

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

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«27» листопада 2024 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
Лариса ШАРАН
(підпис) (ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«09» грудня 2024 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: «Туристично-екскурсійний готель з організацією сирних турів у м. Хуст
Закарпатської області»

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

Нечипорук Анна Юріївна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Керівник Тетяна СИЛЬЧУК
(ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Консультанти Юрій ТКАЧУК
(ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Рецензент Ірина МЕЛЬНИК
(ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Я, як здобувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач Анна Нечипорук
(підпис)

Київ – 2024 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
« 05 » листопада 2024 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Нечипорук Анни Юріївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Туристично-екскурсійний готель з організацією сирних турів у м. Хуст Закарпатської області»

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

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від «05» листопада 2024 року № 930-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – місто Хуст, Закарпатська область; тип засобу розміщення – туристично-екскурсійний готель; категорія - 3*; інновації – організація сирних турів, впровадження системи Winnow Vision System, виготовлення хлібних паличок «Гріссіні» з додаванням нетрадиційної сировини.

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

5. Перелік графічного матеріалу Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000; Аркуш 1А (формат А3) – експлікація приміщень та специфікація обладнання; Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції; Аркуш 3 - 5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Сильчук Т.А., професор	 05.11.24 р.	 05.11.24 р.
Розділ 2	Сильчук Т.А., професор	 05.11.24 р.	 06.11.24 р.
Розділ 3	Сильчук Т.А., професор	 05.11.24 р.	 11.11.24 р.
Розділ 4	Сильчук Т.А., професор	 05.11.24 р.	 14.11.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю. М., доцент	 05.11.24 р.	 18.11.24 р.

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	05.11.2024	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ		
3	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	05.11-06.11	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	07.11-11.11	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	12.11-14.11	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	15.11-18.11	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	19.11.2024	Виконано
8	Подання скомп'юнованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	20.11.2024	Виконано
9	Графічні додатки	21.11-22.11	Виконано
10	Деоформлення кваліфікаційної роботи	23.11.2024	Виконано
11	Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі	25.11.2024	Виконано

Здобувач



Анна НЕЧИПОРУК

(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи



Тетяна СИЛЬЧУК

(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Нечипорук Анни Юріївни

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

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

Тема роботи: «Туристично-екскурсійний готель з організацією сирних турів у м. Хуст Закарпатської області»

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

Дата захисту “16” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Хуст Закарпатської області. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Згідно концепції готельного підприємства створено організаційну структуру функціонування засобу розміщення, розроблено об'ємно-планувальне рішення готелю, наведено та обґрунтовано системи інженерно-технічного характеру для безперебійної роботи туристично-екскурсійного готелю.

З огляду на проведені дослідження було організовано сирні тури та обґрунтовано доцільність впровадження системи Winnow Vision System та виготовлення хлібних паличок «Гріссіні» з додаванням нетрадиційної сировини.

Здійснено економічні розрахунки, визначено рівень рентабельності та термін окупності готельного підприємства та доведено доцільність реалізації проєкту.

Кваліфікаційна робота викладена на 138 сторінках комп'ютерного тексту та містить 68 таблиць, 20 рисунків, 7 додатків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: туристично-екскурсійний готель, сирні тури, хлібні палички «Гріссіні», система Winnow Vision System

Abstract

A study of the hotel services market in Khust, Transcarpathian region, was conducted. According to the results of research of internal and external environment and based on the analysis of the competitive environment the concept of the enterprise is substantiated.

According to the concept of the hotel the organizational structure of the functioning of the accommodation facility is created, a space-planning solution for the hotel has been developed, systems of engineering and technical nature for the smooth operation of tourists have been presented and substantiated engineering and technical systems for the smooth operation of a tourist and excursion hotel.

Based on the research conducted cheese tours were organized and the feasibility of implementing the Winnow Vision System and the production of Grissini bread sticks with the addition of non-traditional raw materials.

Economic calculations were made, the following were determined the level of profitability and payback period of the hotel enterprise and proved the feasibility of the project.

The graduation thesis consists of 138 pages of an explanatory note and contains 68 tables and 20 figures, 7 appendices. A graphic material are in 5 sheets.

Keywords: tourist and excursion hotel, cheese tours, Grissini breadsticks, Winnow Vision System.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ	9
1.1 Обґрунтування та перспективи впровадження інноваційних рішень	9
1.2 Впровадження у готелі в якості інновації систему Winnow Vision System	16
1.3 Хлібні палички «Гріссіні» власного виробництва з додаванням нетрадиційної сировини	20
1.4 Впровадження сирних турів у проєктованому готелі	25
1.5 Інноваційний потенціал готелю	32
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	34
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	34
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	37
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів	40
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	46
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	48
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства ...	48
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	52
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	56
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	62
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	62
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	63
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	83
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	92
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	94
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	96
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	97
3.7 Характеристика групи приміщень туристичного обслуговування.....	99
3.8 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	101

3.9 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	102
РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	106
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	106
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	107
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	111
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ.....	113
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення	113
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	117
5.3 Розробка плану праці готелю.....	118
5.4 Планування поточних витрат готелю	124
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку	127
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	132
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	134
ДОДАТКИ.....	139

ВСТУП

Готельний бізнес – це один із найприбутковіших напрямів, який безупинно розвивається. Ця сфера діяльності виникла ще за стародавніх часів. На перших етапах розвитку - основним завданням було надати місце для ночівлі. Трансформація та розвиток людства з часом перетворили цю галузь і сьогодні це складний з великою кількістю конкурентів механізм, який не просто надає послуги проживання, а задовольняє всі потреби гостей та робить все, щоб збільшити свій прибуток та стати конкурентоспроможним.

З кожним роком рівень лояльності споживачів поступово знижується до підприємств, які не впроваджують новітні технології. Все частіше, гості надають перевагу новим емоціям, саме тому готові інвестувати у проєкти, які вражають та виділяються серед одноманітності надаваних послуг. Саме тому, готелі, які впроваджують інновації, стають конкурентноздатними на ринку, оборотність місць у закладах зростає, тим самим збільшується прибуток та відбувається безперервний розвиток підприємства.

Гастрономічний туризм – це напрям, який завжди буде перспективним. В умовах сьогодення іноземці досліджують не лише страви свої країн, а подорожують у найвіддаленіші точки світу аби скуштувати нову страву і в цей же час дізнатися більше про традиції та культуру місцевих жителів.

В Україні гастрономічний туризм лише починає зароджуватися, але напрямок, який має великий потенціал. Саме тому, обрана тема для написання кваліфікаційної роботи є досить актуальною. Адже, майбутнє готельне підприємство не лише зацікавить та вразить гостей новими послугами, а й стане сильним поштовхом для швидкого розвитку гастрономічного туризму в Україні. Наша країна має найсмачнішу кухню та найбагатші ресурси для виробництва продуктів у світі – це стане хорошим підґрунтям для впровадження гастрономічних турів. Заклад буде побудовано на території області, яка має титул сирної столиці України. Це край, де розташовано найбільшу кількість сироварень та ферм. Гості матимуть можливість не лише скуштувати різні види сиру, насолодитися природою, а й дослідити історію, культуру та традиції Закарпатської області.

Отже, ця тема є актуальною, адже в подорожах люди пізнають та відкривають щось нове, у цьому випадку це знайомство з традиціями, культурою країни. Гастрономічні тури будуть поєднувати людей з різних областей України. Що в результаті зробить українців ще сильнішими та об'єднаними.

Об'єкт дослідження - впровадження сирних турів у туристично-екскурсійному готелі.

Предмет дослідження – туристично – екскурсійний готель з організацією сирних турів.

Мета кваліфікаційної роботи - підвищення конкурентоспроможності готелю серед конкурентів та створення унікальних сирних турів, які сприятимуть розвитку місцевої культури.

Завдання кваліфікаційної роботи :

- Розробити сирні тури, охарактеризувати й пояснити їхню доречність та позитивний вплив збільшення доходів готелю;
- обрати систему для зменшення харчових відходів у закладі ресторанного господарства у готелі й охарактеризувати й пояснити їхню доречність та позитивний вплив збільшення доходів готелю;
- дослідити збагачення хлібних паличок «Гріссіні» нетрадиційною сировиною, охарактеризувати й пояснити їхню доречність та позитивний вплив збільшення доходів готелю;
- проаналізувати регіон та аргументувати вибір місця для побудови готелю у місті Хуст Закарпатської області;
- вивчити ринок готельних послуг потенційних конкурентів, провести дослідження контингенту потенційних споживачів у місті Хуст;
- визначити концептуальні засади діяльності туристично-екскурсійного готелю;
- змодельовати процес функціонування готельного підприємства;
- впровадити інноваційні технології в туристично-екскурсійному готелі;
- розрахувати економічні показники туристично-екскурсійного готелю;
- зобразити компонувальне рішення готельного підприємства.

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Обґрунтування та перспективи впровадження інноваційних рішень

Інновації – це втілення нових або вдосконалення вже створених ідей для розвитку та покращення функціонування тієї чи іншої галузі в економічному, технологічному і маркетинговому плані.

Вся історія людства можна сказати це одна велика інновація. Кожного століття люди вдосконалювали або ж створювали щось нове, тим самим покращуючи умови життя. XX століття вважається інноваційним, так як за цей проміжок часу було здійснено технологічний та науковий прорив, тобто винайдено багато речей, якими ми користуємося зараз і не уявляємо своє життя без цього, наприклад: комп'ютери, літаки та т.д. XXI століття це століття вдосконалення всього того, що було створено раніше. Дивлячись на все що ми маємо, можна сказати, що щось нове неможливо вигадати, адже всі ідеї вже втілені в реальність. Проте, фірми, компанії, підприємства та корпорації кожного дня проводять мозкові штурми та намагаються знайти нові ідеї, щоб вразити своїх клієнтів, полегшити життя, зменшити свій вплив на навколишнє середовище та стати першими, які здивують людство в теперішній час і тим самим заробити як можна більше грошей.

Готельна індустрія не може залишатися осторонь від цього безперервного розвитку. Адже, якщо якась галузь не вдосконалюється, розпочинається занепад. Конкуренція серед готелів є досить на високому рівні, відомі готельні мережі такі як : «Hyatt Hotels Corporation», «Marriott International», «Hilton», «the Ritz-Carlton Hotel Company», «Four Seasons Hotels та Resorts» та інші, вже є основними компаніями, які пропонують свої послуги по всьому світові, але навіть вони працюють над тим щоб стати ще кращими для того щоб гості обирали їх знову. Якщо якийсь засіб розміщення не буде впроваджувати щось нове або вдосконалювати вже проваджене, ніхто не буде обирати цей заклад, бо він вже не буде вражати та виділятися серед конкурентів, кількість гостей буде зменшуватися, а з цим і рівень прибутку буде знижуватися і в кінці готель вимушений буде зачинитися.

Саме тому впровадження інновацій в готелях є вкрай необхідним рішенням для їхнього функціонування та процвітання на конкурентному ринку готельної індустрії.

Зважаючи на особливу важливість застосування нових ідей в засобах розміщення, вважаємо доцільним впровадження таких інновацій в майбутньому готелі як : встановлення Winnow Vision System для контролю кількості харчових відходів, організація гастрономічних турів та приготування хлібних паличок «Грісіні» власного виробництва з додаванням нетрадиційної сировини.

Ці інновації успішно впроваджені в готелях у різних куточках світу. Наприклад, система Winnow Vision System встановлена в таких готелях, як «Fairmont the Palm», «Hilton Dubai Jumeirah», «InterContinental Fujairah», «Club Med Bali», «Hotel Westin Bund Center Shanghai», «Armani Hotel Dubai», «Iberostar Selection Bavaro» [1]. Переваги впровадження Winnow Vision System у цих готелях наведено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 - Переваги впровадження Winnow Vision System у готелях

№	Назва готелю	Місцезнаходження	Впровадження системи	Результат
1	«Fairmont the Palm»	Штучний острів Палм Джумейра, Дубаї	У квітні 2017 року готель впровадив систему для зменшення впливу на навколишнє середовище	Харчові відходи скоротилися на 61%, було заощаджено 70 тис. страв за рік, що становить приблизно 500 тис. дирхманів (валюта ОАЕ) = 140 тис. доларів
2	«Hilton Dubai Jumeirah»	Набережна Уолк, Дубаї	Впровадив систему і вже після 12 тижнів використання, було видно чудовий результат	Харчові відходи скоротилися на 70 %, 65 тис. доларів заощаджено на зменшенні витрат на харчування, заощаджено 25 тис. страв на рік
3	«InterContinental Fujairah»	Пляж Аль-Ака, ОАЕ	У 2018 році було впроваджено систему, для зменшення кількості відходів їжі	Відходи їжі скоротилися на 54% було заощаджено 40 тис. страв за рік, що становить приблизно 310 тис. дирхманів (валюта ОАЕ) = 84, 4 тис. доларів

4	«Club Med Bali»	Балі, Індонезія	Впровадив систему і вже після 6 місяців використання, було видно чудовий результат	Зменшення харчових відходів на 56%, Збережено 28,7 тис. доларів, заощаджено 68 тис. страв
5	«Hotel Westin Bund Center Shanghai»	Шанхай, Китай	Готель встановив систему не лише для зменшення харчових відходів, а й для збереження планети	Зменшення харчових відходів на 35%, Збережено 56 тис. страв, 12,8 т річної економії CO ₂ = 2 805 709 заряджених смартфонів
6	«Armani Hotel Dubai»	Бурдж Халіфа, Дубаї	Завдяки системі Winnow команда може автоматично вимірювати те, що викидається, і отримувати практичні дані, які допомагають кухарям зменшити перевиробництво	Зменшення харчових відходів на 47% = 117 тис. страв, приблизно 40 тис. доларів було заощаджено
7	«Iberostar Selection Bavaro»	Пунта-Кана, Домініканська Республіка	Встановили систему для зменшення харчових відходів і тим самим зменшили кількість викиду CO ₂ .	Зменшення харчових відходів на 35% = 300 тис. страв на рік, приблизно 290 тис. доларів було заощаджено Зменшивши кількість харчових відходів, готель успішно запобігає викидам 120 тонн CO ₂ щороку, що еквівалентно вуглецю, який поглинають 1 800 дерев, що ростуть протягом 10 років.

Аналізуючи табл. 1.1, можна з впевненістю стверджувати, що впровадження системи Winnow Vision System є дієвим способом для зменшення харчових відходів для всієї сфери гостинності. Готелі, які знаходяться в високорозвинених країнах вже масово встановлюють Winnow Vision System, адже при використанні цієї системи кількість витрат зменшується і збереженні кошти, засоби розміщення

перенаправляють на покращення та вдосконалення інших послуг, які у свою чергу приносять прибуток.

Зважаючи на ефективні результати використання Winnow Vision у закордонних готелях, в майбутньому закладі розміщення буде обов'язково впроваджена ця інновація, яка надасть підприємству високий рівень конкурентоспроможності не лише на території України, а й можливо в майбутньому стане одним із відомих готелей світу.

Наступною інновацією, яка буде впроваджена в майбутньому готелі є хлібні палички «Гріссіні» з додаванням нетрадиційної сировини. Батьківщиною «Гріссіні» є італійське місто П'ємонт. Палички є однією з традиційних страв країни, саме тому є обов'язковими при подачі страв у ресторанах та у кожному домі справжнього італійця. Хлібні палички загорнуті в лляну серветку, можуть подаватися як закуска, як самостійна страва докеліху вишуканого італійського вина [2].

«Гріссіні» є не лише смачною стравою, а й тією, яку рекомендують лікарі, особливо тим у кого проблеми з травленням. А у місті Файєтвіллі, Пн. Кароліна дитячі стоматологи, призначають споживання хлібних паличок після певних процедур [3].

Для покращення смаку та поживних властивостей в рецептуру можуть додавати розмарин, кунжут, пармезан, насіння льону, маку, вівсяних висівків і т.д.

В італійських містах Турині та Альбі навіть організовують гастрономічні тури з частуванням традиційних «Гріссіні» в історичних пекарнях [2]. Корисні, смачні, поживні та не складні в приготуванні хлібні палички завоювали серця людей по всьому світу, а саме в таких країнах як : Франції, Іспанії, Туреччині, Греції, Японії, Індії, Китаї, Австралії та країнах Близького Сходу [3].

У табл. 1.2 наведено характеристику споживання «Гріссіні» у вище зазначених країнах.

Таблиця 1.2 - Характеристика споживання хлібних паличок «Гріссіні» в різних країнах світу

№	Країна	Назва	Характеристика
1	Франція	«Baguette Sticks» «Багетні палички»	Французи перетворили багет (традиційний хліб) на хлібні палички. Їх подають як хрустку закуску до сирних тарілок та м'ясних нарізок. Вони бувають різних смаків, з травами та спеціями, такими як чебрець і розмарин, що додають у тісто.
2	Іспанія	«Grissini Español» «Гріссіні Еспаньйол»	Іспанські хлібні палички поєднують середземноморські смаки, включаючи такі інгредієнти, як копчена паприка, сир, манго і чорізо (ковбаса). Ці палички товстіші і поживніші за італійські. Їх подають як закуску до іспанських вин або до вершкових соусів.
3	Туреччина	«Simit Sticks» «Палички Сіміт»	«Сіміт» – круглий хліб з додаванням кунжуту. У паличках сіміт цей хліб стає схожим на традиційні палички. Подають до пікантних соусів на основі йогурту з чашкою турецького чаю.
4	Греція	«Koulouri Sticks» «Палички Кулурі»	«Кулурі» зазвичай вкриті кунжутом. Подають як швидкий перекус на галасливих вулицях Афін. Смакують палички з різними видами місцевого меду або з чашкою грецької кави.
5	Японія	«Senbei Sticks» «Палички Сенбей»	«Сенбей» – традиційні рисові крекери, які перетворилися на подовжені палички. Їх часто приправляють соєвим соусом, кунжутом, водоростями. Подають, як закуску під час традиційної чайної церемонії.
6	Індія	«Papadum Sticks» «Пападум палички»	Готуються з додаванням кмину, гострого чилі та пікантних масал. Їх подають як гарнір або як закуску до солінь.
7	Китай	«Sesame Puff Sticks» «Кунжутові листкові палички»	Кунжутові листкові палички виготовляються шляхом поєднання кунжутного насіння з солодким і злегка солоним тістом і обсмажуються у фритюрі. Використовується як вулична закуска або солодке частування під час фестивалів.
8	Австралія	«Damper Sticks» «Дамперські палички»	Дамперські палички часто приправляють місцевими австралійськими травами та спеціями. Вони є ідеальним доповненням до супів.
9	Близький Схід	«Za`atar Breadsticks» «Хлібні палички Заатар»	«Заатар» – суміш спецій, яка складається з чебрецю, кунжуту та сумаху. До хлібних паличок додають цю суміш. Вони є популярним доповненням до соусів, таких як хумус, лабне і є основним продуктом на святах.

Аналізуючи табл. 1.2, можна зробити висновок, що хлібні палички «Гріссіні» широко відомі по всьому світу. У кафе, ресторанах, пекарнях готуються та подаються «Гріссіні» з поєднанням різних смаків та місцевих традицій.

Саме тому, впровадження хлібних паличок «Гріссіні» з додаванням нетрадиційної сировини в майбутньому готелі стане не лише смачною та корисною стравою в меню ресторану, а й інновацією, яка зможе зацікавити значну кількість не лише українців, а й іноземних гостей.

Гастрономічні тури, а саме організація та проведення сирних турів у майбутньому готелі стане ще однією інновацією, яка буде приваблювати туристів зі всіх куточків України та світу.

Сир – це продукт, який ми споживаємо якщо не щодня, то доволі часто. Для когось він є звичайним харчовим продуктом, а для когось витвором мистецтва. Саме тому в різних країнах, створюють цілі тури для того щоб поділитися історією та традиціями не лише виготовлення сиру, а й передати культуру та атмосферу міста чи селища.

Сирний туризм користується попитом у таких країнах : Франції, Італії, Швейцарії, Голландії, США, Канаді, Австралії, Велика Британії та Португалії [4-7]. Приклади, регіонів, де виробляються відомі сири наведено в табл. 1.3.

Таблиця 1.3 - Регіони світу, де виробляють відомі види сиру

№	Країна	Регіон	Вид сиру	Сироварні
1	Франція	Нормандія	«Камамбер», «Ліваро», «Ношатель», «Понт-л'Евек»	«Фромажері», «Дюран», «Грандорж»
		Бургундія	«Епуас» (розбавлений з брєнді)	«Морель», «Гогрі», «Бєрто»
		Рона-Альпи	«Реблошон», «Абонденс», «Веафорт»	«Міллєре», «Монс», «Буджон»
		Оль-де-Франс	«Брі»	«Андрює», «Тремблє», «де Мо»
2	Італія	Кампанія	«Буратта», «Моцарєлла», «Пармєзан», «Рікотта»	«Ла Маркєзана», «Манкусі», «Ла Фатторія»
		Ломбардія	«Маскарпоне», «Горгонзола», «Талєджіо»	«Аррігоні», «Чіреза», «Альта Ланга»
		Апулія	«Страчєлла»	«Ла Контєсса», «Іль Форторє», «Вальє д'Ітрія»

		Долина Аоста	«Фонтіна»	«Ла Фромардзо», «Ла Мезон де ла Фонтіна», «Ла Фромадзе де Прас»
3	Швейцарія	Долина Емме	«Емменталь» (з великими дирками)	«Аффолтерн», «Меннедорф», «Еммікезе»
		Місто Грюйєр	«Грюйєр»	«Ла Мезон дю Грюйєр», «Фромажері Бруанд»
		Аппенцелл	«Аппенцеллер» (виробляється на основі трав'яного розсолу)	«Фогель», «Аппенцеллер Кезе»
		Вале	«Раклет»	«Де Верб'є», «Де Фуллі»
4	Голландія	Південна Голландія	«Гауда», «Едам», «Маасдам», «Лейден», «Герк»	Сирна ферма «Катаріна Гува», «Де Вірхуйзен»
		Північна Голландія	«Фрізіанка», «Гауда», «Лейден», «Едам»	Сирна ферма «Волендам», «Де Франсман»
5	Велика Британія	Сомерсет	«Чеддар», «Брі», «Червоний Лестер»,	«Вайк Фармс», «Барберс фармхаус чіз», «Весткомб дейрі»
6	США	Орегон	«Фета», «Брі», «Чеддер», «Брі»	«Тіламок кремі», «Брі роуз кремі»
7	Канада	Квебек	«Сір де Шевр», «Сір дю Пай», «Блю де Ла Монтань»	«Де Грондієс», Фрутс Кейзер»,
8	Австралія	Тасманія	«Чеддер», «Брі», «Блакитні сири»	«Асгров», «Кінг айленд дейрі», «Бруні айленд чіз кампані»
9	Португалія	Азорські острови	«До Піко», «Да Граціоза», «Де Санта Марія»	«Фурхенсе», «Уніо», «Векінья»

Аналізуючи табл. 1.3, можна зробити висновок, що сирний туризм процвітає не лише для всіх відомих Франції, Італії та Швейцарії, а й в країнах нового світу. Цей вид туризму безупинно розвивається, адже з кожним роком поціновувачів вишуканих сортів сиру стає все більше. Морський клімат, величезні гектари зелених пасовищ, гірська місцевість та неймовірні краєвиди характерні для всіх вище наведених регіонів. Ці ознаки допомагають цим краям збирати велику кількість туристів, адже люди не хочуть просто смакувати цей продукт, вони бажають побачити процес сироваріння, почути історію власника сироварні, можливо навіть спробувати долучитися до процесу виготовлення сиру, відчутти культуру, традиції краю та насолодитися надзвичайно гарними місцями, які створила природа.

Впровадження сирних турів, як інновації для майбутнього готелю стане перспективним рішенням. Адже, розташовуватися засіб розміщення буде у Закарпатті. Цей регіон славиться своєю природою : гори, ліси, захоплюючі краєвиди та велика кількість сироварень, які з радістю зустрічають туристів. Саме ці всі фактори будуть приваблювати гостей відвідати заклад та насолодитися відпочинком.

Отже, розглянувши досвід впровадження запропонованих нововведень закордоном, вважаємо, що ці інновації будуть хорошим рішенням для засобу розміщення, завдяки яким він зможе позиціонувати себе як конкурентоспроможний готель з високим рівнем обслуговування, який дбає не лише про гостей, а й про навколишнє середовище. Тепер доцільно охарактеризувати більш детально кожен із запропонованих інновацій.

1.2 Впровадження у готелі в якості інновації систему Winnow Vision System

Winnow Vision System розроблена компанією Winnow, яка робить все аби допомогти підприємствам готельно-ресторанного бізнесу скоротити кількість харчових відходів. Саме завдяки використанню штучного інтелекту заклади можуть автоматично відстежувати харчові відходи, скорочувати витрати та економити час та сили, які витрачаються на відстеження та прорахунок кількості викинутих продуктів.

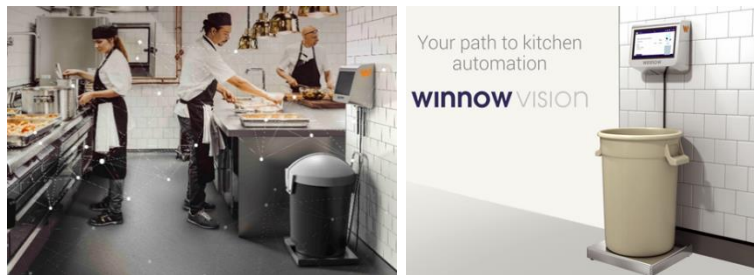


Рис 1.1 - Winnow Vision System

Інноваційна система складається з такого обладнання як : світлодіодна система зображення з вбудованою камерою, встановлений ШІ, ваги та сміттевий бак [1]. Принцип роботи Winnow Vision System охарактеризовано у табл. 1.4.

Таблиця 1.4 – Принцип роботи Winnow Vision System

1	Зіпсовані продукти, залишки страв викидаються в сміттевий бак системи.	
2	Вбудована камера з датчиком руху та підключеними вагами, автоматично сканує вид та кількість харчових відходів.	
3	Далі за допомогою штучного інтелекту створюється звіт щодо кількості харчових відходів.	
4	Персонал закладу отримує звіт з рекомендацією з приводу скорочення викинутих продуктів. Згідно цієї інформації робітники можуть в майбутньому корегувати списки, які формуються для закупівлі продукції. Також, можуть зменшувати розмір порції, якщо повторюється неодноразове недоїдання страви.	
5	Ще однією функцією системи є можливість вдосконалення меню відповідно до вимог закладу.	

На теперішній момент Winnow Vision System є однією з найбільш простих у використанні систем для управління харчовими відходами, проте існують аналогічні системи такі як : Lean Path, Orbiks, Jamix Kitchen Intelligence System, рис. 1.2-1.4.



Рис. 1.2 – Lean Path



Рис. 1.3 – Orbiks



Рис.1.4 - Jamix Kitchen System

Всі ці системи призначені для контролю та скорочення кількості харчових відходів. Характеристику цих систем наведено в табл. 1.5.

Таблиця 1.5- Характеристика систем для управління кількості харчових відходів

Назва	Характеристика
Lean Path Food Waste Prevention Platform	Система, яка відповідає за корегування кількості харчових відходів у закладах харчування. Вона складається з такого обладнання як : планшет, підлогові ваги та система Lean Path 360 Bench (комп'ютерний екран). Принцип роботи Lean Path: 360 AI Tracker фіксує зображення харчових відходів на вагах. Встановлений ШІ автоматично ідентифікує відходи, тобто які продукти вважаються відходами. Далі кухар оцінює стан продукту і вирішує чи викинути цей продукт для утилізації, переробки чи можливо віддати на благодійність [8].
Orbiks	Система, яка допомагає закладам харчування скоротити харчові відходи. Вона складається з такого обладнання як : цифрова камера, ваги, кошик для сміття. Принцип роботи Orbiks: Кухар підносить їжу до камери, чекає 30 секунд. Камера сканує і записує вид відходу в систему, що в перспективі допоможе скласти більш точний список для закупівлі товарів [9].
Jamix Kitchen Intelligence System	Комплексна система (платформа, програмне забезпечення), яка допомагає працівникам ресторанів управляти рецептами, кількістю витрат та надавати інформацію про алергени. Ця система за допомогою ШІ розраховує точно скільки яких продуктів потрібно для страв, які є в меню. Тобто, кількість харчових витрат буде зменшено з моменту закупівлі [10].

Всі ці системи є схожими до Winnow Vision System. Проте саме ця система є найбільш вдосконаленою, адже в ній все обладнання: світлодіодна система зображення з вбудованою камерою, встановлений ШІ, ваги та смітєвий бак поєднанні в одну систему. Ще однією перевагою системи є її зрозумілість та простота при використанні, тобто кожен працівник зможе легко навчитися працювати з Winnow Vision. Також, якщо використовувати Winnow Vision System, чекати на обробку даних не потрібно, кухар просто викидає залишки їжі в смітєвий бак і камера автоматично ідентифікує кількість та вид продукту, тобто не потрібно стояти і чекати на сканування та аналіз даних. Щодо вартості система Winnow є третьою в списку вище перелічених систем, тобто для встановлення та обслуговування цієї системи не буде сильно впливати на прибуток готелю. Для визначення, яку систему обрати для використання в майбутньому готелі наведемо переваги та недоліки Winnow Vision в табл. 1.6.

Таблиця 1.6 - Переваги та недоліки впровадження інновації

№	Назва інновацій	Переваги	Недоліки
1	Система Winnow Vision	- допомагає готелю ефективно керувати відходами в кухні, виявляючи та аналізуючи їхні джерела, тим самим зменшуючи втрати і покращуючи ефективність управління ресурсами; -інноваційна система сприяє зменшенню впливу готелю на довкілля, зменшуючи кількість відходів; -допомагає готелю виділитися серед конкурентів, приваблюючи нових гостей і задовольняючи потреби сучасного туриста; -є повністю автоматизованою, не потребує участі кухарів для сканування та аналізу відходів; -зрозуміла та легка при використанні; - не потребує багато часу для навчання; -вартість системи є середньою серед інших систем для управління кількістю відходів.	-система може мати технічні проблеми, такі як відмови обладнання або помилки в програмному забезпеченні, що може призвести до перерв у роботі та незручностей для готелю та його гостей; -впровадження нової систем може потребувати дотримання вимог щодо безпеки та гігієни, що може призвести до додаткових витрат та адміністративних труднощів; -додаткове обладнання, яке буде споживати електроенергію.

Проаналізувавши аналогічні системи та визначивши недоліки та переваги системи Winnow Vision було прийнято рішення, що в майбутньому готелі буде впроваджено саме цю систему.

Адже, основною перевагою Winnow Vision є підвищена точність збору даних. Аналізуючи використання системи Winnow Vision закордоном, маємо реальні показники це зменшення харчових відходів на 50 - 60% за невеликий проміжок часу роботи системи в закладах. Це вказує не лише на заощадження коштів для бізнесу, а й збереження навколишнього середовища.

Екологічна інноваційна система Winnow Vision System швидко завойовує популярність у галузі світової гостинності, де проблема управління харчовими відходами є пріоритетною. Ця технологія стає ефективним інструментом для вирішення цієї проблеми, зокрема в численних мережах готелів та ресторанів, лише готельна мережа Ассог встановила цю систему більше ніж 50 готелях по всьому світу [11].

Отже, впровадження системи Winnow Vision System буде надзвичайно перспективним рішенням для майбутнього готелю, адже при правильному підході до управління харчовими відходами засіб розміщення зможе ефективно контролювати кількість відходів і тим самим регулювати кількість витрат при закупівлі нових продуктів. Також, впроваджуючи передові технології та екологічні практики, готель зможе позиціонувати себе як лідер у сфері сталого розвитку та отримати конкурентну перевагу в мінливому світі готельного бізнесу.

1.3 Хлібні палички «Гріссіні» власного виробництва з додаванням нетрадиційної сировини

Народний вислів «Хліб – усьому голова» не є лише словами, а має набагато важливіше значення. Адже, для багатьох жителів нашої планети хліб – є основним продуктом харчування. Він може споживатися як окремо так і разом з першими та основними стравами [12].

Згідно досліджень було встановлено, що хліб з'явився понад 5 тис. років тому. У ньому містяться всі необхідні поживні речовини для щоденного раціону людини. Це такі речовини як : вітаміни, мінеральні сполуки, вуглеводи, білки, солі кальцію,

заліза та фосфору. Ще однією особливістю цього харчового продукту є те, що він ніколи не набридає. Завдяки хлібу людина може збагатити свій денний раціон вуглеводами, тобто хліб – це вуглеводний продукт, який не рекомендується споживати людям хворим на цукровий діабет та тим у кого є проблеми з травленням. Але ще в 14 столітті було знайдено альтернативу традиційному хлібові – хлібні палички «Гріссіні» [13].

Сучасне здорове харчування починає набувати все більшого значення. У шаленому темпі життя багато людей більше надають перевагу їжі швидкого приготування, яка як ми знаємо не надто корисна для нашого організму. Більшість не готують вдома, а надають перевагу замовляти їжу додому або харчуватися у підприємствах харчування. Тобто, можливості слідкувати за кількістю макро та мікро елементів у денному раціоні немає. Саме тому вся відповідальність перекладається саме на ресторани, кафе, їдальні. У закладах ресторанного господарства страви повинні відповідати трьом критеріям : смак, різноманітність та користь. Меню закладів має бути варіативним та багатим на продукти, які містять поживні речовини для безперебійної діяльності організмів [58].

Хлібні палички «Гріссіні» є хорошим варіантом для підтримки збалансованого харчування споживачів у закладах харчування. Вироби споживають як закуску, а також подають до супів, салатів. Хлібні палички «Гріссіні» - хрусткі хлібні палички родом із Італії, які є менші за розміром, калорійністю та засвоюються організмом набагато легше за традиційний хліб.

У звичайному виді хлібні палички не є багатими на органічні речовини. Проте при додаванні до них продуктів, які містять високий рівень нутрієнтів, дасть можливість створити «Гріссіні» багаті на вітаміни, мінеральні речовини та клітковину [58].

У кондитерському цеху проектного засобу розміщення передбачено випікання хлібних паличок «Гріссіні» власного виробництва. Для приготування цієї страви необхідно у великій мисці змішати пшеничне борошно, сіль та цукор. У іншій мисці розчинити дріжджі в теплій воді та додати соняшникову олію. Додати рідинну суміш до сухих інгредієнтів і замішувати до утворення тіста. Вилити тісто

на підсипану борошном дошку і замішувати протягом 5-7 хв, додати борошно поки тісто не стане гладким та еластичним. Додати вівсяні пластівці/вівсяні висівки/кунжут/насіння маку та добре замішати. Накрити миску чистою серветкою і залишити в теплому місці протягом 1-1,5 год., доки воно не збільшиться в об'ємі. Розкласти тісто на підсипану борошном поверхню, добре замішати тісто, розкачати на листи та розрізати на смужки, які потім необхідно закрутити. Розігріти духовку до 200 °С і випікати хлібні палички потрібно протягом 15-20 хв до світло коричневого кольору. Вийняти з духовки і дати охолонути перед подачею. Технологічна схема хлібних паличок «Гріссіні» з додаванням нетрадиційної сировини представлена у додатку А.

Для приготування 12 паличок «Гріссіні» необхідно 150 г борошна та 30 г нетрадиційної сировини, для 85 паличок необхідно 1062,5 кг борошна та 212,5 г, а саме 20% нетрадиційної сировини (вівсяні висівки, вівсяні пластівці, мак, кунжут).

Для підвищення біологічної цінності хлібних паличок, запропоновано використання вівсяних пластівців, вівсяних висівок, насіння маку, кунжуту, в якості поліпшуючих інгредієнтів. Позитивний вплив досліджуваних добавок на якість готових виробів можна пояснити їхнім хімічним складом, а саме значною кількістю харчових волокон, фолієвої кислоти, кальцієм. Хімічний склад нетрадиційної сировини наведено в табл. 1.7

Таблиця 1.7 - Хімічний склад нетрадиційної сировини (в 100 г) [18-21].

Назва нутрієнту	Вівсяні пластівці	Вівсяні висівки	Кунжут	Мак
Калорійність, ккал	379,0	246,0	573,0	525,0
Жири, г	6,5	7,03	49,7	41,6
Білки, г	13,2	17,3	17,7	18,0
Вуглеводи, г	67,7	66,22	11,7	28,1
Вода, г	10,8	6,55	4,7	6,0
Зола, г	1,8	2,89	4,0	6,4
Харчові волокна, г	7,5	20,0	11,8	5,0
Вітамін РР, мг	1,0	0,934	4,5	0,9
Вітамін Е, мг	0,4	1,01	0,25	1,8
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,5	1,17	0,79	0,9
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,2	0,22	0,25	0,1
Холін В4, мг	40,4	1,494	25, 6	8,8

Вітамін В5, мг	1,1	32,2	0,05	0,3
Вітамін В6 (піридоксин), мг	0,1	0,165	0,79	0,2
Вітамін В9 (фолієва кислота), мкг	32,0	52,0	79,0	82,0
Кальцій, мг	52,0	58,0	975,0	1438,0
Калій, мг	362,0	566,0	486,0	719,0
Магній, мг	138,0	235,0	351,0	347,0
Натрій, мг	6,0	4,0	11,0	26,0
Фосфор, мг	410,0	634,0	651,0	870,0
Цинк, мг	3,6	3,11	7,75	7,9
Залізо, мг	4,3	5,41	14,55	9,8
Марганець, мг	3,6	5,63	2,46	6,7
Мідь, мг	0,4	403,0	4,08	1,6
Селен, мкг	28,9	45,2	34,4	13,5

Аналізуючи табл. 1.7 бачимо, що кількість харчових волокон у вівсяних пластівцях – 7,5 г, у вівсяних висівках – 20 г, у кунжуті – 11,8 г, у маці – 5 г. Кількість фолієвої кислоти - у вівсяних пластівцях – 32 мкг, у вівсяних висівках – 52 мкг, у кунжуті – 79 мкг, у маці – 82 мкг. Кількість кальцію - у вівсяних пластівцях – 52 мг, у вівсяних висівках – 58 мг, у кунжуті – 975 мг, у маці – 1438 мг. Отже, при замовленні хлібних паличок «Гріссіні» збагачених одним із видів традиційної сировини в кінцевому результаті гість зможе задовільнити потреби свого організму в тих чи інших нутрієнтах. Після збагачення страви нетрадиційної сировини визначаємо кількість нутрієнтів та наводимо дані в табл. 1.8.

Таблиця 1.8 - Вміст речовин у хлібних паличках збагачених різними нутрієнтами

Назва страви	Добова потреба Са 1000 мг	Вміст Са після збагачення	Добова потреба харч.волокон 25 г	Вміст харч.волокон	Добова потреба фолієвої кислоти 200 мкг	Вміст фолієвої кислоти
Палички з вівсяними пластівцями		26 мг		9,4 г		11,5 мкг
Палички з вівсяними висівками		29 мг		9 г		46,8 мкг

Палички з кунжутом		292,5 мг		3,54 г		23,7 мкг
Палички з маком		465, 36 мг		1,5 г		74,4 мкг

Аналізуючи табл. 1.8 бачимо, що палички з вівсяними пластівцями мають значну кількість харчових волокон – 9,4 г (37,6% від добової потреби), з вівсяними висівками кількість фолієвої кислоти становить - 46,8 мкг (23,4% від добової потреби), в паличках з кунжутом кількість кальцію – 292,5 мг (29,25% від добової потреби), в паличках з маком вміст кальцію – 465,36 мг (46,54% від добової потреби).

Під час приготування хлібних паличок «Гріссіні» було застосовано різні варіанти при їхньому формуванні як виробів, результати наведено в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9. - Кінцевий вигляд приготування страви

Палички з вівсяними пластівцями - 1	Палички з вівсяними висівками - 2	Палички з кунжутом 3	Палички з маком 4
			

Проаналізувавши всі чотири зразки визначаємо, що при приготуванні страви в кондитерському цеху майбутнього готелю формування виробів буде відбуватися за технологією зразків 3, 4. Гість зможе обрати в меню будь який вид хлібних паличок «Гріссіні» в той самий час не лише насолодитися смаком страви, а й збагатити свій організм важливим нутрієнтом.

Отже, основними перевагами виробництва хлібних паличок, які збагачені нетрадиційною сировиною є збільшення вмісту вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон у цій страві, які у свій час покращують роботу кишківника, синтезують ДНК, покращують процеси згортання крові, забезпечують нормалізацію осмотичного тиску крові, регулюють роботу м'язових та нейронних реакцій. Тобто є можливість введення цієї страви у харчовий раціон людей, які бажають вживати здорову, низькокалорійну страву, насичену всіма необхідними для організму людини нутрієнтами.

Хліб та хлібні вироби – це харчові продукти, що вживаються щоденно, саме тому змінюючи їхній хімічний склад можна загалом збільшити кількість нутрієнтів у організмі людини. Отже, розроблення та покращення асортименту хлібних паличок «Гріссіні» з використанням нетрадиційної сировини сьогодні є перспективним.

1.4 Впровадження сирних турів у проєктованому готелі

Туристи, мандрівники та справжні гурмани досліджують нові міста та їхню культуру через споживання традиційних страв. З кожним роком гастрономічний туризм стає все більш популярним. Такий висновок було зроблено при аналізі іноземного досвіду організації цього виду туризму. У свою чергу Україна не залишається осторонь і також розвиває гастрономічний туризм. Одним із часто відвідуваних та тим, що найбільш розвиненим є сирний. Ціллю якого є не лише смакування різних видів сиру, а й надання можливості туристам відчутти всю атмосферу краю, де його виробляють. Зазвичай при організації сирних турів мандрівників відвозять на сироварні або еко-ферми, де спочатку розповідається історія цього місця, далі гостей проводять до того місця, де безпосередню виготовляють, витримують та зберігають продукт. У деяких сироварнях також проводять майстер-класи з виробництва сиру. У кінці туристи куштують різні види продукту та мають можливість їх придбати.

Клімат та географічне положення дозволяли нашим предкам займатися сільським господарством по всій території нашої держави, саме завдяки цьому сироварінням займаються в багатьох областях України, а саме в : Київській (12),

Івано-Франківській (12), Львівській (9), Закарпатській (23), Волинській (3), Одеській (2), Черкаській (3), Кіровоградській (2), Дніпропетровській (2), Рівненській (3), Житомирській (1) [14]. На основі цих даних сформуємо діаграму для візуалізації даних, яка зображена на рис. 1.4.

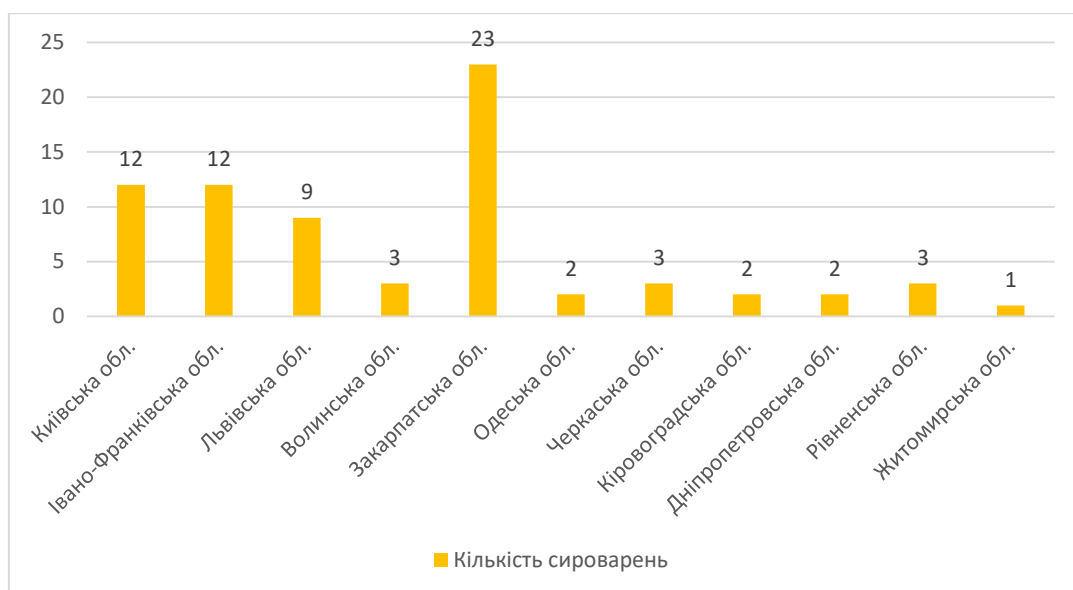


Рис 1.5 - Кількість сироварень у кожній області України у 2024 році

Зважаючи на діаграму, робимо висновок, що найбільша кількість сироварень розташовується на території Закарпатської області. Сирна столиця – інша назва цієї області.

Ще 2 тис. років тому у Закарпатті з'явилися перші сироварні. В той час у Карпатах місцеві жителі розводили свійських тварин (корів, кіз, овець), що призвело до створення традиційних способів сироваріння. XX століття стало епохою процвітання промислового крафтового сироваріння. У той час всі закарпатські родини вміли виготовляти знаменитий Пасхальний жовтий сир (грудку), а жителі Верховини - будз чи вурду [15].

У кожному районі Закарпаття (Рахівський, Хустський, Тячівський, Берегівський, Ужгородський, Мукачівський) є сироварні та еко-ферми [16]. Наприклад, у Рахівському районі знаходиться 2 заклади, а саме еко-ферма і сироварня «Розенталь», музей «Гуцульської бриндзи». У Тячівському районі : сироварня «Рако», ферма «Розтока», сироварня «Дзварка». У Берегівському знаходиться сироварня «Карпатський буйвіл». Сироварні «Весела стайня», Перечинська мануфактура», Турянський двір», «Чіга Біга» розташовуються в

Ужгородському районі. Сироварні «Біласовиця», «Монастирська сироварня», «Порядний Газда», «Закарпатське Руно», знаходяться на території Мукачівського району. У Хустському районі функціонує 5 сироварень. На основі цих даних сформуємо діаграму, яка зображена на рис. 1.5.

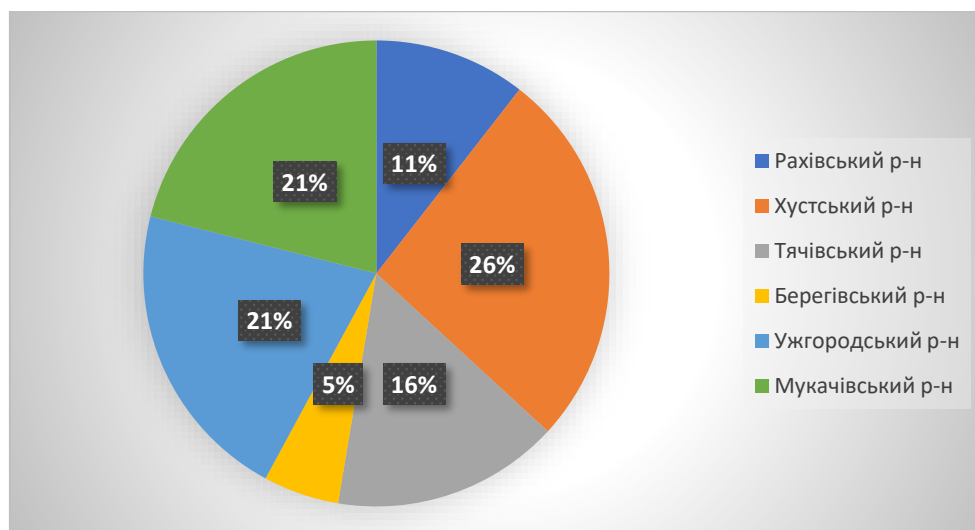


Рис. 1.6 - Кількість сироварень у кожному районі Закарпатської області в 2024 році

Аналізуючи діаграму робимо висновок, що в Хустському районі, розташовується найбільша кількість сироварень та ферм, де виробляють сир, а саме: сироварня «Особисте селянське господарство Баранов», Буйволина еко-ферма «Райський куточок», Селиська сироварня Закарпаття, сироварня «Байоково», приватна ферма «Ну Бікоз» (Нижнє Селище). Також у цьому районі був створений соціальний проєкт Селиської сироварні та Асоціації вівчарів Хустщини - Традиційна бринза Хустщини, заснований у 2017 році. Вона створена для підтримки вівчарів Хустщини, відродження вівчарства, збереження біорізноманіття, ландшафтів, екології та традицій Карпат [17]. Саме в цьому районі буде збудовано майбутній готель, адже саме в цій місцевості буде зручно організовувати та проводити сирні тури.

Наприклад, гостям засобу розміщення можна буде запропонувати такі туристичні тури.

Тур 1. Тривалість туру – 6 год, протяжність туру – 40, 8 км, рис. 1.7.

1. Вийзд з готелю о 10:00
2. Коротка екскурсія по місту Хуст 10:10 – 10:45

3. Відвідування Хустського замку 10:50 – 12:50
4. Відвідування та дегустація сирів на фермі «Ну Бікоз» 13:25 – 15:25
5. Повернення в готель 16:00

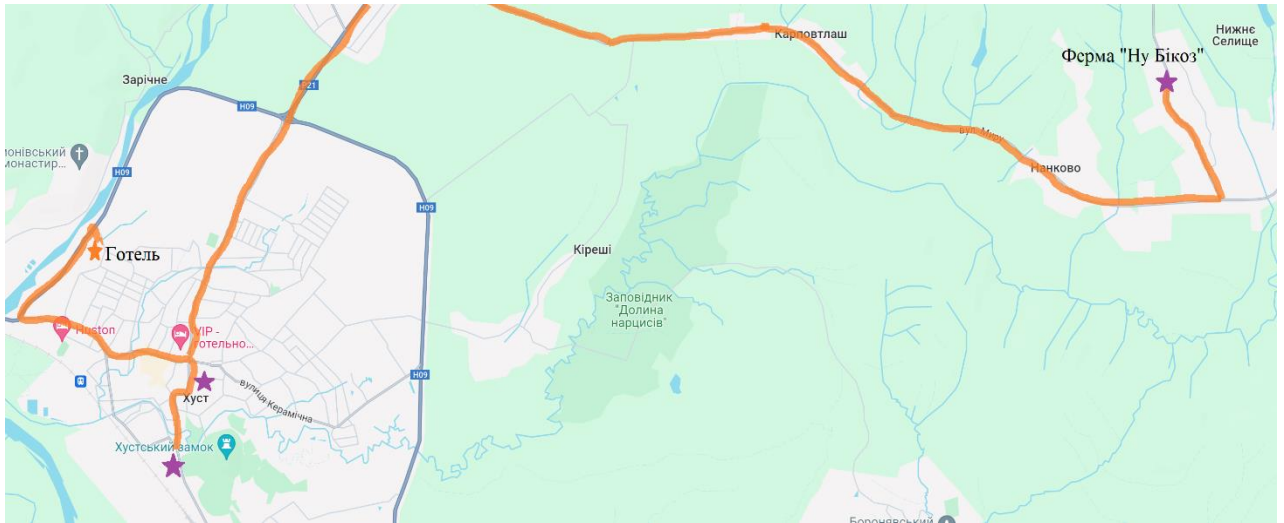


Рис. 1.7 – Маршрут туру № 1

Тур 2. Тривалість туру – 6 год, протяжність туру – 117 км, рис. 1.8.

1. Виїзд з готелю 10:00
2. Поїздка до туристичної пам'ятки «Карстовий міст» (прогулянка лісом до «Карстового моста» та огляд надзвичайно гарного краєвиду, який відкривається на гори) 11:20 – 13:20
3. Екскурсія до Селиської сироварні Закарпаття та дегустація сирів 14:10 – 15:40
4. Повернення в готель 16:10

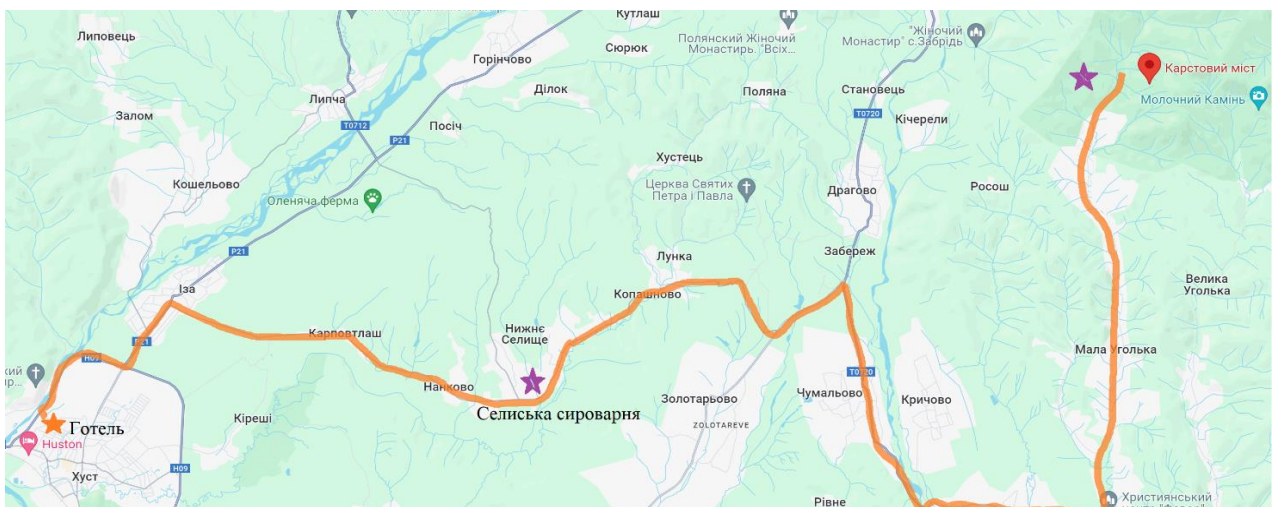


Рис. 1.8 – Маршрут туру № 2

Тур 3. Тривалість туру – 5 год, протяжність туру – 22,8 км, рис.1.9.

1. Виїзд з готелю 11:00
2. Село Іза – центр лозоплетіння на Закарпатті 11:10 – 12:10
3. Дегустація сирів на сироварні, овечій фермі «Особисте селянське господарство Баранов» 12:15 – 13:45
4. Відвідування Оленячої ферми 13:50 – 15:30
5. Повернення в готель 15:50

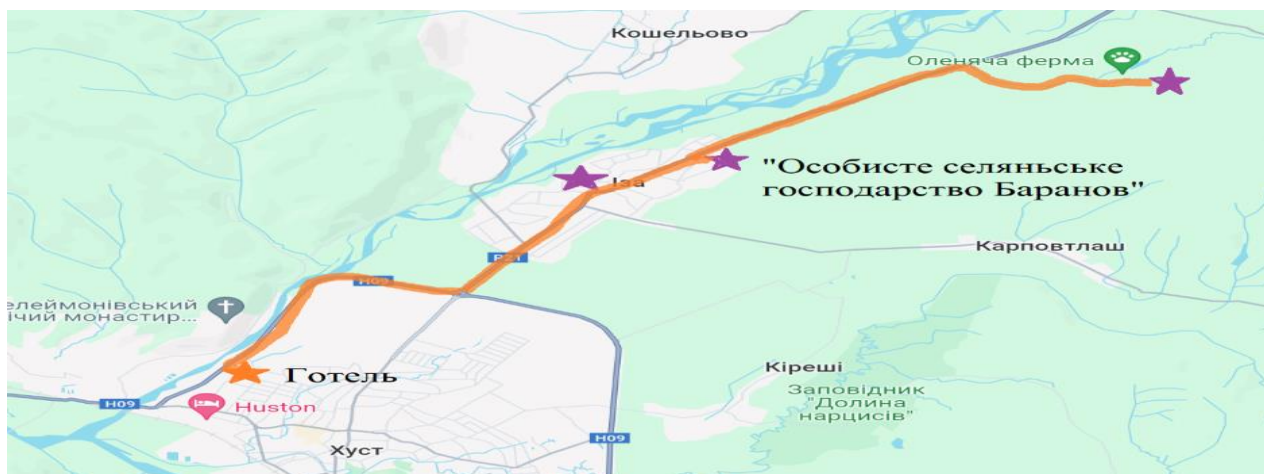


Рис. 1.9 – Маршрут туру № 3

Тур 4. Тривалість туру – 4 год, протяжність туру – 35,4 км, рис.1.10.

1. Виїзд з готелю 11:00
2. Відвідування Буйволиної ферми «Райський куточок» та дегустація сирів 11:20 – 13:00
3. Заїзд на Равликову ферму 13:10 – 15:00
4. Повернення в готель 15:15

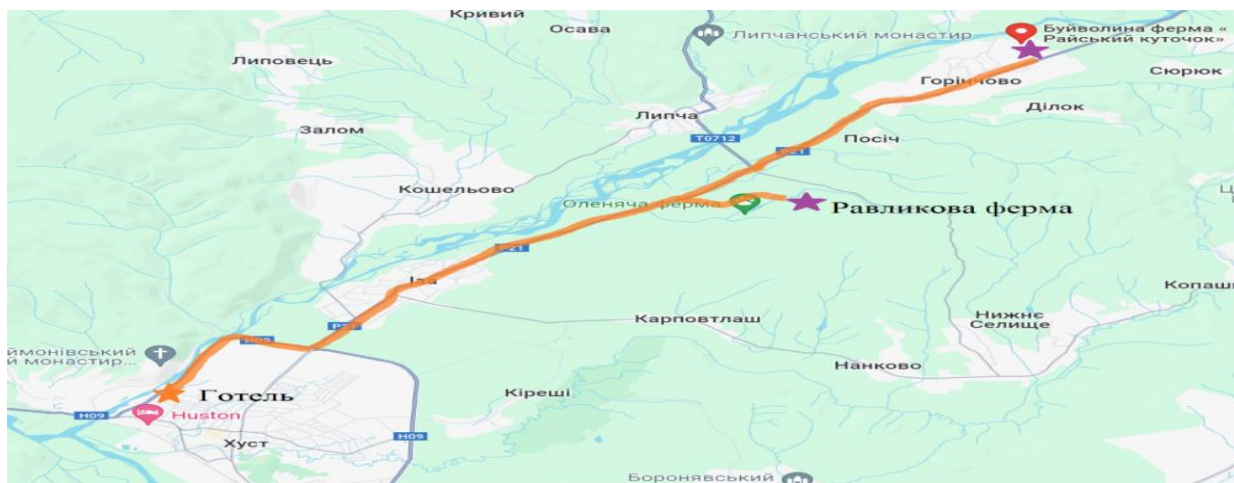


Рис. 1.10 – Маршрут туру № 4

Тур 5. Тривалість туру – 4 год, протяжність туру – 29,3 км, рис.1.11.

1. Виїзд з готелю 10:00
2. Відвідування Страусиної ферми та дегустація сирів 10:10 - 12:00
3. Проведення часу в термальних басейнах у Велятино 12:20 – 15:20
4. Повернення в готель 15:40

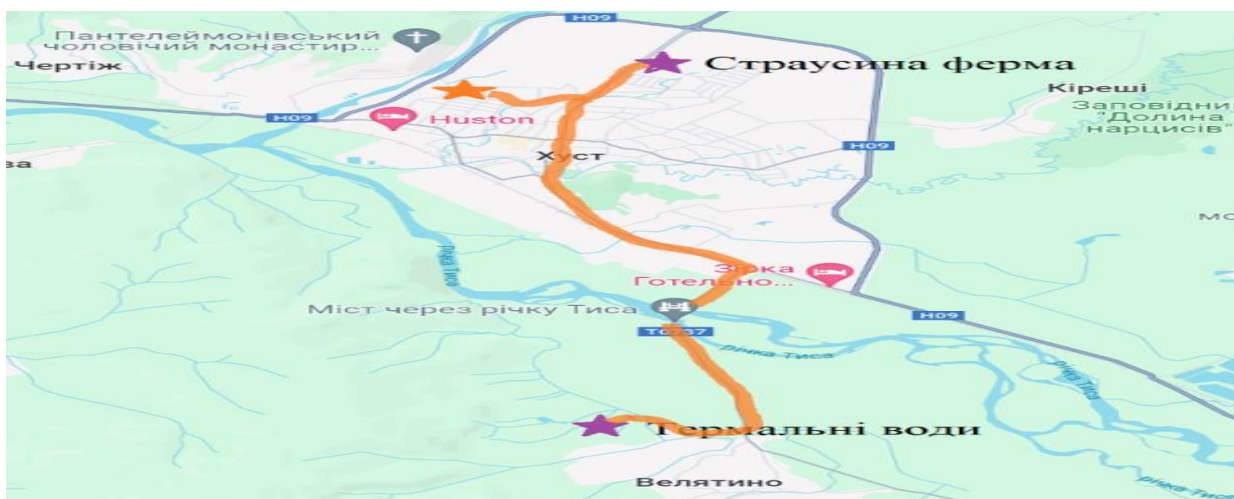


Рис. 1.11 – Маршрут туру № 5

Тур 6. Тривалість туру – 7 год, протяжність туру – 166 км, рис.1.12.

1. Виїзд з готелю 10:00
2. Відвідування національного природного парку «Синевір» 11:20 – 13:20
3. Екскурсія в ЕТНО-Центрі «Вівчарський хутір» та дегустація сирів 13:30 – 15:30
4. Повернення в готель 17:00



Рис. 1.12 – Маршрут туру № 6

Тур 7. Тривалість туру – 4 год, протяжність туру – 59 км, рис.1.13.

1. Вийзд з готелю 10:00
2. Відвідування замку «Канків» 10:25 – 11:25
3. Палац графа Жігмонда Перені 11:30 – 12:30
4. Екскурсія до ферми «Карпатський буйвіл» та дегустація сирів 12:40 – 15:00
5. Повернення в готель 15:30



Рис. 1.13 – Маршрут туру № 7

Навесні, у період цвітіння нарцисів, буде організовано поїздку до заповідника «Долина нарцисів».

У вартість туристичних турів буде входити : проїзд комфортабельним автобусом, супровід гіда / екскурсовода / перекладача, екскурсійне обслуговування на туристичних об'єктах.

Отже, Закарпаття, а саме Хустський район – це вигідне місце для організації гастрономічних турів з багатою історією й неповторною культурою. Адже, тут можна насолодитися унікальними сирними традиціями. Закарпатські сири, такі як бринза, бринза з гірськими травами, олешник та інші, є відомі неповторністю смаку. Впровадження сирних турів в майбутньому готелі стане справжньою інновацією, що принесе значний успіх. Це стане унікальною можливістю для гостей глибше пізнати місцеву культуру та традиції через дегустацію місцевих сирів. Гості зможуть насолодитися продуктами, які виготовляються в регіоні з давніх часів, а також побачити сам процес їх виробництва.

Така ініціатива приверне увагу не лише гурманів, а й любителів культурного туризму, оскільки вона не лише пропонує споживання сиру, але й пізнання та краще розуміння традицій місцевого населення та історії цього краю. Для

майбутнього готелю впровадження цієї інновації дасть можливість залучити більшу кількість гостей та вирізнитися серед конкурентів готельної індустрії.

1.5 Інноваційний потенціал готелю

Інноваційний потенціал готелю – це основна складова, яка повинна бути закладена з початку виникнення ідеї будівництва засобу розміщення. Ця основа стане головною візитівкою закладу. Завдяки, цьому готель зможе виділятися серед конкурентів і тим самим привертати увагу потенційних гостей.

Для реалізації вище наведених інновацій у майбутньому готелі необхідно буде сформувати матеріально-технічну базу : встановити систему Winnow Vision приміщеннях ресторану готельного підприємства, створити туристично-екскурсійне бюро для проведення гастрономічних, а саме сирних турів та забезпечити кондитерський цех необхідним обладнанням та інвентарем для виготовлення хлібних паличок «Гріссіні».

Впровадженням та контролем роботи Winnow Vision System будуть займатися працівники інженерно-технічної служби готелю. Саме вони будуть відповідати за правильне функціонування системи. Також цей відділ буде проводити навчання для працівників ресторанної служби готелю, адже саме вони будуть безпосередньо працювати з системою. Шеф-кухар та кухарі будуть отримувати та аналізувати звіти з кількості харчових відходів, а потім корегувати меню та списки продукції, що закупляється.

Розробленням технологічних карт, вдосконаленням рецептури хлібних паличок «Гріссіні» буде займатися шеф-кухар ресторану, а приготуванням тіста та випіканням кухарі кондитерського цеху. Адже, всі солодкі страви будуть власного виробництва.

Створенням та проведенням сирних турів будуть займатися працівники екскурсійного бюро, яке передбачене в проєкті готелю. Проводити та супроводжувати гостей до сироварень та еко-ферм будуть екскурсоводи, гіді та перекладачі. Також, для автобусів буде збудована автостоянка і приміщення для обслуговування транспорту поряд із готелем.

Отже, для того щоб залишатися конкурентоспроможним в готельному бізнесі потрібно впроваджувати інноваційну діяльність. Вище наведені інновації сприятимуть підвищенню рівня конкурентоздатності засобу розміщення, зменшенню впливу на навколишнє середовище, підвищенню рівня ефективного функціонування готельного підприємства, заохоченню потенційних споживачів та збільшенню доходів.

Висновки

Отже, інновація система Winnow Vision System буде надзвичайно актуальним рішенням, саме це впровадження сприятиме зменшенню кількості харчових відходів. Також встановлення цього обладнання дасть можливість готелю в майбутньому позиціонувати себе як засіб розміщення, який обирає зелену екологію та дотримується всіх стандартів щодо збереження навколишнього середовища.

Виробництво хлібних паличок з додаванням нетрадиційної сировини дасть можливість зробити меню різноманітним, унікальним та головне корисним. Саме ці три пункти, є основними при створенні меню. Отже, впровадження «Гріссіні» стане новизною, яка не лише зацікавить гостей, а й підвищить кількість макро та мікро елементів у організмі людини.

Сирні тури стануть цікавим та захоплюючим варіантом пізнання культури, традицій закарпатського краю. Впровадження цієї інновації дасть можливість розширити кругозір не лише щодо виробництва різних видів сиру, а й його асортименту.

РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Туристично - екскурсійний готель буде збудовано на вул. Чижмаря в місті Хуст, Закарпатської області.

Сфера готельно-ресторанного бізнесу спочатку - це про безпеку та комфорт гостей. У такі тяжкі часи для українців поняття «безпека» - це першочерговий критерій як для життя так і для відпочинку. Наразі в умовах повномасштабної війни туристичний бізнес більш менш функціонує в західних регіонах України.

Відповідно до статистичних даних кількість повітряних тривог у Закарпатській області становить 544, у Чернівецькій – 612, в Івано-Франківській – 646, що найменше по Україні [22].

Кількість по всій території України зазначено на діаграмі, яка позначена на рис.2.1. Діаграма сформована на основі даних взятих з сайту [23].

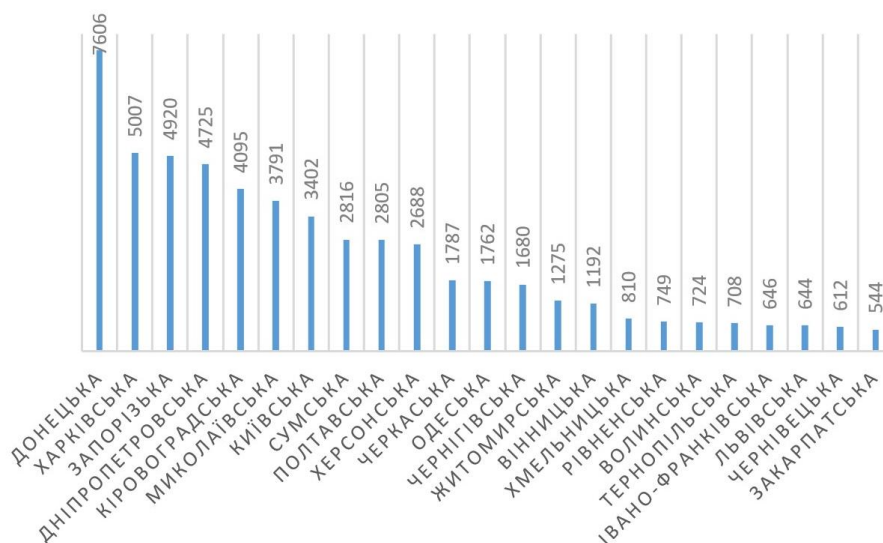


Рис.2.1 - Кількість повітряних тривог в Україні 2022 -2024 рр.

Отже, з діаграми робимо висновок, що мінімальна кількість повітряних тривог саме на Закарпатті. Це не гарантує цілковитої безпеки, але якщо дотримуватися усіх правил та перебувати в укритті під час небезпеки, то це може захистити гостей від жажливих наслідків. Саме тому з точки зору безпечності Закарпатська область є найкращим варіантом для будівництва готелю.

Також зробивши аналіз статті «Опитування українців про відпочинок в Україні», було сформовано діаграму на якій вказано, куди українці планують їхати відпочивати в 2024 році [24]. Діаграма наведена на рис. 2.2.

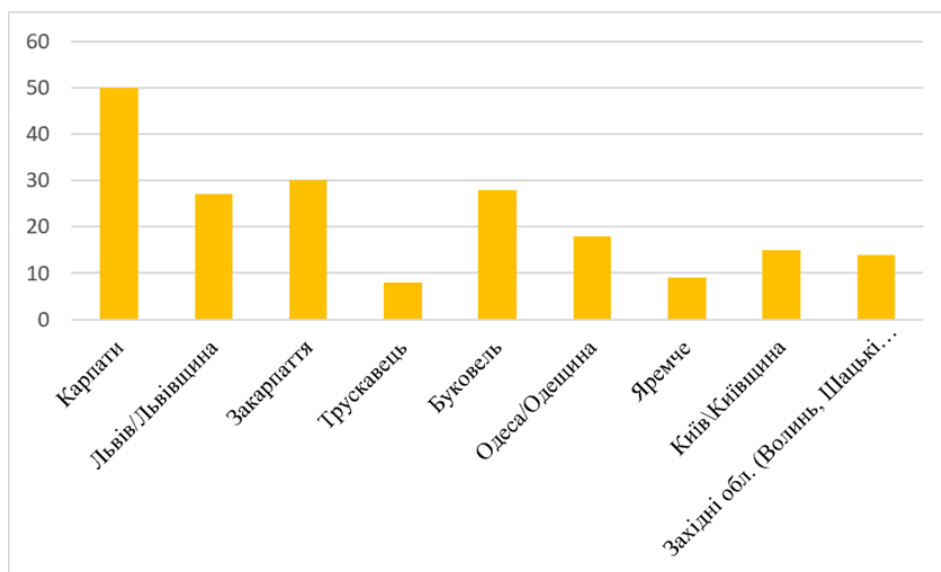


Рис.2.2 – Місця, які обирають українці для відпочинку в 2024 році

Бачимо, що в топ 3 місця, куди українці їдуть найчастіше є Карпати, Львів/Львівщина та Закарпаття. Більшість респондентів планують відпустку з друзями або родиною. Згідно з дослідження українці найчастіше обирають готелі сімейного призначення, котеджі в лісовій місцевості, біля водойм та гір. Найбільш популярними варіантами відпочинку є прогулянки на свіжому повітрі, відвідування екскурсійних турів та історичних пам'яток культурної спадщини. [24]. Закарпатська область є третьою за кількістю туристів. Також, серед бажаних активностей потенційних гостей є екскурсії. Майбутній готель буде спеціалізуватися на впровадженні не просто екскурсій, а гастрономічних, сирних турів. Тобто, попит на готельні послуги є і буде продовжувати зростати, адже саме зараз більшість громадян бажають вивчати, досліджувати та популяризувати українські традиції, звичаї та історію.

Близько 80% території Закарпатської області займають гори та 52% ліси [25]. Саме така природна зона приваблює туристів, адже не лише любителі активного відпочинку їдуть в гори, а й також туристи, які хочуть відпочити від шумного міста, знайти внутрішній спокій та ввібрати силу та енергію гір і лісів.

Будівництво готелю планується саме в місті Хуст. Воно зі всі сторін оточене горами та лісами, знаходиться в Мармароській котловині, в місці де Ріка впадає в Тису [26]. Неймовірні краєвиди, чисте повітря це ще не все чим може здивувати Хустищина. Саме тут неподалік від міста Хуст знаходиться джерело найчистішої води в Україні, а саме в с. Велика Копаня і термальні води з цілющою водою у Велятино [27].

Також за 5 км від міста Хуст розташований Заповідник «Долина нарцисів», який навесні у період цвітіння квітів збирає 1000 відвідувачів за день [28]. За 36 км від міста знаходиться Угольсько-Широколужанський заповідний масив, де розташована природня пам'ятка «Карстовий міст». Та за 61 км, а саме за 1,5 год від міста знаходиться всім відомий природний парк «Синевір».

Місто Хуст багате не лише на природні ресурси, а й на історико-культурні, а саме : Хустський замок зі своєю могутньою історією, «Чеське містечко», костел Св. Єлизавети, храм Св. Анни, Хустський краєзнавчий музей, Хустська синагога. Також, серед улюблених місць, які відвідують туристи це оленяча ферма, страусина ферма, буйволина ферма [29].

У місті доволі багато готелів як для невеликого містечка, а саме готельно-ресторанний комплекс «Прем'єра», готельно-ресторанний комплекс «Huston», VIP – готельно-розважальний комплекс, Готельно-ресторанний комплекс «Prince», Hotel B&B Student, готель «Фокус» та готель «Карпати». Всі ці засоби розміщення категорії 3* з номерним фондом до 20 номерів. Коефіцієнт завантаженості до 85% протягом року. У Хусті є свій залізничний вокзал та автостанція [30].

Яке вже було зазначено в І розділі Закарпатська область – «Сирна столиця України», а Хустський район має найбільшу кількість сироварень, а основним напрямом майбутнього готелю буде впровадження сирних турів, отже місто Хуст стане ідеальним місцем для будівництва засобу розміщення.

Для узагальнення всієї вищезазначеної інформації наведемо таблицю 2.1 показників привабливості міста Хуст.

Таблиця 2.1 – Показники привабливості міста Хуст

№	Назва показника	Коментар
1	Рівень безпеки	У Закарпатській області найменша кількість повітряних тривог.
2	Природні ресурси	80% області займають гори та 52% ліси, мальовнича місцевість, свіже повітря. Заповідник «Долина нарцисів», Угольсько-Широколужанський заповідний масив, природний парк «Синевір»
3	Лікувально-оздоровчі ресурси	Джерело найчистішої води в Україні, а саме в с. Велика Копаня і термальні води з цілющою водою у Велятино.
4	Історико-культурні ресурси	Хустський замок, «Чеське містечко», костел Св. Єлизавети, храм Св. Анни, Хустський краєзнавчий музей, Хустська синагога.
5	Пізнавально-розважальні	Оленяча ферма, страусина ферма, буйволина ферма, равликова ферма, сироварні.
6	Транспортні ресурси	Залізничний вокзал, автостанція

Отже, Хуст – це містечко, яке заворює не лише краєвидами, а й зацікавлює своєю історією та різноманітністю розваг, стане чудовим місцем для будівництва майбутнього засобу розміщення.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для аналізу наявних готельних закладів у радіусі 2 км від обраного місця будівництва (вул. Чижмаря, місто Хуст, Закарпатська обл.) було розглянуто такі готелі : готельно-ресторанний комплекс «Прем'єра» [31], готельно-ресторанний комплекс «Huston» [32], VIP – готельно-розважальний комплекс [33], Готельно-ресторанний комплекс «Prince» [34], Hotel B&B Student [35]. Для зручності дані про ці готелі було занесено до табл. 2.2.

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готельно-ресторанний комплекс «Прем'єра»	вул. Львівська 124, Хуст, Закарпатська обл.	готель	3*	12 номерів Двомісний номер – 1200 грн	Інфраструктура: автостоянка, дитячий ігровий майданчик, ресторан,	86%

				Двомісний номер з 2 односпальними ліжками – 1200 грн Класичний тримісний номер – 1500 грн Напівлюкс – 1500 грн	бар, кафе, пральня. Послуги: проживання, харчування, обслуговування номерів, прасування одягу, довіз їжі, послуга «пробудження», проведення піших екскурсій та екскурсій по барам, розважальні послуги.	
Готельно-ресторанний комплекс «Huston»	вул. Борканюка 15а, Хуст, Закарпатська обл.	готель	-	18 номерів Двомісний номер – 2000 грн Покращений двомісний номер – 2000 грн	Інфраструктура: Автостоянка, 2 ресторани, тенісний корт, дитячий клуб, ігрова кімната, приміщення для караоке, кав'ярня, бар, камера зберігання багажу, пральня, Послуги: проживання, харчування, розважальні послуги (організація уроків готування, показ спортивних ігор, виконання музичних творів, караоке), спортивні послуги (гра в теніс), послуги консьєржа, індивідуальна стійка реєстрації заїзду/виїзду, щоденне прибирання, прасування одягу, доставка продуктів, обслуговування номерів, послуги з ксерокопіювання	85%

VIP – готельно- розважальни й комплекс	вул. Петенька 5, Хуст, Закарпатсь ка обл.	готель	3*	20 номерів Стандарт одномісний – 900 грн Стандарт двомісний – 1300 грн Стандарт двомісний (твін) – 1300 грн Стандарт двомісний покращений – 1600 грн Стандарт тримісний – 1600 грн Напівлюкс сімейний – 1800 грн Сімейний – 1800 грн	Інфраструктура: Ресторан, лаунж- бар, приміщення для гри в боулінг, лазня, спа-салон, конференц-зал, дитячий майданчик, паркінг з охороною Послуги: Проживання, харчування, розважальні послуги (гра в боулінг, більярд, організація світ, весіль, пряма трансляція спортивних ігор, караоке, організація уроків готування), організація екскурсій, користування лазнею, послуги конференц-залу, послуги в спа- салоні, обслуговування номерів	90%
Готельно- ресторанний комплекс «Prince»	вул. Закарпатсь кої Січі 20, Хуст, Закарпатсь ка обл.	готель	3*	12 номерів Економ – 950 грн Стандарт – 1690 грн Напівлюкс – 1950 грн Люкс – 2980 грн Сімейний люкс – 3750 грн	Інфраструктура: гриль-бар, автостоянка, пральня ресторан Послуги: проживання, харчування, прання одягу, обслуговування номерів, розважальні послуги (караоке), послуга дзвінок- "будильник", цілодобова стійка реєстрації гостей	82%

Hotel B&B Student	вул. Заводська 1а, Хуст, Закарпатська обл.	готель	-	7 номерів Великий двомісний номер – 795 грн Двомісний номер з 2 односпальними ліжками – 795 грн	Інфраструктура: кав'ярня, ігровий майданчик, пральня Послуги: проживання, харчування, доставка продуктів, щоденне прибирання, прання одягу, послуги по догляду за дітьми, експрес-реєстрація заїзду/виїзду, організація екскурсій.	80%
-------------------	--	--------	---	--	---	-----

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

У попередньому підрозділі було наведено місця тяжіння туристів та визначено, що саме місто Хуст буде хорошим варіантом для будівництва майбутнього готелю. Для визначення контингенту потенційних споживачів для засобу розміщення було створено таблицю 2.3.

Таблиця 2.3 – Контингент потенційних споживачів

№	Контингент споживачів	Інтереси	Що пропонує готель/місто Хуст
1	Компанії друзів, молодь	Відвідування нічних клубів, барів.	Місто Хуст – невелике місто, проте клуби та бари є, а саме бар «Легенда Дракули», танцювальний клуб «Позитив», бар «Selena Restobar». Також, в майбутньому готелі буде приміщення для гри в боулінг, більярд
2	Сімейні пари	Проведення часу разом	Хуст - спокійне і гарне місто, яке дасть можливість парам провести час разом. Сирні тури від готелю будуть можливістю для пар разом провести час цікаво та дасть можливість парі спробувати щось нове.

3	Сімейні пари з дітьми	Розваги для дітей, можливість батьків провести час без дітей	Сирні тури для маленьких дітей не призначені. Проте готель забезпечить розваги і для маленьких відвідувачів.
4	Гості, які люблять дегустувати різні види сиру, 30 -50 років	Дегустація різних видів сиру та дослідження історію, традиції Хустщини.	Впровадження в готелі гастрономічних, сирних турів приверне увагу українців, які люблять пробувати нове та дійсно вивчають різні види сиру.
5	Ресторатори та власники маленьких сироварень	Дослідження нових смаків сиру, обмін досвідом	Впровадження в готелі гастрономічних, сирних турів приверне увагу гостей, які дійсно розбираються та вивчають сферу виготовлення сиру.

Отже, можемо зробити висновок, що потенційним контингентом споживачів майбутнього готелю будуть : сімейні пари, сімейні пари з дітьми, компанії друзів, гості, які люблять дегустувати різні види сиру, 30 - 50 років, ресторатори та власники маленьких сироварень.

У літній сезон кількість потенційних гостей буде більшою, адже погода буде теплою та сонячною, в горах буде не так спекотно. Гості будуть їхати щоб відпочити від шумного та спекотного міста, відпочити та насолодитися природою. Екскурсії та прогулянки в літній сезон користуються більш попитом ніж у холодну пору року. Також кожного року навесні у період цвітіння нарцисів Заповідник «Долина нарцисів» відвідує більше 1000 туристів на день Зазвичай заповідник відвідують в середньому 50-200 туристів на день, а у вихідні – до 500 [28]. Саме тому у весняний період попит на готельні послуги в місті Хуст є достатньо високим.

У зимовий період кількість гостей зменшується, адже у самому місті Хуст немає гірськолижних трас та й не всі люблять гуляти та відвідувати екскурсії у холодну пору року. Саме тому можна передбачити, що кількість завантаження взимку буде сягати 60 – 65%.

Згідно статистичних даних від преслужби Державного агентства розвитку туризму у 2021 році в Україні побувало більше ніж 4 млн. іноземців у порівнянні з 2020 роком це на 26% більше. Саме у 2021 році Україну відвідало найбільша

кількість туристів, саме тому було взято статистичні дані саме для цього року. [36]. На основі цих даних було сформовано діаграму, яка наведена на рис. 2.3.



Рис.2.3 – Мета відвідування іноземних туристів України в 2021 році

Бачимо, що найбільша кількість туристів з інших держав, приїжджали до нашої країни для відпочинку, а саме 29,5%.

У період повномасштабного вторгнення казати про можливість прийняття іноземних туристів для відпочинку вкрай важко, адже наразі іноземці їдуть в Україну допомагати боротися з ворогом, переважно це волонтери, журналісти та політичні діячі. Вони їдуть в міста, де приймають важливі політичні рішення (Київ, Львів) або ж в міста, де населенню потрібна допомогу.

Згідно з статистичними даними , у період з 1 січня по 1 липня 2024 року в Україну прибуло 1 188 466 іноземних туристів. Ціллю їхнього прибуття було : приватна мета (1 142 036 осіб), обслуговування транспортних засобів (44 503), проїзд через Україну (1041), для відпочинку (680), службова мета (198), навчальна мета (8) [37]. Діаграма сформована на основі цих даних та представлена на рис. 2.4.

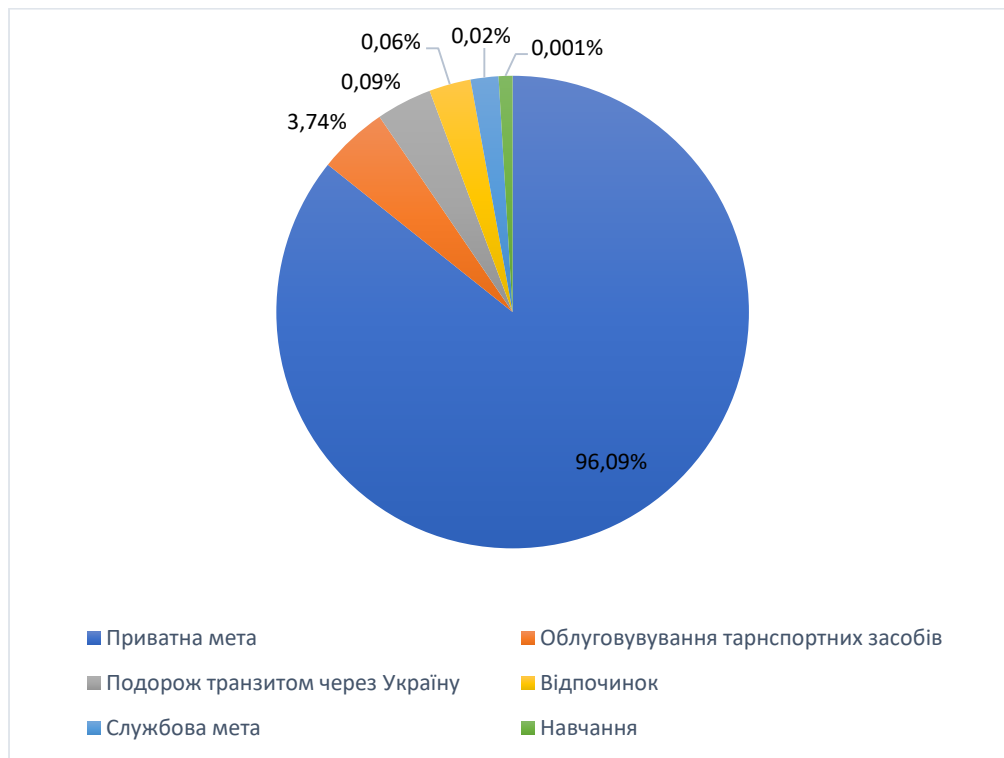


Рис. 2.4 – Кількість іноземних туристів, які відвідали Україну в 2024 році

Після опрацювання статистичних даних, робимо висновок, що протягом 24 року Україну, відвідало 680 осіб. Тобто, у період проведення військових дій іноземці не можуть обирати нашу країну для відпочинку. Але, після завершення повномасштабного вторгнення кількість туристів з інших держав буде дуже великою, адже вони будуть їхати до України, щоб дізнатися більше про сміливий та мужній український народ. Саме, тому майбутній готель буде готуватися до прийому іноземців, а саме обслуговуючий персонал буде вивчати іноземні мови (англійську, німецьку мову) та вдосконалювати на курсах, які будуть проводитися від готелю. Також, у засобі розміщенні будуть працювати гіді перекладачі, які будуть надавати послуги для гостей з закордону після закінчення війни. Весь персонал на курсах від готелю буде вивчати правила прийому іноземних туристів та правильність їх обслуговування.

Отже, майбутній готель буде розрахований на прийом потенційних гостей, а саме сімейних пар, сімейних пар з дітьми, компанії друзів, особи, які люблять дегустувати різні види сиру 30 - 50 років, рестораторів та власників маленьких сироварень. Місткість готелю буде складати 202 місця. Ситуаційний план засобу розміщення показаний на рис. 2.5.

2	Hotel B&B Student	Категорія 3*, 7 номерів. Великий двомісний номер, двомісний номер з 2 односпальними ліжками	Кав'ярня, ігровий майданчик, пральня
3	Готельно-ресторанний комплекс «Huston»	18 номерів. Двомісний номер, покращений двомісний номер	Автостоянка, 2 ресторани, тенісний корт, дитячий клуб, ігрова кімната, приміщення для караоке, кав'ярня, бар, пральня, камера зберігання багажу
4	Готельно-ресторанний комплекс «Prince»	Категорія 3*, 12 номерів. Економ, стандарт, напівлюкс, люкс, сімейний	Гриль-бар, автостоянка, пральня ресторан
5	VIP – готельно-розважальний комплекс	Категорія 3*, 20 номерів. Стандарт одномісний, стандарт двомісний, стандарт двомісний (твін), стандарт двомісний покращений, стандарт тримісний, напівлюкс сімейний, сімейний	Ресторан, лаунж-бар, приміщення для гри в боулінг, лазня, спа-салон, конференц-зал, дитячий майданчик, паркінг з охороною
6	Готельно-ресторанний комплекс «Прем'єра»	Категорія 3*, 12 номерів. Двомісний номер, двомісний номер з 2 односпальними ліжками, класичний тримісний номер, напівлюкс	Автостоянка, дитячий ігровий майданчик, ресторан, бар, кафе, пральня.
Місця тяжіння туристів			
7	Кінотеатр «CineMax Tisa»	Місткістю 330 місць, ресторан Burger City на території кінотеатру	Вул. Карпатської Січі 18
8	Закарпатський обласний театр драми та комедії	Театр на 208 місць	Вул. Карпатської Січі 226

9	Чеський квартал	Квартал збудований у стилі шале, модернізму та функціоналізму	Вул. Вакарова
10	Костел Св. Єлизавети	Хустська Реформаторська церква – пам'ятка архітектури доби готики	Вул. Конституції
11	Костел Св. Анни	Римо-католицький костел	Вул. Карпатської Січі 45
12	Хустський замок	Пам'ятка архітектури національного значення. Замок побудований як угорська королівська фортеця.	Вул. Замкова
13	Страусина ферма	Пропонує екскурсії відвідувачам	Хуст, Закарпатська обл.
	Вокзали/аеропорти		
14	Автостанція	-	3,3 км
15	Залізничний вокзал	-	3,3 км

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Туристично-екскурсійний готель
Категорія	3*
Кількість номерів	110
Місце знаходження:	Вул. Чижмаря, місто Хуст, Закарпатська область
– фактичне	вул. Чижмаря, місто Хуст, Закарпатська область
– знакове	
Форма власності	приватна
Організаційна структура управління	Лінійна
Споруда готелю	5-х поверхова споруда
Стиль дизайну	Мінімалістичний сучасний дизайн з використанням натуральних елементів у поєднанні з еко-стилем.
Контингент споживачів	Сімейні пари, сімейні пари з дітьми, компанії друзів, люди, які люблять дегустувати різні види сиру 30 -50 років, ресторатори та власники маленьких сироварень

Основні послуги	Проживання, харчування
Додаткові послуги	Цілодобове обслуговування гостей та номерів, спортивно-оздоровчі послуги, розважальні послуги (гра в більярд, боулінг), організація екскурсій (сирних турів), догляд за одягом гостей.
Інфраструктура	Ресторан, лобі-бар, автостоянка для гостей, автостоянка для персоналу, автостоянка для туристичних автобусів, відкритий дитячий майданчик, ігрова кімната, перукарня, комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт, пральня, хімчистка), басейн закритий, конференц-зал, тренажерний зал, фітнес зал, приміщення для гри в боулінг та більярд, магазин з різними видами сиру.
Режим роботи	Цілодобово
Площа земельної ділянки	6000 м ²

Площа ділянки розраховано за формулою :

$$S_{\partial} = 30 \times 202 = 6060 \text{ м}^2$$

Площа ділянки для будівництва готелю становить 6060 м², отже на обраній території можна буде розташувати туристично-екскурсійний готель на 202 місця.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для управління майбутнім готелем обрано – лінійну структуру. Адже, ця структура управління є простою, злагодженою і формально визначеною. При лінійному управлінні кожен керівник підприємства, виконує всі функції управління в тій чи іншій службі та несе всю відповідальність за здійснення цієї діяльності. Керівники всіх служб підпорядковуються та виконують усі доручення генерального директора підприємства. [38]. Організаційна структура готелю представлена у додатку Б.

Після визначення структури управління підприємством було визначено служби, які будуть функціонувати в засобі розміщення подано їх у вигляді таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби туристичного готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	Бронювання номерів Зустріч гостей та супровід до номеру Оформлення документів під час заселення Надання інформації щодо роботи готелю та послуг, які надає засіб розміщення Транспортування багажу Проведення розрахунків із гостями Забезпечення обліку руху гостей Забезпечення та проведення комунікації між гостями та іншими службами готелю Виклик таксі Бронювання квитків	Менеджер служби, адміністратори, касири, носії багажу
Служба управління номерним фондом	Забезпечення чистоти відповідно до затверджених санітарно-гігієнічних вимог у номерах готелю та у місцях загального користування Здійснення контролю щодо наявності всіх необхідних засобів для прибирання Контролювання щодо справності обладнання у номерах та у місцях загального користування Контролювання якості чистоти білизни та рушників для гостей Здійснення обліку кількості білизни та рушників	Менеджер служби, старша покоївка, покоївки, прибиральниці

Адміністративно-управлінська служба	Забезпечення контролю за роботою всього готелю Ведення фінансової звітності Контролювання та розподіл бюджету підприємства Аналіз роботи підприємства та прийняття рішень щодо вдосконалення процесів Створення рекламної стратегії та поширення її на різних платформах Формування концепції готелю Визначення напрямів для підвищення лояльності споживачів готельних послуг Пошук та впровадження інноваційних рішень	Директор готелю, менеджер служби, головний бухгалтер, бухгалтера, кадровий менеджер, маркетолог
Служба ресторанного господарства	Забезпечення обслуговування гостей у приміщеннях підприємств харчування Створення та оновлення меню Формування технологічних карт Впровадження та знаходження нових кулінарних рішень Ведення обліку кількості продуктів харчування, замовлення та прийняття товару Контроль роботи обладнання в усіх приміщеннях харчування Приготування страв та подача їх гостям Організація та проведення бенкетів	Менеджер служби, шеф-кухар, метрдотель, офіціанти, бармени, кухарі
Служба туристичного обслуговування	Організація та проведення турів Бронювання турів, екскурсій до сироварень, еко ферм та визначних місць Проведення екскурсій для гостей Надання інформації про культурні, історичні та природні об'єкти Пошук, встановлення та підтримування партнерських відносин з місцевими підприємствами для забезпечення вигідних пропозицій Забезпечення транспортом гостей під час проведення турів Планування маршрутів подорожей, включаючи вивчення та і розроблення оптимальних маршрутів	Менеджер служби, гід/екскурсовод/перекладач, спеціаліст з обслуговування клієнтів, туристичний агент, водії автобусів
Служба безпеки	Забезпечення порядку та безпеки по всій території готелю Контролювання щодо дотримування всіх правил щодо здійснення діяльності готелю Забезпечення безпечного перебування гостей та зберігання їхніх речей	Менеджер служби, головний охоронник, охоронці

Інженерно-технічна служба	Контролювання справності всього обладнання, яке перебуває на балансі готелю Здійснення ремонтних робіт у разі несправності обладнання Забезпечення безперебійної роботи для систем електропостачання, електропостачання, кондиціонування, систем зв'язку	Менеджер служби, головний інженер, системний адміністратор, майстри з ремонту
Рекреаційна служба	Організація дозвілля для гостей Надання інформативних та навчальних послуг Створення та проведення заходів Надання послуг краси (макіяж, манікюр та створення зачісок)	Менеджер служби, працівники перукарні, аніматори та няні для дітей, інструктори з плавання, тренери, працівники в приміщеннях для гри в більярд та боулінг
Господарська служба	Надання побутових послуг (ремонт одягу, прання, прасування та чищення речей гостей) Продаж товарів у магазині та надання інформації про товар	Працівники пральні, хімчистки, продавці в магазині

Функціональну структуру підприємства гостинності подано у вигляді схеми на рис. 3.1.

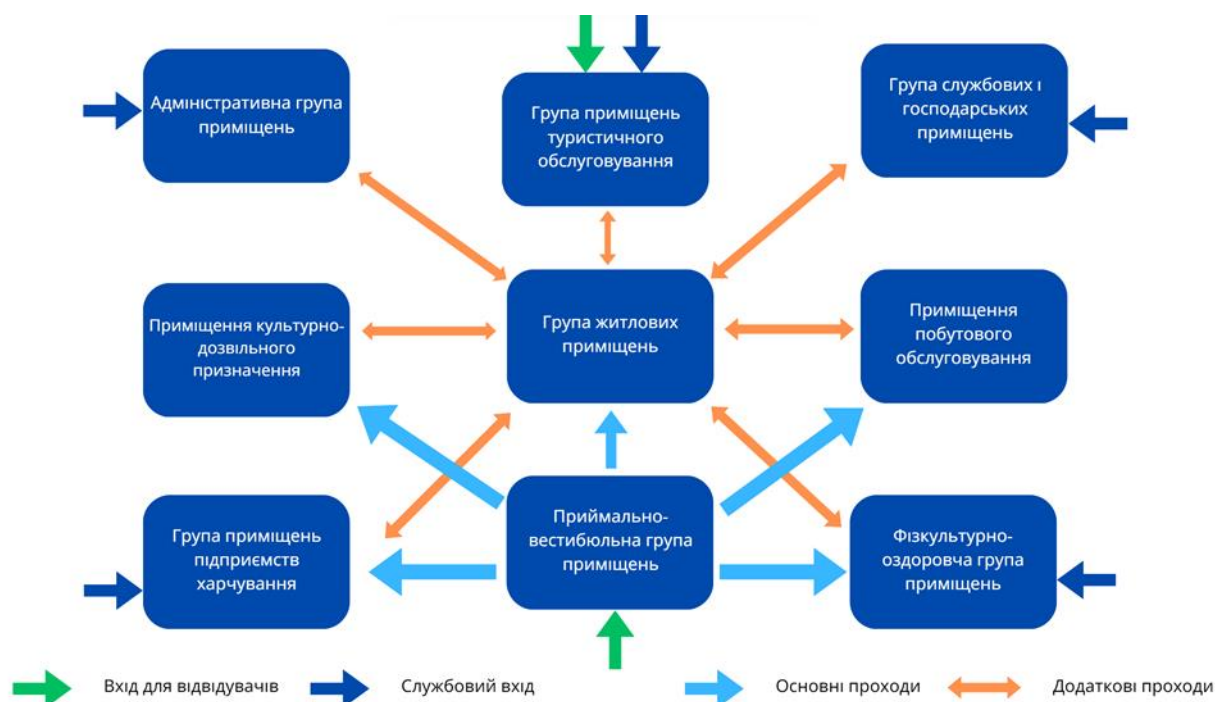


Рис. 3.1 – Функціональна схема туристичного готелю категорії 3*

У майбутньому готелі буде функціонувати 9 груп приміщення, а саме :

- приймально-вестибюльна група приміщень
- група житлових приміщень
- група приміщень підприємств харчування
- фізкультурно-оздоровча група приміщень
- приміщення побутового обслуговування
- приміщення культурно-дозвільного призначення
- адміністративна група
- група приміщень туристичного обслуговування
- група службових і господарських приміщень

До складу приймально-вестибюльної групи приміщень будуть входити такі приміщення як : вестибюль, бюро прийому та розміщення, кімната для чергового персоналу, камера схову, приміщення охорони, комора прибирального інвентарю, медпункт та санвузли для персоналу та гостей готелю. Ця група приміщення поєднана з усіма вищезгаданими групами приміщень, адже саме з цієї групи починається обслуговування гостей [39].

До житлової групи приміщень відносяться номери всіх категорій, холи, комори для зберігання білизни, прибирального інвентарю та миючих засобів. Саме ця група приміщень є основною, адже саме тут надається основна послуга готелю – надання послуги проживання.

До групи приміщень підприємств харчування відносяться ресторани, бари, цехи, комори, тобто всі приміщення які пов'язані з організацією послуги харчування.

До фізкультурно-оздоровчої групи приміщень відноситься : вестибюль, тренажерний зал, приміщення для зберігання і ремонту тренажерів, фітнес зал, спорядна біля фітнес залу, плавальний басейн, комора водного інвентарю, фіто-сауна, кімната відпочинку біля сауни, кімната інструкторів, роздільні роздягальні з душовими та санвузлами. До приміщень культурно-дозвільного призначення відносяться : вестибюль, конференц-зал, приміщення біля конференц-залу, приміщення для гри в більярд та боулінг, дитяча кімната, відкритий дитячий

майданчик, снарядна та санвузли. До адміністративної групи : кабінет директора, керівників служб, кімната головного інженера, кімната завгоспа, архів, бухгалтерія, планово-виробничий відділ оперативного планування, санвузли. До приміщень побутового обслуговування відносяться перукарня, комплексний приймальний пункт, магазин. До групи службових і господарських приміщень належать складські приміщення, ремонтні, приміщення інженерного призначення [39].

До групи приміщень туристичного обслуговування будуть входити такі приміщення : туристичне бюро, кабінет менеджера з туристичного обслуговування, кабінет екскурсовода та перекладача, кімната для відпочинку персоналу, автостоянка для автобусів, приміщення для інструментів та запчастин. Всі групи приміщень пов'язані між собою, адже виконують основну функцію забезпечення комфортного перебування гостей в засобі розміщення.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Згідно ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [39], для готелю категорії 3* на 202 місця було обрано, наведено перелік обладнання та здійснено розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи в табл. 3.2.

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

Найменування устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість, одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	Step Loft Sofa 102	8	1600x700x750	8,96
Журнальний стіл	Лофт	8	800x800x400	5,12
Дзеркало	Ulrica	2	1000x1600	-
Всього				S _{кор} = 14,08
Бюро прийому та розміщення				
Стійка реєстрації	RD-4491	1	2200x1000x600	2,2
Стілець	RD-0283	4	460x490x800	0,9
Стелаж	MebelProff K-8	3	296x705x1400	0,6
Всього				S _{кор} = 3,7
Кімната для чергового персоналу				
Диван	Step Loft Sofa 102	1	1100x700x750	0,77
Стіл письмовий	Flashnika C-7	1	1000x600x750	0,6

Стілець	RD-0283	2	460x490x800	0,45
Шафа для документів	Flashnika III-59	1	600x600x1850	0,36
Всього				S _{кор} = 2,18
Камера схову				
Стіл письмовий	Flashnika C-7	1	1000x600x750	0,6
Шафа для документів	Flashnika III-59	1	600x600x1850	0,36
Стілець	RD-0283	2	460x490x800	0,45
Стелаж	PEK-4	10	750x300x1700	2,25
Всього				S _{кор} = 3,66
Приміщення охорони				
Стіл письмовий	Flashnika C-7	2	1000x600x750	0,6
Стілець	RD-0283	2	460x490x800	0,45
Стелаж	MebelProff K-8	1	296x705x1400	0,2
Всього				S _{кор} = 1,23
Комора для прибирального інвентарю				
Стелаж	PEK-4	2	750x300x1700	0,45
Шафа	Flashnika III-59	1	600x600x1850	0,36
Всього				S _{кор} = 0,81
Службово санітарно-технічний блок (жіночий)				
Унітаз	Cersanit Merida 011 3/6	2	640x360x740	0,46
Умивальники	Ego	1	400x400x150	0,16
Засіб для сушіння рук	HOTEC 11.109 ABS	1	296x164x566	0,05
Дзеркало	NORUP55	1	550	-
Всього				S _{кор} = 0,67
Службово санітарно-технічний блок (чоловічий)				
Унітаз	Cersanit Merida 011 3/6	1	640x360x740	0,23
Пісуар	Cersanir Presidet P101	1	275x315x445	0,87
Умивальник	Ego	1	400x400x150	0,16
Засіб для сушіння рук	HOTEC 11.109 ABS	1	296x164x566	0,04
Дзеркало	NORUP55	1	550	-
Всього				S _{кор} = 1,3
Санвузол жіночий				
Унітаз	Cersanit Merida 011 3/6	4	640x360x740	0,92
Умивальники	Ego	4	400x400x150	0,64
Засіб для сушіння рук	HOTEC 11.109 ABS	2	296x164x566	0,09
Дзеркало	NORUP55	2	550	-
Всього				S _{кор} = 1,65
Санвузол чоловічий				

Унітаз	Cersanit Merida 011 3/6	2	640x360x740	0,46
Пісуар	Cersanit Presidet P101	2	275x315x445	0,15
Умивальник	Ego	2	400x400x150	0,32
Засіб для сушіння рук	HOTEC 11.109 ABS	2	296x164x566	0,09
Дзеркало	NORUP55	2	550	-
Всього				S _{кор} = 1,02
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз	Nova Top	1	355x700x355	0,24
Умивальники	Ego	1	400x400x150	
Засіб для сушіння рук	HOTEC 11.109 ABS	1	296x164x566	0,09
Дзеркало	NORUP55	1	550	-
Всього				S _{кор} = 0,33
Медпункт				
Стіл	Flashnika C-7	1	1000x600x750	0,6
Стілець	RD-0283	2	460x490x800	0,45
Шафа-сейф	Ferocon	1	460x340x1800	0,15
Стелаж	MebelProff K-8	1	296x705x1400	0,20
Кушетка	АТОН КС	1	1890x600x710	1,13
Всього				S _{кор} = 2,53
Загальний санвузол біля медпункту				
Унітаз	Cersanit Merida 011 3/6	1	640x360x740	0,23
Умивальники	Ego	1	400x400x150	0,16
Засіб для сушіння рук	HOTEC 11.109 ABS	1	296x164x566	0,04
Дзеркало	NORUP55	1	550	-
Всього				S _{кор} = 0,42

Після здійснення розрахунку корисної площі, було визначено орієнтовну загальну площу приміщень за формулою :

$$S_{заг} = S_{кор} / k, \quad (3.2)$$

Результати розрахунків наведено в табл. 3.3.

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
Вестибюль	46,9	100

Бюро прийому та розміщення	12,3	12
Кімната для чергового персоналу	7,2	8
Камера схову	12,2	12
Приміщення охорони	4,1	8
Комора для прибирального інвентарю	2,7	6
Службово санітарно-технічний блок (жіночий)	1,5	10
Службово санітарно-технічний блок (чоловічий)	4,3	10
Санвузол жіночий	5,5	6
Санвузол чоловічий	3,4	6
Санвузол для маломобільних груп населення	1,1	6
Медпункт	8,4	14
Загальний санвузол біля медпункту	1,4	6

Склад і площі приміщень, які будуть використані для побудови майбутнього готелю наведені в табл. 3.4.

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

Назва приміщень	Площа м ²
Вестибюль	100
Бюро прийому та розміщення	12,3
Кімната для чергового персоналу	8
Камера схову	12,2
Приміщення охорони	8
Комора для прибирального інвентарю	6
Службово санітарно-технічний блок (жіночий)	10
Службово санітарно-технічний блок (чоловічий)	10
Санвузол жіночий	6
Санвузол чоловічий	6
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Медпункт	14
Загальний санвузол біля медпункту	6
Загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи приміщень	204,5

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд засобу розміщення було створено відповідно до вимог зазначених у ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [39]. У майбутньому готелі категорії 3* планується побудувати 110 номерів, таких категорій як: апартамент, люкс, номер I категорії (twin), номер I категорії (double), номер I категорії одномісний та номери I категорії для маломобільних груп населення. Номерний фонд засобу розміщення, надано у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристично-екскурсійного готелю категорії 3* на 110 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	К-сть кімнат, шт.	К-сть місць, шт.		
Апартамент	2	2	5	10
Люкс	2	2	5	10
Номер I категорії (twin)	1	2	40	80
Номер I категорії (double)	1	2	30	60
Номер I категорії (одномісний)	1	1	20	20
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	11	22
Всього			110	202

Після визначення кількості та категорії номерів було здійснено підбір обладнання та розрахунок площі номерів, який наведено в табл. 3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	К-сть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Номер «Апартаменти»				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двоспальне	Kashemir	1	1680x2054x545	3,45
Тумба біля ліжка	Kashemir	2	400x400x445	0,32
Туалетний столик	Asti	1	1200x462x800	0,55

Стілець	Мілано	1	490x450x830	0,22
Шафа	Kashemir	1	1200x520x2000	0,62
Підставка під багаж	Viola	1	520x840x520	0,43
Всього				S _{кор} = 5,59
Кабінет				
Письмовий стіл	Kashemir	1	1000x520x750	0,52
Стілець	Мілано	1	490x450x830	0,22
Стелаж для книг	S-03	1	700x250x1600	0,17
Журнальний столик	Sakura	1	650x650x450	0,42
Крісло	Романтик	2	950x850x800	1,61
Всього				S _{кор} = 2,94
Вітальня				
Диван	Benefit	1	2300x1040x850	2,4
Журнальний столик	Sakura	1	650x650x450	0,42
Крісло	Романтик	1	950x850x800	0,8
Тумба під телевизор	Kashemir	1	1600x445x400	0,71
Всього				S _{кор} = 4,33
Санітарний вузол				
Ванна	Kolo	1	1600x700x417	1,12
Душова кабіна	Kolo	1	800x800x1850	0,64
Умивальник	Kolo	1	600x460x175	0,27
Унітаз	Kolo	1	355x520x345	0,18
Рушникосушитель	Fouette	1	480x63x800	-
Всього				S _{кор} = 2,21
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	355x520x345	0,18
Умивальник	Kolo	1	600x460x175	0,27
Всього				S _{кор} = 0,45
Передпокій				
Передпокій-стінка	Senam	1	1000x450x2100	0,45
Всього				S _{кор} = 0,45
Всього номеру				S _{кор} = 15,97
Номер «Люкс»				
Ліжко двоспальне	Kashemir	1	1680x2054x545	3,45
Тумба біля ліжка	Kashemir	2	400x400x445	0,32
Туалетний столик	Asti	1	1200x462x800	0,55
Стілець	Мілано	1	490x450x830	0,22
Шафа	Kashemir	1	1200x520x2000	0,62
Підставка під багаж	Viola	1	520x840x520	0,43
Всього				S _{кор} = 5,59
Вітальня				
Диван	Benefit	1	2300x1040x850	2,4
Журнальний столик	Sakura	1	650x650x450	0,42
Крісло	Романтик	1	950x850x800	0,8
Тумба під телевизор	Kashemir	1	1600x445x400	0,71
Всього				S _{кор} = 4,33
Санітарний вузол				
Душова кабіна	Kolo	1	800x800x1850	0,64

Умивальник	Kolo	1	600x460x175	0,27
Унітаз	Kolo	1	355x520x345	0,18
Рушникосушитель	Fouette	1	480x63x800	-
Всього				S _{кор} = 1,09
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	355x520x345	0,18
Умивальник	Kolo	1	600x460x175	0,27
Всього				S _{кор} = 0,45
Передпокій				
Передпокій-стінка	Senam	1	1000x450x2100	0,45
Всього				S _{кор} = 0,45
Всього номеру				S _{кор} = 11,91
Номер I категорії (twin)				
Ліжко двоспальне	Kashemir	1	1680x2054x545	3,45
Тумба біля ліжка	Kashemir	2	400x400x445	0,32
Шафа	Kashemir	1	800x520x2000	0,41
Тумба під телевизор	Kashemir	1	1600x445x400	0,71
Підставка під багаж	Viola	1	520x840x520	0,43
Всього				S _{кор} = 5,32
Санітарний вузол				
Душова кабіна	Kolo	1	800x800x1850	0,64
Умивальник	Kolo	1	600x460x175	0,27
Унітаз	Kolo	1	355x520x345	0,18
Рушникосушитель	Fouette	1	480x63x800	-
Всього				S _{кор} = 1,09
Передпокій				
Передпокій-стінка	Senam	1	1000x450x2100	0,45
Всього				S _{кор} = 0,45
Всього номера				S _{кор} = 6,86
Номер I категорії (double)				
Ліжко односпальне	Kashemir	2	980x2054x545	4,02
Тумба біля ліжка	Kashemir	2	400x400x445	0,32
Шафа	Kashemir	1	800x520x2000	0,41
Тумба під телевизор	Kashemir	1	1600x445x400	0,71
Підставка під багаж	Viola	1	520x840x520	0,43
Всього				S _{кор} = 5,89
Санітарний вузол				
Душова кабіна	Kolo	1	800x800x1850	0,64
Умивальник	Kolo	1	600x460x175	0,27
Унітаз	Kolo	1	355x520x345	0,18
Рушникосушитель	Fouette	1	480x63x800	-
Всього				S _{кор} = 1,09
Передпокій				
Передпокій-стінка	Senam	1	1000x450x2100	0,45
Всього				S _{кор} = 0,45
Всього номера				S _{кор} = 7,43
Номер I категорії (одномісний)				
Ліжко односпальне	Kashemir	1	980x2054x545	2,01

Тумба біля ліжка	Kashemir	1	400x400x445	0,16
Шафа	Kashemir	1	800x520x2000	0,41
Тумба під телевізор	Kashemir	1	1600x445x400	0,71
Підставка під багаж	Viola	1	520x840x520	0,43
Всього				S _{кор} = 3,72
Санітарний вузол				
Душова кабіна	Kolo	1	800x800x1850	0,64
Умивальник	Kolo	1	600x460x175	0,27
Унітаз	Kolo	1	355x520x345	0,18
Рушникосушильник	Fouette	1	480x63x800	-
Всього				S _{кор} = 1,09
Передпокій				
Передпокій-стінка	Senam	1	1000x450x2100	0,45
Всього				S _{кор} = 0,45
Всього номеру				S _{кор} = 5,26
Номер I категорії (для маломоб. груп населення)				
Ліжко односпальне	Kashemir	2	980x2054x545	4,02
Тумба біля ліжка	Kashemir	2	400x400x445	0,32
Шафа	Kashemir	1	800x520x2000	0,41
Тумба під телевізор	Kashemir	1	1600x445x400	0,71
Підставка під багаж	Viola	1	520x840x520	0,43
Всього				S _{кор} = 5,89
Санітарний вузол				
Душова перегородка без піддону	Augustina	1	400x2000	0,0004
Умивальник	Kolo	1	600x460x175	0,27
Унітаз	Nova Top	1	355x700x355	0,24
Рушникосушильник	Fouette	1	480x63x800	-
Всього				S _{кор} = 0,51
Передпокій				
Передпокій-стінка	Senam	1	1000x450x2100	0,45
Всього				S _{кор} = 0,45
Всього номеру				S _{кор} = 6,85

Результати розрахунку загальної площі номерів наведено в табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів туристичного готелю категорії 3* на 110 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартаменти	12,86	2,21	0,45	0,45	53,2
Люкс	9,92	1,09	0,45	0,45	39,7
Номер I категорії (twin)	5,32	1,09	-	0,45	22,8

Номер І категорії (double)	5,89	1,09	-	0,45	24,7
Номер І категорії (одномісний)	3,72	1,09	-	0,45	17,5
Номер І категорії (для маломоб. груп населення)	5,89	0,51	-	0,45	27,36

Необхідно зазначити, що номери категорії номер І категорії для маломобільних груп населення площею 22,8 м² було збільшено на 20%, після збільшення площа даного номеру становить 27,36 м².

Наступним етапом був підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування, який наведений у вигляді табл. 3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Крісло	Лоренс	4	800x830x840	2,6
Журнальний столик	Sheffield	2	800x800x460	1,2
Всього				S _{кор} = 3,8
Комора брудної білизни				
Стелаж	РЕК-4	4	750x300x1700	0,9
Візок для білизни	Hendi	2	900x650x850	1,1
Всього				S _{кор} = 2
Комора прибирального інвентарю				
Шафа для мийних засобів	Непо	1	800x540x1965	0,43
Стілець	М-05	1	470x520x830	0,24
Стелаж	РЕК-4	1	750x300x1700	0,22
Всього				S _{кор} = 0,89
Кімната побутового обслуговування				
Стелаж	MebelProff K-8	1	296x705x1400	0,20
Стіл	Гадж	1	1000x550x750	0,55
Стілець	М-05	1	470x520x830	0,24
Комод	Непо	1	800x335x835	0,26
Всього				S _{кор} = 1,25

Санвузол персоналу				
Унітаз	Cersanit Merida 011 3/6	1	640x360x740	0,23
Умивальник	Ego	1	400x400x150	0,16
Всього				S_{кор} = 0,39

Результат розрахунку загальної площі приміщень поповерхового обслуговування наведено в табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	12,6	32
Комора брудної білизни	6,6	6
Комора прибирального інвентарю	2,9	4
Кімната побутового обслуговування	4,1	6-8
Санвузол персоналу	1,3	4

Площі для цієї групи приміщень, які будуть використані для побудови майбутнього готелю наведено у табл. 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	32
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Кімната побутового обслуговування	7
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

У майбутньому туристичному готелі будуть наявні такі форми організації харчування : харчування включене в вартість проживання та оплачене споживачем готельних послуг та харчування не включене у вартість проживання та може надаватися за додаткову плату. Та пропонуватиме такі тарифні плани : континентальний план - у вартість проживання входить сніданок. Європейський план - готельний тариф, який включає тільки розміщення без надання харчування.

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

У готельному підприємстві організація харчування відбуватиметься в ресторані та лобі-барі. Ресторан буде великий на 150 місць у стилі мінімалізму, виконаний у пастельних кольорах. Цей ресторан буде слугувати місцем для проведення різних заходів, а саме корпоративів, весінь та святкування днів народження. Працюватиме ресторан щодня, з 07:00 до 23:00, в залі проходитимуть сніданки зразку «шведський стіл» з різноманітним асортиментом закусок та гарячих страв.

Лобі-бар готелю, який буде знаходитися на першому поверсі. Він буде виконаний у сучасному стилі, просторий та гарно освітлений. Саме тут буде представлено великий вибір напоїв, коктейлів та десертів.

Також у засобі розміщенні буде передбачена їдальня для персоналу. Це приміщення буде розташоване у частині готелю, яка призначена для персоналу.

Отже, всі заклади ресторанного господарства будуть відповідати типу, категорії та послугам, які надаватиме засіб розміщення, опис яких наведено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип зрг	Клас	Місткіс ть	Континге нт спожива чів	Вид обслуговува ння	Метод обслуговування	Особливос ті послуг (кулінарне спрямуван ня)	Режи м рабо ти
Рестора н	Перш ий	150	Мешканц і готелю	Сніданок – «шведський стіл», Обід, вечеря – «А ля карт»	Офіціантами, повне	Європейсь ка та українська кухня	7:00 – 23:00
Лобі- бар	перши й	40	Мешканц і гот елю	«А ля карт»	Барменами та офіціантами, повне	-	08:00 - 23:00
Їдальня для персона лу		50	Персонал	-	Самообслуговув ання	Комплексн е меню	6:00 - 21:00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Туристично-екскурсійний готель категорії 3* пропонуватиме тарифний план – континентальний план. Тобто у вартість проживання буде входити сніданок, який буде проходити за видом обслуговування «шведська лінія». Тому для цього готелю доцільно буде використовувати меню, яке наведене у табл. 3.12.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
1	2	3
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Канапки з буряковою пастою із м'яким сиром	30
Згідно ТК	Салат Капрезе з персиками (моцарела, базилик, персик)	40
Згідно ТК	Овочі свіжі (помідори, огірки, болгарський перець)	30/30/30
Згідно ТК	Вінегрет з авокадо	50
Згідно ТК	М'ясна тарілка(ковбаса папероні, салями, буженина, балик сирокопчений)	25/25/25/25
Згідно ТК	Сирна тарілка (бринза, сир твердий голландський, сир брі, сир дорблю)	25/25/25/25

	Кефір «Галичина» • Знежирений • 1,5% • 5% • густий	• 50 • 50 • 50 • 50
	Йогурт «Чудо» 2,5 %	115
	Сметана «Слов'яночка» 15%, 20%, 25%	10
	Масло вершкове «Селянське»	10
Гарячі страви		
Згідно ТК	Картопляні рості з беконом і яйцем	30
Згідно ТК	Кабачкові вафлі з сиром	20
Згідно ТК	Полента з сиром (кукурудзяна крупа, в'ялені томати)	20
Згідно ТК	Вівсяна каша з карамелізованою грушею	50
Згідно ТК	Фітнес яйця Бенедикт (яйця пашот, горбуша, житньо-пшенична булочка)	30
Згідно ТК	Яечна запіканка з цукіні та сиром Фета	40
Згідно ТК	Фріттата із зеленою спаржею (яєчня з зеленню та сиром)	35
Згідно ТК	Панкейки з лососем	30
Згідно ТК	Ньокі зі шпинатом і томатним соусом (картопля, борошно, яйце)	50
Згідно ТК	Сирники з дор-блю	20
Солодкі страви		
Згідно ТК	Панкейки з карамельним соусом	35
Згідно ТК	Гарячі тости з Nutella і бананом	40
Згідно ТК	Фруктова тарілка (яблука, банани, апельсини, ківі)	20/20/20/20
	Горіхове асорті(арахіс, волоський горіх, кеш'ю, мигдаль)	20/20/20/20
Напої		

Гарячі напої власного виробництва		
	Чай трав'яний пакетований «Lovare»	200
	Чай зелений пакетований «Lovare»	200
	Чай чорний пакетований «Lovare»	200
Згідно ТК	Еспресо (70% арабіка, 30% робуста)	30
	Американо (70% арабіка, 30% робуста)	180
	Капучино (70% арабіка, 30% робуста)	220
	Латте (70% арабіка, 30% робуста)	220
Згідно ТК	Шоколад	200
Згідно ТК	Какао	200
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Смузі з бананом з ржанки	200
Згідно ТК	Мандариновий лимонад з імбиром	200
Згідно ТК	Фреш	
	- Яблуко-морква	200
	- Апельсин	200
Закупівельні напої		
	Сік	
	- сицилійський апельсин «Sandora»	100
	- мультивітамін «Sandora»	100
	- виноградно-яблучний «Sandora»	100
	Вода газована/ слабогазована/без газу «Моршинська»	330
Хліб (хлібобулочні кондитерські вироби)		
	Житній хліб	10
	Пшеничний хліб	10
Згідно ТК	Хлібні палички «Гріссіні»	
	- з маком	12
	- з кунжутом	12
	- з вівсяними висівками	12
	- з вівсяними пластівцями	12
Згідно ТК	Булочки з абрикосами та кардамоном	30
Згідно ТК	Круасани	
	- Без начинки	65
	- з шоколадом	65
	- з полуницею	65
Згідно ТК	Кекси з родзинками	45

Ресторан працюватиме з 7:00 – 23:00. Сніданок відбуватиметься за видом обслуговування шведський стіл з 7:00 до 10:00. Потім гості спокійно можуть прийти до ресторану і замовити їжу за меню вільного вибору, яке представлено у табл. 3.13.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв для ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
Згідно ТК	Тар-тар з лосося і авокадо (лосось, авокадо, червона солодка цибуля, каперси, цедра лимона)	120
Згідно ТК	Капрезе з баклажаном (баклажани, червона цибуля, часник, сир пармезан, помідори черрі, сир моцарелла)	100
Згідно ТК	Шоколадно-фісташковий «Ендорфін»(шоколадний пудинг, фісташки, ваніль, вершки)	250
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Ніжний форшмак (філе оселедця слабосоленого, сир, яйця, цибуля, оливкова олія, перець)	115
Згідно ТК	Салат з інжиром та лососем (інжир, томат, сир рикотта, слабосолений лосось, тим'ян, перець чилі)	150
Згідно ТК	Салат з тироговою креветкою, кальмаром, та новозеландською мідією	180
Згідно ТК	Цезар з куркою та чіпсами (мікс салат, помідори, бекон, пармезан)	200
Згідно ТК	Салат з телятиною та сиром дор-блю (філе телятини, помідори, синя цибуля, мікс салату)	230
Згідно ТК	Овочевий салат з фетою (помідори, листя салат, цибуля, оливки, петрушка)	220
Згідно ТК	Баклажани із крем-сиром (баклажани, вершковий сир, помідори, сіль, перець чорний мелений, петрушка, кріп)	60

Згідно ТК	Карпаччо з телятини (телятина, руккола, пармезан, каперси, оливкова олія, перець, сіль морська, соус табаско, патиссони, лимон)	120
Згідно ТК	Фаршировані яйця з шинкою(яйця, солоний огірок, шинка, майонез, куркума, кріп)	60
Згідно ТК	Сирна закуска (сир, сметана, мак, кокосова стружка, паприка мелена, корінь імбирю, цедра апельсина, ізюм)	45
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Картопляні крокети з вершками (картопля, яйця, борошно пшеничне, сухарі)	180/50
Згідно ТК	Брускети з сиром і томатами чері (хліб, сир, томати черрі, кінза, листя салату)	40
Супи		
Згідно ТК	Тайський суп (бульйон з риби, креветки, перець чілі, кокосове молоко, каррі, часник, лайм, імбир)	300
Згідно ТК	Ароматний бульйон з перепілкою(перепілка, морква, цибуля, кріп, петрушка, селера)	300
Згідно ТК	Грибний капучино(вершкове масло, оливкова олія, шампіньйони, часник, овочевий бульйон, вершки, мускатний горіх)	210
Згідно ТК	Буряковий суп-пюре(буряк, картопля, цибуля, червоний винний оцет)	350
Основні страви		
Згідно ТК	Форель по-закарпатськи (форель, часник, зелень)	350
Згідно ТК	Папрікаш з рибою(філе коропа, цибуля, солодкий перець, помідори)	380
Згідно ТК	Стейк зі свинячої корейки(корейка, печериці, вино червоне, вершки, деміглас сухий)	250
Згідно ТК	Ніжна курка під грибним соусом (філе куряче, гриби, вершки)	190

Згідно ТК	Томлені ребра у соусі барбекю	250
Згідно ТК	Перець запечений з кисломолочним сиром	220
Згідно ТК	Овочі запечені(кабачок, баклажани, цибуля синя, морква, картопля, болгарський перець, томати)	220
Згідно ТК	Пюре з баклажанів	150
Згідно ТК	Деруни з сиром фета та баклажанами	240
Згідно ТК	Картопляний Гратен Дофінуа (картопля, вершки, мускатний горіх, пармезан)	230
Згідно ТК	Полента з сиром (кукурудзана крупка, томати вялені часник, базилік, сир)	200
Згідно ТК	Пиріг із сирного тіста з куркою та томатами	220
Солодкі страви(десерти)		
Згідно ТК	Суфле з тропічним фруктом (авокадо, цукор, шоколад та ваніль)	150
Згідно ТК	Смажені банани з ванільним морозивом (шоколад, банан та ванільне морозиво)	170
Згідно ТК	Крем-брюле з полуничним морозивом (вершки, ванільний цукор, полуничне морозиво)	150
Згідно ТК	Фондан із згущеном молоком і банановим морозивом (вершкове масло, чорний шоколад, згущене молоко та бананове морозиво)	180
Гарячі напої власного виробництва		
	Чай: - чорний «Curtis» - зелений «Curtis» -трав'яний «Curtis»	300 300 300
Згідно ТК	Еспресо (70% арабіка, 30% робуста)	30
	Американо (70% арабіка, 30% робуста)	180
	Капучино (70% арабіка, 30% робуста)	220
	Латте (70% арабіка, 30% робуста)	220

Згідно ТК	Какао	220/340
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Холодний чай (фруктовий, зелений)	300
Згідно ТК	Вишнево-чорничний лимонад	400
Хліб. Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Житній хліб	20
	Пшеничний хліб	20
Згідно ТК	Хлібні палички «Гріссіні»	
	-з маком	48
	-з кунжутом	48
	-з вівсяними висівками	48
	-з вівсяними пластівцями	48
Згідно ТК	Круасан	50
Згідно ТК	Булочка з корицею	70

Карта напоїв це візитівка будь якого закладу ресторанного господарства. Всі напої, які наведені у карті будуть гармонійно поєднуватися із стравами, які наведені у вище наведеному меню. Карта напоїв для готелю категорії 3 * наведено у табл. 3.14.

Таблиця 3.14 – Карта напоїв для ресторана першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л
Горілка та горільчані вироби	
«Козацька рада» класична, Україна	0,1/0,05
«Перша гільдія» верховна, Україна	0,1/0,05
«Перша гільдія» поважна, Україна	0,1/0,05
Горілка «Finlandia», Фінляндія	0,1/0,05
Горілка «Absolut», Швеція	0,1/0,05
Сухі та напівсухі вина	
Білі вина	
Рислінг Рейненський, Князь Трубецький, Україна	0,15
Grande Reserve Telti-Kuruk, Shabo, Україна	0,15
Chardonnay Reserve, Shabo, Україна	0,15
Chablis Jules Burdin, Франція	0,15
Calasole Vermentino, Італія	0,15
Рожеві вина	
Rose de Loire, Франція	0,75
Vihno Verde Espandeiro, Португалія	0,75
Yellow Tail Pink Moscato, Австралія	0,75
Червоні вина	

Оксамит України, Князь Трубецький, Україна	0,75
Pinot Noir Reserve, Князь Трубецький, Україна	0,75
Manavi, Грузія	0,75
Tsinandali, Грузія	0,75
Алазанська долина навіпсолодке, Грузія	0,75
Десертні вина	
Chizay кагор закарпатський, Україна	0,75
Chizay Traminer, Україна	0,75
Ігристі вина	
Cava Brut, Іспанія	0,75
Prosecco Frizzante, Італія	0,75
Lambrusco Bianco Amabile, Італія	0,75
Bagadoni Rose, Грузія	0,75
Maestro Saperavi, Грузія	0,75
Міцні вина	
Мускат Таврійський, Масандра, біле 14-15%, Україна	0,75
Херес, Масандра, біле 9%, Україна	0,75
Мускатель південний, Масандра червоне 14-15%, Україна	0,75
Коньяки	
Gurji 5*, Грузія	0,1/0,05
Hennesy, Франція	0,1/0,05
Jameson, Ірландія	0,1/0,05
Jack Daniels, , США	0,1/0,05
Famous Grouse, Шотландія	0,1/0,05
Лікери	
Limoncello, Італія	0,7/0,05
Baileys, Ірландія	0,7/0,05
Пиво	
Пиво в пляшці	
Corona, Мексика	0,7/0,33
Leffe brune/blond, Бельгія	0,7/0,33
Безалкогольні напої	
Мінеральні та фруктові води	
Вода мінеральна негазована «Моршинська», Україна	0,1/0,33
Вода мінеральна сильногазована «Моршинська», Україна	0,1/0,33
Вода мінеральна негазована «Воржомі», Україна	0,1/0,33
Вода мінеральна сильногазована «Воржомі», Україна	0,1/0,33
Напій безалкогольний «Coca-Cola», Україна	0,1/0,25
Напій безалкогольний «Sprite», Україна	0,1/0,25

Напій безалкогольний «Fanta», Україна	0,1/0,25
Соки	
Сік «Sandora» (сицилійський апельсин), Україна	0,95/0,25
Сік «Sandora» (виноградно-яблучний), Україна	0,95/0,25
Сік «Sandora» (мультивітамін)	0,95/0,25
Сік «Sandora» (персиковий)	0,95/0,25

На першому поверсі від входу в готель буде знаходитися лобі-бар. Це одне із перших місць, яке помічають гості. І всі без виключення точно відвідають даний заклад. Саме тому меню бару при вестибюлі повинно бути вишуканим та цікавим. У цьому меню повинні бути різноманітні коктейлі, алкогольні напої, мінеральні води та смачні закуски до цих напоїв. Приклад, такого меню наведений у табл. 3.15.

Таблиця 3.15 - Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г /Величина порції, мл
Коктейлі безалкогольні		
Згідно ТК	Джміль (карамельний сироп, апельсиновий сік, кава еспресо)	300
Згідно ТК	Безалкогольний грог (чорний чай, вишневий сік, яблучний сік, лимон, мед)	300
Згідно ТК	Шоколадний смузі (банан, какао, горіхова паста)	300
Коктейлі алкогольні		
Згідно ТК	Мартіні з апельсином (джин, апельсиновий лікер «Годива», білий лікер, збиті вершки)	300
Згідно ТК	Коктейль з чорним шоколадом та перцем (коньяк, чорний шоколад, молоко, гострий перець)	300
Згідно ТК	Какао-аромат (вишневий сік, червоне вино, шампанське, какао)	300
Алкогольні напої		
	Горілка РАДА Преміум Класік, Україна	50
	Джин Beefeater, Велика Британія	50
	Bicki Johnnie Walker Red, Шотландія	50
	Коньяк Martell V.S., Франція	50
	Лікер Baileys Original, Ірландія	50
	Вермут Martini Bianco, Італія	50
Мінеральні води		
	Pepsi	300

	Sprite	300
	Fanta	300
	Моршинська Преміум, слабогазована /негазована	330
	Borjomi, скло	330
Соки		
	Сік «Sandora» в асортименті:	
	Мультивітамін	250
	Виноградно-яблучний	250
	Апельсиновий	250
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Какао (молоко, какао, тростинний цукор)	300
Згідно ТК	Гарячий шоколад(молочний шоколад, молоко, цукор)	300
Згідно ТК	Лимонад із імбиром та яблучним соком	300
Згідно ТК	Обліпиховий чай з медом	300
Згідно ТК	Кава купаж еспрессо/американо/капуччино/латте	30/60/220/220
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Лимонад з м'ятою	300
Згідно ТК	Лаймовий фреш	300
Згідно ТК	Холодний персиковий чай	300
Згідно ТК	Фруктовий пунш	300
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Брускета з руколою та сиром "Буко"	35
Згідно ТК	Сирне плато (сир Дор Блю, Гауда з горіхом, Гауда з перцем, Гауда з пажитником, виноград, грецький горіх)	145/70/10
Згідно ТК	Закуска м'ясна (соковита буженина, рулет "Київський", ковбаса домашня)	250/15/50
Згідно ТК	Сало з грінками	70/70
Згідно ТК	Соління домашні (капуста, помідори, огірки)	250
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Рибні палочки	90
Згідно ТК	Бургер "Біф" з яловичиною та овочами	280/85/60
Згідно ТК	Сендвіч з куркою та соусом Рокфор	330/75/60
Згідно ТК	Омлет з грибами та томатами	215/5
Згідно ТК	Піца «Маргарита»	80
Солодкі страви(десерти)		
Згідно ТК	Суфле з тропічним фруктом (авокадо, цукор, шоколад та ваніль)	150
Згідно ТК	Шоколадно-фісташковий «Ендорфін» (шоколадний пудинг, фісташки, вершки)	250

Згідно ТК	Торт «Захер» (гіркий шоколад, джем із смородини, цукор та вершкове масло)	210
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
Згідно ТК	Хлібні палички «Гріссіні»	
	- з маком	48
	- з кунжутом	48
	- вівсяними висівками	48
	- з вівсяними пластівцями	48
Згідно ТК	Булочка зі згущеним молоком / з маком	125
Згідно ТК	Макарун з грушею горонзолою / дор-блю	20
Згідно ТК	Профітролі з лимонним кремом	20
Згідно ТК	Трубочка згущене молоко	20
Згідно ТК	Бельгійські вафлі з банановим сиропом	90
Згідно ТК	Круасан з лісовим горіхом / з полуницею	65

Так як це буде готель туристично - екскурсійного призначення і більшість свого часу гості будуть проводити у турах, відвідуючі різні екскурсії, то завантаженість обідньої зали до 15:00 буде мінімальною, а ось о 17-18 буде 100% завантаженість, адже гості якраз будуть повертатися з турів. Саме тому оборотність місця за 1 годину була скорегованою. Розрахунки оформлено у вигляді табл. 3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 150 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7-10	Сніданок для мешканців готелю		150
12-13	0,6	10	9
13-14	0,6	10	9
14-15	0,6	20	18
15-16	0,6	50	45
16-17	1,5	60	135
17-18	1,5	80	180
18-19	0,6	100	90
19-20	0,6	70	63
20-21	0,6	60	54
21-22	0,6	50	45
22-23	0,6	40	36
Всього відвідуваність за день (n_{заг})			834
Денна оборотність місця $\eta = n_{заг}/N$, раз			5,56

$$N_{сmp} = 150 \times 8 + 834 \times 3,5 = 1200 + 2919 = 4119 \text{ страв}$$

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		360
рибні		-	-
м'ясні		10	36
овочеві		40	144
молоко та кисломолочні продукти		50	180
Гарячі страви	50		600
м'ясні, рибні		10	60
овочеві		30	180
круп'яні		20	120
яєчні, сирні		40	240
Солодкі страви	20		240
Всього	100		1200

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		875
рибні		15	131
м'ясні		15	131
салати		40	350
кисломолочні продукти		30	263
Гарячі закуски	5		146
Супи:	25		730
прозорі		10	73
заправні		80	584
молочні, холодні, солодкі		10	73
Другі гарячі страви:	30		876
рибні		20	175
м'ясні		20	175
овочеві		40	350
круп'яні		10	88
яєчні, сирні		10	88
Солодкі страви	10		292
Всього	100		2919

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на псн _і д відвідувача
Гарячі напої	л	0,05	8
Холодні напої	л		
Мінеральна вода		0,08	12
Сік		0,02	3
Хліб та хлібобулочні вироби	кг		
житній хліб		0,05	8
пшеничний хліб		0,05	8
Фрукти	кг	0,05	8

Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 834 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,05	42
Холодні напої	л		
Мінеральна вода		0,08	67
Сік		0,02	17
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Житній хліб		0,05	42
Пшеничний хліб		0,05	42
Фрукти	кг	0,05	42
Вино-горілячани вироби	л	0,1	83
Пиво	л	0,025	21
Всього	-	-	356

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-сть порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
	Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Канапки з буряковою пастою з м'яким сиром	30	30
Згідно ТК	Салат Капрезе з персиками (моцарела, базилик, персик)	40	40
Згідно ТК	Овочі свіжі (помідори, огірки, болгарський перець)	45	30/30/30
Згідно ТК	Вінегрет з авокадо	30	50
Згідно ТК	М'ясна тарілка (ковбаса папероні, саламі, буженина, балик сирокопчений)	40	25/25/25/25

Згідно ТК	Сирна тарілка (бринза, сир твердий голландський, сир брі, сир дор-блю)	40	25/25/25/25
	Кефір «Галичина» • Знежирений • 1,5% • 5% • густий	10 15 15 10	• 50 • 50 • 50 • 50
	Йогурт «Чудо» 2,5 %	40	115
	Сметана «Слов'яночка» 15%, 20%, 25%	20	10
	Масло вершкове «Селянське»	35	10
	Гарячі страви		
Згідно ТК	Картопляні рості з беконом і яйцем	50	30
Згідно ТК	Кабачкові вафлі з сиром	45	20
Згідно ТК	Полента з сиром (кукурудзяна крупа, в'ялені томати)	50	20
Згідно ТК	Вівсяна каша з карамелізованою грушею	40	50
Згідно ТК	Фітнес яйця Бенедикт (яйця пашот, горбуша, житньо-пшенична булочка)	70	30
Згідно ТК	Яєчна запіканка з цукіні та сиром Фета	63	40
Згідно ТК	Фріттата із зеленою спаржею (яєчня з зеленню та сиром)	75	35
Згідно ТК	Панкейки з лососем	60	30
Згідно ТК	Ньокі зі шпинатом і томатним соусом (картопля, борошно, яйце)	77	50
Згідно ТК	Сирники з дор блю	70	20
	Солодкі страви		
Згідно ТК	Панкейки з карамельним соусом	45	35
Згідно ТК	Гарячі тости з Nutella і бананом	100	40
Згідно ТК	Фруктова тарілка (яблука, банани, апельсини, ківі)	70	20/20/20/20
	Горіхове асорті(арахіс, волоський горіх, кеш'ю, мигдаль)	25	20/20/20/20
	Напої		
	Гарячі напої власного виробництва		
	Чай трав'яний пакетований «Lovare»	30	200 200
	Чай зелений пакетований «Lovare»	40	
	Чай чорний пакетований «Lovare»	30	200

Згідно ТК	Еспресо (70% арабіка, 30% робуста)	30	30
	Американо (70% арабіка, 30% робуста)	50	180
	Капучино (70% арабіка, 30% робуста)	70	220
	Латте (70% арабіка, 30% робуста)	70	220
Згідно ТК	Шоколад	50	200
Згідно ТК	Какао	60	200
	Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Смузі з бананом з ржанки	30	200
Згідно ТК	Мандариновий лимонад з імбиром	49	200
Згідно ТК	Фреш		
	- Яблуко-морква	60	200
	- Апельсин	80	200
	Закупівельні напої		
	Сік		
	- сицилійський апельсин «Sandora»	30	100
	- мультивітамін «Sandora»	60	100
	- виноградно-яблучний «Sandora»	30	100
	Вода «Моршинська»		
	газована/	30	330
	слабогазована/	40	330
	без газу	60	330
	Хліб (хлібобулочні кондитерські вироби)		
	Житній хліб	30	10
	Пшеничний хліб	30	10
Згідно ТК	Хлібні палички «Гріссіні»		
	-з маком	30	12
	- з кунжутом	30	12
	- з вівсяними висівками	30	12
	- з вівсяними пластівцями	30	12
Згідно ТК	Булочки з абрикосами та кардамоном	20	30
Згідно ТК	Круасани		
	- Без начинки	25	65
	- з шоколадом	40	65
	- з полуницею	40	65
Згідно ТК	Кекси з родзинками	40	45

**Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 150
місць**

№ рецептури	Назва страви	К-сть порцій, шт.	Вихід страви, г
	Фірмові страви		
Згідно ТК	Тар-тар з лосося і авокадо (лосось, авокадо, червона солодка цибуля, каперси, цедра лимона)	70	120
Згідно ТК	Капрезе з баклажаном (баклажани, червона цибуля, часник, сир пармезан, помідори черрі, сир моцарелла)	60	100
Згідно ТК	Шоколадно-фісташковий «Ендорфін» (шоколадний пудинг, фісташки, ваніль, вершки)	80	250
	Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Нижній форшмак (філе оселедця слабосоленого, сир, яйця, цибуля, оливкова олія, перець)	30	115
Згідно ТК	Салат з інжиром та лососем (інжир, томат, сир рикотта, слабосолений лосось, тим'ян, перець чилі)	55	150
Згідно ТК	Салат з тироговою креветкою, кальмаром, та новозеландською мідією	65	180
Згідно ТК	Цезар куркою та чіпсами (мікс салат, помідори, бекон, пармезан)	70	200
Згідно ТК	Салат з телятиною та сиром дор-блю (філе телятини, помідори, синя цибуля, мікс салат)	75	230
Згідно ТК	Овочевий салат з фетою (сир фета, помідори, листя салату, цибуля, оливки, петрушка)	45	220
Згідно ТК	Баклажани із крем-сиром (баклажани, вершковий сир, помідори, сіль, перець чорний мелений, петрушка, кріп)	55	60
Згідно ТК	Карпаччо з телятини (телятина, руккола, пармезан, каперси, оливкова олія, перець, сіль морська, соус табаско, патиссони, лимон)	75	120
Згідно ТК	Фаршировані яйця з шинкою (яйця, солоний огірок, шинка, майонез, куркума, кріп)	40	60
Згідно ТК	Сирна закуска (сир, сметана, мак, кокосова стружка, паприка мелена, корінь імбирю, цедра апельсина, ізіум)	90	45

	Гарячі закуски		
Згідно ТК	Картопляні крокети з вершками (картопля, яйця, борошно пшеничне, сухарі)	35	180/50
Згідно ТК	Брускети з сиром і томатами чері (хліб, сир, томати черрі, кінза, листя салату)	40	40
	Супи		
Згідно ТК	Тайський суп (бульйон з риби, креветки, перець чілі, кокосове молоко, каррі, часник, лайм, імбир)	40	300
Згідно ТК	Ароматний бульйон з перепілкою(перепілка, морква, цибуля, кріп, петрушка, селера)	60	300
Згідно ТК	Грибний капучино(вершкове масло, оливкова олія, гриби, часник, овочевий бульйон, вершки, мускатний горіх)	25	210
Згідно ТК	Буряковий суп-пюре (буряк, картопля, цибуля, червоний винний оцет)	20	350
	Основні страви		
Згідно ТК	Форель по-закарпатськи (форель, часник, зелень)	30	350
Згідно ТК	Папрікаш з рибою(філе коропа, цибуля, солодкий перець, помідори)	40	380
Згідно ТК	Стейк зі свинячої корейки(корейка, печериці, вино червоне, вершки, деміглас сухий)	45	250
Згідно ТК	Ніжна курка під грибним соусом (філе куряче, гриби, вершки)	60	190
Згідно ТК	Томлені ребра у соусі барбекю	50	250
Згідно ТК	Перець запечений з кисломолочним сиром	35	220
Згідно ТК	Овочі запечені (кабачок, баклажани, цибуля синя, морква, картопля, болгарський перець, томати)	40	220
Згідно ТК	Пюре з баклажанів	20	150
Згідно ТК	Деруни з сиром «Фета» та баклажанами	65	240
Згідно ТК	Картопляний Гратен Дофінуа (картопля, вершки, мускатний горіх, пармезан)	40	230
Згідно ТК	Полента з сиром (кукурудзана крупа, томати вялені часник, базилік, сир)	30	200
Згідно ТК	Пиріг із сирного тіста з куркою та томатами	35	220
	Солодкі страви(десерти)		

Згідно ТК	Суфле з тропічним фруктом (авокадо, цукор, шоколад та ваніль)	40	150
Згідно ТК	Смажені банани з ванільним морозивом (шоколад, банан та ванільне морозиво)	60	170
Згідно ТК	Крем-брюле з полуничним морозивом (вершки, ванільний цукор, полуничне морозиво)	55	150
Згідно ТК	Фондан із згущеном молоком і банановим морозивом (вершкове масло, чорний шоколад, згущене молоко та бананове морозиво)	70	180
	Гарячі напої власного виробництва		
	Чай:		
	- чорний «Curtis»	60	300
	- зелений «Curtis»	60	300
	-трав'яний «Curtis»	30	300
Згідно ТК	Еспресо (70% арабіка, 30% робуста)	40	30
	Американо (70% арабіка, 30% робуста)	60	180
	Капучино (70% арабіка, 30% робуста)	80	220
	Латте (70% арабіка, 30% робуста)	80	220
Згідно ТК	Какао	60	220/340
	Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Холодний чай (фруктовий, зелений)	50	300
Згідно ТК	Вишнево-чорничний лимонад	50	400
	Хліб. Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Житній хліб	40	20
	Пшеничний хліб	40	20
Згідно ТК	Хлібні палички «Гріссіні»		
	-з маком	55	48
	-з кунжутом	55	48
	-з вівсяними висівками	55	48
	-з вівсяними пластівцями	55	48
Згідно ТК	Круасан	60	50
Згідно ТК	Булочка з корицею	40	70

**Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 150
місць (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порції, л
1	2	3
Горілка та горільчані вироби		
«Козацька рада» класична, Україна	1/20	0,1/0,05
«Перша гільдія» верховна, Україна	1/20	0,1/0,05
«Перша гільдія» поважна, Україна	1/20	0,1/0,05
Горілка «Finlandia», Фінляндія	1/20	0,1/0,05
Горілка «Absolut», Швеція	1/20	0,1/0,05
Сухі та напівсухі вина		
Білі вина		
Ріслінг Рейненський, Князь Трубецький, Україна	3 пляш.	0,15
Grande Reserve Telti-Kuruk, Shabo, Україна	2 пляш.	0,15
Chardonnay Reserve, Shabo, Україна	2 пляш.	0,15
Chablis Jules Burdin, Франція	3 пляш.	0,15
Calasole Vermentino, Італія	2 пляш.	0,15
Рожеві вина		
Rose de Loire, Франція	4 пляш.	0,75
Vinho Verde Espandeiro, Португалія	3 пляш.	0,75
Yellow Tail Pink Moscato, Австралія	3 пляш.	0,75
Червоні вина		
Оксамит України, Князь Трубецький, Україна	2 пляш.	0,75
Pinot Noir Reserve, Князь Трубецький, Україна	2 пляш.	0,75
Manavi, Грузія	3 пляш.	0,75
Tsinandali, Грузія	2 пляш.	0,75
Алазанська долина напівсолодке, Грузія	3 пляш.	0,75
Десертні вина		
Chizay кагор закарпатський, Україна	1 пляш.	0,75
Chizay Traminer, Україна	1 пляш.	0,75
Ігристі вина		
Cava Brut, Іспанія	4 пляш.	0,75
Prosecco Frizzante, Італія	3 пляш.	0,75
Lambrusco Bianco Amabile, Італія	4 пляш.	0,75
Bagadoni Rose, Грузія	4 пляш.	0,75
Maestro Saperavi, Грузія	3 пляш.	0,75

Міцні вина		
Мускат Таврійський, Масандра, біле 14-15%, Україна	1 пляш.	0,75
Херес, Масандра, біле 9%, Україна	1 пляш.	0,75
Мускатель південний, Масандра червоне 14-15%, Україна	1 пляш.	0,75
Коньяки		
Gurji 5*, Грузія	1/20	0,1/0,05
Hennesy, Франція	1/20	0,1/0,05
Jameson, Ірландія	1/20	0,1/0,05
Jack Daniels, , США	1/20	0,1/0,05
Famous Grouse, Шотландія	1/20	0,1/0,05
Лікери		
Limoncello, Італія	1/14	0,7/0,05
Baileys, Ірландія	1/14	0,7/0,05
Пиво		
Пиво в пляшці		
Corona, Мексика	10/33	0,7/0,33
Leffe brune/blond, Бельгія	10/33	0,7/0,33
Безалкогольні напої		
Мінеральні та фруктові води		
Вода мінеральна негазована «Моршинська», Україна	15/45	0,1/0,33
Вода мінеральна сильногазована «Моршинська», Україна	12/36	0,1/0,33
Вода мінеральна негазована «Воржомі», Україна	15/45	0,1/0,33
Вода мінеральна сильногазована «Воржомі», Україна	12/36	0,1/0,33
Напій безалкогольний «Coca-Cola», Україна	15/60	0,1/0,25
Напій безалкогольний «Sprite», Україна	15/60	0,1/0,25
Напій безалкогольний «Fanta», Україна	15/60	0,1/0,25
Соки		
Сік «Sandora»(сицилійський апельсин), Україна	10/40	0,95/0,25
Сік «Sandora»(виноградно-яблучний), Україна	10/40	0,95/0,25
Сік «Sandora»(мультивітамін)	12/48	0,95/0,25
Сік «Sandora»(персиковий)	10/40	0,95/0,25

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Курка - тушка Філе телятини Телятина – четверть тушки Філе курки Перепілка - тушка Корейка Яловичина – четверть тушки Ребра свинячі	Охолоджена Охолоджене Охолоджена Охолоджене Охолоджена Охолоджена Охолоджена Охолоджені
Риба та морепродукти	Лосось Креветки Кальмар Мідії Форель Короп Філе коропа	Охолоджений Охолоджені Охолоджені Охолоджені Охолоджена Охолоджений Охолоджене
М'ясна та рибна гастрономія	Ковбаса папероні Саламі Ковбаса домашня Буженина Балик Бекон Шинка Рулет «Київський» Філе оселедця Лосось	Сирокопчена Сиров'ялена Копчена Варена Копчено-варений Сирокопчений Копчений Копчена Слабосолений Слабосолений
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир пармезан Сир моцарелла Вершки Яйця Сир рикотта Сир «дор блю» Сир «Фета» Вершки Сметана Сир брі Кокосове молоко Вершкове масло Йогурт «Чудо» Молоко Кефір «Галичина»	Пакетований Пакетований Аерозольні Свіжі, столові, перша категорія Свіжий Свіжий Свіжий Пакетовані 10% Пакетована 20% Свіжий Пакетоване 3,5 % Пакетоване 82,5 % Пакетований 2,5% Пакетоване 2,5 % Пакетований 1,5, 5%

Овочі та зелень	Червона солодка цибуля	Свіжа
	Баклажан	Свіжий
	Часник	Свіжий
	Помідори черрі	Свіжі
	Кінза	Свіжа
	Цибуля	Свіжа
	Томати	Свіжі
	Перець чилі	Свіжий
	Мікс салат	Свіжий
	Синя цибуля	Свіжа
	Морква	Свіжа
	Шапінйони	Свіжі
	Листя салату	Свіже
	Петрушка	Свіжа
	Буряк	Свіжий
	Базилік	Свіжий
	Кріп	Свіжий
	Руккола	Свіжа
	Патиссони	Свіжі
	Селера	Свіжа
	Корінь імбирю	Свіжий
	Картопля	Свіжа
	Болгарський перець	Свіжий
	Кабачок	Свіжий
	М'ята	Свіжа
	Цукіні	Свіжі
Фрукти та ягоди	Лимон	Свіжий
	Авокадо	Свіжий
	Апельсин	Свіжий
	Інжир	Свіжий
	Лайм	Свіжий
	Банан	Свіжий
	Груші	Свіжі
	Яблука	Свіжі
	Абрикоси	Свіжі
	Чорниця	Свіжа
	Ківі	Свіжі
	Полуниця	Свіжа
	Мандарин	Свіжий

Бакалійні товари	Каперси Оливкова олія Фісташки Морозиво Бальзамічний соус Соевий соус Оливки Насіння соняшника Арахіс Соус табаско Огірок Майонез 69% Ізюм Червонний винний оцет Деміглас Томати Гірчиця Згущене молоко Солона карамель Грецькі горіхи Томатна паста 25%	Мариновані Пляшкова Пакетовані Пакетоване Пляшковий Пляшковий Мариновані Пакетоване Пакетований Пляшковий Солений Пакетований Пакетований Пляшкований Пакетований Пакетовані Пакетована Пакетоване Пляшкова Очищені Консервована
Сухі продукти	Коріандр Сіль Перець Цукор Ваніль Кунжут Морська сіль Кориця Куркума Мак Кокосова стружка Борошно Сухарі Каррі Мускатний горіх Кукурюдзяна крупа Паприка Шоколад Ванільний цукор Чай чорний, зелений, трав'яний «Curtis» Какао Вівсяні пластівці Вівсяні висівки	Пакетований Пакетована Пакетований Пакетований Пакетована Пакетований Пакетована Пакетована Пакетована Пакетований Пакетована Пакетоване в/г Паніровані, пакетовані Пакетована Пакетований Пакетовна 1/г Пакетована Пакетований Пакетований Пакетований Пакетоване Пакетовані Пакетовані
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб пшеничний Хліб житній	Пакетований в/г Пакетований в/г

Напої алкогольні	Горілка: «Козацька рада» класична, «Перша гільдія» верховна, «Перша гільдія» поважна, Горілка Рада Преміум Класік, Горілка «Finlandia», Горілка «Absolut». Джин Біфітер Білі вина: Ріслінг Рейненський, Князь Трубецький, Телті-Курук Гранд Резерв, Шабо, Шардоне Резерв, Шабо, Chablis Jules Burdin, Calasole Vermentino. Рожеві вина: Rose de Loire, Vihno Verde Espandeiro, Yellow Tail Pink Moscato. Червоні вина: Оksamит України, Князь Трубецький, Піно Нуар Резерв, Князь Трубецький, Manavi, Tsinandali, Алазанська долина навіпсолодке. Десертні напої: Chizay кагор закарпатський, Chizay Трамінер. Міцні вина: Мускат Таврійський, Масандра, біле 14-15%, Херес, Масандра, біле 9%, Мускатель південний, Масандра червоне 14-15%. Мартіні Біанко Коньяки: Gurji 5*, Hennesy, Jameson, Jack Daniels, Famous Grouse. Мартель VS Віскі Джонні Уокер Ред Лейбл	Пляшкова Пляшкова Пляшкова Пляшкова Пляшкова Пляшкова Пляшкований Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшковане Пляшкований Пляшкований Пляшкований Пляшкований Пляшкований Пляшкований Пляшковане Пляшкований
------------------	--	---

Напої слабоалкогольні та безалкогольні	Пиво: Corona, Leffe brune/blond. Вода мінеральна негазована «Моршинська», Вода мінеральна сильногазована «Моршинська», Вода мінеральна негазована «Borjomi», Вода мінеральна сильногазована «Borjomi», Напій безалкогольний «Coca-Cola», Напій безалкогольний «Pepsi» Напій безалкогольний «Sprite», Напій безалкогольний «Fanta». Сік «Sandora» в асортименті (апельсиновий, мультивітамін, виноградний, гранатовий)	Пляшковане Пляшковане Пляшкова Пляшкова Пляшкова Пляшкова Пляшкова Пляшкований Пляшкований Пляшкований Пляшкований Пакетований
--	---	---

Отже, ресторан буде працювати на сировині та мати наступний склад виробничих приміщень:

Складська група приміщень : завантажувальна, приміщення комірника, комори для овочів, сухих товарів, бакалійних товарів, низькотемпературні камери, охолоджувальна камера риби/м'яса, охолоджувальна камера молочних продуктів, овочів, фруктів, напоїв, комора тари та інвентарю, комора добового запасу, склад МТЗ.

Виробничі приміщення: гарячий цех, холодний цех, кондитерський цех, м'ясо-рибний цех, овочевий цех, мийна столового посуду, сервізна, мийна кухонного посуду, роздавальна.

У завантажувальній буде відбуватися приймання товарів та сировини.

Складське господарство ресторану складатиметься з трьох неохолоджувальних комор : овочів та коренеплодів, сухих продуктів, хліба та хлібобулочних виробів, бакалійних товарів та напоїв. З чотирьох охолоджувальних

камер : м'ясо-рибної, молочно-жирової та гастрономії, овочів, фруктів, зелені та напоїв. Зі складу матеріально-технічного забезпечення, комори тари та інвентарю, комори добового запасу, приміщення комірника.

Виробництво напівфабрикатів та готової продукції буде відбуватися в заготівельних цехах (м'ясо-рибному та овочевому) та доготівельних (гарячий, холодний, кондитерський). Посуд та прибори будуть митися в мийній столового посуду, а кухонний посуд у мийній кухонного посуду. Також буде приміщення для нарізання хліба та сервізна (для підготовки посуду перед винесенням його в зал). А також обідня зала, вестибюль, гардероб, вбиральні, кімната для паління.

Сформована структурно-технологічна схема виробництва закладу ресторанного господарства представлена на рис. 3.3.

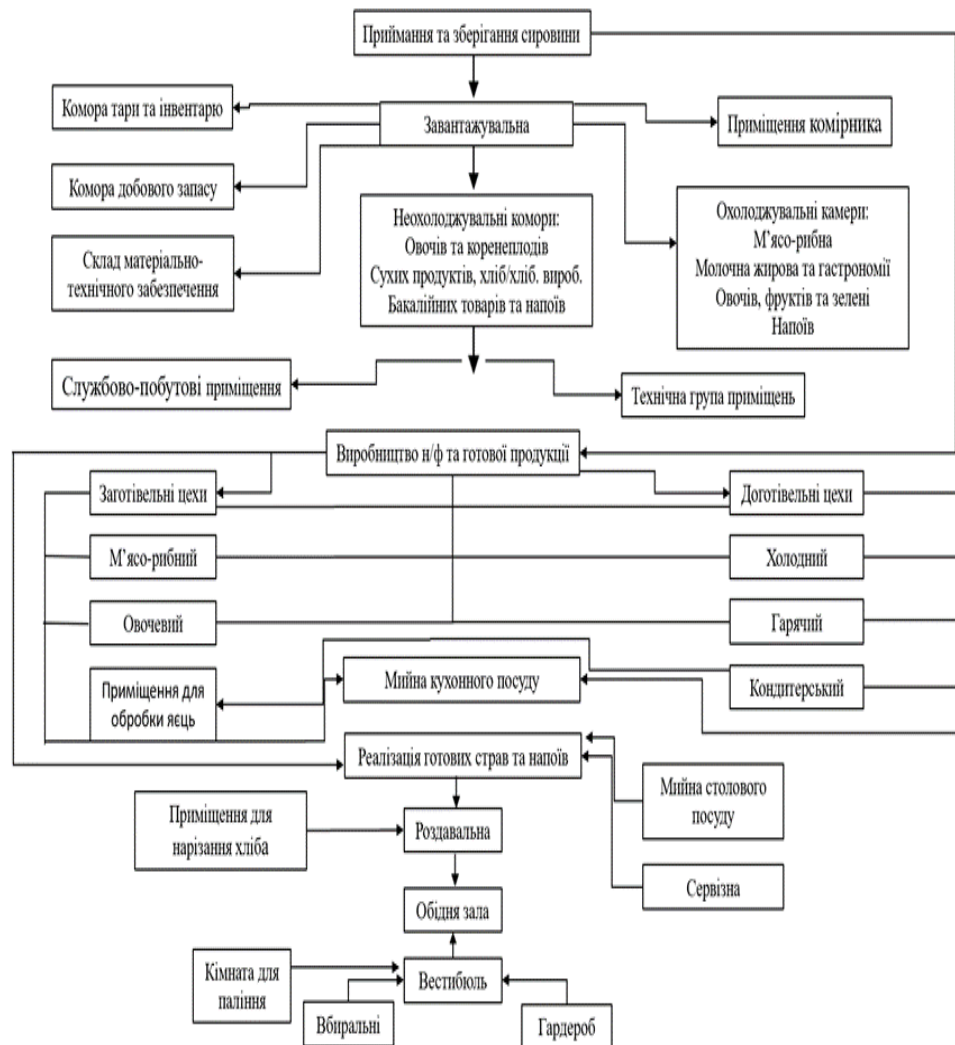


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема виробництва ресторану на 150 місць

У групи приміщень підприємств харчування буде впроваджено дві інновації. Перша – це система Winnow Vision, для зменшення кількості харчових відходів. Вона буде встановлена у таких цехах як: м'ясо-рибний, овочевий, холодний, гарячий, кондитерський та також у мийній столового посуду (для відслідковування кількості харчових відходів з кожної страви та порції). Також, буде працювати працівник на посаді інженер інноваційних технологій в інженерно-технічній службі, який буде відповідальним за функціонування системи.

Іншою інновацією є приготування хлібних паличок «Гріссіні» з додаванням маку/кунжуту/вівсяних висівок та вівсяних пластівців. Виготовлення хлібних виробів буде відбуватися власне в кондитерському цеху.

У кондитерському цеху будуть функціонувати такі приміщення : комора добового запасу сировини з холодильним обладнанням і відділом готування продуктів, ділянка зачищення масла, приміщення для обробки яєць з відділенням для приготування яєчної маси, ділянка для приготування тіста з відділенням для просіювання борошна, ділянка для оброблення тіста та випічки, відділення вистоювання та різання бісквітів, відділення приготування оздоблювальних н/ф, сиропів, помади, желе, відділення обробки кондитерських виробів з холодильною камерою, ділянка для зберігання упаковки, мийна внутрішньоцехової тари і крупного інвентарю, приміщення для миття і сушіння оборотної тари, комора готової продукції [40].

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі приміщень кондитерського цеху зазначено в табл. 3.25.

Таблиця 3.25 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі кондитерського цеху

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменуванн я обладнання	Марка	К-сть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Комора добового запасу сировини з холодильним обладнанням і відділом готування продуктів				
Стелаж	Техно 1	2	1200x400x1800	0,96
Підтоварник	DS-2	2	1200x400x230	0,96
Холодильна шафа	COOLEQ GN1410TN	1	1480x830x2010	1,22

Виробничий стіл з мийною ванною	Техно 2	1	1100x500x850	0,55
Всього				S _{кор} = 3,69
Ділянка зачищення масла				
Холодильний стіл	Technodom	1	1870x700x920	1,3
Рукомийник	Техно 2	1	500x500x850	0,25
Бак для відходів	Ефес	1	335x460	0,34
Всього				S _{кор} = 1,89
Приміщення для обробки яєць з відділенням для приготування яєчної маси				
Овоскоп	Nest-30	1	570x265x120	-
4-секційна ванна	Арте-Н	1	1700x800x850	1,36
Бак для відходів	Ефес	1	335x460	0,34
Виробничий стіл	Техно 2	1	1400x600x850	0,84
Міксер планетарний	Bartscher	1	338x264x411	-
Всього				S _{кор} = 2,54
Ділянка для приготування тіста з відділенням для просіювання борошна				
Підтоварник	DS-2	1	1200x400x230	0,48
Просіювач для борошна	ВП-150	1	510x510x680	0,26
Виробничий стіл з мийною ванною	Техно 2	1	1100x500x850	0,55
Тістоміс	Bartscher	2	390x670x600	-
Всього				S _{кор} = 1,29
Ділянка для оброблення тіста та випічки				
Виробничий стіл	Техно 2	1	1400x600x850	0,84
Витяжна шафа	Техно 1	1	2200x800x400	-
Парововекційн а шафа	Rational	1	1072x1042x1014	1,11
Млинниця	Bartscher	1	860x245x510	-
Вафельниця	Bartscher	1	460x285x245	-
Всього				S _{кор} = 1,95
Відділення вистоювання та різання бісквітів				
Холодильний стіл	Technodom	1	1870x700x920	1,3
Рукомийник	Техно 2	1	500x500x850	0,25
Всього				S _{кор} = 1,55
Відділення приготування оздоблювальних н/ф, сиропів, помади, желе				
Виробничий стіл	Техно 2	1	1400x600x850	0,84

Міксер	Bartscher	2	338x264x411	-
Плита	APACH	1	700x700x850	0,49
Всього				S _{кор} = 1,33
Відділення обробки кондитерських виробів з холодильною камерою				
Виробничий стіл	Техно 2	1	1400x600x850	0,84
Холодильна шафа	COOLEQ GN1410TN	1	1480x830x2010	1,22
Всього				S _{кор} = 2,06
Ділянка для зберігання упаковки				
Стелаж	Техно 1	1	1200x400x1800	0,48
Підтоварник	DS-2	2	1200x400x230	0,96
Всього				S _{кор} = 1,44
Мийна внутрішньоцехової тари і крупного інвентарю				
Мийна 2-секційна	Техно 2	1	1200x600x850	0,72
Стелаж	Техно 1	1	1200x400x1800	0,48
Бак для відходів	Ефес	1	335x460	0,34
Winnow Vision System	Winnow Vision System	1	600x700x1000	0,42
Всього				S _{кор} = 1,96
Приміщення для миття і сушіння оборотної тари				
Мийна 2-секційна	Техно 2	1	1200x600x850	0,72
Стелаж	Техно 1	1	1200x400x1800	0,48
Бак для відходів	Ефес	1	335x460	0,34
Всього				S _{кор} = 1,54
Комора готової продукції				
Стелаж	Техно 1	1	1200x400x1800	0,48
Холодильна шафа	COOLEQ GN1410TN	1	1480x830x2010	1,22
Всього				S _{кор} = 1,7

Результат розрахунку наведено в табл. 3.26.

Таблиця 3.26 – Розрахункові площі для приміщень кондитерського цеху

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²
Комора добового запасу сировини з холодильним обладнанням і відділом готування продуктів	12,3
Ділянка зачищення масла	6,3

Приміщення для обробки яєць з відділенням для приготування яєчної маси	8,4
Ділянка для приготування тіста з відділенням для просіювання борошна	4,3
Ділянка для оброблення тіста та випічки	6,5
Відділення вистоювання та різання бісквітів	5,1
Відділення приготування оздоблювальних н/ф, сиропів, помади, желе	4,4
Відділення обробки кондитерських виробів з холодильною камерою	6,8
Ділянка для зберігання упаковки	4,8
Мийна внутрішньоцехової тари і крупного інвентарю	6,5
Приміщення для миття і сушіння оборотної тари	5,1
Комора готової продукції	5,6
Всього	76,1

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

Процес обслуговування споживачів – це ряд комплексних дій, які виконує обслуговуючий персонал під час обслуговування гостей, надання послуг під час реалізації продукції та організації дозвілля.

Було складено чотири схеми зі структурою процесу обслуговування в ресторані. Дві схеми були складені для виду обслуговування «а la carte» та описано основні операції, які виконують працівники при цьому виді обслуговування. Назва першої схеми – реалізація готової продукції (перша стадія), додаток В. Основними операціями є : підготовка устаткування до роботи, документальне оформлення продукції, отримання і відпуск страв та напоїв, здача на зберігання продукції, що залишилася, здача зберігання предметів МТЗ, що залишилися, звіт про виконану роботу. Першою з операцій є підготовка устаткування до роботи – це одна з найважливіших дій, яку виконують перед відкриттям торгівельного залу, адже саме в цій ланці працівники вмикають обладнання : кавомашини, льодогенератори, кондиціонери, отримують та натирають столовий посуд, прибори, білизну та скляний посуд, вмикають касовий апарат (перевіряють на справність). Документальне оформлення продукції – це вибивання чеків для передачі замовлення на кухню та оформлення рахунку для гостей. Отримання та відпуск страв та напоїв – офіціант забирає готові страви та напої з кухні

та подає гостям. Здача на зберігання продукції та предметів МТЗ, що залишилися - із залу забирають продукцію (вода, соки, закуплені солодоші) та предмети МТЗ (столовий посуд, білизна, прибори, що не використали) та відносять на склади, інвентарні, білизняні. Звіт про виконану роботу – завершальна стадія, працівники розповідають про події, які відбулися в залі, розбирають проблеми та показують на касовому апараті скільки було гостей і який рахунок за день.

Назва другої схеми – організація споживання (друга стадія), додаток Г. У цій схемі були наведені такі основні операції: підготовка приміщення до споживачів (розпочинається за дві години до початку роботи ресторану - миють підлогу, витирають меблі, дзеркала, вікна, підвіконня та обладнання, розміщують столи та стільці, крісла і в кінці приміщення добре провітрюють), сервірування столу (накриття столу скатертиною, сервірування закусочними тарілками та приборами, розташування скла, розміщення серветок, розміщення наборів зі сіллю, перцем та вазами з квітами), підготовка персоналу (інструктаж, розподілення зон між офіціантами та надання плану, який повинні виконати працівники), приймання замовлення на обслуговування (офіціант підходить з лівого боку та записує страви по порядку, потім ще раз повторює для уточнення правильності), приготування та подавання страв та напоїв (вибивання чека, відправлення замовлення на кухню, отримання страв та доставлення їх до гостей), розрахунок із споживачами (після того як гості попросили рахунок, офіціант надає їм чек, гості можуть оплатити замовлення картою або готівкою), прибирання столів (після того як гості пішли офіціант прибирає посуд, прибори, замінює скатертину, витирає стіл) та останньою дією у цій схемі є підготовка до нових замовлень (офіціант сервірує стіл та очікує приходу нових гостей).

Наступні дві схеми стосуються виду обслуговування шведський стіл. Перша схема називається реалізація готової продукції (перша стадія), додаток Д. Вона складається з таких операцій : підготовка устаткування до роботи (включення мармітів, тостерів, охолоджувальних прилавоків, льодогенераторів, кавомашин та автоматів для напоїв, одержання столового посуду, приборів та білизни, марміти заповнюють кип'яченою водою, у кавомашини насипають каву, в апарати для напоїв від'єднують балони з напоями заповнюють продукцією. Отримання та відпуск страв та напоїв – виносять

холодні/гарячі закуски, холодні/гарячі страви, буфетну продукцію та розкладають на роздавальних столах під час цього ще й порціонують). Здача на зберігання продукції та предметів МТЗ, що залишилися – із залу забирають продукцію (страви та напої, які залишилися) та предмети МТЗ (столовий посуд, білизна, прибори, що не використали) та відносять у цехи, на склади, інвентарні, білизняні. Звіт про виконану роботу – завершальна стадія, працівники розповідають про події, які відбулися в залі, розбирають проблеми, які виникали у ході роботи.

Друга схема має назву – організація споживання (друга стадія), додаток Е. У цій схемі були наведені такі основні операції: підготовка приміщення до споживачів (розпочинається за дві години до початку роботи ресторану - миють підлогу, витирають меблі, дзеркала, вікна, підвіконня та обладнання, розміщують столи та стільці, крісла і в кінці приміщення добре провітрюють), сервірування столу (накриття столу скатертиною, сервірування закусочними тарілками та приборами, розташування скла, розміщення серветок, розміщення наборів зі сіллю, перцем та вазами з квітами), підготовка персоналу (інструктаж, розподілення зон між офіціантами). Поповнення асортименту продукції на шведській лінії (відповідальний офіціант або працівник з кухні слідкує за наявністю страв, напоїв, посуду та приборів на шведській лінії, у разі нестачі доповнює). Приймання замовлень, подавання, приготування страв та напоїв може відбуватися, але вкрай рідко, адже гостей при даному виді обслуговуванні багато і офіціанти просто не будуть встигати, але гості можуть замовити напої з бару, але за це треба буде окремо доплачувати. Прибирання столів (прибирання посуду, приборів, витирання столу). Підготовка столів до нових споживачів (сервірування столу та очікування нових гостей).

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень ресторану першого класу на 150 місць

№ з/п	Назва приміщень	Площа, м ²
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Вестибюль	60
2	Гардероб	12

3	Вбиральня для чоловіків	6
4	Вбиральня для жінок	6
5	Вбиральня для маломобільних груп населення	6
6	Кімната для паління	10
7	Обідня зала	264
Виробничі		
8	Гарячий цех	27
9	Холодний цех	27
10	Овочевий цех	27
11	М'ясо-рибний цех	27
12	Кондитерський цех	76,1
13	Буфет	10
14	Мийна кухонного посуду	12
15	Мийна столового посуду	12
16	Сервізна	7
17	Роздавальна	15
18	Приміщення нарізання хліба	10
Складські		
19	Розвантажувальна	30
20	Приміщення для комірника	12
21	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	10
22	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	9
23	Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	7
23	Охолоджувальна камера для напоїв	10
24	Неохолоджувальна комора овочів та коренеплодів	8
25	Неохолоджувальна комора для сухих продуктів, хліб/хліб.виробів	7
26	Неохолоджувальна комора для бакалійних товарів та напоїв	7
27	Склад матеріально-технічного забезпечення	7
28	Комора добового запасу	6
29	Комора тари та інвентарю	6
Службово-побутові		
30	Кабінет директора	10
31	Бухгалтерія	13
32	Приміщення для персоналу	13
33	Гардероб для персоналу	14
34	Санвузли для персоналу	6
35	Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
36	Білизняна	12
Технічні		
37	Електрощитова	12
38	Теплопункт	15
39	Венткамера припливна	24
40	Венткамера витяжна	12
Загальна площа приміщень		869

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Фізкультурно-оздоровча група приміщень в туристично-екскурсійному готелі, буде знаходитися на цокольному поверсі. Це буде відокремлене місце, де гості зможуть спокійно займатися спортом та відпочивати, але головне поряд з цією групою приміщень буде встановлений ліфт, тобто гостям не потрібно буде проходити через весь готель та користуватися ліфтом при вході в засіб розміщення.

У фізкультурно-оздоровчій групі приміщень будуть розміщені : вестибюль, тренажерний зал, приміщення для зберігання та ремонту тренажерів, кімната інструктора, роздільні роздягальні з душовими та санвузлами, господарська комора, фітнес зал, спорядна, плавальний басейн, комора водного інвентарю, фіто-сауна [39]. Кімната інструктора буде трохи більшою ніж вказана в ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», адже було прийнято рішення, що для всіх працівників цієї групи буде передбачено один кабінет.

У тренажерному залі буде встановлено таке обладнання як : вантажно-блокові тренажери, тренажери на вільних вагах, стійки для присідання, тренажери для пресу, бігові доріжки, велотренажери.

У фітнес залі будуть розміщені, м'ячі для фітнесу, степ платформи, спортивні килими від компанії.

Біля плавального басейну будуть розміщуватися шезлонги та столики для шезлонгу.

У фіто-сауні з лікарськими травами буде розташована кедрова фітобочка. Біля сауни, буде розташована кімната для відпочинку, де гості зможуть відпочити після сауни.

Також у кімнаті інструкторів буде диван, стіл, стілець, шафа для документів. У приміщеннях для зберігання інвентарю та обладнання будуть стелажі. У роздягальнях з душовими та санвузлами будуть розташовані шафи для одягу металеві, сантехнічні перегородки, унітази, душові системи, умивальники, сушарки для рук, фени настінні.

Характеристику обраних приміщень представлено у вигляді табл. 3.28.

Таблиця 3.28 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	Вестибюль	10	Місце для зустрічі гостей. Тут будуть розташовані стійка адміністратора з комп'ютером, шафа для рушників та халатів, дивани, журнальні столи та м'які крісла.
2	Тренажерний зал	48	Місце, де гості готелю зможуть позайматися на тренажерах. Будуть встановлені бігові доріжки, тренажери для пресу, велотренажери, вантажно-блокові тренажери, тренажери на вільних вагах, стійки для присідання.
3	Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	11	У цьому приміщенні будуть зберігатися додаткові тренажери та обладнання для них.
4	Фітнес зал	20	Це буде просторий зал з великими дзеркалами, де гості матимуть можливість займатися йогою, фітнесом та відвідувати уроки танців.
5	Снарядна біля фітнес залу	8	Це приміщення буде обладнане стелажми, де будуть зберігатися спортивні килими, м'ячі для фітнесу, скакалки, йогічні блоки, степ платформи.
6	Плавальний басейн	110	Плавальний басейн для дорослих та дітей, обладнаний сходами для басейну, трампліном та водоспадами. Біля басейну будуть розташовані шезлонги та столики.
7	Комора водного інвентарю	4	У коморі будуть розташовані стелажі, де буде знаходитися весь водний інвентар.
8	Фіто-сауна	8	У фіто-сауні буде розташована кедрова фітобочка.
9	Кімната відпочинку біля сауни	10	Ця кімната буде призначена для відпочинку після сауни та місце де гості зможу очікувати своєї черги. Будуть розташовані дивани та журнальні столики.
10	Кімната інструкторів	12	Передбачена на 6 працівників. У цій кімнаті буде розташовано два дивани, 2 письмові столи, 6 стільців, шафа та 2 стелажі.
11	Роздільні роздягальні з душовими та санвузлами	17*2	Будуть облаштовані окремо чоловічі та жіночі роздягальні з душовими та санвузлами.

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

У готелі туристичного призначення група приміщень культурно-дозвільного призначення буде розташовуватися на третьому поверсі. Ця частина буде відокремлена і тому інші гості готелю не будуть чути, як відпочивають інші. До цієї групи приміщень

буде належати вестибюль, конференц-зал на 100 місць, ігрова кімната для дітей та приміщення для гри в боулінг та більярд.

У вестибюлі буде знаходитися рецепція адміністратора, який буде скеровувати гостей в конференц-зал, більярдну або до кегельбану. Біля рецепції буде стояти диван та журнальний столик, також будуть розташовані шафи для змінного взуття гостей та лави для перевзування. Навпроти будуть розташовані роздільні санвузли.

З одного боку буде знаходитися конференц-зал з шумоізолюючими перегородками для комфортної роботи. Також у цьому залі будуть розташовані столи та стільці для гостей, фліпчарт дошки та портативний проектор. У конференц-залі будуть можливі такі види розсадки, як театральна, П-розсадка, зал засідань.

З іншого боку вестибюлю буде знаходитися дитяча кімната з проектором для перегляду мультиків, пуфами, басейном з кульками, невеликим ігровим лабіринтом.

Далі по коридору буде розташовано зал поділений на дві частини, в одній частині будуть стояти два столи для гри в більярд, а в іншій частині будуть знаходитися доріжки для гри в боулінг. Також тут буде розташовано приміщення для зберігання інвентарю для гри в ці ігри (киї, більярдні м'ячі, м'ячі для гри в боулінг).

Таблиця 3.29 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Вестибюль	20	Буде призначений для зустрічі гостей та надання інформації про розважальні послуги, також адміністратор повинен буде видавати змінне взуття для гри в боулінг. Тут буде розташовано стійку для адміністратора, диван, журнальний стіл, лавки, шафи для змінного взуття.
2	Конференц-зал	120	Передбачений на 100 гостей, будуть розташовані столи, стільці, фліпчарти та проектори.
3	Приміщення біля конференц-залу	6	Буде призначене для зберігання обладнання, яке потрібне для роботи конференц-залу (фліпчарти, стільці, письмове приладдя). Також можлива буде театральна, П-розсадка та зал засідань.
4	Дитяча кімната	50	У дитячій кімнаті буде знаходитися проектор для перегляду мультиків, ігровий лабіринт, басейн з кульками та м'ячі пуфи.

5	Приміщення для гри в більярд та боулінг	90	Це приміщення буде поділено на дві частини, в одній буде розташовано два столи для гри в більярд, а в іншій частині 4 доріжки для гри в боулінг. Також будуть розташовані дивани та столи для гостей.
6	Снарядна	6	У ній будуть стояти стелажі, де будуть зберігатися кії, кулі для гри в більярд, м'ячі для гри в боулінг.
7	Роздільні санвузли	6*2	У чоловічому санвузлі буде розташовано два пісуари та два унітази, чотири умивальники, дзеркала та 2 сушарки для рук. У жіночому санвузлі буде розташовано 6 унітазів, 6 кабін для санвузлів, дзеркала, 4 умивальники та 2 сушарки для рук.

3.7 Характеристика групи приміщень туристичного обслуговування

Група приміщень туристичного обслуговування буде однією з найважливіших груп готелю, адже саме тут буде впроваджена одна із інновацій, а саме впровадження гастрономічних (сирних) турів. Розташовуватиметься вона на першому поверсі готелю з правого боку приймально-вестибюльної групи недалеко від головних ліфтів готелю.

Ця група приміщень буде складатися з туристичного бюро, де буде зона для гостей, які зможуть зачекати поки звільниться місце у спеціаліста з обслуговування клієнтів. У цій зоні будуть розташовані дивани, крісла, журнальні столики з брошурами та рекламними буклетами з варіантами турів, телевізор та кавовий автомат. Також в іншій частині туристичного бюро де будуть працювати спеціалісти з обслуговування клієнтів, будуть стояти робочі столи з ноутбуками, стільці та шафи для документів.

Для менеджера з туристичного обслуговування буде обладнаний кабінет з робочим столом, ноутбуком, стільцями, диваном та шафою для документів. Для екскурсовода та перекладача буде також обладнаний окремий кабінет, де буде стояти два столи, ноутбуки та шафа для документів.

Для того щоб працівники цієї групи приміщень мали змогу перепочити, а також водії автобусних турів мали змогу зачекати на початок рейсу буде обладнана кімната для відпочинку, де будуть розташовані дивани, телевізор, журнальний столик, кухонний стіл та сервант.

До цієї групи приміщень також буде відноситися місце для паркування автобусів, воно буде охоронятися службою безпекою готелю. Для ремонту автобусів буде споруджено приміщення для зберігання запчастин та інструментів. Ці приміщення будуть розташовані на території готелю. Перелік обладнання для кожного приміщення цієї групи наведено в табл. 3.30.

Таблиця 3.30 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень туристичного обслуговування

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Туристичне бюро				
Диван	Step Loft Sofa 102	2	1100x700x750	1,5
Крісло	Лоренс	4	800x830x840	2,6
Журнальний стіл	Sheffield	2	800x800x460	1,2
Телевізор	Samsung	1	1450x831x25	-
Кавовий автомат	Rheavendors Luce Zero Touch TV	1	640x700x1830	0,44
Письмовий стіл	Flashnika C- 7	4	1000x600x750	2,4
Ноутбуки	Asus	4	358x249x19	-
Стілець	RD-0283	8	460x490x800	1,8
Шафи для документів	Flashnika III- 59	3	600x600x1850	1,08
Всього				S _{кор} = 11,02
Кабінет менеджера з туристичного обслуговування				
Письмовий стіл	Flashnika C- 7	1	1000x600x750	0,6
Ноутбук	Asus	1		-
Стілець	RD-0283	2	460x490x800	0,45
Диван	Step Loft Sofa 102	1	1100x700x750	0,77
Шафа для документів	Flashnika III- 59	1	600x600x1850	0,36
Всього				S _{кор} = 2,18
Кабінет для екскурсовода та перекладача				
Письмовий стіл	Flashnika C- 7	2	1000x600x750	1,2
Ноутбук	Asus	2	358x249x19	-

Стілець	RD-0283	4	460x490x800	0,9
Шафа для документів	Flashnika III-59	2	600x600x1850	0,72
Всього				S _{кор} = 2,82
Кімната відпочинку для персоналу служби туристичного обслуговування				
Диван	Step Loft Sofa 102	3	1100x700x750	2,3
Телевізор	Samsung	1	1232x708x25	-
Журнальний стіл	Sheffield	1	800x800x460	0,64
Комод	Perfect Home	1	1499x394x848	0,59
Всього				S _{кор} = 3,53

Результат розрахунку наведено у табл. 3.31.

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень туристичного обслуговування

Назва приміщення	Площа, м ²
Туристичне бюро	36,7
Кабінет менеджера з туристичного обслуговування	7,2
Кабінет для екскурсовода та перекладача	9,4
Кімната для відпочинку	11,7

3.8 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» у засобі розміщення категорії 3* на 202 місця, будуть передбачені такі приміщення для адміністративної групи : кабінет директора площею 14 м², приймальня площею 10 м², кабінет керівників служб 12 м², кімната головного інженера площею 10 м², кімната завгоспа 12 м², архів 14 м², бухгалтерія 25 м², планово-виробничий відділ оперативного планування 12 м², санвузли з умивальниками у шлюзах по 6 м² [39]. Адміністративна група приміщень буде розташована на другому поверсі готелю.

Побутова група приміщень буде розташовуватися на першому поверсі готелю. У цій групі : буде перукарня площею 27,5 м², комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання та прасування) площею 12 м², та магазин сиру площею 15 м² [39].

Службово-господарська група приміщень буде розташована на мінус першому поверсі готелю. До службово-господарських приміщень будуть входити : центральний диспетчерський пост у тому числі приміщення чергової ремонтної зміни площею 10 м², вузол зв'язку у тому числі : радіовузол 8м², ремонтна майстерня 10 м², центральна білизняна у тому числі : відділення чистої білизни 18 м², відділення брудної білизни 10 м², приміщення розбирання брудної білизни 8м², майстерня лагодження білизни 5 м², розвантажувальний майданчик 6 м². Служба прибирання території у тому числі : побутові приміщення для прибирання території 10 м², склад прибирального інвентарю 5 м², склад видаткових засобів 5 м². Майстерні у тому числі : електротехнічна, сантехнічна, слюсарна, КВП і А майстерні площею по 14 м², столярна 18 м², малярна 14 м². Складські приміщення у тому числі : резервний склад білизни 15 м², склад драпірувань 7м², матеріально-технічні склади 35 м², склад видаткових матеріалів 18 м², склад меблів 40 м². Пральня площею 40 м². площею Побутові приміщення виробничого персоналу, а саме роздільні санвузли з душовими площею по 12 м² [39].

3.9 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень готелю на 110 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
1	2
<u>Група А. Житлова група приміщень</u>	
Група А/1. Житлові номери	
Апартамент	5х53,2 = 266
Люкс	5х39,7 = 198,5
Номери І категорії (twin)	40х22,8 = 912
Номер І категорії (double)	30х24,7 = 741
Номер І категорії	20х17,5 = 350
Номер І категорії для маломобільних груп населення	11х27,36 = 273,6
Всього	2 741,1
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	32
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Кімната побутового обслуговування	7
Санвузол персоналу	4
Всього на поверх	53

Всього на 4 поверхах	212
Разом по групі А	2 953,1
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	100
Бюро прийому та розміщення	12,3
Кімната для чергового персоналу	8
Камера схову	12,2
Приміщення охорони	8
Комора для прибирання інвентарю	6
Службово санітарно-технічний блок (жіночий)	10
Службово санітарно-технічний блок (чоловічий)	10
Санвузол жіночий	6
Санвузол чоловічий	6
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Медпункт	14
Загальний санвузол біля медпункту	6
Всього	204,5
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Всього	869
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль	10
Тренажерний зал	48
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	11
Фітнес зал	20
Снарядна біля фітнес залу	8
Плавальний басейн	110
Комора водного інвентарю	4
Фіто-сауна	8
Кімната відпочинку біля сауни	10
Кімната інструкторів	12
Роздільні роздягальні з душовими та санвузлами	17*2
Всього	275
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Вестибюль	20
Конференц-зал	120
Приміщення біля конференц-залу	6
Дитяча кімната	50

Приміщення для гри в більярд та боулінг	90
Снарядна	6
Роздільні санвузли	6*2
Всього	304
Група Б/5. Приміщення туристичного обслуговування	
Туристичне бюро	36,7
Кабінет менеджера з туристичного обслуговування	7,2
Кабінет для екскурсорода та перекладача	9,4
Кімната для відпочинку	11,7
Всього	65
Група Б/6. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
Перукарня	27,5
Комплексний приймальний пункт	12
Магазин сиру	15
Всього	54,5
Разом по групі Б	698,5
<u>Група В</u>	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	14
Приймальня	10
Кабінет керівників служб	12
Кімната головного інженера	10
Кімната завгоспа	12
Архів	14
Бухгалтерія	25
Планово-виробничий відділ оперативного планування	12
Санвузли	6
Всього	115
Група В/2. Господарські приміщення	
Приміщення чергової ремонтної зміни	10
Радіовузол	8
Ремонтна майстерня	10
Відділення брудної білизни	10
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	5
Розвантажувальний майданчик	6
Побутові приміщення для прибирання території	10
Склад прибирального інвентарю	5
Склад видаткових засобів	5
Електотехнічна	14
Сантехнічна	14

Слюсарна	14
КВП і А майстерні	14
Столярна	18
Малярна	14
Склад білизни	15
Склад драпірувань	7
Матеріально-технічні склади	35
Склад видаткових матеріалів	18
Склад меблів	40
Пральня	40
Роздільні санвузли з душовими	12*2
Всього	344
Разом по групі В	459
Корисна площа готельного підприємства, <i>S_{кор.}</i>	5184,1

Корисну площу готельного підприємства було визначено як суму площ всіх приміщень. Також було розраховано робочу та загальну площу закладу.

$$S_{роб} = 5184,1 \times 1,15 = 5961,7 \text{ м}^2$$

$$S_{заг} = 5961,7 \times 1,07 = 6379 \text{ м}^2$$

Майбутній туристично-екскурсійний готель категорії 3* на 110 номерів, місткістю 202, буде 5-ти поверховим.

Ширина майбутнього готелю буде становити 26 м, довжина становитиме 50 м.

$$S_{пов.} = 50 \times 26 = 1300 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Майбутній туристично-екскурсійний готель категорії 3* на 110 номерів буде побудований у місті Хуст, Закарпатської обл. за адресою : вул. Чижмаря 106. Ця місцевість багата не лише на гарні краєвиди та пейзажі, а й лікувально-оздоровчі та історико-культурні ресурси, які заохочують туристів відвідувати ці краї. Незважаючи на те, що місто оточене горами, воно розташоване на території Закарпатської низовини, саме тому рельєф ділянки рівнинний. Тип ґрунту бурий гірсько-лісовий щебенюватий [41]. Глибина промерзання ґрунту 65 см [42].

Ділянка для побудови засобу розміщення знаходиться за 1,6 від центру міста, тобто на околиці, ближче до річки Тиса, саме тому будівництво п'ятиповерхового готелю не буде впливати на архітектурний стиль центру міста. Для гостей готелю, таке розташування буде зручним та комфортним, адже вони не будуть відчувати шум міста, а зможуть насолодитися тишею та місцевою природою.

Будівництво готелю буде здійснено відповідно всіх будівельних, санітарних, та протипожежних норм та правил. Туристично-екскурсійний готель буде побудовано з урахуванням всіх екологічних вимог для мінімізації впливу на довкілля. Ділянка під забудову має форму прямокутника, що надає можливість побудувати готель без ускладнень.

Навколо ділянки прокладені транспортні шляхи, які дають можливість безперешкодно дістатися будь якого місця в місті Хуст та також за його межами.

Площа території є достатньою для будівництва готельного підприємства, зони відпочинку, зелених насаджень, дитячого майданчика, автостоянки для гостей на 40 місць, автостоянки для персоналу, будівлі для зберігання ремонтного обладнання для автобусів, автостоянки для туристичних автобусів, які в майбутньому будуть безперебійно функціонувати. Зелені насадження будуть займати 63% площі ділянки для побудови туристично-екскурсійного готелю. Територія готелю буде закритою, що дасть гарантію гостям на безпечне перебування у засобі розміщенні.

Пішохідні доріжки відокремлені від під'їзdnих шляхів. Прилегла ділянка засобу розміщення забезпечуватиметься світлом у темну пору доби. На фасаді будівлі та по

всій території ділянки будуть розташовані вуличні світильники з датчиком руху.

На аркуші 2, у вигляді 3-Д проекції зображено благоустрій прилеглої ділянки туристично-екскурсійного готелю.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Водопостачання у засобі розміщення.

$$B_{\text{заг}} = (190 \times 202) : 1000 \times 365 + 2589 = 141\,289 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{гар}} = (100 \times 202) : 1000 \times 365 = 7300 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{пол}} = (1,08 \times 4551,12 \times 2 \times 187) : 710 = 2589 \text{ м}^3$$

У майбутньому готелі буде функціонувати два види водопостачання. Перший варіант, всім відоме централізоване. Другий варіант на території готелю буде облаштована свердловина, яка забезпечить безперебійне водопостачання.

Свердловина складатиметься з кесону (приміщення, яке буде захищати від ґрунтових вод, промерзання і для обслуговування свердловини). У кесоні будуть встановлені водоочисні фільтри, насосне обладнання, вихід труби із свердловини, гідроаккумулятор та водопровід, що веде до готелю. Водопровід буде проведений у траншеї, глибиною 1 м, для уникнення промерзання труб у холодну пору року [44]. Для водопроводу буде використана поліетиленова труба діаметром 32мм. Водопровідна труба буде заходити в підвальне приміщення готелю, де буде встановлена система фільтрація води, резервуари для зберігання води у разі непередбачуваних ситуацій.

Усі труби для внутрішнього холодного та гарячого водопостачання будуть пластикові Ø 25мм. Обраний матеріал має такі переваги, а саме : невисока ціна, простота встановлення, відсутність корозії та довгий термін експлуатації. Серед недоліків : не стійкі до різкого перепаду температур [45]. У готелі буде постійно підтримуватися однакова температура, без різких коливань, а за температурою подачі води до користувачів будуть слідкувати інженери, саме тому цей недолік матеріалу не буде впливати на роботу готельного підприємства.

Система подачі води в готельному підприємстві поділятиметься на : протипожежну – з поліпропіленових труб Ø 90мм з встановленням пожежних кранів, водонапірних установок; господарсько-побутову з полівінілхлоридних труб Ø 25мм з підключенням до

змішувачів та кранів; виробничу – з поліпропіленових труб Ø 90 мм з підключенням до технологічного устаткування [46].

Подача теплої води в готелі буде здійснюватися від бойлера непрямого нагріву, в якому вода буде підігріватися за допомогою твердопаливного котла. Для гарячого водопостачання будуть встановлені поліпропіленові труби Ø 25мм, для вводів - пластмасові труби, прокладені з нахилом 0,04 до зовнішніх мереж. Система закінчуватиметься водомірним вузлом, а саме водолічильником, що буде встановлений на трубопроводі між двома засувками для обліку споживання кількості води [46].

Трубопровід буде прокладено паралельно стінам і лініям колон прямолінійним способом прихованого прокладання – у панелях [46].

Каналізація.

Поліетиленові труби будуть використані для каналізаційних трубопроводів Ø 50мм. Прокладання стояків буде приховано у захисних конструкціях, які будуть виконані з негорючих матеріалів з доступністю до стояків через лицьову панель. Лицьова панель буде виготовлена у вигляді дверей із негорючого матеріалу [43].

Відповідно до ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація», у засобі розміщення будуть встановлені такі системи внутрішньої каналізації:

- а) побутову - для відведення стічних вод від санітарно-технічних приладів (унітазів, умивальників, ванн, душів тощо.);
- б) виробничу - для відведення виробничих стічних вод;
- г) внутрішні водостоки - для відведення дощових і талих вод із даху будівлі [43].

Ділянки систем каналізації будуть прокладено прямолінійно. Відведення стічних вод буде передбачено по закритих самопливних трубопроводах. Для цехів та приміщень категорій А, Б за вибухопожежною небезпекою буде передбачено окрему виробничу каналізацію з самостійними випусками, вентиляційними стояками і гідравлічними затворами на кожному з них з урахуванням вимог відповідних відомчих норм [43].

На мережах внутрішньої побутової і виробничої каналізації буде передбачено установа ревізій. Навпроти ревізій на стояках буде передбачено люки з розміром не більше 0,1м² [43].

Каналізовані підвальні приміщення будуть відокремлені глухими капітальними стінами від складських приміщень для зберігання продуктів та цінних товарів [43].

Для запобігання утворенню жирових відкладень у каналізаційних трубопроводах буде встановлено жиरोуловлювачів [43].

Внутрішні водостоки будуть забезпечувати відведення дощових і талих вод з покрівлі готелю, під дахом будівлі будуть встановлені ринви, які будуть регулювати та розподіляти кількість води та відводити в загальнозливну каналізацію [43].

Опалення.

$$V_6 = 6379 \times 0,5 \times + (1300 \times 3) \times 8 = 34389,5 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,524 \times 10^{-7} \times 34389,5 \times (18 - (-16)) \times 177 \times 1,29 = 47,06 \text{ Гкал}$$

Система опалення в туристично-екскурсійному готелі буде складатися з промислового твердопаливного котла, який буде розташований у котельні, на мінус першому поверсі. Площа котельні складатиме 30м². Окрім, твердопаливного котла в котельні буде встановлено бойлер непрямого нагріву, буферні ємності, циркуляційні насоси, система автоматизації. Обов'язкова вентиляція буде встановлена в котельні, а саме обладнання для притоку свіжого повітря з вулиці і витяжка [48]. Вхід до котельні буде здійснюватися з вулиці, також поряд з котельнею буде розташоване приміщення для зберігання палет/дрів. Потужність котла складатиме 1000 КВт, що надасть можливість забезпечити теплом усі приміщення засобу розміщення. Встановлення цього котла дасть можливість готельному підприємству працювати автономно та незалежити від зовнішніх чинників. У кожному номері будуть встановлені радіатори. Тепло від котла буде розподілятися рівномірно. Труби з поліетилену будуть проведені приховано, тобто не будуть порушувати дизайн готелю.

Серед переваг встановлення твердопаливного котла : екологічність, високий рівень автономності та невисока вартість.

Вентиляція.

У готелі буде встановлено централізовану припливно-витяжну вентиляцію для всіх приміщень готелю, окрім житлових номерів. У цієї системи є два потоки повітря – відтік та приплив. Відтік – процес, коли система витягує повітря з приміщення та пропускає через рекуператор. Приплив – процес подачі свіжого повітря з вулиці. Обидва потоки

одночасно циркулюють у системі та не перетинаються. Ця система складатиметься з фільтрів, які будуть очищувати повітря, повітроводів, які будуть розподіляти повітря по приміщеннях, повітрозабірної решітки, повітряний клапан, який не буде подавати зовнішнє повітря, коли система вимкнена, шумопоглинач [49]. За допомоги центральної системи вентиляції повітрообмін можна буде контролювати на рівні 0,7-1 для коридорів та 4-7 для виробничих приміщень у закладі ресторанного господарства.

Для того щоб контролювати якість повітря та рівень вологи у номерах готелю буде встановлено децентралізовані системи вентиляції, тобто у кожному номері буде встановлена окрема ПВУ. Це дозволить забезпечити мінімальну циркуляцію повітря кратністю 0,7 [50].

Кондиціонування.

Для системи кондиціонування у майбутньому готелі буде встановлено чиллер-фанкойл. Це система кондиціонування повітря усередині якої циркулює рідина, що є теплоносієм. У всіх приміщеннях засобу розміщення будуть встановлені стельові фанкойли. У склад фанкойлу входить теплообмінник та вентилятор. Вентилятор буде забирати повітря у фанкойл. Вода в теплообміннику віддає тепло повітрю, після чого вентилятор виділяє охолоджувальне повітря в приміщення [51]. Через те, що у чиллер-фанкойлі, використовується вода, а не фреон, ця система не насить шкоди навколишньому середовищу.

Енергозабезпечення.

$$P = (0,5 \times 202 + 1,03 \times 150 + 0,53 \times 304 + 40 \times 0,05) \times 365 = 194,126 \text{ кВт.}$$

У готелі буде функціонувати дві ізольовані схеми електропостачання – від основного джерела та резервна (аварійна). Для забезпечення безперебійного електропостачання буде також встановлено стаціонарний генератор, відповідно до ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

Люмінесцентне освітлення буде застосовано у службових коридорах, виробничих приміщеннях, пральнях [53].

Вмикання та вимикання освітлення громадських приміщень будуть здійснюватися централізовано із спеціальних щитів, які будуть розташовані поза шляхами евакуації. У коридорах і громадських приміщеннях буде передбачено мережу розеток для живлення

електроприладів [53].

Освітлення коридорів, вестибюлів, камер схову та охоронної сигналізації буде забезпечуватися черговим освітленням, з метою економії електроенергії. Для вмикання та вимикання чергового освітлення буде використовуватися реле часу [53].

У кожному номері буде встановлено контролер – система, яка буде вимикати автоматично все освітлення та електроприлади у разі відсутності карти-ключа у номері. Окремо буде заведений провід для інтернету та охоронної сигналізації. Всі проводи будуть проведені в стінах готелю та не будуть порушувати зовнішній вигляд приміщень.

Система безпеки та зв'язку.

Система безпеки у засобі розміщенні буде слугувати поєднанням пожежної та охоронної системи сигналізації. Для безперебійного функціонування пожежної системи в усіх приміщеннях готелю будуть встановлені датчики диму. Також буде встановлено центральний комп'ютер для централізованого управління пожежної сигналізації, приймально-контрольні пожежні панелі для збору та обробки інформації та блок живлення, що забезпечить безперебійну роботу систему в період відсутності електроживлення [54].

Для функціонування охоронної системи будуть встановлені камери у місцях загального користування в середині готелю та назовні.

Серед систем зв'язку в засобі розміщенні буде проведене супутникове телебачення, Wifi, місцевий телефонний зв'язок (для безперебійного зв'язку між службами готелю).

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн туристично-екскурсійного готелю буде виконано у мінімалістичному стилі в поєднанні з еко-стилем.

Стиль мінімалізм зародився у після 50-тих років 20 століття в Європі, після епохи класицизму та модерну. Функціональність і практичність цього стилю переважають над романтичними тенденціями. Основними ознаками стилю є : відкритість, ефект свободи і світла [55]. Еко дизайн - це про використання натуральних матеріалів. Цей стиль в інтер'єрі дозволить створити затишне й комфортне місце для відпочинку. Він поєднує нестандартність форм, натуральність матеріалів та унікальну красу. Головними кольорами будуть бежевий, світло-коричневий, молочний, білий та чорний. Меблі та

елементи декору будуть виконанні з натуральних матеріалів, а саме зі світлого дубу. Заокруглення кутів меблів буде надавати легкості та вищого рівню комфорту для гостей. Мінімалістичний стиль - це про невелику кількість предметів у приміщенні, для того щоб створити простір. Освітлення буде функціональним та естетичним, всі світильники будуть чорного кольору та без зайвих деталей. Для надання фарб інтер'єр закладу, у місцях загального користування будуть створені озелененні куточки, де будуть висаджені кімнатні рослини : спатифілум та драцена, які будуть не лише прикрашати готельне підприємство, а й насичувати приміщення киснем.

Стіни готелю будуть пофарбовані у пастельні кольори та у деяких місцях будуть встановлені дерев'яні рейки. Для підлоги буде використано плитку у місцях загального користування та ламінат у житлових приміщеннях.

Засіб розміщення буде спеціалізуватися на впровадженні сирних турів, саме тому головним елементом декору власне буде сир.

Житлові номери будуть оздоблені вирізьбленими з дерева шматочками сиру. Картини із зображенням свійських тварин, ферм та сиру будуть доповнювати інтер'єр готельного підприємства. Графічне зображення приміщень, наведено у додатку Є.

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Як вже було описано та проаналізовано в попередніх розділах кваліфікаційної роботи розробка готелю є важливим та багатокомпонентним процесом, який має складатися не тільки з етапу визначення місця та проекту готелю, але й визначення економічної ефективності діяльності готелю. Для того щоб у подальшому розрахувати дохід від операційної діяльності для майбутнього готелю буде виконано ряд розрахунків.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2025 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість, місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
А	1	$2=1 \times M_i$	3	$4=2 \times 3$
Апартамент	5	10	365	3650
Люкс	5	10	365	3650
Номер І категорії (twin)	40	80	365	29200
Номер І категорії (double)	30	60	365	21900
Номер І категорії (одном.)	20	20	365	7300
Номер І категорії для маломобільних груп населення	11	22	365	8030
Всього	110	202	365	73730

Отже, річна пропускна спроможність готелю становить 73730 людино-діб.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Тип номера	Річна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коеф. завант. номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
А	1	2	$3=1 \times 2$	4	$5=3 \times 4$
Апартамент	3650	0,7	2555	3500	8942,500

Люкс	3650	0,7	2555	2700	6898,500
Номер І категорії (twin)	29200	0,7	20440	2200	44968,000
Номер І категорії (double)	21900	0,7	15330	2200	33726,000
Номер І категорії (одном.)	7300	0,7	5110	1800	9198,000
Номер І категорії для маломобільних груп населення	8030	0,7	5621	1800	10117,800
Всього	73730	-	-	-	113850,800

Отже, дохід від продажів номерів у готелі складає 113850,800 тис.грн.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис.грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис.грн.
1	2	3	4=2x3	5	6
Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски	875	280	245,000	26250	7350,000
Гарячі закуски	146	250	36,500	4380	1095,000
Супи	730	150	109,500	21900	3285,000
Основні страви	876	300	262,800	26280	7884,000
Солодкі страви (десерти)	292	150	43,800	8760	1314,000
Всього	2919	-	697,6	87570	20928,000
Закупівельні товари					
Гарячі напої	42	60	2,520	1260	75,600
Холодні напої	84	50	4,200	2520	126,000

Хліб та хлібобулочні вироби	84	20	1,680	2520	50,400
Фрукти	42	80	3,360	1260	100,800
Вино-горілчані вироби	83	620	51,460	2490	1543,800
Пиво	21	100	2,100	630	63,000
Всього	356	-	65,320	10680	1959,600
Разом	-	-	762,920	98250	22887,600

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

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
1	2=гр.6 табл.5.3	3=2x12 (місяців)
Продукція власного виробництва	20928,000	251136,000
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1959,600	23515,200
Плановий роздрібний товарооборот (п1.+п.2)	22887,600	274651,200

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/місяць	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4
Тренажерний зал	70	190	159,600
Басейн	190	150	342,000
Заняття з йоги	60	200	1440,000
Заняття з танців	60	200	1440,000
Заняття з фітнесу	60	200	1440,000
Відпочинок у фіто-сауні	30	500	180,000
Оренда конференц-залу	30	250	90,000
Гра в більярд	80	230	220,800
Оренда доріжки для гри в боулінг	160	300	576,000
Дитяча кімната	70	100	84,000
Послуги перукаря	15	300	54,000
Послуги манікюру	15	500	90,000
Послуги візажиста	10	800	96,000

Прання та прасування одягу, Хімчистка	50	300	180,000
Дрібний ремонт одягу	30	100	36,000
Всього	930	-	6428,400

Дохід від надання інноваційних послуг розраховується у табл. 5.6., відповідно до обраних інновацій, а саме організація сирних турів та виготовлення хлібних паличок «Гріссіні».

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

Послуга	Загальний попит, осіб/місяць	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4
Відвідування сирного туру 1	180	700	1512,000
Відвідування сирного туру 2	180	800	1728,000
Відвідування сирного туру 3	180	600	1296,000
Відвідування сирного туру 4	180	600	1296,000
Відвідування сирного туру 5	180	600	1296,000
Відвідування сирного туру 6	180	800	1728,000
Відвідування сирного туру 7	180	700	1512,000
Всього	1260	-	10368,000
Продаж хлібних паличок «Гріссіні»	-	-	-
з маком	85	70	2,142
з кунжутом	85	70	2,142
з вівсяними висівками	85	70	2,142
з вівсяними пластівцями	85	70	2,142
Всього	-	-	8568,000
Разом по інноваціях			18936,000

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

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

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	113850,800
Ресторанного господарства	274651,200
Інших господарських підрозділів	6428,400
Дохід від надання інноваційних послуг	18936,000
Разом	413866,400

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
1	2	3	4	5=2+3+4
Будівлі, споруди	210698,000	89768,000	65356,000	365822,000
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	7490,654	16397,359	5329,000	29217,013
- Механічне обладнання	4125,097	3385,000	2143,780	9653,877
- Теплове обладнання	7569,432	12784,000	2300,543	22653,975
- Торговельне обладнання	4987,124	5496,298	5643,221	16126,643
- Вимірювальні прилади	745,000	3582,084	832,997	5161,081
Меблі, інше офісне обладнання	20456,680	19785,340	8629,328	48871,348
Транспортні засоби	14818,482	869,354	869,354	16557,190
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	5530,00	1370,000	6150,000	13050,000
Телефони	230,000	260,008	210,660	700,668
Інші основні фонди	1486,442	1290,000	1035,654	3812,096
Всього	-	-	-	531625,891

Таблиця 5.9 - Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2025 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
Будівлі, споруди	210698,000	89768,000	65356,000	25	8427,920	3590,720	2614,240	14632,880
Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	
- Холодильне обладнання	7490,654	16397,359	5329,000	2	3745,327	8198,679	2664,500	14608,506
- Механічне обладнання	4125,097	3385,000	2143,780	2	2062,548	1692,500	1071,890	4826,938

- Теплове обладнання	7569,432	12784,000	2300,543	2	3784,716	6392,000	1150,271	11326,987
- Торговельне обладнання	4987,124	5496,298	5643,221	2	2493,562	2748,149	2821,610	8063,321
- Вимірювальні прилади	745,000	3582,084	832,997	2	372,500	1791,042	416,498	2580,040
Меблі, інше офісне обладнання	20456,680	19785,340	8629,328	4	5114,170	4946,335	2157,332	12217,837
Транспортні засоби	14818,482	869,354	869,354	5	2963,696	173,870	173,870	3311,436
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	5530,000	1370,000	6150,000	2	2765,000	685,000	3075,000	6525,000
Телефони	230,000	260,008	210,660	2	115,000	130,004	105,330	350,334
Інші основні фонди	1486,442	1290,000	1035,654	10	148,644	129,000	103,565	381,209
Всього	-	-	-	-	-	-	-	64824,488

5.3 Розробка плану праці готелю

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

№з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер адміністративно-управлінської служби	1
5	Менеджер служби ресторанного господарства	1
6	Менеджер служби туристичного обслуговування	1
7	Менеджер служби безпеки	1
8	Менеджер інженерно-технічної служби	1
9	Менеджер рекреаційної служби	1
10	Менеджер господарської служби	1
11	Головний бухгалтер	1
12	Бухгалтер	2

13	Кадровий менеджер	1
14	Маркетолог	2
15	Секретар керівника	2
16	Касир	2
17	Головний інженер	1
18	Старший економіст	1
19	Інженер з охорони праці	1
20	Інспектор з питань пожежної охорони	1
21	Завідувач складським господарством	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		25
Виробничий (операційний) персонал		
22	Завідувач виробництвом	1
23	Шеф-кухар	1
24	Кухар V розряду	10
25	Кухар IV розряду	8
26	Кухар III розряду	6
27	Бармен	6
28	Бариста	4
29	Офіціант	20
30	Мертодель	2
31	Сомельє	2
32	Адміністратор служби управління номерним фондом	4
33	Старша покоївка	1
34	Покоївки	11
38	Порт'є	6
39	Майстер з ремонту інженерних систем	2
40	Майстер з ремонту обладнання	2
41	Головний охоронець	1
42	Працівники охорони	8
43	Працівник басейну	4
44	Головний інструктор	1
45	Фітнес-тренери	6
46	Системний адміністратор	1
47	Інженер відповідальний за роботу Winnow Vision System	1
48	Перукар	2
49	Візажист	2
50	Майстер манікюру	2
51	Аніматори	8
52	Няні для дітей	4
53	Працівники кегельбану	8
54	Працівники більярдної	6
55	Медсестра	2
56	Гід/екскурсовод	7
57	Спеціаліст з обслуговування клієнтів	4
58	Перекладач	4
59	Працівники конференц-зали	6
Разом по виробничому (операційному) персоналу		163
Допоміжний персонал		

60	Носій багажу	6
61	Водій	10
62	Вантажник	5
63	Слюсар-сантехнік	3
64	Працівники комплексного приймального пункту	8
65	Мийники посуду	8
66	Прибиральники	6
67	Продавець магазину	2
68	Комірник	2
Разом по допоміжному персоналу		50
Всього		238

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

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Всього ФОП, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	90000	90000	-	-	90,000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	70000	70000	-	-	70,000
Менеджер служби управління номерним фондом	1	70000	70000	-	-	70,000
Менеджер адміністративно-управлінської служби	1	70000	70000	-	-	70,000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	70000	70000	-	-	70,000
Менеджер служби туристичного обслуговування	1	70000	70000	-	-	70,000
Менеджер служби безпеки	1	70000	70000	-	-	70,000
Менеджер інженерно-технічної служби	1	70000	70000	-	-	70,000
Менеджер рекреаційної служби	1	70000	70000	-	-	70,000
Менеджер господарської служби	1	70000	70000	-	-	70,000
Головний бухгалтер	1	60000	60000	-	-	60,000
Бухгалтер	2	40000	80000	-	-	80,000
Кадровий менеджер	1	50000	50000	-	-	50,000

Маркетолог	2	45000	90000	-	-	90,000
Секретар керівника	2	30000	60000	-	-	60,000
Касир	2	25000	50000	-	-	50,000
Головний інженер	1	50000	50000	-	-	50,000
Старший економіст	1	45000	45000	-	-	45,000
Інженер з охорони праці	1	50000	50000	-	-	50,000
Інспектор з питань пожежної охорони	1	50000	50000	-	-	50,000
Завідувач складським господарством	1	50000	50000	-	-	50,000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	25	1215000	1355000	-	-	1355,000
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	55000	55000	-	-	55,000
Шеф-кухар	1	50000	50000	-	-	50,000
Кухар V розряду	10	45000	450000	-	-	450,000
Кухар IV розряду	8	40000	320000	-	-	320,000
Кухар III розряду	6	35000	210000	-	-	210,000
Бармен	6	40000	240000	-	-	240,000
Бариста	4	30000	120000	-	-	120,000
Офіціант	20	40000	800000	-	-	800,000
Метрдотель	2	50000	100000	-	-	100,000
Сомельє	2	60000	120000	-	-	120,000
Адміністратор служби управління номерним фондом	4	45000	180000	-	-	180,000
Старша покоївка	1	50000	50000	-	-	50,000
Покоївки	11	28000	308000	-	-	308,000
Порт'є	6	25000	150000	-	-	150,000
Майстер з ремонту інженерних систем	2	20000	40000	-	-	40,000
Майстер з ремонту обладнання	2	20000	40000	-	-	40,000
Головний охоронець	1	50000	50000	-	-	50,000
Працівники охорони	8	35000	280000	-	-	280,000
Працівник басейну	4	30000	120000	-	-	120,000
Головний інструктор	1	35000	35000	-	-	35,000
Фітнес-тренери	6	30000	180000	-	-	180,000
Системний адміністратор	1	40000	40000	-	-	40,000
Інженер відповідальний за роботу Winnow Vision System	1	45000	45000	-	-	45,000
Перукар	2	30000	60000	-	-	60,000

Візажист	2	30000	60000	-	-	60,000
Майстер манікюру	2	30000	60000	-	-	60,000
Аніматори	8	30000	240000	-	-	240,000
Няні для дітей	4	25000	100000	-	-	100,000
Працівники кегельбану	8	23000	184000	-	-	184,000
Працівники більярдної	6	23000	138000	-	-	138,000
Медсестра	2	25000	50000	-	-	50,000
Гід/екскурсовод	7	40000	280000	-	-	280,000
Спеціаліст з обслуговування клієнтів	4	30000	120000	-	-	120,000
Перекладач	4	35000	140000	-	-	140,000
Працівники конференц-зали	6	23000	138000	-	-	138,000
Разом по виробничому (операційному) персоналу	163	1242000	5553000	-	-	5553,000
Допоміжний персонал						
Носій багажу	6	20000	120000	-	-	120,000
Водій	10	30000	300000	-	-	300,000
Вантажник	5	20000	100000	-	-	100,000
Слюсар-сантехнік	3	25000	75000	-	-	75,000
Працівники комплексного приймального пункту	8	22000	176000	-	-	176,000
Мийники посуду	8	20000	160000	-	-	160,000
Прибиральники	6	20000	120000	-	-	120000
Продавець магазину	2	25000	50000	-	-	50,000
Комірник	2	20000	40000	-	-	40,000
Разом по допоміжному персоналу	50	202000	1141000	-	-	1141,000
Разом місячний фонд основної заробітної плати				-	-	8049,000
Разом річний фонд основної заробітної плати				-	-	96588,000

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готельного підприємства на рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	16260,000	20	3252,000

Виробничий (операційний) персонал	66636,000	15	9995,400
Допоміжний персонал	13692,000	12	1643,040
Всього	98588,000	-	14890,440

Таблиця 5.13 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	238	238
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	25	25
Виробничий (операційний) персонал	осіб	163	163
Допоміжний персонал	осіб	50	50
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	8049,000	96588,000
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	1355,000	16260,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	5553,000	66636,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	1141,000	13692,000
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	1240,870	14890,440
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	271,000	3252,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	832,950	9995,400
Допоміжний персонал	тис. грн.	136,920	1643,040
Фонд оплати праці, всього	тис. грн.	9289,870	111478,440
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	1626,000	19512,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	6385,950	76631,400
Допоміжний персонал	тис. грн.	1277,920	15335,040
Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого	тис. грн.	39,033	468,396
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	65,040	780,480
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	39,177	61,321
Допоміжний персонал	тис. грн.	25,558	306,700

5.4 Планування поточних витрат готелю

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

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	2	3	4=3/100	5=2/(1+4)
Продукція власного виробництва				
Холодні страви і закуси	7350,000	100	1	3675,000
Гарячі закуски	1095,000	100	1	547,500
Супи	3285,000	100	1	1642,500
Основні страви	7884,000	100	1	3942,000
Солодкі страви (Десерти)	1314,000	100	1	657,000
Гарячі напої	75,600	100	1	37,800
Всього	20928,000	100	1	10464,000
Всього за рік	251136,000	-	-	125568,000
Закупівельні товари				
Гарячі напої	75,600	100	1	37,800
Холодні напої	126,000	90	0,9	66,315
Хліб та хлібобулочні вироби	50,400	90	0,9	26,526
Борошняні кондитерські вироби	100,800	90	0,9	53,053
Вино-горілчані вироби	1543,800	90	0,9	812,526
Пиво	63,000	90	0,9	33,157
Всього	1959,600	90	0,9	1029,378
Всього за рік	235515,200	-	-	12352,536
Разом за рік	274651,200	-	-	137920,536

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

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	194,126	4,63	898,805
Опалення, Г/ккал	47,06	1521,21	71,588
Води, в тому числі	-	-	-
холодної, м ³	141289	30,16	4261,276
водовідведення+водопостачання			
гарячої, м ³	-	-	-
Разом	-	-	5231,669

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	25	1	15000,00	375,000
Виробничий (операційний) персонал	163	2	10000,00	3260,000
Допоміжний персонал	50	2	5000,00	500,000
Всього	238	-	-	4135,000

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	150	3	450	1300,00	585,000
2.Столові набори	150	3	450	950,00	427,500
3.Скляний посуд	150	3	450	800,00	360,000
4.Кухонний посуд	150	2	450	3000,00	1350,000
5.Столовий посуд	150	2	450	2000,00	900,000
Разом	-	-	-	-	3622,500

Отже, вартість малоцінних швидкозношуваних предметів готелю, складає $4135,000 + 3622,500 = 7757, 500$ тис. грн.

Стаття 7.

- **обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності**

Розрахунок: автотранспорт в готелі: $(2500 \text{ грн.} \times \text{кількість транспорту (13 авто)} = 32\,500 \text{ грн.})$;

- **збір за місця для паркування транспортних засобів**

Розрахунок: Кількість місць для паркування автотранспорту (20% для готелю 3* від кількості місць = 40 місць) $\times 8000 \text{ грн.} \times 0,00075 = 240 \times 12 = 2880 \text{ грн.})$;

- **збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу**

Розрахунок: Вартість автомобіля $(1438792 \times 0,05 = 71939,6 \text{ грн.})$.

- **плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями,**

Розрахунок: Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві $(20) \times 8000 \text{ грн.} = 160\,000 \text{ грн.})$

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють $32500 \text{ грн.} + 2880 \text{ грн.} + 71939,6 \text{ грн.} + 160000 \text{ грн.} = 267, 319$ тис. грн.

Стаття 8. Витрати на охорону становитимуть : $413866,400 / 0,03 = 5117,826$ тис.грн

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет, 12 % від доходу готелю. Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) та ін. Отже, поточні витрати становитимуть 15 % від доходів готелю. Тоді $413866,400 / 0,15 = 1023,560$ тис. грн.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	137920,536
2. Витрати на оплату праці	111478,440
3. Єдиний соціальний внесок	24525,256

4. Амортизаційні відрахування	64824,488
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	5231,669
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	7757, 500
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	267, 319
9. Витрати на охорону	5117,826
10. Інші поточні витрати	1023,560
Всього	358146,594

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Таблиця 5.17 - Планування цільового прибутку готелю на 2025 рік

№ п/п	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тис.грн.	Дані з табл. 3.7.	413866,400
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Від 7% - 15 %	10%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1.	41386,640

Таблиця 5.18 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2025 рік
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	табл. 5.17	413866,400
2	Поточні витрати, тис. грн.	табл. 5.16	358146,594
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1- п.2	55719,806
4	Податок на прибуток, тис. грн.	ставка податку за чинним законодавством	10029,565
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	п.3- п.4	45690,241
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5/п.1 x100	11%
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	табл. 5.17	41386,640

8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	45690,241
9	Рентабельність поточних витрат, %	п8/п2х100	12,7%
10	Строк окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (табл.5.18)	11,6 років

За результатами табл. 5.18 бачимо, що готель може й буде отримувати більший прибуток, ніж було заплановано, отже цей проект може бути успішно реалізовано. Дохід від операційної діяльності перевищує поточні витрати. Рентабельність готельного підприємства від операційної діяльності становить 11 %. Показник знаходиться в межах від 7% до 15%, отже статті витрат були розраховано вірно.

Також, у табл. 5.18 було розраховано період окупності інвестиційного проекту. Термін окупності капітальних вкладень для готелю становить 11,6 років. Отже, відповідно до розрахунків проект майбутнього засобу розміщення є рентабельним та може бути прийнятий до реалізації.

Розрахунок витрат на впровадження інновацій для готельного підприємства наведено у табл.5.19.

Таблиця 5.19 - Витрати на впровадження інновацій у готелі

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт	Вартість 1 шт.	Сума тис. грн.
Обладнання для впровадження інновацій Winnow Vision System та Sweeper Bio Clean					
1	Система управління харчовими відходами	Winnow Vision System	6	205,750	1234,500
2	Щомісячна підписка для аналітики та тех.підтримки	Winnow Vision System	12	8,300	99,600

	Разом				1334,100
	Обладнання для впровадження гастрономічних турів				
3	Диван	Step Loft Sofa 102	6	9,366	56,200
4	Крісло	Лоренс	4	7,500	30,000
5	Журнальний стіл	Sheffield	3	3,466	10,400
6	Телевізор	Samsung	2	28,000	56,000
7	Кавовий автомат	Rheavendors Luce Zero Touch TV	1	326,466	326,466
8	Письмовий стіл	Flashnika C-7	7	2,746	19,222
10	Ноутбуки	Asus	7	25,000	175,000
11	Стілець	Ліберті	14	3,345	46,830
12	Шафи для документів	Flashnika III-59	6	3,397	20,382
13	Комод	Perfect Home	1	16,270	16,270
14	Автобуси	Mercedes-Benz	9	1034,185	9307,671
	Разом				10064,441
	Обладнання для виробництва хлібних паличок «Гріссіні»				
15	Стелаж	Техно 1	2	5,760	11,520
16	Підтоварник	DS-2	3	1,762	5,286
17	Холодильна шафа	COOLEQ GN1410TN	1	133,999	133,999
18	Виробничий стіл з мийною ванною	Техно 2	3	7,577	22,731
19	Холодильний стіл	Technodom	1	82,370	82,370
20	Рукомийник	Техно 2	1	3,294	3,294
21	Бак для відходів	Ефес	2	2,493	4,986
22	Овоскоп	Nest-30	1	2,800	2,800
23	4-секційна ванна	Арте-Н	1	6,561	6,561
24	Виробничий стіл	Техно 2	1	6,424	6,424
25	Міксер планетарний	Bartscher	1	21,009	21,009
26	Просіювач для борошна	ВІІ-150	1	20,400	20,400
27	Тістоміс	Bartscher	1	92,739	92,739

28	Витяжна шафа	Техно 1	1	8,160	8,160
29	Парововекційна шафа	Rational	1	418,180	418,180
	Разом	-	-	-	840,459
	Всього	-	-	-	12239,000

Таблиця 5.20 - Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі на рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн
1	Доходи від інноваційної діяльності	-	18936,000
2	Витрати на впровадженні інновації	-	12239,000
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2	6697,000
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	1205,460
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	5491,540
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	$(\text{п.5/п.1}) \times 100\%$	29 %
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновацій, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності	2 роки

Витрати на впровадження інновацій в перші роки створення готелю не перевищують доходи від інноваційної діяльності. Застосування такої системи як: Winnow Vision System, яка буде регулювати кількість харчових відходів на кухні ресторану, тим самим буде зменшувати суму витрат при закупівлі продуктів. Впровадження сирних турів та виготовлення хлібних паличок «Гріссіні» будуть новизною для туристів, а для готелю стануть хорошим джерелом прибутку.

Тому, впровадження цих передових технологій будуть ефективними, вже в перші роки функціонування готелю. Отже, на другий рік функціонування готельного підприємства, дані інновації принесуть прибуток. Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності становить 29 %. Що вказує на те, що інновації, які будуть впровадженні в майбутньому готелі будуть ефективними, зможуть зменшити витрати та оптимізувати операційні процеси, що в майбутньому призведуть до підвищення ефективності та збільшення прибутковості готелю.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У рамках кваліфікаційної роботи було проведено дослідження, аналіз та економічне обґрунтування діяльності туристично-екскурсійного готелю з організацією сирних турів. Результати дослідження свідчать про те, що імплементація гастрономічних турів у готельний бізнес має значний потенціал для забезпечення сталого розвитку та підвищення конкурентоспроможності.

Перш за все, було наведено порівняння впровадження новітніх рішень закордоном та охарактеризовано доцільність впровадження інноваційних технологій. Наступним етапом, був вибір місця для забудови готелю, а саме місто Хуст, Закарпатської області. Адже, природна краса регіону в поєднанні з широким спектром рекреаційних можливостей робить його привабливим вибором для туристів, які шукають як пригод, так і відпочинку. Будівництво туристично-екскурсійного готелю категорії 3* Хусті є стратегічно важливим кроком. Адже, це не лише дозволить підвищити привабливість міста для туристів, а й зробить його одним з лідерів гастрономічного туризму в регіоні. Отже, проєктування майбутнього готелю буде здійснено за адресою вул. Чижмаря 106, місто Хуст, Закарпатська область.

Для того щоб підвищити конкурентоспроможність майбутнього готелю та зацікавити потенційних гостей засобу розміщення пропонується впровадження новітніх технологій. У роботі було запропоновано такі інновації як: система Winnow Vision System, яка завдяки штучного інтелекту, систематично покращує свою продуктивність у визначенні типів та обсягів харчових відходів.

Іншою інновацією є – організація сирних турів. Під час відвідування цих турів гості будуть не лише пробувати нові види сиру на різних сироварнях та фермах, а й досліджувати звичаї, культуру та традиції закарпатського краю. Це інноваційне рішення стане сильним поштовхом для стрімкого розвитку сирного туризму в Україні. Організацією та розробленням сирних турів буде займатися служба туристичного обслуговування.

Виготовлення хлібних паличок «Гріссіні» з додаванням нетрадиційної сировини - надасть можливість збагатити хлібні вироби поживними речовинами, які відіграють важливу роль у раціоні людини, саме тому ці вироби стануть незамінною стравою у

меню закладів ресторанного господарства засобу розміщення. Популяризація виробів з різними добавками, стане новизною для багатьох споживачів, саме тому впровадження цієї інновації є перспективним. Приготування хлібних паличок «Гріссіні» буде здійснюватися у кондитерському цеху, адже всі солодкі страви будуть власного виробництва, саме тому для даного підприємства буде оптимальною побудова кондитерського цеху для виготовлення солодких страв та хлібобулочних виробів.

Туристично – екскурсійний готель категорії 3 * на 202 місця, буде функціонувати цілодобово. Заклади ресторанного господарства, а саме ресторан на 150 місць та лобі бар на 40 місць будуть пропонувати гостям готелю меню української та європейської кухні.

Також було розраховано дохід готелю та його витрати, а також визначено показник рентабельності від операційної діяльності туристично-екскурсійного готелю що становить 11 % і термін окупності капітальних вкладень 11,6 років. Що вказує на те, що цей проект має потенціал створити підприємство, яке буде успішним і конкурентоспроможним. Його реалізація може призвести до досягнення великих результатів і привернення уваги від інвесторів та гостей. Також було визначено рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, яка дорівнює 29 % і при цьому термін окупності капітальних вкладень для проведення інновацій становить 2 роки. Рентабельність на рівні 29 % свідчить про ефективне використання ресурсів та гарні перспективи для прибутковості проєкту. Термін окупності капітальних вкладень за 2 роки свідчить про те, що інвестиції у інновації повернуться швидко і принесуть прибуток у найближчому майбутньому. Таким чином, можна зробити висновок, що інноваційна діяльність в даному випадку є ефективною та доцільною з економічної точки зору.

Для того щоб успішно оптимізувати інвестиційний проект майбутнього готелю необхідно працювати над цільовою маркетинговою стратегією та ефективною рекламною кампанією, які допоможуть привернути увагу гостей та забезпечити високий рівень завантаженості готелю. Адже, реалізація інноваційних рішень сприятиме привертанню нових клієнтів та збільшенню лояльності існуючих.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Офіційний сайт Winnow Vision System. [Електронний ресурс] : <https://www.winnowsolutions.com/product/food-waste-management-software>
2. Походження хлібних паличок Грісіні. [Електронний ресурс] : <https://meetpiemonte.com/en/blog/grissini-noble-origins>
3. Хлібні палички по всьому світу. [Електронний ресурс] : <https://barhunger.com/breadsticks-around-the-world-a-culinary-tour-of-international-varieties/>
4. Сирні регіони Франції. [Електронний ресурс] : https://frenchfood.com/cheeseregions/?__cf_chl_tk=5sfX82v_pbkNprq._xTHRIIL7z52yHh705ybTrBHDRs
5. Сирні регіони Італії. [Електронний ресурс] : <https://www.italyfoodies.com/blog/popular-italian-cheese-types>
6. Сирні регіони Швейцарії. [Електронний ресурс] : <https://cheeseorigin.com/swiss-cheese/>
7. Сирний туризм, найкращі сирні локації. [Електронний ресурс] : <https://thecheesewanker.com/stories/cheese-tourism/>
8. Офіційний сайт системи Lean Path. [Електронний ресурс] : <https://www.leanpath.com/>
9. Офіційний сайт системи Orbiks. [Електронний ресурс]. - <https://orbisk.com/>
10. Офіційний сайт системи Jamix Kitchen System. [Електронний ресурс] : <https://www.jamix.com/>
11. Співпраця готельної мережі Accor з системою Winnow Vision. [Електронний ресурс] : <https://group.accor.com/en/Actualites/2022/05/food-beverage-innovation>
12. Традиційний український хліб. [Електронний ресурс] : <https://www.amazingukraine.pro/ukrayinska-kuhnya/yak-prygotuvaty-spravzhnij-ukrayinskyj-domashnij-hlib-tradycijnyj-recipe/>
13. Історія хліба. [Електронний ресурс]. - <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
14. Сироварні України. [Електронний ресурс] : <https://bzh.life/ua/eda/1689337195-30-kraftovih-sirovaren-ukrayini/amp/>

15. Сирний туризм у Закарпатті. [Електронний ресурс] : <https://prokarpaty-tour.info/uk/zakarpatskij-sir-ta-sirnij-turizm/>
16. Сироварні у Закарпатській області. [Електронний ресурс] : <https://vidviday.ua/blog/12-syrovaren-zakarpattya/>
17. Традиційна бринза Хустщини [Електронний ресурс] : <https://uzhgorod.net.ua/news/153457>
18. Хімічний склад вівсяних пластівців [Електронний ресурс] : <https://www.zakach.com/products/vivsyani-plastivci-470>
19. Хімічний склад вівсяних висівок [Електронний ресурс] : <https://w2w.com.ua/vivsiani-visivki-chim-korisni-dlia-cholovikiv-i-jinok-y-tomy-chisli-pid-chas-vagitnosti-i-laktacii-iakii-himichn/>
20. Хімічний склад маку [Електронний ресурс] : <https://www.zakach.com/products/nasinnya-maku-389>
21. Хімічний склад кунжуту [Електронний ресурс] : https://sz.lviv.ua/article/Unikalni_produkty_dlia_zdorovoho_kharchuvannia/20140902_1229/
22. Кількість повітряних тривог [Електронний ресурс] : <https://www.zagorodna.com/uk/statti/kilkist-povitryanih-trivog-ta-bezpeka-regionu-vplivayut-na-vartist-zhitla.html>
23. Статистика повітряних тривог [Електронний ресурс] : <https://air-alarms.in.ua/region/chernivtsi?from=2022-02-24&to=2024-10-12#statistic>
24. Які міста України найпопулярніші для відпочинку [Електронний ресурс] : <https://shotam.info/yaki-mista-ukrainy-naypopuliarnishi-dlia-vidpochynku-v-2024-rotsi-opytuvannia/>
25. Аналіз ведення лісового господарства Закарпаття [Електронний ресурс] : <https://tlu.kiev.ua/pro-nas/novini-zakhodi/novina/article/analiz-vedennja-lisovogo-gospodarstva-zakarpattja-chastina-i.html>
26. Хуст [Електронний ресурс]. - <https://www.karpaty.info/ua/uk/zk/kh/khust/>
27. Екскурсія в Хуст : термальні води, олені та сир [Електронний ресурс] : <https://prokarpaty-tour.info/uk/ekskursiya-v-hust-termalni-dzherela-oleni-i-sir/>

28. Долина нарцисів – жива легенда Закарпаття [Електронний ресурс] : <https://vkarpaty.org.ua/dolyna-nartsysiv-zhyva-lehenda-zakarpattya/>
29. Місто Хуст [Електронний ресурс] : <https://tourinform.org.ua/misto-hust>
30. Як доїхати до міста Хуст [Електронний ресурс] : <https://khust-miskrada.gov.ua/yak-doikhaty/>
31. Premiere Hotel [Електронний ресурс] : <https://www.booking.com/hotel/ua/premiera-khust.uk.html>
32. Готель «Huston» [Електронний ресурс] : <https://www.booking.com/hotel/ua/huston.uk.html>
33. Готельно-розважального комплексу «VIP» [Електронний ресурс] : <https://vip-complex.com/hotel/>
34. Готель «Prince» [Електронний ресурс] : <https://www.booking.com/hotel/ua/prince.uk.html>
35. Hotel B&B Student [Електронний ресурс] : <https://www.booking.com/hotel/ua/bb-student.uk.html>
36. Число іноземних туристів в Україні зросло на чверть за рік [Електронний ресурс] : https://lb.ua/economics/2022/01/21/503593_chislo_inozemnih_turistiv_ukraini.html
37. Скільки іноземних громадян та з яких країн в'їхали в Україну в першому півріччі 2024 року [Електронний ресурс] : <https://news.finance.ua/ua/skil-ky-inozemnyh-hromadyan-ta-z-yakyh-krain-v-ihaly-v-ukrainu-v-pershomu-pivrichchi-2024-roku>
38. Організаційна структура управління готелем [Електронний ресурс] : https://tourism-book.com/pbooks/book-62/ua/chapter-2393/#google_vignette
39. Будинки і споруди. Готелі. ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – ст. 53. – (Державні будівельні норми України).
40. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсового проекту для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241

«Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська – К. : НУХТ, 2020. – 119 с.

41. Карта ґрунтів України [Електронний ресурс] : <https://superagronom.com/karty/karta-gruntiv-ukrainy#win6>

42. Глибина промерзання ґрунту [Електронний ресурс] : <https://royalbud.com.ua/blog/glubina-promerzaniya-grunta>

43. Внутрішній водопровід та каналізація. Частина І. Проектування. Частина ІІ. Будівництво. ДБН В.2.5-64:2012. – [Чинний від 2013-03-01]. К. : Мінрегіон України, 2013. – ст. 113. – (Державні будівельні норми України).

44. Обладнання для системи водопостачання [Електронний ресурс] : <https://nasosvdom.com.ua/uk/-/korisna-informaciya/ssho-potribno-kupiti-sshob-zrobiti-sistemu-vodopostachannya>

45. Плюси та мінуси пластикових труб для водопроводу [Електронний ресурс] : <https://energoresurs-teplo.com.ua/ua>

46. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.

47. Опалення, вентиляція та кондиціонування. ДБН В.2.5-67:2013. – [Чинний від 2014-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2013. – ст. 147. – (Державні будівельні норми України).

48. Проєкт котельні [Електронний ресурс] : <https://teplosoft.com.ua/blog/proekt-kotelni-u-privatnomu-budinku-osoblivosti-oblashtuvannya-ta-vimogi>

49. Припливно-витяжна вентиляція [Електронний ресурс] : https://cooper-hunter.net.ua/uk/pritochno_vityazhnaya_ventilyaciya/

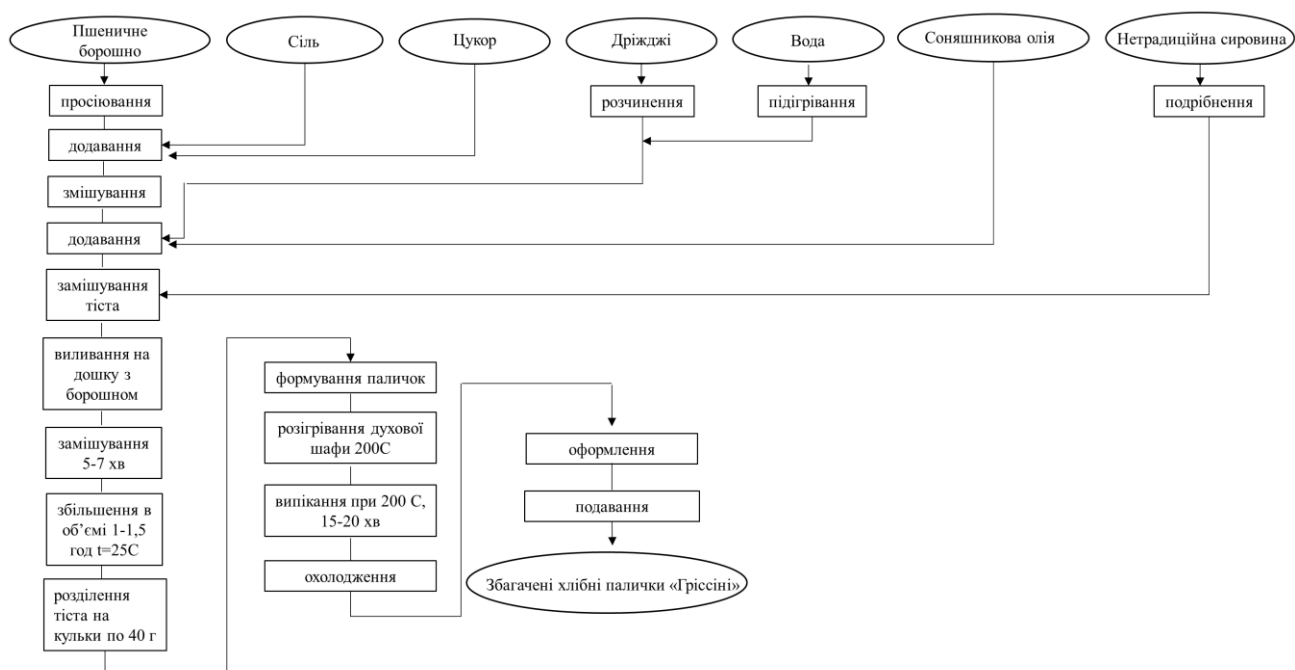
50. Вентиляція в готелі [Електронний ресурс] : <https://dbuy.ua/resheniya/ventilyatsiya-v-gostinitse/>

51. Принцип роботи фанкойла [Електронний ресурс] : <https://vencon.ua/ua/articles/chto-takoe-fankoyl-ustroystvo-i-printsip-raboty>
52. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).
53. Електроустаткування [Електронний ресурс] : <https://pidru4niki.com/12590605/turizm/elektroustatkuvannya>
54. Пожежна сигналізація [Електронний ресурс] : https://antifire.ua/pozhezhna-syhnaalizatsiia-s1/?gad_source
55. Стиль мінімалізм [Електронний ресурс] : <https://sedarte.com.ua/styles/minimalizm/>
56. Тарифи на електроенергію для підприємств [Електронний ресурс] : <https://index.minfin.com.ua/ua/tariff/electric/prom/>
57. Водоканал [Електронний ресурс] : <http://voda.uz.ua/?p=23204>
58. Сильчук Т.А. Актуальність вдосконалення асортименту хлібних паличок «Гріссіні» для закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Т.А. Сильчук, А.Ю. Нечипорук // Наукові праці Національного університету харсових технологій. – 2024. – Ч.3. – С. 296. – Режим доступу : <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/e36878af-b6c5-46b0-abf7-8cd35c5ee879/content>

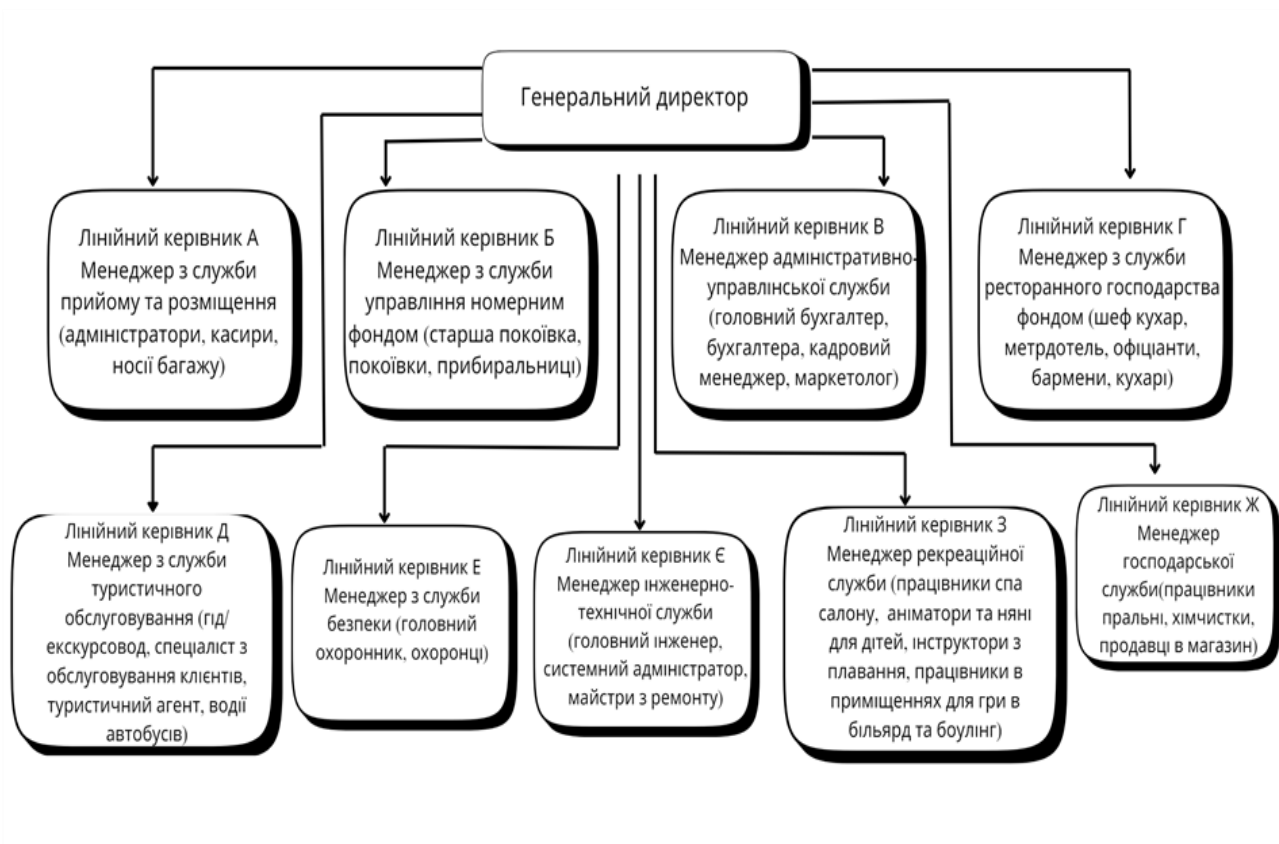
ДОДАТКИ

Технологічна схема хлібних паличок «Гріссіні» з додаванням нетрадиційної сировини

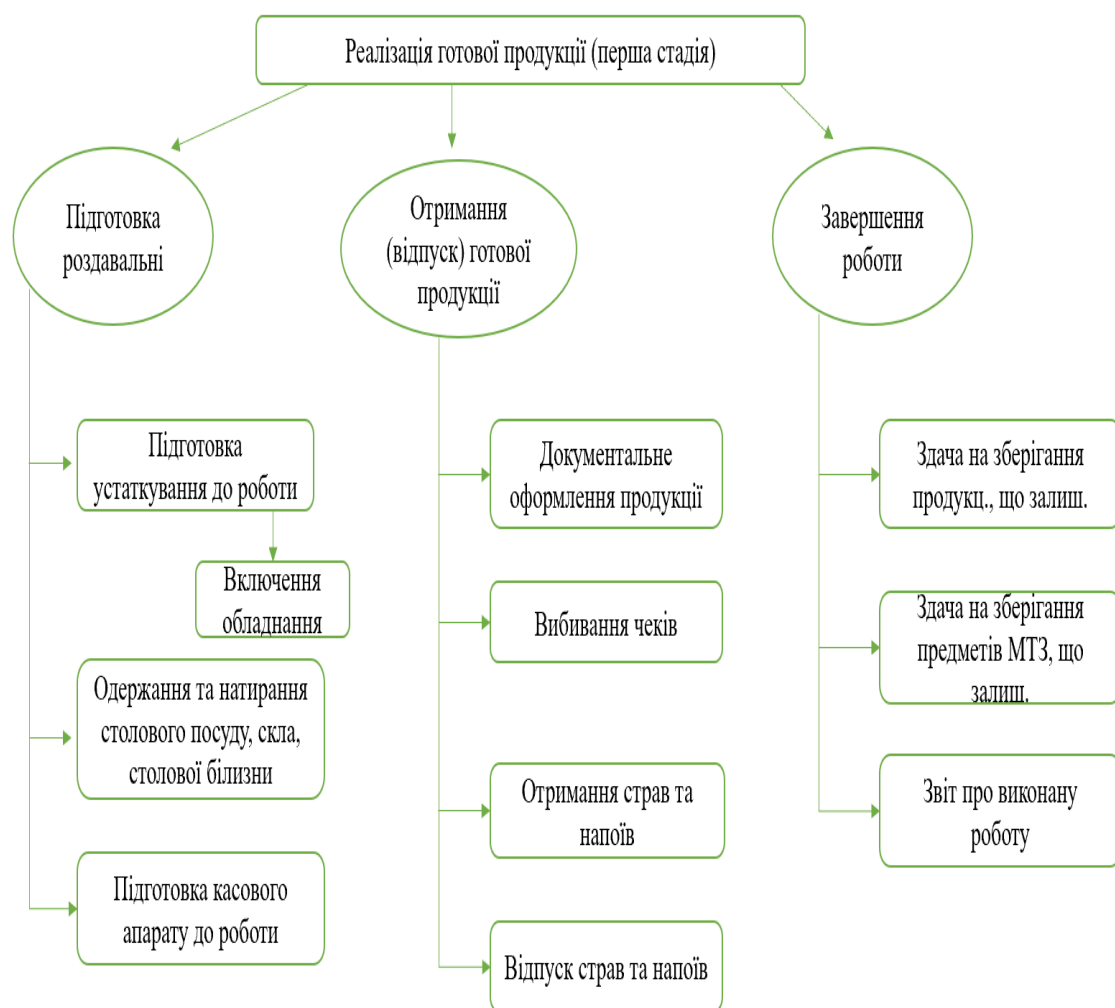
Технологічна схема хлібних паличок «Гріссіні» з додаванням нетрадиційної сировини



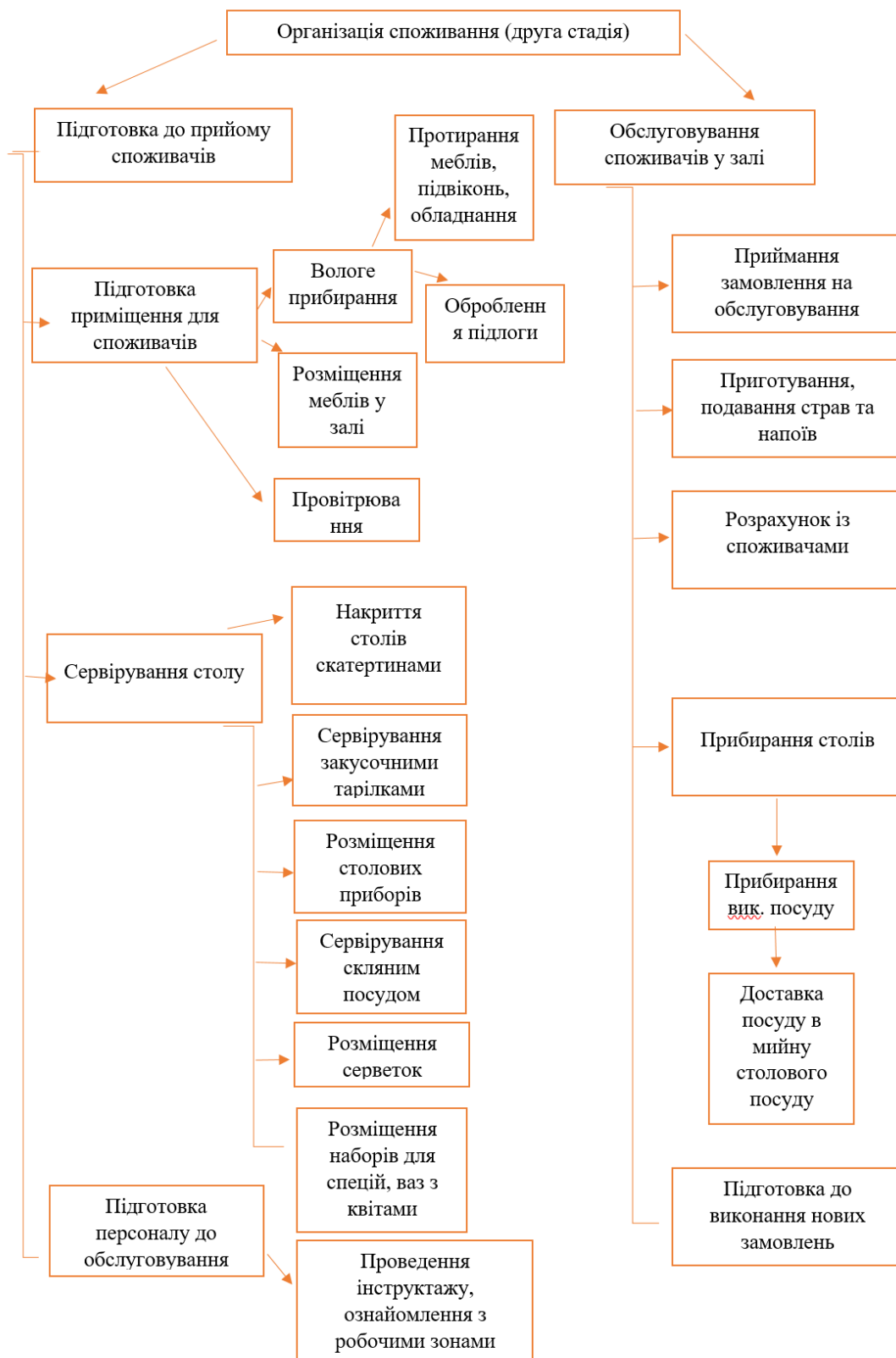
Органіграма лінійного типу організаційної структури управління туристично-екскурсійним готелем



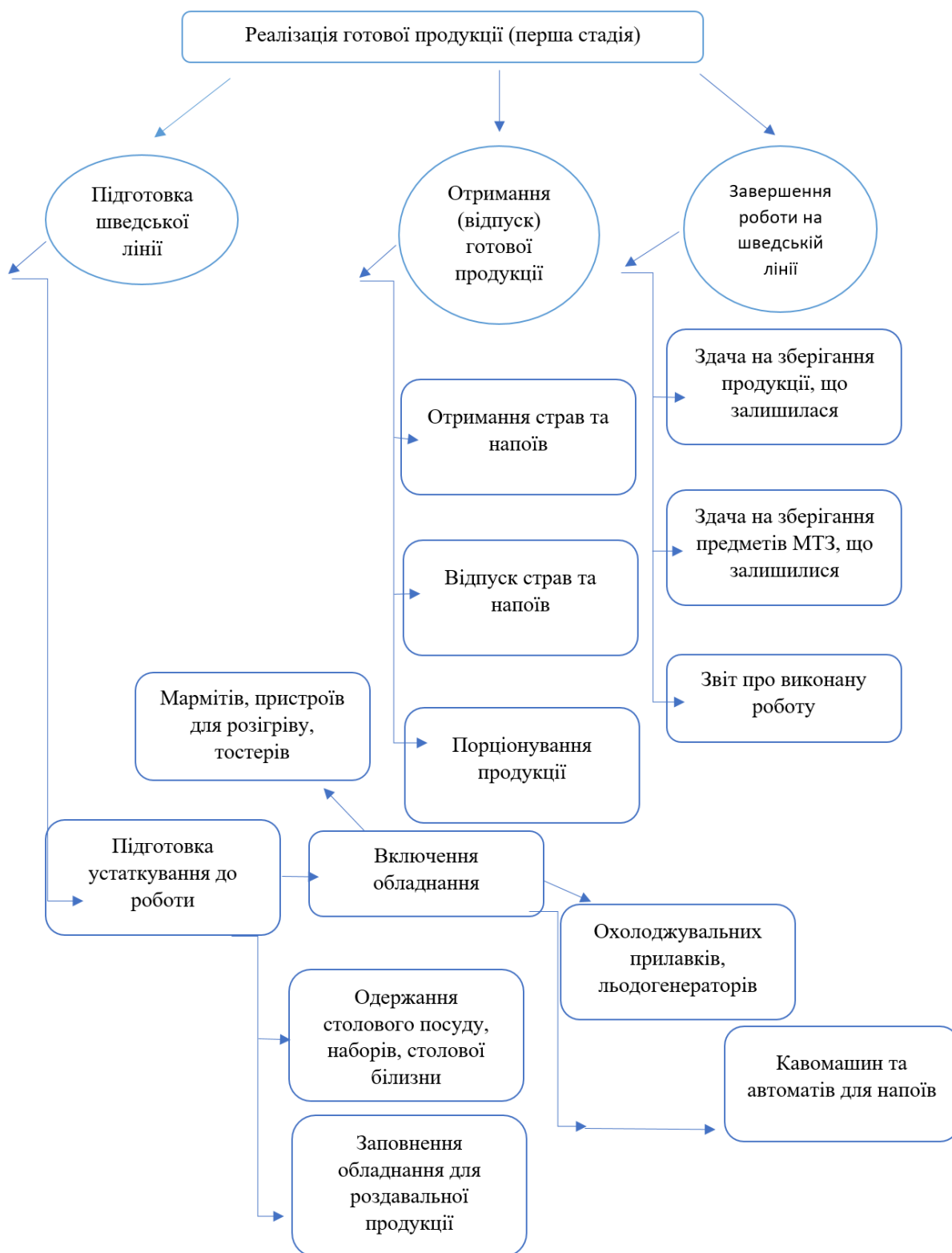
**Структура обслуговування в ресторані, вид обслуговування «а ля карт»,
реалізація готової продукції**



Структура обслуговування в ресторані, вид обслуговування «а ля карт», організація споживання



Структура процесу обслуговування в ресторані, вид обслуговування шведська лінія, реалізація готової продукції



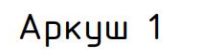
Структура процесу обслуговування в ресторані, вид обслуговування шведська лінія, організація споживання (друга стадія)



Графічне зображення приміщень туристично-екскурсійного готелю



Аркуш 1



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень

№ поз.	Назва	Площа, м2
Приймально-вестибюльна група приміщень		
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому та розміщення	12,3
3	Кімната чергового персоналу	8
4	Комора прибирального інвентарю	6
5	Камера схову	12,2
6	Приміщення охорони	8
7	Медпункт	14
8	Загальний санвузол біля медпункту	6
9	Санвузол жіночий	6
10	Санвузол чоловічий	6
11	Санвузол для маломобільних груп населення	6
12	Санітарно-технічний блок (жіночий)	10
13	Санітарно-технічний блок (чоловічий)	10
14	Бар при вестибюлі	50
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі		
15	Магазин сиру	15
16	Комплексний приймальний пункт	12
17	Перукарня	27,5
Приміщення туристичного обслуговування		
18	Туристичне бюро	36,7
19	Кабінет менеджера з турист. обслуг.	7,2
20	Кабінет для екскурсвода та перекладача	9,4
21	Кімната для відпочинку	11,7
Житлова група приміщень		
22	Номер I категорії (для малом. груп населення)	27,36
23	Номер I категорії (для малом. груп населення)	27,36
Група приміщень підприємств харчування		
Для відвідувачів		
24	Вестибюль	60
25	Кімната для паління	10
26	Санвузол для маломобільних груп населення	6
27	Санвузол жіночий	6
28	Санвузол чоловічий	6
29	Гардероб	12
30	Обідня зала	264

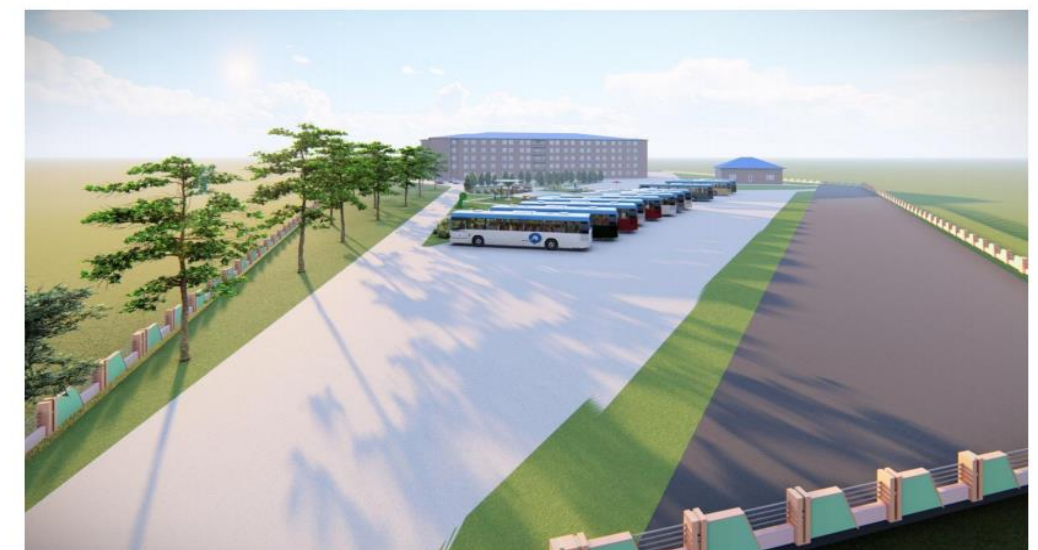
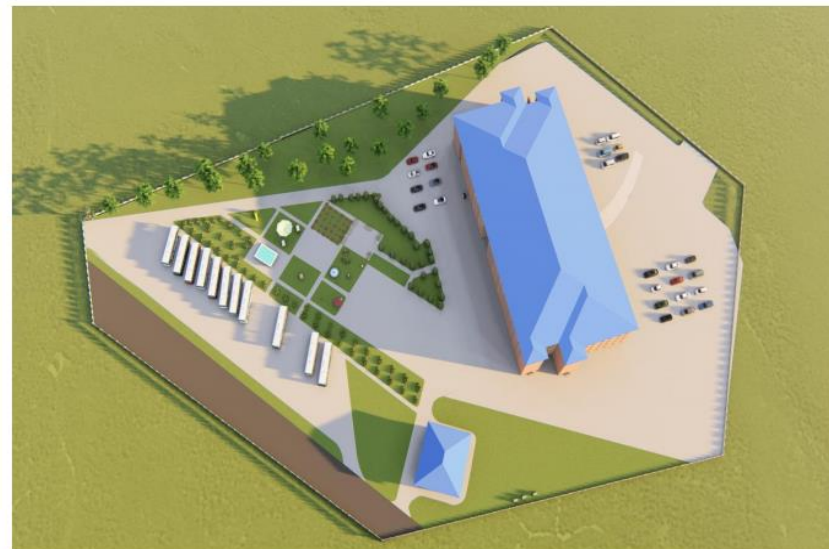
Виробничі		
31	Роздавальна	15
32	Мийна столового посуду	12
33	Сервізна	7
34	Приміщення для нарізання хліба	10
35	Буфет	10
36	Кондитерський цех	76,1
37	Гарячий цех	27
38	Холодний цех	27
39	М'ясо-рибний цех	27
40	Овочевий цех	27
41	Мийна кухонного посуду	12
Складські		
42	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера	10
43	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гасгострономії	9
44	Охолоджувальна камера для напоїв	10
45	Неохолод. комора овочів та коренеплодів	8
46	Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	7
47	Неохолод. комора для сухих продуктів та хлібу/хліб. виробів	7
48	Неохолод. комора для бакалійних товарів та напоїв	7
49	Приміщення комірника	12
50	Склад МТЗ	7
51	Комора добового запасу	6
52	Комора тари та інвентарю	6
53	Розвантажувальна	30
Службово-побутові		
54	Бухгалтерія	13
55	Кабінет директора	10
56	Гардероб для персоналу	14
57	Приміщення для персоналу	13
58	Комора прибир. інвентарю та обладнання	5
59	Санвузол для персоналу	6
60	Білизняна	12
Технічні		
61	Венткамера витяжна	12
62	Теплопункт	15
63	Венткамера припливна	24
64	Електрощитова	12

Специфікація обладнання

№ поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Стійка реєстрації	RD-4491	2200x1000x600	1
2	Стілець	RD-0283	460x490x800	12
3	Стелаж	PEK-4	750x300x1700	17
4	Стіл письмовий	Flashnika C-7	1000x600x750	4
5	Шафа для документів	Flashnika Ш-59	600x600x1850	4
6	Диван	Step Loft Sofa 102	1600x700x750	9
7	Журнальний стіл	Лофт	800x800x400	8
8	Дзеркало	Ulrica	1000x1600	2
9	Барний стілець	Astra	440x370x1060	6
10	Барна стійка	Лофт	3600x500x1200	1
11	Унітаз	Cersanit Merida 011/3/6	640x360x740	15
12	Пісуар	Cersanit Presidet P101	275x315x445	4
1	Умивальник	Ego	400x400x150	18
2	Засіб для сушіння рук	HOTEC 11.109 ABS	296x164x566	14
3	Унітаз для малом. груп населення	Nova Top	355x700x355	4
4	Душова перегородка без піддону	Augustina	400x2000	2
5	Дзеркало	Ulrica	500x700	2
6	Передпокій-стінка	Senam	1000x450x2100	2
7	Ліжка односпальне	Kashemir	980x2054x545	2
8	Тумба біля ліжка	Kashemir	400x400x445	2
9	Шафа	Kashemir	800x520x2000	2
10	Тумба під телевизор	Kashemir	1600x445x400	2
11	Телевізор	Samsung	1450x25x831	2
12	Підставка під багаж	Viola	520x840x520	2
12	Стіл чотиримісний	Лофт	1300x750x740	24
12	Стіл двомісний	Лофт	750x800x740	27
12	Дровер	Лофт	600x500x900	6
12	Winnow Vision System	Winnow Vision System	600x700x1000	6

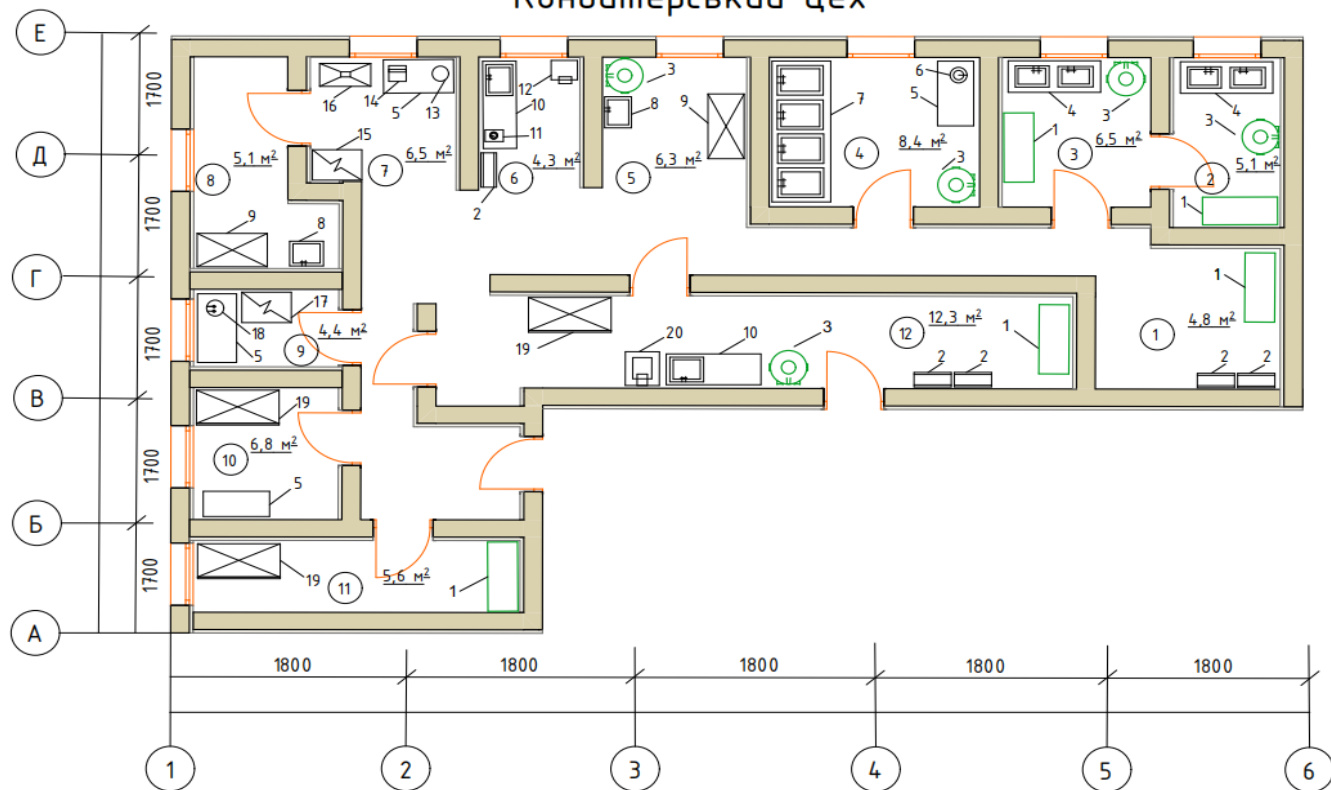
План благоустрою в 3-D проекції

Аркуш 2



Матеріали інноваційних досліджень

Кондитерський цех



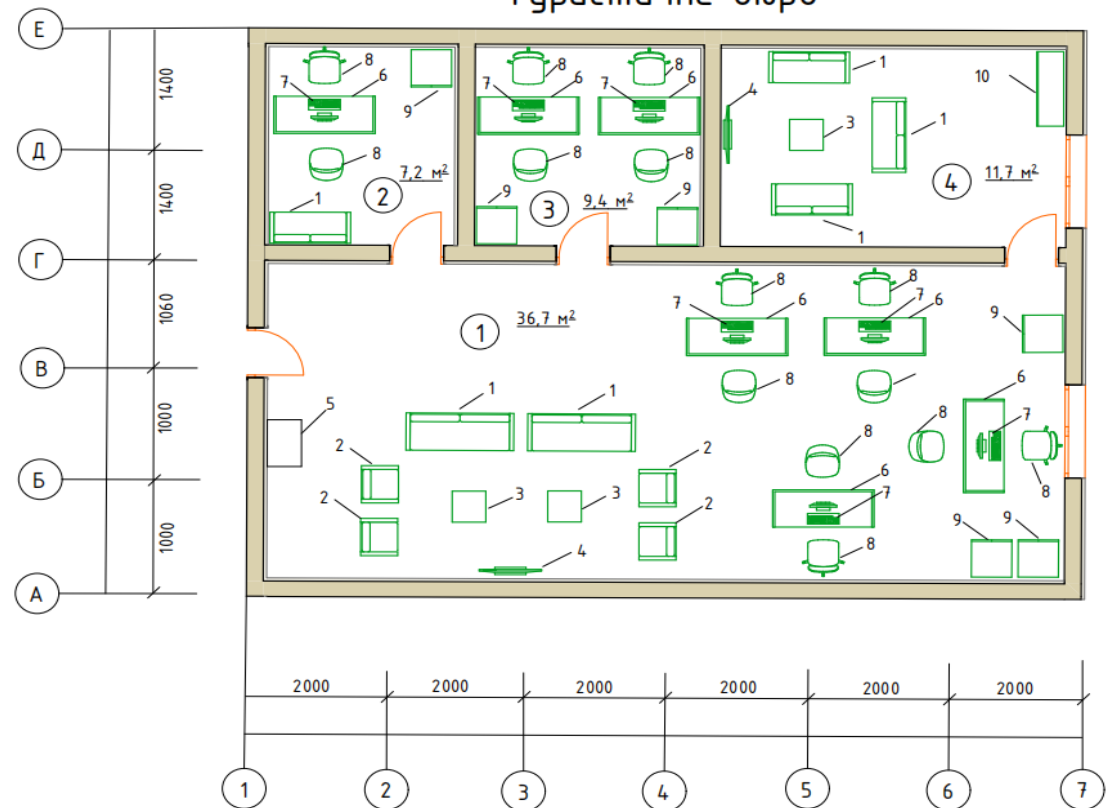
Експлікація приміщень

№ поз.	Назва	Площа, м²
1	Ділянка для зберігання упаковки	4,8
2	Приміщення для миття і сушіння оборотної тари	5,1
3	Мийна внутрішньощекової тари і крупного інвентарю	6,5
4	Приміщення для обробки яєць з відділенням готування яєчної маси	8,4
5	Ділянка зачищення масла	6,3
6	Ділянка для приготування тіста з відділенням для просіювання борошна	4,3
7	Ділянка для оброблення тіста та випічки	6,5
8	Відділення вистомовання та різання бісквітів	5,1
9	Відділення приготування оздоб. н/ф, сиропів, помад та желе	4,4
10	Відділення обробки кондитер. виробів з холодильною камерою	6,8
11	Комора готової продукції	5,6
12	Комора довгого запасу сировини з холод. облад. і відділом готування продуктів	12,3

Специфікація обладнання

№ поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Стелаж	Техно 1	1200x400x1800	4
2	Підтоварник	DS-2	1200x400x230	4
3	Бак для відходів	Ефес	335x460	5
4	Мийна 2-секційна	Техно 2	1200x600x850	2
5	Виробничий стіл	Техно 2	1400x600x850	4
6	Міксер планетарний	Bartscher	338x264x411	1
7	4-секційна ванна	Арме-Н	1700x800x850	1
8	Рукомийник	Техно 2	500x500x850	2
9	Холодильний стіл	Technodom	1870x700x920	2
10	Виробничий стіл з мийною ванною	Техно 2	1100x500x850	2
11	Тістоміс	Bartscher	390x670x600	1
12	Просіювач для борошна	ВП-150	510x510x680	1
13	Млиниця	Bartscher	860x245x510	1
14	Вафельниця	Bartscher	460x285x245	1
15	Паровекційна шафа	Rational	1072x1042x1014	1
16	Витяжна шафа	Техно 1	2200x800x400	1
17	Плита	APACH	700x700x850	1
18	Міксер	Bartscher	338x264x411	1
19	Холодильна шафа	COOLEQ GN14-10TN	1480x830x2010	3
20	Winnow Vision System	Техно 1	600x700x1000	1

Туристичне бюро



Експлікація приміщень

№ поз.	Назва	Площа, м²
1	Туристичне бюро	36,7
2	Кабінет менеджера туристичного обслуговування	7,2
3	Кабінет для гідів та перекладача	9,4
4	Кімната відпочинку для персоналу	11,7

Специфікація обладнання

№ поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Диван	Step Loft Sofa 102	1100x700x750	6
2	Крісло	Лоренс	800x830x840	4
3	Журнальний стіл	Sheffield	800x800x460	3
4	Телевізор	Samsung	1450x831x25	2
5	Кавовий автомат	Rheavendors	640x700x1830	1
6	Письмовий стіл	Flashnika C-7	1000x600x750	7
7	Ноутбук	Asus	358x249x19	7
8	Стілець	RD-0283	460x490x800	14
9	Шафа для документів	Flashnika Ш-59	600x600x1850	6
10	Комод	Perfect Home	1499x394x848	1

Матеріали інноваційних досліджень

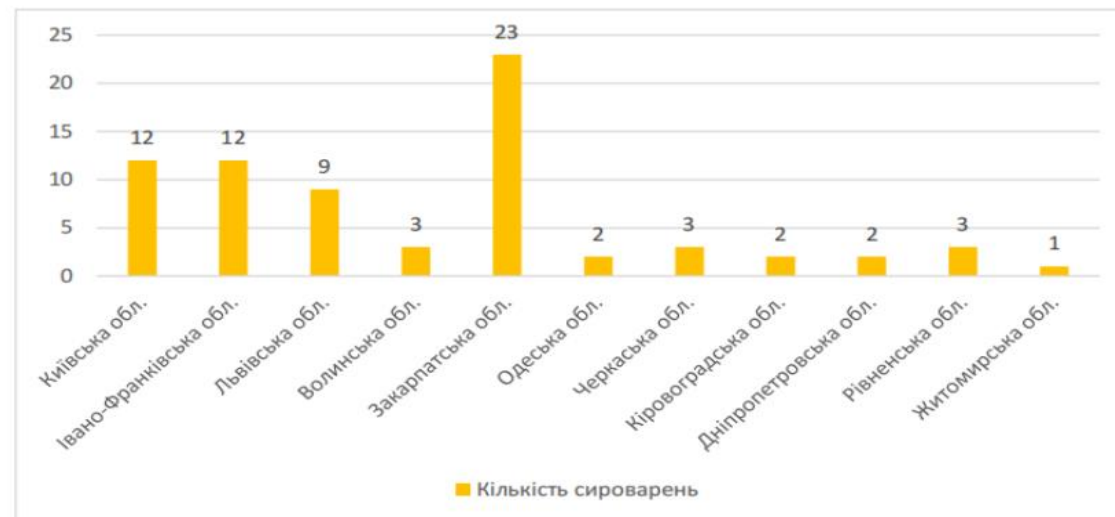


Рис.1 – Кількість сироварень у кожній області України в 2024 році

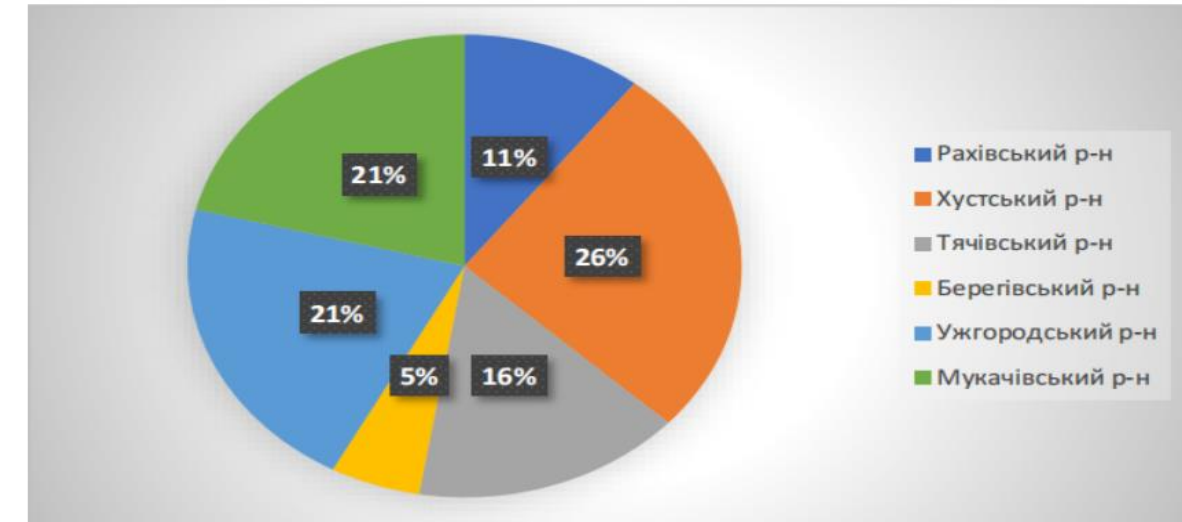


Рис.2 – Кількість сироварень у кожному районі Закарпатської області в 2024 році

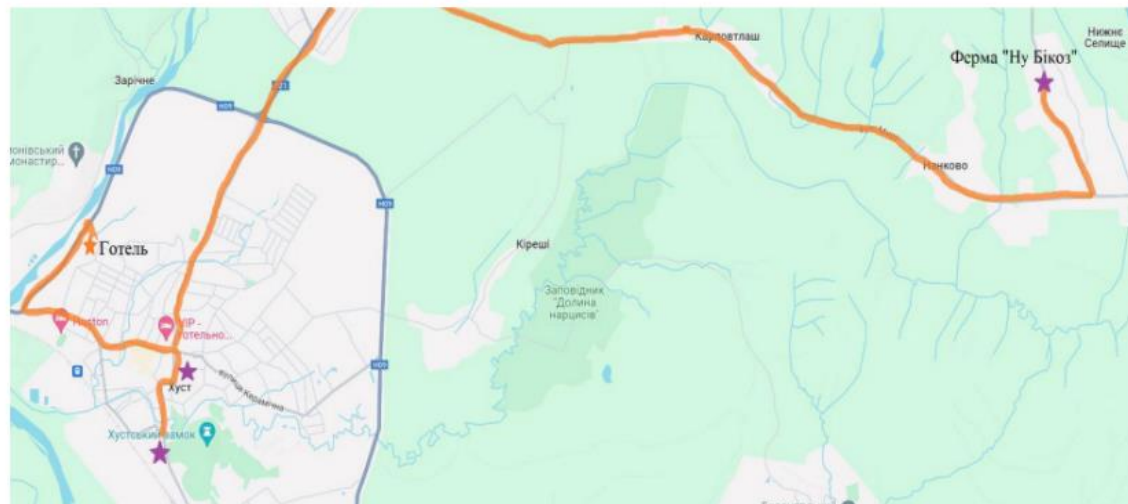


Рис.3 – Маршрут туру № 1

Тур 1. Тривалість туру – 6 год, протяжність туру – 40, 8 км.

1. Виїзд з готелю о 10:00
2. Коротка екскурсія по місту Хуст 10:10 – 10:45
3. Відвідування Хустського замку 10:50 – 12:50
4. Відвідування та дегустація сирів на фермі "Ну Бікоз" 13:25 – 15:25
5. Повернення в готель 16:00



Рис.4 – Маршрут туру № 4

Тур 4. Тривалість туру – 4 год, протяжність туру – 35,4 км.

1. Виїзд з готелю 11:00
2. Відвідування Буїволиної ферми "Райський куточок" та дегустація сирів 11:20 – 13:00
3. Заїзд на Равликову ферму 13:10 – 15:00
4. Повернення в готель 15:15

Таблиця 1 – Хімічний склад додаткової сировини (в 100 г)

Назва нутрієнту	Вівсяні пластівці	Вівсяні висівки	Кунжут	Мак
Калорійність, ккал	379,0	246,0	573,0	525,0
Жири, г	6,5	7,03	49,7	41,6
Білки, г	13,2	17,3	17,7	18,0
Вуглеводи, г	67,7	66,22	11,7	28,1
Вода, г	10,8	6,55	4,7	6,0
Зола, г	1,8	2,89	4,0	6,4
Харчові волокна, г	7,5	20,0	11,8	5,0
Вітамін PP, мг	1,0	0,934	4,5	0,9
Вітамін Е, мг	0,4	1,01	0,25	1,8
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,5	1,17	0,79	0,9
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,2	0,22	0,25	0,1
Холін В4, мг	40,4	1,494	25, 6	8,8
Вітамін В5, мг	1,1	32,2	0,05	0,3
Вітамін В6 (піридоксин), мг	0,1	0,165	0,79	0,2
Вітамін В9 (фолієва кислота), мкг	32,0	52,0	79,0	82,0
Кальцій, мг	52,0	58,0	975,0	1438,0
Калій, мг	362,0	566,0	486,0	719,0
Магній, мг	138,0	235,0	351,0	347,0
Натрій, мг	6,0	4,0	11,0	26,0
Фосфор, мг	410,0	634,0	651,0	870,0
Цинк, мг	3,6	3,11	7,75	7,9
Залізо, мг	4,3	5,41	14,55	9,8
Марганець, мг	3,6	5,63	2,46	6,7
Мідь, мг	0,4	403,0	4,08	1,6
Селен, мкг	28,9	45,2	34,4	13,5

Таблиця 3 – Вимоги до якості готових виробів

Показник якості	Вимоги до якості	Хлібні палички			
		Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
Зовнішній вигляд	Правильної форми, добре пропечені, естетичні та однакового розміру палички	Правильної форми, добре пропечені	Правильної форми, добре пропечені	Правильної форми, добре пропечені	Правильної форми, добре пропечені
Колір	Світло-коричневий, колір випеченого дріжджового тіста	Світло-коричневий	Світло-коричневий	Світло-коричневий	Світло-коричневий
Консистенція	Хрустка та еластична консистенція	Рівномірно розподілені по всьому виробу вівсяні пластівці	Рівномірно розподілені по всьому виробу вівсяні висівки	Рівномірно розподілені по всьому виробу насіння кунжуту	Рівномірно розподілені по всьому виробу насіння маку
Смак і запах	Аромат свіжого випеченого хліба	Аромат свіжого випеченого хліба	Аромат свіжого випеченого хліба	Аромат свіжого випеченого хліба зі смаком кунжуту	Аромат свіжого випеченого хліба зі смаком маку

Таблиця 2 – Ступінь забезпечення добової потреби у мінеральних речовинах досліджуваних зразків хлібних паличок

Мінеральні речовини	Контроль		Зразок 1		Зразок 2		Зразок 3		Зразок 4		Добова потреба
	у 100 г виробу	% добової потреби у нутрієнті	100 г виробу	% добової потреби у нутрієнті	100 г виробу	% добової потреби у нутрієнті	100 г виробу	% добової потреби у нутрієнті	100 г виробу	% добової потреби у нутрієнті	
Кальцій, мг	17,0	1,5	32,6	3,0	34,4	3,1	309,5	28,1	448,4	40,8	1100,0
Калій, мг	40,5	2,0	149,1	7,5	210,3	10,5	186,3	9,3	256,2	12,8	2000,0
Магній, мг	3,4	1,0	44,8	12,8	73,9	21,1	108,7	31,1	107,5	30,7	350,0
Натрій, мг	3,7	0,2	5,5	0,4	4,9	0,3	7,0	0,5	11,5	0,8	1500,0
Фосфор, мг	100,4	8,4	223,4	18,6	290,6	24,2	295,7	24,6	361,4	30,1	1200,0
Цинк, мг	1,0	6,8	2,1	14,0	2,0	13,0	3,3	22,3	3,4	22,6	15,0
Залізо, мг	1,4	8,3	2,7	15,9	3,0	17,9	5,8	34,0	4,4	25,6	17,0
Марганець, мг	0,8	0,3	1,9	0,6	2,5	0,8	1,6	0,5	2,8	0,9	320,0
Мідь, мг	188,0	20,9	188,1	20,9	308,9	34,3	189,2	21,0	188,5	20,9	900,0
Селен, мкг	14,6	20,9	23,3	33,2	28,2	40,2	24,9	35,6	18,7	26,6	70,0
Харчові волокна, г	2,5	8,3	4,7	15,8	8,5	28,3	6,0	20,1	4,0	13,3	30,0

Таблиця 4 – Харчова та енергетична цінність збагачених виробів

На 100 г виробу	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
Енергетична цінність, ккал	218,0	252,0	255,0	271,7	271,1
Білки, г	5,1	6,1	6,8	6,9	6,9
Жири, г	5,8	6,5	6,4	10,6	9,8
Вуглеводи, г	36,1	42,3	42,5	37,3	38,9