

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

МММТ
(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

Л
(підпис)

Лариса ШАРАН
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» лютого 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: «СПА-готель з геріатричним центром в с. Полянця Івано-Франківської області»

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

Медведська Анна Олександрівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

А
(підпис)

Керівник Юрій Ткачук

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Т
(підпис)

Консультанти Юрій Ткачук

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Т
(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент

Олександра Неміріч
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Н
(підпис)

Я, як здобувачка 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

А
(підпис)

Київ - 2024р.

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

“ 19 ” грудня 2023 року

ЗАВДАННЯ **НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Медведської Анни Олександрівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «СПА-готелю з геріатричним центром в с. Полянцях Івано-Франківської області»

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

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “19” грудня 2023 року № 1007-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року










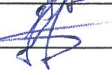
3. Вихідні дані до роботи місце розташування – с. Полянцях, Івано-Франківської області; тип засобу розміщення – СПА-готель; категорія - 4*; інновація – геріатричний центр

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Ткачук Ю.М., доцент	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Ткачук Ю.М. доцент	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Ткачук Ю.М., доцент	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Ткачук Ю.М., доцент	 19.12.23 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю.М. доцент	 19.12.23 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 Інноваційний	19.12-20.12	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	21.12-25.12	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	26.12-31.12	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 Економічний	25.01-28.01	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.	28.01-29.01	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01.2024	Виконано
8	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.02.2024	Виконано

Здобувач


(підпис) Анна Медведська
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис) Юрій ТКАЧУК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Медведської Анни Олександрівни

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: «СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Ткачук Ю.М.

Дата захисту “9” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено комплексне дослідження ринку СПА-готелів з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області. На основі аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища, а також конкурентного оточення, розроблено стратегічну концепцію діяльності підприємства.

Складено організаційну структуру сервісного процесу та об'ємно-планувальне рішення для СПА-готелю з урахуванням унікальних антиейджингових послуг. Розроблено інженерно-будівельні рішення, що відповідають потребам старшого покоління, з урахуванням їх комфорту та безпеки.

Впроваджено аналітичну систему управління СПА-послугами з фокусом на геріатричний підхід по догляду за гостями. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності СПА-готелю та проведено оцінку капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 91_сторінці комп'ютерного тексту та містить 32_таблиці, 10_рисунків. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

Ключові слова: СПА-готель, геріатричний центр, антиейджингові послуги.

Abstract

A comprehensive market research of spa hotels with a geriatric center was conducted in the village of Polyanytsia, Ivano-Frankivsk region. Based on the analysis of the internal and external environment, as well as the competitive environment, a strategic concept of the enterprise's activity was developed.

The organizational structure of the service process and the volume-planning solution for the SPA hotel, taking into account unique anti-aging services, have been drawn up. Engineering and construction solutions have been developed that meet the needs of the older generation, taking into account their comfort and safety.

An analytical management system for spa services with a focus on a geriatric approach to guest care has been implemented. A consolidated annual plan of the economic activity results of the SPA hotel was developed and an assessment of capital contributions and investment project payback was carried out.

The qualification work is laid out on _91_pages of computer text and contains 32_tables, 10_figures. The graphic material contains 4 sheets.

Keywords: SPA hotel, geriatric center, anti-aging services.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	
1.1 Характеристика оздоровчого туризму.....	11
1.2 Характеристика оздоровчого туризму в світі.....	14
1.3 Характеристика оздоровчого туризму в Україні.....	16
1.4 Інновація в СПА-готелі.....	18
1.4.1 Впровадження програм довголіття в СПА-готелі.....	19
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	27
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	28
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	30
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	31
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	33
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	34
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	37
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	43
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	44
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	54
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	57
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	60
3.5 Характеристика приміщень геріатричного центру.....	62
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	63

3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	63
-----	---	----

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	66
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	67
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	72

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	74
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	77
5.3	Розробка плану з праці.....	78
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства.....	82
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	84
5.6	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	85

	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	87
--	------------------------------------	-----------

	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	89
--	---	-----------

ВСТУП

Заклади гостинності на даний час переживають чи не найбільш кризовий період за всю історію незалежності. Розгортання у глобальному масштабі пандемії COVID-19, а тепер ще й повномасштабне вторгнення ворога, серйозно спровокувало його критичний фінансовий стан. З огляду на те, готельно-ресторанний бізнес повинен шукати нові активатори та мотиватори виживання і розвитку, які дозволять йому шукати та ухвалювати ефективні та водночас перспективні управлінські рішення [1].

Дослідження засвідчують, що суб'єкти готельно-ресторанного бізнесу з початку війни в багатьох містах України слугують центрами для розміщення біженців, приготування гарячих обідів та організації харчування під час евакуації українських захисників і волонтерів з різних районів, в яких тривають бої. Готелі також забезпечують складські приміщення для гуманітарної допомоги та інших заходів, спрямованих на підтримку постраждалих цивільних. Також українські готелі розпочали акцію «Відвідай Україну в майбутньому», спрямовану на підтримку української індустрії гостинності, яка бере участь у забезпеченні тилу військових дій та несе значні фінансові витрати з початку війни.

Увесь світ намагається надати підтримку Україні, її економіці та індустрії гостинності. Люди з усього світу часто роблять «пожертвуване бронювання» номерів в українських готелях на будь-яку дату протягом 2022 року, починаючи із початку повномасштабного вторгнення ворога. Представники готельно-ресторанного бізнесу заявляють, що будуть раді гостям, які відвідають Україну відразу після її перемоги.

Метою роботи є проектування СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області.

Завдання:

- характеристика оздоровчого туризму;
- характеристика оздоровчого туризму в світі;
- характеристика оздоровчого туризму в Україні;
- впровадження програм довголіття в СПА-готелі;
- характеристика с. Поляниця, Івано-Франківської області;

- аналіз конкурентного середовища, визначення сильних та слабких сторін конкурентів;
- визначення площ закладу;
- аналіз та підбір меблів і обладнання, для закладу;
- характеристика інженерних підключень в с. Поляниця, та можливість приєднатися до них;
- розрахунок економічних показників СПА-готелю з геріатричним центром.

Туризм як багатогалузеве і багатофункціональне явище-феномен характеризується найвищим ступенем еластичності від природних (екологічних), загальноекономічних, соціальних і політичних змін у будь-якій країні – потенційній дестинації. Разом з тим з початку ХХІ ст. і до сьогодні прогнозування розвитку туризму ускладнюється у зв'язку з невизначеністю зовнішнього середовища. Складність ситуації в туристичному секторі національної економіки України полягає в тому, що підприємства на сьогодні перебувають під негативним впливом комплексу факторів мега-, макро- та мезосередовища, непередбачуваних за своїм характером [2].

Насамперед першочерговим завданням відповідних державних установ в Україні для сталого розвитку галузі туризму та її складових є забезпечення та вирішення питань, пов'язаних із забезпеченням безпеки для іноземних туристів. Бо саме рівень безпеки є найважливішим фактором, який перешкоджає активному розвитку туристичної галузі та значному зростанню туристичного потоку в Україну.

На думку А.П. Голод, «безпека туризму – це стан функціонування туристичної сфери певного регіону (держави) у визначений період часу, що характеризується відсутністю загроз і таким поєднанням туристичних ресурсів та інфраструктури, яке дозволяє забезпечити стабільний розвиток конкретної територіальної рекреаційної системи у майбутньому». Вагоме місце у сучасних концепціях безпеки туризму, на нашу думку, має посідати регіональний аспект, адже саме на регіональному рівні проблеми безпеки туризму набувають особливо чітких форм і водночас найбільше піддаються заходам державного регулювання та впливу соціально-економічних регуляторів.

І якщо класичний туризм, особливо в напрямі відвідування іноземних країн українцями, має тенденції до розвитку, то такий специфічний напрям, як лікувально-оздоровчий та медичний туризм, досить складно сприймається як нашими співвітчизниками, так і іноземними громадянами, які відвідують Україну.

Що стосується суто медичного та лікувально-оздоровчого туризму, то основним фактором, який впливає на його розвиток, можна відзначити суттєве зростання захворюваності населення, а також виникнення нових, небезпечніших захворювань. Сучасна людина живе у несприятливій екологічній обстановці, перебуває під постійним стресовим навантаженням, що призводить до фізичної і розумової втоми, старіння організму, і, як наслідок, до різних захворювань та зниження трудового потенціалу працівників.

Сучасна медицина відіграє важливу роль в індустрії міжнародного туризму. Розглядаючи механізми підвищення якості медичної допомоги, можна виявити перелік можливостей, однією з яких є медичний та лікувально-оздоровчий туризм.

Серед зарубіжних дослідників, що звернулися до вивчення цього питання, можна виділити К. Ріхтера, Х. Нарштедта, К. Каспарова. Питанням впливу окремих факторів на функціонування туристичної галузі приділено увагу в працях А.П. Голод, П.О. Карпенко, А.А. Мазаракі, Т.І. Ткаченко. Становлять інтерес дослідження А.О. Овчарова, І.Е. Оранського, А.А. Романова, А.В. Лебедева, А.А. Саак, Г.С. Усиськіна, А.Д. Чудновського, С.А. Щербакової, В.С. Сеніної та ін. Більшість з них розглядають туризм як різновид подорожі, де її учасники перебувають поза постійним місцем проживання з метою відпочинку, оздоровлення, реабілітації [2].

У науковій літературі досить часто поняття «медичний», «лікувальний» і «оздоровчий» туризм уживаються як синоніми, що говорить про неструктурованість цієї складової туризму як предмета наукового інтересу.

Аналіз літератури показав, що визначення термінів «лікувально-оздоровчий» та «медичний» туризм у більшості праць є тотожними. У нашій роботі ми сконцентруємо увагу на лікувально-оздоровчому напрямі туризму, як найбільш привабливому секторі для українських реалій.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Характеристика оздоровчого туризму

Як показують експертні оцінки, одним з найприбутковіших сучасних видів туризму є оздоровчий туризм, під яким розуміється здійснення виїздів за межі постійного місця проживання людини (зокрема – за кордон) з метою зміцнення або відновлення здоров'я. Оздоровчий туризм сьогодні визначає економіку величезної кількості країн у всьому світі.

Сектор світового оздоровчого туризму на сьогоднішній день має одні з найбільш високих показників темпу зростання та розвитку, понад 50 країн вказують розвиток оздоровчого туризму як одну з цілей національної політики [3].

Розвиток оздоровчого туризму спричинив зародження нової концепції охорони здоров'я. Відповідно до даної концепції, якщо людина не може отримати належну медичну допомогу в рідній країні, вона може звернутися до іншої країни, обравши клініку та лікаря, які пропонують необхідне лікування. Оздоровчий туризм у умовах зростаючої міжнародної конкуренції стимулює медицину до швидшого розвитку.

За просторовою класифікаційною ознакою виділяють такі види оздоровчого туризму, рис.1.1.

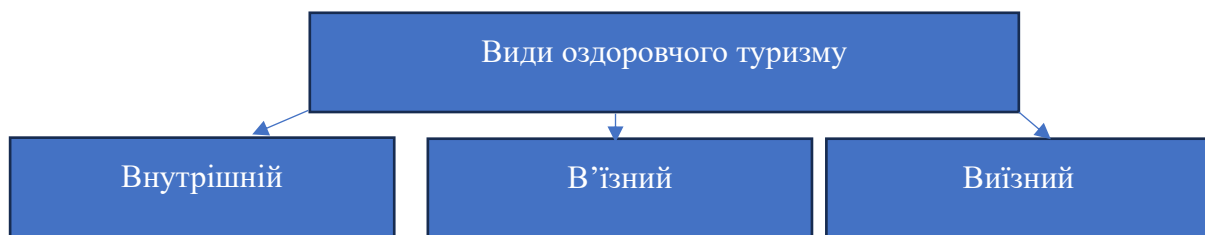


Рис.1.1 – Види оздоровчого туризму

- Під внутрішнім оздоровчим туризмом мається на увазі поїздки, що носять ендогенний характер (тобто лікування здійснюється всередині країни).
- Під в'їзним оздоровчим туризмом - відвідування певної країни іноземними громадянами з метою отримання медичної допомоги.
- Під виїзним оздоровчим туризмом, навпаки - поїздки громадян з однієї держави в іншу на лікування.

Виїзний та в'їзний туризм також позначають як міжнародний туризм. У процесі визначення мети поїздок, їх поділяють такі види: санаторно-курортне

лікування (санаторний чи оздоровчий туризм – 41% загального турпоточку) та спеціалізоване лікування (клінічний туризм), рис.1.2. Часто при визначенні масштабу туризму, оздоровчий туризм не поділяється на медичний та велнес, тому цифри у статистиці різняться.

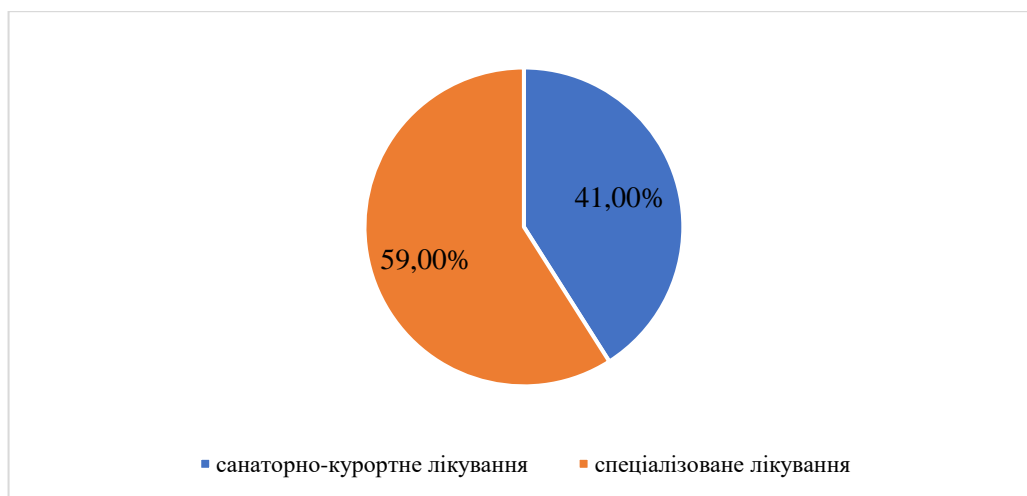


Рис.1.2 – Поділ оздоровчого туризму згідно мети подорожі

Різні дослідні організації називають цифри від 40 до 100 млрд доларів доходів від оздоровчого туризму за 2022 р., за чисельності транскордонних пацієнтів від 7 до 11 млн..

Очевидно, у зв'язку з наведеними показниками, що оздоровчий туризм міг би стати гарною перспективою для розвитку української економіки. Зауважимо, що питання експорту оздоровчих послуг для широких груп іноземних споживачів обговорюються в Україні не перший рік, але єдиний підхід до включення українських ресурсів у світовий ринок оздоровчого туризму доки не вироблено. Наслідком цього є більш ніж скромні позиції у світових рейтингах за напрямом.

Сьогодні можна констатувати, що оздоровчий туризм, безперечно, є новим світовим трендом у сучасній медицині. Його відмінною рисою в ситуації, що склалася, є не тільки значне збільшення чисельності транспортованих пацієнтів, але й у специфіки проблем, які часто викликають дискусії з цього приводу.

Оздоровчий туризм дозволяє поєднувати процедури, спрямовані на покращення фізичного здоров'я з відпочинком. Головною ціллю такого поєднання є найповніша реабілітація організму після медичних процедур.

Оздоровчий туризм – це широке поняття, яке включає в себе як клінічне лікування, так і різноманітні обстеження організму, оздоровлення в санаторно-курортних закладах, SPA-центрах і т.д [4].

Проте, звертаючись до напрацювань зарубіжних вчених, все ж бачимо, що поняття оздоровчого туризму та медичного не є ідентичними. Оздоровчий туризм передбачає подорожі і відвідування курортів та інших закладів, що пропонують в основному оздоровчі послуги, які включають широкий спектр від терапевтичних до різноманітних фітнес- та релакс-програм.

Ознаки оздоровчого туризму:

- перебування за межами дому;
- оздоровлення – як найважливіший мотив подорожі;
- відпочинок в спеціально організованих умовах.

Водночас під медичним туризмом розуміють практику надання медичних послуг за межами країни проживання, що дозволяє поєднувати відпочинок за кордоном з отриманням висококваліфікованої медичної допомоги.

Медичний туризм передбачає першочергово отримання медичної допомоги для подолання цілком визначеної конкретної проблеми зі здоров'ям. В такому контексті він тісно інтегрований з системою медичних закладів. А оздоровчий туризм орієнтується на рекреаційно-туристичну інфраструктуру.

На відмінності між оздоровчим та медичним туризмом вказує у своїх дослідженнях Хелен Косбурн (рис.1.3) [4].



Рис.1.3 – Зміст оздоровчого та медичного туризму

Отже, оздоровчий туризм – це один із нових, ще мало досліджених видів туристичної діяльності, який має спільні риси з лікувально-оздоровчим, курортно-рекреаційним туризмом, але й має певні відмінності та особливості і становить самостійний напрям туризму.

1.2 Характеристика оздоровчого туризму в світі

Оздоровлення подовжує активне життя людини. Стан здоров'я людини залежить від способу життя людини. Погіршення стану здоров'я можна запобігти оздоровчими заходами по відновленню організму. Таким чином, особливе значення набуває пошук ефективного збереження резервів здоров'я при обмежених людських, природних і інших ресурсах [5].

Туристи все частіше обирають поїздки з метою не тільки заради відпочинку, а з метою покращення власного здоров'я. Саме тому лікувальний туризм набуває останнім часом в Європі популярності серед населення. Головна мета оздоровчих турів – це лікування тієї чи іншої патології, а також профілактика.

Таблиця 1.1 – Приклади зарубіжних готелів з оздоровчими послугами

Назва готелю, місце розташування	Характеристика оздоровчих послуг
SHA Wellness Hotel (Іспанія) [6]	Спеціалізується на інтегративній медицині та оздоровчому харчуванні. Пропонує процедури з використанням традиційної китайської медицини, аюрведи та інших методів.
Chiva-Som International Health Hotel (Таїланд) [7]	Серед відомих послуг - спа-процедури, йога, медитація та програми з оздоровлення.
The Ranch Malibu (США) [8]	Спеціалізується на фітнесі, здоровому харчуванні та зніманні стресу.
Lanserhof Tegernsee (Німеччина) [9]	Фокусується на інтегративній медицині та профілактиці захворювань.
COMO Shambhala Estate (Індонезія) [10]	Пропонує спа-процедури, йогу та програми для покращення фізичного та психічного здоров'я.
Kamalaya Koh Samui (Таїланд) [11]	Спеціалізується на холистичному оздоровленні та включає в себе йогу, медитацію, спа-процедури та програми для детоксикації.
Six Senses Douro Valley (Португалія) [12]	Пропонує спа-процедури, відновлюючий фітнес, аюрведичні терапії та інші оздоровчі програми.
Ananda in the Himalayas (Індія) [13]	Спеціалізується на йозі, аюрведі, медитації та інших традиційних індійських методах оздоровлення.
Lefay Resort & SPA Lago di Garda (Італія) [14]	Пропонує спа-терапії, фітнес та програми для відновлення енергії.
The Farm at San Benito (Філіппіни) [15]	Спеціалізується на сировій їжі, спа-терапіях та програмах з оздоровлення.

Європа є найбільшим ринком СПА-послуг у світі по відношенню до доходів, кількості СПА-закладів та їх працівників. У 2022 році тут налічувалося 22 618 СПА-закладів, які отримували доходи 18,36 млрд. дол. США та забезпечували місця праці для 441 768 осіб.

Еволюція ринкової пропозиції на європейському ринку СПА-лікувального туризму є наслідком зміни потреб споживачів, рис.1.4.

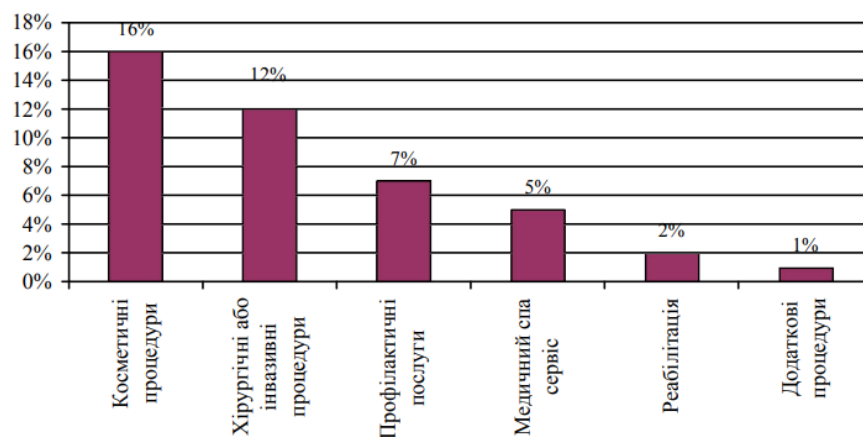


Рис.1.4 – Основні види послуг, які потребують туристи у міжнародній лікувально-оздоровчій сфері

Традиційний медичний туризм, який мав на меті лікування існуючих захворювань та відновлення здоров'я, зазнає в Європі спаду. Цю трансформацію стимулюють демографічні, економічні зміни та зміни способу життя.

Під такими змінами маються на увазі передусім фізичне старіння традиційних клієнтів лікувального туризму. Тих, хто покидає ринок, замінює дедалі менша кількість молодших людей. Дослідники зазначають такі основні причини цього:

- сучасне населення є здоровішим і активнішим ніж минулі покоління, має більший дохід та шукає продукти та послуги, які допомагають їм підтримувати молодість та почуватися краще;
- в середині 90-х років в системі охорони здоров'я більшості європейських країн суттєво зменшилося субсидування традиційних СПА/термальних курортів. Це відповідно збільшило витрати рекреантів (так званих, соціальних туристів) й суттєво зменшило їх число. В результаті СПА-заклади були змушені або боротися за комерційного туриста, або зникнути з ринку;
- змінилося усвідомлення цінності здоров'я: відбувся перехід від пасивного до активного здоров'я. Зростає кількість людей, які мотивовані піти вище звичайного рівня здоров'я й зосереджуються на попередженні захворювань та пошуку фізичного, духовного й розумового благополуччя.

Натомість у європейських країнах, зокрема Німеччині, розвинувся та процвітає лікувально-оздоровчий туризм (відомі своєю якістю СПА-комплекси тут надають терапевтичні та оперативні послуги пацієнтам з клінічними показаннями та бажаючим скорегувати власне тіло).

1.3 Характеристика оздоровчого туризму в Україні

Україна має унікальні та одні з найрізноманітніших в Центральній Європі запаси ресурсів для розвитку санаторно-курортного лікування. На сьогоднішній день їх використання, на жаль, не можна назвати ефективним [16].

Особливі кліматичні умови склалися в гірських районах України: Карпатах.

Кліматичні умови Карпат є досить комфортними для організації зимових видів рекреації, а передгірних районів і Закарпаття, як зимових, так і літніх.

Важливими кліматичними курортами регіону є Яремча, Ворохта, Косів, Шешори, Ясиня, Яблуниця, Славське, Сойми, Чинандієве, Кобилецька Поляна та ін.

Карпатський регіон має всі умови, щоб стати успішним центром розвитку вітчизняних спа-курортів: особливості розміщення, природнокліматичні умови, наявність мінеральних джерел, термальних джерел Закарпаття, велика кількість лісових масивів, соляних шахт тощо. Однак наявні ресурси потребують нових підходів до ринкового позиціонування, організації інфраструктури, формату самого продукту, стилю менеджменту.

Таблиця 1.2 – Приклади вітчизняних готелів з оздоровчими послугами

Назва готелю, місце розташування	Характеристика оздоровчих послуг
Mirotel Resort & Spa (Трускавець, Львівська область)	Розташований в курортному місті Трускавець, відомому своїми мінеральними водами. Має спа-центр, фітнес-зону та інші оздоровчі послуги.
Bukovel Hotel (Буковель, Івано-Франківська область)	Знаходиться в гірському курорті Буковель, відомому своїми зимовими та літніми видами відпочинку. Готель пропонує спа-процедури та інші розважальні та оздоровчі послуги.
Grand Admiral Resort & SPA (Бровари, Київська область)	Має спа-центр, красаота та здоров'я у комплексі зі спортивними послугами.
Khmilnyk Palace Hotel (Хмільник, Вінницька область)	Пропонує спа-послуги та оздоровчі процедури.
СПА-готель «Сезони СПА», Конча-Заспа, Київська обл.	СПА-центр готелю включає в себе басейн, фітнес-зал, фіто-бар і термальний комплекс.
Superior Golf & Spa Resort в Харкові	Кращий SPA в Україні 2015 року. В Superior Golf & Spa Resort можна дійсно втекти від міської суєти і зануритися в світ комфорту і краси. Тут є все для чудового відпочинку, починаючи від масажу і косметичних процедур, закінчуючи грою в гольф.
Курортний комплекс «Rixos–Prykarpattya», м. Трускавець	«Rixos–Prykarpattya» по праву вважається одним з кращих СПА-центрів в Трускавці. Варто зазначити, що на території комплексу розташований міні-аквапарк

На сьогодні в Україні існує традиція академічної школи фізіотерапії, курортології та відновлювальної медицини і великий науково-практичний досвід в галузі санаторно-курортного лікування. З іншого боку, активно розвиваються нові напрями профілактично-оздоровчої медицини, в які інвестуються кошти – зростає популярність SPA&Wellness індустрії, формується новий сегмент туристичного ринку – лікувальний/медичний туризм – medical-SPA.

Лікувальний/медичний туризм має такий великий потенціал, що у даний час виділяється у самостійний сегмент туристичного ринку з широким колом

інвестиційних можливостей: від масштабних готельних проєктів, що прилягають до клінік та розташовані в межах міста, до уже існуючих спеціалізованих комплексів з деякими модифікаціями у структурі послуг.

Зростання рекреаційних потреб населення та його вимоги до якості відпочинку на курорті призвели до трансформації санаторно-курортної справи у курортно-рекреаційну систему, основною метою якої є покращання здоров'я людини, якості та тривалості її життя. Відродження медичної профілактики на етапі санаторно-курортного лікування – один з найважливіших напрямів розвитку і вдосконалення системи охорони здоров'я в Україні. Вирішенню цієї проблеми сприяє розвиток концепції охорони здоров'я здорової людини, мета якої знизити перерозподіл з популяції здорових до хворих, передбачає впровадження сучасних технологій оздоровлення, доповнення існуючої системи відновлювального лікування SPA-програмами з включенням медичних SPA-послуг (medical SPA), спрямованими на профілактику, формування у населення культури здоров'я.

1.4 Інновація в СПА-готелі

«Антиейджинг» (від. англ. – antiaging) потрібно розуміти як протидію старінню. Антиейджингова медицина (медицина антистаріння) – це нова галузь знань про продовження життя людини, і спрямована вона на те, щоб закласти культуру здорового способу життя для збереження здоров'я та активного довголіття. Суть антиейджингу полягає у тому, щоб кожна людина знайшла індивідуальне рішення того, як їй залишатися здоровою, не дивлячись на вік [17].

Варто зазначити, що паспортні дані (календарний вік) часто не відповідає біологічному віку – реальному стану організму та його можливостей. Справжній вік визначається не часом, що пройшов із моменту народження, а показником, що відображає життєздатність. Незважаючи на те, що роль генетичних факторів надзвичайно важлива, спадковий потенціал довголіття реалізується в певних умовах середі.

Своєрідним показником життєздатності є індивідуальний біологічний вік, який на відміну від календарного, може реально вказувати на порушення стану здоров'я, а також свідчити про передчасне старіння організму. І якщо біологічний

вік є індивідуальним для кожної людини, то належний біологічний вік є своєрідним популяційним стандартом і є однаковим для всіх чоловіків і жінок, народжених у той самий рік.

У цьому контексті мета медицини антистаріння полягає в тому, щоб індивідуальний показник біологічного віку не перевищував, а ще краще – був нижче популяційного стандарту.

Зрівняти різницю між належним й індивідуальним біологічним віком – завдання антиейджингової терапії.

Антиейджинг досить давно існує в низці європейських країн. Наприклад, у вихідні багато жителів Німеччини збираються за містом на семінари та тренінги, обов'язковими учасниками яких є лікарі. Вони популярно розповідають про організм людини, про різні патологічні стани, спадковість, а також навчають основам антиейджингу цілі сім'ї.

1.4.1 Впровадження програм довголіття в СПА-готелі

В якості інновації СПА-готель пропонує проектування геріатричного центру з інноваційними програми довголіття, а також використання унікальних японських нано-технологій на основі мінералізованих термальних джерел з паровими гейзерами та банно-оздоровчий СПА-комплекс нового покоління.

Новий банний комплекс не міститиме ніякого нагрітого металу, електричних печей і т.д., а джерелом теплового потоку є дорогоцінні або напівдорогоцінні природні мінерали, що спеціально відбираються по спектру, володіють, при строго визначеній, стабілізованій ($\pm 0,1\text{C}$) температурі, потужним хвильовим тепловим потоком.

Паро-повітряна суміш готується за спеціальною технологією у вигляді соляної пари високої мінералізації. Спектр частинок цієї пари знаходиться в межах між 0,5 і 5 μ , що і обумовлює його високий лікувально-оздоровчий ефект, рис.1.5.



Рис.1.5 – Банно-оздоровчий комплекс

Геріатричний центр, володітиме унікальним ефектом уповільнення на клітинному рівні процесів старіння і одночасно прискорюватиме процеси омолодження в організмі.

Джерело японського довголіття – це найпопулярніша в Японії технологія збереження здорової нації при регулярному відвідуванні паро-соляних лазневих СПА - комплексів та гарячих джерел з соляною парою та високим ступенем мінералізації, що пропагується системою охорони здоров'я та підтримується державою.

Сьогодні в Японії дані банні комплекси є основною частиною анти-ейджингових програм з оздоровлення населення.

Окрім бань за нано-технологіями, готель пропонуватиме програми довголіття.

Антиейджингова терапія в новому СПА-готелі - це комплекс процедур, спрямованих на омолодження організму. Усі рекомендації згідно антиейджингу в СПА-готелі буде надавати фахівець. Це лікар, який спеціалізується на віковому старінні організму.

Готель співпрацюватиме з медичною лабораторією «Сінево», яка розташована поруч з закладом, де всі охочі зможуть здати ряд аналізів, для

визначення рівню колагену, кількості цукру в крові, кількості ліпідів. Після цього фахівець в готелі, визначатиме ту саму різницю між віками, біологічним і фактичним, і пропонуватиме ряд заходів, що сприяють пригальмовуванню передчасного старіння і усунення його наслідків. Зазвичай, це такі етапи:

- За допомогою терапії організм очищають і фізіологічно відновлюють;
- У раціон вводять біологічно активні елементи. Вони передбачають прискорення процесів обміну та окислення;
- Пацієнт проходить комплексне медичне обстеження, щоб виявити патології та ймовірні осередки захворювань.

Вчені вважають, що людський мозок починає старіти до 45 років. До 60 починають проявлятися нервові розлади, які, в свою чергу, ведуть до нових захворювань. Можливість все це призупинити і дещо змінити, цілком реальна. А отже, основний контингент туристів нового СПА-готелю – це люди, від 45 років.

Скористатися розглянутою терапією слід при появі синдрому «хронічної втоми», при тривалих депресивних станах, при загальній апатії до всього. При появі думок про суїцид і виниклий емоційний дисбаланс. При підвищеній конфліктності з представниками різних вікових груп. При нав'язливому відчутті невдоволення собою, яке з'явилося через нереалізовані потреби.

Таблиця 1.3 – Приклад антивікової програми на 5 днів

Найменування	Характеристика
Вартість	25000 грн. на двох
Характеристика програми	<p>Діагностика: Консультації терапевта, ендокринолога Комплексна лабораторна діагностика організму в клініці «Сінево» Інструментальні обстеження</p> <p>Медикаментозна терапія: Внутрішньовенні ін'єкції препаратів для підтримки судин, печінки, мозку Призначення лікарських засобів для нормалізації метаболічних процесів, активації системи детоксикації, відновлення захисних механізмів організму Прийом індивідуально підібраних вітамінів, мікроелементів і біодобавок</p> <p>Плацентарна терапія: Терапевтичні ін'єкції препаратів плаценти, які чинять імуномодулюючу, загальнозміцнюючу і омолоджуючу дію</p> <p>Естетичні процедури: Косметологічні процедури з використанням біопрепаратів на основі плацентарного екстракту</p> <p>SPA-процедури: Розслабляючі та лікувальні масажі Японські бані</p>

	<p>Детокс-харчування: Суміші рослинного походження з потужним антиоксидантним ефектом Персоналізоване детокс-харчування розроблене дієтологом</p> <p>Фітнес: Заняття з персональним тренером за індивідуальною програмою</p>
--	--

Окрім комплексних програм, СПА-готель пропонуватиме окремі послуги апаратної та регенеративної терапії, табл.1.4 – 1.5.

Таблиця 1.4 – Антивікові послуги апаратної косметології

Назва послуги	Характеристика
Киснева мезотерапія	<p>Nora Bode OXY jet Leodeluxe (Німеччина)–сучасна альтернатива мезотерапії без характерних ускладнень і побічних ефектів. Запатентована методика безголкової ін'єкції під тиском кисню + кріотерапія + масаж.</p> <p>Серед неінвазивних методів продовження молодості – система Оху jet LEODE Luxe, що дозволяє швидко і безболісно вводити в глибокі шари шкіри, унікальні біологічно активні препарати. Ін'єкція проводиться під тиском чистого кисню. Проникаючи глибоко в шкіру, корисні речовини повноцінно живлять і відновлюють всі її шари, включаючи найглибші. Шкіра звільняється від вантажу мертвих клітин і шлаків, насичується поживними речовинами, що накопичуються у верхніх шарах шкіри, звідки надходять у глибокі шари шкіри. Різні насадки дозволяють провести необхідну терапію.</p>
RF-ліфтинг	<p>Без операцій і пошкодження шкірного покриву радіочастотний ліфтинг може вирішувати найбільш поширені естетичні проблеми:</p> <ul style="list-style-type: none"> • піднімати опущені брови і верхні повіки, знов роблячи погляд молодим і відкритим; • розгладжувати зморшки навколо очей («гусячі лапки») з ефективністю ботулотоксину та філлерів; • підтягувати середню і нижню зони обличчя, роблячи овал чіткішим і прибираючи брилі і складки; • впливати на пастозність і в'ялість тканин; • зменшувати розміри «другого підборіддя», сприяючи активному руйнуванню жирових клітин і ліполізу; • підтягувати шкіру на внутрішній поверхні рук та ділянці над колінами; • зменшувати розширені пори і рубці постакне; • робити шкіру щільнішою і еластичнішою; • стимулювати процеси неокколагенезу, тобто впливати на фібробласти, змушуючи їх працювати на повну силу і інтенсивно омолоджувати шкіру.
Гіпербарична оксигенація організму	<p>ReOxy – лікувально-діагностичний апарат для керованої нормобаричної гіпоксітерапії (кисневої терапії) на основі інноваційної технології SRT (Self Regulated Treatment).</p> <p>ReOxy– єдиний у світі апарат для гіпоксітерапії, вироблений згідно з вимогами європейської медичної директиви MOD 93/42/ЕЕС, і має сертифікат відповідності СЕ, що гарантує ефективність і безпеку його застосування в медицині.</p>
SPA капсула	<p>SPA капсула допомагає зняти напругу і стрес, покращити самопочуття, підняти настрій, а також боротися із зайвою вагою. SPA капсула поєднує</p>

	в собі два способи впливу на тіло людини: вплив інфрачервоних променів і теплої пари. Це поєднання створює ідеальні умови для релаксації і відновлення сил. До того ж процедура сприяє покращенню кровопостачання органів і тканин, посилюючи всі обмінні процеси в організмі.
Вакуумний масаж обличчя та тіла Starvac	Starvac (DXtwin) – професійний фізіотерапевтичний, інноваційний апарат для ендермального і вакуумного масажу. Цей масаж має усі ефекти мануального масажу, підвищує тонус шкіри та пришвидшує відновлення клітин, стимулює кровообіг, лімфовідтік, моделює контури фігури, пришвидшує вивід токсинів, збільшує м'язову активність. Терапевтичні ефекти вакуумно-лімфодренажного масажу: <ul style="list-style-type: none"> • Для шкіри: підтягує, відновлює тургор шкіри, стимулює кровообіг, омолоджує та тонізує тіло. Пом'якшує рубцеві тканини. • Для м'язової тканини: ефективний після фізичних навантажень, сприяє зменшенню втоми та болю, знімає м'язовий спазм, покращує кровообіг. • Загальна дія: виводить токсини, високоефективний при лікуванні целюліту (до 3 стадії), знімає набряки, пришвидшує розсмоктування гематом, стимулює лімфовідтік.
Кріоліз	Кріоліполіз – передова методика нехірургічного (безопераційного) розщеплення локальних жирових відкладень за допомогою селективного (вибіркового) охолодження ліпоцитів. Був розроблений як альтернатива ліпосакції. За допомогою апарату Lipo Contrast підшкірно-жирова клітковина охолоджується до певних температур, після чого ліпоцити починають повільно гинути і перероблятися організмом. Кріоліполіз запускає природний механізм апоптозу: жирова тканина самоліквідується.

Антивікова терапія в СПА-готелі не обмежується набором послуг апаратної косметології. Готель також пропонуватиме унікальні омолоджуючі технології з арсеналу регенеративної терапії, табл.1.5.

Таблиця 1.5 – Антивікові послуги регенеративної терапії

Назва послуги	Характеристика
Плазмотерапія	Омолодження шкіри та відновлення фізіологічних процесів здорового організму відбувається під дією плазми крові пацієнта, збагаченої тромбоцитами (PRP-технологія). Також в СПА-готелі регенерацію тканин проводитимуть за допомогою коктейлю, що включає крім аутоплазми гіалуронову кислоту і фібрин (ACR і Matrix пробірки regenlab).
Плацентарна терапія	Введення гідролізату плаценти людини внутрішньовенно, внутрішньом'язово, акупунктурно. Для процедур використовуватимуться запатентовані препарати Laennec та Cugasen (Японія).
Ліпофілінг	Контурна пластика із застосуванням жирової тканини пацієнта. У (опасистих) жирових клітинах, адипоцитах також містяться стовбурові клітини, які омолоджують, відновлюють, оздоровлюють шкіру.

Перед проведенням регенеративних медичних процедур фахівці СПА-комплексу готуватимуть шкіру за допомогою анти-ейдж методик:

- мікрострумової терапії;

- ультразвукового пілінгу;
- фотоомолодження;
- термажу;
- RF-ліфтингу.

Очищена, добре гідратована шкіра миттєво відкликається на регенеративні процедури. Тому для кожного пацієнта індивідуально розроблятиметься комплексна програма омолодження та відновлення, що включатиме й доглядові процедури.

До доглядових процедур, належить використання самими пацієнтами доглядової косметики, що буде представлена в магазині зони СПА-комплексу.

На сьогоднішній день, найкращою фірмою косметики, що призупиняє процеси старіння є Reform Age - повна лінія косметичних засобів для догляду за шкірою з високою концентрацією антивікових пептидів. Саме дана лінія буде представлена в СПА-комплексі, рис.1.6.

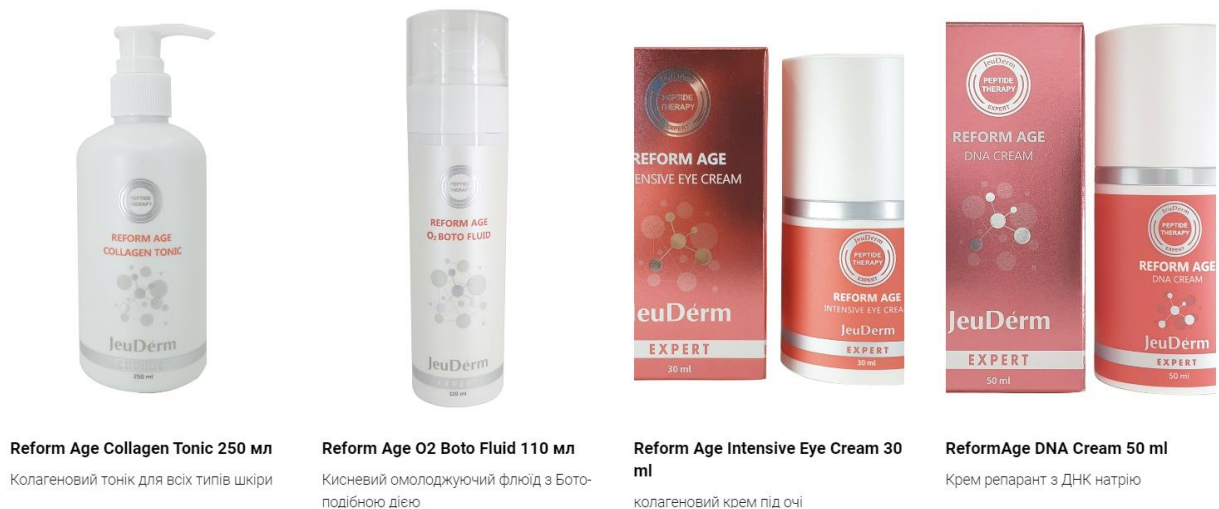


Рис.1.6 – Косметика, що буде представлена в магазині СПА-зони

Біоактивні пептиди - це новий фантастично продуктивний арсенал у боротьбі зі старінням і дуже популярний завдяки своєму ефективному проникненню, стимуляції колагену та потужному антиоксидантному ефекту.

Лінія догляду за шкірою на основі цих пептидів, відіграє важливу роль в омолодуючому догляді за шкірою обличчя, значно подовжуючи її стан здоров'я та молодості. Пептиди - це молекули, що складаються з амінокислот, пов'язаних у ланцюг пептидним зв'язком.

Найважливішою властивістю пептидів є здатність впливати на поведінку активних клітин. Одним з важливих будівельних білків у структурі шкіри є колаген.

Колаген робить шкіру підтягнутою та еластичною. Молекули пептидів проникають глибоко в дерму шкіри, стимулюючи швидке утворення нових колагенових волокон, а також запобігають їх руйнуванню. Володіючи потужною антиоксидантною активністю, ці речовини значно уповільнюють процеси старіння, покращують функціонування фібробластів, сприяючи омолодженню шкіри.

Окрім всіх процедур та догляду за шкірою, СПА-готель також надає своїм відвідувачам антивікове детокс-меню, за бажанням, табл.1.6.

Таблиця 1.6 – Антивікове детокс меню на тиждень

Назва страви		Вихід, г (мл)
Понеділок		
Сніданок	Білкові млинці з сирним мусом, айсбергом та авокадо	220
	Сирні кекси з гарбузом	120
	Морквяний сік	250
Другий сніданок	Вітамінний напій	250
	Вівсяне печиво	50
Обід	Крем-суп кабачковий / гарбузовий	250
	Чай зелений	250
Підвечірок	Йогуртовий торт з насінням чіа	150
	Чай зелений	250
Вечеря	Філе морської риби запечене з овочами	280
	Вівсяний кисіль	250
Вівторок		
Сніданок	Яйця пашот з овочами гриль	120/120
	Кава фільтр	150
Другий сніданок	Салат із зелених фруктів	175
	Зелений смузі	250
Обід	Боул з креветками і кіноа	250
	Апельсиновий фреш	250
Підвечірок	Овочеві палички з соусом дор блю	120/30
	Вівсяний кисіль	250
Вечеря	Салат з маринованим баклажаном, авокадо і кіноа	175
	Чай зелений	250
Середа		
Сніданок	Морквяні (гарбузові) крем-сирники з фруктами та манговим пюре	150/50/50
	Чай зелений	250
	Другий сніданок	Салат «Грейпа» фруктовий
Обід	Чай зелений	250
	Боул з креветками та кіноа	250
Підвечірок	Вівсяний кисіль	250
	Овочеві палички з соусом дор блю	120/30
Вечеря	Яблучний фреш	250
	Салат з маринованим баклажаном, авокадо і кіноа	175
	Кефір	250

Четвер		
Сніданок	Скрембл з сиром та слабосолоним лососем	175
	Чай зелений	250
Другий сніданок	Салат з моркви, яблука та горішків	175
	Кокосові чіпси	50
	Яблучний фреш	250
Обід	Крем-суп з червоної риби та з креветкою	250
	Чай зелений	250
Підвечірок	Йогурт з насінням чіа та манговим пюре	150
	Селеровий фреш	100
Вечеря	Салат фірмовий	175
	Чай зелений	250
П'ятниця		
Сніданок	Кіноа з овочами і гуакамоле	220
	Шпинатний фреш	250
Другий сніданок	Смузі зелене вітамінне	250
	Вівсяне печиво	50
Обід	Боул з авокадо та хумусом	250
	Чай зелений	250
Підвечірок	Гарбуз запечений з грушою у вині	175
	Яблучний фреш	250
Вечеря	Філе морської риби запечене з овочами	280
	Апельсиновий фреш	250
Субота		
Сніданок	Сирні кекси з гарбузом	150
	Ряжанка	250
Другий сніданок	Фруктовий салат з йогуртом	175
	Йогурт	250
Обід	Крем-суп з бланшированими та в'яленими томатами	250
	Чай зелений	250
Підвечірок	Салат із зелених овочів	175
	Селеровий фреш	100
Вечеря	Салат з лососем та сирними кнелями	175
	Чай зелений	250
Неділя		
Сніданок	Смузі-боул з ягідками та горішками	250
	Йогурт	250
Другий сніданок	Запечене яблуко з сиром	120
	Чай зелений	250
Обід	Крем-суп грибний	250
	Чай зелений	250
Підвечірок	Снек середземноморський	130
	Фреш яблучний	250
Вечеря	Фарширований кальмар з овочами	280
	Фреш апельсиновий	250

Меню не входить у вартість проживання, його вартість залежить від кількості днів. Вартість тижневого меню складає – 2800 грн.

Детоксикація відіграє провідну роль у підтримці та покращенні здоров'я. Спосіб життя та навколишнє середовище за останні роки сильно змінилися.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

СПА-готель з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області.

Село Поляниця розташовано в Івано-Франківській області, яка знаходиться на заході України. Область славиться своєю природною красою, гірськими ландшафтами, та традиційними селянськими поселеннями.

Станом на 01.01.2022 року кількість населення становить 700 осіб.

Традиційно, економіка сіл в Івано-Франківській області базується на сільському господарстві. Селяни можуть займатися вирощуванням сільськогосподарської продукції, скотарством, а також ремесленництвом. Розвиток туризму також є важливим елементом економіки, особливо в регіонах з природною привабливістю [18].

Івано-Франківська область має багатий культурний спадок. Тут можна зустріти традиційну українську культуру, включаючи мову, музику, танці та народні обряди. Село Поляниця, також має свої традиції та фольклор.

Село розташовано біля гірських районів, і це є популярним місцем для туризму, особливо взимку (з урахуванням можливостей гірськолижних курортів) та влітку (за рахунок гірських маршрутів і природних красот). Туристи відвідують село, щоб насолоджуватися природою та відчувати аутентичний стиль селянського життя.

Неподалік від села, біля підніжжя гори Буковець, розташований гірськолижний курорт Буковель — найбільший і найсучасніший гірськолижний курорт України.

Села в регіонах України можуть мати різний рівень інфраструктури. Село Поляниця включає в себе школи, медичні заклади, торгові точки та інші послуги для місцевого населення.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для проведення аналізу існуючого ринку готельних послуг в селі Поляниця слід врахувати ряд факторів, які можуть впливати на ринок – це локація та природа, гірськолижні курорти, конкуренція, соціально-економічний контекст, тощо.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями с. Поляниця

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Royal Village Resort» [19]	урочище Вишня	туристичний готель	3*	68 номерів: стандарт – 1900 грн., люкс – 2500 - 3000 грн., апартаменти – 3900 грн.	Інфраструктура: баня, ресторан, паркінг Послуги: проживання, харчування, щоденне прибирання номерів, прокат лижного спорядження, прокат байків	69
Готель «Madison» [20]	урочище Вишня	туристичний готель	3*	45 номерів: стандарт – 2200 грн., делюкс – 2500 грн., люкс – 3200 грн.	Інфраструктура: ресторан, бар, підземна парковка, баня, сауна, чани, дитяча кімната Послуги: проживання, харчування, дитяче меню, щоденне проживання, цілодобова стійка реєстрації, оренда лижного спорядження	70
Готель «Imperial» [21]	урочище Вишня, 158 В	туристичний готель	3*	72 номери: шале – 10000 грн., стандарт – 1900 грн., суперлюкс – 3500 грн., сімейний – 2800 грн., делюкс – 2000 грн., люкс – 4000 грн.	Інфраструктура: приватна парковка, ресторан, парна, чан, бар Послуги: проживання, харчування, безкоштовний інтернет, прокат лижного спорядження	68

Туристичний комплекс «Торба» [22]	урочище Вишня, 163	туристичний готель	3*	120 номерів: стандарт – 1200 – 1400 грн., напівлюкс – 1600 - 3600 грн., люкс – 1900 – 4050 грн., котедж «торбочка» – 4100 грн., котедж «торба» - 13500 грн., котедж «скриня» - 18100 грн.	Інфраструктура: сауна, пункт продажу скіпасів, бар з видом на гори, ресторан, паркінг Послуги: проживання, харчування, оренда велосипедів та лижного спорядження, організація піших екскурсій	75
Готель «F&B SPA Resort» [23]	Буковель, 13	спа-готель	4*	60 номерів: двомісний – 6000 грн, люкс – 6300 грн., сімейний – 6700 грн., делюкс – 8000 грн., сімейний делюкс – 9200 грн., трикімнатний – 10000 грн.	Інфраструктура: 4 сауни: фінська, хамам, римська й парова, соляна кімната, кімната відпочинку з сіном, джакузі, 3 басейни, тераси з шезлонгами, дитяча кімната з басейном, тренажерний зал, 2 чани, ресторан «Фоміч», конференц зала Послуги: проживання, харчування, трансфер, проведення весіль в Карпатах, щоденне прибирання	88

Поруч з місцем будівництва знаходиться 4 туристичні готелі категорії 3* з стандартним набором послуг та один спа-готель, що є конкурентом закладу, що проектується. Готель «F&B SPA Resort» має розширений перелік спа-послуг та є великим потужним закладом з завантаженістю більше 88%.

Готель, що проектується матиме свого відвідувача, оскільки окрім стандартних послуг, ми пропонуємо геріатричний центр, для людей, що хочуть продовжити свою молодість.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Буковель є одним з найпопулярніших та найвідвідуваніших гірськолижних курортів в Україні. Щороку сюди приїжджають сотні тисяч туристів. Туристичний потік відвідувачів до Буковелю збільшується взимку, коли розпочинається сезон лижування та інших зимових видів спорту.

Буковель пропонує не тільки лижні траси, але й розваги для туристів у будь-який сезон. Це включає в себе гірські прогулянки, велосипедні маршрути, екскурсії та інші розваги. Також можуть відбуватися різноманітні культурні та спортивні події.

За останні роки туристичний потік до Буковеля стрімко зростає. Наприклад, якщо у сезоні 2015/2016 рр. курорт відвідало близько 300 000 осіб, то в сезоні 2021/2022 рр. ця цифра перевищила 800 000 відвідувачів, рис.2.1.

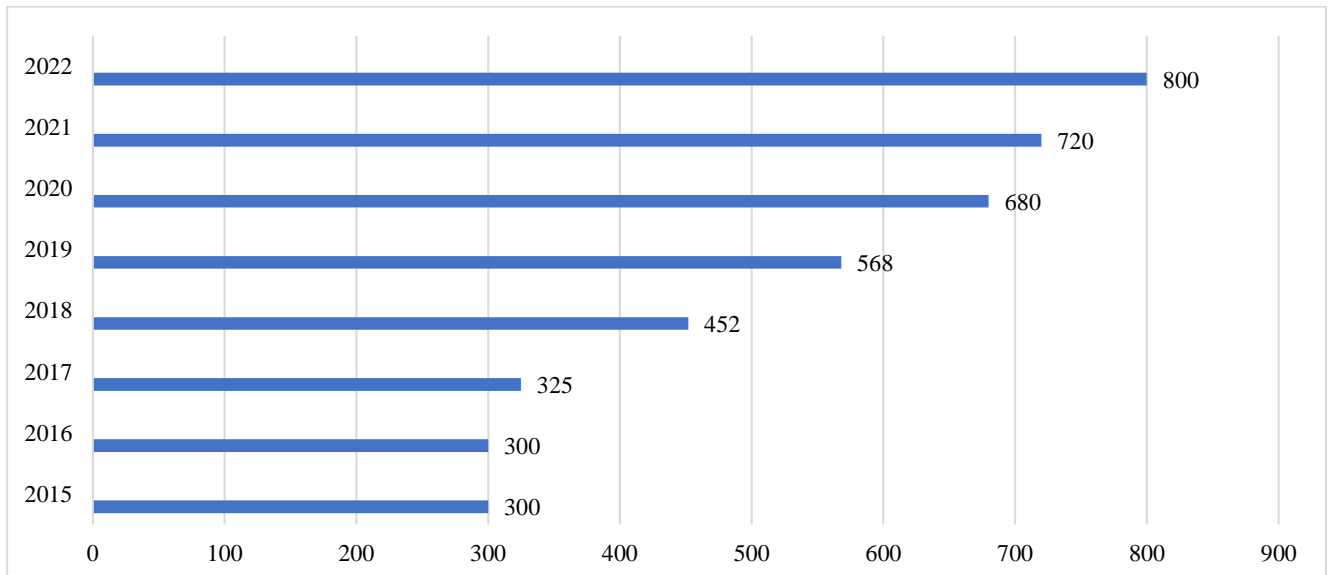
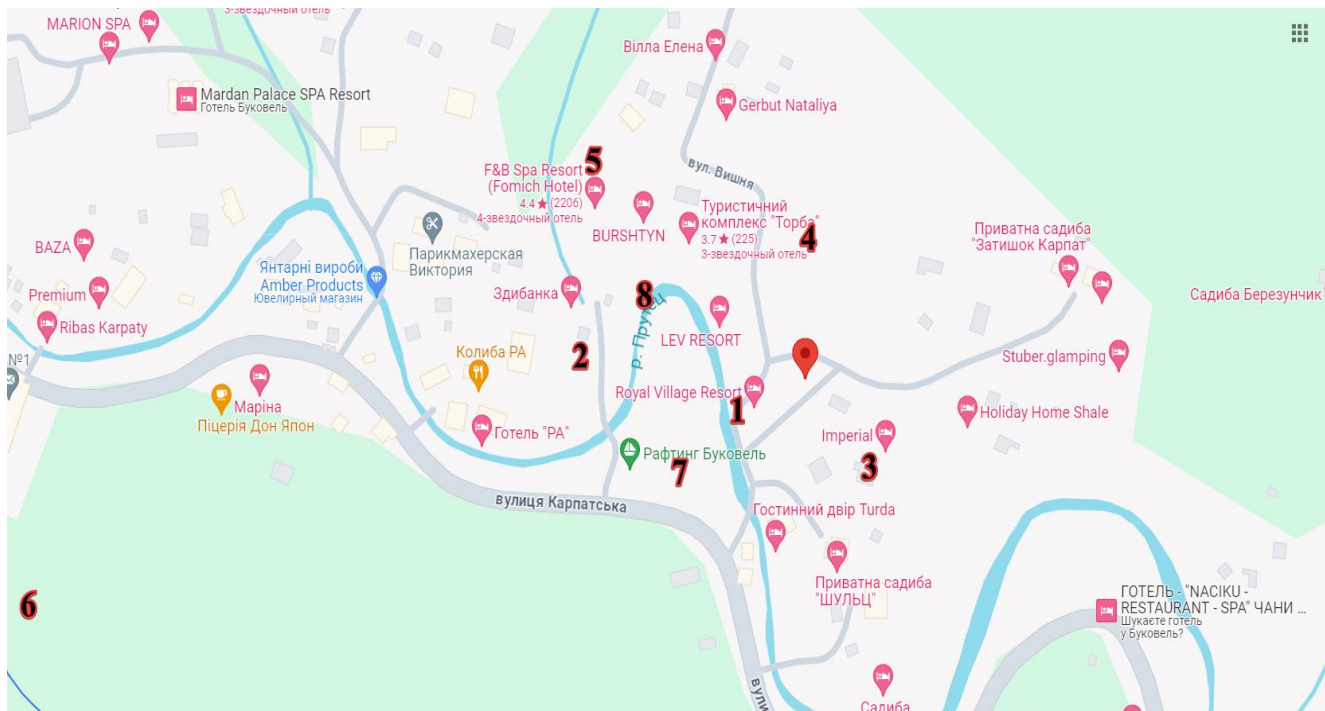


Рис.2.1 – Туристичний потік Буковелі в 2015-2022 рр., тис. осіб

Найбільший потік туристів припадає на зимовий сезон (грудень-березень). Саме в цей період працюють всі підйомники і траси курорту. Влітку туристичний потік значно менший [24].

Основний потік відвідувачів Буковеля складають українці. Проте останніми роками зростає кількість іноземних туристів з Польщі, країн Балтії, Ізраїлю.

Серед відвідувачів Буковеля переважають сім'ї з дітьми, молоді пари та компанії друзів. Популярність курорту зростає також у бізнес-туристів, які поєднують відпочинок на лижах з нарадами та конференціями.



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
●	СПА-готель	70 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель «Royal Village Resort»	68 номерів
2	Готель «Madison»	45 номерів
3	Готель «Imperial»	72 номери
4	Туристичний комплекс «Торба»	120 номерів
5	Готель «F&B SPA Resort»	60 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
6	Траси курорту Буковель	
7	Рафтинг	
8	р. Прутець	

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Індустрія гостинності – це бізнес, який спрямований на забезпечення мандрівників житлом, харчуванням, а також на організацію їхнього дозвілля. Індустрія гостинності об'єднує всі суміжні галузі економіки, що спеціалізуються на обслуговуванні через спеціалізовані підприємства: готелі, ресторани, туристичні агентства, національні парки, парки культури та відпочинку та ін.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	СПА-готель
Категорія	4*
Номерний фонд	70 номерів, 123 місця

Місце знаходження: - фактичне - знакове	с. Поляниця, урочище Вишня гірськолижний курорт Буковель
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Альпійське шале
Контингент споживачів	Дюди, віком від 30 – 60 років
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	Банний комплекс, антиейджингова терапія, антивікові послуги апаратної косметології, антивікові послуги регенеративної терапії, антивікове детокс меню на тиждень
Інфраструктура	Геріатричний центр, ресторан, бар, парковка, літні альтанки
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_3 \cdot N, \quad (2.1)$$

$$S_d = 123 \times 30 = 3690 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Моделювання сервісно-виробничого процесу в готелі – це покрокове відтворення всіх етапів обслуговування гостей, табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби СПА-готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба управління номерним фондом	Управління номерним фондом передбачає слідкування за його станом. Дана служба займається прибиранням номерів, переданням інженерній службі повідомлень, в разі виявлення поламок в номері, а також підготуванням номеру до заселення.	Старша покоївка, покоївки, кастешлянша, менеджер служби
Служба ресторанного господарства	Ресторанне господарство займається процесом приготування їжі. Вони закупують сировину, продукти, напої. Зберігають їх з дотриманням певних температур. Готують їжу згідно меню «шведського столу» та меню «а ля карт». Також дана служба організовує приготування їжі на банкеті, весілля, тощо.	Шеф-кухар, адміністратор зали, кухарі, офіціанти, прибиральники, мийники, завідувач виробництвом, комірник, вантажник
Служба прийому та розміщення	Служба прийому та розміщення надає відвідувачам вичерпну інформацію, щодо готелю, наявності вільних місць в ньому, кількість послуг та їх цінова політика. Також вони проводять розрахунки гостей, після їх перебування в готелі.	Менеджер служби, адміністратор готелю, швейцар, касир
Служба безпеки	Служба безпеки має на увазі забезпечення безпечного перебування відвідувачів на території готелю. Вони несуть відповідальність за майно готелю, а також пильнують майно гостей.	Охорона, робітник протипожежної охорони
Інженерна служба	Інженерна служба відповідає за справність готелю, щодо його інженерних систем. Обов'язками є утримання готелю в належному стані, в разі виявлення неполадок, швидке їх усунення.	Головний інженер, електрик, сантехнік
Адміністративна служба	Адміністративна служба координую роботу всіх служб готелю. Це є головний кістяк всього засобу розміщення. Обов'язками є найм співробітників, їх звільнення, укладання договорів, право підпису паперів.	Директор спа-готелю, заступник, кадровик
Фінансово-комерційна служба	Фінансова служба відповідає за фінансову складову спа-готелю, це нарахування заробітних плат працівникам, оплата всіх потреб закладу, складання звітів, аналітика	Головний бухгалтер, касир, бухгалтери
Служба фізкультурно-оздоровчого призначення	СПА-готель з геріатричним центром надає послуги антиеджингової терапії.	Менеджер служби, фахівець з антиеджингової терапії, ендокринолог, масажист, косметолог, лікар з ін'єкцій

При розробці організаційної структури фахівці відштовхуються від цільових функцій і функціональних елементів організації.

До цільових функцій відносяться: прийом і розміщення гостей; харчування; продаж номерів; маркетинг; організація ділових зустрічей і конференцій.

При розробці організаційної структури важливу роль відіграє і кількість рівнів в ієрархії управління, коли командні ступені шикуються в вертикальний ряд і будується схема взаємовідносин між керівниками і підлеглими.

По цій схемі кожен член персоналу повинен знати своє місце в організаційній структурі, а для ефективного управління необхідно чітко визначення обов'язків.

Важливою проблемою формування структури управління готелем є створення не тільки структури в цілому, але і її органів управління: керівництва; функціональної структури; допоміжної структури.



Рис.3.1 – Функціональна схема СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група приміщень СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області – це комплекс приміщень готелю, які забезпечують перше враження та контакт гостя з персоналом, табл.3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Ходник	-	4	890x890	3,16
М'який куточок	Mebeligka	6	1520x652x669	5,94
Крісло	Mebeligka	4	547x547x850	1,19
Журнальний столик	Mebeligka	4	650x650x480	1,69
Екрани	Panasonic	2	1500x100	0
Стелажі	Mebeligka	3	1230x580x1750	2,14
Всього				14,12
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Mebeligka	1	1680x663x785	1,11
Сілець	Mebeligka	3	338x395x652	0,4
Шафа	Mebeligka	2	963x652x1580	1,25
Тумба	Mebeligka	2	460x800x800	0,73
Планшет	Panasonic	3	236x100	0
Всього				3,49
Кімната чергового адміністратора				
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Тумба	Mebeligka	1	460x800x800	0,36
Сканер	Panasonic	1	450x250	0
Принтер	Panasonic	1	420x228	0
Планшет	Panasonic	1	236x100	0
Стіл	Mebeligka	1	1850x652x660	1,2
Сілець	Mebeligka	3	338x395x652	0,4
Стелажі	Mebeligka	2	1230x580x1750	1,42
Всього				4
Санвузол жіночий				
Унітаз	DEVIT	2	690x450x600	0,62
Умивальник	DEVIT	2	600x600x720	0,72
Корзина для сміття	-	2	250x250x320	0,12
Всього				1,46
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Душова кабіна	DEVIT	1	980x980x2000	0,96
Всього				1,69
Гардероб				
Вішаки	Mebeligka	4	1800x610x1850	4,39
Сілець	Mebeligka	1	338x395x652	0,13
Всього				4,52
Сейфова				
Сейфи	Garant	5	554x554x885	1,53
Всього				1,53
Швейцарська зона				
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62

М'який куточок	Mebeligka	1	1520x652x669	0,99
Журнальний столик	Mebeligka	1	650x650x480	0,42
Всього				2,03
Місце для багажних візків				
Візок для багажів	-	4	780x650x890	2,02
Всього				2,02
Камера схову				
Стелажі	Mebeligka	4	1230x580x1750	2,85
Всього				2,85
Приміщення охорони				
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Тумба	Mebeligka	1	460x800x800	0,36
Монітори	Panasonic	2	400x100	0
Стіл	Mebeligka	1	1850x652x660	1,2
Сілець	Mebeligka	2	338x395x652	0,26
Всього				2,44
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Всього				0,73 + 20% = 0,87
Санвузол чоловічий				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Пісуар	DEVIT	2	471x471x652	0,44
Всього				1,17

Провівши розрахунок меблів в вестибюльній групі СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, порівнюємо з стандартами ДБН, 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	47	200
Бюро прийому і реєстрації	11,6	12
Кімната чергового адміністратора	13,3	12
Санвузол жіночий	4,8	6
Службовий санітарно-технічний блок	5,6	8
Гардероб	15	12
Сейфова	5,1	6
Швейцарська зона	6,7	4
Місце для багажних візків	6,7	5
Камера схову	9,5	11
Приміщення охорони	8,1	2

Санвузол для маломобільних груп населення	2,9	4
Санвузол чоловічий	3,9	6
Всього	140,2	288

Визначившись з площами вестибюльної групи СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, обираємо площу більшу за розмірами, табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	200
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	13,3
Санвузол жіночий	6
Службовий санітарно-технічний блок	8
Гардероб	15
Сейфова	6
Швейцарська зона	6,7
Місце для багажних візків	6,7
Камера схову	11
Приміщення охорони	8,1
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Санвузол чоловічий	6
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	302,8

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Житлова група приміщень – це термін, який може вказувати на групу приміщень або будівель, призначених для життя або проживання людей. Ця категорія може включати житлові будинки, апартаменти, гуртожитки, готелі та інші схожі структури.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4* на 70 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер I категорії	1	1	15	15
Номер I категорії	1	2	44	88
Номер I категорії для людей обмеженими можливостями	3	2	7	14

Всього			70	123
---------------	--	--	-----------	------------

Розрахувавши номерний фонд СПА-готелю з геріатричним центром в с. Полянця, Івано-Франківської області, підбираємо обладнання, табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць , шт.	Габаритні розміри , мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Mebeligka	1	2150x2200x630	4,73
Ходник	-	1	890x890	0,79
Тумбочка	Mebeligka	2	420x423x541	0,35
Світильники	Леміра	2	154x155	0
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Міні-сейф	-	1	325x300	0
Міні-бар	-	1	650x600x850	0,39
Косметичний столик	Mebeligka	1	1250x650x1850	0,81
Пуф	Mebeligka	1	452x452x530	0,2
Всього				7,89
Вітальня				
Ходник	-	1	890x890	0,79
М'який куточок	Mebeligka	1	1520x652x669	0,99
Крісло	Mebeligka	2	547x547x850	0,59
Журнальний столик	Mebeligka	1	650x650x480	0,42
Екран	Panasonic	1	1500x100	0
Кухонна стінка	-	1	1960x552x1900	1,08
Обідній стіл	Mebeligka	1	1540x650x600	1
Стільці	Mebeligka	4	358x358x680	0,51
Всього				5,38
Санітарний вузол основний				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Душова кабіна	DEVIT	1	980x980x2000	0,96
Джакузі	DEVIT	1	890x800x552	0,71
Всього				2,4
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Всього				0,73
Передпокій				
Вішаки	Mebeligka	1	1800x610x1850	1,09
Підставка під багаж	Mebeligka	1	890x553x560	0,49
Всього				1,58
Всього				17,98
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Mebeligka	1	2150x2200x630	4,73

Ходник	-	1	890x890	0,79
Тумбочка	Mebeligka	2	420x423x541	0,35
Світильники	Леміра	2	154x155	0
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Міні-сейф	-	1	325x300	0
Міні-бар	-	1	650x600x850	0,39
Косметичний столик	Mebeligka	1	1250x650x1850	0,81
Пуф	Mebeligka	1	452x452x530	0,2
Всього				7,89
Вітальня				
Ходник	-	1	890x890	0,79
М'який куточок	Mebeligka	1	1520x652x669	0,99
Крісло	Mebeligka	2	547x547x850	0,59
Журнальний столик	Mebeligka	1	650x650x480	0,42
Екран	Panasonic	1	1500x100	0
Всього				2,79
Санітарний вузол основний				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Душова кабіна	DEVIT	1	980x980x2000	0,96
Всього				1,69
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Всього				0,73
Передпокій				
Вішаки	Mebeligka	1	1800x610x1850	1,09
Підставка під багаж	Mebeligka	1	890x553x560	0,49
Всього				1,58
Всього				14,68
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Mebeligka	1	1150x2200x630	2,53
Ходник	-	1	890x890	0,79
Тумбочка	Mebeligka	1	420x423x541	0,17
Світильники	Леміра	1	154x155	0
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Міні-сейф	-	1	325x300	0
Міні-бар	-	1	650x600x850	0,39
М'який куточок	Mebeligka	1	1520x652x669	0,99
Крісло	Mebeligka	2	547x547x850	0,59
Журнальний столик	Mebeligka	1	650x650x480	0,42
Всього				6,5
Санітарний вузол				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Душова кабіна	DEVIT	1	980x980x2000	0,96
Всього				1,69

Передпокій				
Вішаки	Mebeligka	1	1800x610x1850	1,09
Підставка під багаж	Mebeligka	1	890x553x560	0,49
Всього				1,58
Всього				9,77
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Mebeligka	1	1150x2200x630	2,53
Ходник	-	1	890x890	0,79
Тумбочка	Mebeligka	1	420x423x541	0,17
Світильники	Леміра	1	154x155	0
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Крісло	Mebeligka	2	547x547x850	0,59
Журнальний столик	Mebeligka	1	650x650x480	0,42
Всього				5,12
Санітарний вузол				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Душова кабіна	DEVIT	1	980x980x2000	0,96
Всього				1,69
Передпокій				
Вішаки	Mebeligka	1	1800x610x1850	1,09
Підставка під багаж	Mebeligka	1	890x553x560	0,49
Всього				1,58
Всього				8,39
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Mebeligka	1	2150x2200x630	4,73
Ходник	-	1	890x890	0,79
Тумбочка	Mebeligka	2	420x423x541	0,35
Світильники	Леміра	2	154x155	0
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Крісло	Mebeligka	2	547x547x850	0,59
Журнальний столик	Mebeligka	1	650x650x480	0,42
Всього				7,5
Санітарний вузол				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Душова кабіна	DEVIT	1	980x980x2000	0,96
Всього				1,69
Передпокій				
Вішаки	Mebeligka	1	1800x610x1850	1,09
Підставка під багаж	Mebeligka	1	890x553x560	0,49
Всього				1,58
Всього				10,77
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				

Ліжко односпальне	Mebeligka	2	1150x2200x630	5,06
Ходник	-	1	890x890	0,79
Тумбочка	Mebeligka	2	420x423x541	0,35
Світильники	Леміра	2	154x155	0
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Крісло	Mebeligka	2	547x547x850	0,59
Журнальний столик	Mebeligka	1	650x650x480	0,42
Всього				7,83
Санітарний вузол				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Душова кабіна	DEVIT	1	980x980x2000	0,96
Всього				1,69
Передпокії				
Вішаки	Mebeligka	1	1800x610x1850	1,09
Підставка під багаж	Mebeligka	1	890x553x560	0,49
Всього				1,58
Всього				11,1

Визначившись з меблями та площами номерів СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, складаємо загальну таблицю площ, табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів СПА-готелю категорії 4* на 70 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	44,3	8	2,4	5,2	59,9
Люкс	35,7	5,6	2,4	5,2	48,9
Напівлюкс	21,7	5,6	-	5,2	32,5
Номер I категорії (одномісні)	17,1	5,6	-	5,2	27,9
Номер I категорії (двомісні)	25,1	5,6	-	5,2	35,9
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	31,5	6,7	-	6,2	37+20% = 44,4

До служби управління номерним фондом СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, також входять приміщення поповерхового обслуговування, 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				
Ходник	-	1	890x890	0,79
М'який куточок	Mebeligka	1	1520x652x669	0,99
Крісло	Mebeligka	2	547x547x850	0,59
Журнальний столик	Mebeligka	1	650x650x480	0,42
Екран	Panasonic	1	1500x100	0
Стелажі	Mebeligka	2	1230x580x1750	1,42
Всього				4,21
Кімната чергового персоналу				
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
М'який куточок	Mebeligka	1	1520x652x669	0,99
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Всього				1,97
Майданчик для розбирання брудної білизни з білизнопроводом				
Білизнопровід	-	1	468x462	0,21
Шафа	Mebeligka	3	963x652x1580	1,88
Всього				2,09
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Mebeligka	2	963x652x1580	1,25
Стелажі	Mebeligka	2	1230x580x1750	1,42
Всього				2,67
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візок	-	3	780x650x890	1,52
Всього				1,52
Санвузол для персоналу				
Унітаз	DEVIT	1	690x450x600	0,31
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Корзина для сміття	-	1	250x250x320	0,06
Душова кабіна	DEVIT	1	980x980x2000	0,96
Всього				1,69
Сервізна				
Візок	-	1	780x650x890	0,5
Стелажі	Mebeligka	2	1230x580x1750	1,42
Всього				1,92
Комора чистої білизни				
Шафа	Mebeligka	2	963x652x1580	1,25
Стелажі	Mebeligka	2	1230x580x1750	1,42
Всього				2,67

Провівши розрахунок меблів в поповерховій групі СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, порівнюємо з стандартами ДБН, 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	14	30
Кімната чергового персоналу	6,5	12
Майданчик для розбирання брудної білизни з білизнопроводом	6,9	6
Комора прибирального інвентаря	8,9	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	5	12
Санвузол для персоналу	5,6	12
Сервізна	6,4	12
Комора чистої білизни	8,9	8
	62,2	96

Визначившись з площами поповерхової групи СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, обираємо площу більшу за розмірами, табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування СПА-готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Майданчик для розбирання брудної білизни з білизнопроводом	6,9
Комора прибирального інвентаря	8,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8,9
Всього	102,7

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

СПА-готель – це заклад, що має в своєму розпорядженні наступні заклади ресторанного господарства: ресторан, бар при вестибюлі, їдальню.

Ресторан закладу розташовуватиметься на 1 поверсі СПА-готелю і буде розрахований на 110 місць, що становить 90% від кількості місць в СПА-готелі.

Заклад пропонуватиме меню «шведського столу», що входить в вартість проживання, меню «а ля карт», що пропонуватиметься після сніданку та антивікове детокс меню, що представлено в 1 розділі.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	110	мешканці готелю та гості с. Поляниця	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	європейське	з 7 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰ години
Бар при вестибюлі	Перший	42	мешканці готелю та гості с. Поляниця	«a la carte»	барменами	-	з 14 ⁰⁰ до 24 ⁰⁰ години
Їдальня для персоналу	-	40	персонал	-	с/о	комплексне меню	з 7 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰ години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Ресторан СПА-готелю пропонує континентальний сніданок, меню «а ля карт» та карту напоїв, табл.3.12-3.14.

Континентальний сніданок - це стіл, що складається з легких страв і напоїв, які традиційно споживаються в Європі та інших країнах, які мають вплив європейської кулінарії. Цей тип сніданку відрізняється від американського сніданку, який часто включає важкі страви, такі як яйця, бекон та гарячі бутерброди.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Набір канапе «Дари моря» (канапе з лососем, канапе з масляною рибою)	50/50
згідно ТК	Тост з грибами і трюфельним крем-сиром	55
згідно ТК	Асорті з сирних канапе (канапе з чеддером, канапе з моцарелою, канапе з едамом)	25/25/25
згідно ТК	Боул вегетаріанський (кіноа, боби, гриби, авокадо, шпинат, варене яйце, в'ялені томати, горіхи, йогуртова заправка)	75

згідно ТК	Салат з авокадо та медово-малиноюю заправкою(листя салату, морква, томати чері, яблуко, горіхи мікс)	75
згідно ТК	Фруктово-ягідний салат (манго, груша, хурма, виноград, ківі, банан, волоський горіх, сир москарпоне)	80
згідно ТК	Асорті м'ясне (салями, чорізо, хамон)	25/25/25
згідно ТК	Асорті сирне (моцарелла, буфало, едам)	25/25/25
Гарячі страви		
згідно ТК	Деруни із лососем с/с	80
згідно ТК	Шніцель з картопляним пюре	45/50
згідно ТК	М'ясні кошики з грибами під сиром	85
згідно ТК	Печеня із кролика з овочами	90
згідно ТК	Каша манна з вершковим маслом і малиною	90
згідно ТК	Каша гарбузова з беконом	70/20
згідно ТК	Баклажани смажені з яйцем та часником	75
згідно ТК	Омлет-сир (сир чеддер, сальса з авокадо, яйця та чері)	75
згідно ТК	Французький омлет з хамоном	80
згідно ТК	Сирники з журавлинним соусом і крем-сиром	80/10/15
Солодкі страви		
згідно ТК	Манник з бруснично-медовим соусом	60
згідно ТК	Кокосове печиво з горіхом	45
згідно ТК	Груша з сиром дор блю запечена	80
Напої		
згідно ТК	Чай: зелений листовий чай «Пуер» цитрусовий чай зелений тонізуючий чай «Lemongrass» чорний класичний чай «Англійський сніданок» ромашковий чай з імбирем та лимонним варенням	200
згідно ТК	Кава: еспreso американо подвійний еспreso латте кава раф кава без кофеїну	30 60 60 150 150 150
згідно ТК	Яблучний квас	250
згідно ТК	Ягідний смузі (малина, банан, смородина, домашній йогурт)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб «Галицький» з житнього сіяного борошна	20
	Хліб тостовий «Протеїновий зі злаками»	20
	Маковий завиванець	45
	Шоколадна ковбаска	50

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Рибні крокети з соусом тартар та стружкою тунця	220
згідно ТК	Рулька ягня з апельсиноюю цедрою	250

згідно ТК	Смажена полента з пармезаном, лісовими грибами та хрумкою цибулею	250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Тост із круасана з буратою та шинкою	150
згідно ТК	Салат з тунцем, кіноа та яйцем пашот (мікс салату, тунець конс, кіноа, яйце, кедрові горішки, соус гуакамоле)	175
згідно ТК	Салат з пекінської капусти (кукурудза консервована, крабове м'ясо, перець болгарський, пекінська капуста, цибуля червона, домашній майонез)	170
згідно ТК	Теплий салат з бататом та грибами (білі гриби, печериці, цибуля, батат, шпинат, томати чері, оливкова олія)	180
згідно ТК	Грузинський салат з горіховою пастою (огірок, помідор, петрушка, цибуля, заправка з волоських горіхів та спецій)	185
згідно ТК	Карпаччо по-українськи (сало копчене, сало генеральське, сало в спеціях, цибуля зелена, огірок маринований та грінки з чорного хлібу)	50/50/50/10/25 50
згідно ТК	Асорті м'ясне домашнє (буженина, язик варений, рулет курячий, гірчиця, хрін)	50/50/50/10/10
згідно ТК	Асорті сирне з медом (сир гауда, сир камамбер, сир дор блю)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Брошет з курячого філе	75
згідно ТК	Люля кебаб з яловичини	90
згідно ТК	Картопляні дольки в паприці	110
Супи		
згідно ТК	Рисовий суп зі спаржевою квасолею	250
згідно ТК	Гороховий суп на копчених реберцях	250
згідно ТК	Полтавський борщ з галушками	300
Основні страви		
згідно ТК	Філе лосося з селеровим кремом та овочами	270
згідно ТК	Парові котлети з судака з рисом	120/120
згідно ТК	Плов з куркою та сухофруктами	280
згідно ТК	Куряче філе з гарбузом у горщиках	250
згідно ТК	Курячі ніжки у сметанному соусі з гречкою	125/120
згідно ТК	Свинячі ребра з молодою картоплею в духовці	200/100
згідно ТК	Пельмені з яловичини, грибним бульйоном та лісовими грибами	240
згідно ТК	Перець, фарширований овочами	180
згідно ТК	Брокколи з яйцями та сиром	200
згідно ТК	Капустяна запіканка з сиром	220
Солодкі страви		
згідно ТК	Фініковий пудинг із ванільним морозивом	100/50
згідно ТК	Босток з ягодами	125
згідно ТК	Шоколадний фондан із крамблом із гречки	110
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений листовий «Jasmin Gold» зелений чай класичний «Fancy Sencha» грейпфрутово-ягідний чай чай червоний Dope 1958 білий чай «White Virgin»	200

згідно ТК	Кава: еспресо допіо американо кава з грейпфрутовим фрешем капучино шоколадна кава ванільне какао	30 60 60 150 150 150 250
Холодні напої		
згідно ТК	Імбирний лимонад з грейпфрутом та базиліком	250
згідно ТК	Тархун	250
згідно ТК	Лимонно-яблучний напій	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб гречаний	20
	Хліб без дріжджовий	20
	Медівник з халвою	110
	Ромова баба	115

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Smereka Гірська», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Nemiroff Оригінал», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Лелека срібна», Україна, 40% об.	1/0,05
Вина	
Richebaron blanc, біле сухе, Франція, 12,5% об.	0,7/0,1
Terra Italianica bianco, біле напівсухе, Італія, 10,5% об.	0,7/0,1
Елегія, біле напівсолодке з нотою сливи, Україна, 12% об.	0,7/0,1
Astoria Rose, міна рожеве сухе, Італія, 12% об.	0,7/0,1
Lacheteau Rose, рожеве напівсухе, Франція, 11,9% об.	0,7/0,1
Grand Sud Grenache Rose, рожеве напівсолодке, Франція, 10,6% об.	0,7/0,1
El Coto Maximo Tinto, червоне сухе, Італія, 13,5% об.	0,7/0,1
Gurgi Піросмані, червоне напівсухе, Грузія, 12% об.	0,7/0,1
Latinium Red Medium Sweet, червоне напівсолодке, Німеччина, 10,5% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино «Stylus» ігристе рожеве брют, Іспанія, 10,5%	0,75/0,75
Вино «Marani» ігристе червоне напівсолодке, Грузія, 12% об.	0,75/0,75
Вино «Berlaine» біле солодке, Іспанія, 7,5% об.	0,75/0,75
Ром	
Maltesco, Панама, 40% об.	1/0,05
Bacardi Carta Negra, Італія, 40% об.	1/0,05
Віскі	
Poques Irish Whiskey, Ірландія, 40% об.	1/0,05
Loch Lomond Original, Шотландія, 40% об.	1/0,05
Jura 10 років, Шотландія, 40% об.	1/0,05
Пиво	
«Senor Cartel», Україна, 4,6% об., світле фільтроване	0,5
«Turkish Night», Україна, 8% об, темне нефільтроване	0,5

«Жашківський кабан », Україна, 5% об., світле нефільтроване	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна газувана вода «Набеглаві», Грузія	0,5
Мінеральна негазувана вода «Acqua Panna », Італія	0,5
Напій «Грузинський букет» зі смаком дюшес Україна	0,5
Сік «Пригощайся» березовий з лимоном Україна	0,5

Графік завантаження ресторану СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, на 110 чоловік, представлено в табл.3.15.

Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 110 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. Раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		123
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	66
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	83
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	116
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	99
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	83
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	50
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	66
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	46
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	90	59
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	60	40
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	20	13
Всього відвідувачів за день			721
Денна оборотність місця, раз			6,5

$$N_{\text{стр}} = 123 \times 7 + 721 \times 3,5 = 861 + 2524 = 3385 \text{ шт.}$$

Для подальших дій з меню, вираховуємо кількість порцій, що припадають на певну групу страв, табл.3.16 – 3.19.

Таблиця 3.16 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.	
	від загальної к-кості	від даної групи		
Холодні страви та закуски	30		258	
рибні		20		52
м'ясні		25		64
овочеві		35		90
молоко та кисломолочні продукти		20		52

Гарячі страви	50		431
м'ясні, рибні		20	86
овочеві		25	108
круп'яні		25	108
яєчні, сирні		30	129
Солодкі страви	20		172
Всього	100		861

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	379
Холодні страви та закуски	30		757
м'ясні		55	416
салати		35	265
кисломолочні продукти		10	76
Гарячі закуски	5	100	126
Супи	10	100	252
Основні гарячі страви	30		757
рибні		15	114
м'ясні		65	492
овочеві		10	75
круп'яні		10	76
Солодкі страви	10		253
Всього	100		2524

Таблиця 3.18 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 123 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	31
Холодні напої:	л	0,25	31
власного виробництва		0,25	31
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	12
Хліб «Галицький» з житнього сіяного борошна			
Хліб тостовий «Протеїновий зі злаками»			
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	86

Таблиця 3.19 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 721 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,05	36
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	36
мінеральна вода		0,08	58
власного виробництва		0,1	72
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Хліб гречаний		0,05	36
Хліб без дріжджовий		0,05	36
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	361
Вино-горілчані вироби	л	0,1	72
Пиво	л	0,025	18

Розрахувавши кількість порцій в ресторані СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, складаємо денну виробничу програму закладу, табл.3.20-3.22.

Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Набір канапе «Дари моря» (канапе з лососем, канапе з масляною рибою)	52	50/50
згідно ТК	Тост з грибами і трюфельним крем-сиром	15	55
згідно ТК	Асорті з сирних канапе (канапе з чеддером, канапе з моцарелою, канапе з едамом)	27	25/25/25
згідно ТК	Боул вегетаріанський (кіноа, боби, гриби, авокадо, шпинат, варене яйце, в'ялені томати, горіхи, йогуртова заправка)	24	75
згідно ТК	Салат з авокадо та медово-малиновою заправкою(листя салату, морква, томати чері, яблуко, горіхи мікс)	21	75
згідно ТК	Фруктово-ягідний салат (манго, груша, хурма, виноград, ківі, банан, волоський горіх, сир москарпоне)	30	80
згідно ТК	Асорті м'ясне (салямі, чорізо, хамон)	64	25/25/25
згідно ТК	Асорті сирне (моцарелла, буфало, едам)	25	25/25/25
Гарячі страви			
згідно ТК	Деруни із лососем с/с	26	80
згідно ТК	Шніцель з картопляним пюре	18	45/50
згідно ТК	М'ясні кошики з грибами під сиrom	14	85
згідно ТК	Печеня із кролика з овочами	28	90
згідно ТК	Каша манна з вершковим маслом і малиною	108	90
згідно ТК	Каша гарбузова з беконом	50	70/20
згідно ТК	Баклажани смажені з яйцем та часником	58	75
згідно ТК	Омлет-сир (сир чеддер, сальса з авокадо, яйця та чері)	29	75
згідно ТК	Французький омлет з хамоном	54	80
згідно ТК	Сирники з журавлинним соусом і крем-сиrom	46	80/10/15
Солодкі страви			

згідно ТК	Манник з бруснично-медовим соусом	54	60
згідно ТК	Кокосове печиво з горіхом	58	45
згідно ТК	Груша з сиром дор блю запечена	60	80
Напої			
згідно ТК	Чай: зелений листовий чай «Пуер») цитрусовий чай зелений тонізуючий чай «Lemongrass» чорний класичний чай «Англійський сніданок» ромашковий чай з імбирем та лимонним варенням	15	200
згідно ТК	Кава: еспресо американо подвійний еспресо латте кава раф кава без кофеїну	16	30 60 60 150 150 150
згідно ТК	Яблучний квас	20	250
згідно ТК	Ягідний смузі (малина, банан, смородина, домашній йогурт)	11	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб «Галицький» з житнього сіяного борошна	6	20
	Хліб гостовий «Протеїновий зі злаками»	6	20
	Маковий завиванець	46	45
	Шоколадна ковбаска	40	50

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 110 місяця

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Рибні крокети з соусом тартар та стружкою тунця	179	220
згідно ТК	Рулька ягня з апельсиновою цедрою	151	250
згідно ТК	Смажена полента з пармезаном, лісовими грибами та хрумкою цибулею	149	250
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Тост із круасана з буратою та шинкою	65	150
згідно ТК	Салат з тунцем, кіноа та яйцем пашот (мікс салату, тунець конс, кіноа, яйце, кедрові горішки, соус гуакамоле)	44	175
згідно ТК	Салат з пекінської капусти (кукурудза консервована, крабове м'ясо, перець болгарський, пекінська капуста, цибуля червона, домашній майонез)	48	170
згідно ТК	Теплий салат з бататом та грибами (білі гриби, печериці, цибуля, батат, шпинат, томати чері, оливкова олія)	58	180
згідно ТК	Грузинський салат з горіховою пастою (огірок, помідор, петрушка, цибуля, заправка з волоських горіхів та спецій)	50	185

Продовження таблиці 3.21

згідно ТК	Карпаччо по-українськи (сало копчене, сало генеральське, сало в спеціях, цибуля зелена, огірок маринований та грінки з чорного хлібу)	216	50/50/50/10/25 50
згідно ТК	Асорті м'ясне домашнє (буженина, язик варений, рулет курячий, гірчиця, хрін)	200	50/50/50/10/10
згідно ТК	Асорті сирне з медом (сир гауда, сир камамбер, сир дор блю)	76	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	Брошет з курячого філе	48	75
згідно ТК	Люля кебаб з яловичини	52	90
згідно ТК	Картопляні дольки в паприці	26	110
Супи			
згідно ТК	Рисовий суп зі спаржевою квасолею	78	250
згідно ТК	Гороховий суп на копчених реберцях	80	250
згідно ТК	Полтавський борщ з галушками	94	300
Основні страви			
згідно ТК	Філе лосося з селеровим кремом та овочами	60	270
згідно ТК	Парові котлети з судака з рисом	54	120/120
згідно ТК	Плов з куркою та сухофруктами	92	280
згідно ТК	Куряче філе з гарбузом у горщиках	108	250
згідно ТК	Курячі ніжки у сметанному соусі з гречкою	114	125/120
згідно ТК	Свинячі ребра з молодою картоплею в духовці	178	200/100
згідно ТК	Пельмені з яловичини, грибним бульйоном та лісовими грибами	76	240
згідно ТК	Перець, фарширований овочами	25	180
згідно ТК	Брокколи з яйцями та сиром	24	200
згідно ТК	Капустяна запіканка з сиром	26	220
Солодкі страви			
згідно ТК	Фініковий пудинг із ванільним морозивом	85	100/50
згідно ТК	Босток з ягодами	72	125
згідно ТК	Шоколадний фондан із крамблом із гречки	96	110
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: зелений листовий «Jasmin Gold» зелений чай класичний «Fancy Sencha» грейпфрутово-ягідний чай чай червоний Dope 1958 білий чай «White Virgin»	16	200
згідно ТК	Кава: еспрессо допіо американо кава з грейпфрутовим фрешем капучино шоколадна кава ванільне какао	20	30 60 60 150 150 150 250
Холодні напої			
згідно ТК	Імбирний лимонад з грейпфрутом та базиліком	24	250
згідно ТК	Тархун	22	250
згідно ТК	Лимонно-яблучний напій	26	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			

	Хліб гречаний	36	20
	Хліб без дріжджовий	36	20
	Медівник з халвою	180	110
	Ромова баба	181	115

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 110 місця (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Smereka Гірська», Україна, 40% об.	4	1/0,05
Горілка «Nemiroff Оригінал», Україна, 40% об.	3	1/0,05
Горілка «Лелека срібна», Україна, 40% об.	2	1/0,05
Вина		
Richebaron blanc, біле сухе, Франція, 12,5% об.	3	0,7/0,1
Terra Italianica bianco, біле напівсухе, Італія, 10,5% об.	2	0,7/0,1
Елегія, біле напівсолодке з нотами сливи, Україна, 12% об.	1	0,7/0,1
Astoria Rose, міна рожеве сухе, Італія, 12% об.	4	0,7/0,1
Lacheteau Rose, рожеве напівсухе, Франція, 11,9% об.	5	0,7/0,1
Grand Sud Grenache Rose, рожеве напівсолодке, Франція, 10,6% об.	4	0,7/0,1
El Coto Maximo Tinto, червоне сухе, Італія, 13,5% об.	1	0,7/0,1
Gurgi Піросмані, червоне напівсухе, Грузія, 12% об.	2	0,7/0,1
Latinium Red Medium Sweet, червоне напівсолодке, Німеччина, 10,5% об.	3	0,7/0,1
Ігристі вина		
Вино «Stylus» ігристе рожеве брют, Іспанія, 10,5%	4	0,75/0,75
Вино «Marani» ігристе червоне напівсолодке, Грузія, 12% об.	2	0,75/0,75
Вино «Berlaine» біле солодке, Іспанія, 7,5% об.	3	0,75/0,75
Ром		
Maltesco, Панама, 40% об.	4	1/0,05
Bacardi Carta Negra, Італія, 40% об.	2	1/0,05
Віскі		
Poques Irish Whiskey, Ірландія, 40% об.	1	1/0,05
Loch Lomond Original, Шотландія, 40% об.	8	1/0,05
Jura 10 років, Шотландія, 40% об.	14	1/0,05
Пиво		
«Senor Cartel», Україна, 4,6% об., світле фільтроване	8	0,5
«Turkish Night», Україна, 8% об, темне нефільтроване	7	0,5
«Жашківський кабан», Україна, 5% об., світле нефільтроване	3	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна газувана вода «Набеглаві», Грузія	28	0,5
Мінеральна негазована вода «Acqua Rapna», Італія	30	0,5
Напій «Грузинський букет» зі смаком дюшес Україна	20	0,5
Сік «Пригощайся» березовий з лимоном Україна	16	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції є важливим етапом в харчовій індустрії, що передбачає планування, розробку та впровадження ефективних технологічних процесів для виготовлення якісної і безпечної їжі, табл.3.23.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	свинина	охолоджена
	кролик	охолоджений
	ягня	охолоджене
	язик яловичий	охолоджений
	куряче філе	охолоджене
	курячі ніжки	охолоджені
	свинячі ребра	охолоджені
	яловичі ребра	охолоджені
Риба та морепродукти	хек	охолоджений
	лосось	охолоджений
	судак	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	лосось с/с	вакуумований
	масляна	вакуумована
	саямі	вакуумоване
	чорізо	вакуумоване
	хамон	вакуумований
	бекон	вакуумований
	шинка	вакуумована
	крабове м'ясо	вакуумоване
	сало копчене	вакуумоване
	сало генеральське	вакуумоване
	сало в спеціях	вакуумоване
	буженина	вакуумована
	Молоко, молочні та жирові продукти	трюфельний крем-сир
чеддер		вакуумований
моцарелла		вакуумований
едам		вакуумований
яйця		свіжі, охолоджені
йогуртова заправка		в пляшці
сир москарпоне		вакуумований
буфало		вакуумоване
вершкове масло		82,5% жирності
сир к/м		5-10% жирності
дор блю		вакуумований
пармезан		вакуумований
гауда		вакуумований

	камамбер	вакуумований
	сметана	15% жирності
	морозиво	заморожене
Овочі та зелень	гриби	свіжі
	авокадо	свіже
	шпинат	свіжий
	лист салату	свіжий
	морква	свіжа
	томати черрі	свіжі
	картопля	свіжа
	цибуля	свіжа
	гарбуз	свіжий
	баклажани	свіжі
	часник	свіжий
	лісові гриби	свіжі
	пекінська капуста	свіжа
	перець	свіжий
	батат	свіжий
	білі гриби	свіжі
	огірок	свіжий
	петрушка	свіжа
	цибуля зелена	свіжа
	спаржа	свіжа
	горох	свіжий
	капуста	свіжа
	буряк	свіжий
	броколі	свіже
	селера	свіжа
	морква	свіжа
Фрукти та ягоди	яблука	свіжі
	манго	свіже
	груша	свіжа
	хурма	свіжа
	виноград	свіжий
	ківі	свіжі
	банан	свіжий
	апельсин	свіжий
	малина	заморожена
Бакалійні товари	боби	консервовані
	в'ялені томати	консервовані
	медово-малинова заправка	в пляшці
	журавлиновий соус	в пляшці
	бруснично-медовий соус	в пляшці
	тунець	консервований
	соус тар-тар	в пляшці
	кукурудза	консервована
	оливкова олія	в пляшці
	огірок маринований	консервований
	гірчиця	в пляшці
	хрін	в пляшці
Сипучі продукти	кіноа	фасоване

	горіхи	фасовані
	борошно	фасоване
	крупа манна	фасована
	кокосова стружка	фасована
	полента	фасована
	кедрові горішки	фасовані
	паприка	фасована
	рис	фасований
	сухофрукти	фасовані
	фініки	фасовані
	гречана крупа	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб	фасований
	круасан	фасований
	шоколад	фасований

Процес приймання, зберігання та приготування страв в ресторані виглядає наступним чином:

- Приймання продуктів. Продукти приймаються згідно накладних, перевіряється кількість, якість, терміни придатності.
- Зберігання продуктів. Існують окремі складські приміщення для сухих продуктів, овочів і фруктів, м'яса і риби, напоїв. Дотримуються температурні режими зберігання. Ведеться облік термінів зберігання.
- Відпуск продуктів у виробництво. Згідно замовлень шеф-кухаря або завідувача виробництвом, комірник відпускає необхідні продукти на кухню для подальшої обробки та приготування страв.
- Підготовка продуктів. На кухні відбувається попередня обробка продуктів - миття, нарізка, порціонування, замочування, просіювання тощо.
- Приготування страв згідно технологічних карт. Дотримання рецептури, правильне термічне оброблення продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог.
- Сервірування та подача страв відвідувачам ресторану. Контроль якості та відповідності замовленню перед відпуском з кухні.

Отже, чітко організований процес від постачання до приготування і сервірування є запорукою якісної роботи ресторану.

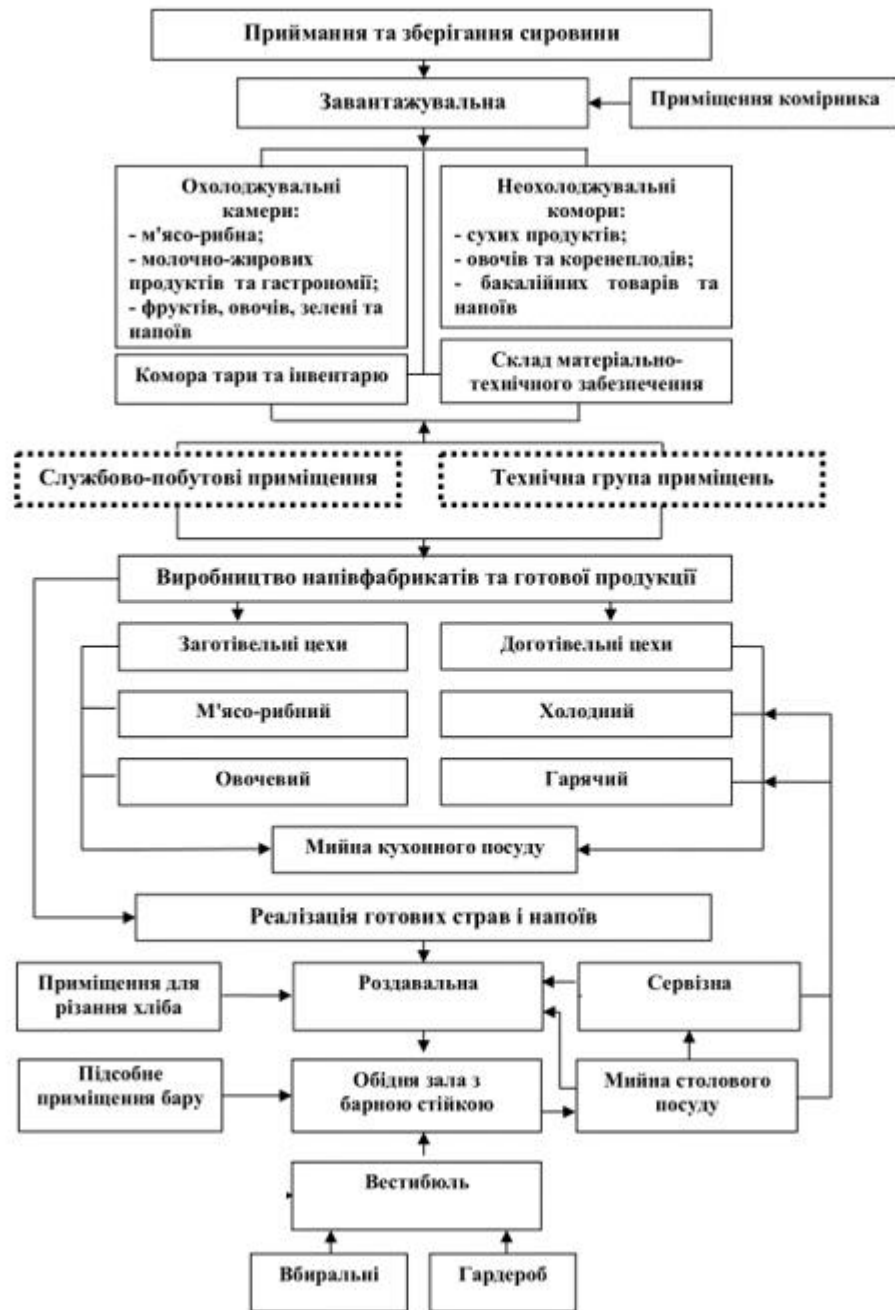


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема ресторану СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області

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

Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення включає в себе важливі аспекти, які спрямовані на створення комфорту, задоволення потреб та позитивного враження для гостей.

Ресторан СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, включає в себе декілька стадій обслуговування, що в свою чергу поділяються ще на два процеси – це обслуговування під час сніданку та після, рис.3.3 та 3.4.

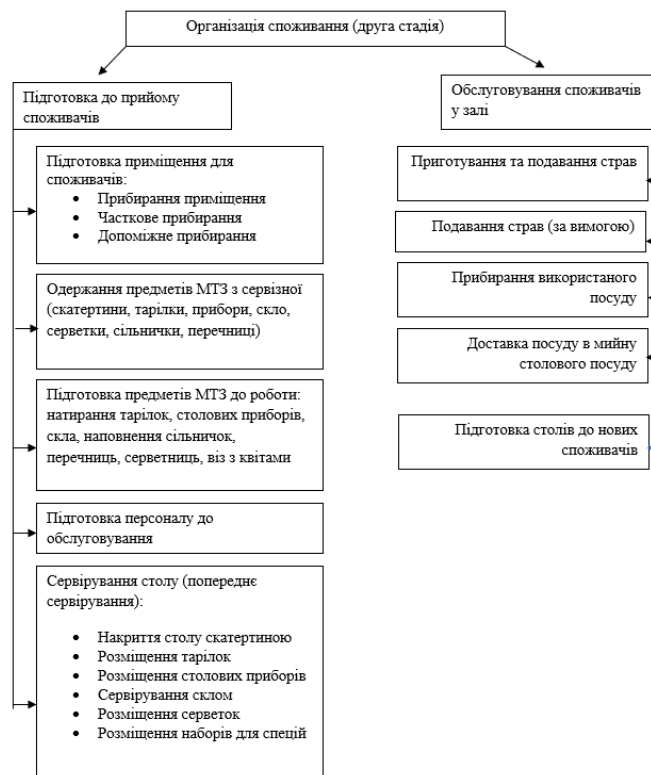
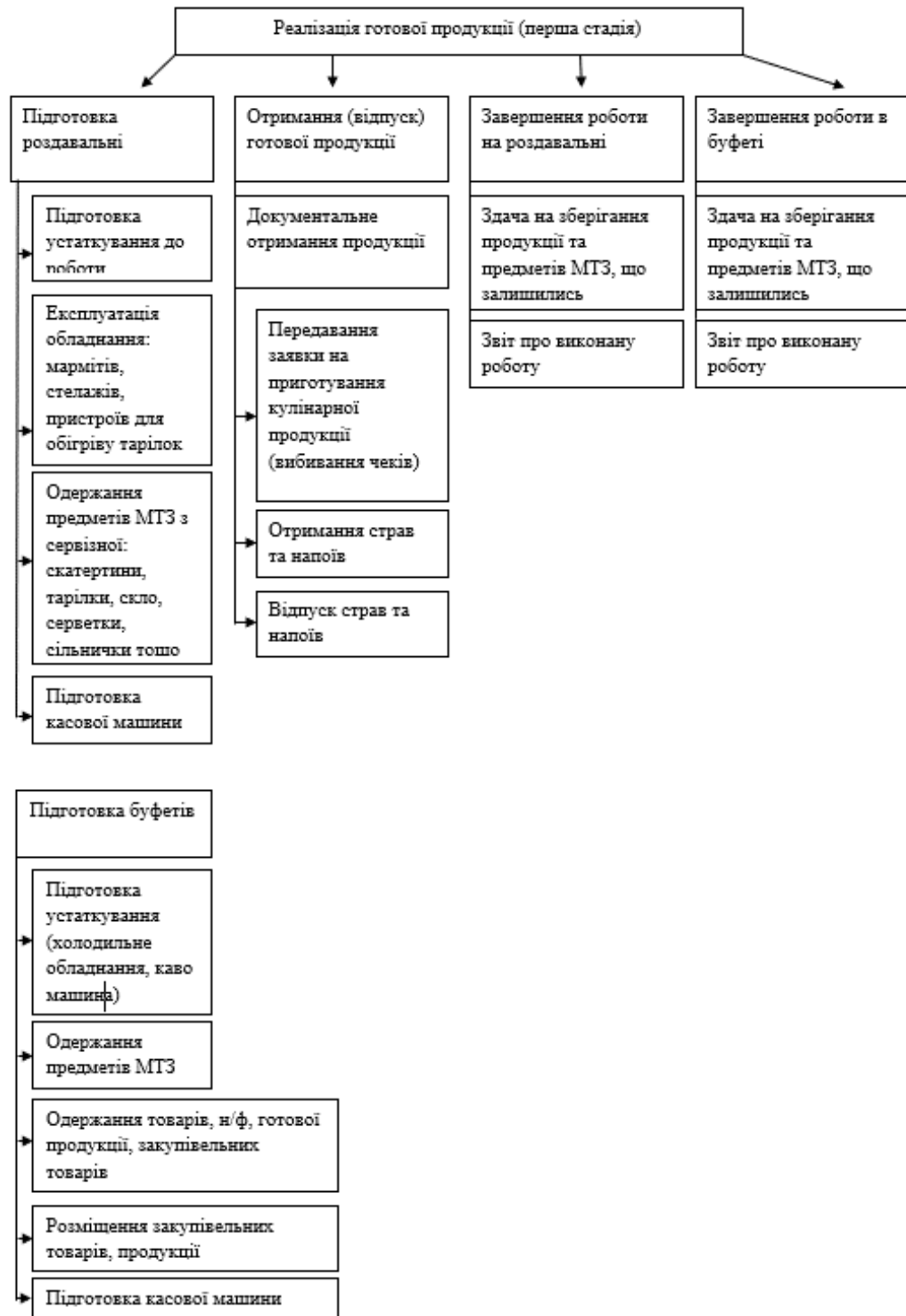


Рис.3.3 – Обслуговування споживачів ресторану СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, за «шведським столом»

З 11 години ранку ресторан СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області починає працювати за меню «а ля карт», згідно цього схема обслуговування представлена на рис.3.4.



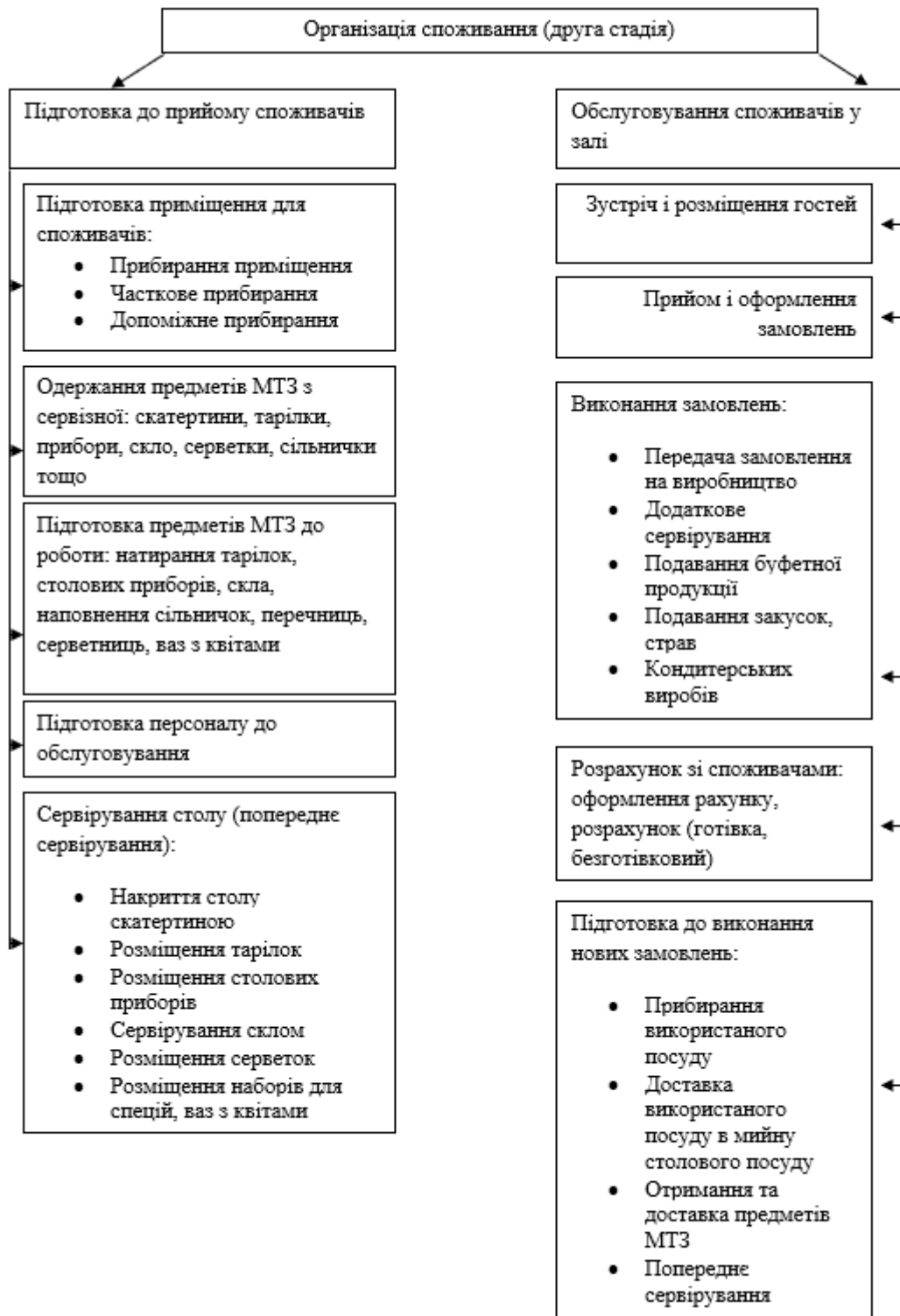


Рис.3.4 – Обслуговування споживачів ресторану СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, за меню «а ля карт»

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області розрахований на 110 чоловік, перелік приміщень наведено в табл.3.24.

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень ресторану на 110 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Вестибюль	16
Гардероб	12
Обідня зала	198
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Вбиральня для маломобільних груп населення	7
Всього	245
Виробничі:	
Роздавальня	7
Сервізна	10
Приміщення для завідуючого виробництвом	12
Овочевий цех	12
Мийна кухонного посуду	14
Приміщення для обробки яєць	7
Приміщення для нарізання хліба	7
Мийна столового посуду	12
М'ясо – рибний цех	12
Холодний цех	14
Гарячий цех	16
Всього	123
Складські приміщення:	
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	5
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	7
Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	6
Завантажувальна	14
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	6
Комора сухих продуктів	6
Приміщення комірника	12
Машиновідділення	4
Мийна та комора тари та інвентарю	5
Комора овочів та коренеплодів	7
Всього	72
Службово - побутові	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	12
Вбиральні жіночі	7
Вбиральні чоловічі	7
Приміщення персоналу	12
Гардероб жіночий	7
Гардероб чоловічий	7
Білизняна	5
Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
Всього	62
Технічні приміщення	
Теплопункт	12
Електрощитова	10
Вентиляція припливна	12
Вентиляція витяжна	14
Всього	48

Корисна площа закладу	550
-----------------------	-----

3.5 Характеристика приміщень геріатричного центру

В якості інновації СПА-готель пропонує проектування геріатричного центру з інноваційними програми довголіття, а також використання унікальних японських нано-технологій на основі мінералізованих термальних джерел з паровими гейзерами та банно-оздоровчий СПА-комплекс нового покоління.

Таблиця 3.25 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Японські бані				
Джакузі	-	4	1540x1540	9,4
Лежак	Mebeligka	6	1400x560x500	4,7
Всього				14,1
Кабінет терапевта				
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Тумба	Mebeligka	1	460x800x800	0,36
Сканер	Panasonic	1	450x250	0
Принтер	Panasonic	1	420x228	0
Планшет	Panasonic	1	236x100	0
Стіл	Mebeligka	1	1850x652x660	1,2
Сілець	Mebeligka	2	338x395x652	0,26
Стелажі	Mebeligka	2	1230x580x1750	1,42
Всього				3,86
Кабінет ендокринолога				
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Тумба	Mebeligka	1	460x800x800	0,36
Сканер	Panasonic	1	450x250	0
Принтер	Panasonic	1	420x228	0
Планшет	Panasonic	1	236x100	0
Стіл	Mebeligka	1	1850x652x660	1,2
Сілець	Mebeligka	2	338x395x652	0,26
Стелажі	Mebeligka	2	1230x580x1750	1,42
Всього				3,86
Масажний кабінет				
Кушетка	Mebeligka	2	1800x560x500	2,01
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Стелажі	Mebeligka	2	1230x580x1750	1,42
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Апарат для масажу	Starvac	2	240x360	0
Всього				4,41
Зона відпочинку				
SPA-капсула	NeoQi	4	1890x680x680	5,14
Апарат для кріолізу	Lipo Contrast	2	250x225	0
Кушетка	Mebeligka	2	1800x560x500	2,01

Всього				7,15
Кабінет косметології				
Апарат	ReOxy	2	250x200	0
Шафа	Mebeligka	1	963x652x1580	0,62
Кушетка	Mebeligka	2	1800x560x500	2,01
Стелажі	Mebeligka	2	1230x580x1750	1,42
Умивальник	DEVIT	1	600x600x720	0,36
Всього				4,41

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Основною функціональною групою приміщень є адміністративні простори, призначені для роботи керівного персоналу готельного бізнесу. Зазвичай такі приміщення розташовані в коридорній системі з одно- або двобічним розміщенням і розташовані між житловими поверхами. За функціональним призначенням всі адміністративні приміщення групуються на поверсі в різні блоки:

Приміщення для керівного складу, такі як кабінет директора, кабінети заступників директора та приймальня.

Приміщення відділу кадрів, що включають кімнату начальника відділу та кімнату інспекторів.

Приміщення для бухгалтерії і каси, включаючи кабінет головного бухгалтера, кімнати для бухгалтерії, каси тощо.

Приміщення для інженерно-технічного персоналу, такі як кабінет головного інженера та інженерно-технічні приміщення.

Приміщення для планово-економічного відділу, включаючи кабінет головного економіста та приміщення для працівників відділу.

Приміщення для проведення нарад, зборів і інших подій.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Розрахувавши основні приміщення СПА-готелю з геріатричним центром в с. Поляниця, Івано-Франківської області, складаємо остаточну таблицю 3.26, спираючись на попередні розрахунки.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень СПА-готелю на 70 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартамент	59,9 x 1 = 59,9
Люкс	48,9 x 1 = 48,9
Напівлюкс	32,5 x 2 = 65
Номер І категорії (одномісні)	27,9 x 15 = 418,5
Номер І категорії (двомісні)	35,9 x 44 = 1579,6
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	44,4 x 7 = 310,8
Всього	2482,7
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Майданчик для розбирання брудної білизни з білизнопроводом	6,9
Комора прибирального інвентаря	8,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8,9
Всього на поверхах	102,7
Всього на 5-ти поверхах	513,5
Разом по групі А	2996,2
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	200
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	13,3
Санвузол жіночий	6
Службовий санітарно-технічний блок	8
Гардероб	15
Сейфова	6
Швейцарська зона	6,7
Місце для багажних візків	6,7
Камера схову	11
Приміщення охорони	8,1
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Санвузол чоловічий	6
Всього	302,8
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	550
Бар при вестибюлі	66
Їдальня для персоналу	44
Всього	660
Група Б3 – приміщення геріатричного центру	
Японські бані	47
Кабінет терапевта	12,8
Кабінет ендокринолога	12,8
Масажний кабінет	14,7
Зона відпочинку	23,8
Кабінет косметології	14,7
Всього	125,8

Разом по групі Б	1088,6
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	19
Бухгалтерія	15
Робочі кабінети	35
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	12
Кабінет заступника директора	14
Приймальна	15
Кімната головного інженера	12
Всього	122
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	5
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	5
Складські приміщення	5
Санвузли та душові	12
Всього	33
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	12
Електрощитова	14
Вентиляція припливна	14
Вентиляція витяжна	16
Всього	56
Разом по групі В	211
Корисна площа приміщень готельного підприємства	4295,8

$$S_{\text{роб.}} = 4295,8 \times 1,15 = 4940 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = 4940 \times 1,05 = 5187 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

СПА-готель з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області. Село розташоване на висоті 910 метрів над рівнем моря, у південно-західній частині Івано-Франківської області, у центральній частині Українських Карпат, у межах гірського масиву Горгани.

Передкарпатська рівнина має горбистий характер на фоні загального пологого нахилу поверхні на північ, нахил 15% в бік центральної вулиці.

В селі Поляниця переважають глиняні утворення. Глибина промерзання ґрунту становить 2,5м.

СПА-готель, що проектується, буде розташований на великій зеленій ділянці площею близько 4 000 м². Перед головним входом буде облаштована простора парковка на 20 машиномісць. Ще одна парковка для персоналу та вантажного транспорту буде розміщена ззаду готелю.

Територію готелю буде розділена на кілька функціональних зон. Праворуч від головного входу знаходитиметься відкритий літній майданчик зі столиками та гойдалками, де можна відпочити на свіжому повітрі. Тут же буде облаштована дитяча зона з гойдалками, пісочницями та невеликими майданчиками.

Ліворуч буде розташована тіниста алея для прогулянок, що веде до невеликого штучного озера. Навколо озера облаштовані лавки та бесідки для відпочинку. До озера прилягає велике футбольне поле зі штучним покриттям.

Вся територія готелю матиме декоративне освітлення. Головні пішохідні алеї будуть освітлені ліхтарями, а на газонах та біля футбольного поля встановлені садові світильники. Фасад готелю та вхідна група підсвічені світлодіодними прожекторами. Біля готелю та паркінгу буде встановлено охоронне освітлення.

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

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

СПА-готель з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області буде підключений до всіх інженерних систем. Їх опис, наведено нижче:

1. Водопостачання СПА-готелю

Для забезпечення готелю водою використовується власна артезіанська свердловина глибиною 100 метрів, обладнана потужним насосом і системою очистки води. Вона забезпечує безперебійне постачання води до всіх приміщень.

Вода зі свердловини подається спочатку в підземний резервуар чистої води місткістю 100 кубічних метрів. Звідти вона насосами подається до розподільчої мережі гарячого та холодного водопостачання по всьому готелю.

Система гарячого водопостачання складається з двох парових котлів загальною потужністю 300 кВт. Вони нагрівають воду до температури 65 градусів Цельсія. Гаряча вода накопичується в буферних ємностях і за допомогою циркуляційних насосів подається до всіх точок споживання.

Для резервування системи водопостачання передбачено дизельний електрогенератор, який автоматично вмикається в разі перебоїв з електропостачанням.

Розрахунок витрат води в СПА-готелі:

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 123 / 1000) \times 365 = 4489,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 123 / 1000) \times 365 = 8530,05 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3267,81 \times 3 \times 187 / 710 = 2788,59 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 4489,5 + 8530,05 + 2788,59 = 15808,14 \text{ м}^3.$$

2. Каналізація СПА-готелю

Система каналізації готелю складається з таких основних елементів:

- Внутрішня каналізаційна мережа. Вона збирає стічні води від санвузлів, душових, ванн, раковин та іншого сантехнічного обладнання за допомогою стояків та відводів.
- Головний збірний колектор діаметром 200 мм, що проходить під готелем. Він збирає всі стоки в єдину систему.

- Каналізаційна насосна станція з двома потужними насосами, що перекачують стоки до зовнішніх мереж каналізації. Насоси мають резервне енергопостачання від дизель-генератора.
- Зовнішні каналізаційні мережі діаметром 250-300 мм, що відводять стічні води до міських очисних споруд.
- Два септики для збору та обробки стоків з кухонь та пральні. Після очищення вода з них скидається в загальну каналізацію.

Така система каналізації забезпечує надійне відведення та очищення стічних вод від готелю. Вона повністю автономна та не залежить від зовнішніх джерел живлення.

3. Опалення СПА-готелю

Система опалення готелю складається з таких основних елементів:

- Два газових котли загальною потужністю 1,2 МВт, що працюють на природному газі. Вони виробляють гарячу воду з температурою 95 градусів для системи опалення.
- Розподільча мережа системи опалення зі сталевих труб діаметром 100-150 мм, що подає гарячу воду до всіх опалювальних приладів.
- Біметалічні радіатори в номерах і підлогове водяне опалення в громадських приміщеннях готелю. Температура в приміщеннях регулюється автоматично за допомогою термостатів.
- Індивідуальні теплові пункти з теплообмінниками та насосами для незалежного регулювання опалення в кожній зоні готелю.
- Допоміжне обладнання - циркуляційні насоси, фільтри, розширювальний бак та інше у обладнання.

Система опалення готелю повністю автоматизована. Вона забезпечує оптимальний рівень температури у всіх приміщеннях незалежно від пори року.

$$V = 550 \times 3 + 617,8 \times 3 \times 5 = 1650 + 9267 = 10917 \text{ м}^3.$$

4. Вентиляція в СПА-готелі

Система вентиляції готелю складається з кількох підсистем для забезпечення необхідного повітрообміну у всіх приміщеннях.

Вентиляція номерного фонду виконана за децентралізованою схемою. Кожен номер обладнаний індивідуальним вентиляційним блоком з рекуператором для рекуперації тепла. Притік повітря до номерів здійснюється через припливну систему з очищенням повітря, а витяжка через індивідуальний канал з блоку. Така система дозволяє кожен номер вентилявати окремо, регулюючи температуру та кратність повітрообміну.

Для громадських зон (вестибюлю, холів, ресторану) передбачена централізована система вентиляції. Вона включає дві припливно-витяжні установки загальною продуктивністю 30 000 м³/год. Свіже повітря подається системою повітроводів, а витяжка здійснюється через систему повітрообміну. Перед подачею повітря до приміщень воно проходить очищення, підігрів чи охолодження в залежності від сезону. Система дозволяє підтримувати в громадських зонах температуру 22-25°C незалежно від зовнішніх умов.

Окремо виконана витяжна вентиляція з санвузлів, душових, технічних приміщень. З кухні передбачена вентиляція з видаленням жирних випарів та надлишків тепла. Для цього встановлений потужний витяжний зонтик над плитами. Система забезпечує 10-кратний повітрообмін на кухні.

Важливою частиною є система доставки повітря. Для цього використовуються мережеві центральні кондиціонери типу «спліт-система». Вони монтуються на стінах коридорів готелю. Їх загальна кількість - 60 одиниць загальною потужністю 750 кВт. Кондиціонери забезпечують охолодження та осушення повітря влітку і підігрів взимку.

Для управління системою вентиляції готелю в адміністративних приміщеннях влаштований диспетчерський пункт. Він обладнаний сучасною АСУ та SCADA системою для моніторингу, дистанційного керування обладнання та налаштування всіх параметрів роботи системи вентиляції.

Отже, система вентиляції готелю дозволяє ефективно підтримувати заданий відсоток кратності повітрообміну, температуру, вологість та чистоту повітря у всіх приміщеннях. Вона складається з кількох підсистем, що дозволяє гнучко керувати мікрокліматом в залежності від функціонального призначення зон готелю та

сезонних умов. Автоматичне регулювання всіх параметрів роботи систем вентиляції забезпечує оптимальний мікроклімат та комфорт для гостей і персоналу.

5. Кондиціонування в СПА-готелі

Система кондиціонування готелю виконана з використанням сучасного енергоефективного обладнання і дозволяє підтримувати оптимальну температуру повітря в усіх приміщеннях незалежно від пори року.

Для охолодження та кондиціонування повітря в адміністративних приміщеннях, холах, використовується централізована система на базі чиллерів і фанкойлів. Вона включає в себе два гвинтових чилери загальною холодопродуктивністю 1000 кВт, які виробляють охоложену воду з температурою 6-12°C.

Розподіл охолодженої води до фанкойлів здійснюється за допомогою мережі труб діаметром 32-100 мм в залежності від потужності приладів. Фанкойли розміщуються в стельових підвісних конструкціях або в міжстельовому просторі. Вони забезпечують охолодження та кондиціонування повітря безпосередньо в приміщеннях. Кількість фанкойлів - 210 штук.

Для літнього охолодження номерів використовуються індивідуальні спліт-системи з загальною кількістю приладів 300 штук та сумарною холодопродуктивністю 900 кВт. Кожен номер обладнаний окремим кондиціонером потужністю 2,5-3,5 кВт з пультом дистанційного керування для налаштування бажаної температури.

Система кондиціонування повністю автоматизована і керується з центрального диспетчерського пункту за допомогою SCADA. Це дозволяє гнучко регулювати параметри роботи чиллерів, фанкойлів, кондиціонерів в залежності від температури зовнішнього повітря та кількості відвідувачів у приміщеннях.

Також передбачені резервні джерела електроживлення у вигляді двох дизель-генераторів загальною потужністю 1000 кВт для безперебійної роботи системи кондиціонування.

Описана система дозволяє ефективно підтримувати комфортний мікроклімат в усіх приміщеннях готелю. Застосування енергозберігаючих технологій і автоматизації забезпечує надійність та гнучкість системи кондиціонування.

6. Енергозабезпечення СПА-готелю

Система енергозабезпечення готелю включає в себе комплекс технічних засобів для безперервного живлення всіх інженерних систем та обладнання електроенергією.

Основним джерелом електропостачання є дві трансформаторні підстанції загальною потужністю 2500 кВА. Вони забезпечують живленням всю інфраструктуру готелю. До трансформаторних підстанцій підведені дві незалежні лінії від загальної електромережі.

Для резервування слугує власна дизельна електростанція потужністю 2000 кВт з акумуляторними батареями. У разі знеструмлення основних ліній, станція автоматично запускається протягом 15 секунд, забезпечуючи безперебійне енергопостачання всіх найбільш відповідальних систем: серверних, холодильних установок, систем вентиляції та кондиціонування, насосних станцій та ін.

Електропостачання гарантоване також завдяки системі аварійного живлення з літій-іонних акумуляторів для аварійного освітлення, систем пожежної сигналізації, оповіщення, управління евакуацією людей.

Загалом система енергозабезпечення готелю з використанням декількох незалежних джерел живлення та резервування гарантує надійне та безперебійне функціонування всіх інженерних систем.

$$P = (0,53 \times 123 + 1,03 \times 110 + 0,15 \times 125,8 + 20 \times 0,05) \times 365 = 65,19 + 113,3 + 18,87 + 1 = 198,36 \times 365 = 72401,4 \text{ кВт}$$

7. Системи безпеки та зв'язку СПА-готелю

Система безпеки готелю включає в себе комплекс технічних засобів, спрямованих на захист відвідувачів, персоналу та майна.

На території та в приміщеннях встановлено відеоспостереження з використанням 150 IP-камер високої чіткості, зображення з яких виводиться на монітори центрального пульта охорони. Ведеться цілодобове спостереження та запис.

Всі входи/виходи, а також окремі зони підвищеної небезпеки контролюються системою контролю доступу на базі безконтактних замків та карт. Фіксується пересування кожного співробітника чи гостя по території.

Для своєчасного виявлення загроз передбачена адресна система пожежної сигналізації з димовими, тепловими та ручними сповіщувачами. У випадку спрацювання сигнали надходять на пульт охорони та у відповідні аварійні служби .

Також є автоматична система газового, водяного та порошкового пожежогасіння, що спрацює у перші секунди задимлення.

Для безперебійного зв'язку між співробітниками задіяна радіостанційна мережа стандарту DMR з 50 портативними та стаціонарними радіостанціями.

Загалом комплекс систем безпеки з використанням сучасних технологій гарантує надійний захист готелю та його відвідувачів.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

СПА-готель з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Полянця, Івано-Франківської області буде виконано в стилі – альпійське шале, рис.4.1.



Стиль шале в інтер'єрі - це поєднання тепла, затишку, простоти і комфорту. Стиль характеризується обстановкою інтер'єру в дусі альпійських гірських будиночків, звідки і бере свій початок [25].

В архітектурі, і в інтер'єрі, стиль шале є різновидом стилю кантрі, який асоціюється з теплом і затишком сільського будиночка. Спочатку будиночки створювалися місцевими пастухами і мисливцями, які проживали в альпійських горах і луках. Тоді для будівництва будиночків вони використовували ті матеріали, які були завжди під рукою, а це дерево і камінь.

Для інтер'єру шале характерна масивна дерев'яна меблі, прості форми і з грубуватою обробкою. Це масивні ліжка, дерев'яні дощаті столи, важкі дубові табурети, які гармонійно поєднуються з плетеними меблями. У такому стилі добре виглядає текстиль: полотняні доріжки, вовняні килими, звірині шкури, гобелени, м'які пледи і важкі покривала. Головне в інтер'єрі дотримуватися простоту і самобутність.

Колірна палітра ґрунтується на природних відтінках, наближених до дерева, можна віддати перевагу і більш темним відтінкам. Меблі вибирається з оббивкою з натуральної тканини грубої фактури. Найчастіше в інтер'єрі переважають теплі пастельні тони-бежевий, кремовий, медовий, жовтий, коричневий. Може використовуватися різні відтінки сірого, які найкраще поєднуються з яскравими насиченими кольорами, такими як теракотовий або червоний.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Дохід від здійснення основної діяльності готель отримує у формі виручки від реалізації послуг. Якщо розмір отриманого доходу є достатнім для покриття витрат підприємства, виконання зобов'язань перед бюджетом та утворення чистого прибутку, можна вважати, що, справді, цей готельний продукт відповідає вимогам та попиту ринку за ціною, якістю, технічними, технологічними та іншими характеристиками.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності СПА-готелю на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
Апартаменти	1	2	366	732
Люкс, дуплекс	1	2	366	732
Напівлюкс	2	2	366	732
Номер I категорії	15	15	366	5490
Номер I категорії	44	88	366	32208
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	7	14	366	5124
Всього	70	123	-	45018

Дохід, пов'язаний з наданням послуг, визнається, виходячи зі ступеня завершеності операції з надання послуг, якщо може бути достовірно оцінений результат цієї операції.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів СПА-готелю на 2024 рік

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	732		505,08	2800	1414,22
Люкс, дуплекс	732		505,08	2400	1 212,19
Напівлюкс	732		505,08	2030	1 025,31
Номер I категорії	5490		3 788,10	1650	6 250,37
Номер I категорії	32208		22 223,52	1880	41 780,22
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	5124		3 535,56	1880	6 646,85

Всього	45018	-	31 062,42	-	58 329,16
---------------	--------------	----------	------------------	----------	------------------

СПА-готель з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області також матиме ресторан, що розташовуватиметься на першому поверсі. Дохід від закладу, розраховано в табл.5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024 рік закладу ресторанного господарства СПА-готелю

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.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	379	256	97,02	11370	2 910,60
Холодні закуски	757	187	141,56	22710	4 246,80
Гарячі закуски	126	156	19,66	3780	589,80
Супи	252	88	22,18	7560	665,40
Другі страви	757	220	166,54	22710	4 996,20
Солодкі страви	253	112	28,34	7590	850,20
Гарячі напої	36	86	3,10	1080	93,00
Холодні напої	72	65	4,68	2160	140,40
Всього	2632	-	483,08	78960	14 492,4
Закупівельні товари					
Холодні напої	94	63	5,92	2820	177,60
Хліб та хлібобулочні вироби	72	24	1,73	2160	51,90
Борошняні кондитерські вироби	361	87	31,41	10830	942,30
Вино-горілчані вироби	72	166	11,95	2160	358,50
Пиво	18	87	1,57	540	47,10
Всього	617	-	52,58	18510	1577,4
Разом	3249	-	535,66	97470	16069,8

Знаючи дохід за місяць ресторану СПА-готелю з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області, розраховуємо річний дохід, табл.5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	14 492,4	173908,8
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1577,4	18928,8
Плановий роздрібний товарооборот	16069,8	192837,6

Що стосується додаткових послуг СПА-готелю з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області, то до них відноситься трансфер, прання та хімчистка, табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів СПА-готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Прання	460	350	161,00
Прасування	441	650	286,65
Трансфер	152	680	103,36
Разом	1053	-	551,01

В якості інновації СПА-готель пропонує проектування геріатричного центру з інноваційними програми довголіття, а також використання унікальних японських нано-технологій на основі мінералізованих термальних джерел з паровими гейзерами та банно-оздоровчий СПА-комплекс нового покоління.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів СПА-готелю від надання інноваційних послуг на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Антивікова програма на 5 днів	364	3560	1 295,84
Антивікові послуги апаратної косметології	355	4600	1 633,00
Антивікові послуги регенеративної терапії	460	5800	2 668,00
Японські бані	890	800	712,00
Послуги терапевта	125	715	89,38
Послуги ендокринолога	154	715	110,11
Масаж	630	800	504,00
Разом	2978	-	7 012,33

Визначивши річний дохід від інноваційного комплексу в СПА-готелі з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області, складаємо загальну таблицю доходів, табл.5.7.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності СПА-готелю на 2024 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	58 329,16
Ресторанного господарства	192837,6
Інших господарських підрозділів	551,01
Доходи від надання інноваційних послуг	7 012,33

Разом	258 730,1
--------------	------------------

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Операційні активи готелю представляють собою різноманітні ресурси та матеріальні цінності, які використовуються для забезпечення повсякденного функціонування готельного бізнесу. Ці активи грають ключову роль у забезпеченні високої якості обслуговування гостей та ефективного управління готельним комплексом.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних СПА-готелю на 2024 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	СПА-готель	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	131475	39654	21420	192549
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1514	1001	263	2778
- Механічне обладнання	1287	720	202	2209
- Теплове обладнання	1369	680	285	2334
- Торговельне обладнання	1001	540	165	1706
- Вимірювальні прилади	158	147	122	427
Меблі, інше офісне обладнання	3024	1860	680	5564
Транспортні засоби	1025	562	155	1742
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1442	547	265	2254
Телефони	16	12	9	37
Разом	142311	45723	23566	211600

Амортизаційні відрахування є важливою фінансовою практикою для готелів та інших підприємств, які володіють активами, піддаєми зносу чи старінню з часом. Амортизація представляє собою систематичний процес розподілу вартості активу протягом його корисного терміну служби, табл.5.9.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів СПА-готелю на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	СПА-готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		СПА-готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	131475	39654	21420	20	6573,75	1982,7	1071	9627,45
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1514	1001	263	5	302,8	200,2	52,6	555,6
- Механічне обладнання	1287	720	202	5	257,4	144	40,4	441,8
- Теплове обладнання	1369	680	285	5	273,8	136	57	466,8
- Торговельне обладнання	1001	540	165	5	200,2	108	33	341,2
- Вимірювальні прилади	158	147	122	2	79	73,5	61	213,5
Меблі, інше офісне обладнання	3024	1860	680	4	756	465	170	1391
Транспортні засоби	1025	562	155	5	205	112,4	31	348,4
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1442	547	265	2	721	273,5	132,5	1127
Телефони	16	12	9	2	8	6	4,5	18,5
Всього								14531,25

5.3 Розробка плану з праці

План роботи в готелі включає різноманітні аспекти, від обслуговування гостей до управління персоналом і забезпеченням готелю, табл.5.10.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату СПА-готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Касир	4
Інспектор з питань пожежної охорони	1
Головний інженер	1
Директор СПА-готелю	1

Заступник директора	1
Кадровий менеджер	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	3
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	16
Виробничий (операційний) персонал	
Покоївки	9
Кастелянша	4
Адміністратор зали ресторану	2
Шеф-кухар	1
Кухарі	6
Офіціанти	8
Завідувач виробництвом	2
Комірник	2
Адміністратор готелю	1
Швейцар	4
Фахівець з антиейджингової терапії	1
Ендокринолог	1
Масажист	2
Косметолог	2
Разом виробничий (операційний) персонал	45
Допоміжний персонал	
Прибиральники	5
Мийники	4
Вантажник	3
Працівники охорони	5
Сантехнік	1
Електрик	1
Працівники благоустрою території	4
Працівник пральної	3
Разом допоміжний персонал	26
Всього	87

Знаючи перелік працівників СПА-готелю з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області, розраховуємо скільки коштів піде на заробітну плату, табл.5.11.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу СПА-готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			Разом фонд оплати праці, тис. грн.
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	
Адміністративно-управлінський персонал						

Продовження таблиці 5.11

Менеджер служби управління номерним фондом	1	18,8	18,8	-	-	18,8
Менеджер служби прийому та розміщення	1	17,6	17,6	-	-	17,6
Касир	4	16,7	66,8	-	-	66,8
Інспектор з питань пожежної охорони	1	18,5	18,5	-	-	18,5
Головний інженер	1	20,4	20,4	-	-	20,4
Директор СПА-готелю	1	33,6	33,6	-	-	33,6
Заступник директора	1	16,6	16,6	-	-	16,6
Кадровий менеджер	1	18,8	18,8	-	-	18,8
Головний бухгалтер	1	19,2	19,2	-	-	19,2
Бухгалтер	3	15,3	45,9	-	-	45,9
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1	17,6	17,6	-	-	17,6
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	16	-	293,8	-	-	293,8
Виробничий (операційний) персонал						
Покоївки	9	9,9	89,1	-	-	89,1
Кастелянша	4	8,7	34,8	-	-	34,8
Адміністратор зали ресторану	2	15,5	31	-	-	31
Шеф-кухар	1	20,4	20,4	-	-	20,4
Кухарі	6	16,9	101,4	-	-	101,4
Офіціанти	8	8,7	69,6	-	-	69,6
Завідувач виробництвом	2	14,2	28,4	-	-	28,4
Комірник	2	12,3	24,6	-	-	24,6
Адміністратор готелю	1	16,9	16,9	-	-	16,9
Швейцар	4	17,5	70	-	-	70
Фахівець з антиейджингової терапії	1	17,7	17,7	-	-	17,7
Ендокринолог	1	17,8	17,8	-	-	17,8
Масажист	2	14,4	28,8	-	-	28,8
Косметолог	2	16,1	32,2	-	-	32,2
Разом по виробничому (операційному) персоналу	45	-	582,7	-	-	582,7
Допоміжний персонал						
Прибиральники	5	8,8	44	-	-	44
Мийники	4	9,2	36,8	-	-	36,8

Вантажник	3	8,6	25,8	-	-	25,8
Працівники охорони	5	14,7	73,5	-	-	73,5
Сантехнік	1	15,5	15,5	-	-	15,5
Електрик	1	15,5	15,5	-	-	15,5
Працівники благоустрою території	4	14,7	58,8	-	-	58,8
Працівник пральної	3	11,1	33,3	-	-	33,3
Разом допоміжний персонал	26	-	303,2	-	-	303,2
Разом місячний фонд основної заробітної плати	87	-	1179,7	-	-	1179,7
Разом річний фонд основної заробітної плати	87	-	14156,4	-	-	14156,4

Знаючи річні витрати СПА-готелю з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області на заробітну плату, розраховуємо також витрати на премії, табл.5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду СПА-готелю на 2024 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	293,8 x 12 = 3525,6	40	1410,24
Виробничий (операційний) персонал	582,7 x 12 = 6992,4	30	2097,72
Допоміжний персонал	303,2 x 12 = 3638,4	25	909,6
Разом	1179,7 x 12 = 14156,4	-	4417,56

Розрахувавши витрати на премії СПА-готелю з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області, складаємо план з праці, табл.5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці СПА-готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	87	87
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	16	16
Виробничий (операційний) персонал	осіб	45	45
Допоміжний персонал	осіб	26	26
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1179,7	14156,4
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	293,8	3525,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	582,7	6992,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	303,2	3638,4
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	368,13	4417,56

У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	117,52	1410,24
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	174,81	2097,72
Допоміжний персонал	тис. грн.	75,8	909,6
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1547,83	18573,96
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	411,32	4935,84
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	757,51	9090,12
Допоміжний персонал	тис. грн.	379	4548
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	17,791	213,493
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	25,707	308,49
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	16,833	202
Допоміжний персонал	тис. грн.	14,576	174,923

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати готелю включають різноманітні видатки, що пов'язані з щоденною експлуатацією та утриманням готелю. Ці витрати не пов'язані із здійсненням капітальних вкладень чи інших довгострокових інвестицій.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства СПА-готелю на 2024 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	173908,8	55	0,55	112199,225
Закупівельні товари				
Всього	18928,8	50	0,5	12619,2
Разом за рік	192837,6			124818,425

В 4 розділі роботи було описано та розраховано інженерні системи СПА-готелю з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області, табл.5.15.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію СПА-готелю на 2024 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	72401,4	2,64	191,14
Опалення, Г/ккал	10917	1654,41	18 061,19
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	8530,05	97,89	835,01
холодна, м ³	4489,5	22,31	100,16

Разом	-	-	19 187,5
--------------	---	---	-----------------

Знос спеціального одягу в готелі є важливою складовою витрат, пов'язаних із забезпеченням персоналу адекватним та безпечним одягом для виконання їхніх обов'язків. Ця сума зносу включає витрати на закупівлю, обслуговування, та заміну спеціального одягу, який носить персонал готелю.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в СПА-готелі на 2024 рік

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	16	1	1250	20,00
Виробничий (операційний) персонал	45	2	885	79,65
Допоміжний персонал	26	2	694	36,09
Всього	87	-	-	135,74

Сума зносу інвентарю, особливо того, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів в готелі, є важливим аспектом фінансового управління. Ці предмети часто використовуються в щоденній діяльності готелю та можуть бути швидко піддані зносу або втраті.

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів СПА-готелю на 2024 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	110	3	330	486	160,38
Столові прибори	110	3	330	442	145,86
Скляний посуд	110	2	220	496	109,12
Столова білизна	110	2	220	502	110,44
Кухонний посуд	110	2	220	166	36,52
Канцелярське приладдя	110	2	220	235	51,70
Всього	110	-	-	-	614,02

Поточні витрати готелю охоплюють широкий спектр видатків, пов'язаних з щоденною діяльністю та обслуговуванням гостей. Ці витрати становлять значущий частину загальних операційних витрат готелю і включають в себе різноманітні аспекти.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат СПА-готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	124818,425
Витрати на оплату праці	18573,96
Єдиний соціальний внесок	4086,271
Амортизаційні відрахування	14531,25
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	19 187,5
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	749,76
Податки, збори	56,106
Витрати на охорону	77,619
Інші поточні витрати	49559,951
Разом	231 640,842

Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

- збір за місяця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2024 р. становить 7100) – 20 місць x 7100 x 0,00075 = 0,106 тис. грн.
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = 7 x 8000 /1000 = 56 тис. грн.

Загальні податки – 56,106 тис. грн.

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства = 258 730,1 x 0,03% = 77,619 тис. грн.

Інші поточні витрати:

- витрати на рекламу – 29559,951 тис. грн.;
- маркетингові дослідження – 15000 тис. грн.;
- витрати на тару – 5000 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Цільовий прибуток готелю є конкретним фінансовим результатом, який готель планує досягти протягом певного періоду. Визначення цільового прибутку є

важливою частиною стратегічного управління готелем і враховує різні фактори, такі як витрати, прибутковість, конкуренція та ринкові умови.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку СПА-готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи СПА-готелю, тис. грн.	258 730,1
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	18111,107

Отже, остаточною таблицею є основні результати діяльності СПА-готелю з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області, табл.5.20.

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності СПА-готелю на 2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	258 570,73
2	Поточні витрати, тис. грн.	231 640,842
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	26929,888
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4847,379
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	22082,509
6	Рентабельність операційної діяльності, %	8,5
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	18111,107
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	22082,509
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	9,5

$$\text{Термін окупності} = 211600 / 22082,509 = 9,5 \text{ років}$$

Окупність СПА-готелю з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області складає 9,5 років.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в СПА-готелі, що проектується

В якості інновації СПА-готель пропонує проектування геріатричного центру з інноваційними програми довголіття, а також використання унікальних японських нано-технологій на основі мінералізованих термальних джерел з паровими гейзерами та банно-оздоровчий СПА-комплекс нового покоління.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Джакузі	-	4	562
Лежак	Mebeligka	6	96
Шафа	Mebeligka	4	36
Тумба	Mebeligka	2	12

Сканер	Panasonic	2	42
Принтер	Panasonic	2	40
Планшет	Panasonic	2	22
Стіл	Mebeligka	2	10
Сілець	Mebeligka	4	16
Стелажі	Mebeligka	8	46
Кушетка	Mebeligka	6	54
Умивальник	DEVIT	2	15
Апарат для масажу	Starvac	2	125
SPA-капсула	NeoQi	4	465
Апарат для кріолізу	Lipo Contrast	2	187
Апарат	ReOxy	2	199
Разом			1927
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			1158
<ul style="list-style-type: none"> • Фахівець з антиейджингової терапії • Ендокринолог • Масажист • Косметолог 			17,7 x 12 = 212,4 17,8 x 12 = 213,6 28,8 x 12 = 345,6 32,2 x 12 = 386,4
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			3085

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в СПА-готелі на 2024 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
Дохід від інноваційної діяльності	7 012,33
Витрати на впровадження інновації	3085
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	3927,33
Податок на прибуток	706,919
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	3220,411
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	45,9
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	0,59

$T_{\text{окупності}} = \text{Основні засоби} / \text{Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності}$

$$\text{Термін окупності} = 1927 / 3220,411 = 0,59$$

Отже, для впровадження інновації геріатричного центру, необхідно, згідно розрахунків – 0,59 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПА-готель з геріатричним центром розташовуватиметься в с. Поляниця, Івано-Франківської області.

Село Поляниця розташовано в Івано-Франківській області, яка знаходиться на заході України. Область славиться своєю природною красою, гірськими ландшафтами, та традиційними селянськими поселеннями.

Поруч з місцем будівництва знаходиться 4 туристичні готелі категорії 3* з стандартним набором послуг та один спа-готель, що є конкурентом закладу, що проектується. Готель «F&B SPA Resort» має розширений перелік спа-послуг та є великим потужним закладом з завантаженістю більше 88%.

Готель, що проектується матиме свого відвідувача, оскільки окрім стандартних послуг, ми пропонуємо геріатричний центр, для людей, що хочуть продовжити свою молодість.

В якості інновації СПА-готель пропонує проектування геріатричного центру з інноваційними програми довголіття, а також використання унікальних японських нано-технологій на основі мінералізованих термальних джерел з паровими гейзерами та банно-оздоровчий СПА-комплекс нового покоління.

Новий банний комплекс не міститиме ніякого нагрітого металу, електричних печей і т.д., а джерелом теплового потоку є дорогоцінні або напівдорогоцінні природні мінерали, що спеціально відбираються по спектру, володіють, при строго визначеній, стабілізованій ($\pm 0,1\text{C}$) температурі, потужним хвильовим тепловим потоком.

Паро-повітряна суміш готується за спеціальною технологією у вигляді соляної пари високої мінералізації. Спектр частинок цієї пари знаходиться в межах між 0,5 і 5 μ ., що і обумовлює його високий лікувально-оздоровчий ефект.

Геріатричний центр, володітиме унікальним ефектом уповільнення на клітинному рівні процесів старіння і одночасно прискорюватиме процеси омолодження в організмі.

Для нового засобу розміщення було підібрано обладнання та розраховано площу закладу, що становить - 5187 м².

Територію готелю буде розділена на кілька функціональних зон. Праворуч від головного входу знаходитиметься відкритий літній майданчик зі столиками та гойдалками, де можна відпочити на свіжому повітрі. Тут же буде облаштована дитяча зона з гойдалками, пісочницями та невеликими майданчиками.

Ліворуч буде розташована тіниста алея для прогулянок, що веде до невеликого штучного озера. Навколо озера облаштовані лавки та бесідки для відпочинку. До озера прилягає велике футбольне поле зі штучним покриттям.

Також було визначено, що заклад, згідно розрахунків окупиться через 9,5 років а геріатричний центр – 0,59 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. РОЗВИТОК ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/turchyniak5.htm.
2. ТУРИЗМ: РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://knute.edu.ua/file/MTc=/344519a49a74e01ba891b5467f7c2bc7.PDF>.
3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНОГО ТУРИЗМУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4112>.
4. Медичний туризм: теорія та практика : навч. посіб. / М. П. Мальська, О. Ю. Бордун –К.: «Центр учбової літератури», 2018. – 128 с.
5. Оздоровчий туризм [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%87%D0%B8%D0%B9_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC.
6. SHA Wellness Hotel (Іспанія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://shawellness.com/en/health-programmes/?gad_source=1&gclid=CjwKCAiAlJKuBhAdEiwAnZb7lTckZFaFSMUpyG0m162P-zj687nmm4geO0QUKrUP1y4fVlkcqYtnKR0CGzYQAvD_BwE.
7. Chiva-Som International Health Hotel (Таїланд) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://chiva-som-international-health-resort-huahin.hotelmix.com.ua/>.
8. The Ranch Malibu (США) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://theranchmalibu.com/>.
9. Lanserhof Tegernsee (Німеччина) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g1183418-d8275207-Reviews-Lanserhof_Tegernsee-Marienstein_Upper_Bavaria_Bavaria.html.
10. COMO Shambhala Estate (Індонезія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.comohotels.com/bali/como-shambhala>

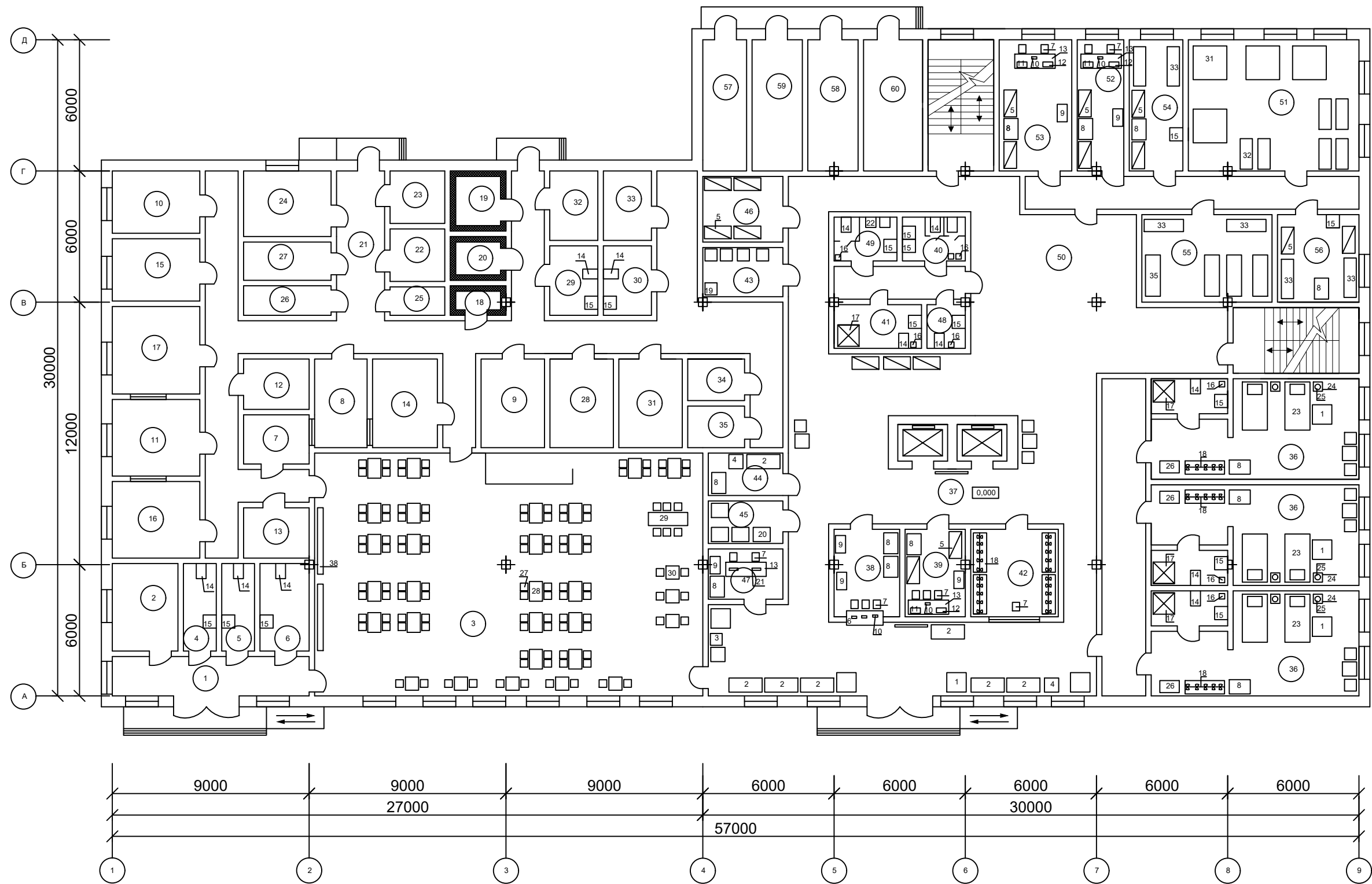
estate?utm_source=affilired&affclk=adn:4825::CjwKCAiAlJKuBhAdEiwAnZb7lXkunYZS1WEMg8nM31g4IlqeirpbRmIfpskscnukB1Ii6xdPU5pz5RoC0-AQAvD_BwE:8003q1&gad_source=1&gclid=CjwKCAiAlJKuBhAdEiwAnZb7lXkunYZS1WEMg8nM31g4IlqeirpbRmIfpskscnukB1Ii6xdPU5pz5RoC0-AQAvD_BwE&utm_source=affilired&affclk=adn:4825::CjwKCAiAlJKuBhAdEiwAnZb7lXkunYZS1WEMg8nM31g4IlqeirpbRmIfpskscnukB1Ii6xdPU5pz5RoC0-AQAvD_BwE:8003q1:www_google_com.

11. Kamalaya Koh Samui (Таїланд) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g1898629-d601433-Reviews-Kamalaya_Koh_Samui-Laem_Set_Ko_Samui_Surat_Thani_Province.html.
12. Six Senses Douro Valley (Португалія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.sixsenses.com/en/resorts/douro-valley/>.
13. Ananda in the Himalayas (Індія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g297690-d1174508-Reviews-Ananda_in_the_Himalayas-Narendranagar_Tehri_Garhwal_District_Uttarakhand.html.
14. Lefay Resort & SPA Lago di Garda (Італія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/it/lefoy-resort-spa-lago-di-garda.uk.html>.
15. The Farm at San Benito (Філіппіни) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ph/the-farm-at-san-benito.uk.html>.
16. Лікувально-оздоровчий туризм в системі міжнародного туристичного ринку [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.wunu.edu.ua/jspui/bitstream/316497/1006/1/Sabat%20M.V.%20MET%20zim-51.pdf>.
17. СТРАТЕГІЯ ANTI-AGING: [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://sim-ukraine.com/18-19-04-23>.
18. Село Полянця [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8F_\(%D0%9D%D0%B0%D0%B4%D0%B2%D1%9](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8F_(%D0%9D%D0%B0%D0%B4%D0%B2%D1%9)

[6%D1%80%D0%BD%D1%8F%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD\).](#)

- 19.Готель «Royal Village Resort» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://royal-village-resort-bukovel.nochi.com.ua/>.
- 20.Готель «Madison» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/vera-bukovel.ru.html>.
- 21.Готель «Imperial» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://hotel-imperial.com.ua/>.
- 22.Туристичний комплекс «Торба» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://torba.if.ua/>.
- 23.Готель «F&B SPA Resort» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://fb-resort.com/>.
- 24.ГЕОГРАФІЯ ТУРИЗМУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/37372/mod_resource/content/1/%D0%9A%D1%83%D1%80%D1%81%20%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%86%D1%96%D0%B9%20%D0%93%D0%B5%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F%20%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D1%83.pdf.
- 25.Стиль шале в інтер'єрі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://stol-i-stul.com.ua/ua/blog/stil-shale-ili-interer-v-alpiyskom-stile.html>.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Вестибюль	16
2	Гардероб	12.0
3	Обідня зала	198.0
4	Вбиральня жіноча	6.0
5	Вбиральня чоловіча	6.0
6	Вбиральня для маломобільних груп населення	7.0
7	Роздавальня	7.0
8	Сервізна	10.0
9	Приміщення для завідуючого виробництвом	12.0
10	Овочевий цех	12.0
11	Мийна кухонного посуду	14.0
12	Приміщення для обробки яєць	7.0
13	Приміщення для нарізання хліба	7.0
14	Мийна столового посуду	12.0
15	М'ясо – рибний цех	12.0
16	Холодний цех	14.0
17	Гарячий цех	16.0
18	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	5.0
19	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	7.0
20	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	6.0
21	Завантажувальна	14.0
22	Комора бакалійних товарів, вино – горілчаных та інших напоїв	6.0
23	Комора сухих продуктів	6.0
24	Приміщення комірника	12.0
25	Машиновідділення	4.0
26	Мийна та комора тари та інвентарю	5.0
27	Комора овочів та коренеплодів	7.0
28	Кабінет менеджера ресторанного господарства	12.0
29	Вбиральні жіночі	7.0
30	Вбиральні чоловічі	7.0
31	Приміщення персоналу	12.0
32	Гардероб жіночий	7.0
33	Гардероб чоловічий	7.0
34	Білизняна	5.0
35	Комора прибирального інвентарю та обладнання	5.0
36	Номер I категорії для маломобільних груп населення	44.4

37	Вестибюль	200.0
38	Бюро прийому і реєстрації	12.0
39	Кімната чергового адміністратора	13.3
40	Санвузол жіночий	6.0
41	Службовий санітарно-технічний блок	8.0
42	Гардероб	15.0
43	Сейфова	6.0
44	Швейцарська зона	6.7
45	Місце для багажних візків	6.7
46	Камера схову	11.0
47	Приміщення охорони	8.1
48	Санвузол для маломобільних груп населення	4.0
49	Санвузол чоловічий	6.0
50	Бар при вестибюлі	66.0
51	Японські бані	47.0
52	Кабінет терапевта	12.8
53	Кабінет ендокринолога	12.8
54	Масажний кабінет	14.7
55	Зона відпочинку	23.8
56	Кабінет косметології	14.7
57	Теплопункт	12.0
58	Електрощитова	14.0
59	Вентиляція припливна	14.0
60	Вентиляція витяжна	16.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Ходник	-	890x890	4
2	М'який куточок	Mebeligka	1520x652x669	7
3	Крісло	Mebeligka	54.7x54.7x850	4
4	Журнальний столик	Mebeligka	650x650x480	5
5	Стелажі	Mebeligka	1230x580x1750	9
6	Стійка реєстрації	Mebeligka	1680x663x785	1
7	Сілець	Mebeligka	338x395x652	6
8	Шафа	Mebeligka	963x652x1580	4
9	Тумба	Mebeligka	460x800x800	4
10	Планшет	Panasonic	236x100	4
11	Сканер	Panasonic	450x250	1
12	Принтер	Panasonic	420x228	1
13	Стіл	Mebeligka	1850x652x660	2
14	Унітаз	DEVIT	690x450x600	5
15	Умивальник	DEVIT	600x600x720	5
16	Корзина для сміття	-	250x250x320	5
17	Душова кабіна	DEVIT	980x980x2000	1
18	Вішаки	Mebeligka	1800x610x1850	4
19	Сейфи	Garant	554x554x885	5
20	Візок для багажів	-	780x650x890	4
21	Монітори	Panasonic	400x100	2
22	Пісуар	DEVIT	471x471x652	2
23	Ліжко односпальне	Mebeligka	1150x2200x630	6
24	Тумбочка	Mebeligka	420x423x541	6
25	Світильники	Леміра	154x155	6
26	Підставка під багаж	Mebeligka	890x553x560	3
27	Стілець	-	350x350x700	110
28	Стіл 4-ох місний	-	900x600x600	22
29	Стіл 6-ти місний	-	1800x600x600	1
30	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	8
31	Джакузі	-	1540x1540	4
32	Лежак	Mebeligka	1400x560x500	6
33	Кухетка	Mebeligka	1800x560x500	2
34	Апарат для масажу	Starvac	240x360	2
35	SPA-капсула	NeoQi	1890x680x680	4
36	Апарат для кріолізу	Lipo Contrast	250x225	2
37	Апарат	ReOxy	250x200	2
38	Шведська лінія	-	3500x450x650	2



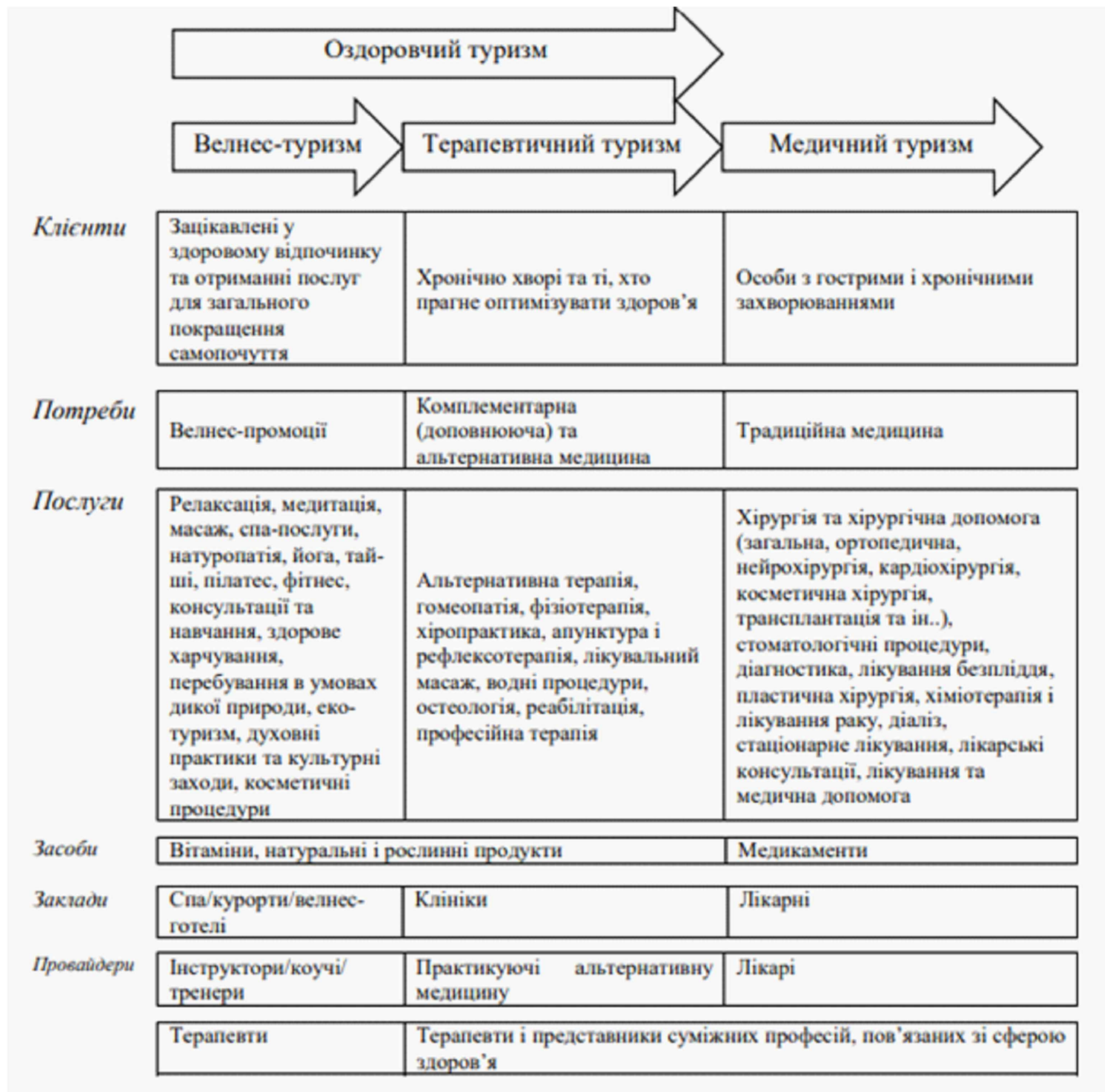


Рис. 1 - Зміст оздоровчого та медичного туризму

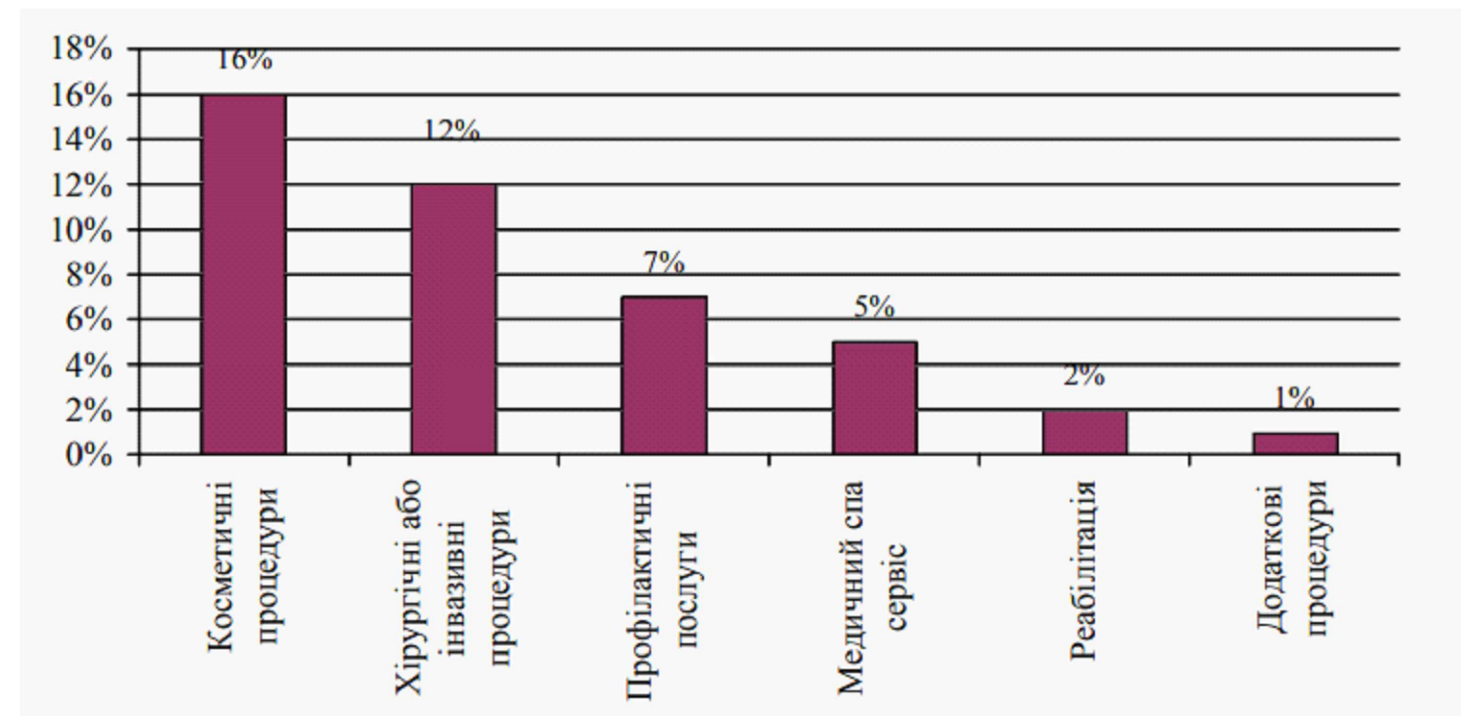


Рис. 2 - Основні види послуг, які потребують туристи у міжнародній лікувально-оздоровчій сфері



Рис. 3 - Японські бані

Таблиця 1 – Антивікова програма на 5 днів

Найменування	Характеристика
Вартість	25000 грн. на двох
Характеристика програми	<p>Діагностика: Консультації терапевта, ендокринолога Комплексна лабораторна діагностика організму в клініці «Сінево» Інструментальні обстеження</p> <p>Медикаментозна терапія: Внутрішньовенні ін'єкції препаратів для підтримки судин, печінки, мозку Призначення лікарських засобів для нормалізації метаболічних процесів, активації системи детоксикації, відновлення захисних механізмів організму Прийом індивідуально підібраних вітамінів, мікроелементів і біодобавок</p> <p>Плацентарна терапія: Терапевтичні ін'єкції препаратів плаценти, які чинять імуномодулюючу, загальнозміцнюючу і омолоджуючу дію</p> <p>Естетичні процедури: Косметологічні процедури з використанням біопрепаратів на основі плацентарного екстракту</p> <p>SPA-процедури: Розслабляючі та лікувальні масажі Японські бані</p> <p>Детокс-харчування: Суміші рослинного походження з потужним антиоксидантним ефектом Персоналізоване детокс-харчування розроблене дієтологом</p> <p>Фітнес: Заняття з персональним тренером за індивідуальною програмою</p>

Таблиця 2 – Антивікові послуги регенеративної терапії

Назва послуги	Характеристика
Плазмотерапія	Омолодження шкіри та відновлення фізіологічних процесів здорового організму відбувається під дією плазми крові пацієнта, збагаченої тромбоцитами (PRP-технологія). Також в СПА-готелі регенерацію тканин проводитимуть за допомогою коктейлю, що включає крім аутоплазми гіалуронову кислоту і фібрин (ACR і Matrix пробірки regenlab).
Плацентарна терапія	Введення гідролізату плаценти людини внутрішньовенно, внутрішньом'язово, акупунктурно. Для процедур використовуватимуться запатентовані препарати Laennec та Cugasen (Японія).
Ліпофілінг	Контурна пластика із застосуванням жирової тканини пацієнта. У (опасистих) жирових клітинах, адипоцитах також містяться стовбурові клітини, які омолоджують, відновлюють, оздоровлюють шкіру.

Таблиця 3 – Антивікові послуги апаратної косметології

Назва послуги	Характеристика
Киснева мезотерапія	<p>Nora Bode OXY jet Leodeluxe (Німеччина) – сучасна альтернатива мезотерапії без характерних ускладнень і побічних ефектів. Запатентована методика безголкової ін'єкції під тиском кисню + кріотерапія + масаж.</p> <p>Серед неінвазивних методів продовження молодості – система Oxy jet LEODE Luxe, що дозволяє швидко і безболісно вводити в глибокі шари шкіри, унікальні біологічно активні препарати. Ін'єкція проводиться під тиском чистого кисню. Проникаючи глибоко в шкіру, корисні речовини повноцінно живлять і відновлюють всі її шари, включаючи найглибші. Шкіра звільняється від вантажу мертвих клітин і шлаків, насичується поживними речовинами, що накопичуються у верхніх шарах шкіри, звідки надходять у глибокі шари шкіри. Різні насадки дозволяють провести необхідну терапію.</p>
RF-ліфтинг	<p>Без операцій і пошкодження шкірного покриву радіочастотний ліфтинг може вирішувати найбільш поширені естетичні проблеми:</p> <ul style="list-style-type: none"> • піднімати опущені брови і верхні повіки, знов роблячи погляд молодим і відкритим; • розгладжувати зморшки навколо очей («гусячі лапки») з ефективністю ботулотоксину та філлерів; • підтягувати середню і нижню зони обличчя, роблячи овал чіткішим і прибираючи брили і складки; • впливати на пастозність і в'ялість тканин; • зменшувати розміри «другого підборіддя», сприяючи активному руйнуванню жирових клітин і ліполізу; • підтягувати шкіру на внутрішній поверхні рук та ділянці над колінами; • зменшувати розширені пори і рубці постакне; • робити шкіру щільнішою і еластичнішою; • стимулювати процеси неокولاгенезу, тобто впливати на фібробласти, змушуючи їх працювати на повну силу і інтенсивно омолоджувати шкіру.
Гіпербарична оксигенація організму	<p>ReOxy – лікувально-діагностичний апарат для керованої нормобаричної гіпоксітерапії (кисневої терапії) на основі інноваційної технології SRT (Self Regulated Treatment).</p> <p>ReOxy – єдиний у світі апарат для гіпоксітерапії, вироблений згідно з вимогами європейської медичної директиви MOD 93/42/EEC, і має сертифікат відповідності CE, що гарантує ефективність і безпеку його застосування в медицині.</p>
SPA капсула	SPA капсула допомагає зняти напругу і стрес, покращити самопочуття, підняти настрій, а також боротися із зайвою вагою. SPA капсула поєднує в собі два способи впливу на тіло людини: вплив інфрачервоних променів і теплої пари. Це поєднання створює ідеальні умови для релаксації і відновлення сил. До того ж процедура сприяє покращенню кровопостачання органів і тканин, посилюючи всі обмінні процеси в організмі.
Вакуумний масаж обличчя та тіла Starvac	Starvac (DXtwin) – професійний фізіотерапевтичний, інноваційний апарат для ендермального і вакуумного масажу. Цей масаж має усі ефекти мануального масажу, підвищує тонус шкіри та пришвидшує відновлення клітин, стимулює кровообіг, лімфовідтік, моделює контури фігури, пришвидшує вивід токсинів, збільшує м'язову активність. Терапевтичні ефекти вакуумно-лімфодренажного масажу: