INDUSTRY

У статті сформулювало дефініцію «wellness», як концепції здорового способу життя, гармонійного поєднання фізичного та ментального здоров'я, правильного харчування, розумних фізичних навантажень, відмови від шкідливих звичок тощо. Виокремлено основні ознаки wellness-туризму як сучасної сервісної інновації.

Розглянуто взаємопов'язані стани людини, що дозволяють комплексно сформулювати wellness-концепцію. Визначено особливості, функціональне

спрямування й тенденції розвитку wellness-туризму в індустрії гостинності. Встановлено, що сервісні wellness-інновації здійснюють профілактичний вплив на стан здоров'я людини. Обґрунтовано, що wellness-туризм як інноваційний напрям рекреаційної індустрії активно інтегрується в ринкове середовище відповідно до нових запитів та потреб суспільства.

Ключові слова: wellness-туризм, wellness-концепція, wellness-інновація, wellness-стан, індустрія гостинності, здоровий спосіб життя, релаксація.

The article defines the essence of "wellness" as a concept of a healthy lifestyle, a harmonious combination of physical and mental health, proper nutrition, reasonable physical exertion, and giving up bad habits. The main features of wellness tourism as a service innovation are highlighted. Interrelated states of a person, which allow to form the concept of wellness, are considered. The features and trends of the development of wellness tourism in the hospitality industry are determined. It has been established that service wellness innovations have a preventive effect on human health. It is substantiated that wellness tourism as an innovative direction is actively integrated into the market environment in accordance with new requests and needs of society.

Wellness tourism has a special organization and, accordingly, stages of implementation, because it is mainly carried out by healthy people who do not need medical supervision. The main motive and purpose of such tourism is to strengthen and preserve health. Most experts note that wellness tourism not only prevents diseases, but also promotes the development of mental qualities of the human personality. The main goal of wellness services is the prevention and prevention of diseases, as well as maintaining physical activity, achieving an anti-aging, anti-stress effect. This is the main difference from health services of medical tourism.

Today, the transformation of recreational tourist complexes is due to the following reasons. A healthy lifestyle becomes a priority. The number of people who want to maintain good physical shape is increasing. For example, to restore your body with the help of anti-stress or anti-aging programs. They cover not only classic recreation courses, but also various means for relaxation. The second reason is the reorientation of budget support for recreational tourist establishments. Due to the unstable economic and political situation, traditional financial support from the state is being reduced. This

forces sanatorium-type establishments to improve their product in order to enter new segments of the consumer market and attract additional customers.

Key words: *wellness tourism, wellness concept, wellness innovation, wellness state, hospitality industry, healthy lifestyle, relaxation.*

Постановка проблеми. Стрімка урбанізація, технологізація, погіршення стану екології, економічна нестабільність, воєнні дії зумовлюють потребу сучасної людини у відновленні фізичних сил та психоемоційного стану. Все це обумовлює швидкі зміни рекреаційної системи як складової туристичної індустрії. І така трансформація дійсно відбувається, прикладом якої є збільшення в туристично-рекреаційному середовищі сегменту wellness-туризму.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження wellness-туризму, як сучасної сервісної інновації в індустрії гостинності можна розглядати в межах рекреалогії, власне значною мірою формування та функціонування системи wellness спирається на її теоретичну базу. У 1959 році американський лікар Хальберт Л. Данн ввів поняття «wellness» та вперше сформулював основні принципи здорового способу життя. У 1960-і роки категорія «wellness» набула популярності спочатку в професійних колах, а потім поширилася серед американського суспільства, завдяки численним публікаціям таких вчених як Х. Данн, Дж. Тревіс та Г. Хеттлер.

Деякі аспекти дослідження розглядалися у науково-популярних, медичних та рекламно-інформаційних виданнях іноземних авторів: К. Робертса, Х-П. Файта, Дж. Пілатес. Науковці висвітлюють конкретні способи вирішення проблем впровадження в рекреаційну діяльність туристичної індустрії інноваційних підходів, через впровадження арт-терапії та wellness-технологій.

Оскільки поняття «wellness» увійшло в науковий обіг відносно недавно, теоретичні дослідження українських вчених, пов'язані з вивченням ключових понять wellness-концепції не є численними. Різні аспекти розвитку wellness-туризму у країнах Європи та України були розглянуті у працях таких вітчизняних вчених, як А. Парфіненко, В. Стафійчук, Н. Фоменко. У своїх дослідженнях вчені акцентують увагу на сутності wellness-концепції, термінологію, різні підходи до класифікації, тенденції та нові напрямки wellness-індустрії.

Незважаючи на велику кількість праць з досліджуваної проблематики, слід зазначити, що особливості розвитку туристичної сфери регіонів України, зокрема, туризму сфери оздоровлення, залишаються недостатньо розкритими.

Постановка завдання. Метою дослідження є теоретичне обґрунтування особливостей wellness-туризму, як сервісної інновації в індустрії гостинності, аналіз перспектив застосування wellness-інновацій в туристичній галузі.

Виклад основного матеріалу дослідження. Очевидно, що кожна суспільна система потребує розвитку, який вона проходить шляхом оновлення. Цей процес супроводжують зміни всіх ключових елементів: принципів, методів, цілей, усталених взаємозв'язків, звичних тенденцій. Для відображення розвитку послуговуються поняттями «нове», «новина», «новація», «інновація», «нововведення».

Тож, інновацію визначають як результат певної діяльності, що спрямована на створення й використання нововведень, у вигляді вдосконалених чи нових товарів, виробів або послуг, виробничих технологій, методів управління. Це все безумовно сприяє розвитку й підвищенню економічної ефективності виробництва та споживання, забезпечуючи позитивний ефект на суспільство. «Інновація» як теоретичне поняття об'єднують такі головні компоненти: стратегію, креатив, реалізацію, прибуток.

Розвиток сучасної індустрії гостинності має на меті створення інноваційних технологій, задля залучення більшої кількості споживачів, ефективному зростанню продажів, завоюванню довіри гостей, формуванню позитивного іміджу закладу [2]. Важливо додати, що готельний бізнес функціонує в умовах жорсткої конкуренції. Саме тому, постійне удосконалення та впровадження нових трендів, технологічних новинок – це основна умова створення конкурентноспроможних послуг в умовах ринкового середовища.

На сьогодні, трансформація туристичних комплексів рекреаційного призначення зумовлена наступними причинами. Пріоритетним стає здоровий спосіб життя. Збільшується кількість людей, які хочуть підтримувати гарну фізичну форму. Наприклад, відновлювати свій організм за допомогою антистресових чи антивікових програм. Вони охоплюють не тільки класичні курси рекреації, а й

різноманітні засоби для релаксації. Друга причина – переорієнтації бюджетної підтримки туристичних закладів рекреаційного спрямування. Традиційна фінансова підтримка з боку держави, у зв'язку із нестабільною економічною та політичною ситуацією, скорочується. Це змушує заклади санаторного типу вдосконалювати свій продукт, аби вийти на нові сегменти споживчого ринку й залучити додаткових клієнтів.

Однією із нових форм роботи для більшості українських оздоровчих закладів, що не потребують суттєвих перебудов це – wellness-тури вихідного дня. Декілька денні SPA-пакети для оздоровлення, релаксації вже давно завоювали свою популярність. Така форма роботи курортного закладу приваблива для клієнтів в будь-яку пору року та не залежить від сезонного попиту.

Завдяки такій альтернативі традиційному оздоровчому туризму, термін перебування на курорті може бути гнучким, тобто не передбачати фіксованих курсів лікування, на відміну від лікувального-оздоровчого. Для SPA та wellness-туризму притаманною є менша залежність від сезонних та кризових тенденцій.

Разом з тим, переорієнтація туристичного ринку послуг з групового на індивідуальний обов'язково має відповідати високим критеріям якості обслуговування, професійної кваліфікації персоналу та належної туристичної інфраструктури. Тому зростає необхідність впровадження нових послуг і технологій під час організації рекреаційної діяльності. Це необхідно для створення якісного конкурентоспроможного продукту індустрії гостинності.

Окрім того, внутрішній туризм значно перевищує за обсягом в'їзний. Все більше українців хочуть поєднувати відпочинок з оздоровленням та комплексним доглядом за тілом. Традиційні санаторні курорти перестають бути місцем лікування й відпочинку переважно осіб похилого віку. Сьогодні це – багатoproфільні центри оздоровлення, які спрямовують свою діяльність на нові цільові групи споживачів. До прикладу, активно зростає інтерес чоловіків до wellness-програм омолодження, естетичного догляду за тілом. Часто туристи, що піклуються про себе, прагнуть поєднувати оздоровчі процедури зі звичайною туристичною або діловою активністю: відвідуваннями визначних пам'яток і ресторанів, шопінгом і бізнес-

переговорами. Wellness-туризм як сервісна інновація активно інтегрується в ринкове середовище відповідно до нових запитів та потреб населення.

Переклад слова *wellness* дослівно означає – «чудове самопочуття» або «благополуччя» (від «*be well*»). Це концепція здорового способу життя, гармонійне поєднання фізичного та ментального здоров'я, правильного харчування, розумних фізичних навантажень, відмови від шкідливих звичок. Уперше це поняття практично застосував американський лікар Хальберт Данн у 1959 році.

Тож схиляємось до такого трактування терміну wellness-туризм, що була запропонована Всесвітньою туристичною організацією UNWTO: «Wellness-туризм – це вид туристичної діяльності, ціль якої – поліпшити й збалансувати всі основні сфери людського життя, включно з фізичним, емоційним, професійним та духовним станом» [3]. Основною мотивацією для wellness-туриста – це профілактичні заходи, що поліпшують самопочуття, таких як фітнес, здорове харчування, розслаблення, догляд за тілом і лікувальні процедури.

До речі, Центр досліджень та навчання реабілітації (RRTC) при Бостонському університеті розглядає такі взаємопов'язані wellness-стани сучасної людини [3]:

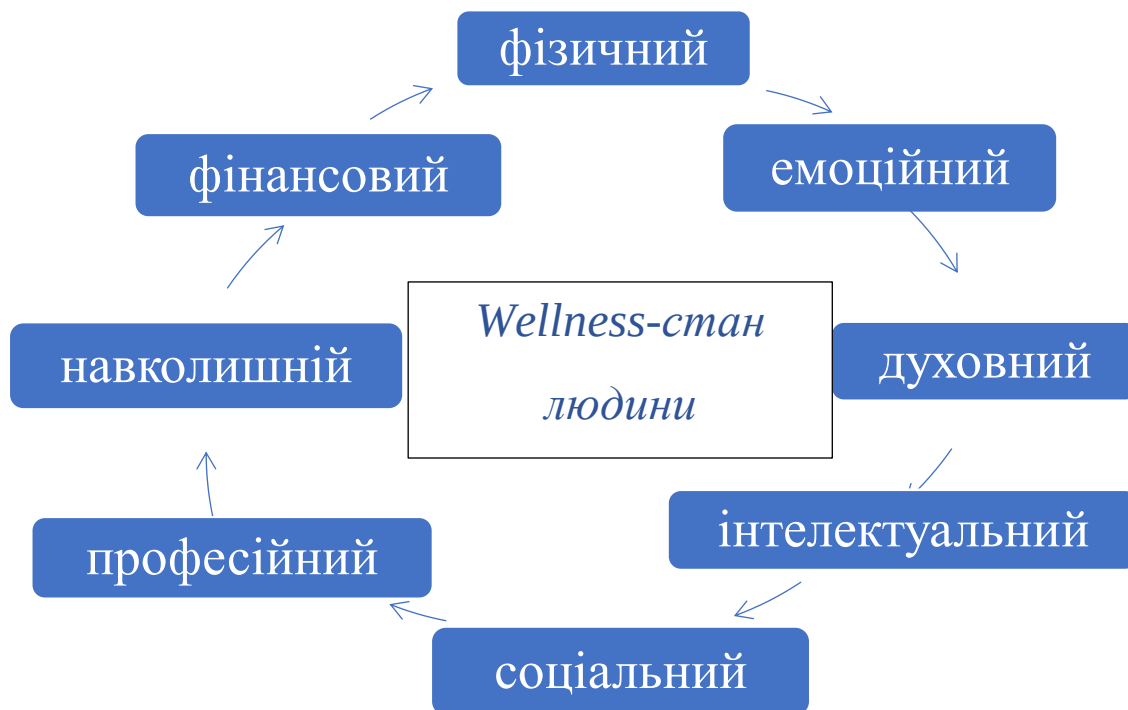


Рисунок 1. Wellness-стани сучасної людини

Задля детального аналізу wellness-туризму доцільно розглянути ті критерії, що безпосередньо впливають на специфіку його ознак. Це – мотив та цілі подорожі,

передбачені туристичні послуги, провайдери послуг, специфічні туристично-рекреаційні ресурси, кваліфікаційний рівень знань персоналу, наявність додаткових послуги.

Отже, на підставі ключових факторів пропонуємо розглянути характерні ознаки wellness-туризму як сервісної інновації (табл. 1):

Таблиця 1. Основні ознаки wellness-туризму

<i>№з/п</i>	<i>Критерії оцінки</i>	<i>Характеристика ознак</i>
1.	Мотивація	Профілактика та збереження душевного здоров'я, досягнення гармонійного стану душі і тіла;
2.	Цілі вибору подорожі	Зняття стресу, відпочинок, формування здорового способу життя;
3.	Туристичні послуги	SPA-послуги - оздоровлення з використанням природних і штучних чинників, з переважанням водних процедур; wellness-послуги – підтримка і збереження душевного і фізичного здоров'я, позбавлення від стресів, досягнення гармонійного стану душі і тіла; fitness-послуги – інтенсивні тренування, тематичні заняття і здорове харчування
4.	Провайдери оздоровчих послуг	Курортні та оздоровчі організації; SPA-центри
5.	Специфічні туристично-рекреаційні ресурси	Аюрведичні практики, ароматерапія, прийоми психологічного розвантаження, термальні та мінеральні води;
6.	Кваліфікаційний рівень знань персоналу	Фахівці з медичною освітою і зі спеціалізацією Wellness, SPA, Fitness, які мають набір знань в області психосоматичних і ментальних аспектів, медицини, масажу, косметології;
7.	Додаткові послуги, що сприяють реалізації та споживанню туристичних послуг	Прокат спортивно-оздоровчого інвентарю; поставка товарів та послуг культурно-розважального призначення.

Джерело: складено з використанням [1]

Наведений аналіз категорій дозволяє дійти висновку, що wellness-туризм – це окремий тип туризму, що має свої особливості організації та реалізації. Як сервісна інновація індустрії гостинності здійснюється в основному практично здоровими людьми або такими, що мають невеликі відхилення від норми, не потребують медичного обстеження. Головним мотивом і метою такого туризму є зміцнення й збереження здоров'я. Експерти відзначають, що він не тільки слугує профілактиці захворювань, але й сприяє гармонії й стійкості людини.

Wellness-туризм є принципово новою течією, розрахованою на фізично й ментально здорових людей, спрямованою на підтримання загального здоров'я та соціального благополуччя.

У сучасних умовах ринкових відносин основна увага зосереджується на якості оздоровчого процесу, що передбачає впровадження нових методів профілактичного лікування й оздоровлення, реабілітації, використання сучасних технологій діагностики, вивчення та застосування нетрадиційних методів медицини. При розробці інноваційних підходів розвитку треба враховувати, що споживач приймає рішення про придбання путівки не тільки керуючись спеціалізацією закладу та ціною, а й сервісним обслуговуванням, кваліфікацією персоналу, іміджем закладу, пропозиціями культурно-розважального відпочинку.

В Україні ринок wellness-послуг знаходиться на стадії формування і орієнтований переважно на внутрішнього споживача, на преміум-сегмент. Хоча в 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.

Пропонуємо детально розглянути сервісні інновації, які сприятимуть розвитку туричного ринку wellness-послуг:

- Wellness-центри – інноваційні осередки поліфункціонального рекреаційного призначення вищого класу. Інтегрують взаємодію наступних програм: догляд за тілом та обличчям шляхом естетичних, косметичних і SPA-процедур, різних видів масажу тощо, догляд за тілом за допомогою фітнес програм (басейн, кардіо

тренування, функціональний тренінг); догляд за тілом за допомогою спеціалізованих фітнес-програм (йога, тайчи, медитація, пілатес, аюрведа тощо); рекомендації щодо харчування (дієтичне меню, питний режим, харчові добавки, спортивне харчування, вітаміни); детокс-програми очищення організму; відновлювальні, антивікові процедури; контроль стресу (антистресові програми). До прикладу, інноваційними продуктами у wellness-центрах України є чани для купання на відкритому повітрі у воді з мінеральними речовинами та ефірними маслами.

- SPA-готелі – це комплекс рекреаційних процедур, які спрямовані на омолодження та оздоровлення організму людини: тілесного і душевного» [3]. У терапії використовуються морські водорості, спеціальні лікувальні грязі, водні процедури. Організм звільняється від надлишкових шлаків, активізуються процеси обміну речовин. У всьому світі ця методика здобула популярність, завдяки можливості швидко зняти напругу, вилікувати стрес і відновити сили без медичної допомоги.

- Фітнес-центри та аквапарки – переважна більшість з них надають інноваційні wellness-послуги: сауни, парні і зони релаксації, послуги таласотерапії (терапія морською водою), гідромасажні ванни і басейни, басейни на відкритому повітрі, водні потоки тощо.

- Плавальні басейни для аква-фітнесу, гравітаційних компресів на хребет та шию, процедур та тренування для зниження ваги, флотаційної терапії (резервуари, кімнати та басейни).

- Процедури східної культури – йога, медитація, поліпшення духовного, фізичного, емоційного самопочуття. Приваблюють туристів сучасна архітектура та дизайн. Це інноваційні житлові території зеленого, еко-дизайну, використовують відновлювані джерела енергії. Такі туристичні заклади розміщення нерідко пропонують власні товари з вторинної сировини, переробляють воду, сортують сміття тощо.

- Освітні центри, де експерти можуть обмінюватися практичним досвідом проводити спеціалізовані семінари та конференції.

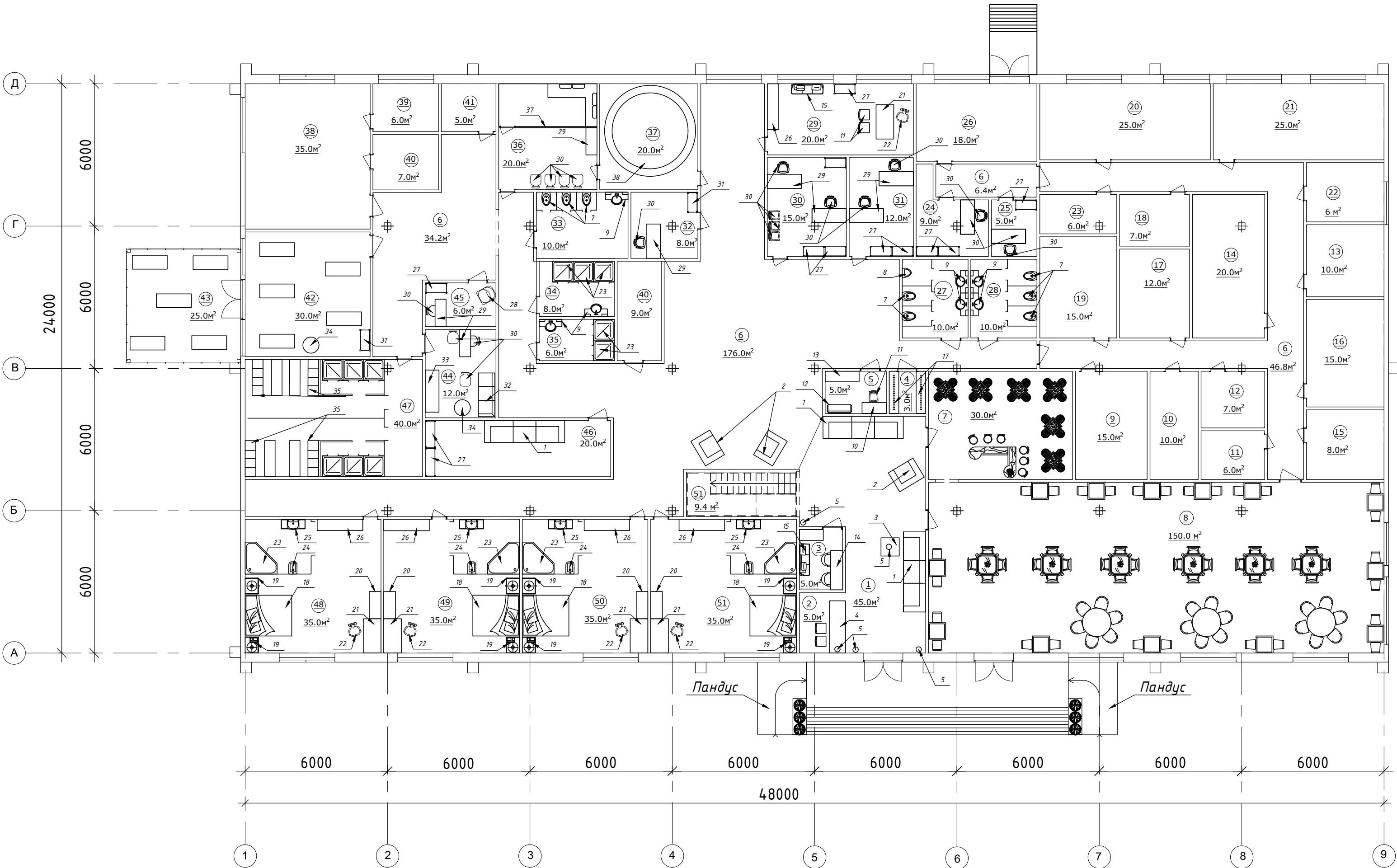
Висновки з проведеного дослідження. Проаналізовано основні ознаки wellness-туризму як інноваційного напрямку туристичної галузі. З'ясовано, що такий перспективний інноваційний вид рекреаційної діяльності функціонує на межі туристичної індустрії та нетрадиційної медицини і, безумовно, є важливою складовою туристично-рекреаційного розвитку. Підтверджено, що ефективна організація wellness-послуг має динамічне зростання, визнана пріоритетним напрямком економічного розвитку.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Билим О.С. Управління розвитком туризму сфери оздоровлення. – Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 Менеджмент. – Херсонський національний технічний університет, Херсон, 2021. 233 с.
2. Бурій С.А. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки.* 2014. №5. Т.2. С.201-205.
3. Інноваційні ресторанні технології: конспект 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. Сильчук, І.В. Дочинець – Київ : НУХТ, 2019. – 148 с.
4. Лубцов А.М., Приймак Т.Ю. Інноваційні тенденції wellness туризму. *Міжнародний мультидисциплінарний науковий журнал «ЛЮГОΣ. Мистецтво наукової думки»,* №10. URL: https://www.researchgate.net/publication/339038581_INNOVACIJNI_TETENT_EN_WELLNESS_TURIZMU
5. Шаповалова О.О., Сапа Ю.А., Сучасні тенденції розвитку «spa» і «wellness» туризму. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.* 2013. с.154-158
6. UNWTO report «Exploring Health Tourism 2018». World Tourism Organization (UNWTO). – URL: <https://www.unwto.org/>
7. Why your hotel should offer a charging station – URL: <https://ecobnb.com/>

REFERENCES:

1. Bylym O.S. Upravlinnja rozvytkom turyzmu sfery ozdorovlennja. – Dysertacija na zdobuttja naukovogho stupenja doktora filosofiji za specialnistju 073 Menedzhment. – Khersonsjkyj nacionaljnyj tekhnichnyj universytet, Kherson, 2021. 233 p.
2. Buryj S.A. Visnyk Khmeljnyckogho nacionaljnogho universytetu. Ekonomichni nauky. 2014. no. 5. T.2. pp. 201-205.
3. Innovacijni restoranni tekhnologhiji: konspekt lekcij dlja zdobuvachiv osvithjogho stupenja «maghistr» specialnosti 241 «Ghoteljno-restoranna sprava» osvithjo-profesijnoji prohramy «Ghoteljna i restoranna sprava» dennoji ta zaochnoji form navchannja/ T.A. Syljchuk, I.V. Dochnecj – Kyiv: NUKhT, 2019. – 148 p.
4. Lubcov A.M., Pryjmak T.Ju. Innovacijni tendenciji wellness turyzmu. Mizhnarodnyj muljtydyscyplinarnyj naukovyj zhurnal «ΛOGhOΣ. Mystectvo naukoivoji dumky», no. 10. URL: https://www.researchgate.net/publication/339038581_INNOVACIJNI_TETETETE_WELLNESS_TURIZMU
5. Shapovalova O.O., Sapa Ju.A., Suchasni tendenciji rozvytku «spa» i «wellness» turyzmu. Visnyk Kharkivsjkogho nacionaljnogho universytetu imeni V. N. Karazina. 2013. pp.154-158.
6. UNWTO report «Exploring Health Tourism 2018». World Tourism Organization (UNWTO). – URL: <https://www.unwto.org/>
7. Why your hotel should offer a charging station – URL: <https://ecobnb.com/>



№ поз	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри	Кіл.-ть
18	Ліжко –2 спальне	Domini Хюстон	1600 х 450 х 2000	4
19	Приліжкова тумба	Domini Хюстон	610 х 510 х 410	8
20	Шафа	Domini Богемія	1200 х 2200 х 510	4
21	Стіл письмовий	Loff Details K135b	1000 х 750 х 700	5
22	Крісло	Accord Meet M8	460 х 820 х 420	5
23	Душова кабіна	AVKO Glass	900 х 1900 х 900	9
24	Унітаз	ArtCeram Ten	520 х 600 х 360	4
25	Умивальник	Hidra Gio Evolutio	600 х 140 х 385	4
26	Шафа (передпокії)	«Софт» Вт-3915	2400 х 2010 х 580	5
27	Стелаж	Unitrade	900 х 400 х 1800	12
28	Крісло	Halmar	900 х 1900 х 900	1
29	Стіл	ABBETVED	1200 х 760 х 480	9
30	Стул	Halmar	510 х 770 х 570	17
31	Стелаж	StepLoft	2000 х 700 х 400	4
32	Диван	RoyalSun	1800 х 830 х 800	1
33	Масажна кушетка	Комфорт	1850 х 750 х 600	1
34	Журнальний стіл	Nord Cama	600 х 600 х 350	3
35	Шафа для роздягальні(на 4 секції)	KSV	1800 х 600 х 500	4
36	Сауна	Welliss	1900 х 1200 х 1000	1
37	Чан	ЗПчан	2000 х 8	1

Експликація приміщень

№ поз.	Назва	Площа, м²
1	Вестибюль	45
2	Бюро прийому та реєстрації	5
3	Приміщення охорони	5
4	Гардероб	3
5	Кімната чергового персоналу	5
6	Коридор	176
7	Лобі-бар	30
8	Обідня зала ресторану	150
9	Мийна	15
10	Сервізна	10
11	Роздавальна	6
12	Неохолоджувальна камера тари та інвентарю	7
13	Неохолоджувальна камера овочів та коренеплодів	10
14	Неохолоджувальна камера бакалії	20
15	Рибний цех	8
16	Овочевий цех	15
17	Охолоджувальна камера молочної продукції та гастрономії	12

№ поз.	Назва	Площа, м²
18	Охолоджувальна камера рибна	7
19	Охолоджувальна камера фруктів та овочів	15
20	Гарячий цех	25
21	Холодний цех	25
22	Приміщення для різання хліба	6
23	Приміщення комірки	6
24	Приміщення офіціантів і персоналу	9
25	Менеджер з харчування	5
26	Завантажувальна	18
27	Сан.вузол з умивальниками жіночий	10
28	Сан.вузол з умивальниками чоловічий	10
29	Кабінет бухгалтера	20
30	Кабінет заступників директора	15
31	Інженерно-технічний відділ	12
32	Кабінет директора	8
33	Сан.вузол з умивальниками	10
34	Душова жіноча	8

№ поз.	Назва	Площа, м²
35	Душова чоловіча	6
36	Сауна	20
37	Чан	20
38	Тренажерний зал	35
39	Кімната інструкторів	6
40	Кімната зберігання знаряддя	7
41	Комора	5
42	Зал для йоги закритий	30
43	Зал для йоги відкритий	25
44	Масажний кабінет	12
45	Кабінет психолога	6
46	Дитяча кімната	20
47	Роздягальні	40
48	Номер двохмісний для маломобільних груп населення	35
49	Номер двохмісний для маломобільних груп населення	35
50	Номер двохмісний для маломобільних груп населення	35
51	Номер двохмісний для маломобільних груп населення	35

Специфікація обладнання

№ поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри	Кіл.-ть
1	Диван	Ikonas Metal Koltuk Takıma	2720 х 600 х 1060	3
2	М'яке крісло	Ikonas Metal Koltuk Takıma	950 х 400 х 870	3
3	Журнальний столик	Ikonas Metal Koltuk Takıma	1190 х 420 х 1190	1
4	Стійка реєстрації	Vorassa Mesepesi-yon Dekorasyonu	3520 х 750 х 1100	1
5	Елементи декору (вазони)	Kasho Arris	350 х 650 х 320	5
6	Крісло	Аріан	600 х 890 х 600	2
7	Унітаз	Церсаніт У 8-0	770х670х360	12
8	Пісцар	Ліка Domino	430 х 665 х 315	2
9	Умивальник	Церсаніт - У 2	480 х 835 х 598	11
10	Стіл	Mauro	1200 х 750 х 600	1
11	Крісло	Amir	500 х 430 х 440	5
12	Диван	Blend. Tiffany	1850 х 850 х 950	1
13	Шафа	Ikea Havta	810 х 2000 х 350	1
14	Стіл	Mauro2	2000 х 750 х 600	1
15	Диван	Blend-3	1600 х 850 х 950	2
16	Шафа	Ikonas	900 х 2000 х 350	1
17	Стелаж-стілка	Hanger – ost	1100 х 1450 х 390	2



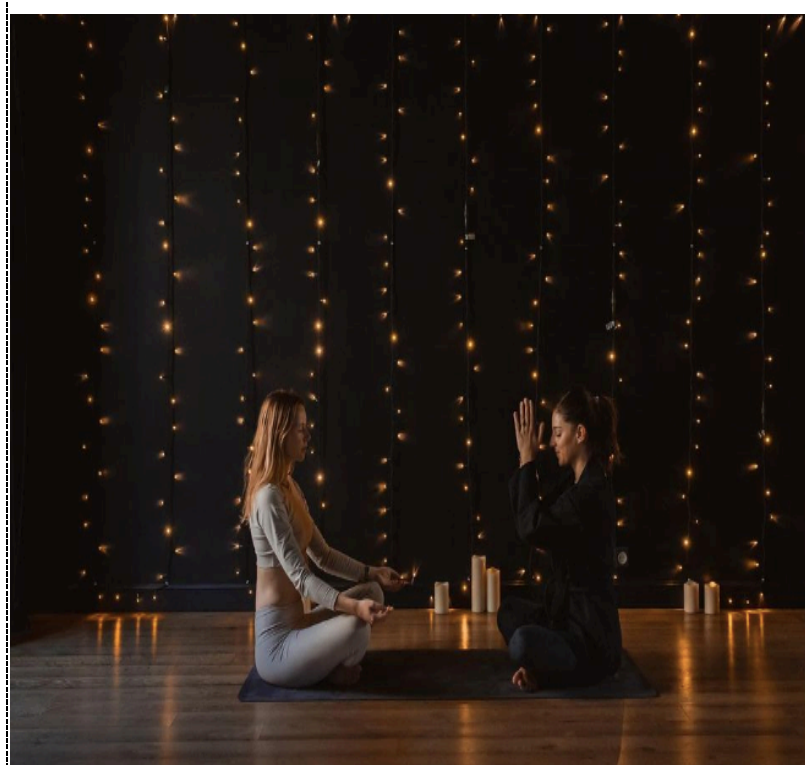
Матеріали інноваційних досліджень

Wellness – це концепція здорового способу життя, спрямована на фізичне та ментальне удосконалення, правильне харчування, релаксацію, відмову від шкідливих звичок тощо.

Сеанс йоґотерапії – поєднання фізичних вправ, асан, дихальних практик, медитації з детальним роз'ясненням та наочною демонстрацією тренера.

- Йоґа позитивно впливає на фізичний та психологічний стан людини;
- Розвиваються і удосконалюються самоконтроль, мотивація, стресостійкість;
- Тренувальний процес видубований з врахуванням техніки безпеки та глибоких знань впливу вправ на організм.

Індивідуальна програма заняття практикою йоґи повністю залежить від конкретного запиту людини, стану її здоров'я та фізичної форми.



Для проведення занять передбачено комфортні зали, оснащені всім необхідним обладнанням.

Програма психологічних консультацій –

це комплекс психологічних знань, які не лише дають тимчасове полегшення, а й навчають самостійно справлятися з проблемами, аналізувати власні психосоматичні процеси та отримувати задоволення від життя

Методика психологічної підтримки спрямована на позбавлення від посттравматичного стресового синдрому, післявоєнних розладів, травматичних переживань тощо.

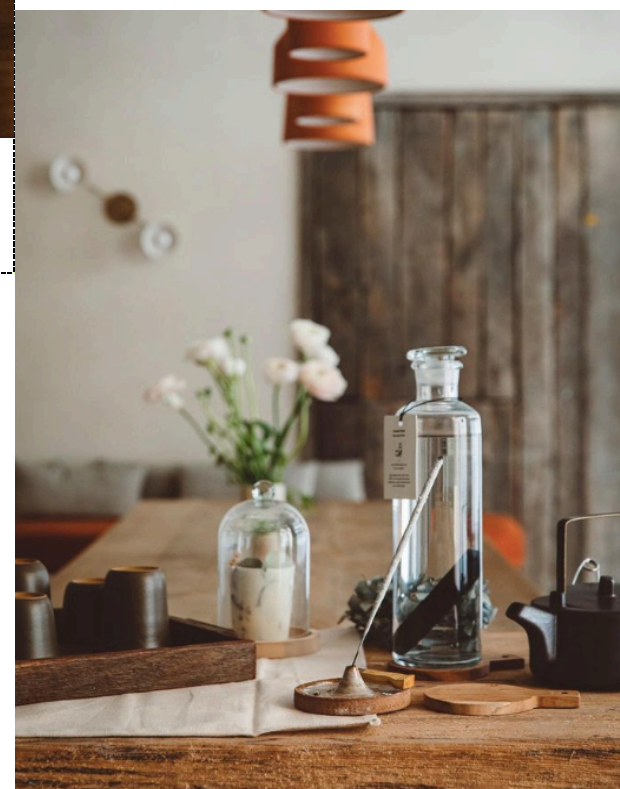


Консультацію можливо відвідати всією сім'єю, аби розглянути різні сторони проблеми. Тодто **послуги психолога** будуть охоплювати багато аспектів психотерапії.

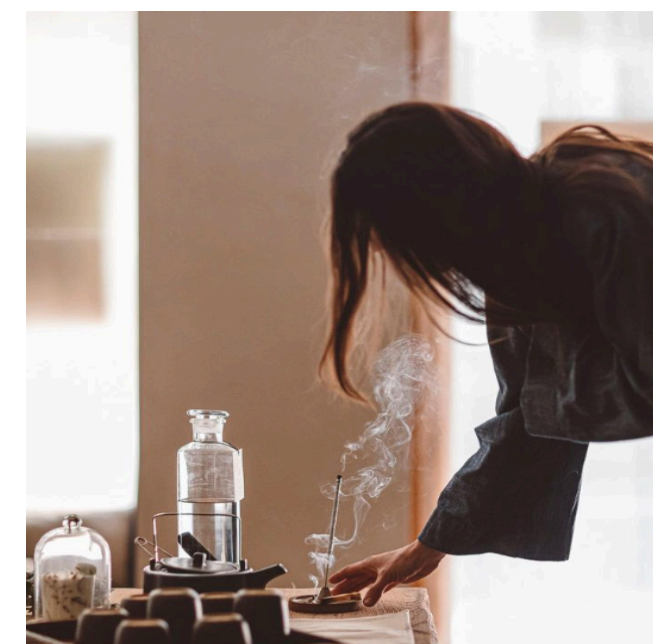
Зал закритий з панорамними вікнами (30м²)



Відкритий зал (тераса) (25м²)



Планується створити атмосферу справжнього релаксу, задля тимчасової свідомої відмови гостей від використання смартфонів, комп'ютерів, планшетів з метою зняття стресу, занурення у реальне спілкування, творчість, сон.



Матеріали інноваційних досліджень

Сучасна **процедура масажу** для догляду за тілом та обличчям. У поєднанні з ароматерапією, музичною терапією – знімає втому і відновлює працездатність, створює гарний настрій. Запускає внутрішні резерви саморегуляції та відновлення внутрішніх ресурсів організму.



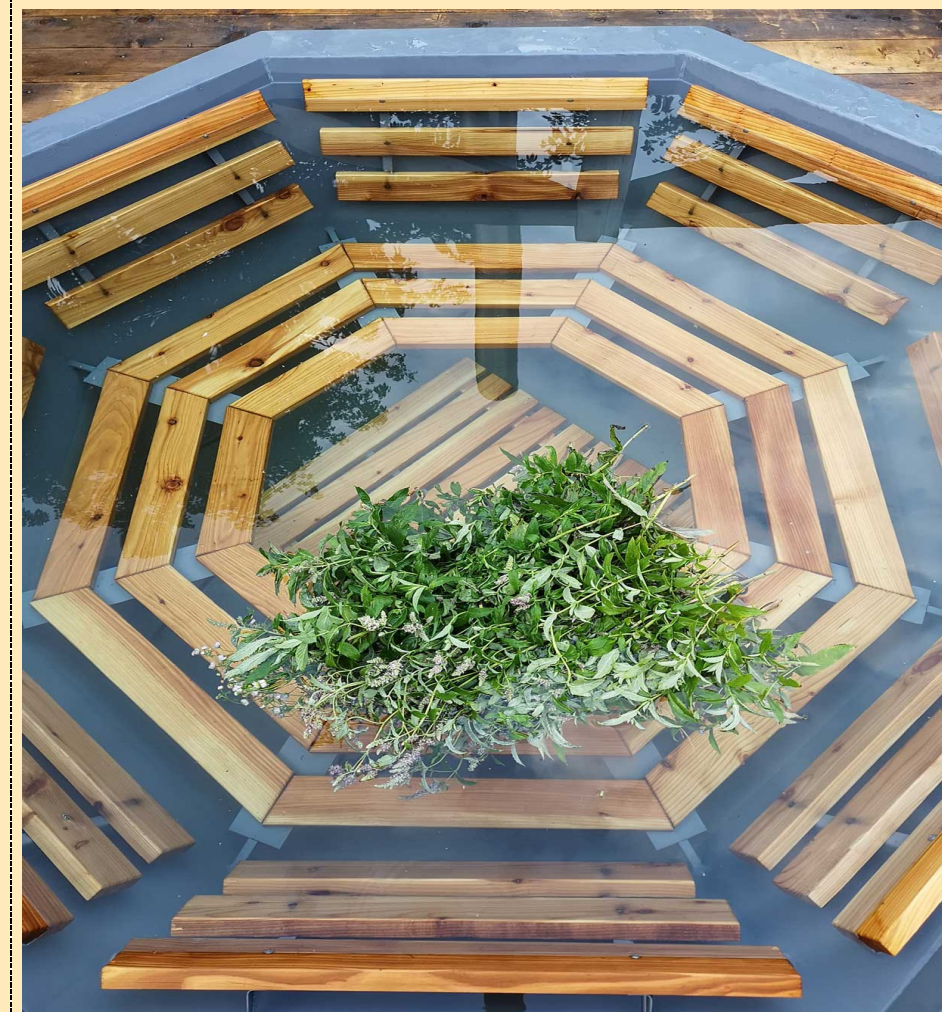
Передбачені різні програми масажних процедур – антистресова, антивікова, розслабляюча, оздоровча.

Під час **відвідування сауни** з організму виводяться токсини і шлаки, очищується шкіра, відбувається позитивний вплив на обмін речовин, добре відновлюється водно-сольовий баланс. Сауна повертає бадьорість, допомагає реабілітувати сили після інтенсивних фізичних і розумових навантажень.



Сеанси такої терапії добре поєднуються з купаннями в чані, масажем і прийомом мінеральних вод.

Парення в чані чинить омолоджуючий вплив на організм, покращує роботу серцево-судинної, нервової, імунної систем, опорно-рухового апарату. Контрастні температури зміцнюють судини, тонізують, живлять киснем тканини, покращують якість крові.



За бажанням в чан можливо додати відвар лікарських трав, гілочки хвої, ефірні олії