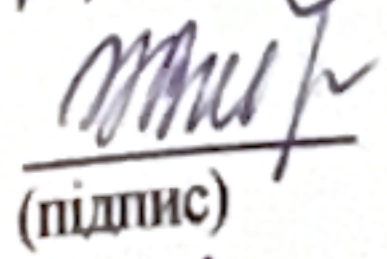


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

  
(підпис)

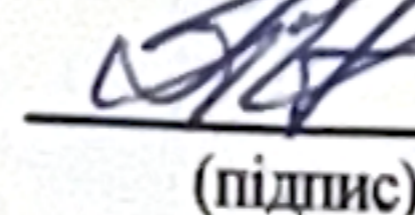
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«19» травня 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

  
(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» травня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної  
справа»

програми

«Готельна і ресторанна

на тему: «Особливості організації виробництва кондитерських виробів без цукру в ресторані сімейного готелю в с. Микитинці Івано-Франківської області»

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

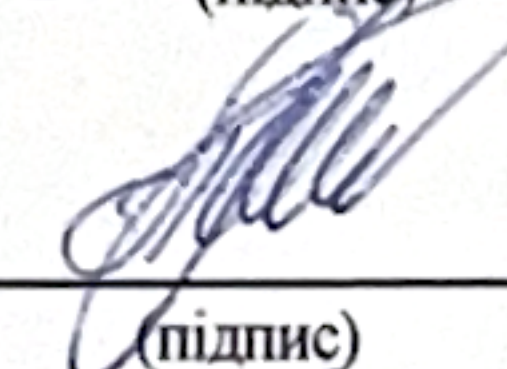
Кобилянська Ольга Павлівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

  
(підпис)

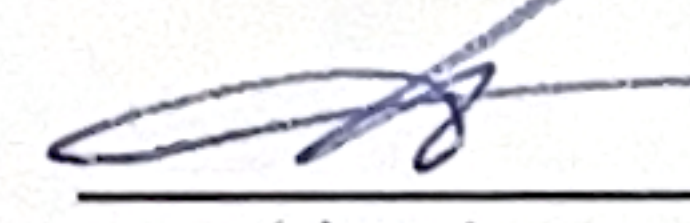
Керівник Ольга ПУШКА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

  
(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

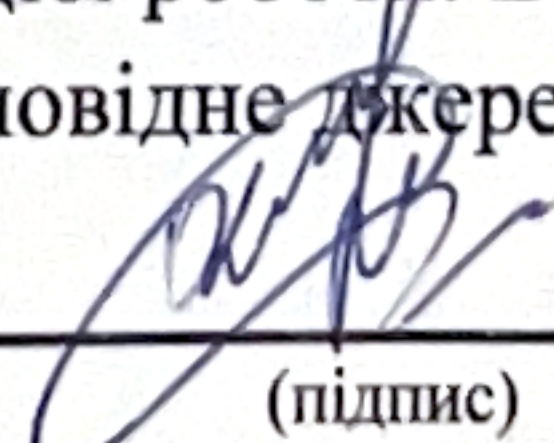
Рецензент Ірина КОРЕЦЬКА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

  
(підпис)

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

Здобувач

  
(підпис)

Київ - 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  
«05» листопада 2024 року

## ЗАВДАННЯ

### НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Кобилянської Ольги Павлівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Особливості організації виробництва кондитерських виробів без цукру в ресторані сімейного готелю в с. Микитинці Івано-Франківської області»

керівник роботи Пушка Ольга Сергіївна, к.т.н., доцент

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року

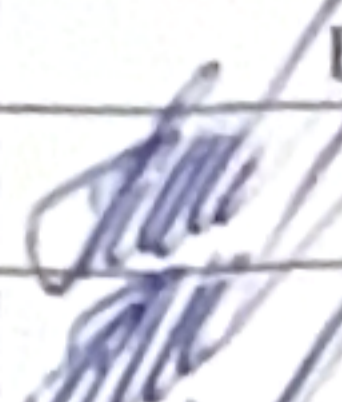
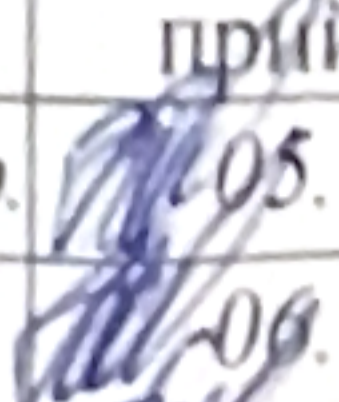

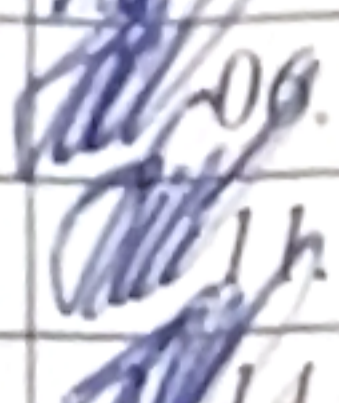
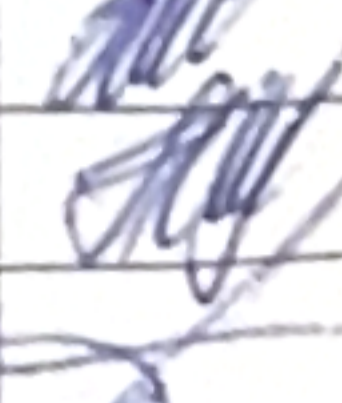
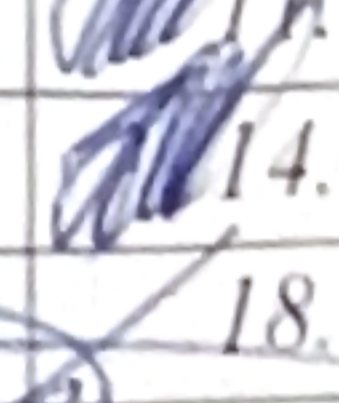
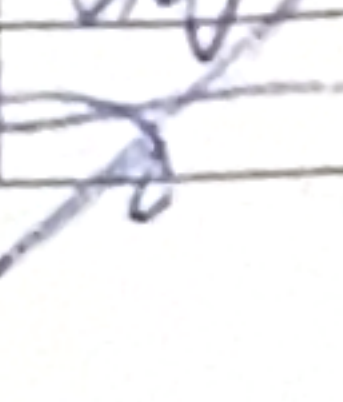
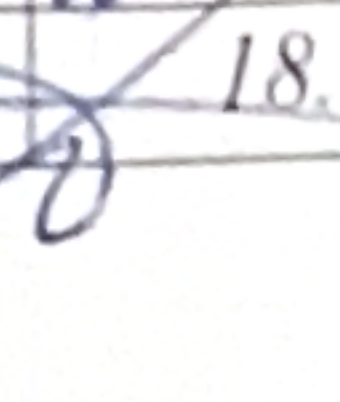
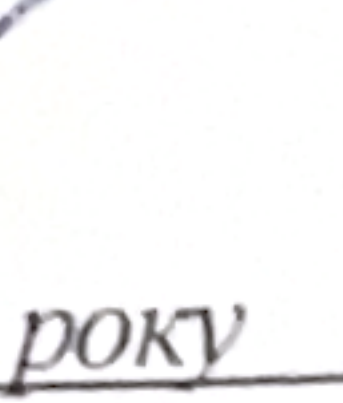

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – с. Микитинці, Івано-Франківська область; тип засобу розміщення – готель сімейного типу; категорія – 4\*; інновація – організація виробництва кондитерських виробів без цукру

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1А (формат А3) – Експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3, 4, 5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

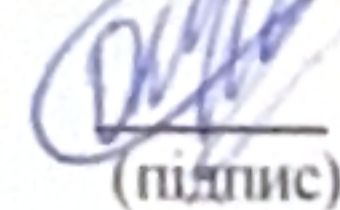
### 6. Консультанти розділів роботи


Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Пушка О. С., доцент	 05.11.24 р.	 05.11.24 р.
Розділ 2	Пушка О. С., доцент	 05.11.24 р.	 06.11.24 р.
Розділ 3	Пушка О. С., доцент	 05.11.24 р.	 11.11.24 р.
Розділ 4	Пушка О. С., доцент	 05.11.24 р.	 14.11.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 05.11.24 р.	 18.11.24 р.

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач  Ольга КОБИЛЯНСЬКА  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи  Ольга ПУШКА  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

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

Здобувача: Кобилянської Ольги Павлівни

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:** «Особливості організації виробництва кондитерських виробів  
без цукру в ресторані сімейного готелю в с. Микитинці Івано-Франківської  
області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Пушка О. С.

Дата захисту “16” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Дипломна робота присвячена дослідженню організації виробництва кондитерських виробів без цукру в умовах ресторану сімейного готелю, розташованого в селі Микитинці Івано-Франківської області. У роботі проаналізовано сучасні тенденції здорового харчування, зокрема зростаючу популярність продуктів з повною відсутністю цукру.

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

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

На основі здійсненого аналізу було організовано виробництво кондитерських виробів без цукру.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 141 сторінці комп'ютерного тексту та містить 73 таблиці, 17 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

**Ключові слова:** *готель, кондитерські вироби без цукру, підсолоджувачі, цукрозамінники.*

#### Abstract

The thesis is devoted to the study of the organization of the production of sugar-free confectionery in the conditions of a family hotel restaurant located in the village of Mykytynsi, Ivano-Frankivsk region. The paper analyzes modern trends in healthy eating, in particular, the growing popularity of products with a complete absence of sugar.

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

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

Based on the analysis, the production of sugar-free confectionery products was organized.

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

The graduation thesis consists of 141 pages of an explanatory note and contains 73 tables and 17 figures, 1 appendices. A graphic material are in 5 sheets.

**Keywords:** hotel, sugar-free confectionery products, sweeteners, sugar substitutes.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ ІННОВАЦІЙНИЙ.....	11
1.1 Сучасні тенденції споживання солодких страв та кондитерських виробів.....	11
1.2 Загальна характеристика кондитерських виробів.....	12
1.3 Особливості використання цукрозамінників та підсолоджувачів у складі кондитерських виробів.....	16
1.4 Розроблення асортименту кондитерських виробів без цукру для меню ресторану.....	22
1.5 Розробка технології натуральних кондитерських виробів без цукру.....	24
1.6 Впровадження кондитерських івент-заходів у готелі.....	34
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	37
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	37
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	45
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	46
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	49
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	50
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	50
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	54
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	58
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	66
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	66

3.4.2	Виробнича програма підприємства харчування.....	67
3.4.3	Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	87
3.4.4	Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства при готелі.....	95
3.4.5	Визначення загальної площі підприємств харчування.....	97
3.5	Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	98
3.6	Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	99
3.7	Характеристика службово-побутових приміщень засобу розміщення....	100
3.8	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	101
РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....		104
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	104
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	106
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	111
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ.....		113
5.1	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	113
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	118
5.3	Розробка плану праці.....	120
5.4	Планування поточних витрат готелю.....	126
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	130
5.6	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	131
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		135
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		137
ДОДАТКИ.....		139

## ВСТУП

У сучасному світі питання здорового харчування стає дедалі актуальнішим. Зростаюча кількість людей надає перевагу продуктам, які сприяють здоровому способу життя та відповідають принципам збалансованого харчування. Особливо це стосується сімейного відпочинку, де гості часто шукають безпечні та корисні страви для дітей і дорослих. У цьому контексті введення десертів без цукру в меню ресторану при готелі сімейного типу є надзвичайно важливим.

Актуальність дослідження обумовлена кількома чинниками. По-перше, зростає кількість гостей, які дотримуються дієтичних обмежень, викликаних медичними показаннями (цукровий діабет, алергії тощо) або свідомим вибором на користь здорового харчування. По-друге, батьки дедалі частіше обирають заклади, які пропонують корисні варіанти для дітей, адже надмірне споживання цукру негативно впливає на здоров'я та розвиток дитини.

Крім того, сучасні тенденції в ресторанній індустрії демонструють зростання попиту на інноваційні рішення в приготуванні страв. Використання підсолоджувачів та замінників цукру (наприклад, стевії, фруктози, меду) дозволяє створювати десерти, які не лише корисні, але й смачні. Такий підхід сприяє підвищенню конкурентоспроможності ресторану, розширюючи його цільову аудиторію та забезпечуючи позитивний імідж готелю.

Таким чином, впровадження десертів без цукру в меню ресторану при готелі сімейного типу є важливим кроком для задоволення потреб сучасних гостей, формування лояльності відвідувачів та розвитку ресторанного бізнесу в контексті сталих тенденцій до здорового харчування.

Для детального обґрунтування та розробки відповідного меню в роботі буде проаналізовано основні аспекти приготування десертів без цукру, їх вплив на здоров'я гостей та економічну ефективність такого нововведення.

Об'єкт дослідження – готель сімейного типу категорії 4\* з впровадженими в меню ресторану десертів та солодких страв без цукру у с. Микитинці Івано-Франківської області.

Завданням кваліфікаційної роботи є:

- Аналіз інновацій в готельному бізнесі.
- Ознайомлення з представниками цукрозамінників та підсолоджувачів.
- Особливості впровадження кондитерських виробів без цукру у виробництво ресторану при готелі.
- Дослідження с. Микитинці Івано-Франківської області та аналіз ринку готельних послуг обраного місця проектування готелю, визначення туристичної привабливості населеного пункту.
- Розроблення концептуальної складової готелю, як конкурентної переваги і створення готелю з особливими, характерними ознаками.
- Моделювання сервісно-виробничого процесу готелю та розрахунок всіх груп приміщень, визначення загальної площі готелю.
- Обґрунтування інженерно-технічних показників, включаючи дизайнерське рішення готелю.
- Розрахунок терміну окупності проєкту, включаючи інноваційні розробки.

## РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1 Сучасні тенденції споживання солодких страв та кондитерських виробів

Солодкі страви супроводжують людство з давніх часів і займають важливе місце в нашому житті. Вони не лише є джерелом енергії, а й мають значний вплив на емоційний стан, культурні традиції та звички. Смак солодкого асоціюється з приємними відчуттями і сприяє виробленню ендорфінів, які називають "гормонами щастя". Завдяки цьому солодощі піднімають настрій і допомагають розслабитися.

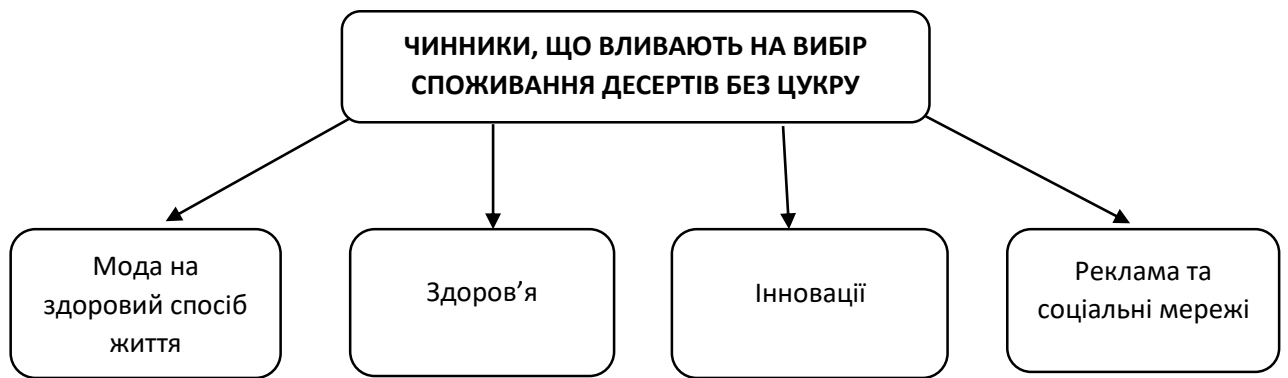
Водночас надмірне вживання цукру може бути шкідливим для здоров'я. Воно сприяє розвитку таких захворювань, як ожиріння, цукровий діабет і карієс. Через це все частіше постає питання щодо впливу солодощів на організм і необхідності контролю їх споживання.

Зростаюча обізнаність про негативні наслідки надмірного вживання цукру сприяла появі нових харчових трендів. Зокрема, популярності набувають вироби зі зменшеним вмістом цукру або зовсім без нього. Ця тенденція зумовлена прагненням до здорового способу життя, правильного харчування та профілактики хронічних захворювань.

Сучасні споживачі все частіше обирають підсолоджувачі або цукрозамінники, такі як стевія, еритритол, ксиліт чи сукралоза. Такі інгредієнти користуються попитом серед людей, які дотримуються дієт або мають медичні показання для обмеження споживання цукру.

Ринок безцукрових продуктів активно розвивається, і сьогодні доступні альтернативи багатьох улюблених ласощів – від печива й шоколаду до морозива й напоїв. Особливий інтерес до таких продуктів проявляють люди з діабетом, алергією на цукор чи ті, хто прагне поліпшити свій раціон.

На вибір споживання «здорових» десертів впливає декілька чинників (рис.1.1).



**Рис.1.1 – Чинники, що впливають на вибір споживання десертів без цукру**

Таким чином, скорочення споживання цукру стає важливим трендом у сучасному харчуванні. Все більше людей віддають перевагу продуктам, які не лише приносять задоволення, але й сприяють збереженню здоров'я.

Наразі науковці та спеціалісти харчової галузі, такі як Горобець О. М., Дорохович В. В., Лозова Т. М., Дорохович А. М., Гуліч М. П., Бодак М. П., Українець А. І., активно працюють над розробкою інноваційних кондитерських виробів із використанням цукрозамінників і функціональних інгредієнтів. Однак, тема впровадження таких продуктів у сферу готельно-ресторанного бізнесу залишається недостатньо висвітленою, що потребує більшої уваги, особливо в контексті закладів при готелях.

### **1.2 Загальна характеристика кондитерських виробів.**

**Кондитерські вироби** – це продукти харчування з вмістом цукру (цукрозамінників) або іншої солодкої речовини (мед, ксиліт, сорбіт, патока), фруктів, молока, вершкового масла, какао-бобів, горіхів тощо. Характерною рисою кондитерських виробів є яскраво виражений солодкий смак. [13]

Кондитерські вироби представляють широку групу харчових продуктів, які відіграють значну роль у харчуванні людей.

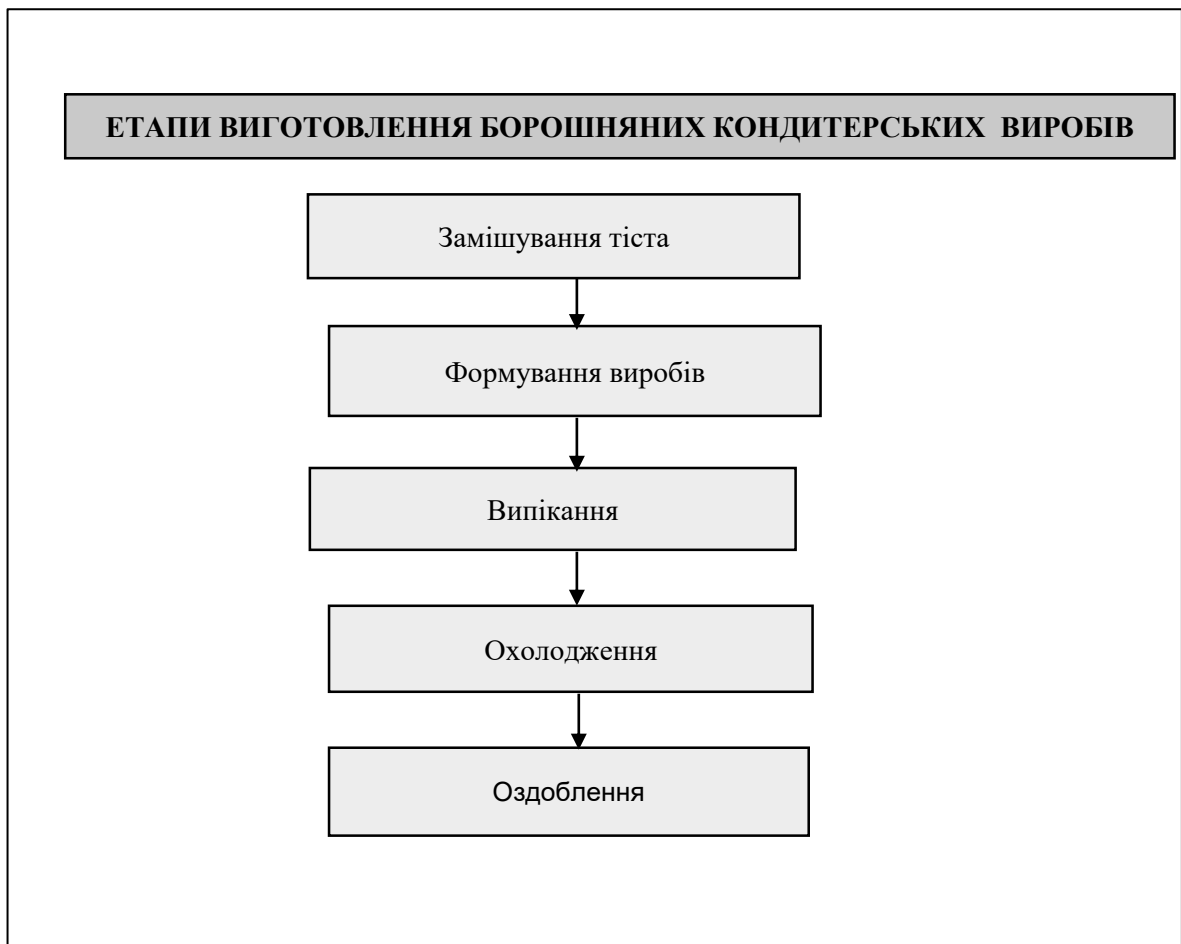
Класифікація кондитерських виробів за технологією виробництва наведена на рисунку 1.2



**Рис. 1.2 – Класифікація кондитерських виробів за технологією виробництва**

**Борошняні кондитерські вироби** – це широка категорія продуктів, для виготовлення яких основними інгредієнтами є борошно (вищого, першого, другого сортів, а також соєве чи вівсяне), цукор, жири, молочні та яєчні продукти. Додатково використовують фруктові начинки, родзинки, цукати, горіхи, прянощі, ароматизатори (есенції, алкогольні добавки), молочні продукти, барвники, підсилювачі смаку, желеутворювачі та розпушувачі для тіста. Розпушення досягається завдяки хімічним розпушувачам (сода, вуглекислий амоній) або дріжджам. Використання різних додаткових інгредієнтів підвищує поживну цінність і калорійність цих виробів. [14]

Основні етапи виготовлення кондитерських виробів показано на рисунку 1.3.

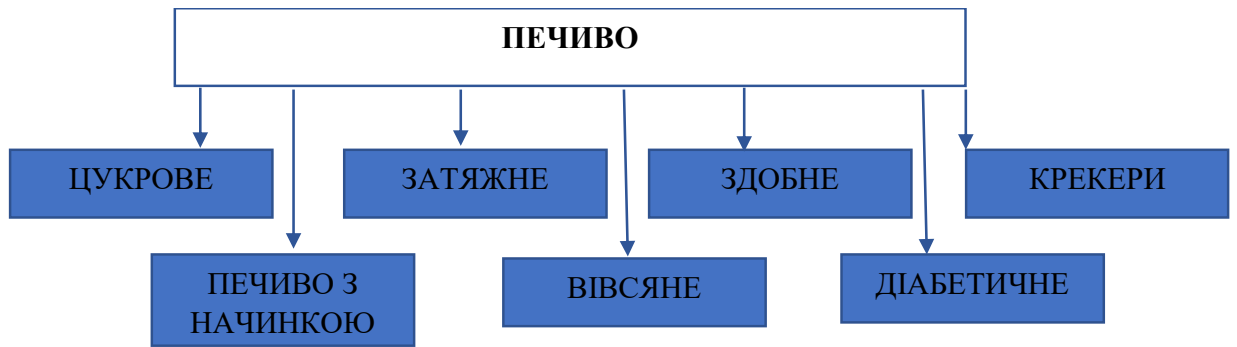


**Рис. 1.3 – Етапи виготовлення борошняних кондитерських виробів**  
За технологією виробництва та рецептурою борошняні кондитерські вироби поділяються на такі групи: печиво, пряники, крекери, кекси, рулети, вафлі, торти та тістечка. [14]

*Печиво* один із найпоширеніших видів борошняних кондитерських виробів. В його рецептурному складі найчастіше міститься пшеничне борошно, цукор, яйця та жири.

Цей виріб висококалорійний і має низьку вологість, за рахунок чого він є цінним харчовим продуктом з тривалим терміном зберігання.

Залежно від рецептури та способу виробництва, печиво поділяється на кілька типів (рис.1.4)



**Рис. 1.4 – Класифікація печива залежно від способу виробництва**

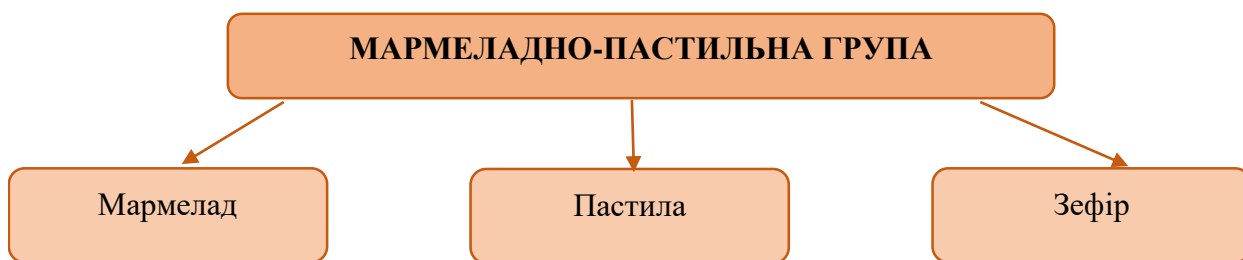
Цукрове печиво солодке на смак, має крихку консистенцію та пористу структуру

Затяжне печиво має меншу крихкість та більш світлий колір в порівнянні з цукровим печивом. Його особливістю є те, що під час виготовлення тісто багато разів розкатують, складають і повертають, щоб отримати його шаруватим.

Здобне печиво виготовляють із тіста, яке містить яйця, цукор, жир, а також обов'язковим є додавання розпушувача. Для приготування даного виробу використовують борошно лише вищого сорту.

Деякі види печива можуть мати декоративне оздоблення: їх глазурують шоколадом, покривають помадкою, додають начинку, посипають горіхами або цукром, що робить їх смачнішими та привабливішими зовні.

Мармеладно-пастильна група кондитерських виробів об'єднує продукти, виготовлені на основі фруктових-ягідного пюре, цукру та загущувачів (агару, желатину, пектину). До цієї групи входять мармелад, пастила, зефір (рис.1.5). Ці вироби популярні через їхню легкість, невелику калорійність у порівнянні з багатьма іншими кондитерськими виробами.



**Рис. 1.5 – Класифікація мармеладно-пастильної групи кондитерських виробів**

Мармелад — це кондитерський виріб, виготовлений із фруктово-ягідного пюре, цукру та загущувачів (пектину, желатину або агару). Він характеризується желеподібною консистенцією, солодким смаком. Мармелад буває різних видів: желейний, фруктово-ягідний, жувальний.

Пастила — це солодкий кондитерський виріб, виготовлений із фруктово-ягідного пюре, іноді збитого з цукром і яєчним білком. Вона має м'яку, пористу текстуру та ніжний смак.

Зефір — це м'який кондитерський виріб, виготовлений із фруктово-ягідного пюре, збитого з цукром, яєчним білком і загущувачами (пектином, агаром або желатином). Він має легку, повітряну текстуру та ніжний смак.

Виробництво зефіру на агарі включає кілька етапів: підготовку інгредієнтів, варіння сиропу з агару, цукру та патоки, збивання зефірної маси, формування виробів, підсушування окремих половинок, посипання їх цукровою пудрою або крохмалем та з'єднання парних частин.

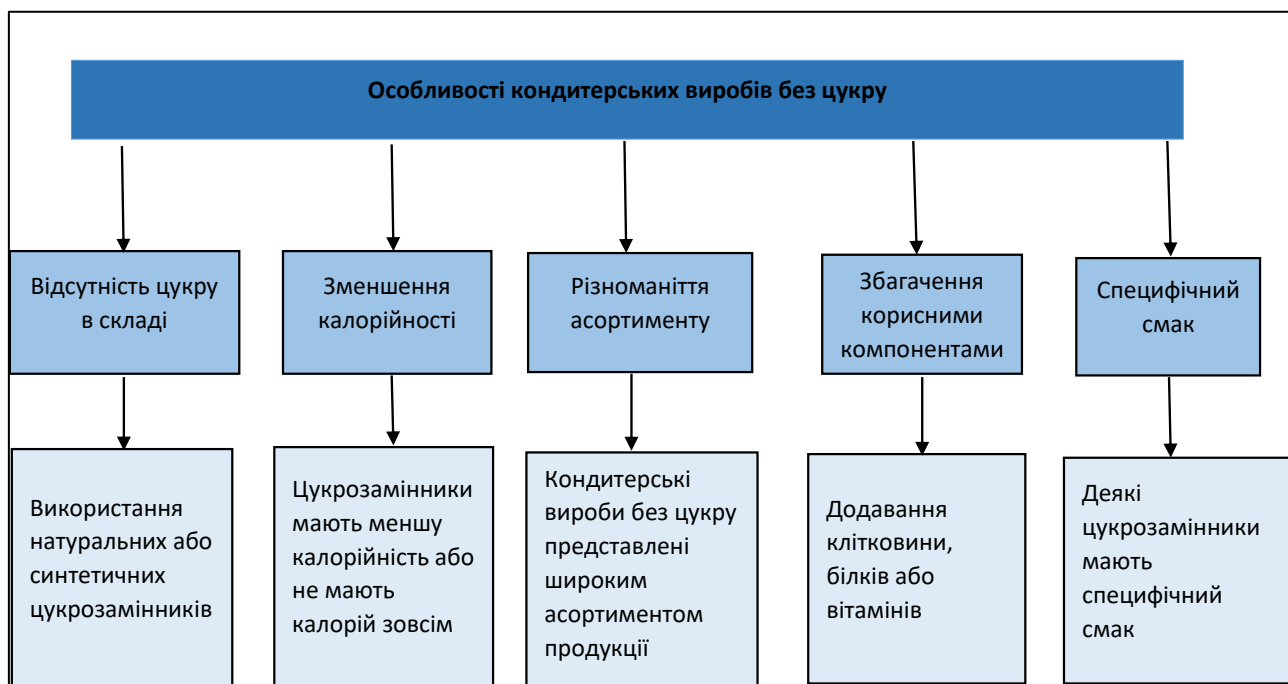
### **1.3 Особливості використання цукрозамінників та підсолоджувачів у складі кондитерських виробів**

Кондитерські вироби без цукру – це вироби, створені з використанням цукрозамінників або підсолоджувачів, які дозволяють досягти солодкого смаку.

Кондитерські вироби без цукру є популярною альтернативою традиційним солодощам для людей, які прагнуть знизити споживання традиційних солодких страв з різних причин, таких як здоров'я або дієтичні

обмеження. Вони підходять для тих, хто стежить за рівнем глюкози в крові (наприклад, діабетиків), дотримується низьковуглеводної дієти або прагне уникати надмірної кількості калорій.

Основними особливостями таких виробів є: відсутність цукру в складі, зменшена калорійність, різноманіття асортименту, збагачення корисними компонентами, специфічний смак (рис. 1.6)



**Рис. 1.6 – Особливості виготовлення кондитерських виробів без цукру**

*Відсутність цукру у складі:* використання натуральних та синтетичних підсолоджувачів або цукрозамінників. Такі зміни в складі дозволяють знизити або повністю виключити глікемічний вплив на організм, що дуже важливо для людей, які хворіють на цукровий діабет.

*Зменшена калорійність:* багато підсолоджувачів та цукрозамінників мають низьку калорійність, або не містять калорій зовсім. Це робить такі вироби привабливими для тих, хто прагне схуднути.

*Різноманіття асортименту:* кондитерські вироби без цукру представлені широким асортиментом продукції, що дозволяє задовольнити смакові уподобання різних людей, не поступаючись традиційним солодошам. Основними категоріями таких виробів є шоколад, цукерки, печиво, торти, тістечка, мармелад, пастила, зефір та бісквіти.

*Збагачення корисними компонентами:* в рецептурний склад таких виробів часто додають клітковину, білки або вітаміни для покращення поживної цінності продукту.

*Специфічний смак:* деякі підсолоджувачі та цукрозамінники можуть мати специфічний післясмак або незначно відрізнятись від смаку звичайного цукру, що може вплинути на смакові якості кінцевого продукту.

Перевагами кондитерських виробів без цукру є контроль рівня цукру в крові, зниження калорійності, профілактика захворювання карієсом, відсутність впливу на рівень інсуліну, безпечний вибір для людей з метаболічним синдромом, гіпертонією або проблемами серцево-судинної системи.

Недоліками таких виробів є проблеми травлення, за рахунок використання синтетичних підсолоджувачів; довге звикання до деяких альтернатив цукру; вища ціна через використання спеціальних інгредієнтів.

Попри недоліки кондитерських виробів без цукру попит на них невпинно зростає з кількох причин, пов'язаних зі зміною способу життя, поширенням інформації про здорове харчування та збільшенням кількості людей з різними захворюваннями, що вимагають контролю рівня цукру.

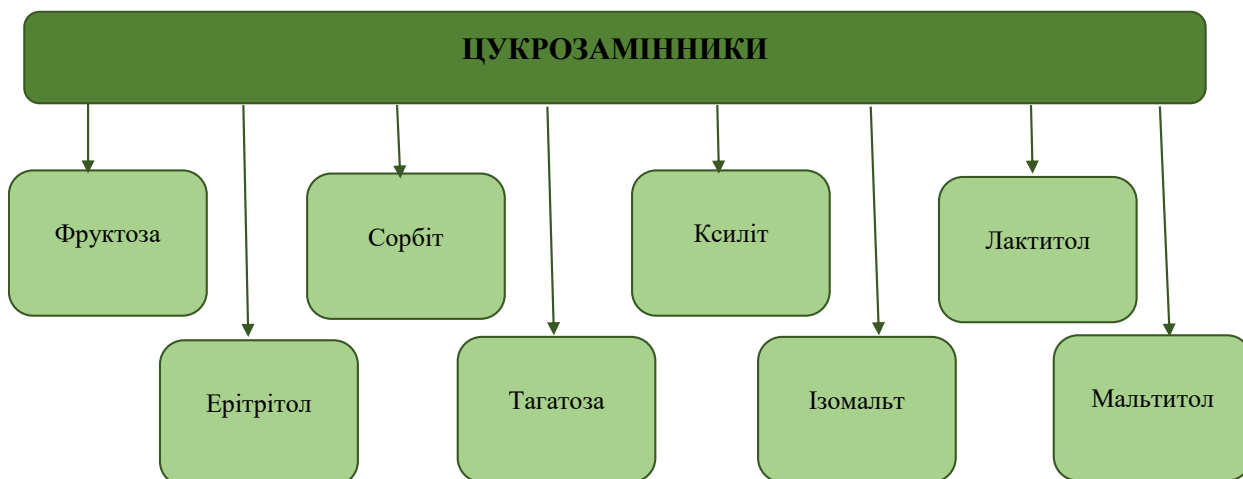
Основними чинниками, які роблять цю продукцію більш популярною є:

- Підвищена увага до здорового способу життя
- Поширення діабету та метаболічного синдрому
- Підвищення обізнаності про шкоду цукру
- Розвиток технологій виробництва
- Зміна харчових звичок населення

Замінники цукру та підсолоджувачі є популярною альтернативою звичайному цукру і використовуються в різних продуктах харчування та напоях. Вони дозволяють знизити калорійність, контролювати рівень цукру в крові та запобігати деяким негативним наслідкам, які можуть бути викликані споживанням цукру. Замість цукру використовують як натуральні, так і синтетичні замінники.

Цукрозамінники – речовини вуглеводної природи, які використовуються у великих кількостях та приймають участь у структуруванні виробу.

До замінників цукру відносяться: фруктоза, лактоза, сорбіт, ксиліт, лактитол (рис. 1.7).



**Рис. 1.7 - Цукрозамінники**

Фруктоза – найбільш солодкий цукрозамінник із усіх.

Сорбіт – шестиатомний спирт, який отримують з глюкози шляхом гідролізу.

Ксиліт – п'ятиатомний спирт, у вигляді білого кристалічного порошку.

Лактитол – нелімітований цукрозамінник, який отримують з лактози гідрогенізацією за високих температур.

Ерітрітол, ерітрит або ерітрол – підсолоджувач має вигляд солодких білих кристалів.

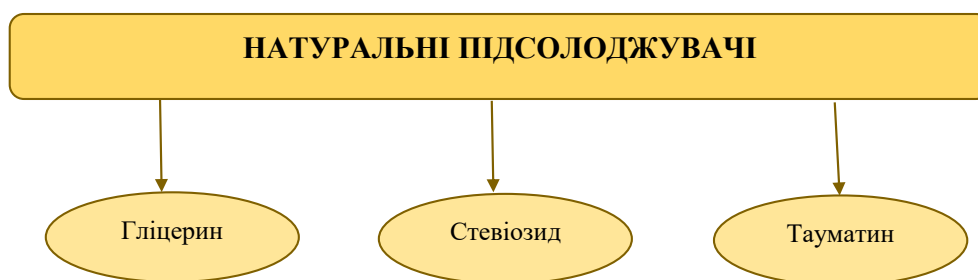
Ізомальт, ізомальтіт – багатоатомний спирт, який зустрічається в цукровій тростині, цукровому буряку та меді.

Мальтитол, мальтит або мальтитний сироп – солодший від цукру, але менш калорійний.

Тагатоza або галактулоза – функціональний підсолоджувач, який зустрічається у ягодах, фруктах, овочах, какао, молоці та молочних продуктах.

Підсолоджувачі – це речовини неуглеводної природи, які поділяються на синтетичні та натуральні. Їх використовують в малих кількостях, щоб досягти солодкого смаку. [11]

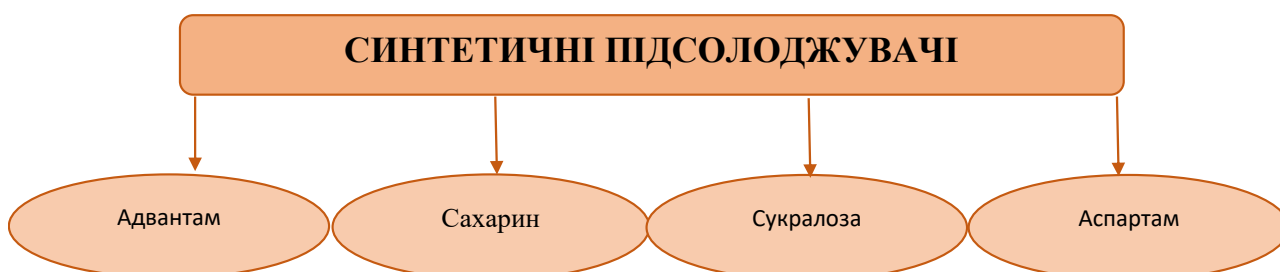
До натуральних підсолоджувачів відносяться (рис.1.8): [16]



**Рис. 1.8 – Перелік натуральних підсолоджувачів**

- Гліцерин – підсолоджувач є в’язкою, прозорою та солодкою рідиною.
- Стевіозид – підсолоджувач, який в 200-300 разів солодший за цукор, отримують із екстракту рослин роду *Stevia*.
- Тауматин – низькокалорійний підсолоджувач, який по смаку нагадує лакрицю та значно відрізняється від цукру.

Штучні підсолоджувачі —речовини, не зустрічаються в природі, а також мають мінімальну або взагалі нульову калорійність.(рис. 1.9).



**Рис 1.9 – Перелік синтетичних підсолоджувачів**

Для виробництва кондитерських виробів без цукру в кондитерському цеху при готелі будуть використовувати натуральний підсолоджувач стевію та цукрозамінник еритритол, тому що вони є більш вигідними в порівнянні з іншими заміниками цукру через їхні унікальні переваги:

1. Стевія отримується з рослини стевії, а еритритол природним чином зустрічається в деяких фруктах. Це робить їх популярними серед споживачів, які віддають перевагу природним продуктам на відміну від синтетичних підсолоджувачів, таких як аспартам або сукралоза.

2. На відміну від мальтитола, сорбіту чи деяких інших цукрових спиртів, які можуть незначно підвищувати рівень глюкози, стевія і еритритол не впливають на рівень цукру в крові. Це важливо для людей із цукровим діабетом або тих, хто стежить за глікемічним індексом продуктів.
3. Багато цукрових спиртів, таких як сорбіт або ксиліт, можуть викликати дискомфорт у шлунку, здуття чи пронос, особливо при вживанні у великих кількостях. Еритритол у цьому випадку значно краще переноситься, оскільки він не викликає бродіння в кишечнику та швидко всмоктується організмом.
4. Стевія і еритритол добре переносять термічну обробку, що робить їх оптимальними для випічки. Синтетичні підсолоджувачі, як-от аспартам, розкладаються при високих температурах і втрачають солодкість, що обмежує їхнє застосування в гарячих кондитерських виробках.
5. Еритритол має дуже нейтральний смак, близький до цукру, і не залишає специфічного присмаку.
6. Еритритол додає об'єму, подібно до звичайного цукру, що особливо важливо для текстури випічки, де цукрозамінники можуть погіршити консистенцію.

Використання стевії та еритритолу в кондитерських виробках без цукру дозволяє створювати продукти з більш природним смаком і текстурою, які підходять для широкого кола споживачів, включаючи тих, хто дотримується низькокалорійної дієти або має обмеження щодо вживання цукру.

Еритритол (ерітрит) — це цукрозамінник із групи цукрових спиртів, що має вигляд білих кристалів. Він володіє солодким смаком, близьким до цукру, але містить майже нуль калорій і не впливає на рівень цукру в крові, тому підходить для діабетиків. Еритритол зустрічається в природі в деяких фруктах, грибах і ферментованих продуктах. Його часто використовують у виготовленні дієтичних і низькокалорійних продуктів.[17]

Стевія — це натуральний підсолоджувач, отриманий із листя рослини роду *Stevia*, відомої своїм інтенсивним солодким смаком. Основна активна

речовина — стевіозид, який у 200–300 разів солодший за цукор, але не містить калорій. [18]

Стевія є дієтичною добавкою, яка не впливає на рівень цукру в крові, а також протидіє виникненню карієсу, знижує артеріальний тиск

Кондитери повинні дотримуватись основних правил і вимог під час застосування підсолоджувачів. Ці принципи викладено у Санітарних правилах і нормах з застосування харчових добавок, затверджених наказом МОЗ України № 222 від 23.03.1996 р. :

- підсолоджувачі використовуються у виробництві дієтичних харчових продуктів спеціального призначення самостійно або у комбінації з іншими підсолоджувачами, або цукром;
- застосування підсолоджувачів з метою економії цукру неприпустиме з гігієнічних позицій, оскільки суперечить принципам раціонального харчування;
- рецептури та етикетки на кожний конкретний вид харчового продукту з використанням підсолоджувачів повинні узгоджуватись у порядку, встановленому Міністерством охорони здоров'я України;
- використання підсолоджувачів замість цукру у харчуванні дитячих організованих колективів неприпустиме. Продукти дитячого харчування не повинні містити підсолоджувачів;
- підсолоджувачі можуть поставлятися на ринок з метою продажу кінцевому споживачеві для індивідуального використання як "підсолоджувачі до столу" у дозованому вигляді;
- підсолоджувачі можуть бути використані у громадському харчуванні лише для приготування дієтичних страв, при цьому у кожній порції вміст підсолоджувача не повинен перевищувати його разову дозу.[10]

#### **1.4. Розроблення асортименту кондитерських виробів без цукру для меню ресторану**

Меню солодких страв та кондитерських виробів для ресторану при готелі сімейного типу буде містити лише вироби без цукру (табл. 1.1).

Готель сімейного типу буде орієнтуватися на гостей із дітьми та людьми похилого віку. У цих групах поширені харчові обмеження, зокрема пов'язані з вживанням цукру. Наприклад, діти схильні до ризику розвитку карієсу, тому вироби без цукру є кращим вибором. Дорослі з хронічними захворюваннями, такими як діабет чи метаболічний синдром, потребують низькокалорійних солодоців, щоб уникнути негативного впливу на рівень глюкози в крові.

Солодоці без цукру є універсальним рішенням, що задовольняє потреби різних категорій гостей. Вони підходять людям із дієтичними обмеженнями, діабетикам, а також тим, хто просто надає перевагу корисному харчуванню. Таке меню буде сприяти збільшенню лояльності гостей і приваблює широку аудиторію.

Таким чином, орієнтація на вироби без цукру дозволяє проектуваному готелю сімейного типу враховувати інтереси своїх гостей, забезпечувати їхнє здоров'я та комфорт, а також відповідати актуальним запитам ринку.

**Таблиця 1.1 – Меню солодких страв та кондитерських виробів ресторану при готелі «Sweet Hotel»**

№ рецептури	Назва	Вихід страви, г
1	2	3
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Чіа пудинг з полуницею ( <i>Чіа з кокосовим молоком та полуницею</i> )	100
Згідно ТК	Гарбузовий пудинг ( <i>Пудинг з гарбуза з горіхами, корицею та ерітриолом</i> )	100
Згідно ТК	Запечені яблука ( <i>Яблука запечені з медом, горіхами та корицею</i> )	150
Згідно ТК	Ягідний мус ( <i>Мус з пюре чорниці, вишні, смородини та стевією</i> )	120
Згідно ТК	Шоколадний мус ( <i>Мус з какао, кокосового молока та ерітриола</i> )	120
Згідно ТК	Желе зі свіжими фруктами ( <i>Желе із ерітриолом та шматочками свіжих фруктів</i> )	100
Згідно ТК	Полуничне желе з чіа ( <i>Желе з чіа та полуничним пюре на стевії</i> )	100
Згідно ТК	Малинове желе ( <i>Желе з пюре малини, стевії та агар-агаром</i> )	100
Згідно ТК	Яблучно-сливовий компот ( <i>Компот з яблука, сливи та ерітриолом</i> )	220
Згідно ТК	Персиковий компот ( <i>Компот з персика, з лимоном та стевією</i> )	220

Продовження таблиці 1.1

Згідно ТК	Яблучний кисіль ( <i>Кисіль з яблук, з фініками та крохмалем</i> )	200
Згідно ТК	Пана-кота ( <i>Пана-кота з кокосовим молоком, еритритолом та ягідним топінгом</i> )	120
Згідно ТК	Ванільне морозиво ( <i>Морозиво на вершках зі стевією та екстрактом ванілі</i> )	100
Згідно ТК	Карамельне морозиво ( <i>Морозиво з карамеллю, зі стевією</i> )	100
Згідно ТК	Лимонний сорбет ( <i>Сорбет з еритритолом та свіжовижатим лимонним соком</i> )	90
Згідно ТК	Полуничний сорбет ( <i>Полуничне пюре, лимонний сік, стевія</i> )	90
<b>Кондитерські вироби</b>		
Згідно ТК	Зефір чорниця-смородина ( <i>Зефір з пюре чорниці та смородини з еритритолом</i> )	40
Згідно ТК	Зефір яблуко-смородина ( <i>Зефір з пюре яблука та смородини зі стевією</i> )	40
Згідно ТК	Малиновий мармелад ( <i>Мармелад з пюре малини зі стевією та агар-гаром</i> )	50
Згідно ТК	Пастила з яблук та горіхів ( <i>Пастила з пюре яблук та грецького горіха</i> )	30
Згідно ТК	Пастила з ківі та банана ( <i>Пастила з пюре ківі та банана</i> )	30
Згідно ТК	Тістечко полунично-йогуртове ( <i>Тістечко з полуницею та мигдалевим борошном, як підсолоджувач використовуємо еритритол</i> )	125
Згідно ТК	Тістечко Баунті ( <i>Тістечко з какао, фініками та кокосом</i> )	125
Згідно ТК	Печиво мигдалево-апельсинове ( <i>Печиво з вівсяного борошна, мигдалю, апельсинового фрешу та фініків</i> )	40
Згідно ТК	Печиво шоколадне з вишнею ( <i>Печиво з мигдалевого борошна, какао, вишні, стевії</i> )	45
Згідно ТК	Торт Брауні ( <i>Торт з мигдалевого борошна, какао, фініків, інжиру та сиропу агави</i> )	130
Згідно ТК	Торт апельсин-шоколад ( <i>Торт з мигдалевого борошна, какао, апельсинового фрешу, фініків, сиропу агави</i> )	130

### 1.5 Розробка технології натуральних кондитерських виробів без цукру

Особливості кондитерських виробів без цукру передбачають створення рецептур, які зберігають смакові та текстурні якості традиційних виробів, використовуючи низькокалорійні натуральні підсолоджувачі. Розроблення технології приготування та рецептур кондитерських виробів без цукру було організовано на кафедрі готельно-ресторанної справи шляхом підбору

інгредієнтного складу та його закладок дослідним шляхом. На основі проведених пробних випікань та приготувань встановлено оптимальне дозування інгредієнтів, яке зазначено в технологічних картках та в узагальненій таблиці (табл. 1.2).

Виробництво буде організоване в кондитерському цеху в закладі ресторанного господарства при готелі.

Основна сировина включатиме: стевію, еритритол як замітники цукру, курячі яйця, заморожену малину, заморожену чорницю, заморожену смородину, яблука, мигдаль, апельсини, фініки та агар-агар.

Технологічні схеми приготування кондитерських виробів без цукру наведені в додатках (Додаток А).

**Табл. 1.2 – Рецептурний склад кондитерських виробів**

Назва кондитерського виробу	Рецептурний склад	Кількість, г
1	2	3
Печиво мигдалево-апельсинове	Фініки	35
	Вівсяне борошно	28
	Цедра апельсина	1,5
	Яйце куряче	20
	Апельсиновий сік	16
	Мигдаль	40
	Сода	0,5
	<b>Вихід</b>	<b>100</b>
Зефір чорниця-смородина	Заморожена чорниця	90
	Заморожена смородина	90
	Еритритол	45
	Агар-агар	3,5
	Курячий білок	15
	<b>Вихід</b>	<b>100</b>
Зефір яблуко - смородина	Яблука	200
	Заморожена смородина	90
	Стевія	35
	Агар-агар	4,5
	Білок курячий	15
	<b>Вихід</b>	<b>100</b>
Малиновий мармелад	Заморожена малина	150
	Агар-агар	6
	Стевія	20
	<b>Вихід</b>	<b>100</b>



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
 Керівник підприємства  
 Готель «Sweet Hotel»  
 (найменування об'єкта господарювання)  
 Кобилянська Ольга Павлівна

---

" 2 " листопада 2024 р.

**Таблиця 1.3 - Технологічна карта на кондитерський виріб «Печиво  
 мигдалево-апельсинове»**

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 3 порції		
	Бруто	Нетто	Бруто	Нетто	
Мигдаль	40	40	400	400	ДСТУ 16831-71
Вівсяне борошно	28	27,8	280	278	ДСТУ 7698:2015
Фініки	35	32	350	320	ДСТУ 8494:2015
Апельсиновий сік	16	16	160	160	ДСТУ 7159:2010
Цедра апельсина	1,5	1,5	15	15	ДСТУ 4150:2003
Сода	0,5	0,5	5	5	ДСТУ 2156-76
Яйце куряче	1/3 шт	20	3 шт.	200	ДСТУ 5028:2008
<b>Вихід</b>		<b>100</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування

Фініки очищають від кісточки та заливають окропом. Мигдаль подрібнюють та додають до нього вівсяне борошно, соду і цедру апельсину. З фініків прибирають вологу, додають яйце, апельсиновий сік та подрібнюють в блендері. Отриману суміш додають до борошна, перемішують та залишають

на 15 хвилин для набухання борошна. Формують кульки по 35 грам. Роблять приплюснуту форму та кладуть зверху горіх мигдалю. Випікають при температурі 180 градусів 17-20 хвилин.

**Таблиця 1.4 - Технологічні параметри рецептури**

Види витрат	Нормативні значення %	Фактичні значення %
Виробничі:		
• фініки	5%	4%
• яйце	15%	14%
• мигдалеве борошно	1%	1%
Теплові	15%	10%

**Таблиця 1.5 - Вимоги до якості готового виробу**

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Печиво круглої форми, без тріщин та деформацій, з шматочками мигдалю
Колір	Золотисто-коричневий
Консистенція	М'яке та розсипчасте, без надмірної крихкості
Смак і запах	Смак має гармонійне поєднання мигдалевих і апельсинових ноток. Запах свіжої апельсинової цедри

**Енергетична цінність на 100 г - 570 ккал (2386 КДж), в тому числі:**

білків – 15.44 г

жирів – 22.13 г;

вуглеводів – 46.66 г;

Карту склав: шеф-кондитер  
(посада)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Кобилянська Ольга Павлівна  
(прізвище, ім'я та по батькові)



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
 Керівник підприємства  
 Готель «Sweet Hotel»  
 (найменування об'єкта господарювання)  
 Кобилянська Ольга Павлівна

---

" 2 " листопада 2024 р.

**Таблиця 1.6 - Технологічна карта на кондитерський виріб «Зефір  
 чорниця-смородина»**

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 3 порції		
	Бруто	Нетто	Бруто	Нетто	
Чорниця заморожена	90	85	900	850	ДСТУ 4837:2007
Смородина заморожена	90	85	900	850	ДСТУ 4837:2007
Ерітритол	45	45	450	450	-
Агар-агар	3.5	3.5	35	35	ГОСТ 16280-2002
Білок курячий	15	15	150	150	ДСТУ 5028:2008
<b>Вихід</b>		<b>100</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування

В чашу блендера висипають смородину та чорницю, подрібнюють. Отриману масу перетирають через сито. У воду всипають частину ерітритолу та агар-агар і підігрівають, не доводячи до кипіння, додають ягідне пюре, і варять 6 хвилин, помішуючи. Одночасно збивають білок, поступово додаючи другу частину ерітритолу. Продовжуючи збивати, поступово додають ягідний

сироп. Отриману масу перекладають в кондитерський мішок формують зефір. Дають йому загуснути і склеюють половинки.

**Таблиця 1.7 - Технологічні параметри рецептури**

Види витрат	Нормативні значення %	Фактичні значення %
Механічні: • смородина • чорниця	- -	24% 24%
Теплові : • смородина • чорниця	5% 5%	5% 5%

**Таблиця 1.8 - Вимоги до якості готового виробу**

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Семетрична форма з чіткими хвилястими лініями
Колір	Світло-фіолетовий колір
Консистенція	Консистенція пружна та повітряна. Зефір при натисканні швидко відновлює форму.
Смак і запах	Смак яскраво виражений, з характерною кислинкою смородини та ніжною солодкістю чорниці. Запах свіжий, приємний, з легкими нотами, що характерні для смородини та чорниці.

**Енергетична цінність на 100 г - 294 ккал (1230 КДж), в тому числі:**

білків – 3.19 г

жирів – 0.76 г;

вуглеводів – 30.93 г;

Карту  
склав:

шеф-кондитер  
(посада)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Кобилянська Ольга Павлівна  
(прізвище, ім;я та по батькові)



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
 Керівник підприємства  
 Готель «Sweet Hotel»  
 (найменування об'єкта господарювання)  
 Кобилянська Ольга Павлівна

---

" 2 " листопада 2024 р.

**Таблиця 1.9 - Технологічна карта на кондитерський виріб «Зефір  
 яблуко-смородина»**

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 3 порції		
	Бруто	Нетто	Бруто	Нетто	
Яблука	200	170	2000	1700	ДСТУ 8133:2015
Смородина морожена	90	85	900	850	ДСТУ 4837:2007
Стевія	35	35	350	350	-
Агар-агар	4,5	4,5	45	45	ГОСТ 16280-2002
Білок курячий	15	15	150	150	ДСТУ 5028:2008
<b>Вихід страви</b>		<b>100</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування

Підготовлюють яблука, запікаючи в духовій шафі при температурі 180 °С 20 хвилин. В чашу блендера висипають запечені яблука та смородину, подрібнюють. Отриману масу перетирають через сито. У воду всипають частину стевії та агар-агар і підігрівають, не доводячи до кипіння, додають ягідне пюре, і варять 6 хвилин, помішуючи. Одночасно збивають білок, поступово додаючи другу частину еритритолу. Продовжуючи збивати, поступово додають ягідний сироп. Отриману масу перекладають в кондитерський мішок формують зефір. Дають йому загуснути і склеюють половинки.

**Таблиця 1.10 - Технологічні параметри рецептури**

Найменування сировини	Нормативні значення %	Фактичні значення %
Механічні		
• яблука	20%	15%
• смородина	-	20%
Теплові:		
• яблука	35%	30%
• смородина	5%	5%

**Таблиця 1.11 - Вимоги до якості готового виробу**

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Семетрична форма з чіткими хвилястими лініями
Колір	Світло-фіолетовий колір
Консистенція	Консистенція пружна та повітряна. Зефір при натисканні швидко відновлює форму.
Смак і запах	Смак яскраво виражений, з характерною кислинкою смородини та солодкістю яблука. Запах свіжий, приємний, з легкими нотами, що характерні для смородини та яблука.

**Енергетична цінність на 100 г - 248 ккал (1038 КДж), в тому числі:**

білків – 4.52 г

жирів – 1.03 г;

вуглеводів – 35.08 г;

Карту  
склав:

шеф-кондитер  
(посада)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Кобилянська Ольга Павлівна  
(прізвище, ім'я та по батькові)



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Керівник підприємства  
Готель «Sweet Hotel»

(найменування об'єкта господарювання)  
Кобилянська Ольга Павлівна

" 2 " листопада 2024 р.

**Таблиця 1.12 - Технологічна карта на кондитерський виріб «Малиновий мармелад»**

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 3 порції		
	Бруто	Нето	Бруто	Нето	
Малина заморожена	150	142	1660	1580	ДСТУ 8133:2015
Стевія	20	20	200	200	-
Агар-агар	6	6	60	60	ГОСТ 16280-2002
<b>Вихід страви</b>		<b>100</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування

Розморожену малину потрібно подрібнюють та протирають через сито. Агар-агар заливають теплою водою, перемішують і залишають на 15 хвилин. До перетертої маси додають стевію і варять 10 хвилин, помішуючи, додають розбавлений у воді агар-агар і ще варять 3 хвилини. Дають суміші охолонути до 50°C. Охолоджену масу розподіляють по формах. Ставлять в холодильник на 3 години.

**Таблиця 1.13 - Технологічні параметри страви**

Найменування сировини	Нормативні значення %	Фактичні значення %
Механічні:		
• малина		30%
Теплові:		
• малина	5%	5%

**Таблиця 1.14 - Вимоги до якості готового виробу**

<b>Показник якості</b>	<b>Вимоги до якості</b>
Зовнішній вигляд	Однорідну форма, без деформацій та видимих дефектів.
Колір	Малиновий колір
Консистенція	Консистенція мармеладу щільна, пружна, але не надто тверда
Смак і запах	Мармелад ароматний, з вираженим натуральним малиновим запахом і смаком, без сторонніх присмаків чи ароматів

**Енергетична цінність на 100 г - 193 ккал (808 КДж), в тому числі:**

білків – 1.8 г

жирів – 0.43 г;

вуглеводів – 20.53 г;

Карту  
склав:

шеф-кондитер  
(посада)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Кобилянська Ольга Павлівна  
(прізвище, ім;я та по батькові)

## 1.6. Впровадження кондитерських івент-заходів у готелі

Кондитерські івент-заходи є одним із ефективних інструментів залучення відвідувачів до готелю, підвищення рівня лояльності гостей та створення унікального досвіду. Сучасна індустрія гостинності все більше орієнтується на створення додаткових цінностей для своїх відвідувачів, а проведення кулінарних заходів стає частиною цієї стратегії. У цьому розділі пропонується розглянути впровадження кондитерських івент-заходів у готелі, таких як майстер-класи, семінари, тренінги та дегустації, як інструмент підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства. (рис.1.10)



Рис.1.10 – Впроваджені івент-заходи у готелі

**Майстер-класи** з кондитерського мистецтва можуть стати ключовим елементом залучення гостей, які цікавляться гастрономічною культурою. Так як ці майстер-класи будуть проводитись в готелі сімейного типу, то пропонується організувати регулярні майстер-класи для різних аудиторій: як для початківців (дитячі та дорослі майстер-класи) так і для професіоналів. Наприклад:

*Майстер-класи для дітей:* захід, де маленькі гості готелю можуть власноруч створити свої кондитерські вироби (печиво, тістечка, кекси) без цукру. Це не тільки розважальний, але й освітній досвід, що сприяє сімейному відпочинку та підвищує лояльність гостей.

*Майстер-класи для дорослих:* такі заходи можуть бути тематичними та присвяченими конкретним кондитерським технікам (виготовлення еклерів, приготування шоколадних десертів тощо). Це також може залучити місцевих

жителів, які не є постійними відвідувачами готелю, але можуть зацікавитися участю в таких заходах.

**Семінари та тренінги**, присвячені кондитерському мистецтву, дозволять поглибити знання гостей і персоналу готелю у сфері виготовлення десертів без цукру та популяризації гастрономічної культури. Для успішного впровадження таких заходів можна запросити відомих кондитерів або шеф-кухарів, що підвищить інтерес до заходів та рівень довіри до готелю.

*Семінари про кондитерські вироби без цукру:* захід має на меті познайомити учасників із сучасними підходами до виготовлення десертів, орієнтованих на здорове харчування. Збільшення попиту на альтернативні солодощі без цукру є відповіддю на тенденції до здорового способу життя, зниження споживання рафінованого цукру, а також наявність дієт для людей із цукровим діабетом або іншими обмеженнями в харчуванні.

*Тренінги для кондитерів-початківців:* можуть бути спрямовані на навчання базовим технікам виготовлення десертів без цукру, правильному оформленню кондитерських виробів та роботі з сучасними інгредієнтами.

**Організація дегустацій кондитерських виробів** може стати важливою частиною стратегії взаємодії з гостями. Проведення тематичних дегустацій дозволить відвідувачам спробувати нові смаки та оцінити якість продуктів, які пропонує готель. Будуть організовуватись такі заходи:

*Дегустація кондитерських виробів та солодких страв:* цей вид заходу може включати дегустацію різних видів «здорових» десертів. Гостям можна запропонувати дізнатися про процес виготовлення таких виробів.

*Дегустації національних десертів:* це можливість познайомити гостей з традиційними солодощами різних країн або регіонів, але приготовленими за нетрадиційною рецептурою, що стане унікальною пропозицією для іноземних туристів та шанувальників національної кухні.

Ще одним ефективним способом впровадження кондитерських івент-заходів є організація **кулінарних фестивалів або гастрономічних тижнів**, де кондитерське мистецтво буде в центрі уваги. Це може бути:

*Фестиваль пастили, мармеладу тощо:* захід, на якому гості готелю зможуть спробувати солодощі найрізноманітніших рецептур, створені як професійними кондитерами, так і учасниками змагань аматорів. Це сприятиме не тільки збільшенню кількості відвідувачів, але й створенню незабутнього досвіду для гостей.

*Гастрономічні тижні:* протягом певного періоду готель може пропонувати спеціальне меню з кондитерськими шедеврами, створеними за спеціальними рецептами або в колаборації з відомими кондитерами.

Для залучення уваги до кондитерських заходів у готелі варто співпрацювати з відомими кондитерами, брендами або кулінарними школами. Це може включати проведення спільних майстер-класів або дегустацій, що додасть престижу та збільшить інтерес до заходів. Також можна організувати акції з представленням нових десертів, що допоможе розширити клієнтську базу готелю та підвищити його впізнаваність.

## РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Туризм в Івано-Франківській області є одним із найперспективніших напрямків у Західній Україні завдяки поєднанню природних багатств, культурної спадщини та історичних пам'яток. Цей регіон має розвинену інфраструктуру для різноманітних видів відпочинку, приваблюючи туристів не тільки з України, але й з-за кордону.

Конкурентоспроможність туризму в Івано-Франківській області є досить високою в порівнянні з іншими регіонами України. Це пов'язано з унікальним поєднанням природних ресурсів, історико-культурної спадщини та розвиненої туристичної інфраструктури.

Головною перевагою туризму в Івано-Франківській області є наявність Карпатських гір, які приваблюють туристів у всі сезони. Зимовий туризм розвивається завдяки гірськолижним курортам, зокрема Буковелю, Драгобрату, Ворохті. Літній сезон пропонує екотуризм, походи, рафтинг, велотури та відпочинок на природі. Цей фактор значно підвищує конкурентоспроможність області, оскільки інші області не мають такого розмаїття гірського туризму.

Івано-Франківська область захоплює майже усі туристичні напрямки:

- Гірськолижний туризм;
- Піший туризм;
- Лікувально-оздоровчий туризм;
- Зелений туризм;
- Екологічний туризм;
- Культурно-пізнавальний туризм;
- Діловий туризм;
- Духовний туризм;
- Спортивний туризм.

Гірськолижний туризм в Івано-Франківській області є однією з найпопулярніших і добре розвинених сфер туризму в Україні. Завдяки унікальним природним умовам Карпат, високоякісній інфраструктурі та різноманітності курортів, цей регіон приваблює туристів з усієї України та з-за кордону.

***Основними гірськолижними курортами в Івано-Франківській області є:***

1. *Буковель* - найбільший і найсучасніший гірськолижний курорт в Україні, який став центром зимового відпочинку. Буковель розташований на висоті 900 метрів над рівнем моря, поблизу села Поляниця. Курорт пропонує понад 60 км підготовлених трас різного рівня складності (від "синіх" для початківців до "червоних" і "чорних" для досвідчених лижників). Також є система сучасних підйомників, лижні школи, прокат спорядження, готелі, ресторани, СПА та інші зручності. Буковель активно розвивається як цілий комплекс для зимового і літнього відпочинку. Окрім гірськолижних трас, тут є можливість займатися сноубордингом, кататися на снігоходах, катання на тюбінгах та інші активності.
2. *Драгобрат* - найвисокогірніший гірськолижний курорт в Україні, розташований на висоті близько 1400 метрів. Це робить його одним із найбільш сніжних курортів, де сезон триває з листопада до квітня. Драгобрат має складні траси, які приваблюють досвідчених лижників та сноубордистів, але також є маршрути для новачків. Тут менше розвинена інфраструктура, ніж у Буковелі, але це додає йому особливої атмосфери. Також популярні тури на снігоходах та фрірайд. Драгобрат ідеально підходить для любителів дикого фрірайду завдяки гірським рельєфам і відсутності натовпів, що часто зустрічаються на більших курортах.
3. *Яремче* відоме як туристичне місто, проте воно також приваблює туристів невеликим гірськолижним комплексом. Курорт більше

підходить для початківців та тих, хто поєднує активний відпочинок з екскурсіями і відвідуванням визначних місць. У Яремче є кілька невеликих трас і підйомників, а також можливість оренди спорядження та навчання у місцевих інструкторів. Місто є чудовою базою для тих, хто хоче не лише кататися на лижах, а й досліджувати Карпати. Яремче підходить для сімейного відпочинку і тих, хто шукає спокійніший гірськолижний досвід.

4. *Ворохта* — ще один популярний гірськолижний курорт, який має довгу історію розвитку зимового спорту. Тут також знаходиться центр підготовки олімпійських спортсменів. Ворохта пропонує кілька трас для початківців, трампліни для стрибків на лижах, а також підйомники і невеликі бази відпочинку. Курорт є хорошим вибором для тих, хто бажає уникнути натовпів та отримати більш автентичний досвід Карпат. Ворохта також є популярним місцем для літнього відпочинку та екотуризму, пропонуючи туристам відпочинок у горах та знайомство з гуцульською культурою.

Івано-Франківська область пропонує величезні можливості для пішого туризму завдяки Карпатам, численним маршрутам і мальовничим краєвидам. Піший туризм підходить як для досвідчених мандрівників, так і для новачків, адже тут є траси різної складності.

#### ***Популярні маршрути:***

- Говерла (2061 м) — найвища вершина України. Похід на Говерлу є найвідомішим і популярним маршрутом. Це класичний вибір для туристів, які бажають підкорити Карпати.
- Чорногірський хребет — один із наймальовничіших гірських маршрутів, який проходить через кілька найвищих вершин Карпат, таких як Петрос, Піп Іван.
- Похід на озеро Несамовите — чудова подорож до гірського озера, що розташоване на висоті близько 1750 метрів.

- Скелі Довбуша — туристичний маршрут, що веде до історичних і природних пам'яток поблизу міста Яремче.

Піший туризм в Карпатах дозволяє насолодитися чистим повітрям, унікальною природою, альпійськими луками, лісами і кришталевими річками.

Івано-Франківщина має багаті ресурси для розвитку лікувального туризму завдяки мінеральним джерелам і чистому гірському повітрю. Регіон відомий своїми санаторіями та оздоровчими комплексами, які пропонують різноманітні процедури на базі мінеральних вод та природних ресурсів.

#### ***Популярні місця для оздоровлення:***

- Курорт "Східниця" — відомий лікувальними мінеральними водами. Він спеціалізується на лікуванні хвороб травної системи, обміну речовин і серцево-судинних захворювань.
- Яремче — не лише популярний туристичний центр, а й місце, де є кілька оздоровчих санаторіїв і баз відпочинку, які пропонують лікувальні та реабілітаційні процедури.
- Верховина — місце, де поєднуються можливості для екологічного відпочинку та оздоровлення. Тут можна знайти чисте повітря, яке позитивно впливає на дихальну систему.
- Косів — місто відоме своїми лікувальними грязями та чистими джерелами, де можна пройти курси лікування на базі природних ресурсів.

Завдяки чистому повітрю Карпат та наявності мінеральних джерел, регіон є ідеальним місцем для оздоровлення та лікувального відпочинку.

Зелений туризм або агротуризм в Івано-Франківській області також набирає популярності. Він пропонує туристам відпочинок у сільській місцевості з можливістю ознайомитися з традиціями, культурою та природою регіону. Це можливість побути ближче до природи, проживаючи у місцевих гуцульських садибах, де можна насолодитися домашньою їжею та побачити традиційний спосіб життя.

### ***Особливості зеленого туризму:***

- Проживання в гуцульських хатах або приватних садибах у селах.
- Участь у сільськогосподарських роботах, таких як збір грибів, ягід, догляд за тваринами.
- Ознайомлення з традиціями, ремеслами, місцевими фестивалями (наприклад, фестиваль "Гуцульська бринза").
- Екскурсії до місцевих майстрів, де туристи можуть навчитися виготовляти гуцульські вироби, такі як різьблені предмети або вишиванки.

Села Косів, Верховина, Коломия та інші є популярними центрами зеленого туризму, де можна відчувати гостинність місцевих жителів і побачити автентичну культуру регіону.

Івано-Франківська область відома своїми національними природними парками, які пропонують екологічні тури і можливість зануритися в недоторкану природу Карпат. Екологічний туризм стає все більш популярним серед тих, хто прагне уникнути шуму великих міст і провести час на лоні природи.

### ***Популярні екологічні зони:***

- Карпатський національний природний парк — один із найбільших національних парків України, який пропонує різноманітні екотуристичні маршрути. Це місце є ідеальним для походів, спостереження за дикою природою і релаксації.
- Галицький національний природний парк — це місце з унікальними ландшафтами, озерами та лісами, де можна насолодитися екологічними екскурсіями і спостерігати за рідкісними видами тварин і птахів.
- Заповідник "Торгани" — це природний заповідник з дикою, незайманою природою, який є ідеальним місцем для екологічних походів і наукових екскурсій.

Екологічний туризм в Карпатах дозволяє не тільки насолодитися природою, але й зробити свій внесок у її збереження, адже ці маршрути часто включають екологічні ініціативи, спрямовані на підтримку природних парків і захист екосистем.

Івано-Франківська область має багату культурну та історичну спадщину, яка приваблює туристів як з України, так і з-за кордону. Цей вид туризму дозволяє гостям регіону ознайомитися з архітектурою, музеями, традиціями та культурними пам'ятками.

#### ***Основні культурні пам'ятки:***

- Місто Івано-Франківськ — культурний центр області, де збереглися численні пам'ятки архітектури, зокрема Ратуша, Палац Потоцьких, Собор Воскресіння Христового. У місті також є музеї та галереї, такі як Музей мистецтв Прикарпаття.
- Коломия — відома завдяки Музею Писанки, де представлені унікальні зразки українського мистецтва розпису яєць. Також цікавий для туристів Національний музей народного мистецтва Гуцульщини та Покуття.
- Галич — стародавнє місто, яке було столицею Галицько-Волинського князівства. Тут можна відвідати руїни Галицького замку, а також численні церкви й історичні пам'ятки.
- Скелі Довбуша — це природно-історичний комплекс, пов'язаний із легендарною постаттю українського опришка Олекси Довбуша. Він є популярним туристичним маршрутом і частиною культурного спадку регіону.

Діловий туризм в Івано-Франківській області розвивається внаслідок економічної активності регіону та його стратегічного положення. Івано-Франківськ є важливим діловим центром Західної України, який приваблює бізнесменів і представників різних галузей для участі в конференціях, форумах і семінарах.

### ***Основні центри ділового туризму:***

- Місто Івано-Франківськ — тут проходять бізнес-форуми, виставки, конференції. У місті є сучасні готелі з конференц-залами, які пропонують можливості для проведення ділових заходів. Готелі, як-от "Надія" або "Станіславів", часто обирають для бізнес-зустрічей.
- Яремче та Буковель — популярні місця для проведення корпоративних заходів, бізнес-конференцій та ділових турів. Окрім чудової природи, тут є всі умови для проведення корпоративного відпочинку та ділових зустрічей.

Івано-Франківська область є важливим центром духовного туризму завдяки своїм численним храмам, монастирям і місцям паломництва. Духовний туризм включає відвідування святих місць, участь у релігійних святкуваннях і пізнання духовної спадщини регіону.

### ***Основні місця духовного туризму:***

- Манявський скит — один із найдавніших православних монастирів в Україні, заснований у XVII столітті. Скит є місцем паломництва для багатьох вірян і туристів, що цікавляться релігійною історією України.
- Церкви та храми Івано-Франківська — у місті збереглося багато храмів різних конфесій. Собор Воскресіння Христового, Вірменська церква — це лише частина духовної спадщини регіону.
- Дерев'яні церкви Карпат — ці унікальні дерев'яні храми, багато з яких внесено до списку світової спадщини ЮНЕСКО, є важливими пам'ятками архітектури та релігійного життя. Зокрема, Церква Святого Духа в Рогатині.
- Гошівський монастир — ще одне значне місце для паломництва, розташоване на Ясній Горі, з багатою історією та чудовими краєвидами.

Духовний туризм в області поєднується з відпочинком у горах і екскурсіями до святих місць, що сприяє не лише духовному збагаченню, але й фізичному відновленню.

Спортивний туризм в Івано-Франківській області є різноманітним і активно розвивається завдяки гірським територіям і розвиненій інфраструктурі для активного відпочинку. Влітку та взимку регіон приваблює туристів, які захоплюються спортом і фізичною активністю.

***Популярні види спортивного туризму:***

- Гірськолижний спорт: Як уже згадувалося, Буковель є найбільшим гірськолижним курортом в Україні. Він пропонує чудові умови для катання на лижах, сноубордах, а також для бігових лиж. Драгобрат — популярний курорт для фрірайду.
- Трекінг та альпінізм: Карпати є ідеальним місцем для літніх походів, трекінгу та альпінізму. Чорногірський хребет, Говерла, Петрос — популярні маршрути для досвідчених мандрівників.
- Рафтинг: Річки області, зокрема Чорний і Білий Черемош, є чудовими для рафтингу, що приваблює туристів-екстремалів, які люблять сплави на річках.
- Велотуризм: Влітку в Карпатах організуються численні веломаршрути для різних рівнів складності. Це чудовий спосіб поєднати активний відпочинок з екотуризмом.

Транспортна інфраструктура Івано-Франківської області має великий вплив на розвиток туризму, оскільки забезпечує зручний доступ до основних туристичних об'єктів і курортів. Автомобільні шляхи, залізничне сполучення дозволяють залучати туристів з різних регіонів і країн, що сприяє розвитку гірськолижного, культурно-пізнавального, зеленого та ділового туризму. Однак, існує необхідність у подальшому вдосконаленні доріг і розширенні авіаційного сполучення для підвищення комфорту туристів та забезпечення стабільного зростання туристичного потоку.

Узагальнимо показники привабливості Івано-Франківського регіону в таблиці 2.1.

**Таблиця 2.1 - Показники привабливості Івано-Франківського регіону**

Показник привабливості	Короткий опис показника
Гірськолижні курорти	Наявність 20-ти гірськолижних курортів
Санаторно-курортні заклади	Наявність 42 санаторіїв
Заповідні території	Наявність великої протяжності заповідних територій площею 195,633 тис. га
Спортивний туризм	Можливість займатися різноманітними видами спорту
Духовний туризм	Наявність 50-дерев'яних церков, монастирів
Кількість закладів проживання	Наявна кількість 274 закладів проживання
Транспортна інфраструктура	Розвиненість транспортної інфраструктури в області

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Готель планується будувати в Івано-Франківську, біля річки Бистриця-Надвоянська.

Конкурентами в даному районі є такі готелі як:

- Готельно-ресторанний комплекс Mon Ami;
- Готель Everest;
- Готель Юність;
- Готель Clubhouse;
- Готель Легенда.

Проведемо аналіз даних готелів та визначимо забезпеченість досліджуваного регіону готелями.

**Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги
Готельно-ресторанний комплекс Mon Ami	вулиця Тисменицька, 2496, Угорники, Івано-Франківська область, 76492	Курортний готель	**	Всього 22 номери (Стандарт – 7 номерів, Напівлюкс – 5 номерів, Люкс – 5 номерів, Сімейний – 5 номерів) Стандарт – 1100 грн. Напівлюкс – 1300 грн. Сімейний – 1450 грн. Люкс – 1650 грн.	Інфраструктура: - ресторан - конференц зал - парковка Послуги: - сніданок; - обслуговування номерів

Продовження таблиці 2.2

Готель Everest	вулиця Юності, 50, Івано-Франківськ, Івано-Франківська область, 76494	Мотель	***	Всього 9 номерів (Стандарт – 7 номерів, Напівлюкс – 2 номери) Стандарт – 700 грн.; Напівлюкс – 1000 грн.	Інфраструктура: - бар - парковка Послуги: - розміщення; - трансфер
Готель Юність	вулиця Юності, 52 Микитинці, Івано-Франківськ, 76494	Готель	**	Всього 30 номерів (Стандарт – 15 номерів, Напівлюкс – 10 номери, Люкс- 5 номерів) Стандарт – 1000 грн.; Напівлюкс – 1200 грн. Люкс – 1500 грн.	Інфраструктура: - бар - парковка -ресторан Послуги: - розміщення; - прачечна
Готель Clubhouse	вулиця Тисменицька, 220а/2, Івано-Франківськ, Івано-Франківська область, 76494	Готель	**	Всього 13 номерів (Стандарт – 15 номерів, Покращений стандарт – 10 номери, Напівлюкс- 5 номерів) Стандарт – 780 грн.; Покращений стандарт – 850 грн. Напівлюкс – 1000 грн	Інфраструктура: - бар - парковка Послуги: - розміщення

Таким чином, бачимо, що конкуренція саме в даній точці місцевості є невеликою. Недоліками проаналізованих готелів невелика кількість номерів, відсутність великого асортименту додаткових послуг та маленька інфраструктура засобів розміщення, тому побудова чотирьох зіркового готелю з широким спектром послуг є доцільно та вигідно.

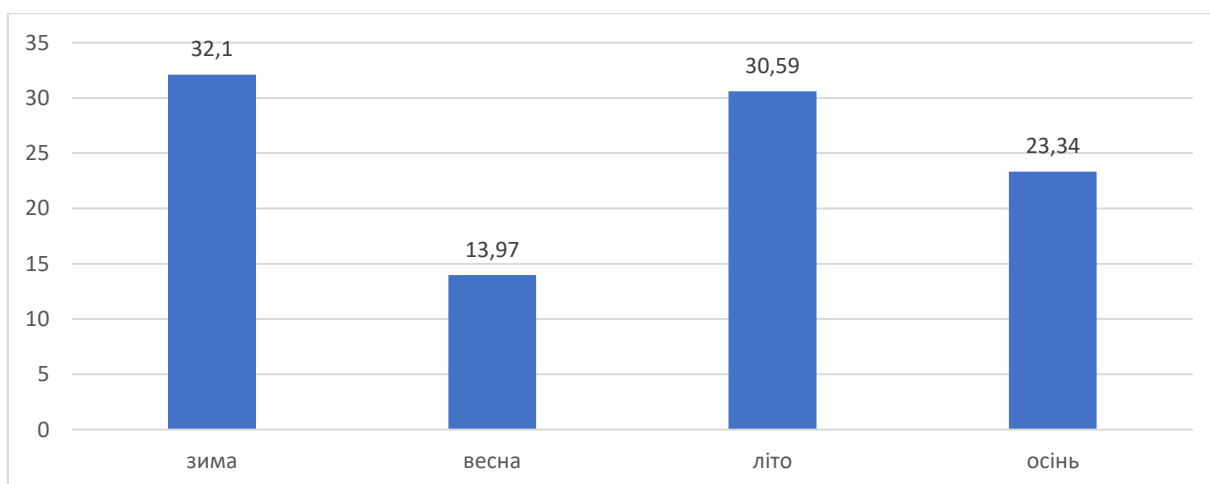
### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Якщо розглядати Івано-Франківськ з точки туристичних маршрутів – то це великий хаб, до якого приїжджають туристи, а потім вони здійснюють екскурсії як по місту так і за його межами. Тобто потік туристів є дуже великим як влітку, так і взимку, завдяки кліматичним особливостям регіону.

Івано-Франківська область приваблює різноманітну аудиторію завдяки своїм природним, культурним та історичним ресурсам, і кожна категорія туристів має свої потреби та очікування. Основними категоріями потенційних споживачів туризму в Івано-Франківській області є: внутрішні та іноземні туристи.

Якщо говорити про розподіл між внутрішніми та в'їзними туристами, то можемо відзначити, що українці більше подорожують в межах Івано-Франківської області, іноземці також відвідують регіон, але не такою кількістю, як вітчизняні.

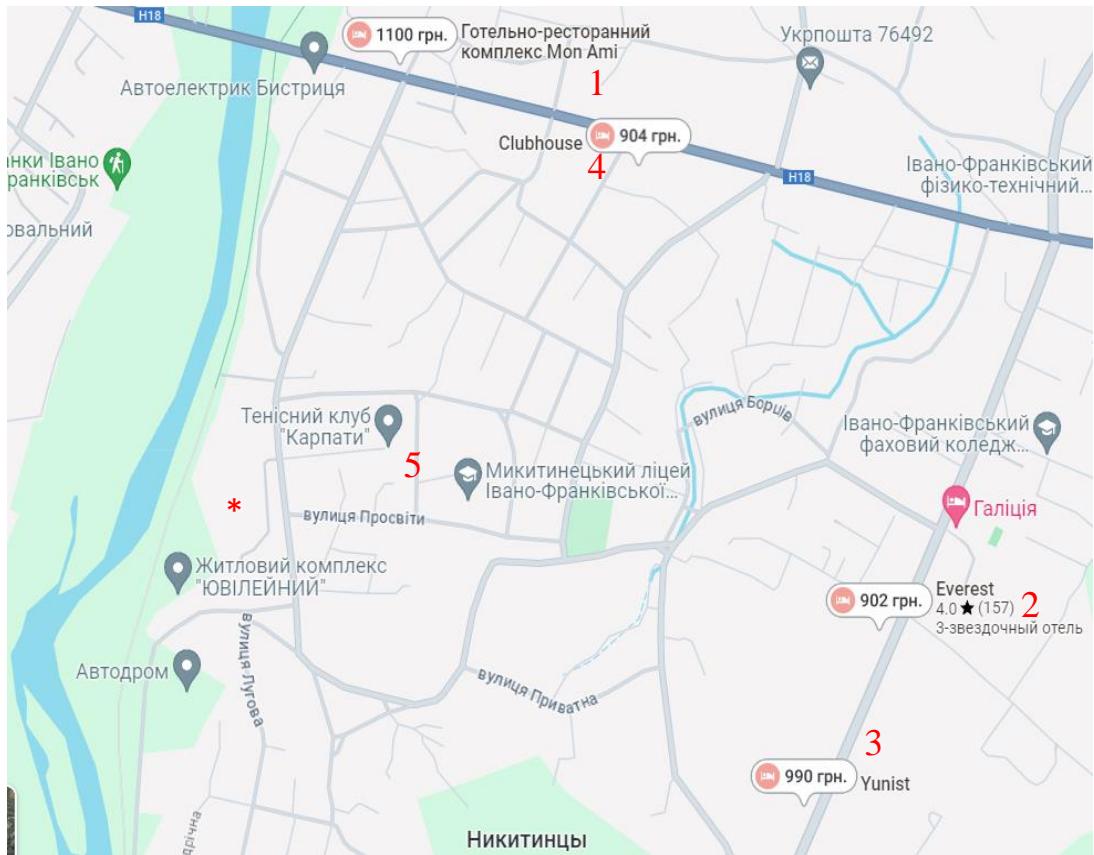
Проаналізуємо сезонність перебування туристів у Івано-Франківській області на основі даних 2023 року.



**Рисунок 2.1– Сезонність перебування туристів у Івано-Франківській області на основі даних 2023 року**

Як бачимо найбільш сприятливими для подорожей залишаються зимовий та літній сезон.

Проаналізуємо ситуаційний план місця для будівництва готелю. (рис. 2.2)



**Рис.2.2 – Ситуаційний план місця будівництва готелю**

**Таблиця 2.3 - Експлікація будівель і споруд**

№	Назва будівель і споруд	Характеристика
*	I. Засіб розміщення, що проектується	Категорія 4*, номерів
	II. Конкуренти	-
1.	Готельно-ресторанний комплекс Mon Ami	Категорія 2*, 22 номери
2.	Готель Everest	Категорія 3*, 9 номерів
3.	Готель Юність	Категорія 2*, 30 номерів
4.	Готель Clubhouse	Категорія 2*, 13 номерів
	III Місця зосередження туристів	-
5.	Тенісний клуб «Карпати»	-

Таким чином, бачимо, що готель буде розташований не біля місця зосередження туристів, проте буде мати гарний краєвид, а, також, мати конкуруючі переваги з іншими засобами розміщення в цьому районі.

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Готель, який планується побудувати має бути більш конкурентоспроможним, ніж його конкуренти, для можливості отримання прибутку від ведення своєї діяльності.

Проаналізуємо концепцію функціонування готелю в таблиці 2.4.

**Таблиця 2.4 – Концепція діяльності готелю**

Ознака концепції	Характеристика ознаки
Тип готелю	Готель сімейного типу
Спеціалізація	Готель для сімей та туристів
Категорія	****
Кількість номерів	120 номерів
Місце знаходження:	— Фактичне: вулиця Просвіти, Микитинці, Івано-Франківська область, 76494 — Знакове: біля річки Бистриця Надніпрянська
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійна
Споруда готелю	Сучасна будівля з комфортними та стильними приміщеннями
Стиль дизайну	Сучасний
Контингент споживачів	Туристи, сім'ї
Основні послуги	Проживання, харчування
Додаткові послуги	Паркування, трансфер, організація заходів, прання, SPA-послуги, фітнес-послуги, послуги дитячого дозвілля
Інфраструктура	Ресторан, бар, SPA, фітнес-центр, басейни, дитяча кімната
Режим роботи	Цілодобово
Площа земельної ділянки	7380 м <sup>2</sup>

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів  $S_d$ , м<sup>2</sup>, визначається за формулою:

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

де  $n_3$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/місце

$N$  – місткості готелю, місць

Готель, що проектується буде мати 246 місць. За ДБН В.2.2-20-2008 для готелів місткістю 100-500 місць норматив  $n_3 = 30$ .

$$S_d = 30 * 246 = 7380 \text{ м}^2$$

Площа будівництва готелю становить 7380 м<sup>2</sup> (0,738 Га).

## РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

В проєктованому чотирьох-зірковому готелі сімейного типу буде впроваджена лінійна організаційна структура управління.

Лінійна організаційна структура управління - система управління, де кожен працівник підзвітний лише одному керівнику, а в кожному підрозділі виконуються всі необхідні завдання, пов'язані з його управлінням.

В готелі «Sweet Hotel» будуть впроваджені такі служби (табл.3.1):

- Адміністративно-управлінська служба;
- Служба прийому та розміщення;
- Комерційна служба;
- Служба організації харчування;
- Служба експлуатації номерного фонду;
- Служба безпеки;
- Інженерно-технічна служба.

**Таблиця 3.1 Основні служби готелю**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Адміністративно-управлінська служба	Управління готелем і координація роботи інших служб; прийняття рішень щодо фінансів, політики ціноутворення, маркетингових стратегій; розробка кадрової політики та організація навчання персоналу; ведення документації, звітності та вирішення правових питань.	Генеральний директор, секретар директора, головний бухгалтер, бухгалтер, касир, головний менеджер відділу кадрів, спеціалісти відділу кадрів
Служба прийому та розміщення	Бронювання місць у готелі; реєстрація та поселення гостей; надання потрібної інформації відвідувачам; розрахунок гостей при виїзді	Головний адміністратор рецепції, спеціаліст х бронювання, чергові адміністратори, консьєрж

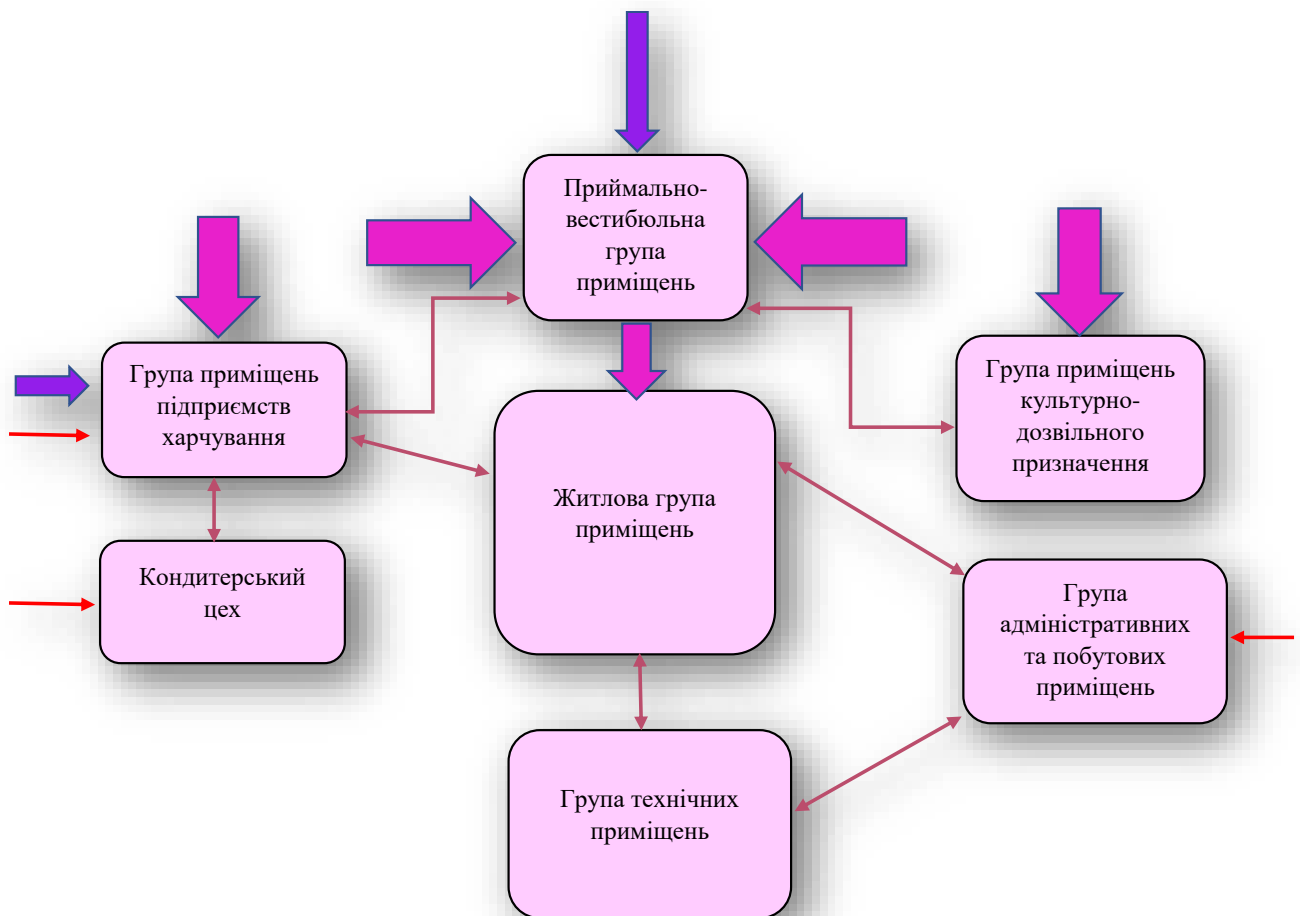
Служба організації харчування	Організація роботи ресторану та бару; організація обслуговування в номерах; приготування їжі та напоїв; організація банкетів та заходів; дотримання санітарних норм	Менеджер служби харчування, адміністратори ресторану, офіціанти, бариста, бармени, хостес, шеф-кухар, су-шеф, кухарі, шеф-кондитер, кондитери, пекар, мийниці посуду
Служба експлуатації номерного фонду	Прибирання номерів та загальних зон; контроль технічного стану номерів; прання; заміна витратних матеріалів	Менеджер служби експлуатації номерного фонду, покоївки, прачки, комірник
Комерційна служба	Просування готелю на ринку; організація маркетингових кампаній; підтримка зв'язків із гостями та партнерами; управління бронюванням і продажами	Директор з продажів та маркетингу, менеджер по роботі з гостями, менеджер з маркетингу, менеджер з реклами
Служба безпеки	Забезпечення безпеки гостей та співробітників; контроль доступу до будівлі; відеоспостереження; охорона території; реагування на надзвичайні ситуації	Начальник служби безпеки, охоронці
Інженерно-технічна служба	Забезпечення безперебійної роботи всіх технічних систем (опалення, кондиціонування, електро- та водопостачання); профілактичне обслуговування техніки; ремонт обладнання та усунення поломок	Головний інженер, сантехнік, електрик, майстер по ремонту обладнання, техніки по обслуговуванню кондиціонерів та вентиляцій.

Функціональна структура готелю чотири зірки зазвичай включає кілька основних служб і відділів, кожен із яких відповідає за окремий напрямок діяльності. Всі ці служби взаємодіють між собою для забезпечення безперебійної роботи готелю та надання високоякісних послуг гостям.

Щоб забезпечити комфортне перебування гостей та ефективну роботу персоналу, в проектованому готелі будуть такі групи приміщень (рис.3.1):

#### 1. Приймально-вестибюльна група приміщень

2. Житлова група приміщень
3. Група приміщень підприємств харчування
4. Група адміністративних та службових приміщень
5. Група технічних приміщень
6. Приміщення культурно-дозвільного призначення



**Рис.3.1 – Функціональна схема готелю «Sweet Hotel»**



**Приймально-вестибюльна група приміщень** – це група приміщень, яка забезпечує основні операції, пов'язані з прийомом та обслуговуванням гостей.

Вона включає такі приміщення: хол, рецепція, консьєрж служба та кімната для багажу.

Хол (лобі) – зона для зустрічі гостей, місце відпочинку і спілкування.

Рецепція – місце для реєстрації, поселення та виселення гостей, а також надання інформаційних послуг.

Консьєрж-служба – зона для надання додаткових послуг.

Кімната для багажу – приміщення для тимчасового зберігання багажу гостей.

**Житлова група приміщень** включає в себе номери, коридори та ліфтові зони.

**Група приміщень підприємств харчування** – це група приміщень, яка відповідає за організацію харчування. В неї входять такі приміщення: обідня зала, бар, виробничі приміщення (кондитерський цех, заготівельні та доготівельні цехи), комори, холодильні та морозильні комори.

Обідня зала ресторану – приміщення, де здійснюється відпуск готової продукції.

Бар – це додаткове приміщення з великим асортиментом напоїв та з обмеженим асортиментом закусок.

Банкетний зал – приміщення для організації різноманітних заходів.

Виробничі приміщення – приміщення, де обробляють сировину, готують напівфабрикати та відпускають готову продукцію.

Кондитерський цех – спеціалізоване приміщення для виготовлення кондитерських виробів та десертів.

Комори – приміщення для зберігання овочів, фруктів та бакалії.

Холодильні приміщення для зберігання охолодженої продукції.

Морозильна комора – приміщення для зберігання заморожених продуктів.

**Група адміністративних та побутових приміщень** - ці приміщення забезпечують ефективну та безперервну роботу персоналу. До цієї групи

відносяться такі приміщення: офіси адміністрації, приміщення для персоналу, приміщення для зберігання інвентарю.

**Група приміщень культурно-дозвільного призначення** - ці приміщення забезпечують рекреацію гостей. Для відпочинку буде впроваджено такі приміщення: SPA-зона, лаунж-зони, дитяча кімната.

**Група технічних приміщень** – приміщення, які забезпечують технічне обслуговування готелю та підтримку його безперебійної роботи. До цих приміщень відносяться: інженерні приміщення, пральня, складські приміщення.

Кожна група приміщень взаємодіє одна з одною, щоб забезпечити високий рівень обслуговування в готелі.

Група житлових приміщень безпосередньо пов'язана зі службами обслуговування (Housekeeping), кухнею (room service) та рестораном.

Приміщення для харчування співпрацюють з адміністрацією (організація банкетів), службою технічного обслуговування (ремонт обладнання), а також з гостьовими номерами (доставка їжі в номери).

Технічні приміщення підтримують роботу всіх інших приміщень (інженерні системи, вентиляція, електрика).

Приміщення для відпочинку і дозвілля інтегровані у загальний сервісний ланцюг для покращення якості відпочинку гостей і пов'язані з адміністрацією та службою маркетингу для організації подій та акцій.

### **3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень**

Приймально-вестибюльна група приміщень є важливим елементом будь-якого готелю, оскільки саме тут починається перший контакт гостей з готелем, формується перше враження про рівень обслуговування та комфорт.

Рецепція – центральний елемент приймально-вестибюльної групи, призначений для реєстрації гостей, видачі ключів, консультацій щодо послуг готелю. У проєктованому готелі рецепція буде представлена просторою стійкою з робочими місцями для персоналу, що забезпечить швидке та

комфортне обслуговування гостей. Розташування рецепції буде зручним і помітним одразу при вході.

Основна функція цієї групи приміщень – забезпечення зручності для гостей під час їх прибуття, реєстрації та вирішення адміністративних питань.

Корисна площа приміщення,  $S_{кор}$ , м<sup>2</sup>, розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S \quad (3.1)$$

де  $p$  – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

$S$  – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м<sup>2</sup>

Розрахунок площі приміщень приймально-вестибюльної групи можна подивитися в таблиці 3.2

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	К-сть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Вестибюль</b>				
Диван	BoConcept "Osaka"	4	2300x800x850	7,4
Крісла для відпочинку	Poliform "Mad Chair"	6	650x760x850	3,3
Журнальні столики	HAU "Tray Table"	4	600x600x450	1,4
<b>Всього</b>				<b>Скор = 12,1</b>
<b>Бюро прийому та реєстрації</b>				
Стійка реєстрації	Zebrano Reception Desk	1	3000x1100x900	3,3
Крісла для персоналу	Herman Miller Aeron	3	530x450x450	0,7
Комп'ютерні столи	CO-112	3	1350x700x750	2,8
Офісна шафа	FLASHNIKA III-32	1	1850x600x330	1,1
<b>Всього</b>				<b>Скор = 7,9</b>
<b>Кімната чергового адміністратора</b>				
Стіл комп'ютерний	CO-112	1	1350x700x750	0,9
Крісло	Herman Miller Aeron	1	530x450x450	0,2

## Продовження таблиці 3.2

Шафа	FLASHNIKA Еко - 68	1	1850x600x330	0,2
<b>ІВсього</b>				<b>Скор = 1,3</b>
<b>Камера схову</b>				
Стелажі	Dao 3-6	1	2040x2030x500	1
Шафа	Doros Promo	1	2040x2000x480	0,9
<b>Всього</b>				<b>Скор = 1,9</b>
<b>Приміщення швейцара</b>				
Стіл	CO-112	1	1350x700x750	0,9
Крісло	Herman Miller Aeron	1	530x450x450	0,2
Шафа	FLASHNIKA Еко - 68	1	1850x600x330	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор = 1,3</b>
<b>Приміщення охорони</b>				
Стіл	CO-112	1	1350x700x750	0,9
Крісло	Herman Miller Aeron	1	530x450x450	0,2
Шафа	FLASHNIKA Еко - 68	1	1850x600x330	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор = 1,3</b>
<b>Приміщення для багажних візків</b>				
Багажний візок	KARE	2	1860x1050x620	1,3
<b>Всього</b>				<b>Скор = 1,3</b>
<b>Приміщення для зберігання прибирального інвентаря</b>				
Стелаж	Меткас	1	2000x1000x500	0,5
<b>Всього</b>				<b>Скор = 0,5</b>
<b>Службовий санітарно-технічний блок</b>				
Унітаз	Cersanit Koral	2	750x355x650	0,5
Умивальник	Cersanit	2	650x600x485	0,6
<b>Всього</b>				<b>Скор = 1,1</b>
<b>Санвузол для жінок</b>				
Унітаз	VOLLE	3	620x365x820	0,7
Умивальник	Luxor Carat	3	600x400x120	0,7
<b>Всього</b>				<b>Скор = 1,4</b>
<b>Санвузол для чоловіків</b>				
Умивальник	Luxor Carat	3	600x400x120	0,7
Унітаз	VOLLE	3	620x365x820	0,7
Пісуар	Cersanit	3	320x275x445	0,3
<b>Всього</b>				<b>Скор = 1,7</b>
<b>Санвузол для маломобільної групи населення</b>				
Унітаз	Rimfree	1	700x390x360	0,3
Умивальник	Jika	1	640x550x850	0,4
<b>Всього</b>				<b>Скор = 0,7+20%=0,8</b>

У таблиці 3.3 представлено розрахункову та нормативну загальну площу приміщень приймально-вестибюльної групи.

**Таблиця 3.3 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Sweet Hotel»**

<b>Приміщення</b>	<b>Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м<sup>2</sup></b>	<b>Нормативна площа приміщень, м<sup>2</sup></b>
Вестибюль	40,3	116
Бюро прийому та реєстрації	26,3	12
Кімната чергового адміністратора	4,3	12
Камера схову	6,3	10
Приміщення швейцара	4,3	4
Приміщення охорони	4,3	2
Приміщення для багажних візків	4,3	7,9
Приміщення для зберігання прибирального інвентарю	1,7	8
Службовий санітарно-технічний блок	3,7	10
Жіночий санвузол	4,7	12
Чоловічий санвузол	5,7	12
Санвузол для маломобільної групи населення	2,7	10
	<b>98</b>	<b>216</b>

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наводяться у вигляді табл. 3.4

**Таблиця 3.4 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Sweet Hotel»**

<b>Найменування приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Вестибюль	116
Бюро прийому та реєстрації	26,3
Кімната чергового адміністратора	12
Камера схову	10
Приміщення швейцара	4,3
Приміщення охорони	4,3
Приміщення для багажних візків	7,9
Приміщення для зберігання прибирального інвентарю	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Жіночий санвузол	12
Чоловічий санвузол	12
Санвузол для маломобільної групи населення	10
<b>Разом, м<sup>2</sup></b>	<b>233</b>

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група готелю включає в себе: номери різних категорій, коридори, вітальні, холи та приміщення поповерхового обслуговування. У готелі «Sweet Hotel» гостям будуть доступні такі категорії номерів: апартаменти, люкс, напівлюкс, одномісні, двомісні та тримісні номери першої категорії, а також номери, пристосовані для людей з обмеженими можливостями. Розрахунок номерного фонду наведено в табл. 3.5.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду сімейного готелю «Sweet Hotel» категорії 4\* на 120 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	4	8
Люкс	2	2	4	8
Напівлюкс	1	1	18	18
Номер I категорії	1	1	14	14
Номер I категорії	1	2	30	60
Номер I категорії	1	3	38	114
Номер для маломобільної групи населення	1	2	12	24
<b>Всього</b>			<b>120</b>	<b>246</b>

Площа номерів у готелі визначається з урахуванням обраного обладнання, зазначеного в таблиці 3.6.

**Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів готелю «Sweet Hotel»**

Необхідне устаткування				Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Апартаменти</b>				
Спальня				
Ліжко двоспальне	King Koil Elite	1	1800x2000x600	3,6
Тумба приліжкова	IKEA MALM	2	400x550x380	0,4
Шафа для одягу	Hettich	1	2000x600x2400	1,2
Телевізор	Samsung	1	438x737x74	-
Крісло	Perfect Home	1	880x880x1080	0,8
Туалетний столик	DiPortes	1	1300x420x760	0,5
Стілець	LaForma	1	580x580x730	0,3
<b>Всього</b>				<b>Скор = 6,8</b>
Вітальня				
Диван	Katarina	1	2600x1070x620	2,8
Крісло	Alfinosa	2	1200x1000x730	2,4
Журнальний столик	Сama	1	1100x600x350	0,7
TV-тумба	Сama	1	1800x420x550	0,7
Телевізор	Samsung	1	831x1451x27	-
Стіл	Fenster	1	1400x600x750	0,8
Стілець	Vetro	1	570x435x830	0,2
Сейф	Ferocon	1	350x250x250	-
Мінібар	Klarstein	1	400x480x535	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор = 7,8</b>
Санітарний вузол основний				
Ванна	Lavinia Boho	1	1800x800x450	1,4
Умивальник	Marsan	1	1100x500x370	0,6
Унітаз	Ravak	1	360x510x350	0,2
Дзеркало	ComfortVision	1	d = 1000	-
Душ	Rea Solar	1	1185x890x1950	1
Тримач-сушарка	SANTAN	1	480x150x800	-
<b>Всього</b>				<b>Скор = 3,2</b>
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Marsan	1	1100x500x370	0,6
Унітаз	Ravak	1	360x510x350	0,2
Дзеркало	BARETO	1	800x500	-
Тримач-сушарка	Navin	1	600x480x75	-

## Продовження таблиці 3.6

<b>Всього</b>				<b>Скор = 0,8</b>
<b>Передпокій</b>				
Вішалка	Арика	1	1010x370x2000	0,4
Шафа	Саон	1	1000x400x2000	0,4
Підставка для багажу	Relaxdays	1	730x300x730	0,2
Пуф	PidVushko	1	420x420x450	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор = 1,2</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор = 19,8</b>
<b>Люкс</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко	Vegas	1	1800x2000x600	3,6
Приліжкові тумбочки	Lite	2	500x380x420	0,2
Телевізор	Samsung	1	438x737x74	0,3
Шафа	Azhur	1	1800x524x2200	0,9
Туалетний столик	Meblipark	1	1200x450x1560	0,5
Стілець	LaForma	1	450x490x810	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор = 5,7</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	SOBI	1	1830x895x910	1,6
Крісло	LaForma	1	830x770x780	0,6
Журнальний стіл	LaForma	1	800x800x460	0,6
Письмовий стіл	Fenster	1	1200x600x730	0,7
Стілець	TECTONIC	1	510x460x800	0,2
Мінібар	Klarstein	1	400x480x535	0,2
Телевізор	Samsung	1	831x1451x27	-
<b>Всього</b>				<b>Скор= 3,9</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Ванна	Lavinia Boho	1	1800x800x450	1,4
Умивальник	Marsan	1	1100x500x370	0,6
Унітаз	Ravak	1	360x510x350	0,2
Тримач-сушарка	SANTAN	1	480x150x800	-
Дзеркало	ComfortVision	1	d = 1000	
<b>Всього</b>				<b>Скор= 2,2</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Умивальник	Marsan	1	1100x500x370	0,6
Унітаз	Ravak	1	360x510x350	0,2
Тримач-сушарка	Navin	1	600x480x75	-
Дзеркало	BARETO	1	800x500	-
<b>Всього</b>				<b>Скор= 0,8</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа	Летро	1	1300x450x2000	0,6
Вішалка	Fenster	1	650x370x2000	0,2

## Продовження таблиці 3.6

Підставка для багажу	Relaxdays	1	730x300x730	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор = 1</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор= 13,6</b>
<b>Напівлюкс</b>				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Меблі Лев	1	1400x2000x600	2,8
Приліжкова тумбочка	Lion	2	450x330x510	0,3
Письмовий стіл	ContempoDesk	1	1200x420x820	0,5
Стілець	Алексіс	1	600x580x770	0,3
Телевізор	Samsung	1	831x1451x27	-
TV-тумба	Сана	1	1800x420x550	0,7
Крісло	LaForma	1	830x770x780	0,6
Мінібар	Klarstein	1	400x480x535	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор= 5,4</b>
Санітарний вузол				
Ванна	Lavinia Boho	1	1800x800x450	1,4
Умивальник	Marsan	1	1100x500x370	0,6
Унітаз	Ravak	1	360x510x350	0,2
Тримач-сушарка для рушників	SANTAN	1	480x150x800	-
Дзеркало	ComfortVision	1	d = 1000	-
<b>Всього</b>				<b>Скор= 2,2</b>
Передпокій				
Шафа	MaxMebel	1	1551x275x1910	0,4
Підставка для багажу	Relaxdays	1	730x300x730	0,2
Пуф	PidVushko	1	420x420x450	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор= 0,8</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор= 8,4</b>
<b>Номер I категорії одномісний</b>				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Sentenzo	1	900x1900x600	1,7
Приліжкова тумбочка	Lion	1	450x330x510	0,2
Стіл письмовий	ContempoDesk	1	1200x420x820	0,5
Стілець	Алексіс	1	600x580x770	0,3
Шафа	Еверест	1	900x520x2000	0,5
Телевізор	Samsung	1	831x1451x27	-
<b>Всього</b>				<b>Скор= 3,2</b>
Санітарний вузол				
Душова кабіна	Rea Solar	1	1185x890x1950	1
Умивальник	Marsan	1	1100x500x370	0,6
Унітаз	Ravak	1	360x510x350	0,2

## Продовження таблиці 3.6

Тримач-сушарка для рушників	SANTAN	1	480x150x800	-
Дзеркало	ComfortVision	1	d = 1000	-
<b>Всього</b>				<b>Скор= 1,8</b>
<b>Передпокій</b>				
Вішалка	Арика	1	1010x370x2000	0,4
Підставка для багажа	Relaxdays	1	730x300x730	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор= 0,6</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор= 5,6</b>
<b>Номер I категорії двомісний</b>				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Sentzeno	2	900x1900x600	3,4
Приліжкові тумбочки	Lion	2	450x330x510	0,4
Стіл письмовий	ContempoDesk	1	1200x420x820	0,5
Стілець	Алексіс	2	600x580x770	0,6
Телевізор	Samsung	1	831x1451x27	-
Шафа	Еверест	1	900x520x2000	0,5
<b>Всього</b>				<b>Скор= 5,4</b>
Санітарний вузол				
Душова кабінка	Rea Solar	1	1185x890x1950	1
Умивальник	Marsan	1	1100x500x370	0,6
Унітаз	Ravak	1	360x510x350	0,2
Дзеркало	ComfortVision	1	d = 1000	-
Тримач-сушарка для рушників	SANTAN	1	480x150x800	-
<b>Всього</b>				<b>Скор= 1,8</b>
Передпокій				
Вішалка	Арика	1	1010x370x2000	0,4
Підставка для багажа	Relaxdays	1	730x300x730	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор= 0,6</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор= 7,8</b>
<b>Номер I категорії тримісний</b>				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Sentzeno	1	900x1900x600	1,7
Ліжко двостальне	Sentzeno	1	1800x2000x600	3,6
Приліжкові тумбочки	Lion	2	450x330x510	0,4
Стіл письмовий	ContempoDesk	1	1200x420x820	0,5
Стілець	Алексіс	2	600x580x770	0,6
Телевізор	Samsung	1	831x1451x27	-
Шафа	Еверест	1	900x520x2000	0,5

## Продовження таблиці 3.6

<b>Всього</b>				<b>Скор= 7,3</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Душова кабінка	Rea Solar	1	1185x890x1950	1
Умивальник	Marsan	1	1100x500x370	0,6
Унітаз	Ravak	1	360x510x350	0,2
Дзеркало	ComfortVision	1	d = 1000	-
Тримач-сушарка для рушників	SANTAN	1	480x150x800	-
<b>Всього</b>				<b>Скор= 1,8</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа	MaxMebel	1	1551x275x1910	0,4
Підставка для багажу	Relaxdays	1	730x300x730	0,2
<b>Всього</b>				<b>Скор= 0,6</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор= 9,7</b>
<b>Номер для маломобільних груп населення</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко функціональне	Dekr-Med	1	2080x960x500	<b>1,9</b>
Ліжко односпальне	Sentenzo	1	900x1900x600	1,7
Приліжкові тумбочки	Lion	1	450x330x510	0,2
Стіл письмовий	ContempoDesk	1	1200x420x820	0,5
Стілець	Алексіс	1	600x580x770	0,3
Телевізор	Samsung	1	831x1451x27	-
Шафа	Еверест	1	900x520x2000	0,5
<b>Всього</b>				<b>Скор= 5,1+20%=6,1</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Душова кабінка для маломобільної групи населення	Radaway	1	1185x890x1950	1
Умивальник	Marsan	1	1100x500x370	0,6
Унітаз	Ravak	1	360x510x350	0,2
Дзеркало	ComfortVision	1	d = 1000	-
Тримач-сушарка для рушників	SANTAN	1	480x150x800	-
<b>Всього</b>				<b>Скор= 1,8+20% = 2,2</b>
<b>Передпокій</b>				
Вішалка	Арика	1	1010x370x2000	0,4
Підставка для багажа	Relaxdays	1	730x300x730	0,2

Продовження таблиці 3.6

<b>Всього</b>		<b>Скор=</b> <b>0,6+20%=0,7</b>
<b>Всього номеру</b>		<b>Скор= 9</b>

Розрахунок загальної площі номерів виконано на основі зіставлення отриманих показників із нормативними даними (табл. 3.7).

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю «Sweet Hotel»**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	Житлова	Санвузлів		Передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
Апартаменти	50	6,5	2,2	3	<b>62</b>
Люкс	35	3	2,2	3	<b>44</b>
Напівлюкс	16	3	-	3	<b>22</b>
Номер I категорії одномісний	12	3	-	3	<b>18</b>
Номер I категорії двомісний	15	3	-	3	<b>21</b>
Номер I категорії тримісний	16	3	-	3	<b>22</b>
Номер для маломобільної групи населення	18	4	-	4	<b>26</b>

У готелі заплановані приміщення для поповерхового обслуговування. Проведено підбір обладнання та визначено корисну площу цих приміщень (табл. 3.8).

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість обладнання, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Хол</b>				
Диван	Daniro	1	2250x910x1010	2
Крісло	CLUBBY	2	580x650x640	0,4
Журнальний стіл	LUXE STUDIO	1	1000x550x410	0,5
<b>Всього</b>				<b>Скор= 2,9</b>
<b>Кімната чергового персоналу</b>				
Стіл	MConcept	1	1400x700x750	1
Стілець	AMF	1	530x560x860	0,3

Тумба	ROKO	1	406x423x584	0,2
Шафи для чистої білизни	ШОМ	1	1800x500x2000	0,9
<b>Всього</b>				<b>Скор= 2,4</b>
<b>Комора брудної білизни</b>				
Стелаж	СкладПлюс	2	1000x400x2000	0,8
<b>Всього</b>				<b>Скор= 0,8</b>
<b>Комора для зберігання прибирального інвентарю</b>				
Стелаж	СкладПлюс	2	910x410x1800	0,8
Умивальник	Cersanit	1	600x485x130	0,3
<b>Всього</b>				<b>Скор= 1,1</b>
<b>Приміщення для зберігання візків покоївок</b>				
Шафа	ШМХ	1	800x500x1800	0,4
Візок покоївки	Saro	2	1420x450x1120	1,2
<b>Всього</b>				<b>Скор= 1,6</b>
<b>Сервізна</b>				
Візок для Room Service	Saro	1	845x430x950	0,4
Тумба для зберігання інвентарю	NIKA Меблі	1	800x400x650	0,3
Сервант	MiroMark	1	1200x450x2000	0,5
Умивальник	Cersanit	1	600x485x130	0,3
<b>Всього</b>				<b>Скор= 1,5</b>
<b>Санітарний вузол для персоналу</b>				
Душова кабінка	UP!	1	900x900x1950	0,8
Умивальник	Cersanit	1	600x485x130	0,3
Унітаз	Cersanit	1	365x660x740	0,3
<b>Всього</b>				<b>Скор= 1,4</b>

У таблиці 3.9 представлено розрахункову та нормативну загальну площу приміщень для поповерхового обслуговування.

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

Приміщення	Розрахункова орієнтована загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Хол	15,6	30
Кімната чергового персоналу	8	12
Комора для брудної білизни	3	6
Комора для зберігання прибирального інвентарю	4	4
Комора для зберігання візків покоївки	5	12

Сервізна	5	10
Санітарний вузол для персоналу	5	4
<b>Всього</b>	<b>39,6</b>	<b>78</b>

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

**Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю «Sweet Hotel»**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора для брудної білизни	6
Комора для зберігання прибирального інвентарю	4
Комора для зберігання візків покоївки	12
Сервізна	10
Санітарний вузол для персоналу	5
<b>Всього</b>	<b>79*4=316</b>

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

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

Готель категорії 4 зірки сімейного типу має специфічні вимоги до організації закладів ресторанного господарства, оскільки їхня основна аудиторія включає сім'ї з дітьми, які потребують як високого рівня сервісу, так і врахування індивідуальних побажань.

В готелі сімейного типу категорії 4 зірки «Sweet Hotel» в тариф входить сніданок та проживання (Bed and Breakfast). У таблиці 3.11 представлено структуру закладів ресторанного господарства проєктованого готелю.

**Таблиця 3.11 - Характеристика закладів ресторанного господарства  
готелю «Sweet Hotel»**

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місце	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне обслуговування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	230	Мешканці готелю та гості міста	«шведський стіл» - сніданок, «а ля карт» - обід, вечеря	Повне офіціантами	Європейська/ українська кухня	7.00 до 12.00 (сніданок) 7.00 до 23.00
Лобі-бар	Вищий	35	Мешканці готелю та гості міста	А ля карт	Барменами	-	0.00 до 24.00
Їдальня	-	30	Працівники готелю		Самообслуговування	Комплексне меню	8.00 до 21.00

Ресторан при готелі буде вищого класу і вміщатиме в себе 230 людей одночасно. В ньому будуть організовуватись сніданки з 7.00 до 12.00, а сам ресторан працюватиме до 23.00.

Також при готелі буде діяти лобі-бар на 35 місць, який буде працювати для мешканців готелю цілодобово.

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

Меню ресторану — це документ, що представляє перелік страв, напоїв та десертів, які пропонуються гостям у закладі громадського харчування. При складанні меню враховують контингент споживачів, концепцію закладу та кулінарні уподобання регіону.

Меню сніданку за типом «шведського столу» представлено в таблиці 3.12.

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку при готелі**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід страви, г (мл)</b>
	<i><b>Холодні страви та закуски</b></i>	
Згідно ТК	Асорті рибне (лосось, тунець, палтус, лимон)	20/20/20/5
Згідно ТК	Овочева нарізка (помідори, огірки, болгарський перець)	20/20/20
Згідно ТК	М'ясна нарізка (салямі, шинка, куряча грудинка)	20/20/20
Згідно ТК	Асорті сирів (гауда, камембер, моцарела)	25/25/25
	<i><b>Основні страви</b></i>	
Зідно ТК	Бекон смажений	50
Зідно ТК	Варене куряче філе	50
Зідно ТК	Куряча ковбаска смажена	70
Зідно ТК	Парові броколі та цвітна капуста	80
Згідно ТК	Вареники лінівi з пармезаном та медом та сезонними фруктами/ягодами	100/50
Зідно ТК	Солоня вівсянка на молоці з додаванням: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиру фета</li> <li>• Авокадо</li> <li>• броколі</li> </ul>	90 20 20 20
Зідно ТК	Солодка вівсянка з сезонними ягодами та фруктами на молоці, може бути на: <ul style="list-style-type: none"> <li>• звичайному молоці</li> <li>• безлактозному молоці</li> <li>• кокосовому молоці</li> <li>• вівсяному молоці</li> </ul>	150
Зідно ТК	Яйце : <ul style="list-style-type: none"> <li>• варене</li> <li>• смажене</li> <li>• пашот</li> </ul>	30 40 30
Зідно ТК	Омлет з додаванням: <ul style="list-style-type: none"> <li>• броколі</li> <li>• сиру фета</li> <li>• мікса салату</li> </ul>	100 20 20 10
Зідно ТК	Солоні сирники з сиром чедер	150
Зідно ТК	Солоні сирник зі шпинатом	150
	<i><b>Солодкі страви (десерти)</b></i>	
Зідно ТК	Фруктова нарізка (яблуко, банан, виноград, мандарин)	50/50/50
Зідно ТК	Пластівці кукурудзяні	50
Зідно ТК	Гранола	50
Зідно ТК	Пастила	30
	Мармелад	50

	Джеми в асортименті: <ul style="list-style-type: none"> <li>• вишневий</li> <li>• персиковий</li> <li>• смородиновий</li> <li>• полуничний</li> </ul>	20
	<b>Гарячі напої</b>	
Згідно ТК	Чай чорний пакетований «Palmira»	200
Згідно ТК	Чай зелений пакетований «Palmira»	200
Згідно ТК	Чай трав'яний розсипний «Ранковий» ZhygunHerbs (звіробій, розмарин, конвалія, стевія, лимон, ехінацея)	200
Згідно ТК	Кава еспресо	30
Згідно ТК	Фільтр кава	200
Згідно ТК	Капучино	150
Згідно ТК	Лате	280
Згідно ТК	Какао	200
	Молоко тепле	200
	<b>Холодні напої</b>	
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
	Вода мінеральна газована «Моршинська»	500
	Сік в асортименті «Galicia»	200
	<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>	
Згідно ТК	Хліб лляний	30
Згідно ТК	Безглютеновий хліб	30
Згідно ТК	Печиво мигдалево-апельсинове	40
Згідно ТК	Печиво шоколадне з вишнею	45
Згідно ТК	Круасан класичний	50
Згідно ТК	Круасан мигдалевий	60

Меню вільного вибору в ресторані при готелі «Sweet Hotel» представлено в таблиці 3.13

**Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану при готелі**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
	<b>Фірмові страви</b>	
Згідно ТК	Судак з лаймовим ризотто	250
Згідно ТК	Фетучіні з лісовими грибами	330
Згідно ТК	Голубці з грибами	200
	<b>Холодні страви та закуски</b>	
Згідно ТК	Рибне асорті (лосось, палтус, лимон)	60/60/10
Згідно ТК	Оселедець слабосолений	100
Згідно ТК	Тартар з лосося та манго	120
Згідно ТК	Тартар з тунця та манго	120
Згідно ТК	Тартар з гребінця, авокадо та базиліка	120

## Продовження таблиці 3.13

Згідно ТК	Овочева тарілка (помідори, огірки, солодкий перець, зелень)	50/50/50/20
Згідно ТК	Гуакамоле (подається з лляним хлібом та лаймом)	150/25/5
Згідно ТК	Сала Цезар з лососем	180
Згідно ТК	Салат з тунцем	180
Згідно ТК	Салат з креветками	200
Згідно ТК	Салат Цезар з куркою	200
Згідно ТК	Салат з хамоном	150
Згідно ТК	Салат з карамелізованою курячою печінкою та сливами	255
Згідно ТК	Салат Грецький	180
Згідно ТК	Овочевий салат	180
Згідно ТК	Печений вінегрет	200
Згідно ТК	Капрезе	180
Згідно ТК	М'ясне асорті (балик, шинка, копчена куряча грудка, салямі)	50/50/50/50
Згідно ТК	Брускета з хамоном з грушею	150
Згідно ТК	Сирне асорті (сир базиліковий, сир паприковий, брі, пармезан, мед)	50/50/50/50/20
	<b>Гарячі закуски</b>	
Згідно ТК	Креветка в темпурі з соусом Світ-чили	110/30
Згідно ТК	Теплий салат з куркою та артишоками	220
Згідно ТК	Салат з яловичим язиком та теплою картоплею	280
Згідно ТК	Запечений камембер з грушею	130/20
	<b>Перші страви</b>	
Згідно ТК	Уха з трьох видів риби (судак, лосось, сом)	360
Згідно ТК	Курячий бульйон з локшиною та грудкою	380
Згідно ТК	Грибний бульйон з трьома видами грибів	360
Згідно ТК	Гарбузовий крем-суп з карі	280
Згідно ТК	Крем-суп із цвітної капусти	280
	<b>Основні страви</b>	
Згідно ТК	Палтус на пару з вершково-лимонним соусом	180/30
Згідно ТК	Запечений сібас з овочами	200/100
Згідно ТК	Стейк із лосося (подається з міксом салатів, лимоном та соусом крем-чили)	60/35/15/30
Згідно ТК	Бєбі восьминоги (подаються з міксом салатів, лимоном та соусом крем-чили)	80/35/14/30
Згідно ТК	Соте з морепродуктами з грінками гречаного багета	280/65
Згідно ТК	Стейк телятини з кремом із селери	290
Згідно ТК	Свинина у кисло-солодкому соусі	320
Згідно ТК	Яловичина з трюфельним пюре та грибним соусом	260/40
Згідно ТК	Курячі медальйони фаршировані мусом із шпинату	260
Згідно ТК	Курка в азіатському стилі з чорним рисом та овочами	340
Згідно ТК	Куряче стегно на грилі з овочевим соте	250/50
Згідно ТК	Фаршировані капі	250
Згідно ТК	Стейк з цвітної капусти на хумусі з квасолі	260
Згідно ТК	Вареники з картоплею та грибами, подаються зі сметаною	150/20
Згідно ТК	Вареники з капустою, подаються зі сметаною	150/20
Згідно ТК	Орзотто зі смаженими гливками	320

Згідно ТК	Різотто з білими грибами	300
	<b>Гарніри</b>	
Згідно ТК	Пряна квасолева спаржа	120
Згідно ТК	Печена бебі картопля з песто та пармезаном	200
Згідно ТК	Картопляне пюре	200
Згідно ТК	Зелена гречка	100
Згідно ТК	Рис Басматті	100
	<b>Солодкі страви</b>	
Згідно ТК	Чіа пудинг з полуницею	100
Згідно ТК	Гарбузовий пудинг	100
Згідно ТК	Запечені яблука	150
Згідно ТК	Ягідний мус	120
Згідно ТК	Шоколадний мус	120
Згідно ТК	Желе зі свіжими фруктами	100
Згідно ТК	Полуничне желе з чіа	100
Згідно ТК	Малинове желе	100
Згідно ТК	Яблучно-сливовий компот	220
Згідно ТК	Персиковий компот	220
Згідно ТК	Яблучний кисіль	200
Згідно ТК	Пана-кота	120
Згідно ТК	Ванільне морозиво	100
Згідно ТК	Карамельне морозиво	100
Згідно ТК	Лимонний сорбет	90
Згідно ТК	Полуничний сорбет	90
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>	
Згідно ТК	Чай натуральний малиновий	400
Згідно ТК	Чай натуральний обліпиха-розмарин	400
Згідно ТК	Чай натуральний імбир-м'ята	400
Згідно ТК	Чай чорний «Дянь Хун»	400
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом Ерл Грей	400
Згідно ТК	Чай зелений Тасуа	400
Згідно ТК	Чай трав'яний «Багрянич» ZhygunHerbs	400
Згідно ТК	Кава еспресо	30
Згідно ТК	Фільтр кава	220
Згідно ТК	Кава капучино	150
Згідно ТК	Кава лате	280
Згідно ТК	Флет Вайт	150
Згідно ТК	Какао	220
	<b>Холодні напої та напої власного виробництва</b>	
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	250
Згідно ТК	Фреш яблучний	250
Згідно ТК	Фреш морквяний	250
Згідно ТК	Лимонад Лемонграс	400
Згідно ТК	Лимонад Гархун	400
Згідно ТК	Лимонад полуниця-базилік	400
	Сік «Galicia» в асортименті	330
	Лимонад Orange Cola Underwood	330

	Лимонад Currant and Mint Underwood	330
	Вода негазована Rocchetta Naturale	500
	Вода газувана Rocchetta Brio Blu	500
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	
Згідно ТК	Хліб лляний	50
Згідно ТК	Хліб безглютеновий	50
Згідно ТК	Зефір чорниця-смородина	40
Згідно ТК	Зефір яблуко-смородина	40
Згідно ТК	Малиновий мармелад	50
Згідно ТК	Пастила з яблук та горіхів	30
Згідно ТК	Пастила з ківі та банана	30
Згідно ТК	Тістечко полунично-йогуртове	125
Згідно ТК	Тістечко Баунті	125
Згідно ТК	Печиво мигдалево-апельсинове	40
Згідно ТК	Печиво шоколадне з вишнею	45
Згідно ТК	Торт Брауні	130
Згідно ТК	Торт апельсин-шоколад	130

Так як проєктований готель розрахований на сім'ї з дітьми, то в ресторані буде функціонувати дитяче меню. Дитяче меню представлено в таблиці 3.14.

**Таблиця 3.14 – Дитяче меню ресторану при готелю**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, м, мл
	<b>Холодні страви та закуски</b>	
Згідно ТК	Асорті овочеве (томат чері, огірок, авокадо)	20/20/20
Згідно ТК	Салат зі свіжими овочами	80
Згідно ТК	Міні сендвічі з куркою	60
	<b>Гарячі страви та закуски</b>	
Згідно ТК	Овочеві пальчики	120
Згідно ТК	Сирні палички	150
	<b>Перші страви</b>	
Згідно ТК	Курячий суп із локшиною	150
Згідно ТК	Суп-крем із броколі	150
	<b>Основні страви</b>	
Згідно ТК	Рибні нагетси	150
Згідно ТК	Міні-курячі шашлики	120
Згідно ТК	Куряча котлетка з картопляним пюре	120/30
Згідно ТК	Вареники з картоплею та сметаною	100/20
Згідно ТК	Паста «Веселка»	150
	<b>Гарніри</b>	
Згідно ТК	Пюре з батату	60
Згідно ТК	Парові овочі (броколі, цвітна капуста, морква)	60
Згідно ТК	Картопля фрі	60
Згідно ТК	Рис	60
Згідно ТК	Зелена гречка	60
	<b>Солодкі страви (десерти)</b>	
Згідно ТК	Міні-панакота з ягідним мусом	60

Згідно ТК	Сирнички зі сметаною	70/20
Згідно ТК	Млинці з персиковим джемом та сезонними фруктами	60/20/40
Згідно ТК	Морозиво в асортименті	100
Згідно ТК	Фруктові шашлички (ананас, виноград, банан)	30/30/30
	<b>Напої</b>	
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
Згідно ТК	Фреш яблучний	200
Згідно ТК	Фреш морквяний	200
Згідно ТК	Молочний коктейль полуничний	200
Згідно ТК	Молочний коктейль ванільний	200
Згідно ТК..	Молочний коктейль банановий	200

Для ресторану при готелі буде складено окрему карту напоїв (табл. 3.15).

**Таблиця 3.15 – Карта напоїв ресторану при готелі «Sweet Hotel»**

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, мл
<b>Горілка</b>	
Горілка Хлібний Дар Класична, 40%	50/500
Горілка Козацька рада Класична 40%	50/500
Горілка Finlandia, 40%	
<b>Ром</b>	
Ром Bacardi Spiced, 40%	50/700
Ром Plantation Original Dark, 40%	50/700
<b>Віскі</b>	
Віскі Jack Daniel's Tennessee Old No.7, 40%	50/700
Віскі Monkey Shoulder, 40%	50/700
<b>Коньяк</b>	
Коньяк України Aznauri 5 зірок, 40%	50/500
Коньяк Hennessy VS, 40%	50/500
<b>Настоянки</b>	
Настоянка Nemiroff Originals Українська медова з перцем 40%	50/500
Лікерна настоянка на травах Вечеровка, 38%	50/500
Настоянка Xenta Absenta 70%	50/700
<b>Лікери</b>	
Лікер на основі вина Gamondi Aperitivo 13.5%	50/500
Лікер Perlino Aperitivo Villariana 11%	50/500
<b>Аперативи</b>	
"Lillet" Blanc, Франція, 17%	150/750
Вино Zenato, Bianco Trevenezie IGT, 13%	150/750
<b>Вина</b>	
Вино Вейкуш Winery Бейкуш, біле сухе 14%, Україна	150/750
Вино Hidden Bay Sauvignon Blanc біле сухе 13%, Чилі	150/750
Вино Brancott Estate Marlborough Sauvignon Blanc біле сухе 12.5%, Нова Зеландія	150/750

## Продовження таблиці 3.15

Вино сухе рожеве Father's Wine Рожевий квадрат, 11.5%	150/750
Вино Marlborough Sun Sauvignon Rose рожеве сухе, 12.5% , Нова Зеландія	150/750
Каберне Мерло «Висока гама» сухе витримане червоне, Україна	150/750
Вино LGI Campet Ste Marie Pinot Noir червоне сухе 13%, Франція	150/750
Вино ігристе Колоніст Біссер, біле брют 10,5 %, Україна	150/750
Ігристе вино Pierre Sparr AOC Cremant D'Alsace Brut Reserve біле брют 12.5%, Франція	150/750
<b>Пиво</b>	
Пиво Kyiv Lager, Underwood 5,1%	330
Пиво Noir, Underwood 5,6%	330
Пиво IPA, Underwood, 6%	330
Пиво «Totem», ШО, 6%	330
Пиво «Hooligang» ШО, 6,6%	330
<b>Мінеральні води</b>	
Вода негазована «Моршинська»	500
Вода газована «Моршинська»	500
Вода негазована «Rocchette Naturale»	500
Вода газована «Rocchette Brio Blu»	500
<b>Фруктові води</b>	
Напій безалкогольний сильногазований Coca Cola Zero	500
Напій безалкогольний сильногазований Fanta Mandarin Zero	500
Напій безалкогольний сильногазований Pepsi Max Zero	500

В проектованому готелі буде працювати їдальня для персоналу, в таблиці 3.16 показано комплексне меню одного дня.

Таблиця 3.16 – Меню їдальні для персоналу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г, мл
<b>Сніданок</b>		
Згідно ТК	Омлет з овочами	200
Згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	200
	Хліб/масло	50/10
Згідно ТК	Чай чорний	200
	Кава	200
<b>Обід</b>		
Згідно з ТК	Суп курячий з локшиною	300
Згідно з ТК	Тушкована картопля з м'ясом та овочами	200
Згідно з ТК	Салат з капусти	100
Згідно з ТК	Узвар	220
Згідно з ТК	Хліб лляний	50
<b>Полуденок</b>		
Згідно з ТК	Пиріжок з сиром	100
Згідно з ТК	Кисіль ягідний	200

	<i>Вечеря</i>	
Згідно з ТК	Запечений хек	120
Згідно з ТК	Картопляне пюре	100
Згідно з ТК	Овочеve рагу	100
Згідно з ТК	Чай чорний	200
Згідно з ТК	Хліб лляний	50

В проектуваному готелі категорії 4 \* буде діяти також лобі-бар. Меню бару представлено в таблиці 3.17.

**Таблиця 3.17 – Меню лобі-бару при готелі «Sweet Hotel»**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г, мл
	<i>Коктейлі</i>	
	<i>Безалкогольні</i>	
Згідно ТК	Коктейль «Citrus Bliss» (соки апельсина та грейпфрута, лимонний сироп, газована вода)	220
Згідно ТК	Коктейль «Berry Velvet» (Пюре малини, сік чорної смородини, лимонний фреш, сироп ванілі, содова вода)	180
Згідно ТК	Коктейль «Virgin Mojito» (лайм, м'ята, цукровий сироп, содова вода)	220
Згідно ТК	Коктейль «Lavender Breeze» (сироп лаванди, лимонний фреш, содова вода, слайси огірка)	200
Згідно ТК	Коктейль «Green Apple Cooler» (сік яблука, лимонний фреш, сироп тархуна, содова вода)	200
Згідно ТК	Коктейль «Strawberry Fizz» (полуничне пюре та сік, лимонний фреш, тонік)	200
	<i>Алкогoльні</i>	
Згідно ТК	Коктейль «Classic Negroni» (Джин, Кампарі, Вермут)	100
Згідно ТК	Коктейль «Old Fashioned» (бурбон, ангостура, цукровий сироп)	55
Згідно ТК	Коктейль «Espresso Martini» (горілка, кавовий лікер, еспресо)	100
Згідно ТК	Коктейлі «Margarita Classica» (лікер, текіла, сік лайма)	100
Згідно ТК	Коктейль «Cosmopolitan (горілка, лікер, сік журавлини, сік лайма)»	100
Згідно ТК	Коктейль «French 75» (джин, фреш лимонний, цукровий сироп, цукровий сироп, ігристе вино)	100
	<i>Горілка</i>	
	Горілка Хлібний Дар Класична, 40%	50/500
	Горілка Козацька рада Класична 40%	50/500
	Горілка Finlandia, 40%	
	<i>Ром</i>	
	Ром Bacardi Spiced, 40%	50/700

Продовження таблиці 3.17

	Ром Plantation Original Dark, 40%	50/700
	<b>Віскі</b>	
	Віскі Jack Daniel's Tennessee Old No.7, 40%	50/700
	Віскі Monkey Shoulder, 40%	50/700
	<b>Коньяк</b>	
	Коньяк України Aznauri 5 зірок, 40%	50/500
	Коньяк Hennessy VS, 40%	50/500
	<b>Настоянки</b>	
	Настоянка Nemiroff Originals Українська медова з перцем 40%	50/500
	Лікерна настоянка на травах Becherovka, 38%	50/500
	Настоянка Xenta Absenta 70%	50/700
	<b>Лікери</b>	
	Лікер на основі вина Gamondi Aperitivo 13.5%	50/500
	Лікер Perlino Aperitivo Villapiana 11%	50/500
	<b>Аперативи</b>	
	"Lillet" Blanc, Франція, 17%	150/750
	Вино Zenato, Bianco Trevenezie IGT, 13%	150/750
	<b>Вина</b>	
	Вино Veukush Winery Бейкуш, біле сухе 14%, Україна	150/750
	Вино Hidden Bay Sauvignon Blanc біле сухе 13%, Чилі	150/750
	Вино Brancott Estate Marlborough Sauvignon Blanc біле сухе 12.5%, Нова Зеландія	150/750
	Вино сухе рожеве Father's Wine Рожевий квадрат, 11.5%	150/750
	Вино Marlborough Sun Sauvignon Rose рожеве сухе, 12.5% , Нова Зеландія	150/750
	Каберне Мерло «Висока гама» сухе витримане червоне, Україна	150/750
	Вино LGI Campet Ste Marie Pinot Noir червоне сухе 13%, Франція	150/750
	Вино ігристе Колоніст Біссер, біле брют 10,5 %, Україна	150/750
	Ігристе вино Pierre Sparr AOC Cremant D'Alsace Brut Reserve біле брют 12.5%, Франція	150/750
	<b>Пиво</b>	
	Пиво Kyiv Lager, Underwood 5,1%	330
	Пиво Noir, Underwood 5,6%	330
	Пиво IPA, Underwood, 6%	330
	Пиво «Totem», ШО, 6%	330
	Пиво «Hooligang» ШО, 6,6%	330
	<b>Мінеральні води</b>	
	Вода негазована «Моршинська»	
	Вода газована «Моршинська»	500
	Вода негазована «Rocchette Naturale»	500
	Вода газована «Rocchette Brio Blu»	500
	<b>Фруктові води</b>	500

	Напій безалкогольний сильногазований Cоsa Cola Zero	500
	Напій безалкогольний сильногазований Fanta Mandarin Zero	500
	Напій безалкогольний сильногазований Pepsi Max Zero	500
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>	
Згідно ТК	Чай натуральний малиновий	400
Згідно ТК	Чай натуральний обліпиха-розмарин	400
Згідно ТК	Чай натуральний імбир-м'ята	400
Згідно ТК	Чай чорний «Дянь Хун»	400
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом Ерл Грей	400
Згідно ТК	Чай зелений Тасуа	400
Згідно ТК	Чай трав'яний «Багряннич» ZhygunHerbs	400
Згідно ТК	Кава еспресо	30
Згідно ТК	Фільтр кава	220
Згідно ТК	Кава капучино	150
Згідно ТК	Кава лате	280
Згідно ТК	Флет Вайт	150
Згідно ТК	Какао	220
	<b>Холодні напої та напої власного виробництва</b>	
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	250
Згідно ТК	Фреш яблучний	250
Згідно ТК	Фреш морквяний	250
Згідно ТК	Лимонад Лемонграс	400
Згідно ТК	Лимонад Тархун	400
Згідно ТК	Лимонад полуниця-базилік	400
	Сік «Galicia» в асортименті	0,33
	Лимонад Orange Cola Underwood	330
	Лимонад Currant and Mint Underwood	330
	<b>Холодні закуски</b>	
Згідно ТК	Асорті рибне (лосось, тунець, палтус та лимон)	50/50/50/20
Згідно ТК	Тар-тар з тунця	120
Згідно ТК	Брускети з лосесем та авокадо	120
Згідно ТК	Салат з креветкою	180
Згідно ТК	Салат з хамоном	150
Згідно ТК	Овочевий салат	180
Згідно ТК	Брускети з хамоном та томатами	120
Згідно ТК	Асорті сирів (брї, гауда, базиліковий, паприковий, мед)	50/50/50/50/20
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	
Згідно ТК	Хліб лляний	50
Згідно ТК	Хліб безглютеновий	50
Згідно ТК	Зефір чорниця-смородина	40
Згідно ТК	Зефір яблуко-смородина	40
Згідно ТК	Малиновий мармелад	50
Згідно ТК	Пастила з яблук та горіхів	30

Згідно ТК	Тістечко полунично-йогуртовий	125
Згідно ТК	Тістечко Баунті	125
Згідно ТК	Печиво мигдалево-апельсинове	40
Згідно ТК	Печиво шоколадне з вишнею	45
Згідно ТК	Торт Брауні	130

Залежно від типу підприємства та його потужностей, розрахунки починаються з визначення кількості відвідувачів. Це здійснюється шляхом складання графіків завантаженості залів або використання показників оборотності місць протягом дня. Основними вихідними даними є режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу. Результати розрахунків кількості відвідувачів за кожну годину роботи ресторану відображаються у таблиці 3.18.

**Таблиця 3.18 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 230 місць**

Години роботи	Оборотність місця за годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
8.00-12.00	Розширений континентальний сніданок для мешканців готелю		246
12.00-13.00	Перерва		
13.00-14.00	1,5	70	241
14.00-15.00	1,5	60	207
15.00-16.00	1,5	50	172
16.00-17.00	1,5	30	103
17.00-18.00	1,5	40	138
18.00-19.00	0,6	70	96
19.00-20.00	0,6	100	138
20.00-21.00	0,6	80	110
21.00-22.00	0,6	70	96
22.00-23.00	0,6	60	82
Всього відвідувачів за день			<b>1383</b>
Денна оборотність місця			<b>6</b>

Найбільша завантаженість залу припадає на обідній час з 13.00 до 16.00, а також збільшення завантаженості можна буде спостерігати з 19.00 до 21.00. Це пов'язано з тим, що якраз у ці години відбувається організація обідів та вечер за меню вільного вибору.

Загальна кількість відвідувачів торговельного залу ресторану у обідній і вечірній час складає 1383 особи, а денна оборотність місця становить 6 разів.

Для розрахунку денної кількості кулінарної продукції підприємства використовуються вихідні дані: загальна кількість відвідувачів протягом дня та коефіцієнт споживання страв. Кількість страв, що реалізуються у ресторані за день ( $N_{\text{стр.}}$ , шт.), обчислюється за формулою:

$$N_{\text{стр.}} = n_{\text{снід}} * k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} * k, \quad (3.2)$$

де  $n_{\text{снід}}$  – кількість відвідувачів за сніданком, осіб;

$n_{\text{заг}}$  - загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали ресторану, осіб;

$k_{\text{снід}}$ ,  $k$  – коефіцієнт споживання страв (сніданки – 7, ресторан при готелі – 3,5)

$$N_{\text{стр.}} = 246 * 7 + 1383 * 3,5 = 6632 \text{ шт.}$$

У таблиці 3.19 показано кількість спожитих страв під час сніданку.

**Таблиця 3.19 – Асортиментний склад продукції ресторану реалізованих під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, штук
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>Холодні страви та закуски:</b>	30		<b>537</b>
Рибні		25	134
М'ясні		30	161
Овочеві		35	188
Молочні та кисломолочні продукти		10	53
	50		<b>896</b>
<b>Гарячі страви:</b>		30	269
Рибні, м'ясні		25	225
Овочеві		10	87
Круп'яні		35	314
Ясчні, сирні			
	20		<b>358</b>
<b>Солодкі страви</b>			
	100		<b>1792</b>
<b>Всього</b>			

Асортиментний склад продукції, реалізованої за день в ресторані, наведено в таблиці 3.20.

**Таблиця 3.20 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, штук
	від загальної кількості	від даної групи	
<b><i>Холодні страви та закуски:</i></b>	30		<b><i>1452</i></b>
Рибні		25	363
М'ясні		30	435
Овочеві		35	508
Молочні та кисломолочні продукти		10	146
<b><i>Гарячі закуски</i></b>	5		<b><i>242</i></b>
<b><i>Супи:</i></b>	25		<b><i>1210</i></b>
Прозорі		75	908
Заправні		25	302
Молочні, холодні, солодкі			
<b><i>Другі гарячі страви:</i></b>	30		<b><i>1452</i></b>
Рибні		15	218
М'ясні		65	943
Овочеві		5	73
Круп'яні		10	145
Ячні, сирні		5	73
<b><i>Солодкі страви</i></b>	10		<b><i>485</i></b>
<b><i>Всього</i></b>	100		<b><i>4841</i></b>

Обсяг напоїв, фруктів та іншої закупівельної продукції для ресторану розраховується відповідно до норм споживання на одну людину і представлений у таблицях 3.21 та 3.22.

**Таблиця 3.21 – Розрахунок закупівельної продукції ресторану,  
реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість відвідувачів
<i>Гарячі напої</i>	л	<b>0,25</b>	<b>64</b>
<i>Холодні напої:</i>	л	<b>0,25</b>	<b>64</b>
мінеральна вода	л	0,125	32
сік	л	0,125	32
<i>Фрукти</i>	кг	<b>0,07</b>	<b>18</b>

**Таблиця 3.22 – Розрахунок закупівельної продукції ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1383 відвідувача
<i>Гарячі напої</i>	л	<b>0,05</b>	<b>69</b>
<i>Холодні напої:</i>	л		
мінеральна вода		0,08	110
фруктова вода		0,05	69
сік		0,02	28
власного виробництва		0,1	138
<i>Фрукти</i>	кг	<b>0,05</b>	<b>69</b>
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	<b>0,1</b>	<b>138</b>
<i>Пиво</i>	л	<b>0,025</b>	<b>35</b>

На основі зазначених даних (меню, асортимент продукції, графік завантаженості обідньої зали) було складено денну виробничу програму ресторану на 230 місць. Меню розрахункового дня для сніданку за принципом «шведського столу» представлено в таблиці 3.23.

**Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
	<i>Холодні страви та закуски</i>		
Згідно ТК	Овочева нарізка (помідори, огірки, болгарський перець)	508	20/20/20
Згідно ТК	Асорті рибне (лосось, тунець, палтус, лимон)	134	20/20/20/5
Згідно ТК	М'ясна нарізка (салямі, шинка, куряча грудинка)	161	20/20/20
Згідно ТК	Асорті сирів (гауда, камембер, моцарела)	53	25/25/25
	<i>Основні страви</i>		
Зідно ТК	Бекон смажений	91	50
Зідно ТК	Варене куряче філе	89	50
Зідно ТК	Куряча ковбаска смажена	89	70
Зідно ТК	Парові броколі та цвітна капуста	225	80

Згідно ТК	Вареники ліниві з пармезаном та медом та сезонними фруктами/ягодами	50	100/50
Згідно ТК	Солона вівсянка на молоці з додаванням: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиру фета</li> <li>• Авокадо</li> <li>• броколі</li> </ul>	43	90 20 20 20
Згідно ТК	Солодка вівсянка з сезонними ягодами та фруктами на молоці, може бути на: <ul style="list-style-type: none"> <li>• звичайному молоці</li> <li>• безлактозному молоці</li> <li>• кокосовому молоці</li> <li>• вівсяному молоці</li> </ul>	44	150
Згідно ТК	Яйце : <ul style="list-style-type: none"> <li>• варене</li> <li>• смажене</li> <li>• пашот</li> </ul>	99 30 27 42	30 40 30
Згідно ТК	Омлет з додаванням: <ul style="list-style-type: none"> <li>• броколі</li> <li>• сиру фета</li> <li>• мікса салату</li> </ul>	60	100 20 20 10
Згідно ТК	Солоні сирники з сиром чедер	55	150
Згідно ТК	Солоні сирник зі шпинатом	50	150
Згідно ТК	Солодкі страви (десерти)		
Згідно ТК	Фруктова нарізка (яблуко, банан, виноград, мандарин)	70	50/50/50
Згідно ТК	Пластівці кукурудзяні	55	50
Згідно ТК	Гранола	60	50
Згідно ТК	Пастила	35	30
	Мармелад	43	50
	Джеми в асортименті: <ul style="list-style-type: none"> <li>• вишневий</li> <li>• персиковий</li> <li>• смородиновий</li> <li>• полуничний</li> </ul>	93 25 20 17 34	20
	<b>Гарячі напої</b>		
Згідно ТК	Чай чорний пакетований «Palmira»	6	200
Згідно ТК	Чай зелений пакетований «Palmira»	8	200
Згідно ТК	Чай трав'яний розсипний «Ранковий» ZhygunHerbs (звіробій, розмарин, конвалія, стевія, лимон, ехінацея)	6	200
Згідно ТК	Кава еспресо	6	30
Згідно ТК	Фільтр кава	10	200
Згідно ТК	Капучино	12	150
Згідно ТК	Лате	8	280
Згідно ТК	Какао	7	200
	Молоко тепле	7	200
	<b>Холодні напої</b>		

	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	20	500
	Вода мінеральна газована «Моршинська»	12	500
	Сік в асортименті «Galicia»	32	200
	<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
Згідно ТК	Хліб лляний	7	30
Згідно ТК	Безглютеновий хліб	6	30
Згідно ТК	Круасан класичний	33	50
Згідно ТК	Круасан мигдалевий	18	60

**Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 230 місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
	<b><i>Фірмові страви</i></b>		
Згідно ТК	Голубці з грибами	15	200
Згідно ТК	Судак з лаймовим ризотто	45	250
Згідно ТК	Фетучіні з лісовими грибами	35	330
	<b><i>Холодні страви та закуски</i></b>	<b>1452</b>	
Згідно ТК	Рибне асорті (лосось, палтус, лимон)	40	60/60/10
Згідно ТК	Оселедець слабосолений	20	100
Згідно ТК	Тартар з лосося та манго	17	120
Згідно ТК	Тартар з тунця та манго	19	120
Згідно ТК	Тартар з гребінця, авокадо та базиліка	21	120
Згідно ТК	Овочева тарілка (помідори, огірки, солодкий перець, зелень)	95	50/50/50/20
Згідно ТК	Гуакамоле (подається з лляним хлібом та лаймом)	87	150/25/5
Згідно ТК	Сала Цезар з лососем	68	180
Згідно ТК	Салат з тунцем	83	180
Згідно ТК	Салат з креветками	95	200
Згідно ТК	Салат Цезар з куркою	95	200
Згідно ТК	Салат з хамоном	80	150
Згідно ТК	Салат з карамелізованою курячою печінкою та сливами	90	255
Згідно ТК	Салат Грецький	90	180
Згідно ТК	Овочевий салат	75	180
Згідно ТК	Печений вінегрет	80	200
Згідно ТК	Капрезе	81	180
Згідно ТК	М'ясне асорті (балик, шинка, копчена куряча грудка, салямі)	90	50/50/50/50
Згідно ТК	Брускета з хамоном з грушею	80	150

## Продовження таблиці 3.24

Згідно ТК	Сирне асорті (сир базиліковий, сир паприковий, брі, пармезан, мед)	146	50/50/50/50/20
	<b>Гарячі закуски</b>	<b>242</b>	
Згідно ТК	Креветка в темпурі з соусом Світ-чилі	70	110/30
Згідно ТК	Теплий салат з куркою та артишоками	50	220
Згідно ТК	Салат з яловичим язиком та теплою картоплею	55	280
Згідно ТК	Запечений камембер з грушею	67	130/20
	<b>Перші страви</b>	<b>1210</b>	
Згідно ТК	Уха з трьох видів риби (судак, лосось, сом)	285	360
Згідно ТК	Курячий бульйон з локшиною та грудкою	350	380
Згідно ТК	Грибний бульйон з трьома видами грибів	273	360
Згідно ТК	Гарбузовий крем-суп з карі	117	280
Згідно ТК	Крем-суп із цвітної капусти	185	280
	<b>Основні страви</b>	<b>1452</b>	
Згідно ТК	Палтус на пару з вершково-лимонним соусом	20	180/30
Згідно ТК	Запечений сібас з овочами	27	200/100
Згідно ТК	Стейк із лосося (подається з міксом салатів, лимоном та соусом крем-чилі)	46	60/35/15/30
Згідно ТК	Бебі восьминоги (подаються з міксом салатів, лимоном та соусом крем-чилі)	32	80/35/14/30
Згідно ТК	Соте з морепродуктами з грінками гречаного багета	48	280/65
Згідно ТК	Стейк телятини з кремом із селери	160	290
Згідно ТК	Свинина у кисло-солодкому соусі	130	320
Згідно ТК	Яловичина з трюфельним пюре та грибним соусом	157	400/40
Згідно ТК	Курячі медальйони фаршировані мусом із шпинату	155	260
Згідно ТК	Курка в азіатському стилі з чорним рисом та овочами	160	340
Згідно ТК	Куряче стегно на грилі з овочевим соте	181	410/50
Згідно ТК	Фаршировані капі	10	360
Згідно ТК	Стейк з цвітної капусти на хумусі з квасолі	11	260
Згідно ТК	Вареники з картоплею та грибами, подаються зі сметаною	36	150/20
Згідно ТК	Вареники з капустою, подаються зі сметаною	37	150/20
Згідно ТК	Орзотто зі смаженими гливами	32	320
Згідно ТК	Різотто з білими грибами	35	300
	<b>Гарніри</b>		
Згідно ТК	Пряна квасолева спаржа	8	120
Згідно ТК	Печена бебі картопля з песто та пармезаном	18	200
Згідно ТК	Картопляне пюре	10	200
Згідно ТК	Зелена гречка	22	100
Згідно ТК	Рис Басматті	21	100
	<b>Солодкі страви</b>	<b>485</b>	
Згідно ТК	Чіа пудинг з полуницею	22	100

Продовження таблиці 3.24

Згідно ТК	Гарбузовий пудинг	15	100
Згідно ТК	Запечені яблука	42	150
Згідно ТК	Ягідний мус	36	120
Згідно ТК	Шоколадний мус	32	120
Згідно ТК	Желе зі свіжими фруктами	26	100
Згідно ТК	Полуничне желе з чаю	27	100
Згідно ТК	Малинове желе	28	100
Згідно ТК	Яблучно-сливовий компот	31	220
Згідно ТК	Персиковий компот	29	220
Згідно ТК	Яблучний кисіль	14	200
Згідно ТК	Пана-кота	25	120
Згідно ТК	Ванільне морозиво	45	100
Згідно ТК	Карамельне морозиво	35	100
Згідно ТК	Лимонний сорбет	32	90
Згідно ТК	Полуничний сорбет	36	90
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>	<b>69</b>	
Згідно ТК	Чай натуральний малиновий	7	400
Згідно ТК	Чай натуральний обліпиха-розмарин	5	400
Згідно ТК	Чай натуральний імбир-м'ята	6	400
Згідно ТК	Чай чорний «Дянь Хун»	4	400
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом Ерл Грей	3	400
Згідно ТК	Чай зелений Тасуа	4	400
Згідно ТК	Чай трав'яний «Багрянич» ZhygunHerbs	4	400
Згідно ТК	Кава еспресо	4	30
Згідно ТК	Фільтр кава	7	220
Згідно ТК	Кава капучино	8	150
Згідно ТК	Кава лате	6	280
Згідно ТК	Флет Вайт	5	150
Згідно ТК	Какао	6	220
	<b>Холодні напої та напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	25	250
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	15	250
Згідно ТК	Фреш яблучний	18	250
Згідно ТК	Фреш морквяний	18	250
Згідно ТК	Лимонад Лемонграсс	21	400
Згідно ТК	Лимонад Тархун	17	400
Згідно ТК	Лимонад полуниця-базилік	24	400
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>		
Згідно ТК	Хліб лляний	40	50
Згідно ТК	Хліб безглютеновий	29	50
Згідно ТК	Зефір чорниця-смородина	60	40
Згідно ТК	Зефір яблуко-смородина	55	40
Згідно ТК	Малиновий мармелад	45	50
Згідно ТК	Пастила з яблук та горіхів	50	30
Згідно ТК	Пастила з ківі та банана	50	30
Згідно ТК	Десерт Полунично-йогуртовий	56	125
Згідно ТК	Десерт Баунті	75	125

Згідно ТК	Печиво мигдалево-апельсинове	59	40
Згідно ТК	Печиво шоколадне з вишнею	96	45
Згідно ТК	Торт Брауні	105	130
Згідно ТК	Торт апельсин-шоколад	91	130

**Таблиця 3.25 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 230 місць (напої)**

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, мл	Кількість порцій, шт.
<b>Горілка</b>		
Горілка Хлібний Дар Класична, 40%	50/500	3
Горілка Козацька рада Класична 40%	50/500	3
Горілка Finlandia, 40%		2
<b>Ром</b>		
Ром Bacardi Spiced, 40%	50/700	3
Ром Plantation Original Dark, 40%	50/700	5
<b>Віскі</b>		
Віскі Jack Daniel's Tennessee Old No.7, 40%	50/700	6
Віскі Monkey Shoulder, 40%	50/700	3
<b>Коньяк</b>		
Коньяк України Aznauri 5 зірок, 40%	50/500	2
Коньяк Hennessy VS, 40%	50/500	2
<b>Настоянки</b>		
Настоянка Nemiroff Originals Українська медова з перцем 40%	50/500	2
Лікерна настоянка на травах Becherovka, 38%	50/500	2
Настоянка Xenta Absenta 70%	50/700	2
<b>Лікери</b>		
Лікер на основі вина Gamondi Aperitivo 13.5%	50/500	4
Лікер Perlino Aperitivo Villapiana 11%	50/500	4
<b>Аперативи</b>		
"Lillet" Blanc, Франція, 17%	150/750	9
Вино Zenato, Bianco Trevenezie IGT, 13%	150/750	6
<b>Вина</b>		
Вино Beukush Winery Бейкуш, біле сухе 14%, Україна	150/750	8
Вино Hidden Bay Sauvignon Blanc біле сухе 13%, Чилі	150/750	7
Вино Brancott Estate Marlborough Sauvignon Blanc біле сухе 12.5%, Нова Зеландія	150/750	8
Вино сухе рожеве Father's Wine Рожевий квадрат, 11.5%	150/750	9
Вино Marlborough Sun Sauvignon Rose рожеве сухе, 12.5% , Нова Зеландія	150/750	8
Каберне Мерло «Висока гама» сухе витримане червоне, Україна	150/750	5

Вино LGI Campet Ste Marie Pinot Noir червоне сухе 13%, Франція	150/750	7
Вино ігристе Колоніст Біссер, біле брют 10,5 %, Україна	150/750	13
Ігристе вино Pierre Sparr AOC Cremant D'Alsace Brut Reserve біле брют 12.5%, Франція	150/750	16
<b>Пиво</b>		
Пиво Kyiv Lager, Underwood 5,1%	330	12
Пиво Noir, Underwood 5,6%	330	8
Пиво IPA, Underwood, 6%	330	6
Пиво «Totem», ШО, 6%	330	5
Пиво «Hooligang» ШО, 6,6%	330	4
<b>Мінеральні води</b>		
Вода негазована «Моршинська»	500	28
Вода газована «Моршинська»	500	25
Вода негазована «Rocchette Naturale»	500	26
Вода газована «Rocchette Brio Blu»	500	31
<b>Фруктові води</b>		
Напій безалкогольний сильногазований Coca Cola Zero	500	15
Напій безалкогольний сильногазований Fanta Mandarin Zero	500	13
Напій безалкогольний сильногазований Pepsi Max Zero	500	11
Лимонад Orange Cola Underwood	330	18
Лимонад Currant and Mint Underwood	330	12
Сік Galicia в асортименті	330	23

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Для забезпечення стабільної та якісної роботи закладів ресторанного господарства при готелі сімейного типу 4\* в Івано-Франківській області доцільно визначати добову потребу у сировині, складаючи продуктивний розрахунок за меню. На основі цього розрахунку формується таблиця, яка відображає добову потребу закладу у сировині, продуктах (напівфабрикатах і закупівельних товарах) за товарними групами (таблиця 3.26)

**Таблиця 3.26 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах,  
продовольчих товарах за товарними групами**

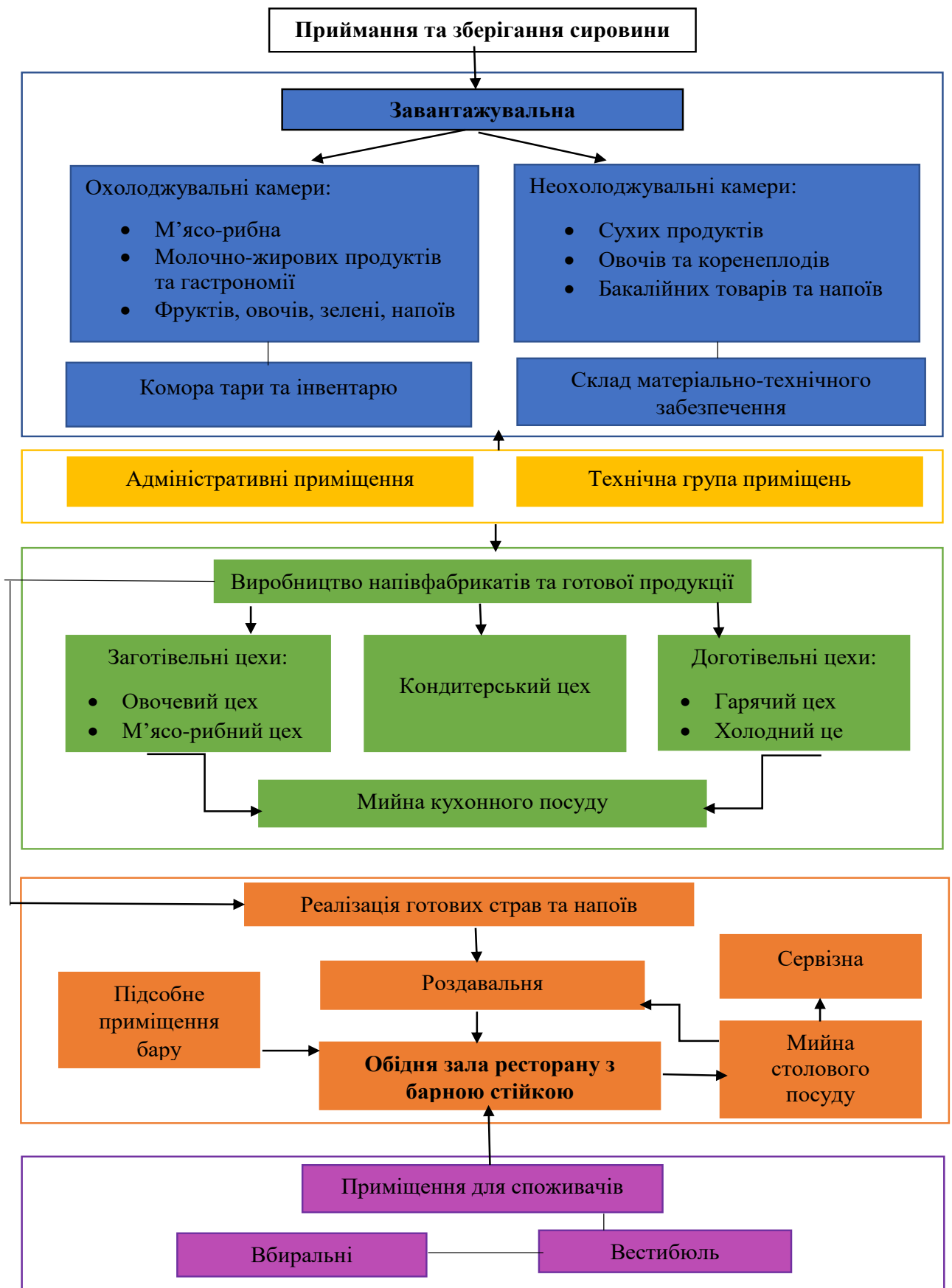
<b>Товарна група</b>	<b>Найменування сировини, продукту, напівфабрикату</b>	<b>Гатунок, термічний стан</b>
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина	охолоджена
	Свинина	охолоджена
	Яловичина	охолоджена
	Куряче філе	охолоджене
	Стегно куряче	охолоджене
	Яловичий язик	охолоджений
	Курячі ковбаски	охолоджені
	Куряча печінка	охолоджена
Риба та морепродукти	Тунець	охолоджений
	Лосось	охолоджений
	Гребінці	охолоджені
	Креветки тигрові	охолоджені
	Судак	охолоджений
	Сом	охолоджений
	Палтус	охолоджений
	Сібас	охолоджений
	Восьминоги	охолоджений
	Мідії	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	Салямі	фасована, в/у
	Шинка	фасована, в/у
	Куряча грудинка	копчена
	Бекон	копчений
	Хамон	фасований, в/у
	Балик	фасований в/к
	Лосось	слабосолений
	Тунець	слабосолений
	Палтус	слабосолений
	Оселедець	слабосолений

Молоко, молочні та жирові продукти	Олія оливкова	першого холодного віджиму
	Олія трюфельна	прямого віджиму
	Яйця	першої категорії
	Масло вершкове	82% жиру
	Молоко	2,5% жиру
	Молоко безлактозне	2,5% жиру
	Молоко кокосове	1,4% жиру
	Молоко вівсяне	2,5% жиру
	Вершки	30% жиру
	Сметана	20% жиру
	Сир кисломолочний	9% жиру
	Сир Гауда	50% жиру
	Сир Камембер	45% жиру
	Моцарела	45% жиру
	Сир фета	40% жиру
	Сир чеддер	48% жиру
	Сир базиліковий	50% жиру
	Сир паприковий	50% жиру
	Сир брі	60% жиру
	Сир пармезан	32% жиру
	Крем-сир Філадельфія	21,5% жиру
	Овочі/зелень	Помідор
Томати чері		свіжі
Огірки		свіжі
Болгарський перець		свіжий
Броколі		свіжі
Цвітна капуста		свіжа
Авокадо		свіжий
Мікс салату		свіжий
Шпинат		свіжий
Капуста білокачанна		свіжий
Салат Айсберг		свіжий
Салат ромен		свіжий
Рукола		свіжа
Шпинат		свіжий
Базилік		свіжий
Петрушка		свіжа
Кінза		свіжа
М'ята		свіжа
Кріп		свіжий
Буряк		свіжий
Морква		свіжа
Цибуля ріпчаста		свіжа
Цибуля фіолетова		свіжа
Селера		свіжа
Картопля		свіжа
Спаржева квасоля		свіжа

	Баклажан	свіжий
	Кабачок	свіжий
	Батат	свіжий
	Гарбуз	свіжий
	Білий гриб	свіжий
	Печериці	свіжі
	Гриби Шимеджі	свіжі
	Гриби гливи	свіжі
	Імбир	свіжий
Фрукти/ягоди	Яблука	свіжі
	Мандарини	свіжі
	Апельсини	свіжі
	Виноград	свіжий
	Хурма	свіжа
	Лохина	свіжа
	Малина	свіжа
	Полуниця	свіжа
	Грейпфрут	свіжий
	Лайм	свіжий
	Манго	свіжий
	Груша	свіжа
	Лимон	свіжий
	Сливи	свіжі
	Персик	свіжий
	Ківі	свіже
	Банан	свіжий
Бакалійні товари	Оливки	консервовані
	Томатна паста	-
	Мед	-
	Фініки	в'ялені
	Сухарі Панко	фасовані
	Вишня с/м	заморожена
	Смородина с/м	заморожена
	Малина с/м	заморожена
	Чорниця с/м	заморожена
	Персик с/м	заморожена
	Какао	фасоване
	Мигдаль	сушений
	Фундук	сушений
	Грецький горіх	сушений
	Льон	сушений
	Кокосова стружка	фасована
Сипучі продукти	Рис	фасований
	Гречка зелена	фасована
	Рис Арборіо	фасований
	Вівсяні пластівці	фасовані
	Кукурудзяні пластівці	фасовані
	Гранола	фасована
	Борошно вівсяне безглютенове	фасоване

Сипучі продукти	Борошно пшеничне	фасоване
	Борошно житнє	фасоване
	Сіль морська	фасована
	Сіль Малдонська	фасована
	Стевія	фасована
	Еритритол	фасований
	Агар-агар	фасований

Структурно-технологічна схема забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, визначаючи оптимальний порядок обробки сировини, приготування напівфабрикатів і страв. На рисунку 3.3 представлена схема, що ілюструє організацію виробництва.



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

Завантажувальні приміщення призначені для приймання, зберігання та первинної обробки доставленої сировини і товарів. Забезпечують їх підготовку до передачі у виробничі цехи. Заготівельний цех використовується для первинної обробки сировини, очищення, нарізання, подрібнення та приготування напівфабрикатів. Є важливим етапом у підготовці продукції до подальшого використання. Доготівельні цехи (гарячий та холодний) відповідає за остаточне приготування страв із напівфабрикатів, їх термічну обробку, оформлення та подачу до споживання.

З доготівельних цехів готові страви подаються до роздавальної, потім доставляються до торгівельної зали офіціантами. Кожен з цехів має вихід до мийної кухонного посуду, а з роздавальної – до сервізної та мийної столового посуду.

Процес роботи в кондитерському цеху включає декілька ключових етапів, спрямованих на виробництво різноманітної кондитерської продукції:

***Підготовка сировини:***

- Дозування компонентів згідно з рецептурою.

***Приготування тіста або основи:***

- Замішування тіста різних видів (дріжджового, бісквітного, пісочного тощо) за технологічними картами.
- Підготовка кремів, мусів, начинок та глазурей.

***Формування виробів:***

- Надання продукції потрібної форми вручну або за допомогою спеціального обладнання.
- Використання форм і деко для випічки чи охолодження.

***Термічна обробка:***

- Випікання, варіння, обсмажування або охолодження виробів залежно від типу продукції.

***Оздоблення:***

- Нанесення глазури, крему, декору з шоколаду, фруктів чи інших матеріалів.
- Упакування для реалізації.

***Контроль якості:***

- Перевірка відповідності продукції встановленим стандартам якості та санітарним вимогам.

***Упаковка і зберігання:***

- Продукція фасується, маркується та передається на реалізацію чи до відділу зберігання в спеціальних умовах.

Робота організована так, щоб забезпечити безперервність процесу і дотримання технологічних норм.

Підбір обладнання та розрахунок корисної площі кондитерського цеху наведено в таблиці 3.27

**Таблиця 3.27 – Обладнання та розрахунок корисної площі кондитерського цеху**

Необхідне устаткування				Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Кондитерський цех</i>				
Розкатувальна машина для тіста	RONDOSTAR 5000	1	1200x700x1100	0,8
Конвекційна піч	UNOX XEVC-2011-EPR	2	800x1000x1200	1,6
Охолоджувальні шафи	LIEBHERR GKPv 6570	3	700x800x2000	1,8
Стіл з нержавіючої сталі з полицею	POLAIR S700	4	1200x700x850	3,2
Шафа для розстойки тіста	BONGARD BFA 12	1	800x900x1200	0,7
Шафа пекарська на 3 конвенції	KOGAST KSPT3	1	1230x1100x1650	1.3
Стелажі	Профі Кій-В	2	500x400x1800	0,4
Холодильний стіл	Hurakan	2	1500x800x850	2,4

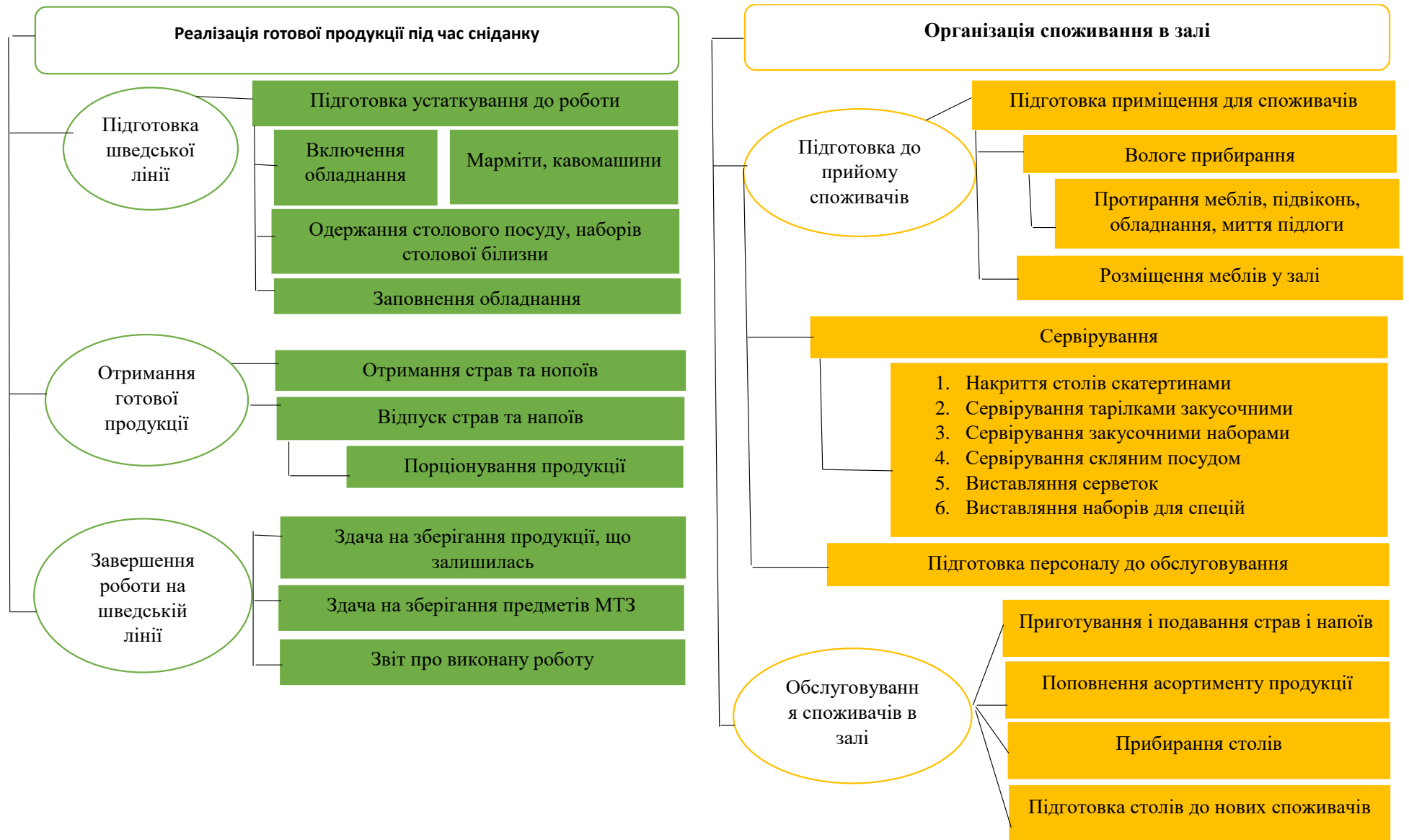
Продовження таблиці 3.27

Мийна ванна	АРМ-ЕКО	2	1000x600x850	1,2
Умивальник	Cersanit	1	600x485x850	0,3
<b>Всього</b>				<b>Скор =13,7</b>

$S = 13,7 * 0,3 = 46 \text{ м}^2$  - площа цеху за розрахунками, але так як в ресторанні вищого класу, спеціалізованого на кондитерських виробках, кондитерський цех повинен бути не менше, ніж  $50 \text{ м}^2$ , то загальна площа кондитерського цеху становитиме  $50 \text{ м}^2$

#### **3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства при готелі**

У ресторані передбачається обслуговування сніданків у форматі «шведського столу», а з 13:00 до 23:00 заклад працюватиме за принципом меню вільного вибору з повним циклом обслуговування. Організація простору для забезпечення сервісного процесу ресторану представлена на рисунку 3.3



**Рис.3.3 – Структура процесу обслуговування в ресторані при готелі**

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємств харчування

Після визначення площ окремих приміщень закладу ресторанного господарства підсумовуємо їх для розрахунку загальної площі, а результати оформлюємо у таблицю 3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень ресторану на 230 місць

Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<i>Для відвідувачів</i>	
Вестибюль	116
Аванзал	30
Гардероб	10
Вбиральня жіноча	12
Вбиральня чоловіча	12
Вбиральня для маломобільних груп населення	10
Обідня зала ресторану з баром	500
<i>Виробничі</i>	
Овочевий цех	14
М'ясо-рибний цех	16
Холодний цех	18
Гарячий цех	41
Кондитерський цех	50
Роздавальня	16
Мийна столового посуду	15
Сервізна	10
Мийна кухонного посуду	8
Підсобне приміщення бару	8
Приміщення обробки яєць	6
Приміщення завідуючого виробництвом	10
<i>Складські</i>	
Охолоджувальна камера м'яса та риби	9
Охолоджувальна камера молочно-жирової продукції та гастрономії	9
Охолоджувальна камера овочів, фруктів, ягід, зелені	10
Комора сухих продуктів	10
Комора винно-горілчаних виробів	8
Комора мийної тари та інвентарю	8
Комора овочів та коренеплодів	7
Завантажувальна	16
Приміщення комірника	7
<i>Службово-побутові приміщення</i>	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	15
Гардероб для персоналу з душовими для жінок	20
Гардероб для персоналу з душовими для чоловіків	20
Білизняна	6
Приміщення для персоналу	14
Приміщення для офіціантів	14
Вбиральня жіноча	5
Вбиральня чоловіча	5

<i>Технічні</i>	
Теплопункт	6
Електрощитова	6
Вентиляція припливна	6
Вентиляційна витяжка	6
<b>Разом площа</b>	<b>1016</b>

### 3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення фізкультурно-оздоровчої групи буде знаходитись на першому поверсі готелю. До цієї групи приміщень будуть входити: тренажерний зал, вестибюль спа-центру, хамам, фінська баня, кімната релаксу, масажні кабінети. Коротка характеристика та площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи наведено в таблиці 3.28.

**Таблиця 3.28 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1	Тренажерний зал	55	приміщення, обладнане спортивними тренажерами та інвентарем для проведення фізичних тренувань.
2	Кімната інструктора	8	окреме приміщення для персоналу, що забезпечує роботу залу. Використовується для підготовки до занять, зберігання документації та відпочинку інструктора.
3	Зберігання та ремонт тренажерів	10	спеціально обладнаний простір для зберігання додаткового інвентаря, запчастин та виконання ремонтних робіт з технічного обслуговування тренажерів
4	Медичний кабінет	16	приміщення, призначене для надання першої медичної допомоги відвідувачам, проведення консультацій або оглядів. Оснащується базовим медичним обладнанням та препаратами
5	Вестибюль спа-центру	8	зона для прийому гостей з місцями для очікування та рецепцією. Оформлений у стилі, що сприяє релаксації
6	Хаммам	16	турецька парна з високою вологістю та комфортною температурою, обладнана кам'яними лежаками

## Продовження таблиці 3.28

7	Масажні кабінети	50	кімнати для проведення різних видів масажу, оснащені зручними кушетками, обладнанням для ароматерапії та відповідним освітленням
8	Сауна з басейном	60	приміщення для сухої парної з невеликим басейном для охолодження після процедур
9	Зона відпочинку	22	місце для релаксації після процедур із комфортними лежачками або кріслами
10	Басейн	141	основний басейн для плавання та відпочинку, з обладнанням для гідромасажу та підсвічуванням для створення атмосфери
11	Роздягальня чоловіча з душовими	20	приміщення для переодягання гостей з індивідуальними шафками, душовими кабінами та дзеркалами
12	Роздягальня жіноча з душовими	20	приміщення для переодягання гостей з індивідуальними шафками, душовими кабінами та дзеркалами
13	Санвузол жіночий	12	окремі приміщення з туалетами, умивальниками та санітарним обладнанням, оформлені з урахуванням комфортного користування
14	Санвузол чоловічий	12	окремі приміщення з туалетами, умивальниками та санітарним обладнанням, оформлені з урахуванням комфортного користування
<b>Всього</b>		<b>450</b>	

### 3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

В проєктованому готелі сімейного типу буде функціонувати дитяча кімната, яка буде складатись з чотирьох зон: ігрова, зона для творчості, куточок відпочинку, мультимедійна зона. Характеристика приміщень дитячої кімнати та їх площі показано в таблиці 3.29.

**Таблиця 3.29 – Приміщення культурно-дозвільного призначення**

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1	Ігрова зона	35	обладнана м'якими меблями, іграшками, розвиваючими іграми та інтерактивними елементами
2	Зона для творчості	20	столи для малювання, ліплення, аплікацій із наборами матеріалів для занять
3	Куточок відпочинку	15	місце з подушками чи міні-диванами для відпочинку або читання
4	Мультимедійна зона	15	телевізор, проектор для мультфільмів, інтерактивні дошки для освітніх ігор
<b>Всього</b>		<b>85</b>	

### **3.7 Характеристика службово-побутових приміщень засобу розміщення**

Адміністративні приміщення готелю – це приміщення, призначені для організації управління, координації роботи персоналу та виконання адміністративних функцій. Група адміністративних приміщень буде розташовуватись на 2 поверсі готелю.

Дані приміщення будуть поділені на групи за функціональним призначення.

*Приміщення дирекції:* кабінет директора – 14 м<sup>2</sup>, приймальня – 10 м<sup>2</sup>.

*Приміщення адміністративного підрозділу:* бухгалтерія – 26 м<sup>2</sup>, відділ кадрів – 10 м<sup>2</sup>, відділ маркетингу – 10 м<sup>2</sup>

*Приміщення інженерно-технічного персоналу:* кабінет головного інженера – 10 м<sup>2</sup>, кабінети начальників служб експлуатації – 7 м<sup>2</sup>

Загалом площа адміністративних приміщень готелю становить 87 м<sup>2</sup>.

Господарсько-виробничі приміщення готелю – це спеціально облаштовані приміщення, призначені для забезпечення функціонування готельного комплексу, підтримання його санітарного стану, зберігання інвентарю, а також організації виробничих процесів, пов'язаних із обслуговуванням гостей.

Центральна білизняна - призначення: зберігання чистої білизни, розбирання брудної білизни, лагодження білизни – 39 м<sup>2</sup>.

Служба прибирання території - зберігання інвентарю (мітли, лопати, газонокосарки) та засобів для догляду за територією – 15 м<sup>2</sup>.

Майстерні - ремонт та обслуговування технічного обладнання, меблів і комунікацій. – 90 м<sup>2</sup>

Складські приміщення – зберігання обладнання, інвентарю. – 104 м<sup>2</sup>

Побутові приміщення виробничого персоналу - місця для переодягання, відпочинку та прийому їжі співробітників. – 30 м<sup>2</sup>

Пральня - прання, сушіння, прасування текстилю (постільної білизни, рушників, форми персоналу). – 23 м<sup>2</sup>

Загальна площа господарсько-виробничих приміщень становить – 301 м<sup>2</sup>

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

Склад приміщень засобу розміщення формується відповідно до обраної концепції згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Площі вибраних приміщень визначаються шляхом розрахунків та відповідають зазначеним у цьому документі нормам. Склад і площі приміщень готельного комплексу подаються у табличній формі (табл. 3.30).

**Таблиця 3.30 – Склад і площа приміщень готелю на 120 номерів**

Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Група А. Житлові поверхи</b>	
<b>Група А1. Житлові номери</b>	
Апартаменти	248
Люкс	176
Напівлюкс	396
Номер I категорії одномісний	252
Номер I категорії двомісний	630
Номер I категорії тримісний	836
Номер для маломобільної групи населення	312
<b>Разом по групі А1</b>	<b>2850</b>
<b>Група А2. Приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	120
Кімната чергового персоналу	48
Комора для брудної білизни	24

Комора для зберігання прибирального інвентарю	16
Комора для зберігання візків покоївки	48
Сервізна	40
Санітарний вузол для персоналу	20
<b>Разом по групі А2</b>	<b>316</b>
<b>Всього по групі А</b>	<b>3166</b>
<b>Група Б. Приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б1. Приймально-вестибюльна</b>	
Вестибюль	116
Бюро прийому та реєстрації	26,3
Кімната чергового адміністратора	12
Камера схову	10
Приміщення швейцара	4,3
Приміщення охорони	4,3
Приміщення для багажних візків	7,9
Приміщення для зберігання прибирального інвентарю	8
Службовий санітро-технічний блок	10
Жіночий санвузол	12
Чоловічий санвузол	12
Санвузол для маломобільної групи населення	10
<b>Разом по групі Б1</b>	<b>233</b>
<b>Група Б2. Заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	1016
Лобі-бар	41
Їдальня для персоналу	59
<b>Разом по групі Б2</b>	<b>1116</b>
<b>Група Б3. Заклади фізкультурно-оздоровчих приміщень</b>	
Тренажерний зал	55
Кімната інструктора	8
Зберігання та ремонт тренажерів	10
Медичний кабінет	16
Вестибюль спа-центру	8
Хаммам	16
Масажні кабінети	50
Сауна з басейном	60
Зона відпочинку	22
Басейн	141
Роздягальня чоловіча з душовими	20
Роздягальня жіноча з душовими	20
Санвузол жіночий	12
Санвузол чоловічий	12
<b>Разом по групі Б3</b>	<b>450</b>
<b>Група Б4. Приміщення культурно-дозвільного призначення</b>	
Ігрова зона	35
Зона для творчості	20
Куточок відпочинку	15
Мультимедійна зона	15

<b>Разом по групі Б4</b>	<b>85</b>
<b>Разом по групі Б</b>	<b>1884</b>
<b>Група В</b>	
<b>Група В1. Адміністративні приміщення</b>	
Бухгалтерія	26
Відділ кадрів	10
Відділ маркетингу	10
Кабінет головного інженера	10
Кабінет начальника служби експлуатації	7
<b>Разом по групі В1</b>	<b>87</b>
<b>Група В2. Господарсько-виробничі приміщення</b>	
Центральна білизняна	39
Служба прибирання території	15
Майстерні	90
Складські приміщення	104
Побутові приміщення виробничого персоналу	30
Пральня	23
<b>Разом по групі В2</b>	<b>301</b>
<b>Група В3</b>	
Укриття	256
<b>Разом по групі В3</b>	<b>256</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>644</b>
<b>Корисна площа приміщень</b>	<b>5694</b>

Загальна площа будівлі готелю  $S_{\text{заг}}$  м<sup>2</sup>, враховуючи збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою:

$$S_{\text{роб}} = 5694 * 1,19 = 6776 \text{ м}^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі, загальна площа закладу обчислюється за формулою:

$$S_{\text{заг}} = 6776 * 1,12 = 7589 \text{ м}^2$$

На першому поверсі будуть розташовані приймально-вестибюльна група приміщень, ресторан, лобі бар, фізкультурно-оздоровча група приміщень. На цокольному поверсі передбачено облаштування укриття.

## РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель категорії 4\* сімейного типу буде розташований на вул. Просвіти в селі Микитинці Івано-Франківської області. Село Микитинці є частиною Івано-Франківської міської громади та розташоване в передгір'ях Карпат у південно-західній частині України.

Рельєф переважно рівнинний із невеликими ухилами. Село розташоване на передгір'ях Карпатського регіону, що обумовлює помірні висоти. Ухил місця проектування готелю становить приблизно 5% в напрямку вулиці Просвіти, що забезпечує природний стік води.

Глибина промерзання у даній місцевості орієнтовно становить 0,9–1,2 метра. Клімат помірно-континентальний, із м'якою зимою та теплим літом. Середня температура в січні становить  $-6,5 \dots -8,8$  °С, у липні –  $+14,1 \dots +20$  °С.

Через територію села протікає річка Бистриця Надніпрянська, що створює сприятливі умови для водопостачання та природного зволоження земель.

Ґрунти переважно підзолисті, суглинкові, з помірною родючістю, підходять для сільськогосподарського використання.

Розташування готельного комплексу на обраній ділянці здійснюватиметься з дотриманням усіх будівельних, санітарних та протипожежних норм і вимог. Буде забезпечено виконання санітарно-гігієнічних та екологічних стандартів під час планування об'єкта. Вплив на навколишнє середовище буде відсутнім, що гарантує екологічну безпеку функціонування готелю.

Ресурси території, запланованої для готелю сімейного типу, є достатніми для розміщення основних об'єктів: готельної будівлі, зони ландшафтного дизайну, дитячого майданчику, господарської частини, автостоянки.

У проектуваному готелі передбачено два під'їзні шляхи для розподілу потоків транспорту: один призначений для гостей і відвідувачів, інший – для службового користування, що забезпечує доставку товарів, обслуговування та технічні потреби, не створюючи незручностей для гостей.

Перед головним входом в готель буде створений майданчик для тимчасового паркування на 8 місць. Для паркування та зберігання транспортних засобів відвідувачів готелю буде передбачено охоронювану автостоянку на 45 місць.

Господарська частина на території готелю виконує функцію забезпечення потреб об'єкта та його персоналу. Вона буде включати наступні елементи:

- Зона технічного обслуговування: місце для завантаження/розвантаження товарів, доставки продуктів харчування, білизни та інших матеріалів, необхідних для роботи готелю.
- Місця для сміттєвих контейнерів: будуть облаштовані згідно з санітарними нормами для тимчасового зберігання відходів до їх вивезення.
- Парковка для службового транспорту: призначена для автомобілів, що використовуються в господарських цілях, наприклад, для перевезення персоналу чи доставки.
- Зона технічного обслуговування території: включає приміщення або майданчики для інструментів та техніки, що застосовуються для прибирання та догляду за територією (газонокосарки, снігоприбиральна техніка)

Площа озелененої території буде складати 65% від загальної ділянки готельного підприємства.

В ландшафтному дизайні акцент буде ставитися на місцеву флору - ялинки, сосни, буки, а також дикі трави і квіти. А також на території будуть грядки з місцевими травами: м'ята, чебрець, меліса, що будуть створювати ароматний і практичний куточок.

Усі пішохідні доріжки на території готелю будуть вимощені декоративною тротуарною плиткою. Орієнтовне зображення ландшафту території готелю зображено на рисунку 4.1.



**Рис. 4.1- Орієнтовне зображення ландшафту території готелю**

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

Система водопостачання готелю 4\* сімейного типу має забезпечувати безперебійне постачання якісної питної та технічної води для всіх потреб гостей і персоналу. Особливу увагу буде приділено відповідності системи сучасним екологічним та санітарним нормам, а також оптимізації споживання ресурсів.

Основними вимогами до водопостачання готелю є: забезпечення достатнього обсягу води для різних зон готелю (житлові номери, ресторан, басейн, пральня, господарські приміщення); відповідність нормам якості питної води згідно з ДСТУ 7525:2014; енергоефективність та мінімізація втрат води; стійкість системи до змін водоспоживання в пікові періоди.

Для забезпечення стабільності водопостачання в проектуваному готелі буде запроваджено комбінування основного джерела (централізоване постачання) та резервного (свердловина).

➤ **Полив території**

$$V_{\text{п}} = 4 \cdot 4933 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 10394,04 \text{ м}^3$$

➤ **Готель (номерний фонд)**

$$Q_{\text{tot/доб}} = (230 \cdot 256 \cdot 1) / 1000 = 58,88 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – холодна вода}$$

$$Q_{\text{tot/доб}} = (140 \cdot 256 \cdot 1) / 1000 = 35,84 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – гаряча вода}$$

➤ **Ресторан**

$$Q_{\text{tot/доб}} = (12 \cdot 6632 \cdot 1) / 1000 = 79,58 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – холодна вода}$$

$$Q_{\text{tot/доб}} = (4 \cdot 6632 \cdot 1) / 1000 = 26,53 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – гаряча вода}$$

➤ **Лобі-бар**

$$Q_{\text{tot/доб}} = (2 \cdot 739 \cdot 1) / 1000 = 1,48 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – холодна вода}$$

$$Q_{\text{tot/доб}} = (1 \cdot 739 \cdot 1) / 1000 = 0,74 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – гаряча вода}$$

➤ **Їдальня для персоналу**

$$Q_{\text{tot/доб}} = (12 \cdot 772 \cdot 1) / 1000 = 9,26 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – холодна вода}$$

$$Q_{\text{tot/доб}} = (4 \cdot 772 \cdot 1) / 1000 = 3,09 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – гаряча вода}$$

➤ **Басейн**

$$Q_{\text{tot/доб}} = (100 \cdot 256 \cdot 1) / 1000 = 25,6 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – холодна вода}$$

$$Q_{\text{tot/доб}} = (60 \cdot 256 \cdot 1) / 1000 = 15,36 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – гаряча вода}$$

➤ **Банна та масажні зони**

$$Q_{\text{tot/доб}} = (290 \cdot 256 \cdot 1) / 1000 = 74,24 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – холодна вода}$$

$$Q_{\text{tot/доб}} = (190 \cdot 256 \cdot 1) / 1000 = 48,64 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ – гаряча вода}$$

➤ **Загальні витрати води протягом року**

$$Q_{\text{зар}} = 365 \cdot (10394,04 + 94,72 + 106,11 + 28,01 + 12,35 + 40,96 + 123,36) = \\ = 3941835,75 \text{ м}^3$$

Для готелю 4\* сімейного типу буде використовуватися комбінована система трубопроводів, що включає поліпропіленові труби, металопластик і ПВХ.

Поліпропіленові труби (PPR) для гарячого та холодного водопостачання в номерному фондi.  $\varnothing$  25 мм

Металопластикові труби для складних ділянок з високим тиском або температурою (наприклад, у котельнях). Ø 102 мм

ПВХ-труби для технічної води (полив, система пожежогасіння) Ø 50 мм.

Перевагами цієї системи водопостачання є:

- Вибрані матеріали забезпечують довговічність і знижують експлуатаційні витрати.
- Оптимальні діаметри труб гарантують достатню пропускну здатність навіть у пікові періоди.
- Застосування сучасних матеріалів дозволяє знизити енерговитрати за рахунок мінімальних втрат тиску і зменшення маси труб.

Недоліком системи є те, що металопластикові труби потребують високої якості з'єднань для запобігання протіканню.

Система каналізації готелю має забезпечувати ефективний збір і відведення стічних вод від усіх зон об'єкта (номери, кухня, пральня, господарські приміщення). Вибір матеріалу труб для каналізації є ключовим для забезпечення довговічності, екологічності та економічності системи.

Система каналізації готелю 4\* буде базуватися на полімерних трубах (ПВХ (полівінілхлорид) та ПП (поліпропілен)), які забезпечують високу надійність, довговічність і економічність. Використання цих матеріалів дозволяє створити ефективну, герметичну та довговічну систему, що відповідає стандартам і забезпечує комфорт гостей.

ПВХ труби: для внутрішньої системи відведення стічних вод від санвузлів, ванних кімнат і господарських приміщень.

Поліпропіленові труби: для ділянок, де можливе високе температурне навантаження (пральня, кухня).

Діаметри труб для різних зон:

- Сантехнічні прилади в номерах (умивальники, ванни, душові): Ø50 мм.
- Кухня (мийки, посудомийні машини): Ø75 мм
- Стояки у санвузлах номерів: Ø100 мм.

- Пральня (промислові пральні машини): Ø100 мм.
- Магістральні відводи: Ø200 мм.
- Система відведення дощової: Ø150 мм.

Система опалення в готелі буде спроектована у відповідності до вимог нормативних документів.

Для розрахунку теплових витрат на опалення визначимо будівельний об'єм будівлі:

$$V = 7589 \times (4 \times 3 + 4 \times 2,8 + 0,5 + 0,9) = 186689 \text{ м}^3$$

Теплове навантаження на опалення:

$$Q^{\circ}_{\max} = 186689 \times 0,32 \times (18 - (-22)) \times 1,17 \times 10^{-6} = 2,8 \text{ Гкал/год}$$

Річні витрати теплової енергії :

$$Q_o = 2,8 * \frac{18 - (-0,1)}{18 - (-22)} * 24 * 176 = 5351,8 \text{ Гкал}$$

Для забезпечення комфорту гостей у готелі категорії 4 зірки буде використовуватися сучасна енергоефективна система клімат-контролю, що включає опалення, вентиляцію та кондиціонування.

У готелі буде передбачене центральне водяне опалення. Джерелом тепла буде газовий конденсаційний котел Viessmann Vitodens 200-W. Розподіл тепла буде відбуватися через радіатори та теплу підлогу. Система управління опаленням буде автоматизована для регулювання температури в кожному приміщенні окремо.

Для кондиціонування будуть використовувати мультизональну VRF-систему Daikin VRV IV. Перевагами такої системи є здатність охолоджувати чи обігрівати одночасно різні приміщення, а також тиха робота та висока енергоефективність.

Для вентиляції повітря буде встановлена система Systemair SAVE VSR 500, що забезпечить постійний доступ свіжого повітря.

Енергозабезпечення готелю 4-зіркової категорії буде відповідати сучасним вимогам надійності, безпеки та енергоефективності.

Основним джерелом електроенергії буде підключення до міської електромережі середньої напруги (10 кВ), трансформаторна підстанція 10/0,4 кВ для перетворення напруги до рівня, придатного для споживання.

Резервним джерелом буде дизельний генератор потужністю 150 кВт FG Wilson P150 для забезпечення безперебійної роботи критичних систем (освітлення, ліфти, охоронні системи).

Загальні витрати електроенергії готелю сімейного типу становить:

$$P = (256 \times 0,5 + 295 \times 1,03 + 450 \times 0,15 + 45 \times 0,05) \times 365 = 183084 \text{ кВт}$$

Організація систем безпеки та зв'язку в готелі 4-зіркової категорії буде спрямована на забезпечення захисту гостей, персоналу та майна, а також оперативного реагування на надзвичайні ситуації.

Для контролю доступу буде встановлено: систему електронних замків, систему відеодомофонів, турнікетів.

*Система електронних замків:* Установлення замків із магнітними картами VingCard, які забезпечують доступ лише для авторизованих осіб.

*Система відеодомофонів:* Забезпечення доступу в службові приміщення за допомогою відеодомофонів Hikvision.

*Турнікети:* У зонах із підвищеними вимогами до безпеки (службові входи, паркінг).

Для протипожежного захисту системи пожежної сигналізації, автоматична система пожежогасіння, система оповіщення та евакуаційне освітлення.

Для безпеки гостей та персоналу в готелі буде встановлюватись охоронна сигналізація, а саме датчики руху, магнітні контакти, пульт централізованого управління та тривожна кнопка.

Також в готелі буде встановлена система відеоспостереження:

- Установлення IP-камер Axis із високою роздільною здатністю.
- Покриття зон загального користування, паркінгу, входів, коридорів та службових приміщень.

Для швидкої комунікації між персоналом або гостями і персоналом буде встановлений внутрішній телефонний зв'язок, радіозв'язок, інтернет-зв'язок та система оповіщення, яка дозволить транслювати інформацію у зонах загального користування.

### *4.3 Пропозиції щодо дизайну*

Для готелю сімейного типу оптимальним є стиль "Сучасна класика", який поєднує елегантність, комфорт і практичність, забезпечуючи гостям затишну атмосферу для відпочинку.

Кольорова гама готелю буде складатись переважно з теплих нейтральних відтінків, такі як бежевий, світло-сірий та кремовий. Ці відтінки сприяють спокою та розслабленню.

Для акценту в дизайні готелю будуть використовуватися більш яскраві відтінки (жовтий, бірюзовий, зелений), розташовані у зонах активності: на подушках, картинах та елементах декору, щоб додати інтересу та енергії.

В дизайні готелю будуть надаватися переваги екологічності та довговічності. Будуть використовуватися натуральні матеріали, такі як дерево (дуб, ясен, сосна), текстиль із бавовни та льону, а також камінь (мармур, сланець) для оформлення підлоги і деталей стін.

В місцях загального користування будуть великі панорамні вікна, зручні дивани і крісла класичних форм, оббиті м'якими тканинами. Також буде поставлений акцент на люстрах і світильниках у класичному стилі з сучасними лініями.

В усіх номерах меблі будуть виготовлені з натурального дерева з простим, але елегантним дизайном. Світильники в номерах будуть мати м'яке та тепле світло, щоб створювати затишок. Текстиль в номерах будуть використовувати із приємною текстурою.

Особливостями стилю готелю є мінімалізм у декорі та акцент на функціональність.

Такий дизайн сприяє створенню унікального середовища, яке приверне гостей своєю теплотою, екологічністю та уважним ставленням до деталей.

Орієнтовне зображення дизайну готелю зображено на рисунку 4.2.



**Рис. 4.2 – Орієнтовне зображення дизайну готелю**

## РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Доходи готелю "Sweet Hotel" можуть бути обґрунтовані наступним чином:

1. Номери: доходи від оренди номерів.
2. Харчування: ресторан, бар, сніданки "шведський стіл".
3. Додаткові послуги: дитячі кімнати, басейн, спа, спортивний зал, трансфер.
4. Івенти: проведення свят, сімейних заходів, фестивалів

Найбільшу частину доходів готелю становлять доходи від продажу номерів, які залежать від пропускної спроможності готелю (табл.5.1).

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю «Sweet Hotel» на 2025 рік**

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
	1	2	3	$4=2*3$
Номер I категорії одномісний	14	14	365	5110
Номер I категорії двомісний	30	60	365	21900
Номер I категорії тримісний	38	114	365	41610
Напівлюкс	18	18	365	6570
Люкс	4	8	365	2820
Апартаменти	4	8	365	2820
Номери для маломобільних груп населення	12	24	365	8760
<b>Разом</b>	<b>120</b>	<b>246</b>	-	<b>89590</b>

Річний дохід, який планується від продажів номерів у готелі (табл. 5.2).

**Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів готелю «Sweet Hotel» на 2025 рік**

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн*	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
1	2 (див. табл. 5.1)	3	4=2*3	5	6=4*5
Апартаменти	2820	0,6	1692	5500	9306,000
Люкс	2820	0,6	1692	4000	6768,000
Напівлюкс	6570	0,6	3942	3000	11826,000
Номер І категорії тримісний	41610	0,6	24966	2800	69904,800
Номер І категорії двомісний	21900	0,6	13140	2600	34164,000
Номер І категорії одномісний	5110	0,6	3066	2300	7051,800
Номери для мобільних груп населення	8760	0,6	5256	2300	12088,800
<b>Разом</b>	<b>89590</b>		<b>53754</b>		<b>151109,400</b>

Ще однією важливою частиною операційного доходу є дохід від ресторану. Розрахунок обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів ресторану, які плануються на 2025 рік (табл. 5.3).

**Таблиця 5.3 - Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів ресторанного господарства готелю «Sweet Hotel»**

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня ціна роздрібна за порцію, грн	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
	1	2	3=1*2	4=1*30(днів)	5=3*30(днів)
Холодні страви та закуски	1452	180	261,360	43560	7840,800

## Продовження таблиці 5.3

Гарячі закуски	242	190	45,980	7260	1379,400
Перші страви	1210	150	181,500	36300	5445,000
Гарячі страви та гарніри	1452	240	348,480	43560	10454,400
Всього продукція власного виробництва	-	-	-	-	<b>25119,600</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Холодні напої	345	85	29,325	10350	879,75
Гарячі напої	69	95	6,555	2070	196,650
Вино-горілчані вироби	138	245	33,810	4140	1014,300
Пиво	35	100	3,500	450	105,000
Всього закупівельні товари	-	-	-	-	<b>2195,7</b>
<b>Разом</b>	-	-	-	-	<b>27315,300</b>

**Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю «Sweet Hotel» на 2025 рік.**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн	Товарооборот за рік, тис. грн
Продукція власного виробництва	25119,6	301435,2
Закупні товари	2195,7	26348,400
<b>Плановий роздрібний товарооборот</b>	<b>27315,3</b>	<b>327783,600</b>

**Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства «Sweet Hotel» від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2025 рік.**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	4=2*3
Пральня	3500	400	1400,000
Фітнес центр	5000	800	4000,000
Дитяча кімната	7000	600	4200,000
Дитячий аніматор	3500	1000	3500,000
Паркінг	35 000	250	8750,000
Трансфер	4000	550	2200,000
Басейн	15 000	850	12750,000
Спа-центр	6 500	3000	19500,000

Продовження таблиці 5.5

<b>Разом</b>	-	-	<b>56300,000</b>
--------------	---	---	------------------

**Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства «Sweet Hotel» від надання додаткових інноваційних послуг на 2025 рік.**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, тис. грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	4=2*3
Майстер-клас по виготовленню десертів	5000	1,000	5000,000
Тренінг по кондитерській справі	3000	2,000	6000,000
Кондитерський фестиваль	1700	3,500	5950,000
Дегустаційні вечори	4500	1,000	4500,000
<b>Разом</b>	-	-	<b>21450,000</b>

**Таблиця 5.7 - Дохід готелю від надання інноваційного меню на 2025 рік**

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня ціна роздрібна за порцію, грн	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
	1	2	3=1*2	4=1*30(днів)	5=3*30(днів)
Чіа пудинг з полуницею	22	130	2,860	660	85,800
Гарбузовий пудинг	15	95	1,425	450	42,750
Запечені яблука	42	75	3,150	1260	94,500
Ягідний мус	36	105	3,780	1080	113,400
Шоколадний мус	32	140	4,480	960	134,400
Желе зі свіжими фруктами	26	104	2,704	780	81,120
Полуничне желе з чіа	27	130	3,510	810	105,300
Малинове желе	28	75	2,100	840	63,000
Яблучно-сливовий компот	31	65	2,015	930	60,450
Персиковий компот	29	65	1,885	870	56,550
Яблучний кисіль	14	65	0,910	420	27,300
Пана-кота	25	105	2,625	750	78,750

Продовження таблиці 5.7

Ванільне морозиво	45	95	2,925	1350	87,750
Карамельне морозиво	35	95	2,275	1050	68,250
Лимонний сорбет	32	95	2,080	960	62,400
Полуничний сорбет	36	95	2,340	1080	72,900
Зефір чорниця-смородина	60	55	3,300	1800	99,000
Зефір яблуко-смородина	55	55	3,025	1650	90,750
Малиновий мармелад	45	45	2,025	1350	60,750
Пастила з яблук та горіхів	50	65	3,250	1500	97,500
Пастила з ківі та банана	50	65	3,250	1500	97,500
Десерт Полунично-йогуртовий	56	120	6,720	1680	201,600
Десерт Баунті	75	120	9,000	1680	270,000
Печиво мигдалево-апельсинове	59	55	3,245	1770	97,350
Печиво шоколадне з вишнею	96	75	7,200	2880	216,000
Торт Брауні	105	130	13,650	3150	409,500
Торт апельсин-шоколад	91	130	11,830	2730	354,900
<b>Всього</b>					<b>3229,47</b>

**Таблиця 5.8 – Планування річного товарообороту інноваційних страв**

	<b>Товарооборот за місяць, тис. грн.</b>	<b>Товарооборот за рік тис. грн.</b>
Плановий роздрібний товарооборот	3229,47	<b>38753,64</b>

Загальний дохід від операційної діяльності готелю «Sweet Hotel» запланований 2025 рік наведено в таблиці 5.9

**Таблиця 5.9 - Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2025 рік**

<b>Дохід (виручка) готелю</b>	<b>Плановий дохід, тис. грн.</b>
Від продажу номерів	151109,400
Ресторанного господарства	327783,600
Інших господарських підрозділів	56300,000
Дохід від надання інноваційних послуг (майстер-класи, тренінги, фестивалі, дегустаційні вечори)	21450,000
Дохід від інноваційного меню	38753,64
<b>Разом</b>	<b>595396,640</b>

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

Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріалів готелю буде розрахована на основі аналізу інформаційних джерел та прайс листів компаній з продажу обладнання і устаткування (табл. 5.10)

**Таблиця 5.10 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2025 рік**

<b>Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.</b>	<b>Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.</b>			
	<b>Готелю</b>	<b>Ресторанного господарства</b>	<b>Інших господарських підрозділів</b>	<b>Разом</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5=2+3+4</b>
Будівлі та споруди	355621,000	112920,000	226356,000	<b>694897,000</b>
Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-
Холодильне обладнання	1700,356	5896,254	1020,301	<b>8616,941</b>
Механічне обладнання	1012,015	2564,358	847,358	<b>4423,731</b>
Теплове обладнання	2153,475	1765,302	876,315	<b>4795,092</b>
Торговельне обладнання	760,000	1300,000	530,000	<b>2590,000</b>
Вимірювальні прилади	540,000	650,000	230,000	<b>1420,000</b>
Меблі та інше офісне обладнання	4567,560	2135,780	1700,127	<b>8403,467</b>

## Продовження таблиці 5.10

Транспортні засоби	1500,000	950,000	950,000	<b>3400,000</b>
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1200,000	900,000	700,000	<b>2800,000</b>
Телефони	123,000	98,000	91,000	<b>312,000</b>
Разом	<b>369177,406</b>	<b>129179,694</b>	<b>233301,101</b>	<b>731658,231</b>

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по готелю в цілому наведено в таблиці 5.11

**Таблиця 5.11 - Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2025 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін викорис-тання, Роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн			
	Готелю	ЗРГ	Інших господарських підрозділів		Готелю	ЗРГ	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6 = 2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
Будівлі/споруди	355621,000	112920,000	226356,000	20	17781,000	5646,000	11317,800	<b>34744,800</b>
Машини та обладнання у тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
Холодильне обладнання	1700,356	5896,254	1020,301	3	566,786	1965,418	340,100	<b>2872,303</b>
Механічне обладнання	1012,015	2564,358	847,358	3	337,338	854,786	282,453	<b>1474,577</b>
Теплове обладнання	2153,475	1765,302	876,315	5	430,695	353,060	175,263	<b>959,018</b>

Продовження таблиці 5.11

Торговельне обладнання	760,000	1300,000	530,000	5	152,000	260,000	106,000	<b>518,000</b>
Вимірювальні прилади	540,000	650,000	230,000	5	108,000	130,000	46,000	<b>284,000</b>
Меблі та інше офісне обладнання	4567,560	2135,780	1700,127	6	761,260	355,963	283,355	<b>140,0578</b>
Транспортні засоби	1500,000	950,000	950,000	5	300,000	190,000	190,000	<b>680,000</b>
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1200,000	900,000	700,000	4	300,000	225,000	175,000	<b>700,000</b>
Телефони	123,000	98,000	91,000	4	30,750	24,500	22,750	<b>78,000</b>
Разом	<b>369177,406</b>	<b>129179,694</b>	<b>233301,101</b>		<b>20767,829</b>	<b>10004,227</b>	<b>12938,701</b>	<b>437,11,276</b>

### 5.3 Розробка плану праці

Задля ефективної роботи готелю потрібно правильно та раціонально спланувати штат працівників (табл. 5.12)

**Таблиця 5.12 - Посадова структура штатного розпису готелю на рік.**

Посада	Кількість посадових одиниць
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Генеральний директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	5
Касир	2
Менеджер відділу кадрів	1
Спеціаліст відділу кадрів	3
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Адміністратор залу	2

Головний адміністратор рецепції	2
Адміністратор черговий /ресепшионіст	4
Адміністратор спа-центру	3
Адміністратор спортзалу	3
Директор з продажів та маркетингу	1
Менеджер по роботі з гостями	2
Менеджер з маркетингу	2
Менеджер з реклами	2
Начальник служби охорони	1
Головний інженер	1
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>41</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Шеф-кухар	1
Су-шеф	1
Кухар V розряду	5
Кухар IV розряду	3
Кухар III розряду	4
Шеф-кондитер	1
Кондитер V розряду	4
Кондитер IV розряду	5
Кондитер III розряду	4
Пекар	3
Бармен	3
Бариста	3
Офіціант	15
Хостес	2
Спеціаліст з бронювання номерів	3
Масажист	4
Тренер	4
Дитячий аніматор	5
Технік з налаштування світлового та музичного обладнання	3
Старша покоївка	2
Покоївки	15
Консьєрж	3
Телефонний оператор	2
Носій багажу	4
Електрик	3
Сантехнік	3
Техніки по обслуговуванню кондиціонерів та вентиляції	3
Майстер з ремонту обладнання	4
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>112</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	
Швейцар	3
Мийник посуду	5
Прибиральниця залу	4
Працівники пральної	6
Охоронець	8
Комірник	2

Вантажник	2
<b>Разом Допоміжний персонал</b>	<b>30</b>
<b>Разом</b>	<b>183</b>

**Таблиця 5.13 - Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на рік**

Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Генеральний директор	1	120 000	120 000	-	30 000	150 000
Секретар керівника	2	40 000	80 000	10 000	10 000	100 000
Головний бухгалтер	1	60 000	60 000	5 000	15 000	80 000
Бухгалтер	5	35 000	175 000	5 000	10 000	190 000
Касир	2	25 000	50 000	4 000	4 000	58 000
Менеджер відділу кадрів	1	40 000	40 000	3 000	6 000	49 000
Спеціаліст відділу кадрів	3	30 000	150 000	5 000	5 000	160 000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	40 000	80 000	4 000	7 000	91 000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	40 000	80 000	4 000	7 000	91 000
Адміністратор залу	2	30 000	60 000	2 000	4 000	68 000
Головний адміністратор рецепції	2	40 000	80 000	5 000	10 000	95 000
Адміністратор черговий	4	30 000	120 000	8 000	8 000	136 000
Адміністратор спа-центру	3	40 000	120 000	6 000	6 000	132 000
Адміністратор спортзалу	3	40 000	120 000	6 000	6 000	132 000

Продовження таблиці 5.13

Директор з продажів та маркетингу	1	50 000	50 000	5 000	8 000	63 000
Менеджер по роботі	2	35 000	70 000	6 000	6 000	82 000
Менеджер з маркетингу	2	35 000	70 000	6 000	6 000	82 000
Менеджер з реклами	2	35 000	70 000	6 000	6 000	82 000
Начальник служби охорони	1	35 000	35 000	3 000	3 000	41 000
Головний інженер	1	40 000	40 000	2 000	2 000	44 000
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>41</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1 926 000</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Завідувач виробництвом	1	70 000	70 000	-	10 000	80 000
Шеф-кухар	1	70 000	70 000	-	10 000	80 000
Су-шеф	1	45 000	45 000	4 000	10 000	59 000
Кухар V розряду	5	35 000	175 000	7 500	10 000	192 500
Кухар IV розряду	4	30 000	120 000	5 000	6 000	131 000
Кухар III розряду	6	25 000	150 000	6 000	6 000	162 000
Шеф-кондитер	1	70 000	70 000	-	10 000	80 000
Кондитер V розряду	4	35 000	140 000	6 000	8 000	154 000
Кондитер IV розряду	5	30 000	150 000	5 000	7 500	162 500
Кондитер III розряду	4	25 000	100 000	4 000	4 000	108 000
Пекар	3	35 000	105 00	3 000	6 000	114 000
Бармен	3	30 000	90 000	4 500	6 000	105 000
Бариста	2	30 000	60 000	3 000	4 000	67 000
Офіціант	15	20 000	300 000	7 500	7 500	315 000
Хостес	2	25 000	50 000	2 000	2 000	54 000
Спеціаліст з бронювання номерів	3	30 000	90 000	3 000	3 000	96 000
Масажист	4	30 000	120 000	4 000	4 000	128 000
Тренер	4	30 000	120 000	4 000	4 000	128 000
Дитячий аніматор	5	27 000	135 000	5 000	5 000	145 000
Технік з налаштування світлового та	3	30 000	90 000	3 000	3 000	96 000

Музичного обладнання						
Старша покоївка	2	30 000	60 000	4 000	2 000	66 000
Покоївки	15	25 000	375 000	15 000	15 000	405 000
Консьєрж	3	20 000	80 000	2 000	4 000	86 000
Телефонний оператор	2	18 000	26 000	2 000	2 000	30 000
Носій багажу	4	15 000	90 000	3 000	4 200	97 200
Електрик	3	30 000	90 000	6 000	9 000	105 000
Сантехнік	3	30 000	90 000	6 000	9 000	105 000
Технік по обслуговуванню кондиціонерів та вентиляції	3	30 000	90 000	6 000	9 000	105 000
Майстер з ремонту обладнання	4	30 000	120 000	8 000	12 000	140 000
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>112</b>	-	-	-	-	<b>3 596 200</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Швейцар	3	17 000	51 000	2 200	3 000	56 200
Мийник посуду	5	15 000	75 000	2 500	3 500	81 000
Прибиральниця залу	4	15 000	60 000	2 000	2 800	64 800
Працівники пральної	6	17 000	102 000	6 000	3 000	111 000
Охоронець	8	17 000	136 000	8 000	4 000	148 000
Комірник	2	15 000	30 000	2 000	2 000	34 000
Вантажник	2	15 000	30 000	2 000	2 000	34 000
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>30</b>	-	-	-	-	<b>529 000</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>		-	-	-	-	<b>6 051 200</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>		-	-	-	-	<b>72 614 400</b>

Премії персоналу - це ефективний спосіб заохочення та мотивації працівників готелю до досягнення високих результатів та відзначення їхнього вкладу у успіх готелю. Планування преміального фонду можна побачити в таблиці 5.14.

**Таблиця 5.14 - Планування преміального фонду готелю на рік**

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		% (здобувач назначає самостійно)	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	23112,000	10%	231,120
Виробничий (операційний) персонал	43154,400	15%	6473,160
Допоміжний персонал	6348,000	5%	317,400
<b>Разом</b>	<b>72614,400</b>		<b>7021,68</b>

**Таблиця 5.15 - План з праці готелю на рік**

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
<b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>	<b>осіб</b>	<b>183</b>	<b>183</b>
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	41	41
Виробничий (операційний) персонал	осіб	112	112
Допоміжний персонал	осіб	30	30
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>6051,200</b>	<b>72614,4</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	1926,000	23112,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3596,2	43154,400
Допоміжний персонал	тис. грн.	529,000	6348,000
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>585,140</b>	<b>7021,68</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	19,260	231,120
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	539,430	6473,16
Допоміжний персонал	тис. грн.	26,450	317,400
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>6636,340</b>	<b>79636,080</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	1945,260	23343,120
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	4134,630	49627,560
Допоміжний персонал	тис. грн.	555,450	6665,4
<b>Фонд оплати на одного працюючого</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>102,876</b>	<b>1234,52</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	47,445	569,344
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	36,916	442,996
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	18,515	222,180

#### 5.4 Планування поточних витрат готелю

У готелі «Business Life» встановлено перелік і структуру калькуляційних статей витрат на діяльність відповідно до чинної нормативної документації.

**Стаття 1.** Аналіз та обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва та закуплених товарів для закладу ресторанного господарства (табл. 5.16)

**Таблиця 5.16 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік**

Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва	301435,200	130	1,3	131058,783
Закупні товари	26348,400	110	1,1	12546,857
<b>Разом за рік</b>	<b>327783,600</b>			<b>143605,640</b>

**Таблиця 5.17 – Планування собівартості інноваційної продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік**

Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Десерти	38753,64	120	1,2	<b>17615,291</b>

**Стаття 2.** Витрати на оплату праці готелю «Sweet Hotel» - 79636,080 тис. грн.

**Стаття 3.** Єдиний соціальний внесок розраховується як 22% від запланованих витрат на оплату праці і становить 17519,938 тис. грн.

**Стаття 4.** Витрати на амортизацію основних засобів – 43711,276 тис. грн.

**Стаття 5.** Витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів (табл. 5.15)

**Таблиця 5.18 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2025 рік**

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	183084	4,32 грн/кВт	790,923
Опалення, Г/ккал	5351,8	1654,41 грн. за 1 Гкал.	8854,071
Води, в тому числі	-	-	-
холодної, м <sup>3</sup>	3884899,4	23,09	89702,327
гарячої, м <sup>3</sup>	56936,35	110,050	6265,245
<b>Разом</b>	-		<b>105612,566</b>

**Стаття 6.** Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів (табл. 5.19 і табл. 5.20).

**Таблиця 5.19 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3	4=1×2×3
Адміністративно-управлінський персонал	41	1	1800	73,800
Виробничий персонал	112	2	1500	336,000
Допоміжний персонал	30	2	1100	66,000
<b>Разом</b>	<b>183</b>			<b>475,800</b>

**Таблиця 5.20 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2025 рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	230	3	690	650,00	448,500
2. Столові набори	230	3	690	400,00	276,000
3. Скляний посуд	230	2	460	370,00	170,200
4. Кухонний посуд	230	2	460	900,00	414,000
5. Столова білизна	230	2	460	1050,00	483,000
<b>Разом</b>	-	-	-	-	<b>1791,700</b>

**Стаття 8.** Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі.

- з 1 січня 2024 року обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП - Автоцивілка) власників наземних транспортних засобів становить близько 2500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні).

Обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів:

***2 500 грн. \*3 шт. (к-сть автомобілів готелю)= 7 500 грн.***

- збір за місяць для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 квітня 2024 року становить 8 000 грн.).

Збір за місяць для паркування транспортних засобів:

***53 шт. (кількість місць для паркування автотранспорту) \*8000***

***грн. \*0,00075 = 318 грн.***

- збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2024 рік становить 5% від вартості авто.

Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу:

$$3\,400\,000 \text{ грн. (вартість автомобілів)} * 0,05 = 170\,000 \text{ грн.}$$

- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями:

$$8\,000 \text{ грн.} * 2 \text{ шт. (кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві)} = 16\,000 \text{ грн.}$$

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють 193,818 тис. грн.

#### **Стаття 9.** Витрати на охорону готелю

Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства, але це значення є рекомендованим. Витрати на охорону будуть становити - 3000,500 тис. грн.

**Стаття 10.** Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет, на інкасацію умовно слід визначити у обсязі 12 % від доходу готелю. Це значення є рекомендованим і сума на інші поточні витрати визначається власником підприємства.

Інші поточні витрати разом становлять **90754,350 тис. грн.**

**Таблиця 5.21 - Планування поточних витрат готелю на рік**

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	143605,640
Собівартість інноваційної продукції меню	17615,291
.Витрати на оплату праці.	79636,080
Єдиний соціальний внесок.	17519,938
Амортизаційні відрахування.	43711,276

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	105612,566
Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів	2267,5
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	193,818
Витрати на охорону	3000,500
Інші поточні витрати діяльності	90754,350
<b>Разом витрати готелю</b>	<b>503916,959</b>

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

Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю - це ключовий етап у забезпеченні фінансової стабільності та успішності бізнесу.

**Таблиця 5.22 – Планування цільового прибутку готелю на 2025 рік**

№ п/п	Показник	Значення тис. грн.
1	Операційні доходи готелю, тис. грн.	595396,640
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	12%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	71447,597

**Таблиця 5.23.– Планування основних результатів діяльності готелю на 2025 рік**

№	Стаття	Разом за рік, тис.грн
1	Доходи від операційної діяльності	595396,640
2	Поточні витрати	503916,959
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	91479,681

4	Податок на прибуток	16466,343
5	Чистий прибуток можливий	75013,338
6	Рентабельність операційної діяльності,%	12,5%
7	Цільовий необхідний прибуток	71447,597
8	Чистий прибуток плановий	75013,338
9	Рентабельність поточних витрат, %	15%
10	Термін окупності капітальних вкладень, років	10

Термін окупності капітальних вкладень, років розраховується через співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового.

$$731658,231 \text{ тис. грн.} / 75013,338 \text{ тис. грн.} = 10 \text{ років}$$

Так як за результатами розрахунків таблиці 5.20 рентабельність дорівнює 12,5%, а термін окупності – 10 років, то можна вважати, що цей проект готелю може бути прийнято до реалізації.

### 5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Для того, щоб дізнатися чи ефективним буде впровадження інновацій в проєктований готель, варто зробити ряд розрахунків. Доходи від надання інноваційних послуг були розрахований в таблиці 5.6 та 5.8, його загальна сума становить 60203,640 тис. грн. У таблиці 5.24 представлено розрахунок витрати на впровадження інновації.

**Таблиця 5.24 – Витрати на впровадження інновації**

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, штук	Сума тис. грн.
1	<b>Обладнання та меблі для реалізації інновації в кондитерському цеху</b>			
2	Піч конвекційна	UNOX XEVC0711E1RM	2	287,355
3	Індукційна плита	ПЕІ-4 Арм-Еко	1	87,456
4	Пекарська шафа	ШПЕ-3 еталон Ефес	2	213,653

Продовження таблиці 5.24

5	Планетарний міксер	FROSTY B20-B	2	145,760
6	Тістоміс	HS 60 FROSTY	3	657,975
7	Борошнопросіювач	VEKTOR HR-05	2	320,876
8	Тісторозкатка	FIMAR SI 420	3	450,000
9	Холодильна шафа	AF14PKMTN	2	578,125
10	Морозильна шафа	GN-1410BT	1	105,215
11	Стелажі	Таргетгруп	6	60,162
12	Стіл виробничий	-	10	35,350
13	Стіл виробничий з мийною ванною	-	4	45,600
14	Витяжки професійні	-	2	21,360
15	Бак для відходів	-	4	8,400
<b>16</b>	<b>Разом обладнання</b>			<b>3017,287</b>
17	<b>Обладнання та меблі для реалізації інновації</b>			
18	Інтерактивна дошка	UT-TBI92X	3	476,132
19	Проектор	Acer H6542BDK	3	116,200
20	Стіл-візок	Felix Saro	10	215,760
21	Генератор диму	Antari W-515D	3	345,213
22	Рідина для генератора диму	SFI Fog Hard Premium	12	10,500
23	Лазер анімаційний	LanLing S30 4W RGB	2	532,932
24	Колонки з мікрофоном	JBL IRX108BT Bluetooth	3	652,142
25	Ноутбук	LENOVO IdeaPad Slim 5 16ABR8	4	96,000
26	Принтер	Canon i-SENSYS MF655Cdw з Wi-Fi	2	110,500
27	Прямокутний стіл	«Серія 5» з натурального дерева	90	674,450
28	Стілець	TreeLand "Шмідт"	200	854,242
29	<b>Разом обладнання та меблі для проведення інноваційних заходів</b>			<b>4084,071</b>
30	<b>Разом витрати на основні засоби</b>			<b>7101,358</b>

31	<b>Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік:</b>	<b>9852,200</b>
	Шеф-кодитер: $(70,000+10,000)*12+15\%$	1104,000
	Кондитер V розряду $(35,000+1,500+2,000)*4*12+15\%$	2124,200
	Кондитер IV розряду $(30,000+1,000+1,400)*5*12+15\%$	2235,600
	Кондитер III розряду $(25,000+1,000+1,000)*4*12+15\%$	1490,400
	Пекар $(35,000+1,000+2,000)*3*12+15\%$	1573,200
	Технік з налаштування світлового та музичного обладнання $(30,000+1,000+1,000)*3*12+15\%$	1324,800
32	Собівартість інноваційної продукції (див. розрах. в табл.5.17)	<b>17615,291</b>
33	<b>Разом на впровадження інновації (п.30+п.31+п.32)</b>	<b>34568,849</b>

**Таблиця 5.25 – Визначення ефективності впровадження  
інновацій в готелі що проектується на 2025 рік**

Стаття	Разом за рік тис. грн.
	Перший рік 2025
Дохід від інноваційної діяльності	60203,640
Витрати на впровадження інновації	34568,849
Прибуток від впровадження Інноваційної діяльності до оподаткування	25634,791
Податок на прибуток	4614,262
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	21020,529
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	35%
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	0,34

Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації розраховується через співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового.

$$7101,358 \text{ тис. грн.} / 21020,529 \text{ тис. грн.} = 0,34 \text{ років}$$

Впровадження інновацій в проєктований готель можна оцінити як надзвичайно ефективно, адже термін окупності 0,34 роки. Такий короткий період окупності свідчить про високий рівень рентабельності інвестицій та

швидке повернення вкладених коштів. Це говорить про те, що інноваційні рішення, впроваджені в проєкті, значно підвищують конкурентоспроможність готелю, привабливість для відвідувачів та ефективність операцій.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У процесі виконання дипломної роботи було розроблено проект готелю сімейного типу, категорії 4\*, розташованого в с. Микитинці Івано-Франківської області. Дослідження та проектування здійснювалися з урахуванням сучасних тенденцій у готельному бізнесі, потреб туристичного ринку регіону та вимог до закладів такого рівня.

Основним акцентом проекту стало створення комфорту для сімейного відпочинку, що передбачало комплексний підхід до планування, дизайну інтер'єру, функціонального зонування та організації послуг. Готель спрямований на задоволення потреб гостей різних вікових категорій, особливу увагу було приділено дітям, завдяки чому проект відповідає концепції сімейного відпочинку.

Івано-Франківська область обрана як оптимальна локація для проекту, враховуючи її туристичний потенціал, природні ресурси та популярність регіону серед відпочивальників. Вдале розташування готелю дозволить залучити як внутрішніх, так і міжнародних туристів, створюючи додаткову привабливість для сімейного відпочинку в Україні.

Реалізація цього проекту сприятиме розвитку туристичної інфраструктури регіону, створенню нових робочих місць, підвищенню економічної активності та популяризації Івано-Франківської області як місця для якісного та комфортного відпочинку. Завдяки запропонованим рішенням готель зможе відповідати потребам сучасних туристів, забезпечуючи високий рівень сервісу та сприяючи формуванню позитивного іміджу регіону.

У процесі дослідження особливостей організації виробництва кондитерських виробів без цукру в ресторані сімейного готелю в селі Микитинці Івано-Франківської області було встановлено кілька важливих аспектів. Насамперед, аналіз ринку показав зростання попиту на здорове харчування, що зумовлено сучасними тенденціями до здорового способу життя, поширенням діабету, алергій та бажанням споживачів зменшити

кількість шкідливих продуктів у раціоні. Це особливо актуально для десертів без цукру, які стають дедалі популярнішими серед різних категорій клієнтів.

Виробництво таких десертів має свої технологічні особливості. Воно потребує використання спеціальних інгредієнтів, таких як стевія, еритрит, а також натуральних компонентів, серед яких фрукти, горіхи та мед. Ці інгредієнти дозволяють створювати корисні, але водночас смачні кондитерські вироби. Впровадження десертів без цукру розширює цільову аудиторію ресторану, роблячи меню більш універсальним і привабливим для різних категорій гостей, включно з сім'ями з дітьми, людьми із дієтичними обмеженнями та тими, хто свідомо обирає здорове харчування.

Попри вищу собівартість виробництва через використання дорогих натуральних підсолоджувачів, зростаючий попит на такі вироби дозволяє компенсувати витрати, збільшуючи рентабельність ресторану. Розраховуючи рентабельність та термін окупності, було визначено, що рівень рентабельності становить 35%, а термін окупності - 0,34 роки. Це означає, що впроваджена інновація буде дуже ефективною і дуже швидко себе окупить.

У майбутньому для приготування десертів без цукру планується максимально залучати місцевих постачальників, що забезпечить якісні та свіжі інгредієнти, зменшить витрати на логістику і підкреслить екологічну відповідальність закладу. Особливу увагу буде приділено навчанню персоналу. Для цього організовуватимуться тренінги для кондитерів із роботи із заміниками цукру, підсолоджувачами та сучасними технологіями виготовлення десертів. Це допоможе забезпечити високу якість продукції та відкриє можливості для експериментів із новими рецептурами.

Рекламна стратегія передбачатиме активне просування десертів без цукру як унікальної переваги ресторану через соціальні мережі та вебсайт готелю, а також партнерські програми з фітнес-центрами та дієтологами. Завдяки таким заходам ресторан при сімейному готелі зможе не лише зміцнити свою конкурентоспроможність, але й створити додаткову цінність для гостей, задовольняючи їхні потреби у корисному та смачному харчуванні.

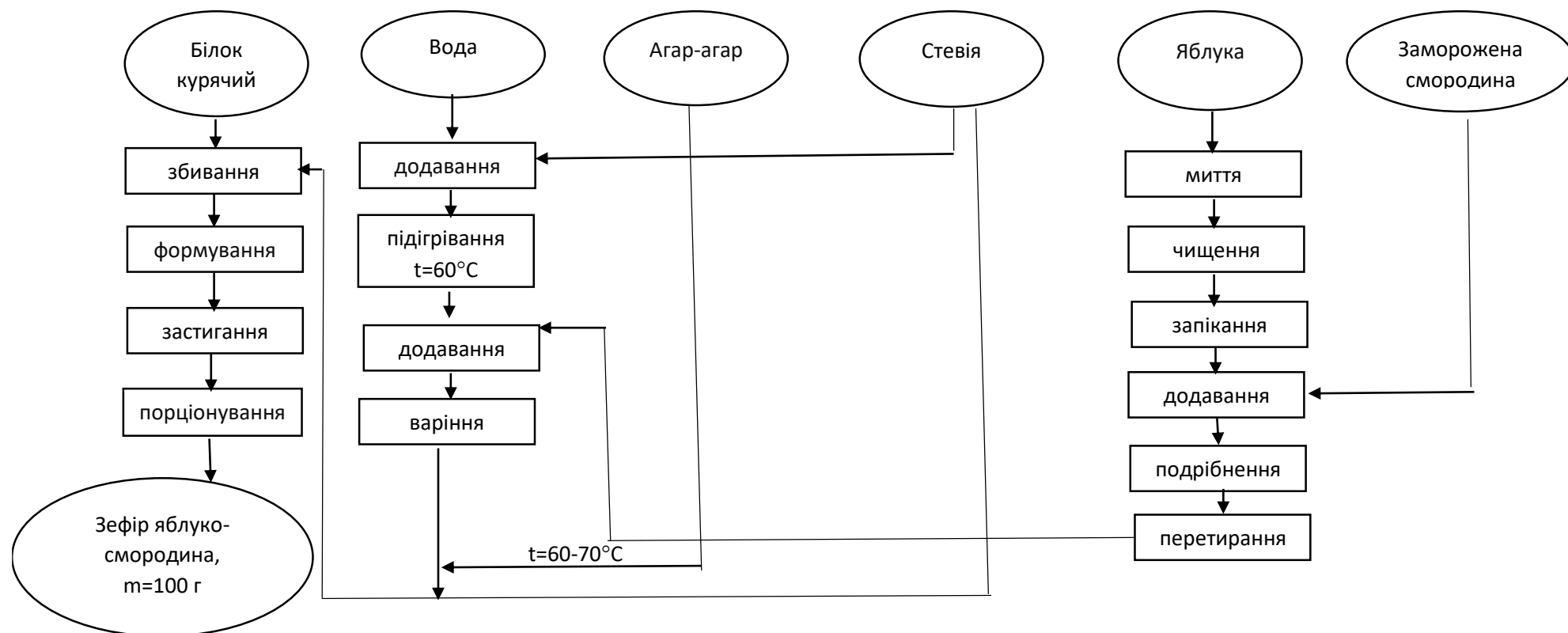
## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі
2. ДБН В.2.2-25-2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
3. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва
4. ДБН В.2.5- 64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація
5. ДБН В.2.5-74:2013. Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування
6. ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги
7. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування
8. ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем».
9. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало ; М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2010. – 447 с.
10. Наказ від 23.07.1996 № 222 Про затвердження Санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок. МОЗ 23.07.1996.
11. Т. А. Сильчук. Конспект лекцій. Інновації в ресторанному бізнесі. НУХТ, 2022, С. 37-40
12. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с
13. Сировина для виробництва кондитерських виробів. Класифікація кондитерських виробів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib\\_upload/%D0%AF%D1%80%D0%B%D1%88%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%202/page20.htm](https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/%D0%AF%D1%80%D0%B%D1%88%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%202/page20.htm)

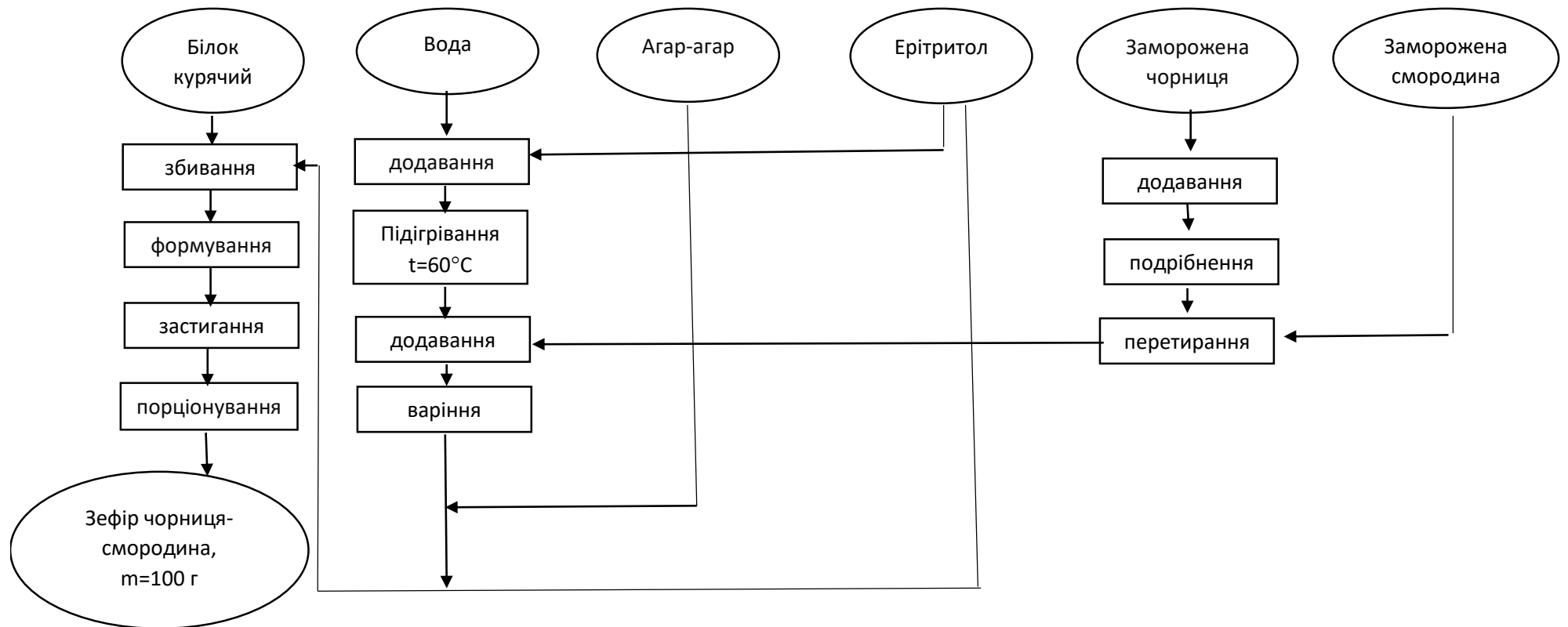
14. Борошняні кондитерські вироби. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib\\_upload/%D0%AF%D1%80%D0%BE%D1%88%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%202/page25.htm](https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/%D0%AF%D1%80%D0%BE%D1%88%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%202/page25.htm)
15. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5193694/page:13/>
16. Все про цукрозамінники. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://inveran.com.ua/news/statti/cukrozaminniki>
17. Ерітритол: що це, користь і шкода. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://fitomarket.com.ua/ua/fitoblog/jeritrit-luchshij-podslastitel-ili-novomodnij-trend>
18. Стевія – натуральний заміник цукру: корисні та шкідливі властивості. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://vechirniy.kyiv.ua/news/41570/>
19. Туризм в Івано-Франківській області. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
20. Микитинці (Івано-Франківський район). [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
21. Пошук готелів в Івано-Франківській області. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.booking.com/city/ua/ivano-frankivs-k.uk.html?aid=356980&label=gog235jc>
22. Водопровідні труби: що потрібно знати. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://romstal.ua/uk/info/369-vodoprovodnye-truby?srsltid=AfmBOoocBX9KHmXkuAcCsnUaZ44zWC53emdQFzo4-kIFRy6DASrKOsnr>
23. Особливості клімату в Івано-Франківську й області. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://rai.ua/novyny/osoblyvosti-klimatu-v-ivano-frankivsku-i-oblasti>
24. Сучасний дизайн інтер'єру готелів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/shkabura.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/shkabura.htm)

## **ДОДАТКИ**

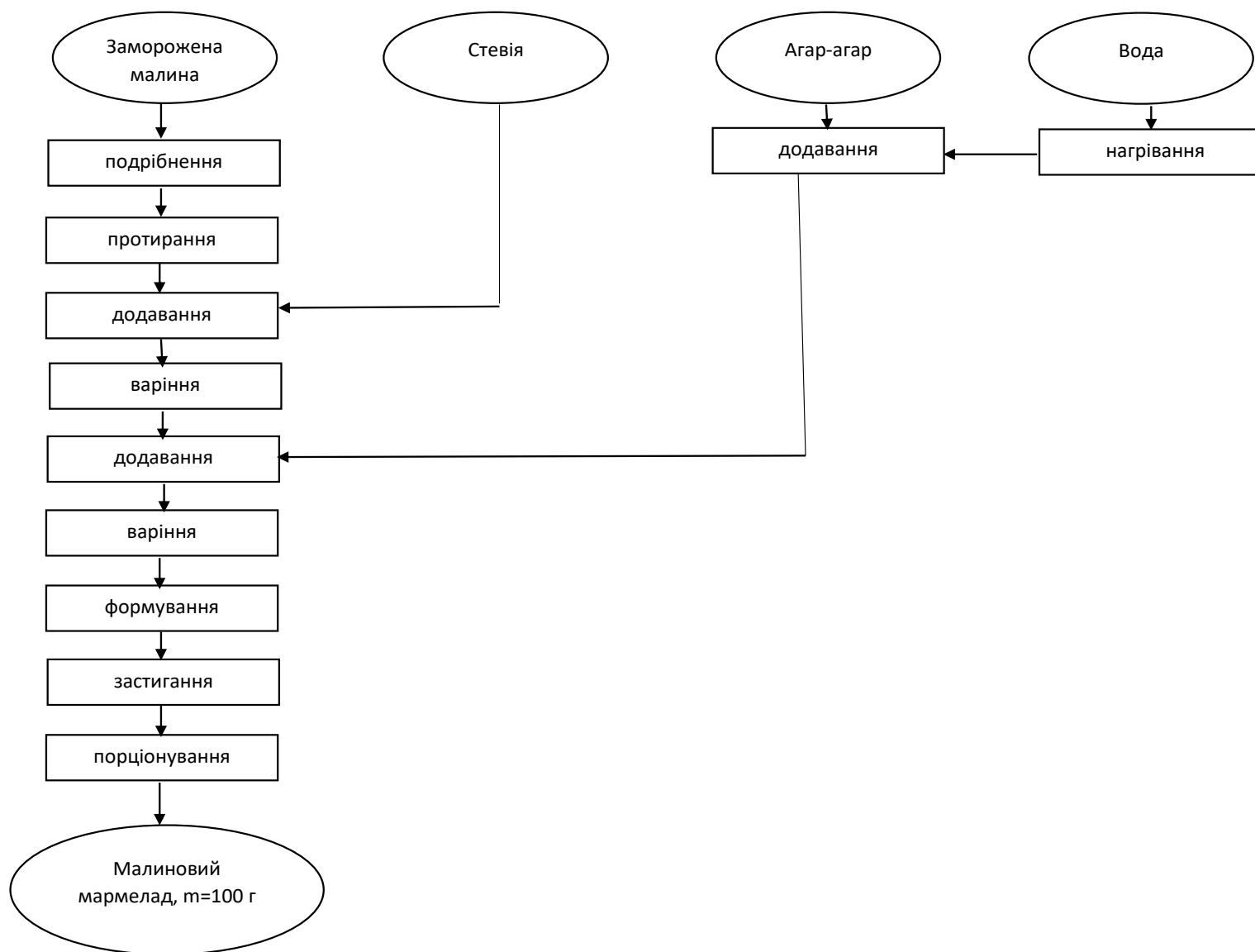
## Технологічна схема на виріб «Зефір яблуко-смородина»



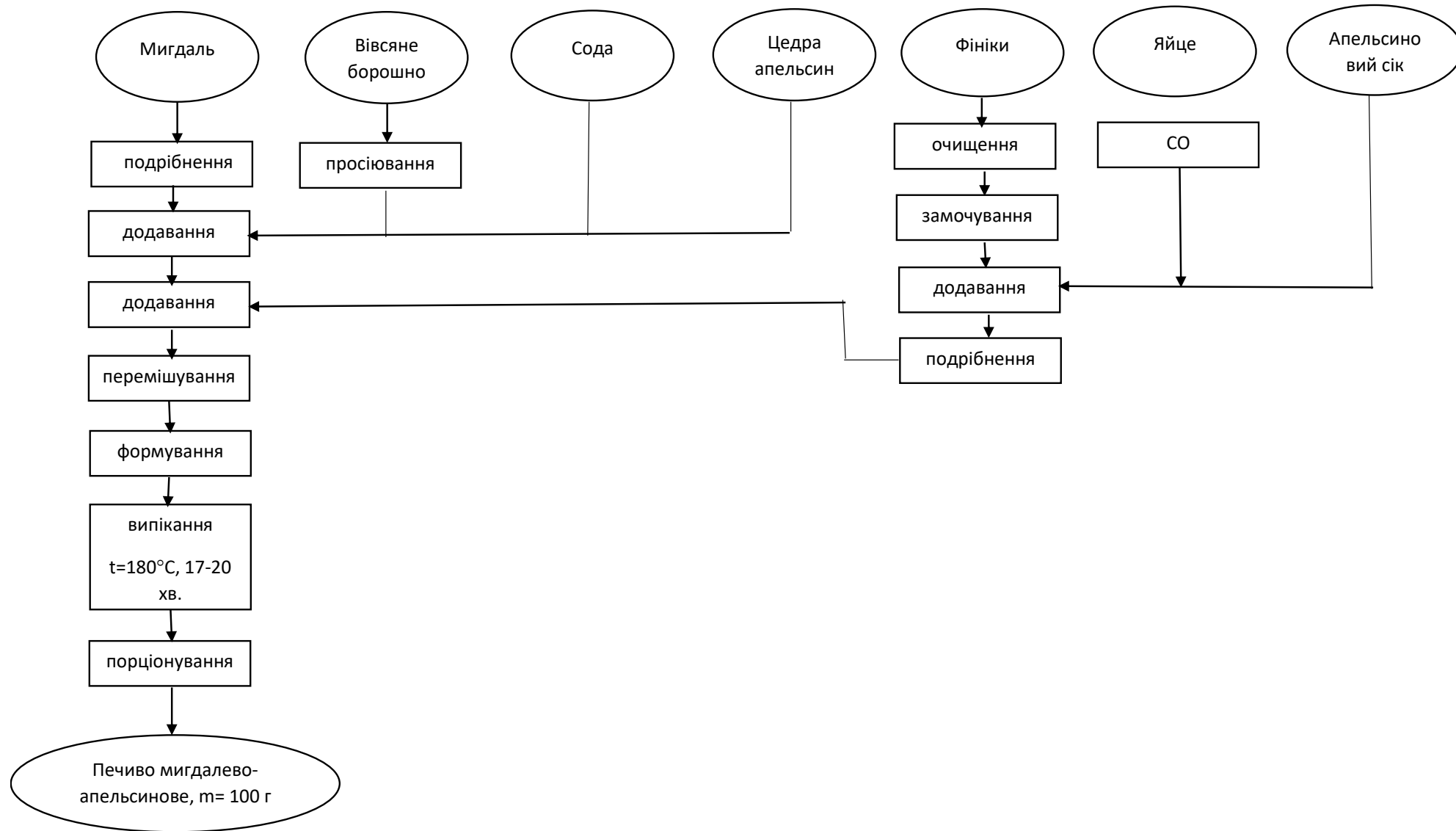
## Технологічна схема на виріб «Зефір чорниця-смородина»



## Технологічна схема на виріб «Малиновий мармелад»



## Технологічна схема на виріб «Печиво мигдалево-апельсинове»



Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**90-та  
Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті"**

**11–12 квітня 2024 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2024**

## 12. Шляхи удосконалення меню ресторану при готелі

Ольга Кобилянська, Ольга Пушка  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** В сфері готельно-ресторанного бізнесу об'єднано різні компоненти для забезпечення комфорту та користі під час подорожей. Один з таких компонентів - мережа місць розміщення, яка спрямована на створення зручних умов та надання різноманітних готельних послуг. У зв'язку з конкуренцією туристичні готелі постійно удосконалюють свої сервіси, впроваджуючи інноваційні підходи та розвиваючи відповідні стратегії.

**Матеріали та методи.** Основні методики, які використовуються: аналіз літературних даних, аналіз ринку та конкурентоспроможності, стратегії інноваційного управління.

**Результати та обговорення.** Галузь гостинності постійно шукає нові методи для підвищення привабливості та доступності своїх послуг. Стратегія інновацій спрямована на чотири основні напрями: використання ресурсів, маркетингові стратегії, розвиток продукту та організаційні покращення. Недостатня увага до інноваційного управління туристичними готелями України призвела до зниження їх конкурентоспроможності, порушення управлінських принципів та методів, а також до зниження якості готельних послуг.

Інновації виступають як стимул для подальшого розвитку готельного бізнесу, що дає підприємствам можливість не лише займати лідируючі позиції у своїх ринкових сегментах, але й відповідати світовим стандартам готельного обслуговування. Розширення асортименту солодких страв у ресторанному меню туристичного готелю може бути чудовою ідеєю для привертання уваги клієнтів та збільшення задоволення від перебування в готелі. Ось кілька шляхів, які можна впровадити для досягнення цієї мети:

➤ **Дегустаційні сети.** Пропонування дегустаційних сетів солодощів, де гості можуть спробувати невеликі порції кількох різних солодких страв. Це дозволить їм насолодитися різноманіттям смаків і текстур.

➤ **Здорові альтернативи.** Можна додати до меню солодкі страви, які виготовлені з натуральних інгредієнтів, таких як фрукти, ягоди і мед. Це приверне увагу тих, хто приділяє увагу своєму здоров'ю та дієтичним обмеженням.

➤ **Унікальні інгредієнти.** Використання нестандартних інгредієнтів для створення солодких страв, наприклад, морозиво з лаванди або панакота з манго і чилі.

➤ **Інтерактивне приготування.** Забезпечення можливості гостям спостерігати або навіть брати участь у приготуванні солодких страв. Наприклад, варіант з приготуванням десертів на грилі прямо перед гостями або можливість приготувати власний крем-брюле.

➤ **Сезонні пропозиції.** Слід пропонувати солодкі страви, що відповідають сезону. Наприклад, у теплу пору року можна додати до меню освіжаючі фруктові десерти, а в холодну - солодкі теплі десерти, які зігріють гостей.

**Висновки.** Отже, завдяки цим інноваційним підходам до розширення солодкого меню, туристичний готель може стати місцем, де гості не лише насолоджуватимуться відпочинком, але й залишаться задоволеними від кулінарних вражень.



# СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*Збірник тез доповідей  
V Міжнародної  
науково-практичної  
конференції  
(24-25 жовтня 2024 року, м. Львів)*

*Львів  
ЛДУФК ім. Івана Боберського 2024*

**Ольга Пушка**

канд. тех. наук, доцент

**Ольга Кобилянська**

здобувач освіти

*Національний університет харчових технологій,  
м. Київ*

## **ВПРОВАДЖЕННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ БЕЗ ЦУКРУ В ГОТЕЛЬ СІМЕЙНОГО ТИПУ**

**Вступ.** В сучасному світі все більше людей надають перевагу здоровому способу життя та відповідному харчуванню. Однією з ключових тенденцій в індустрії гостинності є попит на корисні харчові продукти, зокрема кондитерські вироби без цукру. Це особливо актуально для сімейних готелів, де відпочивають гості різного віку, включаючи дітей і людей, що потребують спеціального дієтичного харчування. Запровадження кондитерських виробів без цукру в меню таких готелів не лише сприятиме підвищенню рівня задоволення гостей, але й дозволить підкреслити турботу про їхнє здоров'я. Таким чином, це рішення є стратегічно важливим як з точки зору задоволення потреб відвідувачів, так і для підвищення конкурентоспроможності готелю.

**Мета.** Обґрунтування доцільності впровадження кондитерських виробів без цукру в меню готелю сімейного типу, з урахуванням зростаючих тенденцій до здорового харчування та задоволення потреб гостей з різними дієтичними вподобаннями.

**Результати.** Солодкі страви відіграють важливу роль у житті людини як з фізіологічної, так і з психологічної точок зору. Вони є джерелом швидких вуглеводів, які забезпечують організм енергією, особливо в ситуаціях підвищеного фізичного або розумового навантаження. Крім того, солодощі стимулюють вироблення ендорфінів — так званих «гормонів щастя», що сприяє поліпшенню настрою та зменшенню стресу. Однак, надмірне споживання цукру

може мати негативні наслідки для здоров'я, такі як ожиріння, цукровий діабет, проблеми з зубами та ін. Тому, сучасна тенденція до зменшення кількості цукру в раціоні та пошуку його альтернатив стає дедалі актуальнішою. Завдяки розвитку технологій з'являються корисніші варіанти солодких страв без цукру, які дозволяють людям отримувати задоволення від смаку, не ризикуючи своїм здоров'ям.

Попит на дієтичні десерти постійно зростає завдяки популяризації здорового харчування та збільшенню кількості людей із різними захворюваннями, які обмежують споживання цукру. Готелі сімейного типу, орієнтовані на відвідувачів різного віку та стану здоров'я, мають враховувати ці тенденції. Поширеність низьковуглеводних дієт і підвищений інтерес до продуктів зі зниженою калорійністю створюють сприятливі умови для введення таких продуктів у меню.

Запровадження кондитерських виробів без цукру передбачає використання альтернативних підсолоджувачів – натуральних (фруктоза, стевія, гліциризин, міракулін та ін.) та синтетичних (аспартам, сукралоза, сорбітол, еритритол та ін.) [1] Вони надають стравам солодкого смаку без значної шкоди для здоров'я. Важливо робити ці страви унікальними, використовуючи цікаве поєднання інгредієнтів, а також – поживними, використовуючи функціональні рослинні порошки. [2]

При створенні меню слід включити різноманітні десерти: від класичних тортів та печива до легких фруктових десертів та кондитерських виробів. Важливо правильно комунікувати з гостями, підкреслюючи користь таких страв, та акцентувати увагу на тому, що вони підходять для людей з обмеженнями в харчуванні або тих, хто веде здоровий спосіб життя. Також для відвідувачів готелів саме сімейного типу варто розробити меню для різних вікових категорій.

Впровадження кондитерських виробів без цукру підвищує конкурентоспроможність готелю на ринку та сприяє залученню нових відвідувачів. Готелі, які пропонують здорові альтернативи в меню, створюють образ прогресивних закладів, орієнтованих на комфорт і здоров'я своїх гостей. Це також позитивно впливає на репутацію готелю та рівень задоволення гостей, що може призвести до збільшення кількості повторних візитів і рекомендацій.

**Висновок.** Впровадження кондитерських виробів без цукру в готель сімейного типу може мати низку переваг для закладу та його відвідувачів. По-перше, така ініціатива сприяє задоволенню сучасного попиту на користні харчові продукти та відповідає тенденціям здорового способу життя. По-друге, впровадження десертів без цукру дозволяє розширити цільову аудиторію, залучаючи людей з дієтичними обмеженнями та тих, хто свідомо зменшує споживання цукру. По-третє, позитивні зміни в меню підвищують рівень лояльності гостей, зміцнюють репутацію готелю і забезпечують конкурентні переваги на ринку гостинності. Нарешті, таке рішення демонструє відповідальне ставлення до здоров'я гостей та сприяє створенню позитивного іміджу закладу.

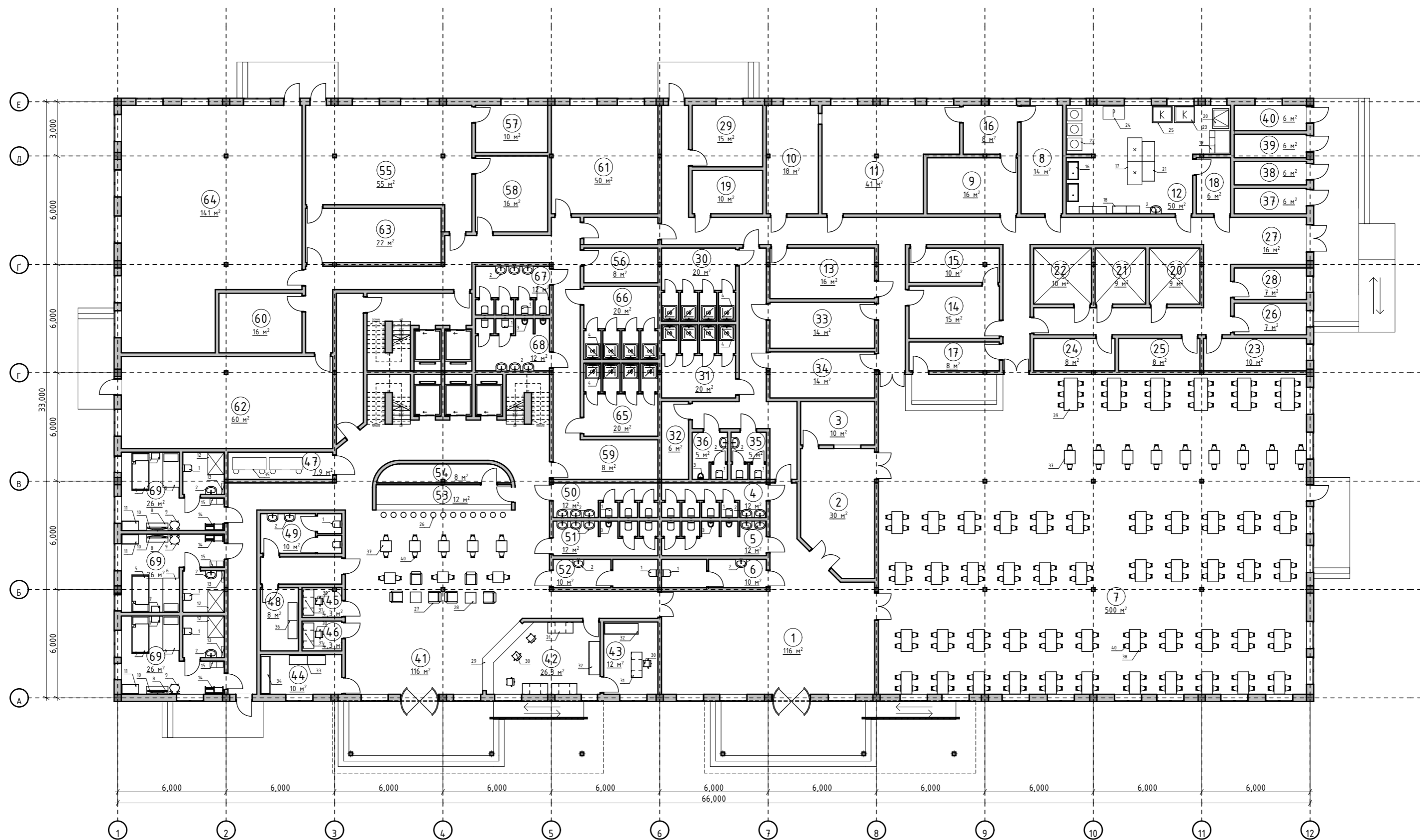
*Ключові слова:* кондитерські вироби, цукор, підсолоджувачі, цукрозамінники, готель сімейного типу.

#### **Список використаних джерел:**

1. Цукри, цукрозамінники, підсолоджувачі. URL: [https://biotechnology.kiev.ua/images/BTA/2010/5\\_2010/Snezkin5\\_2010.pdf](https://biotechnology.kiev.ua/images/BTA/2010/5_2010/Snezkin5_2010.pdf) (дата звернення: 29.09.2024).

2. Харчові порошки з рослинної сировини. Класифікація, методи отримання, аналіз ринку. URL: [https://biotechnology.kiev.ua/images/BTA/2010/5\\_2010/Snezkin5\\_2010.pdf](https://biotechnology.kiev.ua/images/BTA/2010/5_2010/Snezkin5_2010.pdf) (дата звернення: 29.09.2024).

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



# Експлікація приміщень та специфікація обладнання

# Аркуш 1А

№ поз.	Назва	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Заклад ресторанного господарства</b>		
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибюль	116
2	Аванзал	30
3	Гардероб	10
4	Вбиральня жіноча	12
5	Вбиральня чоловіча	12
6	Вбиральня для маломобільних груп населення	10
7	Обідня зала ресторану з баром	500
<b>Виробничі приміщення</b>		
8	Овочевий цех	14
9	М'ясо-рибний цех	16
10	Холодний цех	18
11	Гарячий цех	41
12	Кондитерський цех	50
13	Роздавальня	16
14	Мийна столового посуду	15
15	Сервізна	10
16	Мийна кухонного посуду	8
17	Підсобне приміщення бару	8
18	Приміщення обробки яєць	6
19	Приміщення завідуючого виробництвом	10
<b>Складські приміщення</b>		
20	Охолоджувальна камера м'яса та риби	9
21	Охолоджувальна камера молочно-жирової продукції та гастрономії	9
22	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, ягід, зелені	10
23	Комора сухих продуктів	10
24	Комора вино-горілчаных виробів	8
25	Комора мийної тари та інвентарю	8
26	Комора овочів та коренеплодів	7
27	Завантажувальна	16
28	Приміщення комірника	7

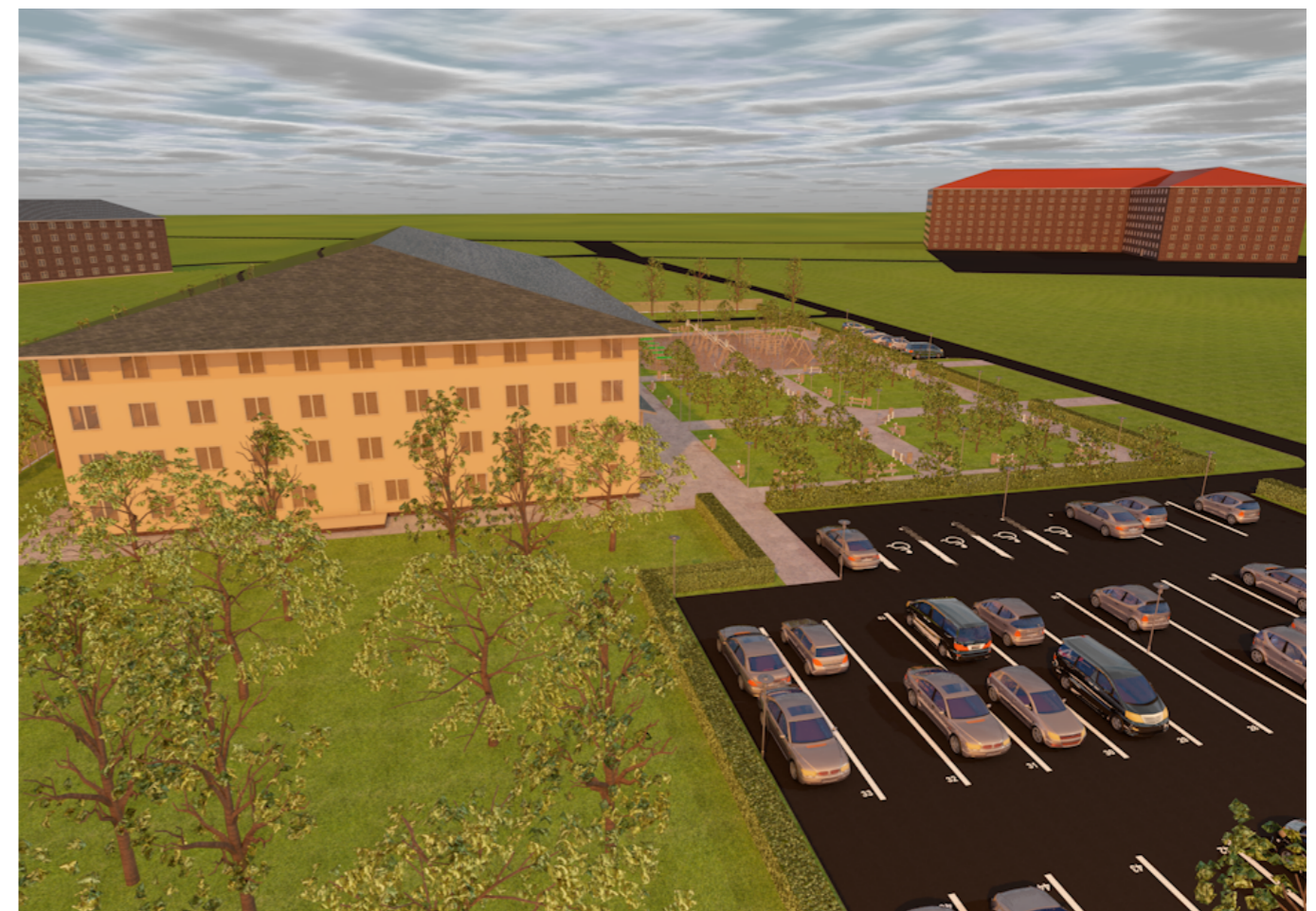
<b>Службово-побутові приміщення</b>		
29	Кабінет менеджера ресторанного господарства	15
30	Гардероб для персоналу з душовими для жінок	20
31	Гардероб для персоналу з душовими для чоловіків	20
32	Білизняна	6
33	Приміщення для персоналу	14
34	Приміщення для офіціантів	14
35	Вбиральня жіноча	5
36	Вбиральня чоловіча	5
<b>Технічні приміщення</b>		
37	Теплопункт	6
38	Електрощитова	6
39	Вентиляція припливна	6
40	Вентиляційна витяжка	6
<b>Готель</b>		
<b>Приймально-вестибюльна група приміщень</b>		
41	Вестибюль	116
42	Бюро прийому та реєстрації	26,3
43	Кімната чергового адміністратора	12
44	Камера схову	10
45	Приміщення швейцара	4,3
46	Приміщення охорони	4,3
47	Приміщення для багажних візків	7,9
48	Приміщення для зберігання прибирального інвентарю	8
49	Службовий санітро-технічний блок	10
50	Жіночий санвузол	12
51	Чоловічий санвузол	12
52	Санвузол для маломобільної групи населення	10
53	Лобі-бар	12
54	Підсобне приміщення бару	8

<b>Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b>		
55	Тренажерний зал	55
56	Кімната інструктора	8
57	Зберігання та ремонт тренажерів	10
58	Медичний кабінет	16
59	Вестибюль спа-центру	8
60	Хаммам	16
61	Масажні кабінети	50
62	Сауна з басейном	60
63	Зона відпочинку	22
64	Басейн	141
65	Роздягальня чоловіча з душовими	20
66	Роздягальня жіноча з душовими	20
67	Санвузол жіночий	12
68	Санвузол чоловічий	12
<b>Житлові приміщення</b>		
69	Номер для маломобільних груп населення	26

№ поз.	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Чнімаз	Cersanit Korat	750x355x650	27
2	Умивальник	Luxor Carat	600x400x120	26
3	Пісуар	Cersanit	320x275x445	6
4	Душова кабіна	Ravak	900x900x2100	16
5	Ліжко функціональне	Dekr-Med	2080x960x500	3
6	Ліжко односпальне	Senzeno	900x1900x600	3
7	Приліжкові тумбочки	Lion	450x330x510	3
8	Стіл письмовий	ContempoDesk	1200x420x820	3
9	Стілець	Aleksic	600x580x770	3
10	Телевізор	Samsung	831x1451x27	3
11	Шафа	Еверест	900x520x2000	3
12	Душова кабіна для маломобільної групи населення	Radaway	1185x890x1950	3
13	Тримач-сушарка для рушників	SANTAN	480x150x800	3
14	Вішалка	Арука	1010x370x2000	3
15	Підставка для багажа	Relaxdays	730x300x730	3
16	Мийна ванна	APM-EKO	1000x600x850	2
17	Холодильний стіл	Hugabon	1500x800x850	2
18	Стелажи	Профі Кіу-В	1500x400x1800	2
19	Шафа пекарська на 3 конвенції	KOGAST KSPT3	1230x1100x1650	1
20	Шафа для розстойки тіста	BONGARD BFA 12	800x900x1200	1
21	Стіл з нержавіючої сталі з полицею	POLAIR S700	1200x700x850	2
22	Охолоджувальні шафи	LIEBHERR GKPv 6570	700x800x2000	3
23	Конвекційна піч	UNOX XEVC-2011-EPR	800x1000x1200	2
24	Розкатувальна машина для тіста	RONDOSTAR 5000	1200x700x1100	1
25	Стіл з нержавіючої сталі з полицею	POLAIR S700	1200x900x850	3
26	Стілець барний	Aleksic	400x400x800	13
27	Крісла для відпочинку	Poliform "Mad Chair"	650x760x850	6
28	Журнальні столики	HAY "Tray Table"	600x600x450	2
29	Стійка реєстрації	Zebrano Reception Desk	3000x600x900	1
30	Крісла для персоналу	Herman Miller Aeron	530x450x450	6
31	Комп'ютерні столи	CO-112	1350x700x750	6
32	Офісна шафа	FLASHNIKA Ш-32	1850x600x330	2
33	Стелажи	Dao 3-6	2040x2030x500	1
34	Шафа	Doros Promo	2040x2000x480	1
35	Багажний візок	KARE	860x1050x620	2
36	Стелаж	Меткас	2000x1000x500	1
37	Стіл двомісний	Masio	750x600x850	17
38	Стіл чотиримісний	Masio	1500x700x850	44
39	Стіл шестимісний	Masio	2000x800x850	6
40	Стілець	Masio	400x400x850	246

# План благоустрою в 3D-проекції

## Аркуш 2



МАТЕРІАЛИ ІННОВАЦІЙНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ



Рис. 1 – Чинники, що впливають на вибір споживання десертів без цукру

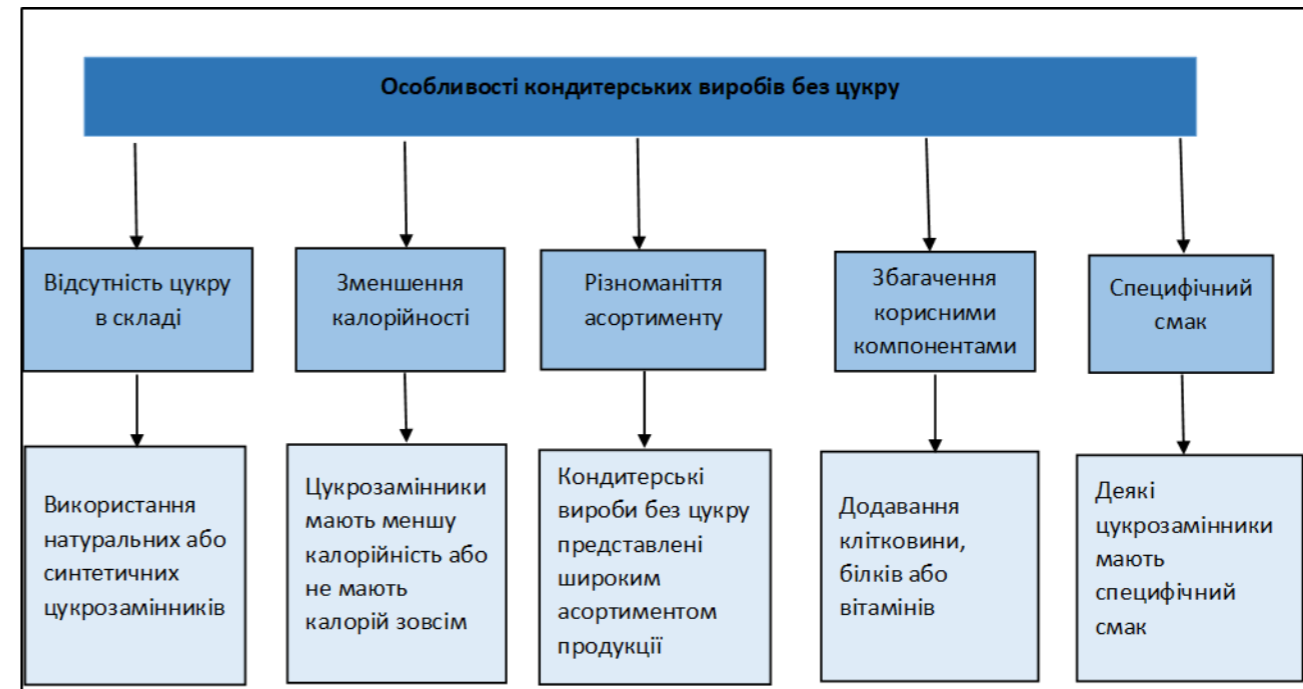


Рис. 2 – Особливості виготовлення кондитерських виробів без цукру

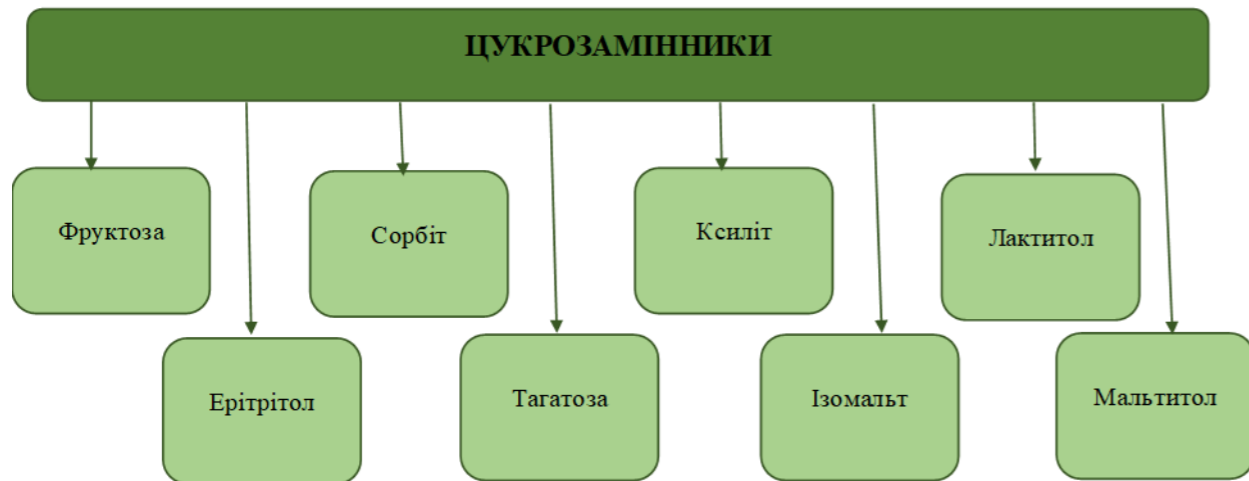


Рис. 3 – Цукрозамінники

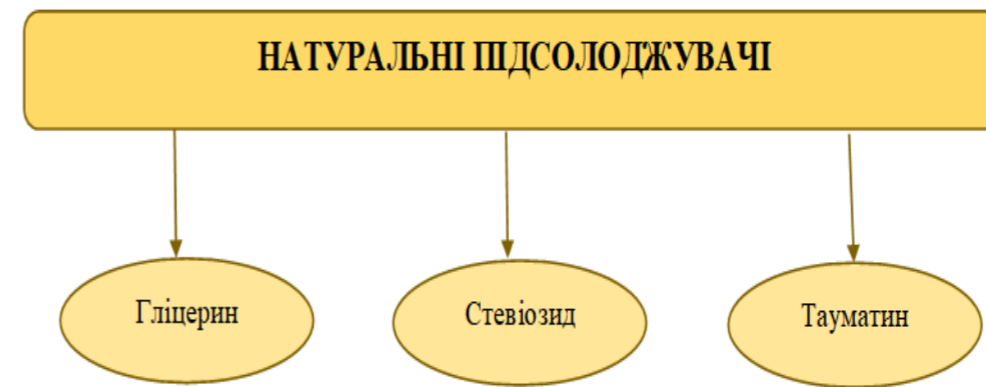


Рис. 4 – Перелік натуральних підсолоджувачі

## МАТЕРІАЛИ ІННОВАЦІЙНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Таблиця 1 - Технологічна карта на кондитерський виріб «Печиво мигдалево-апельсинове»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 3 порції		
	Бруто	Нетто	Бруто	Нетто	
Мигдаль	40	40	400	400	ДСТУ 16831-71
Вівсяне борошно	28	27,8	280	278	ДСТУ 7698:2015
Фініки	35	32	350	320	ДСТУ 8494:2015
Апельсиновий сік	16	16	160	160	ДСТУ 7159:2010
Цедра апельсина	1,5	1,5	15	15	ДСТУ 4150:2003
Сода	0,5	0,5	5	5	ДСТУ 2156-76
Яйце куряче	1/3 шт	20	3 шт.	200	ДСТУ 5028:2008
<b>Вихід</b>		<b>100</b>		<b>1000</b>	



Рис. 5 – Печиво мигдалево-апельсинове

Таблиця 2 - Технологічна карта на кондитерський виріб «Зефір чорниця-смородина»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 3 порції		
	Бруто	Нетто	Бруто	Нетто	
Чорниця заморожена	90	85	900	850	ДСТУ 4837:2007
Смородина заморожена	90	85	900	850	ДСТУ 4837:2007
Еритритол	45	45	450	450	-
Агар-агар	3,5	3,5	35	35	ГОСТ 16280-2002
Білок курячий	15	15	150	150	ДСТУ 5028:2008
<b>Вихід</b>		<b>100</b>		<b>1000</b>	



Рис. 6 – Зефір чорниця-смородина

## МАТЕРІАЛИ ІННОВАЦІЙНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Таблиця 3 - Технологічна карта на кондитерський виріб «Зефір яблуко-смородина»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 3 порції		
	Бруто	Нетто	Бруто	Нетто	
Яблука	200	170	2000	1700	ДСТУ 8133:2015
Смородина морожена	90	85	900	850	ДСТУ 4837:2007
Стевія	35	35	350	350	-
Агар-агар	4,5	4,5	45	45	ГОСТ 16280-2002
Білок курячий	15	15	150	150	ДСТУ 5028:2008
<b>Вихід страви</b>		<b>100</b>		<b>1000</b>	



Рис. 7 – Зефір яблуко-смородина

Таблиця 4 - Технологічна карта на кондитерський виріб «Малиновий мармелад»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 3 порції		
	Бруто	Нетто	Бруто	Нетто	
Малина заморожена	150	142	1660	1580	ДСТУ 8133:2015
Стевія	20	20	200	200	-
Агар-агар	6	6	60	60	ГОСТ 16280-2002
<b>Вихід страви</b>		<b>100</b>		<b>1000</b>	



Рис. 8 – Малиновий мармелад