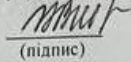


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету



(підпис)

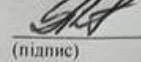
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(ім'я та прізвище)

«16» 02 2023 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



(підпис)

Лариса ШАРАН

(ім'я та прізвище)

«16» лютого 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Туристичний готель з кулінарною школою в м. Трускавець Львівської області»

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

Турчиненко Віктор Володимирович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Керівник Наталія БОНДАР

(ім'я та прізвище)



(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА

(ім'я та прізвище)



(підпис)

(ім'я та прізвище)

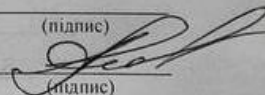
(підпис)

(ім'я та прізвище)

(підпис)

Рецензент Ірина АНТОНЕНКО

(ім'я та 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 - 2023р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“26” грудня 2022 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Турчиненка Віктора Володимировича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи **«Туристичний готель з кулінарною школою в м. Трускавець Львівської області»**

керівник роботи Бондар Наталія Петрівна, к.т.н., доцент,

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

затвержені наказом вищого навчального закладу від “26” грудня 2022 року № 942-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 03 лютого 2023 року











3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м.Трускавець, Львівська область; тип засобу розміщення – туристичний готель; категорія - 4*; інновація – кулінарна школа в засобі розміщення

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

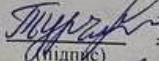
6. Консультанти розділів роботи

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

7. Дата видачі завдання 26 грудня 2022 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач  Віктор Турчиненко
(підпис)Керівник роботи  Наталія Бондар
(підпис)

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

Здобувача: Турчиненка Віктора Володимировича

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

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

**Тема роботи: «Туристичний готель з кулінарною школою в м. Трускавець
Львівської області»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Бондар Н.П.

Дата захисту “.....” лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Трускавець Львівської області. На підставі отриманих даних та аналізу ринку було обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

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

В результаті аналізу було організовано готель з послугою кулінарної школи, в якій будуть проводитися кулінарні курси та майстер-класи.

Досліджено та використано інноваційний потенціал туристичного готелю, економічні розрахунки засобу розміщення. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 123 сторінках комп’ютерного тексту та містить 64 таблиці, 8 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, інновації, кулінарні курси, майстер-класи.

Abstract

A study of the market of hotel services in the city of Truskavets, Lviv region, was conducted. On the basis of the obtained data and market analysis, the concept of the enterprise's activity was substantiated.

Organizational-technological, marketing structures and volume-planning solution of the means of accommodation were developed, engineering and construction solutions were selected, and a design corresponding to the concept was selected.

As a result of the analysis, a hotel was organized with a culinary school service, which will hold culinary courses and workshops.

The innovative potential of the tourist hotel, economic calculations of the means of accommodation were studied and used. An assessment of capital contributions and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is laid out on 123 pages of computer text and contains 64 tables, 8 figures, 1 appendices. The graphic material contains 3 sheets.

Keywords: hotel enterprise, innovations, culinary courses, workshops.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1. Популяризація гастрономії та гостротуризму в світі та Україні. Потреба туристів пізнання кулінарної культури.....	9
1.2. Введення кулінарних курсів як послугу в закладах готельно-ресторанного бізнесу в Україні на основі досліджень Європейського ринку послуг.	10
1.3. Аналіз кулінарних шкіл України.....	15
1.4. Кулінарні курси, як сегмент гостротуризму. Організація кулінарних курсів в закладі розміщення.....	18
1.5. Розробка програми кулінарних курсів при туристичному готелі.....	24
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	27
2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	27
2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	30
2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	32
2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	35
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	37
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	37
3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	41
3.3. Характеристика житлової групи приміщень.....	44
3.4. Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	53
3.4.1. Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	53
3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування.....	54
3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	78
3.4.4. Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	84
3.4.5. Визначення загальної площі підприємства харчування.....	86

3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	88
3.6. Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	89
3.7. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	92
3.8. Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	93
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	96
4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	96
4.2. Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	97
4.3. Пропозиції щодо дизайну.....	103
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	105
5.1. Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	105
5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	108
5.3. Розробка плану з праці.....	109
5.4. Планування поточних витрат готельного підприємства.....	113
5.5. Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	115
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	116
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	120
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	121
ДОДАТКИ.....	123

ВСТУП

Темою кваліфікаційної роботи було обрано «Туристичний готель з організацією кулінарних курсів в м. Трускавець». Актуальність даної теми полягає в тому, що, насамперед в світі з великою швидкістю розвивається гастротуризм, тому це є потенціалом майбутнього розвитку сфери економіки і туризму в Україні насамперед.

Інновацією в майбутньому готелі буде організація кулінарних курсів та майстер-класів, яка зможе зацікавити любителів кулінарії з України та гостей з-за кордону купувати курси та відвідувати даний готель.

Метою кваліфікаційної роботи є розробка та опис інновації впровадженої в готелі.

Завданням кваліфікаційної роботи є аналіз місцевості, обраної ділянки під забудову готельного підприємства, конкурентоспроможності, розробка меню для закладів готельного господарства та їх виробничої програми. Також розробка та підбір номерного фонду та устаткування для приміщень окремих груп готелю та приміщень для інновації. Необхідно підібрати та обґрунтувати інженерно-технічні системи для майбутнього готельного підприємства та провести економічні дослідження задля того щоб розрахувати кінцеві результати щодо окупності закладу розміщення та впровадженої інноваційної послуги.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Популяризація гастрономії та гастротуризму в світі та Україні.

Потреба туристів пізнавання кулінарної культури

Втеча від повсякденної рутини, отримання нового досвіду, знайомство з різними та новими культурами — ось лише деякі з причин, через які відвідувачі обирають подорожі.

У цьому контексті туристи шукають унікальні, автентичні та незабутні враження під час відпустки.

Попит мандрівників на такий досвід, зокрема, став важливою темою досліджень у літературі з туризму та гостинності. З погляду туризму досвід можна визначити як суму емоційних, логічних, кумедних, інтригуючих та запам'ятовуючих спогадів людини, пов'язаних з подією[3].

Культурні цінності регіонів країн можна розглядати як спосіб виділити себе на дедалі більш конкурентному ринку туризму. На цьому етапі гастрономія, як складова культури, розглядається як концепція, яка додає цінності відпочинку відвідувачів. За словами деяких науковців, гастрономічний досвід додає цінність туристичному досвіду та забезпечує високоякісний туристичний досвід для мандрівників, які шукають нових і задовільних вражень. Загалом вважається, що гастрономічний досвід регіонів різних країн значною мірою сприяє загальному задоволенню мандрівників[3].

Заявляють, що мандрівники, які займаються регіональною гастрономією, отримують глибше розуміння культури регіонів та етнічного походження людей. З цієї точки зору можна стверджувати, що гастрономічний досвід може принести користь у розвитку розуміння та відчутті культури певної місцевості. Їжа – це явище, яке невід'ємно пов'язане з культурою та традиціями регіону в цілому[3].

Гастрономічний туризм – це подорожі в різні місця світу для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні. Головна мета відпочиваючих, які вибирають гастрономічний туризм, полягає в дегустації унікальних продуктів і страв. Для гастрономічних турів спеціально розробляються тематичні програми, які можуть включати як

дегустації вишуканої їжі, так і навчання в кулінарних школах будь-якої спрямованості[4].

Гастротури, окрім прямих цілей, мають ряд важливих функцій – культурно-історичну (вивчення досвіду та практики споживання традиційної їжі для населення конкретної країни чи певного регіону), практично-пізнавальну (вивчення досвіду виробництва та споживання певних видів кулінарно-гастрономічної продукції), релігійно-етнічну (ознайомлення з культовими та національними практиками споживання певної їжі), інформаційно-комунікаційну (налагодження спілкування та обміну інформацією у процесі виробництва та споживання їжі), бізнесово-економічну (налагодження виробничих та торгівельно-обмінних зв'язків із виробниками традиційної їжі), практично-прикладну (обмін досвідом кулінарних традицій та технологій виробництва гастрономічно-харчової продукції, організація кулінарних конкурсів, семінарів-тренінгів, кулінарних шкіл та ін.)[4].

Таким чином, серед різновидів гастрономічних турів можна виділити: екскурсійні тури для гурманів – дегустаторів вишуканої та рідковживаної екзотичної їжі; ознайомлення з кулінарними традиціями відвідуваних країн тощо; спеціалізовані тури майстер-класи з приготування їжі;

Зараз в світі стає популярнішим гастротуризм, туристи хочуть не тільки покуштувати різних страв та напоїв, а ще й навчитися самостійно готувати страви різних кухонь світу. Нещодавно український борщ внесли до нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Українська кухня взагалі є як не найрізноманітніша в світі. Тепер люди в світі більше стали дізнаватись про Україну та її культурної спадщини.

Я вважаю , що після налагодження ситуації в країні, Україну будуть відвідувати дуже багато туристів, та ще більше будуть цікавитись саме нашою національною кухнею. Кращий спосіб познайомитись з культурою країни-спробувати її на смак![2].

1.2. Введення кулінарних курсів як послугу в закладах готельно-ресторанного бізнесу в Україні на основі досліджень Європейського ринку послуг

Чінкве-Терре (п'ять міст) - це група з п'яти рибальських сіл, розташованих уздовж Лігурійської Рив'єри в північно-західній частині Італії.

Над горами краєвид містить скелясту берегову лінію довжиною 20 км зі скелями та невеликими пляжами. П'ять сіл, Ріомаджоре, Манарола, Корнілья, Вернацца та Монтеросо-аль-Маре, були визнані об'єктом Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО в 1997 році та є частиною національного парку та природного охоронюваного морського району . Район відомий своїм місцевим характером і спадщиною, яка включає архітектуру, пляжі, гори, стародавні стежки, а також їжу та вино. Цей район, відомий своєю кулінарною спадщиною, щороку приваблює 2,5 мільйона туристів[1].

Завдяки старовинним рецептам, які передаються з покоління в покоління, місцева кухня залишається незмінною та відображає поєднання гірських, сільських і рибальських традицій . Велика кількість туристів відвідує Чінкве-Терре, щоб відчувати його кулінарну спадщину, а кулінарні заняття стали основним компонентом кулінарного туристичного продукту регіону. Шість кулінарних шкіл у цьому районі навчають відвідувачів не лише готувати страву, а й весь спосіб життя, який лежить в основі цього[1]. Так само можна сказати про Прикарпатський край та будь який інший регіон України, місцева кухня кожного з регіонів, займає відповідну позицію у культурі Української кухні.

У цьому дослідженні було проаналізовано шість кулінарних шкіл: дві в Спеції, дві в Манаролі (Чінкве-Терре), одна в Монтеросо-аль-Маре (Чінкве-Терре) і одна в Леванто[1].

У Спеції є дві кулінарні школи «AnticaHostariaSecondini» та «Osteria della Corte», які не лише проводять уроки кулінарії, але й є ресторанами, де працюють повний робочий день. Antica Hostaria Secondini знаходиться на пагорбах і пропонує більше домашніх страв, зосереджуючись на виготовленні паста і соуса песто. Osteria della Corte знаходиться в центрі міста та пропонує вишуканішу кухню, а також навчить відвідувачів готувати рибу, а також деякі місцеві страви[1].

У Манаролі є два курси кулінарії: «A Casa» і «Nessun Dorma». Обидві ці школи в основному вчать людей готувати домашнє песто. У Монтеросо є

Кулінарна Школа Чінкве Терре, яка є частиною ресторану Il Ciliegio. Тут вони викладають деякі з найвідоміших рецептів місцевості, основним чином песто та рибні страви. Нарешті, є «Курс песто в Леванто», який пропонує заняття з приготування песто[1].

Як обговорювалося раніше, ці кулінарні школи допомагають туристам насолоджуватися автентичними враженнями, навчаючи їх готувати страви місцевої кухні та сприяючи тісній взаємодії з місцевими жителями та культурою.

Застосовуючи якісний підхід, було проведено контент-аналіз онлайн-оглядів кулінарних шкіл Чінкве-Терре, щоб отримати уявлення про досвід гастрономічних туристів, які брали участь у кулінарних заняттях. Якісні підходи допомагають зрозуміти конкретне явище з точки зору тих, хто його переживає, і підходять для цього дослідження[1].

Сім вимірів туристичного досвіду- гедонізм, відпочинок, місцева культура, значущість, знання, залучення і новизна – були використані як основа для аналізу . Контент-аналіз - це систематичний і об'єктивний підхід, який використовується для дослідження великих обсягів текстової інформації для визначення тенденцій, категорій і шаблонів уживаних слів, їх частоти, зв'язків, структур, характеристик і дискурсів спілкування. Це допомагає вивчити міркування людей про подію, продукт або послугу. Зокрема, було проведено концептуальний контент-аналіз, під час якого текст ретельно досліджували, щоб знайти існування та частоту поняття, щоб краще зрозуміти погляди респондентів на певний продукт або досвід[1].

Метод передбачає виявлення термінів, пов'язаних з темами та поняттями, що досліджуються. Онлайн-огляди були закодовані шляхом пошуку конкретних слів і тверджень, які ототожнювалися з сімома експериментальними вимірами, щоб зрозуміти параметри, які були найбільш релевантними для гастрономічного досвіду респондентів під час уроків кулінарії[1].

Інтернет сайт, який використовувався для цього дослідження, був TripAdvisor, який є одним із найпопулярніших веб-сайтів для онлайн-огляду закладів готельно-ресторанного бізнесу. Інші веб-сайти, такі як Yelp, Airbnb, Expedia, FourSquare, Google тощо, були визнані неадекватними з точки зору

кількості відгуків порівняно з TripAdvisor. TripAdvisor було створено, щоб надати мандрівникам можливість коментувати враження від свого відпочинку, включаючи відгуки про будь-що: від ресторанів до вражень і заходів до готелів. Крім того, інші сайти не мали жодного відношення до цього дослідження, оскільки на момент проведення цього дослідження не було знайдено жодного з класів кулінарії, які розглядалися для цього дослідження.

Відгуки про дочірню компанію TripAdvisor, Viator, також були використані, оскільки вони містили деякі відгуки про кулінарні школи Чінкве-Терре[1].(табл 1.1)

Таблиця 1.1– Виміри туристичного досвіду та відгуки споживачів

Виміри туристичного досвіду	Коментар споживача
Гедонізм	«В захваті від нового досвіду» «Захопився діяльністю» «Дуже сподобався цей туристичний досвід» «Захоплююче»
Новизна	«Досвід один раз у житті» «Унікальний» «Відрізняється від попереднього досвіду» «Відчули щось нове»
Місцева культура	«Добре враження від місцевих жителів» «Знайомство з місцевою культурою» «Місцеві люди в пункті призначення були привітними»
Знання	«Нові дослідження» «Нові знання» «Нова культура»
Відпочинок, відновлення	«Відчувається звільнення від побутових проблем» «Відволікає від рутини» «Освіжає» «Насолода відчуттям свободи» «Ревіталізує»
Внутрішні почуття /Значущість	«Я зробив щось значуще» «Я зробив щось важливе» «Дізнався про себе та іншу культуру»
Залучення	«Я відвідав місце, куди дуже хотів потрапити» «Мені подобалися заняття, якими я справді хотів займатися» «Мене цікавили основні напрямки діяльності цього туристичного та кулінарного досвіду»

Ця теоретична основа була обрана, оскільки сім вимірів представляють

важливі компоненти туристичного досвіду, які вважаються ефективними для розуміння туристичного досвіду кулінарних занять[1].

Досвід включає чуттєве залучення та створює враження на винос, сформовані під час зустрічі людей з продуктами, послугами та бізнесом, а також передбачає консолідацію сенсорних цінностей у чотирьох сферах: розваги, освіти, втечі від рутини та естетики. Зростаючий попит на захоплюючий, втілений, емоційно насичений і автентичний досвід, який передбачає більшу людську взаємодію та зв'язки з місцевою культурою, спричинив зростання інтересу до місцевих кухонь[1].

Місцева кухня є важливим фактором у виборі туристами місця призначення та основною мотивацією подорожі. Гастрономічний туризм сприяє участі туристів у спільному виробництві та споживанні їжі та забезпечує захоплюючий, автентичний та творчий досвід місця призначення та його культури.

Як туристичний продукт, гастрономічний туризм надає туристичним напрямкам можливість запропонувати широкий спектр заходів. Це допомагає в брендингу напрямків, і багато туристичних напрямків розглядають харчовий туризм як стратегічний ресурс, який допомагає диференціювати їхні пропозиції продуктів. Гастрономія також відіграє стратегічну роль у туристичних напрямках, особливо у створенні гастрономічного іміджу, відчуття місця та як ключова частина стратегії диференціації[1].

Кулінарні курси в такій країні, як Італія, настільки тісно пов'язані з її регіональною та місцевою самобутністю, а кухні відіграють дуже важливу роль у їх збереженні та забезпеченні доступу до культурної спадщини для відвідувачів.

Тим паче в Україні, з нашою різноманітністю продуктів та страв місцевої кухні кожного з регіонів, гастрономічний туризм та кулінарні школи будуть користуватись вагомим попитом після стабілізації ситуації в нашій країні.

1.3. Аналіз кулінарних шкіл України

Таблиця 1.2-«Аналіз послуг кулінарної школи Євгенія Чернухи» м. Київ

Назва послуги	Опис послуги	Триваліс ть	Вартіс ть
«Кулінарія від А до Я»	✓ адаптована програма для роботи в ресторані та для домашнього використання	20 днів	33 000 грн

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ індивідуальне робоче місце ✓ міжнародний диплом з сертифікаціями Європи та США 		
--	---	--	--

Продовження таблиці 1.2

«Perfect Home Cooking	<ul style="list-style-type: none"> ✓ економія свого часу, раціональне використання продуктів, як навчитися готувати швидко та смачно, як у ресторані! 	5 днів	6 000 грн
«Азіатська кухня»	<ul style="list-style-type: none"> ✓ кулінарний конструктор та 1000 інтерпретацій ✓ основи ферментування продуктів ✓ більше 40-ка рецептів: супи/салати/страви з м'яса та риби/десерти 	5 днів	9 000 грн
«Тільки м'ясо»	<ul style="list-style-type: none"> ✓ вибір-зберігання-підготовка-приготування ✓ 5 правил роботи з м'ясом ✓ більше 40-ка рецептів, включаючи гарніри та соуси 	5 днів	8 000 грн
«Smart home culinary»	<ul style="list-style-type: none"> ✓ адаптована програма роботи кухні ресторану для домашнього використання ✓ правила складання меню та закупок ✓ робота з заготовками та зберігання продуктів 	4 дні	6 000 грн
«Курс здорове харчування»	<ul style="list-style-type: none"> ✓ салати/супи/закуси/основні страви та десерти ✓ більше 25 страв, які стануть основою для кулінарних фантазій 	5 днів	10 000 грн
«Курс риба та морепродукти»	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Використання локальної риби та морепродуктів, доступних в будь-якому магазині ✓ Технології приготування: сортування/тушіння/маринування/копчення/запікання/гриль/LTC/Sous-vide 	5 днів	10 000 грн

Таблиця 1.3-«Аналіз послуг кулінарної школи ElChef» м. Івано-

Франківськ

Назва послуги	Опис програми	Тривалість	Вартість
Майстер- клас «Стейки, соуси та салати»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стейк Нью - Йорк з соусом пепер 2. Стейк Рібай з соусом чімічурі 3. Ростбіф салат з печеними овочами 4. Теплий салат з індичкою по діжонськи 	3 години	900 грн

Майстер- клас «Сучасна українська кухня»	1. Мачанка з сиру з вяленим буряком та грибами 2. Гострий, овочевий суп з річковою фореллю та мідіями 3. Перепілка з пряним соусом з гарбуза, та підкопченою журавлиною 4.Свинина в квасній глазурі з кульками з картоплі та копченої бринзи	3.5 години	1000 грн
Майстер- клас «Неаполітанська піца , фокача та чіабата»	- Піца Неополітана - Піца Маргарита - Піца з прошутто та Філадельфія - Піца горгонзола груша - Піца грибна - Піца буратта анчоуси - Піца два виногради - Фокача тушковані яблука горгонзола - Чіабата житня	6 годин	1900 грн
Професійний базовий курс	<ul style="list-style-type: none"> ✓ екскурсії кухнями діючих ресторанів ✓ практика та можливість працевлаштування <p>Блок 1 - Основний (4 дні) Блок включає в себе теорію та практику: соуси, супи, салати та закуски (техніки приготування), санітарні норми ХАССП Блок 2 - М'ясо та риба (6 днів) Блок 3 - Континентальний (5 днів) азіатська, грузинська, італійська, українська нова кухня. Блок 4 - Супер-шефи (5 днів) Праця під керівництвом відомих шеф-кухарів над авторськими сет меню, з урахування сезонності, трендів, локальних продуктів та дизайном страв.</p>	20 днів (по 3 години на день)	27 000 грн

Таблиця 1.4-«Аналіз послуг кулінарних курсів Кухар-кондитер» м. Київ

Назва послуги	Опис програми	Тривалість	Вартість
Кулінарія та кондитерське майстерство	Після закінчення курсу можна опанувати: <ul style="list-style-type: none"> ✓ технологія приготування страв; ✓ технологія та рецепти національної 	48 занять по 4 години; Від 4 до 4,5 місяці; 3-5 занять в тиждень.	17 280 грн

	української кухні ресторанного приготування та подачі; ✓ технологія та рецепти європейської кухні; ✓ технологію приготування кави та кавових напоїв; ✓ технологію виготовлення хлібобулочних та кондитерських виробів.		
--	---	--	--

Таблиця 1.5-«Аналіз послуг кулінарних курсів CoronaProject» м. Львів

Назва послуги	Опис програми	Тривалість	Вартість
Кухар професіонал	12 занять , кожне з яких відрізняється типом страв; Перше заняття ознайомче. -перші страви; -салати; -гарячі блюда; -риба; -бургери; -м'ясо і птиця; -блюда на мангалі; -гарніри та закуски; -сніданки; -морепродукти.	Кожне заняття 3 години; Три рази на тиждень	15 200 грн
Кухар посилений	Кухар посилений відрізняється кількістю занять, додано деякі теми. Всі теми у кухар посилений вивчаються більш поглиблено. Група 1-4 людини	20 занять 3-4 години на день	18 592 грн

Виходячи з проаналізованих варіантів курсів та шкіл , можна сказати, що надавані послуги в даних закладах майже не відрізняються між собою, вартість та тривалість занять мінімально відрізняється з більшістю послуг, на короткі майстер-класи, відповідно ціна менше ніж на довготривалі. Найдорожчий курс в кулінарній школі Євгенія Чернухи.

В ході дослідження ринку в Україні, можна сказати, що більшість кулінарних шкіл, курсів та майстер-класів знаходяться в місті Києві або проводяться онлайн. В Львівській області- найбільше в місті Львові, а в місті Трускавець взагалі немає, тому в даному випадку буде вигідно впровадити послугу кулінарних курсів в засобі

розміщення, так як конкуренції в місті немає, це може послужити приманюванням, так званих, гастро-туристів та бажаючих відвідати цікаві та корисні курси і майстер-класи саме в готелі оточеному біля природи та чистого повітря. Виходячи з того, що в місті Трускавець відсутні кулінарні школи, місцеві мешканці зможуть також відвідувати курси та майстер-класи, їм не необхідно їхати в інше місто, все буде поруч. Можливо, якщо це дійсно буде користуватись попитом, не тільки серед туристів, а ще й серед місцевих жителів, то можна буде розробити та впровадити програми кулінарних курсів на постійній основі, я вважаю, що серед місцевих жителів маються люди, які вміють смачно готувати і являються професіоналами своєї справи, так як в Трускавці є високоякісні заклади ресторанного господарства.

Тому додаючи до попередніх слів, можна сказати, що місцевим знайдеться робота не тільки в основному закладі ресторанного господарства готелю, а й на роль шефа для проведення занять на кухні для кулінарних курсів.

1.4. Кулінарні курси, як сегмент гастротуризму.

Організація кулінарних курсів в закладі розміщення

Останніми роками дедалі популярнішими стають кулінарні курси, майстер-класи, які є одним із видів діяльності, який дозволяє туристам дізнатися про культуру регіону через його кулінарну культуру, і є одним із найпопулярніших заходів у цій сфері.

Туристи можуть дізнатися не лише про те, як приготувати їжу, але й про історію страви, її склад та процеси приготування на кулінарних курсах.

Основна мета кулінарних курсів – надати туристам можливість готувати та вивчати місцеву та зарубіжну культуру, а також надати гастрономічний досвід учасникам, залучаючи їх до всього процесу.

На цих заняттях туристи намагаються пізнати кулінарну культуру разом з іншими учасниками, беручи участь у головному центрі події.

Таким чином, кулінарні заняття надають практичну можливість для туристів, які шукають унікальний, інтерактивний досвід, приймаючи участь в своїх місцях подорожі.

Кулінарні заняття можна визнати невід’ємною складовою гастрономічного

досвіду туриста, який досліджує культуру тієї або іншої країни.

Від початку туристичної діяльності у світі між туризмом і гастрономією існував тісний зв'язок, який зберігся донині. Простіше кажучи, турист, який займається туристичною діяльністю, повинен виконувати акт «годування», який є фізіологічною потребою, у місці призначення або протягом усєї подорожі. З фізіологічної точки зору акт прийому їжі та пиття є потребою, яку можна усунути найпростішим способом. Однак ця вимога перетворилася на інструмент досвіду.

Кулінарна культура служить мостом між людьми різних національностей і місцевими культурами. Майже кожна страва, спосіб та інгредієнт у багатовікових кулінарних культурах має свою історію. По суті, ці історії є феноменами, які відображають структуру та самобутність суспільства через кулінарну культуру. З цієї причини, починаючи з кулінарної культури, щоб пізнати нове суспільство, може сприяти глибшому розумінню та засвоєнню структури кулінарного мистецтва.

Кухня та гастрономія є елементами ширшої системи культурної спадщини, а місцева їжа є одним із найбільш помітних і визначальних маркерів культури та спадщини місця призначення. Харчові звички спільнот формуються природним середовищем і традиціями, які є невід'ємною частиною формування культурної та кулінарної спадщини. Місцеві кухні віддзеркалюють культуру та стиль життя місця призначення та є фундаментальним елементом культурної практики місця призначення.

Типова, місцева та традиційна їжа та її приготування передаються з покоління в покоління з часом, створюючи безцінну нематеріальну спадщину. Таким чином, їжа є культурною точкою відліку, яка пов'язана з ідентичністю, споживанням, виробництвом, комерцією, історією, географією, стійкістю та глобалізацією.

Як важливий компонент місцевої культури та потужний маркер культурної ідентичності, кухня є частиною культурного туризму та являє собою ворота для розуміння місцевої культури.

Отримання знань про місцеву гастрономію є важливою частиною розуміння

та оцінки культури туристичного місця.

Три основні чинники пов'язують їжу з туризмом: по-перше, різні кухні є характерними для різних регіонів, що забезпечує їм широку популярність серед туристів; по-друге, туристи люблять дізнаватися про культуру регіону через їжу; різноманітність і кількість місць, де можна скуштувати кухню та продукти харчування, туристи вважають дуже важливими. Напрямки, які пропонують кулінарні делікатеси, типові рецепти та кулінарну спадщину, розвивають взаємозалежні культурні відносини між місцем призначення та його кухнею, додаючи привабливості його пропозицій, і все частіше використовуються як привабливість для туристичних напрямків.

Як обговорювалося раніше, кулінарні курси являють собою форму гастрономічного туристичного досвіду та приймають різні форми, такі як : домашні курси кулінарії, професійні кулінарні школи та невеликі ресторани, які пропонують заняття кулінарії разом із обідом. На кулінарних курсах туристи зазвичай вивчають історію місцевих страв, як дослідити місцеві інгредієнти та методи приготування їжі, перш ніж готувати та споживати місцеву їжу.

Кулінарні школи пропонують практичний досвід для туристів, які шукають нових, інтерактивних, спільних вражень.

Керуючись бажанням відчувати реальне уявлення про місце, кулінарні школи стали популярною формою гастрономічного туризму . Туристи є не тільки споживачами та виробниками їжі, але й акторами та виконавцями разом зі своїми інструкторами та іншими учасниками.

Кулінарні заняття є формою гастрономічного туристичного досвіду третього покоління, оскільки вони надають туристам можливість активно брати участь у виробництві та споживанні їжі та зв'язують туристів з місцевим населенням, місцем, ідентичністю та культурою.

Участь у кулінарних курсах є хорошим прикладом серйозного дозвілля, яке передбачає освіту, особисте збагачення та самозадоволення, іншими словами, роздуми та відпочинок. Деякі науковці припускають, що часова та просторова постановка кулінарних шкіл була подібна до музею живої історії та представляла

собою перетин поетапної автентичності кулінарного туризму.

Кулінарні класи є формою спільного гастрономічного туризму, яка популярна через свій досвід та автентичну цінність.

Туристи сприймають такі гастрономічні враження, як кулінарні заняття, як культурну діяльність. Вони є прикладами серйозного дозвілля та досвіду туризму третього покоління. Будучи формою експериментального та творчого туризму, вони допомагають забезпечити захоплюючий та автентичний досвід, який передбачає взаємодію та людські зв'язки з місцевою громадою.

Треба зауважити, що люди, які близько знайомляться з місцевою культурою, з більшою ймовірністю отримують незабутні враження від туризму. Кулінарні курси в такій країні, як Україна, настільки тісно пов'язані з її регіональною та місцевою самобутністю, а кухні відіграють дуже важливу роль у їх збереженні та забезпеченні доступу до культурної спадщини для відвідувачів.

Інноваційна послуга в даному засобі розміщення є організація кулінарних курсів при готелі.

Необхідністю впровадження даної послуги, насамперед є популяризація української культури, хоча в закладі будуть проводитись заняття не тільки української кухні, але в достатньому обсязі, щоб інтуристи отримали знання в ній.

Так як проєктований заклад буде розташовуватись в одному з кращих курортів України, який знаходиться у передгір'я Карпат, край який славиться українською кухнею. Хоч місто Трускавець це бальнеологічний курорт, містяни та гості міста дуже люблять покуштувати смачних страв. В місті достатньо вишуканих ресторанів та інших закладів ресторанного господарства. Трускавець цілорічно відвідують багато людей, які їдуть до нього як на лікування, так і на звичайний відпочинок. Свіже повітря та мальовничі пейзажі нагулюють гарний апетит у туристів. Тому даний заклад саме для них, тих хто хоче відпочити та смачно поїсти або навчитись готувати смачну та вишукану їжу.

В Україні багато кулінарних шкіл в різних кутках нашої країни, але немає готельного господарства, в якому впроваджено на постійній основі кулінарні курси. Це можуть бути одноразові можливості, або оренда кухні під спеціальні

заходи.

Оригінальність даної послуги є дуже доцільною, тому що вона буде користуватись попитом, в заклад будуть з'їжджатись люди з різних куточків світу і України. Найчастіше , коли споживачі даних послуг записуються в кулінарні школи, їм не надається житло, постійно потрібно кудись добиратись, в готелі, хостели або квартири і навпаки назад. А в даному випадку, гість буде мати особистий комфортабельний номер, і обравши кулінарні курси, йому необхідно буде тільки спуститися вниз готелю і перейти в зал для лекцій та безпосередньо кухню. Така функція є дуже зручна і рентабельна.

В перспективі після завершення війни , після перемоги України , більшість населення повинні повернутись додому, також я вважаю , що буде велика зацікавленість у туристів з інших країн відвідати нашу чудову країну, багату на свою культурну спадщину. Так як це Захід України , Львівська область- прикордонна зона і іноземним туристам не необхідно дуже далеко їхати в глибину країни.

Гори, ставки, ріки , свіже гірське повітря, мальовничі пейзажі та смачна їжа, що ще необхідно для гарного відпочинку.

Пропонується , для тих гостей , які цікавляться кулінарним мистецтвом, купувати курси та майстер-класи по кулінарії.

Обравши цю послугу, гості будуть мати змогу не тільки відпочивати та користуватися нашими основними та додатковими послугами, а ще додатково обрати послугу , придбавши тижневий курс з кулінарії. Найчастіше гості приїжджають відпочивати зі своїми дітьми, як відомо, в нашій країні дуже популярні кулінарні шоу, і навіть дітки цікавляться кулінарією. Це гарна нагода відвідати даний заклад, так як кулінарії може навчитись і дитина, звісно при догляді батьків. Нехай відчують себе маленькими майстер-шефами.

Таким чином, цілорічно, дана послуга буде користуватись великим попитом як і у українців , так і у іноземних туристів.

Це дуже важливо , коли будуть приїжджати гості з-за кордону , насичуватись нашою культурою і розповідати знайомим та друзям у себе вдома. Таким способом

це буде поширюватись і розвиватись така галузь туризму, що посприяє розвитку економіки в Україні, це стосується не тільки проєктованого закладу, а всієї туристичної та сфери гостинності в цілому.

Після тяжкої боротьби, необхідно буде відновлювати економіку в країні, я гадаю, з великою надією, що туристична та сфера гостинності посприяють цьому, бо в майбутньому дуже перспективна сфера.

Кожного місяця, за тиждень, або за день, якщо це недовготривалий майстер-клас, можна опанувати технологію страв певної кухні світу, яка буде проводитись згідно графіку. Попередньо можна зайти на сайт готелю, та подивитись на календарний план курсів, які будуть проводитись. Якщо гостя цікавить якась певна кухня світу, можна попередньо забронювати номер на сайті та придбати курси через сайт. Сплатити можна як попередньо, так і по приїзду в готель.

На кожен раз будуть запрошені найкращі кухари як з України, так і з-за кордону. Якщо буде представник з-за кордону, який розмовляє іноземною, в такому разі, буде надано перекладача, але і в нашій країні є представники інших країн, які вважаються гарними спеціалістами в сфері кулінарії. Приймати участь в курсах можуть як професіонали, так і любителі.

Групи для курсів будуть набиратися від 8 до 10 осіб, чим меншою буде група, тим ефективніше буде навчання.

В готелі будуть спеціально обладнані кухні для навчання, з професійним устаткуванням та посудом.

В теплу пору року, такі заняття можуть проводитись на відкритому повітрі, та готувати страви можна буде на вогні, для цього будуть передбачені мангали, печі, та казани.

Всього на день буде виділятися 4-5 годин. Обов'язково перед тим як будуть починатись перші заняття, необхідно прослухати інструктаж з правил безпеки, та поставити підпис у відповідному журналі.

Біля кухні розташований зал зі стільцями та проектором для презентацій, по завершенню теоретичного матеріалу, одразу можна буде приступати до практики. Загалом спочатку буде демонструвати свою майстерність шеф-кухар, а потім

можна буде спробувати ,за бажанням, самому приготувати, якщо гість хоче тільки візуально спостерігати, в цьому проблеми не буде, можна як і спостерігати, так і безпосередньо приймати участь в приготуванні страви.

Гостям, які придбали курси, будуть надані блокноти для нотаток, кітелі, фартухи, головні убори та як додаткова опція, якщо така мається у шеф-кухарів, можна буде придбати книгу рецептів, або буклети з рецептурами страв, котрі були на заняттях.

На окремій кухні для навчання, будуть розташовані індукційні плити обсягом 10 шт., такої кількості буде більше ніж вистачати, також духовна шафа, паро конвекційна шафа, фритюрниця, стелажі, виробничі столи, холодильна та морозильна камери, шокове замороження, електрогриль, електронні ваги, мийні ванни, тощо.

1.5. Розробка програми кулінарних курсів при туристичному готелі.

В даному засобі розміщення пропонується впровадити попередній графік надання послуги «Кулінарні курси та майстер класи» на два перші місяця. Графік надано у вигляді таблиці 1.6.

Таблиця 1.6-«Пропоновані послуги кулінарних курсів в закладі розміщення»

Назва послуги	Опис послуги	Тривалість	Дата	Вартість
Кулінарний курс «Basic»	В даному курсі гості зможуть опанувати базові знання в кулінарії, підбирати правильні спеції для страв та зможуть вивчити основні технологічні процеси. Кожний день буде вивчатись окремий вид страви. -Теорія та правила користування кухонним обладнанням -Перші блюда -Другі страви -М'ясо та птиця -Риба та морепродукти -Салати -Закуски	4.5 години в день 7 днів	27.02.23-05.03.23	7500 грн (вартість продуктів входить в суму)

Курс «Українська кухня»	<p>В даному курсі будуть надані до вивчення культура та технологія приготування українських страв.</p> <p>Деякі страви будуть готуватись на вулиці, в печі або казанах, як це робили у давні часи.</p> <p>Страви на вогні більше розкривають смак та аромат українських національних страв.</p> <p>Гості мають відчутти, за допомогою процесу приготування та насиченням свіжого повітря, дух українського народу крізь віки.</p>	4-5 годин 7 днів	20.03.23- 26.03.23	8900 грн (вартість продуктів входить в суму)
Курс «Газда та Газдиня»	<p>В курсі «Газда та Газдиня» можливо навчитися удосконалювати прості домашні страви, які всі звикли готувати вдома самостійно.</p> <p>Зазвичай, буває таке, що звиклі нам домашні страви набридають, і хочеться приготувати та скуштувати чогось нового і не складного по технології приготування.</p> <p>Тому ми пропонуємо відвідати даний курс по удосконаленню домашніх страв.</p> <p>Для того щоб вийшло щось нове, необхідно лише додати певну родзинку.</p>	4 години 5 днів	06.04.23- 13.04.23	6900 грн (вартість продуктів входить в суму)
Майстер-клас «Сушист»	<p>На майстер-класі можна опанувати техніку вироблення суші та ролів, також технологію та рецептури основних видів даного виду страв. Навчитись правильно обирати інгредієнти та відварювати рис.</p>	4-5 годин	10.03.23	1900 грн (вартість продуктів входить в суму)

Майстер-клас «Піцайоло»	На даному майстер-класі можна навчитися робити справжню італійську піцу. Опанувати технологію виготовлення різних видів тіста та соусів для піци.	4 години	20.04.23	1850 грн (вартість продуктів входить в суму)
Майстер-клас Карпатської кухні	На майстер-класі гості можуть дізнатись тонкостей приготування карпатських стравта підбору кращих продуктів для їх приготування.	4-5 годин; 2 дні	26.04.23-27.04.23	3700 грн (вартість продуктів входить в суму)
Майстер-клас з приготування борошняних кондитерських виробів	На заняттях споживачі зможуть опанувати технологію приготування борошняних кондитерських виробів.	4-5 годин	02.05.23	2500 грн (вартість продуктів входить в суму)
Майстер клас «Маленький шеф»	Заняття будуть проходити для дітей , які мають цікавість та хист до приготування кулінарних виробів. Діткам будуть розповідати як готувати нескладні страви, батьки можуть теж приймати участь у процесі.	2-3 години	10.05.23	1500 грн (вартість продуктів входить в суму)

Після практичних занять, гості будуть дегустувати, те що вони приготували.

Також, як додаткова опція від нашого закладу, гостям під час дегустації пропонується вид напою, який є притаманний певній кухні світу. Якщо це грузинська кухня, то буде пропонуватись грузинське вино, якщо це японська- саке або рисовий віскі і т.д. В подарунок від закладу будуть надаватись рецептурні книги від авторів та фартухи.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Трускавець – мальовниче курортне місто, багате цілющими джерелами лікувальних вод, біоактивною водою Нафтуса та розвиненою туристичною інфраструктурою. В центральній частині міста розташований Курортний парк, площею 54,46 га, який є пам'яткою садово-паркового мистецтва місцевого значення[5].

Він розкинувся у мальовничій долині передгір'я Східних Карпат на висоті близько 350 метрів над рівнем моря. Це неймовірно гарне місто з кришталево чистим повітрям розташоване серед пологих лісистих схилів та стрімких річок. Для Трускавця характерний теплий та помірно-вологий клімат. Тут переважає недовга снігова зима, часто бурхлива весна, тепле літо та довга золота осінь.

Заклад розміщення було вирішено розмістити в місті Трускавець Львівської області, тому що місто є, насамперед, курортним та бальнеологічним центром в Україні, яке приваблює туристів для відвідування даного міста не тільки щоб оздоровитися в санаторіях, але й насолодитись природою та місцевими пейзажами.

Проектований заклад буде розташовуватись за адресом– вулиця Карпатська 38А. Вниз по вулиці, близька 200 метрів, розташовується ставок Слониця, куди гості готелю зможуть піти на прогулянку або рибалку (в готелі є додаткова послуга така, як оренда вудилищ та снастей для рибалки), також в місті є єдиний в західній Україні дельфінарій «Оскар», туди теж рекреаційна служба готелю може організувати білети на виставу. Неподалік готелю є парк «Підгір'я», який гості можуть відвідати безкоштовно. Поруч є всі зручності, необхідні для людини: рекреаційні зони, супермаркети, міський транспорт, щоб дістатися центру міста і т.п.

Щодо культурних пам'яток, можна відвідати форпост Київської Русі, різноманітні музеї такі, як : музей народного українського художника Михайла Біласа, віллу «Саріуш» (пам'ятник архітектури), сьогодні там розташовується музей курорту «Трускавець». Також рекомендується скуштувати місцеву цілющу

воду.

Якщо туристи будуть приїжджати з дітьми , окрім дельфінарію, можна ще відвідати зоопарк «Лімпопо», який знаходиться в 30 км від міста.

Також в місті в 2020 році відкрили 12-ти метрову статую Ісуса Спасителя, подібну як в Бразилії.

У радянські роки в Трускавці щороку відпочивало від 300 до 400 тисяч осіб. Перед пандемією щороку Трускавець відвідувало понад 200 тисяч осіб з різних куточків України та зарубіжжя. Раніше туристичний потік складав в себе резидентів багатьох країн СНД, з 2013 року навпаки він впав, але почало ставати більше туристів з Польщі, Румунії, Угорщини, він збільшився майже в 20 разів. В 2018 році після радянських часів рекордною цифрою відвідувачів міста була 231,5 тисяч туристів. Місту , насправді, є куди рости , щоб повернути ту кількість туристів, яка була раніше, я вважаю , що це вдасться після стабілізації ситуації та економіки України.

Кількість закладів розміщення в місті Трускавець на 2023 рік:

- Лікувально-рекреаційні курортні комплекси-7;
- Санаторії-21;
- Готелі-37;
- Вілли-18;
- Пансіонати-5;
- Приватні садиби-4.

Особливості регіонального розвитку ділової активності.

Міжнародне співробітництво є вагомим елементом розвитку та процвітання будь-якого курорту. Адже дружні відносини між містами-партнерами сприяють збільшенню потоку відпочивальників та їхньому обміну. Саме тому курорт Трускавець веде активну діяльність щодо налагодження тісних контактів із багатьма країнами як на Сході, так і на Заході. Завдяки своїм унікальним лікувальним факторами оздоровниця неодноразово ставала об'єктом уваги закордонних гостей.

Трускавець часто відвідують офіційні іноземні делегації, бізнесмени,

представники туристичних агенцій та ЗМІ із сусідніх держав. Зокрема, упродовж останніх років у Трускавці із діловими візитами побували гості із Польщі, Латвії, Фінляндії, Ізраїлю, Азербайджану, Китаю, Аргентини та інших країн. Під час таких поїздок вони знайомляться із рекреаційними та туристичними можливостями курорту, приймають участь у конференціях та форумах, укладають спільні угоди, знімають відео репортажі про Трускавець тощо. Також активною промоцією та просуванням міста-курорту займаються і представники Трускавця під час закордонних візитів, конференцій, виставок тощо. Вони щоразу презентують його природні багатства, цілющі властивості мінеральної води «Нафтуса» та показують великий потенціал, яким володіє оздоровниця[7].

Можливість використання ресурсів прилеглих територій до м.Трускавець дає можливість різко покращити привабливість субрегіону через розвиток індустрії розваг, спортивно-туристичного потенціалу, що сприятиме зменшенню відтоку туристів для яких лікування чи оздоровлення не є пріоритетом. Цьому також буде сприяти і фактор міжмуніципального співробітництва, який може допомогти консолідувати ресурси для вирішення наявних проблем та сприяти усуненню значних диспропорцій у розвитку адміністративно-територіальних одиниць субрегіону, навіть попри брак фінансових ресурсів у місцевих бюджетів[8].

Перспективи та сильні сторони розвитку міста , як курортного та оздоровчого центра України:

- Будівництво нової автомагістралі до м. Львова (через Комарно);
- Використання державних програм з розвитку альтернативних відновлюваних джерел енергії (вітер, сонце, вода);
- Участь в програмах міжнародної технічної допомоги;
- Збільшення потоку відпочивальників у тому числі іноземних;
- Можливість використання ресурсів прилеглих територій до м.Трускавець для розвитку санаторно-курортної зони;
- Участь в державних програмах підтримки завдяки наявності статусу курорту державного значення;
- Продовження реформ в Україні на основі Угоди про Асоціацію України з

Європейським Союзом;

- Сприятлива візова політика для туристів з-за кордону;
- Підвищення рівня доходів населення України;
- Покращення інвестиційного рейтингу України.

2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Ріхос Прикарпаття	Вул. Городище 8	Курортний комплекс	5*	<ul style="list-style-type: none"> • Стандарт -201 (3780грн) • Кутовий стандарт -34 в тому числі 2 номери для людей з обмеженими фізичними можливостями(3830грн) • Покращений - 102 (4720 грн) • Напівлюкс – 21 (7930 грн) • Панорамний люкс -7 (8600 грн) • Люкс -4 (8600) • Апартамент -1 (25200 грн) 	<p>Інфраструктура: На території комплексу розташовані СПА-центр, внутрішній басейн і відкрита аквазона, тренажерний зал, розважальний центр із більярдом, боулінгом і дискотеками, відкриті тенісні корти, торговий пасаж, банк, дитячий клуб, майданчик на свіжому повітрі та дитяче кафе, відкрита аквазона обладнана водними гірками та теплим дитячим басейном.</p> <p>Послуги: Трансфер Екскурсії Доставка квітів Виклик таксі Купівля та доставка квитків Камери схову Зарядка електроавтомобілів Замовлення ланч боксів в дорогу Стоянка гвинтокрила Цілодобове обслуговування номерів Послуги прасування та прання Wi-Fi</p>	87%
Raymond	Степа	Бутік-	4*	1) Стандарт -7	Інфраструктура:	84%

	на Бандери 21	готель		<p>(3500грн)</p> <p>2) Покращений -5 (3800грн)</p> <p>3) Твін стандарт -3 (3500 грн)</p> <p>4) Сімейний -2 (3900грн)</p> <p>5) Напівлюкс -2 (4000 грн)</p> <p>6) Люкс -1 (4200 грн)</p> <p>7) Представницький -1 (6300грн)</p>	<p>ресторан</p> <p>камера зберігання</p> <p>СПА-центр</p> <p>паркування</p> <p>послуги пральні</p> <p>автостоянка</p> <p>Послуги:</p> <p>Цілодобова стійка реєстрації, SPA, безкоштовний Wi-Fi доступний на всій території готелю, паркінг, послуга “Дзвінок-Будильник”. фітобар, косметологія, масаж, обслуговування в номері</p>	
Галант	вулиця Данилишини х 10	Сімейний готель	3*	<p>1)Стандарт одномісний - 2 (750 грн)</p> <p>2)Стандарт двомісний -7 (1100 грн)</p> <p>3)Суперіор -3 (1150 грн)</p> <p>4)Напівлюкс -1 (1250)</p> <p>5)Люкс -1 (1600 грн)</p> <p>6)Люкс покращений -1 (1800 грн)</p>	<p>Інфраструктура:</p> <p>Сауна</p> <p>Паркування</p> <p>Дитячий майданчик</p> <p>Спортивний майданчик</p> <p>Ресторан</p> <p>Послуги:</p> <p>Трансфер</p> <p>Екскурсії</p> <p>Послуги пральні</p> <p>Сауна з відпочинковим будиночком</p> <p>Послуги масажиста</p> <p>Велопрокат</p> <p>Кабельне і смарт телебачення</p> <p>Wi-Fi</p> <p>Скерування в санаторій «Карпати»</p> <p>Дзвінок-будильник</p> <p>Прасування та прання одягу</p> <p>Мангал</p> <p>Зберігання багажу</p> <p>Виклик таксі</p>	89%
Богема	Вулиця Помірцька 35а	Сімейний готель	3*	<p>1)Стандарт -20 (950 грн)</p> <p>2)Напівлюкс однокімнатний- 4 (1050 грн)</p> <p>3)Напівлюкс двокімнатний -6 (1150грн)</p> <p>4)Делюкс - 6 (1100 грн)</p> <p>5)Сімейний -2 (1500грн)</p> <p>6)Люкс -1 (1500 грн)</p> <p>7)Апартаменти -1 (2500 грн)</p>	<p>Інфраструктура:</p> <p>Автостоянка</p> <p>Дитячий майданчик</p> <p>Тренажерний зал</p> <p>Басейн з зоною для відпочинку</p> <p>Ресторан</p> <p>Послуги:</p> <p>Румсервіс</p> <p>Дзвінок-будильник</p> <p>Виклик таксі</p> <p>Мангал</p> <p>Wi-Fi</p> <p>Зберігання багажу</p> <p>Прання та прасування одягу</p>	78%

					Трансфер до готелю	
--	--	--	--	--	--------------------	--

Виходячи з аналізу та характеристик готельних підприємств, що розташовуються в двох кілометрах від проєктованого готелю, можна сказати, що буде доцільно побудувати туристичний готель категорією 4*, тому що, в основному, поруч тільки санаторії та пансіонати і два готелі високої категорії 5 та 4 зірки, інші два 3-зіркові. Майбутній заклад повинен виглядати та відповідати престижному статусу, не тільки послуга «кулінарної школи» повинна бути вищого гатунку, але й інші послуги, сама будівля, інтер'єр, екстер'єр та меблі в ньому.

Необхідно зробити так, щоб гості захотіли приїжджати до нього ще та рекомендувати своїм знайомим та друзям.

2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів

Слава відпочинку в Трускавці порівнянна з курортами, які стоять першими в списках оздоровчих, лікувальних, унікальних. Трускавець – це і український бальнеологічний курорт, і старовинне місто, і дивовижної краси місцевість. Не кожен курорт може похвалитися таким поєднанням, але Трускавець – це одне з кращих місць, створених самою природою.

Туристи щорічно буквально «вриваються» в двері санаторіїв, готелів та пансіонатів курорту. Причому, потік туристів не припиняється – відпочинок у Трускавці популярний і взимку, і влітку. Коли гірські схили покриваються снігом, сюди приїжджають любителі гірськолижного спорту, бажаючи оздоровитися або ж провести новорічні свята традиційно, в справжній зимовій казці. Влітку природа розквітає, вражаючи квітучими луками і буйством фарб вічнозелених дерев.

Відпочинок в Трускавці можна провести по-різному. Крім того що сюди приїжджають підлікуватися, туристи не втрачають можливості прогулятися по пам'ятках курорту. Природні, історичні, культурні місця, пам'ятники, музеї – будь-яка екскурсія або похід не залишить байдужим.

І навіть якщо турист любитель шопінгу, нічного життя і вечірок, в Трускавці можна знайти місця і для такого відпочинку. Розважальні, торгові центри з бутиками, нічні клуби, бари, паби, ресторани, в яких вас радо зустрінуть. Відпочинок в Трускавці може бути розкішним, розважальним, активним і, безсумнівно, незабутнім. У туристів не буде часу нудьгувати –

інфраструктура курорту порадує навіть самого вимогливого туриста[9].

Як вказувалось раніше, біля майбутнього готелю неподалік є парк «Підгір'я» та великий ставок «Слониця», які кожного дня відвідують дуже багато туристів, можна вважати, що ці маршрути пролягають поруч з місцем будівництва закладу розміщення.

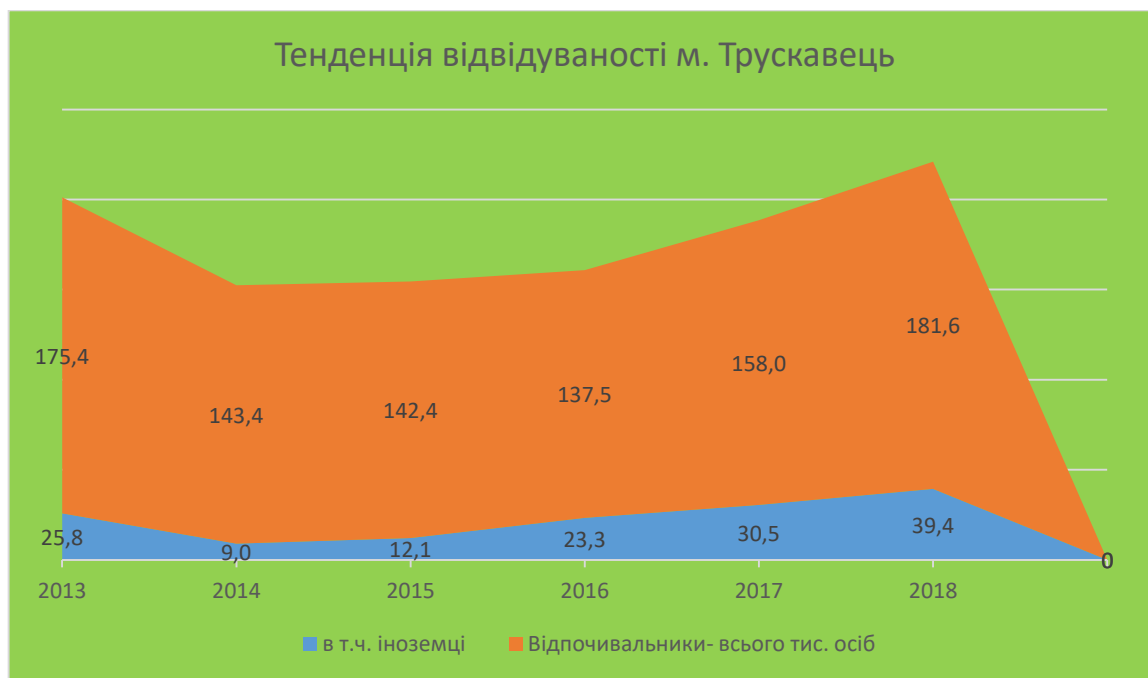


Рис.2.1-Тенденція відвідуваності місто Трускавець з періоду 2013-2018 роки
Джерело[11].

На даній діаграмі показано тенденцію відвідуваності міста «доковідного» періоду, всім відомо, що коли почалась пандемія, сфера туризму дуже впала у всьому світі. Після 2018 року загалом немає точної інформації яка кількість та співвідношення туристів відвідало місто Трускавець, але відомо , що як у світі так і в Україні сфера туризму та попит на послуги впав , як мінімум в половину.

З точки зору економіки, іноземні туристи це мікроінвестори, котрі привозять іноземну валюту в Україну та інвестують в нашу економіку, сприяючи зміцненню національної валюти. Чим більше іноземних гостей прийматимуть курорти України, тим більша ймовірність процвітання економіки цілої країни.



Рис.2.2-Статистика туристів за країнами

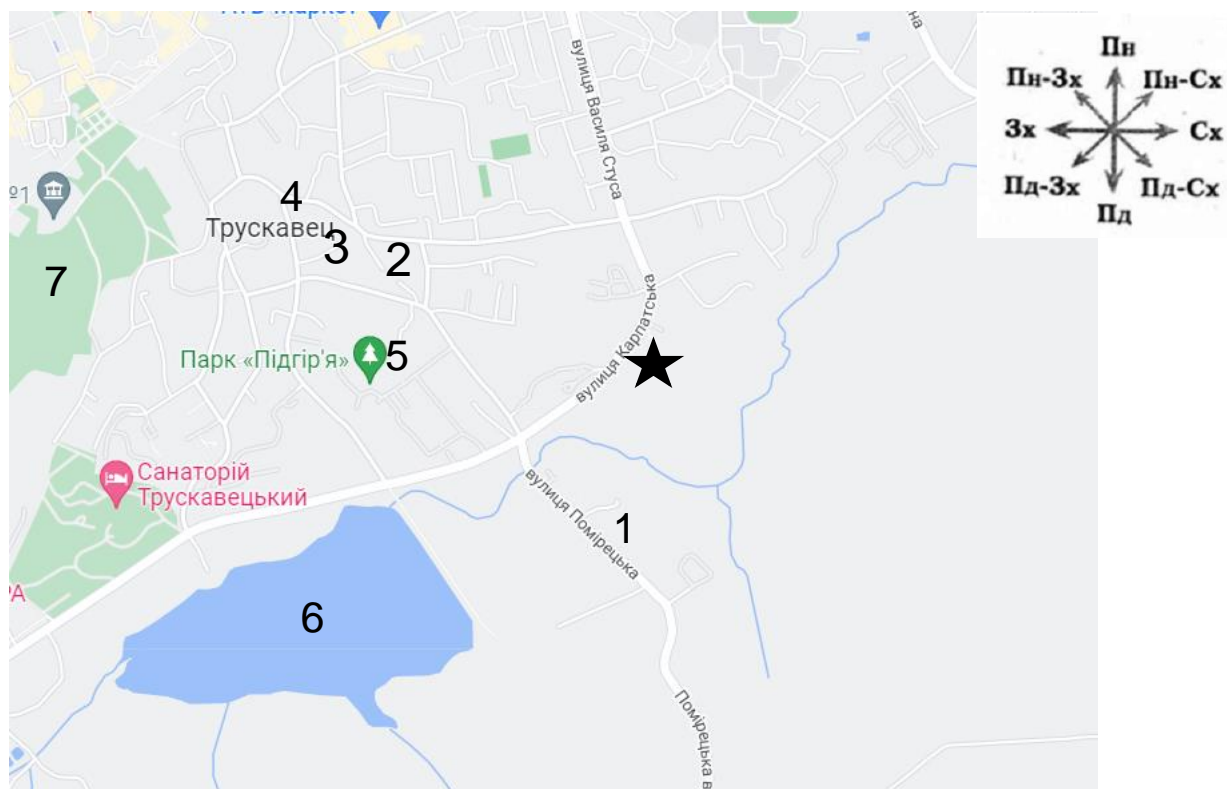
Джерело[11].

Виходячи з того, що місто туристичне, потенційні споживачі послуг майбутнього засобу розміщення це туристи та враховуючи, що в готелі передбачені кулінарні курси, то можна сказати, що окрім туристів, відвідувати готельне підприємство будуть, так звані, гастротуристи та просто люди, які хочуть отримати знання в сфері кулінарії. Щодо місткості готелю, в ньому передбачено 46 номерів, орієнтуючись на готелі-конкуренти, було вирішено розподілити номерний фонд таким чином:

- Стандарт одномісний (12);
- Стандарт двомісний (21);
- Напівлюкс (6);
- Люкс (2);
- Сімейний (2);
- Президентський люкс (1);
- Номер для маломобільних груп населення (5).

Всього місць в готелі – 94 ліжко-місця

Рис.1.1 Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	1.Засіб, що проектується	49 номерів
	2.Конкуренти	
1	Готель Богема	Категорія 3* ;40 номерів
2	Готель Галант	Категорія 3* ; 15 номерів
3	Готель Ріксос Прикарпаття	Категорія 5* ;370 номерів
4	Готель Раймонд	Категорія 4* ;21 номерів
	3. Місця зосередження туристів	
5	Парк Підгір'я	
6	Ставок Слониця	
7	Курортний парк	

2.4.Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Таблиця 2.2-Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Туристичний готель
Спеціалізація	З організацією послуги кулінарних курсів та майстер-класів
Категорія	4*
Кількість номерів	49
Місце знаходження:	
-фактичне	Львівська область, місто Трускавець, вул. Карпатська 35а
	Продовження таблиці 2.2
-знакове	Навпроти міжнародної реабілітаційної клініки

Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Туристи, гостротуристи, відвідувачі кулінарних курсів
Основні послуги	<p>Проживання, харчування; Служба прийому (цілодобово); Трансфер до готелю та з готелю; Піднесення багажу (з авто в номер і з номера в авто) цілодобово - на прохання; Щоденне прибирання номера покоївкою; Заправка ліжок покоївкою; Зміна постільної білизни один раз в три дні або за бажанням гостя; Зміна рушників щодня або за бажанням гостя; Зберігання цінностей у сейфі адміністрації; Зберігання багажу; Обмін валюти (допускається наявність пункту обміну валюти або банкомату на відстані до 100 м); Прийом кредитних карток; Виклик таксі; Виклик швидкої допомоги, користування аптечкою першої допомоги; Надання мангалу; Бронювання квитків на екскурсії, у дельфінарій, музеї;</p>
Додаткові послуги	<p>Кулінарні курси та майстер-класи(інноваційна); Сауна; Басейн; Тренажерний зал; Масаж.</p>
Інфраструктура	Ресторан-бар, спеціалізована кухня для проведення кулінарних курсів, сауна, паркінг для машин, альтанки на подвір'ї
Режим роботи	Цілорічно, цілодобово
Площа земельної ділянки	5170 м ²

$$S_d = n_z \cdot N,$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – місткість готелю, місць

$$S_d = 55 \cdot 94 = 5170 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

В залежності від типу, категорії, місткості проєктованого засобу розміщення, та переліку послуг, що будуть надаватися, визначимося з організаційно-функціональною структурою управління підприємством гостинності, яка відображатиме особливості сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проєктується.

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

Таблиця 3.1- Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	Бронювання місць у готелі, реєстрація та розміщення туристів, оформлення розрахунків при виїзді гостя, надання різної інформації	-менеджер служби - черговий адміністратор; - спеціаліст з бронювання номерів; - касир; - носій багажу; - гардеробник.
Служба управління номерним фондом	займається вирішенням питань, пов'язаних із бронюванням кімнат відповідної категорії, прийомом туристів, які прибувають до готелю, їх реєстрацією, розміщенням у кімнатах-номерах	-менеджер служби - працівники пральні, хімчистки; - покоївка; - прибиральниця; - кастелянша.
Адміністративна служба	Відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням відповідних умов праці для персоналу готелю, контролює дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки.	- менеджер з персоналу; - менеджер з охорони праці; - секретар; - економіст; - фінансист; - маркетолог; - головний бухгалтер, бухгалтер; - касир.

Служба ресторанного господарства	забезпечує обслуговування гостей в ресторанах, кафе або барах готелю, вирішує питання з організації та обслуговування банкетів, презентацій тощо	<ul style="list-style-type: none"> - шеф-кухар, кухари; - адміністратор; - касир; - бармен; - офіціант; - комірник; - вантажник; - прибиральники.
Інженерно-технічні служби	створюють умови для функціонування систем кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних установ, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку	<ul style="list-style-type: none"> - головний інженер; -служба поточного ремонту; - електрик; -сантехник; -слюсар.
Служба безпеки та пожежної охорони	Забезпечення безпеки готельного комплексу, що передбачає вживання превентивних, організаційних і ліквідаційних заходів щодо запобігання фізичним, фінансовим та інформаційним небезпекам і загрозам постояльцям, персоналу, будівлі та майну готельного господарства.	<ul style="list-style-type: none"> - інженер з питань пожежної охорони; - начальник служби безпеки; - охоронці.
Рекреаційна служба	Створюють умови для задоволення потреб споживачів у відпочинку, відновленні внутрішніх сил.	<ul style="list-style-type: none"> - масажист; -фітнес-тренер
Служба фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвільного призначення	<ul style="list-style-type: none"> - організація роботи сауни, басейну, спортивної кімнати -організація роботи конференц-залу 	<ul style="list-style-type: none"> -менеджер служби; - працівники служби.

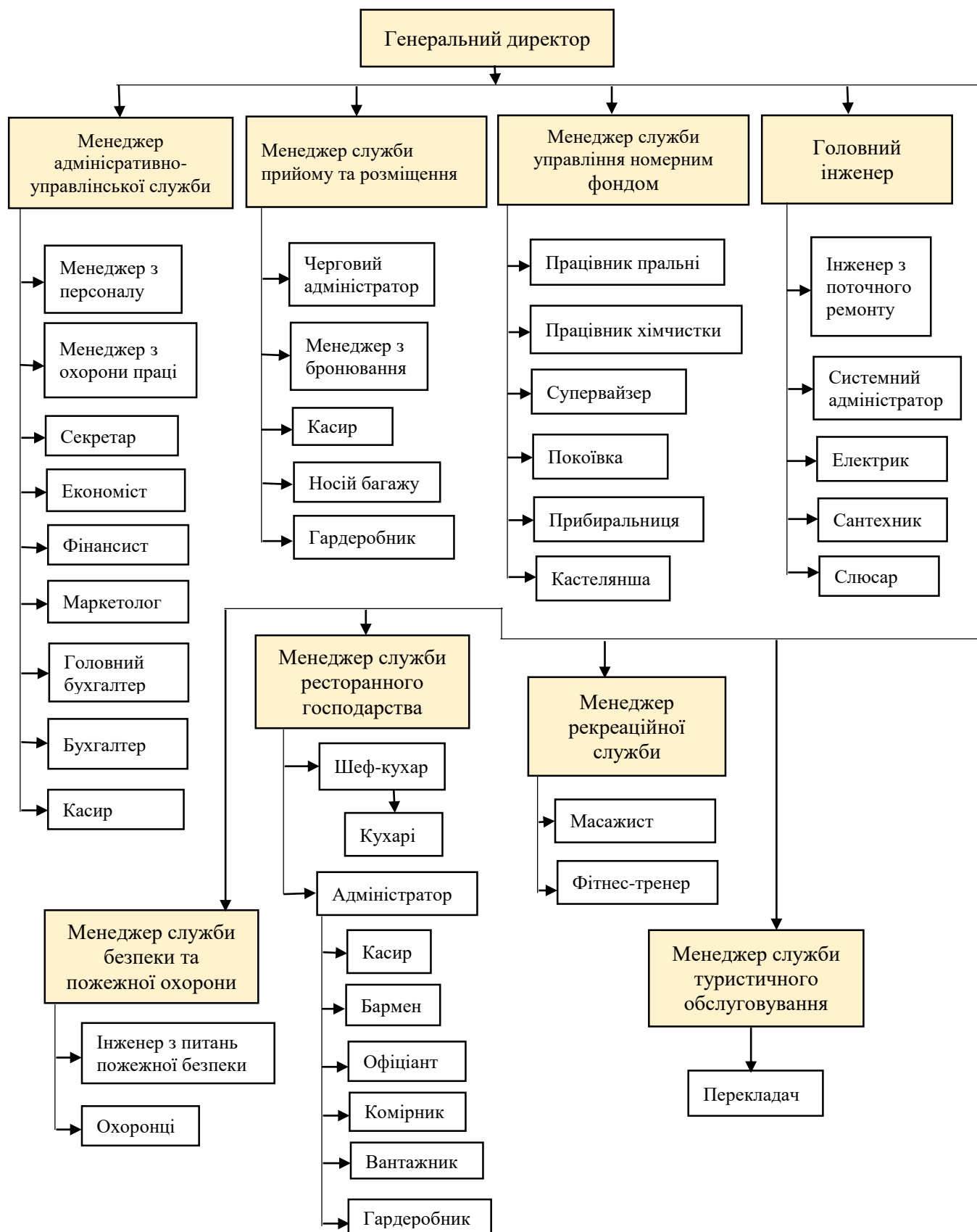


Рис.3.1-Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління туристичним готелем

Усі служби, які будуть передбачені в проєктованому готельному комплексі будуть підпорядковані лінійно-функціональному типу організаційної структури управління готелем.

Для підвищення ефективності функціонування приміщень готельного господарства в процесі проєктування або їх об'єднують у групи за функціональними ознаками з метою організації між ними чітких технологічних взаємозв'язків, які відповідають санітарно-гігієнічним і протипожежним вимогам, сприяють комфортності розміщення споживачів. Тому було сформовано наступні групи приміщень:

- приймально-вестибюльна група приміщень,
- група житлових приміщень;
- група приміщень підприємств харчування;
- культурно-дозвільного призначення;
- фізкультурно-оздоровча група приміщень;
- службово-побутових та господарських приміщень.
- адміністративна група приміщень

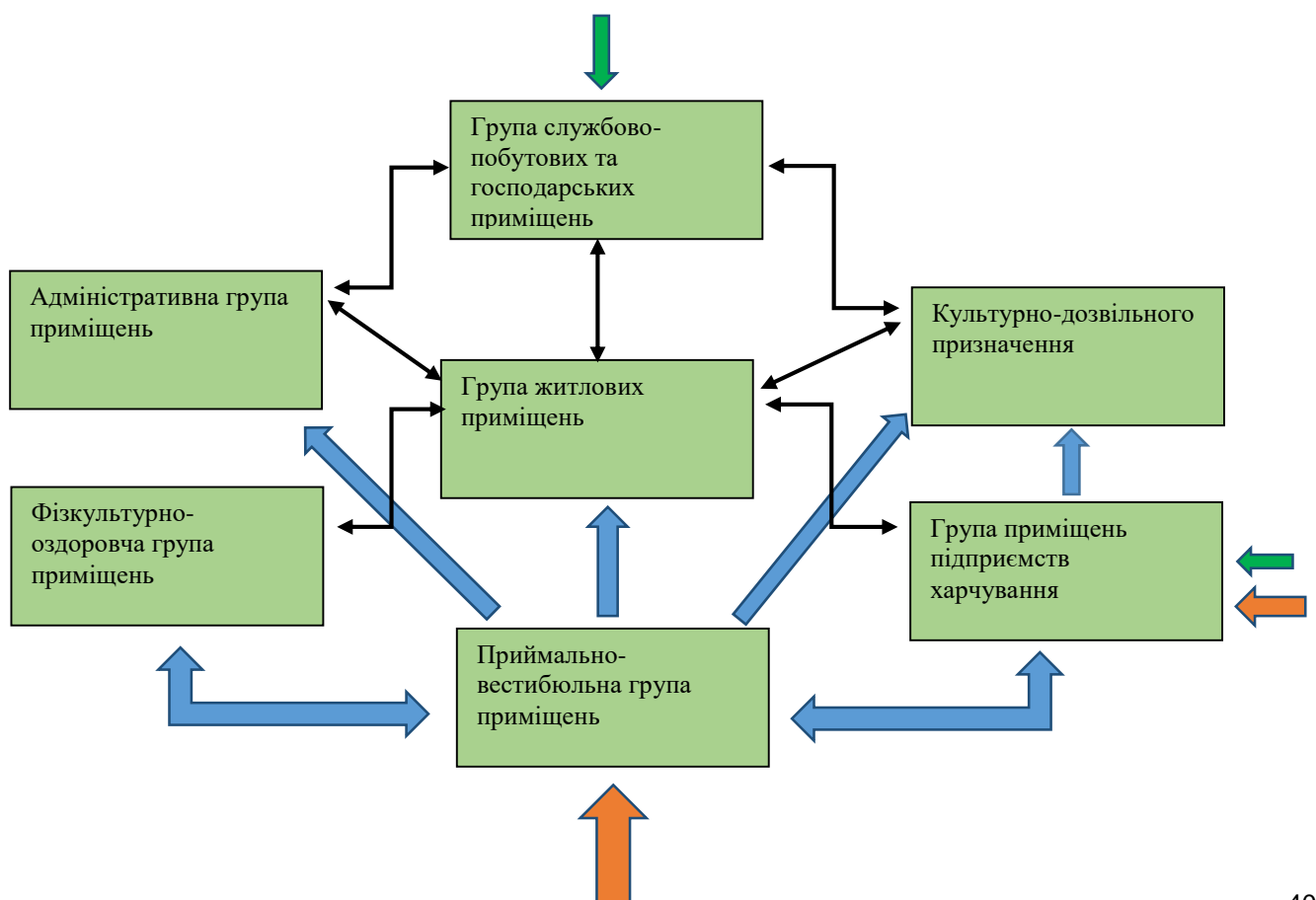
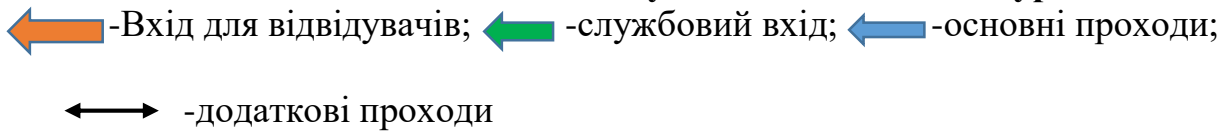


Рис. 3.2 – Функціональна схема туристичного готелю



3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги[10].

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<i>Вестибюль</i>				
Диван	Бенефіт Елегант	49	230x85x104	3,9
Крісло для відпочинку	Чикаго Віка	4	104x94x88	3,6
Журнальний столик	Garant NV	2	900x450x600	0,8
Парасольниця	Лофт	1	250x250x650	0,06
Дерево штучне пальма	Девілон	6	350x350x1200	0,72
Картина	Holst	10	800x1100	0,88
Акваріум	Aqua	1	400x600x1000	0,24
Всього				9,32
<i>Бюро прийому та реєстрації</i>				
Стійка реєстрації	Factory	1	1000x736x1083	1,08
Стілець	Concepto grand	4	460x450x960	0,8
Шафа для зберігання ключів	TC 0052	1	80x240x300	0,02
Крісло на колесах	Solano	2	480x480x1006	0,46
Всього				2,36
<i>Кімната чергового персоналу</i>				

Стіл	Matroluxe	1	1170x520x750	0,60
Стілець	Nowy Styl	4	410x550x805	0,92
Продовження таблиці 3.2				
Шафа	Ламеліо	1	600x380x1900	0,23
Холодильник	Candy	1	474x445x850	0,21
Всього				1,96
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Cersanit	2	355x670x750	0,48
Умивальник	Oslo loft	2	500x430x860	0,42
Урна	Volle	4	220x260x560	0,48
Сушарка для рук	Trento	1	300x320x170	0,09
Дзеркало	Mirater	2	16x600x800	0,96
Душ	Kolo Record	2	900x900x1850	1,62
Всього				3,0
Камера схову				
Сейфовий шкаф з ячейками	Safe	1	1080x450x1200	0,49
Стелаж	УХЛ-МАШ	2	920x300x1080	0,55
Всього				1,04
Приміщення охорони				
Диспетчерський стіл з моніторами	BC-2\8	1	2000x800x750	1,6
Крісло на колесах	Solano	2	480x480x1006	0,46
Шафа	Ламеліо	1	600x380x1900	0,23
Всього				2,29
Гардероб				
Полиці для взуття	Joorn	3	600x300x900	0,54
Дзеркало	MT Венге	4	1200x400	0,48
Стелаж для сумок	УХЛ-МАШ	4	920x300x1080	1,10
Стійка з вішаками	Ламеліо	2	1700x800x850	0,68
Туалетний столик	MS 612	2	800x400x1600	0,32
Всього				3,12
Жіночий санвузол				
Унітаз	Cersanit	4	355x670x750	0,96
Умивальник	Oslo loft	4	500x430x860	0,86
Урна	Volle	6	220x260x560	0,34
Сушарка для рук	Trento	4	300x320x170	0,38
Дзеркало	Mirater	4	16x600x800	1,92
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	4	160x85x45	0,54
Дозатор для рідкого мила	Trento	4	80x80x150	0,026
Тримач для паперових	Trento	4	270x95x300	1,0

рушників				
Всього				2,16
<i>Чоловічий санвузол</i>				
Унітаз	Cersanit	4	355x670x750	0,96

Продовження таблиці 3.2

Пісуар	Kolo Nova	2	340x340x570	0,23
Умивальник	Oslo loft	4	500x430x860	0,86
Урна	Volle	6	220x260x560	0,34
Сушарка для рук	Trento	4	300x320x170	0,38
Дзеркало	Mirater	4	16x600x800	1,92
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	4	160x85x45	0,54
Дозатор для рідкого мила	Trento	4	80x80x150	0,026
Тримач для паперових рушників	Trento	4	270x95x300	1,0
Всього				2,39

Санвузол для маломобільних груп населення

Унітаз	Iffo Sign	1	355x650x900	0,23
Умивальник	MIO 65	1	570x650	0,37
Урна	Volle	2	220x260x560	0,11
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,14
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Тримач для паперових рушників	Trento	1	270x95x300	0,25
Всього				0,71

Швейцарська зона

Візок для багажу	Hotec	3	1050x610x1900	1,92
Стілець	Nowy Styl	3	410x550x805	0,68
Всього				2,6

На основі корисної площі, визначаємо орієнтовну площу приміщень за формулою:

$$S_{заг} = S_{кор} / k$$

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	31,06	100
Бюро прийому та реєстрації	7,86	12
Кімната чергового персоналу	6,53	8
Службовий санітарно-	10	10

технічний блок		
Камера схову	3,46	10
Приміщення охорони	7,63	8
Гардероб	10,4	-
Жіночий санвузол	7,2	8
Чоловічий санвузол	7,96	8
Санвузол для маломобільних груп населення	2,36	4

В даному випадку, приміщення приймально-вестибюльної групи менше ніж нормативний показник, тому приймаємо та зазначаємо нормативну площу.

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

Назва приміщень	Площа приміщень; м ²
Вестибюль	100
Бюро прийому та реєстрації	12
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Гардероб	10,4
Жіночий санвузол	8
Чоловічий санвузол	8
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	178,4

3.3. Характеристика житлової групи приміщень

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристичного готелю категорії 4* на 49 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Стандарт одномісний	1	1	12	12
Стандарт двомісний	1	2	21	42
Напівлюкс	1	2	6	12
Люкс	2	3	2	6
Сімейний	2	4	2	8
Президентський люкс	3	4	1	4
Номер для маломобільних груп населення	1	2	5	10
Всього			49	94

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм.	
1	2	3	4	5
Стандарт одномісний				
Житлова кімната				
Ліжко	Еверест Асторія	1	1950x850x740	1,65
Тумбочка	ФН-ТКр-1	1	495x340x460	0,16
Кондиціонер	LG	1	837x189x308	0,15
Нічна лампа	Рівьєра	1	220x320x320	0,07
Стіл	Новий стиль	1	1200x800x750	0,96
Стілець	Емма	2	400x420x800	0,34
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Мінібар	Indel	1	400x440x620	0,18
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89
Всього				3,44
Передпокій				
Вбудована шафа для одягу	Майстер Форм	1	550x520x2000	0,29
Дзеркало	MT Венге	1	1200x400	0,48
Всього				0,29
Санвузол				
Унітаз	Cersanit	1	355x670x750	0,24
Умивальник	Oslo loft	1	500x430x860	0,22
Душова кабіна	Ego Wave	1	900x900x1950	0,81
Урна	Volle	1	220x260x560	0,06
Дзеркало	Mirater	1	16x600x800	0,48
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,014
Фен настінний	Trento	1	100x250	0,025
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Всього				1,33
Всього номеру				5,06
Стандарт двомісний				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Еверест Асторія	2	1950x850x740	3,3
Тумбочка	ФН-ТКр-1	2	495x340x460	0,32
Кондиціонер	LG	1	837x189x308	0,15
Нічна лампа	Рівьєра	2	220x320x320	0,14
Стіл	Новий стиль	1	1200x800x750	0,96
Стілець	Емма	2	400x420x800	0,34
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Мінібар	Indel	1	400x440x620	0,18
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89

Всього				5,1
Передпокій				
Вбудована шафа для одягу	Майстер Форм	1	550x520x2000	0,29
Дзеркало	MT Венге	1	1200x400	0,48
Всього				0,29
Санвузол				
Унітаз	Cersanit	1	355x670x750	0,24
Умивальник	Oslo loft	1	500x430x860	0,22
Душова кабіна	Ego Wave	1	900x900x1950	0,81
Урна	Volle	1	220x260x560	0,06
Дзеркало	Mirater	1	16x600x800	0,48
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,014
Фен настінний	Trento	1	100x250	0,025
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Всього				1,33
Всього номеру				6,72
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко двомісне	Еверест Соната	1	2100x1530x800	3,21
Тумбочка	ФН-ТКр-1	2	495x340x460	0,32
Кондиціонер	LG	1	837x189x308	0,15
Нічна лампа	Рівьєра	2	220x320x320	0,14
Стіл	Новий стиль	1	1200x800x750	0,96
Стілець	Емма	2	400x420x800	0,34
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Журнальний столик	Бустер	1	440x440x420	0,19
Крісло	AMF Concord	2	600x600x850	0,36
Міні-бар	Indel	1	400x440x620	0,18
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89
Всього				5,56
Передпокій				
Вбудована шафа для одягу	Майстер Форм	1	550x520x2000	0,29
Дзеркало	MT Венге	1	1200x400	0,48
Всього				0,29
Санвузол				
Унітаз	Cersanit	1	355x670x750	0,24
Умивальник	Oslo loft	1	500x430x860	0,22
Душова кабіна	Ego Wave	1	900x900x1950	0,81
Урна	Volle	1	220x260x560	0,06
Дзеркало	Mirater	1	16x600x800	0,48
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,014
Фен настінний	Trento	1	100x250	0,025

Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Всього				1,33
Всього номеру				7,18
Люкс				
Спальня				
Ліжко двомісне	Еверест Соната	1	2100x1530x800	3,21
Тумбочка	ФН-ТКр-1	2	495x340x460	0,32
Кондиціонер	LG	1	837x189x308	0,15
Нічна лампа	Рівьєра	2	220x320x320	0,14
Комод для одягу	Арт-3	1	1600x430x800	0,68
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89
Всього				4,21
Вітальня				
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Журнальний столик	Вустер	1	440x440x420	0,19
Крісло	AMF Concord	2	600x600x850	0,36
Міні-бар	Indel	1	400x440x620	0,18
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89
Диван	EP-GRT Line	1	2530x1100x870	2,78
Всього				3,51
Санвузол основний				
Унітаз	Cersanit	1	355x670x750	0,24
Умивальник	Oslo loft	1	500x430x860	0,22
Ванна гідро-масажна	EgoDiona plus	1	1800x800x660	1,44
Біде	Cersanit Eco 2000	1	390x570x410	0,22
Урна	Volle	1	220x260x560	0,06
Дзеркало	Mirater	1	16x600x800	0,48
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,014
Фен настінний	Trento	1	100x250	0,025
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Всього				2,18
Санвузол додатковий				
Унітаз	Cersanit	1	355x670x750	0,24
Умивальник	Oslo loft	1	500x430x860	0,22
Душова кабіна	Ego Wave	1	900x900x1950	0,81
Урна	Volle	1	220x260x560	0,06
Дзеркало	Mirater	1	16x600x800	0,48
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,014
Фен настінний	Trento	1	100x250	0,025
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006

рідкого мила				
Всього				1,33
Передпокій				
Вбудована шафа для одягу	Майстер Форм	1	550x520x2000	0,29
Дзеркало	МТ Венге	1	1200x400	0,48
Всього				0,29
Всього номеру				11,52
Сімейний номер				
Спальня				
Ліжко двомісне	Еверест Соната	1	2100x1530x800	3,21
Тумбочка	ФН-ТКр-1	2	495x340x460	0,32
Кондиціонер	LG	1	837x189x308	0,15
Нічна лампа	Рівьера	2	220x320x320	0,14
Комод для одягу	Арт-3	1	1600x430x800	0,68
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89
Всього				4,21
Вітальня				
Ліжко односпальне	Еверест Асторія	2	1950x850x740	3,3
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Журнальний столик	Вустер	1	440x440x420	0,19
Крісло	AMF Concord	2	600x600x850	0,36
Міні-бар	Indel	1	400x440x620	0,18
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89
Стіл	Richman	1	1200x750x700	0,9
Стілець	РПМК Дора	4	550x450x1020	0,99
Всього				5,92
Передпокій				
Вбудована шафа для одягу	Майстер Форм	1	550x520x2000	0,29
Дзеркало	МТ Венге	1	1200x400	0,48
Всього				0,29
Санвузол основний				
Унітаз	Cersanit	1	355x670x750	0,24
Умивальник	Oslo loft	1	500x430x860	0,22
Ванна	Cersanit Balinea	1	1500x700x430	1,05
Біде	Cersanit Eco 2000	1	390x570x410	0,22
Урна	Volle	1	220x260x560	0,06
Дзеркало	Mirater	1	16x600x800	0,48
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,014
Фен настінний	Trento	1	100x250	0,025
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Всього				1,79

Санвузол додатковий				
Унітаз	Cersanit	1	355x670x750	0,24
Умивальник	Oslo loft	1	500x430x860	0,22
Душова кабіна	Ego Wave	1	900x900x1950	0,81
Урна	Volle	1	220x260x560	0,06
Дзеркало	Mirater	1	16x600x800	0,48
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,014
Фен настінний	Trento	1	100x250	0,025
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Всього				1,33
Всього номеру				13,54
Президентський люкс				
Спальня				
Ліжко двомісне	Еверест Соната	1	2100x1530x800	3,21
Тумбочка	ФН-ТКр-1	2	495x340x460	0,32
Кондиціонер	LG	1	837x189x308	0,15
Нічна лампа	Рівьєра	2	220x320x320	0,14
Комод для одягу	Арт-3	1	1600x430x800	0,68
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89
Всього				4,21
Вітальня				
Диванрозкладний	Atlanta Embawood	1	1990x800x750	1,59
Крісло	Richman Titan dark	2	850x870x850	1,47
Журнальний стіл скляний	Антонік Дс-27 Брістоль-3	1	1100x500x500	0,55
Підставний столик	Kayoom Lana 525	1	460x460x530	0,21
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89
Домашній кінотеатр аудіо-система	Samsung	1	1232x70x138	0,08
Торшер	Lighting Treviso	2	500x500x1400	0,50
Стіл	Richman	1	1200x750x700	0,9
Стілець	РПМК Дора	4	550x450x1020	0,99
Ваза для квітів	Wood Choice	3	200x150x200	0,09
Міні-бар	Indel	1	400x440x620	0,18
Картина	Holst	4	800x1100	1,76
Квітка в горщику	Хамедорея	4	250x250	0,26
Всього				6,47
Кабінет				
Стіл письменний	Details Loft	1	1350x700x750	0,95
Крісло офісне	Richman	1	630x630x1145	0,40
Стіл	Woody	1	2200x1040x750	2,29
Крісло офісне	Примтекс	6	600x600x800	2,16

Монітор	Samsung	1	466x242x622	0,11
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Всього				5,8
Санвузол основний				
Унітаз	Cersanit	1	355x670x750	0,24
Умивальник	Oslo loft	1	500x430x860	0,22
Ванна	Cersanit Balinea	1	1500x700x430	1,05
Біде	Cersanit Eco 2000	1	390x570x410	0,22
Урна	Volle	1	220x260x560	0,06
Дзеркало	Mirater	1	16x600x800	0,48
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,014
Фен настінний	Trento	1	100x250	0,025
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Всього				1,79
Санвузол додатковий				
Унітаз	Cersanit	1	355x670x750	0,24
Умивальник	Oslo loft	1	500x430x860	0,22
Душова кабіна	Ego Wave	1	900x900x1950	0,81
Урна	Volle	1	220x260x560	0,06
Дзеркало	Mirater	1	16x600x800	0,48
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,014
Фен настінний	Trento	1	100x250	0,025
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Всього				1,33
Передпокій				
Вбудована шафа для одягу	Майстер Форм	1	550x520x2000	0,29
Підставка для взуття	Метал Арт	1	700x300x450	0,21
Дзеркало	MT Венге	1	1200x400	0,48
Всього				0,5
Всього номеру				20,1
Номер для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Еверест Асторія	2	1950x850x740	3,3
Тумбочка	ФН-ТКр-1	2	495x340x460	0,32
Кондиціонер	LG	1	837x189x308	0,15
Нічна лампа	Рівьєра	2	220x320x320	0,14
Картина	Holst	2	800x1100	0,88
Квітка в горщику	Хамедорея	2	250x250	0,13
Телевізор	Xiaomi	1	1235x89x725	0,89
Стіл	Новий стиль	1	1200x800x750	0,96
Стілець	Емма	2	400x420x800	0,34

Журнальний столик	Вустер	1	440x440x420	0,19
Крісло	AMF Concord	2	600x600x850	0,36
Міні-бар	Indel	1	400x440x620	0,18
Всього				5,65
Передпокій				
Вбудована шафа для одягу	Майстер Форм	1	550x520x2000	0,29
Дзеркало	MT Венге	1	1200x400	0,48
Всього				0,29
Санвузол				
Унітаз	Iffo Sign	1	355x650x900	0,23
Умивальник	MIO 65	1	570x650	0,37
Душова кабіна з низькими бортиками та сидінням	Timo Standart	1	1200x900x2200	1,08
Урна	Volle	2	220x260x560	0,11
Тримач для туалетного паперу	MVM BSS	1	160x85x45	0,14
Дозатор для рідкого мила	Trento	1	80x80x150	0,006
Тримач для паперових рушників	Trento	1	270x95x300	0,25
Всього				1,79
Всього номеру				7,73

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів туристичного готелю категорії 4* на 49 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Президентський люкс	45	8	3,4	5,5	61,9
Сімейний номер	50	8	3,4	5,5	66,9
Люкс	35	8	3,4	5,5	51,9
Напівлюкс	16	4	-	5	25
Стандарт двомісний	15	4	-	3	22
Стандарт одномісний	10	4	-	3	17
Номер для маломобільних груп населення	15	6	-	4	25

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	

<i>Хол</i>				
Диван	Бенефіт Елегант 49	2	230x85x104	3,9
Крісло для відпочинку	Чикаго Віка	4	104x94x88	3,6
Журнальний столик	Garant NV	2	900x450x600	0,8
Всього				8,3
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Шафи для чистої білизни	Еверест	2	1200x1200x2050	2,88
Стіл	Matroluxe	1	1170x520x750	0,60
Стілець	Nowy Styl	2	410x550x805	0,46
Всього				3,94
<i>Комора брудної білизни</i>				
Корзина-візок для брудної білизни	INT	4	910x560x560	2,03
Всього				2,03
<i>Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі</i>				
Стелаж	Метпромеблі	2	1000x400x2000	0,8
Всього				0,8
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Стелаж	Метпромеблі	2	1000x400x2000	0,8
Мийна ванна	Техно Фуд	2	700x800x700	0,56
Шафка	Aqua rados	2	355x400x1750	0,28
Всього				1,64
<i>Приміщення для зберігання візків покоївок</i>				
Шафка	Aqua rados	2	355x400x1750	0,28
Візок	Green Hotel 941	4	530x1070x1280	2,27
Всього				2,55
<i>Санвузол для персоналу</i>				
Унітаз	Cersanit	2	355x670x750	0,48
Умивальник	Oslo loft	2	500x430x860	0,42
Урна	Volle	4	220x260x560	0,48
Сушарка для рук	Trento	1	300x320x170	0,09
Дзеркало	Mirater	2	16x600x800	0,96
Душ	Kolo Record	2	900x900x1850	1,62
Всього				3,0
<i>Сервізна</i>				
Шафка для посуду	Aqua rados	2	355x400x1750	0,28
Візок для посуду	Bastian	1	860x540x940	0,46
Всього				0,74

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	8,3	30

Кімната чергового персоналу	3,94	10
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	0,8	4
Комора брудної білизни	2,03	4
Комора прибирального інвентарю	1,64	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	2,55	8
Санвузол для персоналу	3,0	4
Сервізна	0,74	4

Так як площі приміщень являються менше за нормативні, приймаємо ті , які зазначені нормами ДБН.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщень	Площа приміщень; м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Комора брудної білизни	4
Комора прибирального інвентарю	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	4

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

3.4.1. Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

В даному засобі розміщення пропонується організувати ресторан та їдальню для персоналу, так як місткість в готелі не велика, немає необхідності проектувати додаткові заклади ресторанного господарства, в ресторані буде розташовуватись барна стійка, в окремому приміщенні, суміжному з рестораном та окремі столики для відвідувачів коло неї, холодні, гарячі та алкогольні напої будуть подаватись також в сам ресторан.

В ресторані на сніданках буде організований шведський стіл, як форма організації харчування, а обід та вечеря – меню вільного вибору «a la carte». Сніданки будуть входити у вартість номеру (BB-bedandbreakfast). В закладі ресторанного господарства обслуговування відбуватиметься офіціантами -

часткове на сніданках та повне в інший час.

Щодо їдальні для персоналу, там також буде шведська лінія з самообслуговуванням та комплексним меню.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг	Режим роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан	вищій	90	Мешканці готелю, туристи та місцеві жителі	Сніданок-«шведський стіл»; Обід, вечеря «a la carte»	Офіціантам і, повне і часткове; Барменами	Європейська кухня	07:00-23:00 (сніданок 7:00-10:00)
Бар при вестибюлі	вищій	15	Мешканці готелю, туристи та місцеві жителі	«a la carte»	Барменами повне	-	цілодобово
Їдальня для персоналу	-	10	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	06:00-22:00

3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування

Для розробки виробничої програми необхідно скласти меню для шведського столу (сніданку) та основного меню вільного вибору.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Рибна тарілка (лосось, палтус, сьомга, вугор)	20/20/20/20
згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою	75
згідно ТК	Салат з помідором і сиром «Фета»	70
згідно ТК	Салат «Грецький»	70
згідно ТК	Салат «Легкість» (листки салату, огірок, солодкий перець)	75
згідно ТК	Салат з морквою та яблуком	70
згідно ТК	Салат з морською капустою та яйцем	70
згідно ТК	Овочевий мікс (огірок, помідор, болгарський перець)	25/25/25
згідно ТК	М'ясна тарілка (салямі, буженина, махан)	20/20/20
	Сир кисломолочний «Простоквашино», 10%	80
згідно ТК	Сирна маса з мигдалем	75
згідно ТК	Крем-сир з бананом	65

	Йогурт «Danone»	150
згідно ТК	Сирне плато («Дор блю», «Камамбер», «Ремзес», «Брі»)	20/20/20/20
Гарячі страви		
згідно ТК	Бекон смажений	40
згідно ТК	Запечені ковбаски зі свинини	90
згідно ТК	Томати на грилі	75
згідно ТК	Білі гриби смажені з цибулею	30
згідно ТК	Картопля по-селянськи	50
згідно ТК	Вівсяна каша на воді	100
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	100
згідно ТК	Рисова молочна каша	100
згідно ТК	Каша гарбузова	100
згідно ТК	Запечені боби	80
згідно ТК	Млинці з маком	70
згідно ТК	Млинці з курятиною	70
згідно ТК	Ячня з білими грибами	85
згідно ТК	Яйце-пашот	40
згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням:	90
	- шинки	30
	- помідорів	30
	- сиру	30
	- авокадо	30
	- перцю	30
згідно ТК	Білковий омлет зі шпинатом	90
Солодкі страви		
згідно ТК	Фруктовий мікс (яблуко, банан, груша, персик)	25/25/25/25
згідно ТК	Екзотичний мікс (маракуя, манго, ківі, інжир)	25/25/25/25
згідно ТК	Салат з динею та грушою	75
згідно ТК	Салат з кавуна і полуниці	80
	Шоколадні мюслі	85
	Гранола зі смаком лісових ягід	85
	Гранола з малиною	85
	Джем абрикосовий	25
	Джем яблучний	25
	Джем малиновий	25
	Джем полуничний	25
	Асорті горіхове (кеш'ю, фундук, мигдаль)	20/20/20
Напої		
згідно ТК	Чай чорний «Ahmad»	200
згідно ТК	Чай зелений «Ahmad»	200
згідно ТК	Кава чорна :	
	- еспресо	30
	- американо	60
	- капучіно	240
згідно ТК	Какао з вершковим морозивом	180/25
згідно ТК	Апельсиновий фреш	200
згідно ТК	Манго фреш	200
згідно ТК	Гарбузовий фреш	200
згідно ТК	Яблучно-морквяний фреш	200
	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	500
	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	500

	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
згідно ТК	Хліб житній	30
згідно ТК	Хліб пшеничний	30
згідно ТК	Хліб ржаний	30
згідно ТК	Хліб білково-пшеничний	30
згідно ТК	Хліб тостовий	30
згідно ТК	Круасан без начинки	40
згідно ТК	Круасан з шоколадною начинкою	70
згідно ТК	Круасан з малиноюю начинкою	70
згідно ТК	Круасан з лососем та сиром «Моцарела»	90
згідно ТК	Круасан з куркою та шпинатом	90

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
	Фірмові страви	
згідно ТК	Салат «Елізабет» (моцарела, в'ялені томати, рукола, лісові гриби, оливкова олія)	150
згідно ТК	Чаудер (вершковий суп з креветками та мідіями)	250
згідно ТК	Медальйони зі свинної вирізки (свинна вирізка, кукурудза гриль, вишневий соус)	180/70/30
	Холодні страви та закуски	
згідно ТК	Брускетти з лососем (багет, лосось, рукола)	40/40/40
згідно ТК	Брускетти з прошуто (багет, прошутто, сир «Рікота»)	40/40/40
згідно ТК	Брускетти з салями (багет, салями, сир «Моцарела»)	40/40/40
згідно ТК	Салат з смаженим тунцем (мікс салату, філе тунця, огірок, помідор, авокадо, гранатовий соус)	180
згідно ТК	Салат «Ніжність» (філе телятини, помідори, синя цибуля, мікс салату, сир «Дор блю», бальзамічний соус)	180
згідно ТК	Салат з в'яленим м'ясом (в'ялене м'ясо, карамелізована груша, лист салату, блакитний сир, волоський горіх, олія)	200
згідно ТК	Салат «Свіжість» (мікс салату, помідори, огірки, медово-гірчичний соус)	150
згідно ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, болгарський перець, сир	180

	«Фета», червона цибуля, маслини)	
згідно ТК	Салат з бринзою (огірок, помідор, перець солодкий, рукола, бринза, оливкова олія)	155
згідно ТК	Капрезе (моцарела з томатами та соусом песто)	170
згідно ТК	Овочевий мікс (огірок, помідор, болгарський перець)	50/50/50
згідно ТК	М'ясна тарілка (махан, салямі, буженина)	50/50/50
згідно ТК	Палітра сирів з соусом «Мостарда» («Дор блю», «Ремзес», «Камамбер», «Монастирський», соус)	40/40/40/40/30
	Гарячі закуски	
згідно ТК	Баклажани під грибним соусом	120
згідно ТК	Жульєн грибний (шампіньйони у вершковому соусі під сиром)	75
згідно ТК	Сирні шарики у фритюрі	80
згідно ТК	Курячі стріпси	110
згідно ТК	Тюлька смажена	110
згідно ТК	Свинячі вушка в соусі теріякі	110
	Супи	
згідно ТК	Бульйон овочевий	250
згідно ТК	Бульйон курячий з яйцем (прозорий бульйон, яйце куряче)	200
згідно ТК	Солянка збірна	260
згідно ТК	Борщ зі свининою	300
згідно ТК	Сирний крем-суп	260
згідно ТК	Окрошка	320
	Основні страви	
згідно ТК	Лосось у соусі «Бешамель»	200
згідно ТК	Філе тунця	160
згідно ТК	Філе форелі з зеленим пюре (форель, пюре із шпинату)	220
згідно ТК	Філе сібаса з глазурованою морквою	180/60
згідно ТК	Креветки темпура (креветка тигрова, кляр темпура, соус васабі)	160
згідно ТК	Телячі щічки у винному соусі	220
згідно ТК	Телятина з арахісовим соусом та овочами (медальйони з телятини, броколі, арахіс, соус кімчі)	250
згідно ТК	Куряча грудинка під грибним соусом	200

згідно ТК	Качина грудинка з яблучним пюре	180/50
згідно ТК	Овочі запечені (болгарський перець, баклажан, помідор, кабачок, гриби)	240
згідно ТК	Паровий рис	100
згідно ТК	Картопля по-селянськи (шматочки картоплі з часниковим соусом)	150
згідно ТК	Картопля пюре	100
згідно ТК	Пельмені	250
згідно ТК	Вареники з солоним сиром і сметаною	250/40
	Солодкі страви	
згідно ТК	Шоколадне суфле з горіхами	130
згідно ТК	Яблучний пудинг з мигдалем	150
згідно ТК	Желе апельсинове	130
згідно ТК	Фруктовий мікс (ананас, банан, ківі, маракуйя, манго)	60/60/60/60/60
	Гарячі напої власного виробництва	
згідно ТК	Чай чорний «Choice»	200
згідно ТК	Кава чорна «Lavazza» : еспресо (100% Арабіка) американо (100% Арабіка) капучіно (100% Арабіка)	30 60 240
Згідно ТК	Какао з морозивом (какао з молоком, вершкове морозиво)	180/20
	Холодні напої власного виробництва	
згідно ТК	Апельсиновий фреш	200
згідно ТК	Яблучно-морквяний фреш	200
згідно ТК	Манго фреш	200
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	
згідно ТК	Хліб житній	100
згідно ТК	Хліб пшеничний	100
згідно ТК	Бісквіт з фруктами (бісквіт, банан, полуниця)	90
згідно ТК	Медівник з фундуком	120
згідно ТК	Шарлотка з яблуками	150
згідно ТК	Торт «Наполеон»	170

Таблиця 3.14 – Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)	Енергетична цінність, ккал
1	2	3	4
ПОНЕДІЛОК			
Сніданок 1			

згідно ТК	Сир кисломолочний з сухофруктами	100/30	160
згідно ТК	Омлет білковий	90	63
згідно ТК	Філе куряче тушковане	80	111
згідно ТК	Каша вівсяна на воді	120	117
згідно ТК	Чай «Ahmad»	200	3
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	96
			550
Сніданок 2			
згідно ТК	Салат «Вітамінний» (помідор, рукола, огірок, перець, оливкова олія)	110	101
згідно ТК	Гуляш з яловичини	75	127
згідно ТК	Каша гречана	100	90
згідно ТК	Чай «Ahmad»	200	17
згідно ТК	Хліб ржаний	50	100
			435
Обід 1			
згідно ТК	Салат «Зелена грядка» (свіжа капуста, зелень, редис, огірок, олія)	150	140
згідно ТК	Суп-пюре (цвітна капуста, шпинат, картопля, морква)	200	122
згідно ТК	Яловичина тушкована	80	116
згідно ТК	Овочі тушковані (кабачок, баклажан, морква)	75	50
згідно ТК	Узвар	150	35
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	10
			473
Обід 2			
згідно ТК	Салат «Свіжість» (мікс салату, помідори, огірки, оливкова олія)	150	145
згідно ТК	Овочевий суп (спаржа, картопля, морква)	200	98
згідно ТК	Котлети курячі	110	144
згідно ТК	Відварний рис	100	73
згідно ТК	Компот із сухофруктів (яблуко, абрикос)	200	120
згідно ТК	Хліб ржаний	50	100
			680
Вечеря 1			
згідно ТК	Салат (помідор, петрушка, огірок, червона цибуля, олія)	150	62
згідно ТК	Індича котлета	80	63
згідно ТК	Капуста тушкована	100	120
згідно ТК	Шарлотка з яблуками	120	200
згідно ТК	Відвар з шипшини	200	36
			481
Вечеря 2			
згідно ТК	Салат (помідори чері, листи салату, яйце, олія)	150	115
згідно ТК	Котлета рибна з хеку на пару	80	68
згідно ТК	Овочі запечені (морква, кабачок, гриби)	75	40
згідно ТК	Яблучний пудинг	130	160
згідно ТК	Компот з яблук та вишні	150	100

			483
ВІВТОРОК			
Сніданок 1			
згідно ТК	Відварені яйця (2шт)	100	88
	Звенигородський сир (50%)	50	130
згідно ТК	Сосиски відварні курячі	100	172
згідно ТК	Каша гречана	120	110
згідно ТК	Чай чорний «Ahmad»	200	2
згідно ТК	Хліб ржаний	50	100
			602
Сніданок 2			
	Сир зернистий «Простоквашино»	130	140
згідно ТК	Салат овочевий (помідор, огірок, перець болгарський, цибуля, петрушка, олія)	100	72
згідно ТК	Філе мінтаю на пару	100	160
згідно ТК	Рис відварний	120	117
згідно ТК	Чай зелений «Ahmad»	200	8
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			607
Обід 1			
згідно ТК	Салат з фетою (рукола, помідор, сир фета, оливкова олія)	150	160
згідно ТК	Гриби запечені в сметанному соусі	60/25	102
згідно ТК	Капусняк	200	92
згідно ТК	Кнелі з індички	85	86
згідно ТК	Компот із полуниці	200	140
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			676
Обід 2			
згідно ТК	Салат з картоплею (картопля, редис, огірки, салат мікс, олія)	150	140
згідно ТК	Баклажани запечені в гірчичному соусі	60/20	50
згідно ТК	Гарбузовий суп-пюре	200	111
згідно ТК	Запіканка з яловичини	80	104
згідно ТК	Компот виноградний	200	140
згідно ТК	Хліб ржаний	50	100
			645
Вечеря 1			
згідно ТК	Салат з моркви та яблука	130	90
згідно ТК	Карп запечений	100	129
згідно ТК	Картопляне пюре	100	88
згідно ТК	Пудинг із сиру к/м	100	200
згідно ТК	Чай чорний «Ahmad» з малиною	200	30
			537
Вечеря 2			
згідно ТК	Салат з помідором та фетою	135	91
згідно ТК	Рагу з кабачків	80	34
згідно ТК	Курячі стегна смажені	100	245
згідно ТК	Вермішель	120	175
згідно ТК	Запечене яблуко	100	59
згідно ТК	Чай «Ahmad»	200	2

			606
СЕРЕДА			
Сніданок 1			
згідно ТК	Сирна маса з горіхами (сирна маса, фундук)	110/20	210
згідно ТК	Запиканка з кабачків	100	75
згідно ТК	Гречана каша	80	78
згідно ТК	Кава чорна «Lavazza»	100	71
згідно ТК	Хліб білково-пшеничний	50	96
			530
Сніданок 2			
згідно ТК	Відварені яйця (2 шт)	100	88
згідно ТК	Філе сібаса запечене	80	77
згідно ТК	Кускус	70	140
згідно ТК	Чай чорний «Ahmad»	200	2
згідно ТК	Хліб ржаний	50	100
			407
Обід 1			
згідно ТК	Салат з тунцем та свіжим шпинатом	100	163
згідно ТК	Окрошка на кефірі	170	122
згідно ТК	Печені курячі стегна	120	268
згідно ТК	Гарбузово-морквяне пюре	80	45
згідно ТК	Компот зі слив	200	94
згідно ТК	Хліб ржаний	50	100
			792
Обід 2			
згідно ТК	Салат з авокадо та помідорами	150	123
згідно ТК	Борщ український	160	104
згідно ТК	Тефтелі зі свинини	80	171
згідно ТК	Овочеve пюре (картопля, кабачок, цвітна капуста)	75	50
згідно ТК	Компот виноградний	200	120
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			678
Вечеря 1			
згідно ТК	Салат з капустою та огірком	150	46
згідно ТК	Курячі крокети	70	140
згідно ТК	Вареники з солоним сиром	170	267
згідно ТК	Шоколадне суфле	130	230
згідно ТК	Апельсиновий фреш	200	90
			773
Вечеря 2			
згідно ТК	Салат з морквою (морква, капуста, олія)	150	90
згідно ТК	Пельмені зі свининою	175	280
згідно ТК	Оладки з цукіні	100	95
згідно ТК	Какао з молоком	200	132
			597
ЧЕТВЕР			
Сніданок 1			
згідно ТК	Помідор під сиром	75/30	101
	Масло вершкове «Слов'яночка» (82%)	20	75
згідно ТК	Котлета по-київськи	75	160

згідно ТК	Каша геркулесова	120	200
згідно ТК	Чай «Каркаде»	200	9
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			655
Сніданок 2			
згідно ТК	Яйця смажені	120	200
згідно ТК	Сирна нарізка (Голландський, монастирський)	50/50	137
згідно ТК	Котлета рибна	75	89
згідно ТК	Кус-кус	120	134
згідно ТК	Какао	200	132
згідно ТК	Хліб ржаний	50	100
			792
Обід 1			
згідно ТК	Овочевий мікс (помідор, огірок, солодкий перець)	50/50/50	78
згідно ТК	Суп квасоляний	160	178
згідно ТК	Тушкована капуста з м'ясом	90	123
згідно ТК	Картопля по-домашньому	120	109
згідно ТК	Фруктовий чай «Ahmad»	200	8
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			606
Обід 2			
згідно ТК	Салат з буряку та зеленого горошку	130	143
згідно ТК	Розсольник	140	156
згідно ТК	Філе куряче, запечене з грибами	75	87
згідно ТК	Картопля відварна з кропом	110	60
згідно ТК	Кава чорна «Lavazza» з молоком	150	91
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			647
Вечеря 1			
згідно ТК	Салат з бринзою (мікс салату, бринза, помідор, оливкова олія)	150	130
згідно ТК	Картопля запечена	120	78
згідно ТК	Відбивна зі свинини	60	110
згідно ТК	Млинці з маком	120	167
згідно ТК	Компот з вишні	200	56
			541
Вечеря 2			
згідно ТК	Салат зі свіжої капусти з кукурудзою	150	146
згідно ТК	Картопляне пюре	110	56
згідно ТК	Хек у сметанному соусі	100	87
згідно ТК	Овочеve рагу	150	120
згідно ТК	Млинці з вишнею	120	145
згідно ТК	Компот з полуниці	200	48
			602
П'ЯТНИЦЯ			
Сніданок 1			
згідно ТК	Бутерброд з рибно-ячним паштетом	75	102
згідно ТК	Омлет	80	55
згідно ТК	Бекон смажений	75	364

згідно ТК	Рис відварний	120	141
згідно ТК	Чай «Ahmad»	200	12
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			784
Сніданок 2			
згідно ТК	Грінка з сиром та зеленню	75	122
згідно ТК	Яйця відварені	100	88
згідно ТК	Каша молочна кукурудзяна	150	134
згідно ТК	Чай «Ahmad»	200	2
згідно ТК	Хліб зерновий	50	115
Обід 1			
згідно ТК	Винегрет	130	105
згідно ТК	Суп з фрикадельками	160	114
згідно ТК	Гуляш	150	230
згідно ТК	Каша гречана	120	118
згідно ТК	Чай чорний «Ahmad» з малиною	200	2
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			679
Обід 2			
згідно ТК	Капуста квашена з яблуком	140	24
згідно ТК	Овочевий суп з куркою	150	54
згідно ТК	Куряче філе у вершковому соусі	140	212
згідно ТК	Відварний рис	120	141
згідно ТК	Чай «Ahmad»	200	2
згідно ТК	Хліб білково-пшеничний	50	96
			529
Вечеря 1			
згідно ТК	Салат з огірків і помідорів	150	99
згідно ТК	Медальйони зі свинини	140	280
згідно ТК	Каша гречана	120	118
згідно ТК	Желе з лимонів	110	66
згідно ТК	Морс з журавлини	200	82
			645
Вечеря 2			
згідно ТК	Салат з капусти та курячого яйця	150	79
згідно ТК	Печінка яловича	120	149
згідно ТК	Гарбузова каша	110	120
згідно ТК	Апельсиновий мус	100	89
згідно ТК	Компот яблучний	200	98
			535
СУБОТА			
Сніданок 1			
згідно ТК	Крем-сир з бананом	120	162
згідно ТК	Філе хека відварне	70	69
згідно ТК	Каша пшенична	120	126
згідно ТК	Чай зелений «Ahmad»	200	2
згідно ТК	Хліб зерновий	50	115
			474
Сніданок 2			
згідно ТК	Помідор з козиним сиром	80	132

згідно ТК	Омлет з грибами	85	118
згідно ТК	Каша пшенична з гарбузом	100	128
згідно ТК	Чай «Ahmad»	200	32
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			520
Обід 1			
згідно ТК	Салат з буряка з сиром «Фета»	150	180
згідно ТК	Супкурячий з лапшою	150	64
згідно ТК	Шніцель з шинкою	130	120
згідно ТК	Булгур	100	216
згідно ТК	Відвар шипшини	200	36
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			726
Обід 2			
згідно ТК	Салат «Кольори» (морква, яблуки, горіхи)	150	141
згідно ТК	Борщ зелений	170	192
згідно ТК	Дорадо з травами та часником	100	97
згідно ТК	Кукурудзяна каша	120	108
згідно ТК	Морс полуничний	200	16
згідно ТК	Хліб зерновий	50	115
			669
Вечеря 1			
згідно ТК	Свіжі овочі (перець, помідори)	50/50	32
згідно ТК	Котлети свинино-яловичі	110	313
згідно ТК	Перлова каша	120	128
згідно ТК	Печені яблуки	120	94
згідно ТК	Компот з агрусу	200	41
			608
Вечеря 2			
згідно ТК	Салат з грінками та куркою (листи салату, куряче філе, помідори, грінки, сметана)	150	189
згідно ТК	Камбала під томатним соусом	120	135
згідно ТК	Пшенична каша	100	99
згідно ТК	Шарлотка з яблуками	130	250
згідно ТК	Компот зі смородини	200	37
			710
НЕДІЛЯ			
Сніданок 1			
згідно ТК	М'який сир з чорносливом і медом	130	220
	Масло вершкове «Слов'яночка» (82%)	20	75
згідно ТК	Філе куряче відварне	75	104
згідно ТК	Каша гречана	120	126
згідно ТК	Чай «Ahmad»	200	2
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			637
Сніданок 2			
згідно ТК	Салат з морквою (морква, капуста, олія)	150	90
згідно ТК	Бутерброд з шинкою	120	240
згідно ТК	Лазанья	110	184
згідно ТК	Чай «Ahmad»	200	2
згідно ТК	Хліб ржаний	50	100

			616
Обід 1			
згідно ТК	Морквяний салат з лимоном	150	105
згідно ТК	Суп овочевий з шампіньйонами	180	87
згідно ТК	Курячі рулети з чорносливом	130	201
згідно ТК	Червона сочевиця	100	280
згідно ТК	Фреш апельсиновий	200	108
згідно ТК	Хліб пшеничний	50	110
			891
Обід 2			
згідно ТК	Олів'є	130	230
згідно ТК	Суп з рибними фрикадельками	170	107
згідно ТК	Палички з курячого фаршу	120	178
згідно ТК	Зелене пюре (шпинат, цвітна капуста, кабачок)	100	43
згідно ТК	Кисіль з яблук	200	184
згідно ТК	Хліб зерновий	50	115
			857
Вечеря 1			
згідно ТК	Салат «Зелений» (мікс салату, огірки, зелень, цибуля)	150	90
згідно ТК	Котлета рибна	75	104
згідно ТК	Кіноа	100	220
згідно ТК	Апельсини свіжі	80	40
згідно ТК	Морс малиновий	200	80
			534
Вечеря 2			
згідно ТК	Салат огірковий з цибулею	150	73
згідно ТК	Філе індички	75	87
згідно ТК	Перлова каша	110	117
згідно ТК	Пудинг яблучний	120	151
згідно ТК	Компот з груш	200	78
			506

Таблиця 3.15 – Карта напоїв ресторану вищого класу

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л
<i>Горілка і горілчані вироби</i>	
Горілка «Імбирно-медова», ТМ «Хлібний Дар», Україна	0.7 / 0.05
Горілка «Традиційна», ТМ «Петриківська», Україна	0.7 / 0.05
Горілка «Верховна», ТМ «Перша гільдія», Україна	0.7 / 0.05
Горілка «Хортиця Ісе», ТМ «Хортиця», Україна	0.7 / 0.05
Горілка «FinlandiaCranberry», ТМ «Finlandia», Фінляндія	0.7 / 0.05
Горілка «BarskaClassic», ТМ «Barska», Литва	0.7 / 0.05
Медовуха «Медограй», ТМ «Медар», Україна	0.5 / 0.05
Медовуха «Лісова мавка», ТМ «Медар», Україна	0.5 / 0.05
Медовуха «Гречана», ТМ «Сила меду», Україна	0.5 / 0.05
Медовуха «Майська», ТМ «Сила меду», Україна	0.5 / 0.05
<i>Коньяки і бренді</i>	
Коньяк «Золотий Дюк», ТМ «Шустов», Україна	0.7 / 0.05
Коньяк «Асканелі», ТМ «Асканелі», Грузія	0.7 / 0.05

Коньяк «CourvoisierVS», ТМ«Courvoisier», Франція	0.7 / 0.05
Коньяк «HennessyVS», ТМ«Hennessy», Франція	0.7 / 0.05
Бренді «ShaboX.O», ТМ«Shabo», Україна	0.7 / 0.05
Бренді «Torres», ТМ«Torres», Іспанія	0.7 / 0.05
Бренді «МЕТАХА», ТМ «МЕТАХА», Греція	0.7 / 0.05
Лікери	
Лікер «Jägermeister», ТМ «Jägermeister», Німеччина	0.7 / 0.05
Лікер «Sheridan's», ТМ «Sheridan's», Ірландія	0.5 / 0.05
Лікер «Baileys Original», ТМ «Baileys», Ірландія	0.7 / 0.05
Лікер «Jim Beam Apple», ТМ «Jim Beam», США	0.7 / 0.05
Мінеральні води	
Вода мінеральна столова негазована «Моршинська», ТМ «Моршинська», Україна	0.5
Вода мінеральна лікувально-столова сильно газована «Vorjomi», ТМ«Vorjomi», Грузія	0.33
Вода мінеральна столова слабо газована «БонБуасон», ТМ «БонБуасон», Україна	0.5
Вода мінеральна столова негазована «Vital», ТМ «BUVETTE», Україна	0.5
Вода мінеральна столова негазована «Evian», ТМ«Evian», Франція	0.33
Вода мінеральна столова негазована «VOSS», ТМ «VOSS», Норвегія	0.33
Вода мінеральна столова негазована «FIJI», ТМ«FijiWater», США	0.33
Фруктові води	
Напій безалкогольний соковмісний «Живчик», ТМ «Живчик», Україна	0.5
Напій безалкогольний сильно газований лимон-огірок «Lemonata», ТМ «Lemonissimo», Україна	0.35
Напій слабо газований з фруктовим смаком «Fresh», ТМ «Devin», Болгарія	0.33
Напій безалкогольний сильно газований «BitterLemon», ТМ«Schweppes», Швейцарія	0.5
Соки	
Сік «Jaffa» (манго), ТМ «Jaffa», Україна	0.5
Сік «Sandora» (мультивітамін), ТМ «Sandora», Україна	0.5
Сік «Galicia» (яблуко), ТМ«Galicia», Україна	0.5
Сік «Chabaa» (персик), ТМ «Chabaa», Тайланд	0.5
Сік «Pfanner» (томат), ТМ«Pfanner», Австрія	0.5
Пиво	
Пиво світле фільтроване «Staropramen», 4,2%, ТМ«Staropramen», Україна	0.5
Пиво світле фільтроване «Bud», 4,8%, ТМ«Bud», Україна	0.5
Пиво світле фільтроване «Carlsberg», 5%, ТМ «Carlsberg», Україна	0.5
Пиво світле фільтроване «CoronaExtra», 4,2%, ТМ «CoronaExtra», Мексика	0.33
Пиво темне фільтроване «FaxeBlack», 4,7%, ТМ«Faxe», Данія	0.5
Пиво світле нефільтроване «HoeGaarden White», 4,9%, ТМ «HoeGaarden», Бельгія	0.33
Пиво світле нефільтроване «Hacker-Pschorr Anno 1417», 5,5%, ТМ «Hacker-Pschorr», Німеччина	0.33
Білі вина	
«Sauvignon Blanc Satellite» сухе, ТМ «Spy Valley», Нова Зеландія	0.75 / 0.1
«Sauvignon Blanc» сухе, ТМ «Foggy River», Німеччина	0.75 / 0.1
«Sauvignon BlancSun» сухе, ТМ «Asymmetric», Франція	0.75 / 0.1
«San Valentin» напівсухе, ТМ «Torres», Іспанія	0.75 / 0.1

«Vinho Verde» напівсухе, ТМ «Gazela», Португалія	0.75 / 0.1
«Colterenzio» напівсухе, ТМ «Pfefferer», Італія	0.75 / 0.1
Рожеві вина	
«Varietals Syrah Rose» сухе, ТМ « El Descanso», Чилі	0.75 / 0.1
«Trapiche Pure Rose» сухе, ТМ «Pure», Аргентина	0.75 / 0.1
«Vina Real Rosato» сухе, ТМ «Vina Real», Іспанія	0.75 / 0.1
«Rose d'Anjou» напівсухе, ТМ «Bouquier», Франція	0.75 / 0.1
Червоні вина	
«Ulysse Etna» сухе, ТМ «Carlo Pellegrino», Італія	0.75 / 0.1
«Tinto Roble Garnacha Syrah» сухе, ТМ «Bodegas Care», Іспанія	0.75 / 0.1
«Pinot Noir» сухе, ТМ «Konrad Wines», Нова Зеландія	0.75 / 0.1
«Ripasso Superiore» напівсухе, ТМ «Cantine di Ora», Італія	0.75 / 0.1
«Della Valpolicella Classico I Castei» напівсухе, ТМ «Amarone», Італія	0.75 / 0.1
«Piancarda Rosso Conero» напівсухе, ТМ «Garofoli», Італія	0.75 / 0.1
Ігристі вина	
«Blanc de Blanc» біле сухе, ТМ «Cruset», Франція	0.75 / 0.1
«Ange dras Frizzante» біле напівсухе, ТМ «Piero Mancini», Італія	0.75 / 0.1
«Chiarli» біле напівсолодке, ТМ «Lambrusco Bianco», Італія	0.75 / 0.1
«Cantine Bacio di Fiori Moscato» біле солодке, ТМ «San Silvestro», Італія	0.75 / 0.1
«Cuvee Rose» рожеве сухе, ТМ «Masottina», Італія	0.75 / 0.1
«Espumante Rose Vinho Verde» рожеве напівсухе, ТМ «Casal Garcia», Португалія	0.75 / 0.1

Таблиця 3.16 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г / Величина порції, мл
Коктейлі		
Безалкогольні		
Згідно ТК	Коктейль «VirginSexOnTheBeach» (сік журавлини, персиковий сік, апельсиновий сік, сироп «Гренадін»)	280
Згідно ТК	Коктейль «VirginDaiguiri» (ананас, ананасовий сік, заморожена полуниця, лайм)	280
Згідно ТК	Коктейль «Baby Collada» (ананасовий сік, вершки, кокосове молоко, свіжий ананас, сироп «Піноколлада»)	280
Згідно ТК	Коктейль «RomCollins» (гранатовий сік, содова, лайм)	260
Алкогільні		
Згідно ТК	Коктейль «Hugo» (ігристе просекко, содова, ягоди журавлини, лайм, сироп «Бузина»)	150
Згідно ТК	Коктейль «DryMartini» (джин, сухий вермут, оливка)	100
Згідно ТК	Коктейль «Negroni» (джин, вермут росо, кампарі, скибка апельсину)	100
Згідно ТК	Коктейль «HemingwayDaiquiri» (грейпфрутовий сік, лимонний фреш, ром, лікер «Мараскіно», цукровий сироп)	140
Горілка		
	Горілка «PremiumLVOVGold», ТМ «Преміум Львів», Україна	50
	Горілка «LvivskaNova», ТМ «Горілка Львова», Україна	50
	Горілка «MogutniKarpatySoft», ТМ «Абсолютний стандарт», Україна	50
Джин		
	Джин «Tanqueray No. Ten», ТМ «Tanqueray», Велика Британія	50

	Джин «Hendricks», ТМ «Hendricks gin», Шотландія	50
Мінеральна вода		
	Вода мінеральна столова негазована «Vital», ТМ «BUVETTE», Україна	330
	Вода мінеральна столова негазована «Evian», ТМ «Evian», Франція	330
	Вода мінеральна столова негазована «VOSS», ТМ «VOSS», Норвегія	330
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай цейлонський зелений «Qualitea»	200
Згідно ТК	Чай чорний «Richfield»	200
Згідно ТК	Кава чорна «Кава зі Львова» (97% Арабіка, 3% Робуста):	
	• еспресо	30
	• американо	60
	• капучіно	240
	• латте	300
Згідно ТК	Какао	250
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Мілкшейк з еспресо	270
Згідно ТК	Шоколадний мілкшейк	250
Згідно ТК	М'ятний смузі	300
Згідно ТК	Смузі «Санрайз» (яблуко, апельсин, малина, ожина, вишневий сік)	300
Згідно ТК	Смузі «Фрутайзер» (апельсин, грейпфрут, банан, ананас, лимонний сік)	300
Згідно ТК	Смузі «Бадьорій» (ківі, огірок, яблучний сік)	300
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Брускета з солоним лососем (багет, лосось, сирний соус)	40/40/25
Згідно ТК	Брускета з прошутто та печеним перцем (багет, прошутто, перець)	40/40/40
Згідно ТК	Ікра лососева з маслом та тостами	40/20/60
Згідно ТК	Капрезе (томати, сир «Моцарелла», соус «Песто»)	200
Згідно ТК	Тар-тар з яловичини та перцем чилі з тостами	230/70
Згідно ТК	Сирне плато («Камамбер», «Горгонзола», «Сулугуні»)	40/40/40
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Рапани у вершковому соусі з відвареним рисом	200/50
Згідно ТК	Фуа-гра під ожиновим соусом	150
Згідно ТК	Овочі гриль (помідор, перець, баклажан, гриби)	45/45/45/45
Згідно ТК	Запечений «Камамбер» у кунжуті під соусом «Лерме»	250
Солодкі страви		
Згідно ТК	Шоколадне суфле з мигдалем	130
Згідно ТК	Кавовий пудинг	150
Згідно ТК	Фруктовий мікс (апельсин, ківі, банан, манго)	45/45/45/45
Хліб та кондитерські вироби		
Згідно ТК	Хліб житній	50
Згідно ТК	Хліб пшеничний	50
Згідно ТК	Брауні з кокосом	110
Згідно ТК	Пиріг з яблуком та вишнею	175
Згідно ТК	Пиріг чорниця-мак	130

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування, п,

осіб, визначається за формулою:

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз ;

k – середнє завантаження зали, %

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 90 місця

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7 – 10	Сніданок для мешканців готелю		94
11 – 12	1,5	40	54
12 – 13	1,5	50	68
13 – 14	1,5	70	95
14 – 15	1,5	60	81
15 – 16	1,5	50	68
16 – 17	1,5	30	41
17 – 18	1,5	40	54
18 – 19	0,6	70	38
19 – 20	0,6	100	54
20 – 21	0,6	80	43
21 – 22	0,6	70	38
22 – 23	0,6	60	58
Всього відвідувачів за день ($n_{заг}$)			786
Денна оборотність місця $\eta = n_{заг}/N$, раз			8,36

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначаємо за формулою: $N_{стр} = n_{снід} \times k_{снід} + n_{заг} \times k$

де $n_{снід}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб (дані табл. 3.17);

$n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проєктованого закладу, осіб (дані табл. 3.17);

$k_{снід}$, k – коефіцієнт споживання страв

$$N_{стр} = 94 \cdot 7 + 786 \cdot 3.5 = 3409 \text{ шт}$$

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		197
-Рибні		25	49
-М'ясні		30	59
-Овочеві		25	49
-Молоко і кисломолочні продукти		20	39
Гарячі страви:	50		329
-м'ясні , рибні		20	66
-овочеві		25	82
-круп'яні		25	82
-ячні, сирні		30	99
Солодкі страви	20		132
Всього	100		658

Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		825
-Рибні		25	206
-М'ясні		30	248
-Овочеві		35	289
-Кисломолочні продукти		10	83
Гарячі закуски	5		138
Перші страви	25		688
-прозорі		15	103
-заправні		75	516
-молочні, холодні, солодкі		10	69
Другі гарячі страви:	30		825
-рибні		15	124
-м'ясні		65	536
-овочеві		5	41
-круп'яні		10	83
-ячні, сирні		5	41
Солодкі страви	10		275
Всього	100		2751

За проведеними розрахунками ми дізнались , що під час сніданку реалізується 658 страв, а у основний час роботи ресторану – 2751 страва.

Далі розраховуємо кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 94 відвідувача
Гарячі напої	л	0,25	24
Холодні напої:	л	0,25	24
Мінеральна вода		0,125	12
Натуральний сік		0,125	12
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	10
Житній		0,05	5
Пшеничний		0,05	5
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,7	66
Фрукти	кг	0,07	7

Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 786 відвідувача
Гарячі напої	л	0,05	39
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	39
мінеральна вода		0,08	63
сік		0,02	16
власного виробництва		0,1	79
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Житній		0,05	39
Пшеничний		0,05	39
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,5	393
Фрукти	кг	0,05	39
Вино-горілчані вироби	л	0,1	79
Пиво	л	0,025	20

На підставі розробленого меню та даних табл. 3.18...3.21 складаємо денну виробничу програму майбутнього закладу.

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма сніданку

№ Рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
	Холодні страви та закуски	197	
згідно ТК	Рибна тарілка (лосось, палтус, сьомга, вугор)	49	20/20/20/20
згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою	30	75
згідно ТК	Салат з помідором і сиром «Фета»	8	70
згідно ТК	Салат «Грецький»	8	70
згідно ТК	Салат «Легкість» (листи салату, огірок, солодкий перець)	8	75

згідно ТК	Салат з морквою та яблуком	8	70
згідно ТК	Салат з морською капустою та яйцем	8	70
згідно ТК	Овочевий мікс (огірок, помідор, болгарський перець)	8	25/25/25
згідно ТК	М'ясна тарілка (салямі, буженина, махан)	29	20/20/20
	Сир кисломолочний «Простоквашино», 10%	8	80
згідно ТК	Сирна маса з мигдалем	8	75
згідно ТК	Крем-сир з бананом	8	65
	Йогурт «Danone»	8	150
згідно ТК	Сирне плато («Дор блю», «Камамбер», «Ремзес», «Брі»)	9	20/20/20/20
	Гарячі страви	329	
згідно ТК	Бекон смажений	34	40
згідно ТК	Запечені ковбаски зі свинини	34	90
згідно ТК	Томати на грилі	16	75
згідно ТК	Білі гриби смажені з цибулею	16	30
згідно ТК	Картопля по-селянськи	16	50
згідно ТК	Вівсяна каша на воді	27	100
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	27	100
згідно ТК	Рисова молочна каша	27	100
згідно ТК	Каша гарбузова	16	100
згідно ТК	Запечені боби	16	80
згідно ТК	Млинці з маком	16	70
згідно ТК	Млинці з курятиною	17	70
згідно ТК	Ячня з білими грибами	16	85
згідно ТК	Яйце-пашот	17	40
згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням:	17	90
	- шинки		30
	- помідорів		30
	- сиру		30
	- авокадо		30
	- перцю		30
згідно ТК	Білковий омлет зі шпинатом	17	90
	Солодкі страви	132	
згідно ТК	Фруктовий мікс (яблуко, банан, груша, персик)	22	25/25/25/25
згідно ТК	Екзотичний мікс (маракуя, манго, ківі, інжир)	22	25/25/25/25
згідно ТК	Салат з динею та грушою	22	75
згідно ТК	Салат з кавуна і полуниці	22	80
	Шоколадні мюслі	22	85
	Гранола зі смаком лісових ягід	22	85
	Гранола з малиною	11	85
	Джем абрикосовий	11	25
	Джем яблучний	11	25
	Джем малиновий	11	25
	Джем полуничний	11	25
	Асорті горіхове (кеш'ю, фундук, мигдаль)	11	20/20/20
	Напої	184	
згідно ТК	Чай чорний «Ahmad»	32	200
згідно ТК	Чай зелений «Ahmad»	32	200

згідно ТК	Кава чорна : - еспресо - американо - капучіно	28	30 60 240
згідно ТК	Какао з вершковим морозивом	28	180/25
згідно ТК	Апельсиновий фреш	15	200
згідно ТК	Манго фреш	15	200
згідно ТК	Гарбузовий фреш	15	200
згідно ТК	Яблучно-морквяний фреш	15	200
	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	8	500
	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	8	500
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	8	500
	Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	396	
згідно ТК	Хліб житній	83	30
згідно ТК	Хліб пшеничний	55	30
згідно ТК	Хліб ржаний	83	30
згідно ТК	Хліб білково-пшеничний	55	30
згідно ТК	Хліб тостовий	55	30
згідно ТК	Круасан без начинки	13	40
згідно ТК	Круасан з шоколадною начинкою	13	70
згідно ТК	Круасан з малиноюю начинкою	13	70
згідно ТК	Круасан з лососем та сиром «Моцарела»	13	90
згідно ТК	Круасан з куркою та шпинатом	13	90

**Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на
90 місць**

№ Рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
	Фірмові страви		
згідно ТК	Салат «Елізабет» (моцарела, в'ялені томати, рукола, лісові гриби, оливкова олія)	21	150
згідно ТК	Чаудер (вершковий суп з креветками та мідіями)	129	250
згідно ТК	Медальйони зі свинної вирізки (свинна вирізка, кукурудза гриль, вишневий соус)	89	180/70/30
	Холодні страви та закуски	825	
згідно ТК	Брускетти з лососем (багет, лосось, рукола)	103	40/40/40
згідно ТК	Брускетти з прошуто (багет, прошутто, сир «Рікота»)	49	40/40/40
згідно ТК	Брускетти з саямі (багет, саямі, сир «Моцарела»)	49	40/40/40
згідно ТК	Салат з смаженим тунцем (мікс салату, філе тунця, огірок, помідор, авокадо, гранатовий соус)	103	180
згідно ТК	Салат «Ніжність» (філе телятини, помідори, синя цибуля, мікс салату, сир «Дор блю», бальзамічний соус)	50	180
згідно ТК	Салат з в'яленим м'ясом (в'ялене м'ясо,	50	200

	карамелізована груша, лист салату, блакитний сир, волоський горіх, олія)		
згідно ТК	Салат «Свіжість» (мікс салату, помідори, огірки, медово-гірчичний соус)	96	150
згідно ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, болгарський перець, сир «Фета», червона цибуля, маслини)	96	180
згідно ТК	Салат з бринзою (огірок, помідор, перець солодкий, рукола, бринза, оливкова олія)	21	155
згідно ТК	Капрезе (моцарела з томатами та соусом песто)	21	170
згідно ТК	Овочевий мікс (огірок, помідор, болгарський перець)	96	50/50/50
згідно ТК	М'ясна тарілка (махан, салямі, буженина)	49	50/50/50
згідно ТК	Палітра сирів з соусом «Мостарда» («Дор блю», «Ремзес», «Камамбер», «Монастирський», соус)	21	40/40/40/40/30
	Гарячі закуски	138	
згідно ТК	Баклажани під грибним соусом	23	120
згідно ТК	Жульєн грибний (шампіньйони у вершковому соусі під сиром)	23	75
згідно ТК	Сирні шарики у фритюрі	23	80
згідно ТК	Курячі стріпси	23	110
згідно ТК	Тюлька смажена	23	110
згідно ТК	Свинячі вушка в соусі теріякі	23	110
	Супи	688	
згідно ТК	Бульйон овочевий	51	250
згідно ТК	Бульйон курячий з яйцем (прозорий бульйон, яйце куряче)	52	200
згідно ТК	Солянка збірна	129	260
згідно ТК	Борщ зі свининою	129	300
згідно ТК	Сирний крем-суп	129	260
згідно ТК	Окрошка	69	320
	Основні страви	825	
згідно ТК	Лосось у соусі «Бешамель»	24	200
згідно ТК	Філе тунця	24	160
згідно ТК	Філе форелі з зеленим пюре (форель, пюре із шпинату)	24	220
згідно ТК	Філе сібаса з глазурованою морквою	24	180/60
згідно ТК	Креветки темпура (креветка тигрова, кляр темпура, соус васабі)	24	160
згідно ТК	Телячі щічки у винному соусі	89	220
згідно ТК	Телятина з арахісовим соусом та овочами (медальйони з телятини, броколі, арахіс, соус кімчі)	89	250
згідно ТК	Куряча грудинка під грибним соусом	89	200
згідно ТК	Качина грудинка з яблучним пюре	89	180/50
згідно ТК	Овочі запечені (болгарський перець, баклажан, помідор, кабачок, гриби)	15	240
згідно ТК	Паровий рис	83	100
згідно ТК	Картопля по-селянськи (шматочки картоплі	15	150

	з часниковим соусом)		
згідно ТК	Картопля пюре	16	100
згідно ТК	Пельмені	89	250
згідно ТК	Вареники з солоним сиром і сметаною	41	250/40
	Солодкі страви	275	
згідно ТК	Шоколадне суфле з горіхами	68	130
згідно ТК	Яблучний пудинг з мигдалем	69	150
згідно ТК	Желе апельсинове	68	130
згідно ТК	Фруктовий мікс (ананас, банан, ківі, маракуйя, манго)	70	60/60/60/60/60
	Гарячі напої власного виробництва	195	
згідно ТК	Чай чорний «Choice»	65	200
згідно ТК	Кава чорна «Lavazza» : еспресо (100% Арабіка) американо (100% Арабіка) капучіно (100% Арабіка)	70	30 60 240
Згідно ТК	Какао з морозивом (какао з молоком, вершкове морозиво)	60	180/20
	Холодні напої власного виробництва	393	
згідно ТК	Апельсиновий фреш	132	200
згідно ТК	Яблучно-морквяний фреш	130	200
згідно ТК	Манго фреш	131	200
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	782	
згідно ТК	Хліб житній	195	100
згідно ТК	Хліб пшеничний	195	100
згідно ТК	Бісквіт з фруктами (бісквіт, банан, полуниця)	98	90
згідно ТК	Медівник з фундуком	98	120
згідно ТК	Шарлотка з яблуками	98	150
згідно ТК	Торт «Наполеон»	98	170

Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 90 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/ порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порцій,
1	2	3
Горілка і горілчані вироби:		
Горілка «Імбирно-медова», ТМ «Хлібний Дар», Україна	3/42	0.7 / 0.05
Горілка «Традиційна», ТМ «Петриківська», Україна	3/42	0.7 / 0.05
Горілка «Верховна», ТМ «Перша гільдія», Україна	3/42	0.7 / 0.05
Горілка «Хортиця Ісе», ТМ «Хортиця», Україна	3/42	0.7 / 0.05
Горілка «FinlandiaCranberry», ТМ «Finlandia», Фінляндія	3/42	0.7 / 0.05
Горілка «BarskaClassic», ТМ «Barska», Литва	3/42	0.7 / 0.05
Медовуха «Медограй», ТМ «Медар», Україна	4/40	0.5 / 0.05
Медовуха «Лісова мавка», ТМ «Медар», Україна	4/40	0.5 / 0.05

Медовуха «Гречана», ТМ «Сила меду», Україна	4/40	0.5 / 0.05
Медовуха «Майська», ТМ «Сила меду», Україна	4/40	0.5 / 0.05
Коньяки і бренді:		
Коньяк «Золотий Дюк», ТМ «Шустов», Україна	3/42	0.7 / 0.05
Коньяк «Асканелі», ТМ «Асканелі», Грузія	3/42	0.7 / 0.05
Коньяк «CourvoisierVS», ТМ«Courvoisier», Франція	2/28	0.7 / 0.05
Коньяк «HennessyVS», ТМ«Hennessy», Франція	2/28	0.7 / 0.05
Бренді «ShaboX.O», ТМ«Shabo», Україна	2/28	0.7 / 0.05
Бренді «Torres», ТМ«Torres», Іспанія	2/28	0.7 / 0.05
Бренді «МЕТАХА», ТМ «МЕТАХА», Греція	2/28	0.7 / 0.05
Лікери:		
Лікер «Jägermeister», ТМ «Jägermeister», Німеччина	3/42	0.7 / 0.05
Лікер «Sheridan's», ТМ «Sheridan's», Ірландія	4/40	0.5 / 0.05
Лікер «Baileys Original», ТМ «Baileys», Ірландія	3/42	0.7 / 0.05
Лікер «Jim Beam Apple», ТМ «Jim Beam», США	3/42	0.7 / 0.05
Пиво:		
Пиво світле фільтроване «Staropramen», 4,2%, ТМ«Staropramen», Україна	9	0.5
Пиво світле фільтроване «Bud», 4,8%, ТМ«Bud», Україна	8	0.5
Пиво світле фільтроване «Carlsberg», 5%, ТМ «Carlsberg», Україна	7	0.5
Пиво світле фільтроване «CoronaExtra», 4,2%, ТМ «CoronaExtra», Мексика	6	0.33
Пиво темне фільтроване «FaxeBlack», 4,7%, ТМ«Faxe», Данія	6	0.5
Пиво світле нефільтроване «HoeGaarden White», 4,9%, ТМ «HoeGaarden», Бельгія	6	0.33
Пиво світле нефільтроване «Hacker-Pschorr Anno 1417», 5,5%, ТМ «Hacker-Pschorr», Німеччина	6	0.33
Вина:		
«Sauvignon Blanc Satellite» сухе, ТМ «Spy Valley», Нова Зеландія	1/17	0.75 / 0.1
«Sauvignon Blanc» сухе, ТМ «Foggy River», Німеччина	1/17	0.75 / 0.1
«Sauvignon BlancSun» сухе, ТМ «Asymmetric», Франція	1/17	0.75 / 0.1
«San Valentin» напівсухе, ТМ «Torres», Іспанія	1/17	0.75 / 0.1
«Vinho Verde» напівсухе, ТМ «Gazela», Португалія	1/17	0.75 / 0.1
«Colterenzio» напівсухе, ТМ «Pfefferer», Італія	1/17	0.75 / 0.1
«Varietals Syrah Rose» сухе, ТМ « El Descanso», Чилі	1/17	0.75 / 0.1
«Trapiche Pure Rose» сухе, ТМ «Pure», Аргентина	1/17	0.75 / 0.1
«Vina Real Rosato» сухе, ТМ «Vina Real», Іспанія	1/17	0.75 / 0.1
«Rose d'Anjou» напівсухе, ТМ «Bougrier», Франція	1/17	0.75 / 0.1
«Ulysse Etna» сухе, ТМ «Carlo Pellegrino», Італія	1/17	0.75 / 0.1
«Tinto Roble Garnacha Syrah» сухе, ТМ «Bodegas	1/17	0.75 / 0.1

Care», Іспанія		
«Pinot Noir» сухе, ТМ «Konrad Wines», Нова Зеландія	1/17	0.75 / 0.1
«Ripasso Superiore» напівсухе, ТМ «Cantine di Ora», Італія	1/17	0.75 / 0.1
«Della Valpolicella Classico I Castei» напівсухе, ТМ «Amarone», Італія	1/17	0.75 / 0.1
«Piancarda Rosso Conero» напівсухе, ТМ «Garofoli», Італія	1/17	0.75 / 0.1
«Blanc de Blanc» біле сухе, ТМ «Cruset», Франція	1/17	0.75 / 0.1
«Angedras Frizzante» біле напівсухе, ТМ «Piero Mancini», Італія	1/17	0.75 / 0.1
«Chiarli» біле напівсолодке, ТМ «Lambrusco Bianco», Італія	1/17	0.75 / 0.1
«Cantine Bacio di Fiori Moscato» біле солодке, ТМ «San Silvestro», Італія	1/17	0.75 / 0.1
«Cuvee Rose» рожеве сухе, ТМ «Masottina», Італія	1/17	0.75 / 0.1
«Espumante Rose Vinho Verde» рожеве напівсухе, ТМ «Casal Garcia», Португалія	1/17	0.75 / 0.1
Мінеральні води:		
Вода мінеральна столова негазована «Моршинська», ТМ «Моршинська», Україна	8	0.5
Вода мінеральна лікувально-столова сильно газована «Vorjomi», ТМ«Vorjomi», Грузія	6	0.33
Вода мінеральна столова слабо газована «БонБуасон», ТМ «БонБуасон», Україна	6	0.5
Вода мінеральна столова негазована «Vital», ТМ «BUVETTE», Україна	6	0.5
Вода мінеральна столова негазована «Evian», ТМ«Evian», Франція	6	0.33
Вода мінеральна столова негазована «VOSS», ТМ «VOSS», Норвегія	6	0.33
Вода мінеральна столова негазована «FIJI», ТМ«Fiji Water», США	6	0.33
Фруктові води:		
Напій безалкогольний соковмісний «Живчик», ТМ «Живчик», Україна	10	0.5
Напій безалкогольний сильно газований лимон-огірок «Lemonata», ТМ «Lemonissimo», Україна	15	0.33
Напій слабо газований з фруктовим смаком «Fresh», ТМ «Devin», Болгарія	15	0.33
Напій безалкогольний сильно газований «BitterLemon», ТМ«Schweppes», Швейцарія	10	0.5
Соки:		
Сік «Jaffa» (манго), ТМ «Jaffa», Україна	10	0,5
Сік «Sandora» (мультивітамін), ТМ «Sandora», Україна	9	0,5
Сік «Galicia» (яблуко), ТМ«Galicia», Україна	9	0,5
Сік «Chabaa» (персик), ТМ «Chabaa», Тайланд	8	0,5

Сік «Pfaner» (томат), ТМ«Pfaner», Австрія	8	0,5
---	---	-----

3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

На основі нашого меню для основного закладу ресторанного господарства, ми визначаємо добову потребу в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарів для майбутнього ресторану.

Таблиця 3.25 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина -вирізка	Охолоджена
	Курятина- тушка	Охолоджена
	Індичка- філе	Охолоджена
	Телятина- щічки	Охолоджені
	Телятина- філе	Охолоджена
	Качка- тушка	Охолоджена
	Печінка яловича	Охолоджена
Риба та морепродукти	Лосось- філе	Охолоджений
	Сьомга- філе	Охолоджена
	Тунець- філе	Охолоджений
	Форель- філе	Охолоджена
	Мінтай-тушка	Охолоджена
	Хек-філе	Охолоджений
	Карп- тушка	Охолоджений
	Дорадо-тушка	Охолоджений
	Камбала-тушка	Охолоджена
	Сібас- філе	Охолоджений
	Тюлька	Свіжоморожена
	Палтус-філе	Свіже-морожений
	Вугор-філе	Охолоджений
	Креветки	Заморожені
Мідії	Заморожені	
М'ясна та рибна гастрономія	Прошутто	Фасоване в/г
	Салямі	Фасоване в/г
	В'ялене м'ясо	Фасоване в/г
	Махан	Фасований в/г
	Буженина	Фасована в/г
	Свинячі вушка	Фасовані в/г
	Бекон	Фасований в/г
	Ковбаски свинячі	Фасовані в/г
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир Моцарела	Фасований в/г
	Сир Рікота	Фасована в/г
	Сир Дор Блю	Фасований в/г
	Сир Ремзес	Фасований в/г
	Сир Камамбер	Фасований в/г
	Сир Монастирський	Фасований в/г
	Сир кисломолочний	Фасований в/г

	Простоквашино	
	Сир Фета	Фасований в/г
	Сир Брі	Фасований в/г
	Сир козиний	Фасований в/г
	Кефір 1.0%	Пакетований
	Масло вершкове 82%	Фасоване
	Молоко Простоквашино 2,5%	Пакетоване
	Вершки Простоквашино 18%	Пакетовані
	Йогурт Danone	В стаканчику
	Яйця	Свіжі
Овочі та зелень	Помідори Черрі	Свіжий
	Помідор	Свіжий
	Огірок	Свіжий
	Редис	Свіжий
	Буряк	Свіжий
	Капуста білокачанна	Свіжа
	Спаржа	Свіжа
	Салат Айсберг	Свіжий
	Перець болгарський	Свіжий
	Морква	Свіжа
	Цибуля ріпчаста	Свіжа
	Цибуля червона	Свіжа
	Гриби печериці	Свіжі
	Гриби лісові	Свіжі
	Гриби білі	Свіжі
	Гарбуз	Свіжий
	Кукурудза	Свіжа
	Селера	Свіжа
	Баклажани	Свіжі
	Картопля	Свіжа
	Шпинат	Свіжий
	Броколі	Свіжа
	Кабачок	Свіжий
	Часник	Свіжий
	Щавель	Свіжий
	Петрушка	Свіжа
	Кріп	Свіжий
Зелена цибуля	Свіжа	
Фрукти та ягоди	Яблуко	Свіже
	Банан	Свіжий
	Авокадо	Свіже
	Груша	Свіжа
	Персик	Свіжий
	Апельсин	Свіжий
	Лимон	Свіжий
	Ананас	Свіжий
	Ківі	Свіжий
	Манго	Свіже
	Інжир	Свіжий
	Маракуйя	Свіжа
	Кавун	Свіжий

	Диня	Свіжа
	Полуниця	Свіжа
	Малина	Свіжа
	Сливи	Морожені
	Вишні	Морожені
Бакалійні товари	Оливки	Консервовані
	Маслини	Консервовані
	Огірки	Мариновані
	Оцет	Пляшкований
	Олія соняшникова	Пляшкова
	Олія оливкова	Пляшкова
	В'ялені томати	Консервовані
	Горіхи асорті (кеш'ю, фундук, мигдаль)	Пакетовані
	Горіхи волоські	Пакетовані
	Арахіс	Пакетований
	Сухофрукти	Фасовані
	Кукурудза	Консервована
	Мед	В банці
	Вермішель	Пакетована
	Вишневий соус	Пляшкований
	Соевий соус	Пляшкований
	Соус теріякі	Пляшкований
	Гранатовий соус	Пляшкований
	Гірчиця	В банці
	Соус кімчі	Пляшкований
	Морська капуста	Пакетована
	Лавровий лист	Пакетований
	Томатне пюре	Консервоване
	Чай зелений	Пакетований
	Чай чорний	Пакетований
	Какао	Пакетоване
	Кава	Пакетована
	Джем абрикосовий	Консервований
	Джем яблучний	Консервований
	Джем малиновий	Консервований
	Джем полуничний	Консервований
	Сипучі продукти	Сіль
Перець		Пакетований
Желатин		Пакетований
Борошно		Пакетоване
Спеції		Пакетовані
Рис		Пакетований
Крупа гречана		Пакетована
Кус-кус		Пакетований
Булгур		Пакетований
Крупа кукурудзяна		Пакетована
Крупа перлова		Пакетована
Крупа пшенична		Пакетована
Сочевиця		Пакетована
Кіноа		Пакетований

	Вівсяна каша	Пакетована
	Мак	Пакетований
	Цукор	Пакетований
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	Багет французський	Вищого
	Хліб житній	Вищого
	Хліб пшеничний	Вищого
	Хліб ржаний	Вищого
	Хліб білково-пшеничний	Вищого
	Хліб тостовий	Вищого
	Круасан без начинки	Пакетований
	Круасан з шоколадною начинкою	Пакетований
	Круасан з малиною начинкою	Пакетований
	Бісквіт	Пакетований
	Медівник з фундуком	Пакований
	Торт Наполеон	Пакований
	Шарлотка з яблуками	Пакований
Напої алкогольні	Горілка «Імбирно-медова»,	Пляшкована
	Горілка «Традиційна»	Пляшкована
	Горілка «Верховна»	Пляшкована
	Горілка «Хортиця Ісе»	Пляшкована
	Горілка «FinlandiaCranberry»,	Пляшкована
	Горілка «BarskaClassic»	Пляшкована
	Медовуха «Медограй»	Пляшкована
	Медовуха «Лісова мавка»	Пляшкована
	Медовуха «Гречана»	Пляшкована
	Медовуха «Майська»	Пляшкована
	Коньяк «Золотий Дюк»	Пляшкований
	Коньяк «Асканелі»	Пляшкований
	Коньяк «CourvoisierVS»	Пляшкований
	Коньяк «HennessyVS»	Пляшкований
	Бренді «ShaboX.O»	Пляшкований
	Бренді «Torres»	Пляшкований
	Бренді «МЕТАХА»	Пляшкований
	Лікер «Jägermeister»	Пляшкований
	Лікер «Sheridan's»	Пляшкований
	Лікер «Baileys Original»	Пляшкований
	Лікер «Jim Beam Apple»	Пляшкований
	Вино «Sauvignon Blanc Satellite»	Пляшковане
	Вино «Sauvignon Blanc»	Пляшковане
	Вино «Sauvignon BlancSun»	Пляшковане
	Вино «San Valentin»	Пляшковане
	Вино «Vinho Verde»	Пляшковане
	Вино «Colterenzio»	Пляшковане
	Вино «Varietals Syrah Rose»	Пляшковане
	Вино «Trapiche Pure Rose»	Пляшковане
	Вино «Vina Real Rosato»	Пляшковане

	Вино «Rose d'Anjou»	Пляшковане
	Вино «Ulysse Etna»	Пляшковане
	Вино «Tinto Roble Garnacha Syrah»	Пляшковане
	Вино «Pinot Noir»	Пляшковане
	Вино «Ripasso Superiore»	Пляшковане
	Вино «Della Valpolicella Classico I Castei»	Пляшковане
	Вино «Piancarda Rosso Conero»	Пляшковане
	Вино «Blanc de Blanc»	Пляшковане
	Вино «Angedras Frizzante»	Пляшковане
	Вино «Chiarli»	Пляшковане
	Вино «Cantine Bacio di Fiori Moscato»	Пляшковане
	Вино «Cuvee Rose»	Пляшковане
	Вино «Espumante Rose Vinho Verde»	Пляшковане
	Пиво «Staropramen»	Пляшковане
	Пиво «Bud»	Пляшковане
	Пиво «Carlsberg»	Пляшковане
	Пиво «CoronaExtra»	Пляшковане
	Пиво «FaxeBlack»	Пляшковане
	Пиво «HoeGaarden White»	Пляшковане
	Пиво «Hacker-Pschorr Anno 1417»	Пляшковане
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	Пляшкова
	Вода мінеральна лікувально-столова сильно газована «Vorjomi»	Пляшкова
	Вода мінеральна столова слабо газована «Бон Буасон»	Пляшкова
	Вода мінеральна столова негазована «Vital»	Пляшкова
	Вода мінеральна столова негазована «Evian»	Пляшкова
	Вода мінеральна столова негазована «VOSS»	Пляшкова
	Вода мінеральна столова негазована «FIJI»	Пляшкова
	Напій безалкогольний соковмісний «Живчик»	Пляшкований
	Напій безалкогольний сильно газований лимон-огірок «Lemonata»	Пляшкований
	Напій слабо газований з фруктовим смаком «Fresh»	Пляшкований
	Напій безалкогольний сильно газований «BitterLemon»	Пляшкований
	Сік «Jaffa»	Пакетований
	Сік «Sandora»	Пакетований

	Сік «Galicia»	Пакетований
	Сік «Chabaa»	Пакетований
	Сік «Pfanner»	Пакетований

Для раціоналізації виробничого процесу і визначення оптимальної послідовності процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв, складаємо структурно-технологічну схему організації виробництва .

Обов'язкова умова виробництва - це його поточність на всіх ділянках, випуск готової продукції високої якості, оформлення при подачі.

Як ми можемо зрозуміти зі схеми, у завантажувальній відбувається приймання товарів та сировини, після чого сировина направляєтся у складські приміщення для подальшого зберігання. В доготівельних цехах проводиться підготовка до теплової обробки і безпосередньо теплова обробка. У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається фасування та порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. В гарячому цеху виготовляються перші, другі страви, гарячі напої, проводиться смаження, варіння, тушіння, пасерування тощо.

Після приготування та оформлення страви через роздавальню виносяться офіціантами у торгівельний зал гостям ресторану (Рис.3.3.).

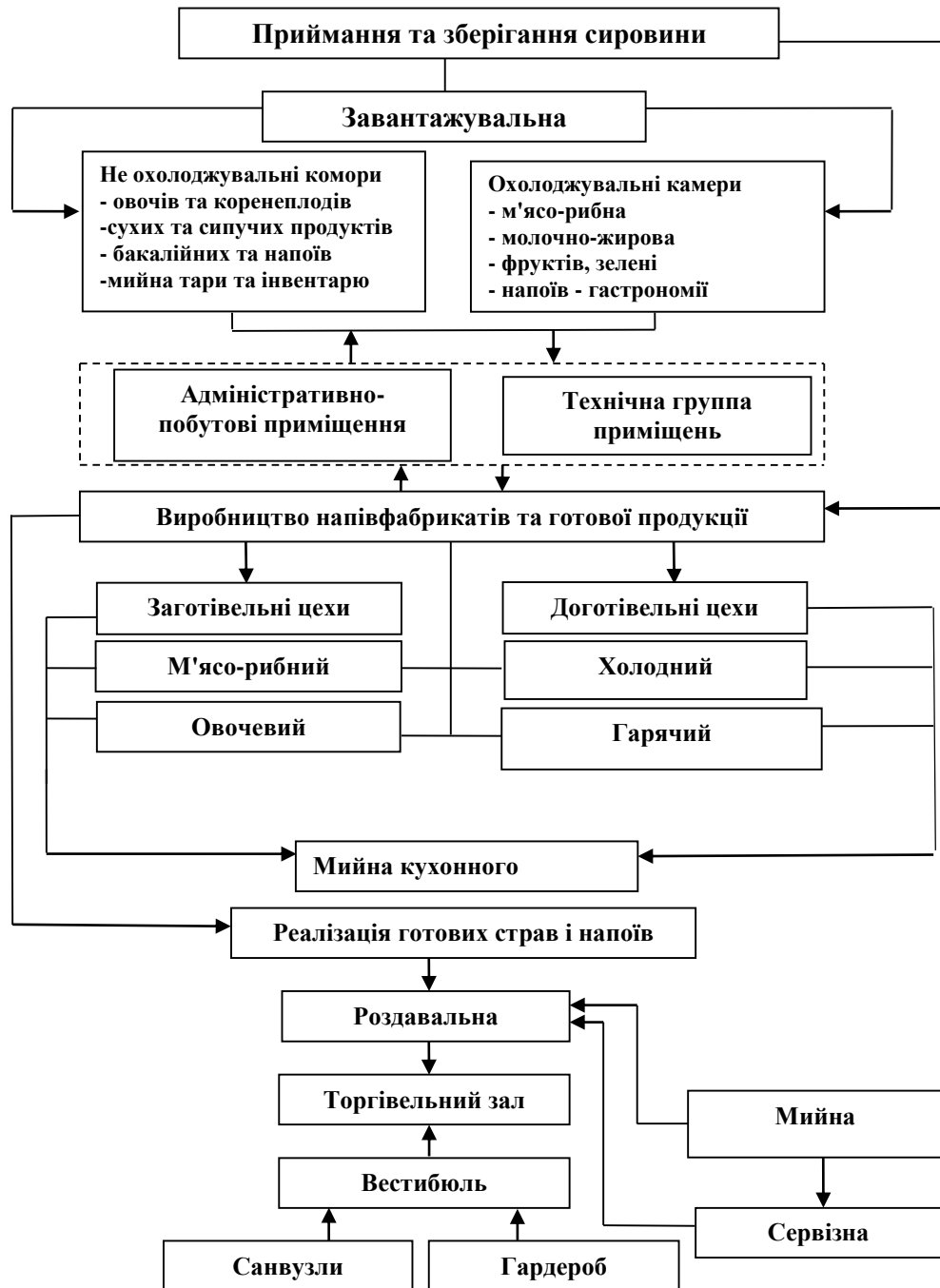


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

При обслуговуванні «Шведський стіл», перед початком роботи, офіціанти підготовлюють обідню залу мармітами, необхідним посудом та приборами, столовою білизною, серветками. Далі виставляють страви, якщо це теплі страви, їх ставлять в марміти для того, щоб вони були забезпечені необхідною температурою для споживання. Також забезпечують лінію кавомашинами, електросамоварами, соковижималками, тощо. Офіціанти стоять на лінії і слідкують за кількістю страв,

якщо необхідно, потрібно піднести додаткові порції, які знаходяться у хотбоксі (якщо це гаряча страва), якщо холодна, то з переносного холодильнику.

Після завершення сніданку, офіціанти та прибиральниці починають «зачистку» обідньої зали, відкочають електронне обладнання, котре використовувалось для організації шведської лінії, міняють білизну на чисту. Продукція, яка залишилась здають на зберігання та звітують адміністратора та шефа про виконану роботу.

Далі, виконується підготовка обідньої зали для основного прийому споживачів, робиться вологе прибирання приміщення, меблів, обладнання, тощо. Виконується попереднє сервірування столів скатертинами, закусочними тарілками, приборів, серветками та скляним посудом. Вже по готовності зали, приймають та обслуговують гостей. Готують та подають страви та напої, після трапези прибирають столи та готують їх до нових споживачів.

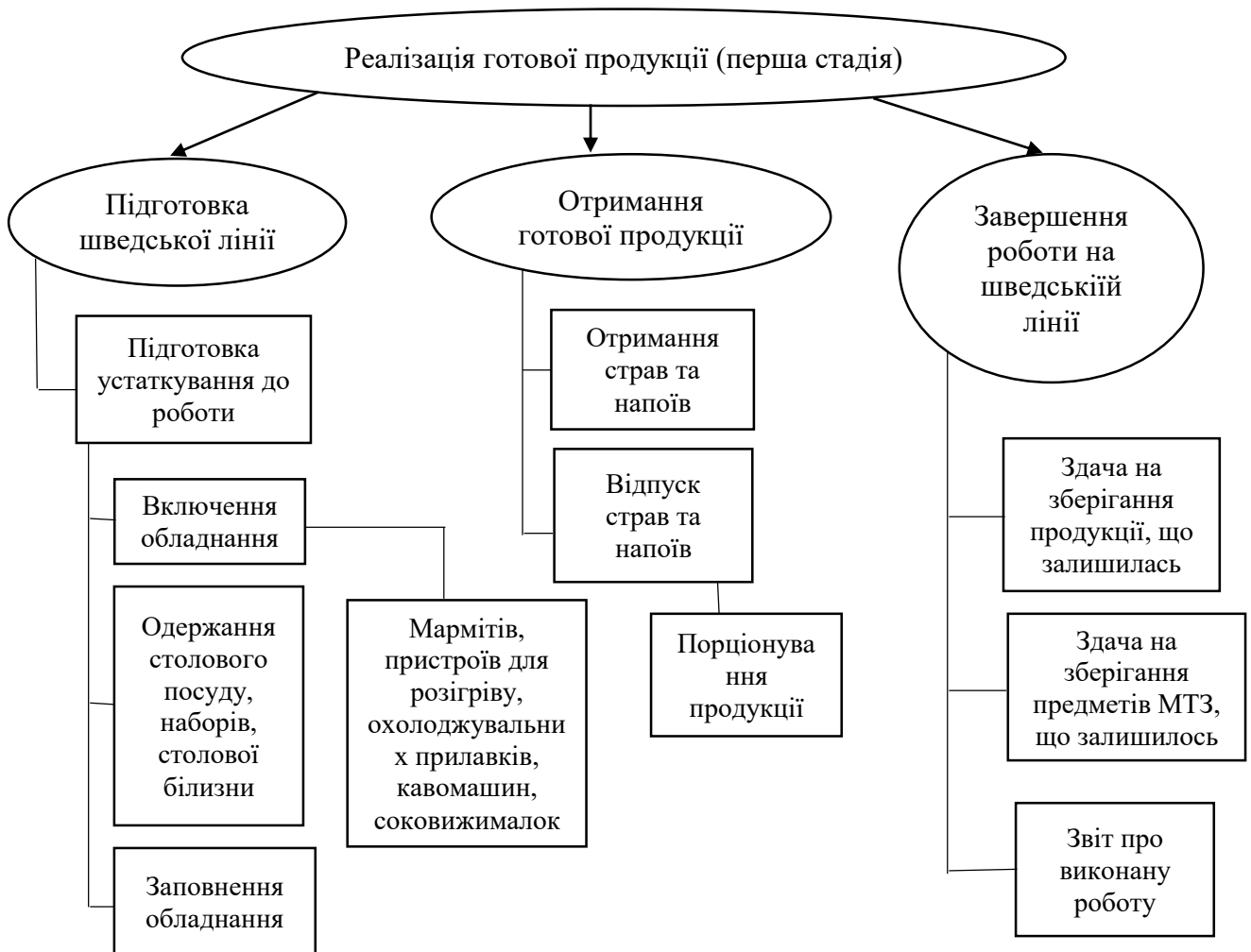


Рис.3.4- Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування-шведський стіл)

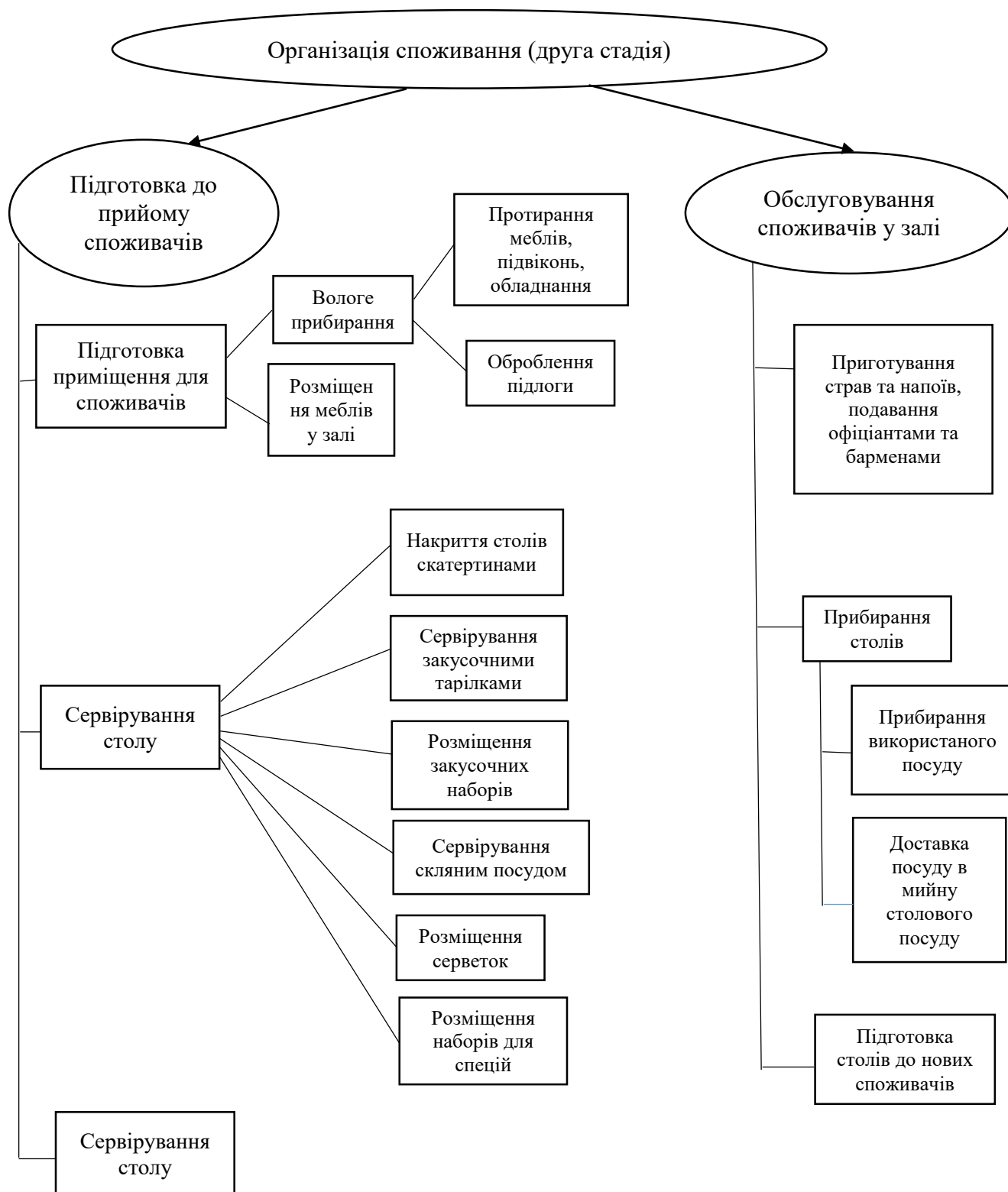


Рис.3.5-Структура обслуговування споживачів в ресторані офіціантами
3.4.5. Визначення загальної площі підприємства харчування

Склад приміщень основного закладу ресторанного господарства готельного підприємства підбирається відповідно до визначеного типу, класу, місткості, характеру виробництва, методу обслуговування за допомогою ДБН В.2.2-25:2009

«Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»[12].

Таблиця 3.26- Склад і площі приміщень ресторану на 90 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа м ²
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Вестибюль, в тому числі:	42
2	-аванзал	15
3	-гардероб	7
4	-вбиральня чоловіча	8
5	-вбиральня жіноча	8
6	-вбиральня для маломобільних груп населення	4
7	Обідня зала з баром	180
Всього		222
<i>Виробничі</i>		
8	Гарячий цех	50
9	Холодний цех	18
10	Овочевий цех	18
11	М'ясо-рибний цех	18
12	Приміщення для нарізання хліба	8
13	Роздавальна	10
14	Мийна столового посуду	18
15	Мийна кухонного посуду	12
16	Сервізна	10
17	Приміщення завідуючого виробництвом	8
18	Приміщення для миття яєць	6
Всього		176
<i>Складські</i>		
19	Завантажувальна	24
20	Приміщення комірника	6
21	М'ясо-рибна камера	8
22	Камера молочно-жирова та гастрономії	6
23	Камера для овочів, фруктів, зелені та напоїв	8
24	Комора овочів та коренеплодів	6
25	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв	10
26	Комора сухих продуктів	6
Всього		74
<i>Службово-побутові</i>		
27	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
28	Кабінет бухгалтера	12
29	Приміщення для персоналу	16
30	Гардероб для персоналу(жіночий)	10
31	Гардероб для персоналу (чоловічий)	10
32	Санвузол для персоналу (жіночий)	6
33	Санвузол для персоналу (чоловічий)	6
34	Комора прибирального інвентарю	4
Всього		76
<i>Технічні</i>		
35	Електрощитова	12

36	Теплопункт	15
37	Венткамера припливна	14
38	Венткамера витяжна	15
39	Машинне відділення	7
Всього		63
Корисна площа закладу		611 м²

3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

В проектуваному закладі розміщення в групі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення будуть передбачені такі приміщення:

- Вестибюль оздоровчого центру;
- Зал з басейном;
- Сауна;
- Тренажерний зал;
- Масажний кабінет;
- Медичний кабінет.
- Роздягальні для чоловіків та жінок;
- Приміщення для зберігання рушників;
- Приміщення для зберігання інвентарю;
- Санвузли;
- Душові.

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення будуть розташовуватись на цокольному поверсі. У вестибюлі будуть розташовані зручні дивани, журнальний столик та стійка чергового персоналу, настінні шафки з гачечками для зберігання ключів для індивідуальних шафок в роздягальнях. Далі по коридору будуть розташовуватись побутові приміщення для зберігання рушників, інвентарю, тощо. В кожній роздягальні будуть санвузли та душові кімнати для гостей. В басейні будуть надані плавальні засоби для дітей (матраци, круги, нарукавники, інвентар для ігор на воді, тощо.).

Тренажерний зал буде укомплектований знаряддям для фізичних вправ, тренажерами для кардіо тренувань та силових вправ, в залі на стінах будуть розташовуватись високі дзеркала в повний зріст. В масажному кабінеті будуть передбачені спеціальні професіональні масажні столи та кушетки, також шафки для зберігання рушників, масел , тощо. В кабінеті буде встановлена стереосистема

для релаксованої музики, щоб відвідувачі могли насолодитися масажем. В медичному кабінеті буде розташовуватись кушетка та шафа для зберігання засобів першої допомоги та аптечка.

Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Вестибюль оздоровчого центру	15	Передбачений для зустрічі гостей оздоровчого центру. Буде обладнаний стійкою адміністратора, диваном та журнальним столиком.
2	Тренажерний зал	42	Передбачений для заняття спортом, виконанням фізичних , кардіо та силових вправ. Буде обладнаний тренажерами, дзеркалами та місцем для інструктора.
3	Кімната інструктора	8	Буде обладнана столом, стільцем та м'яким кріслом.
4	Господарська комора	4	Передбачена для зберігання інвентарю.
5	Басейн	85	В приміщенні будуть передбачені лежачки.
6	Сауна	20	Передбачена для проведення термічних процедур.
7	Масажний кабінет	12	Приміщення матиме природне освітлення, буде оснащено масажним столом , шафками для косметичних засобів, рушників та іншої білизни, спеціальною ширмою, шафою для одягу, рукомийником
8	Медичний кабінет	12	Кабінет буде оснащено столом, стільцями, кушеткою, аптечкою та засобами першої допомоги. Передбачено для надання першої допомоги в разі ушкодження, тощо.
9	Роздягальні	2x20	Приміщення матимуть скамійки , індивідуальні шафи з замком, дзеркала.
10	Приміщення для зберігання рушників та іншої білизни	10	Матиме стелажі для зберігання білизни.
11	Санвузли	2x8	Будуть оснащені унітазами, умивальниками, урнами для сміття, дзеркалами, сушилками для рук.
12	Душові при роздягальні	2x14	Матимуть душові кабінки, підвісні фени для сушіння волос, дзеркала.
Всього		292 м²	

3.6. Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Так як в майбутньому засобі розміщення буде впровадженна послуга кулінарних курсів, приміщення для її організації розміщуються в культурно-дозвільній групі приміщень. Тому для подальшої реалізації послуги необхідно

визначитись зі складом приміщень , обладнанням та обрахувати їх площу.

Данна група приміщень ,для зручності її проектування, буде розташовуватись поруч з рестораном, відвідувачі, які обиратимуть дану послугу та приходитимуть в наш заклад, заходячи в вестибюль ресторану, матимуть змогу залишити свої речі в гардеробі ресторану, скористатися вбиральнями , тощо. Проходячи далі коридором, буде розташовуватись зала для теоритичних занять, обладнана проектором та екраном для презентацій, де можна буде зручно сісти на стільці та уважно слухати шеф-кухара, котрий буде ознайомлювати з подальшою роботою на кухні та демонструвати майбутні страви, які відвідувачі будуть власноруч готувати на кухні, яка спеціально обладнана для проведення кулінарних курсів та майстер-класів. Також в даній групі , буде розташовуватись кімната для гідів та перекладачів. Перекладачі необхідні на той випадок, якщо буде запрошено шеф-кухара з іншої країни, і треба буде перекладати його спіч на українську мову для наших мешканців, якщо вони не розуміють іноземної мови.

Далі в таблиці буде детальніше описано обладнання та устаткування для організації кулінарних занять.

Таблиця 3.31 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри , мм.	
1	2	3	4	5
<i>Приміщення перекладачів</i>				
Стілець	Примтекс	4	535x620x875	1,32
Диван офісний	BNB mini	1	1800x540x750	0,97
Крісло офісне	Примтекс	2	650x650x1100	0,84
Стіл офісний	Loft Details	2	1200x700x750	1,68
Пенал для верхнього одягу	Сонома	1	600x600x2190	0,36
Всього				5,17
<i>Приміщення для проведення теоретичних занять з кулінарних курсів</i>				
Стілець	Примтекс	10	535x620x875	3,3
Стіл офісний	Loft Details	1	1800x540x750	0,97
Аудіо система	Sonos Five	2	364x154x203	0,05
Екран для проектору	Projecta	1	3200x1840	5,8

Проектор	Epson	1	175x175x65	0,03
Всього				4,27
<i>Кухонне приміщення для проведення кулінарних занять</i>				
Плита електрична індукційна 4 конфорки	ПЕ-4	10	930x700x850	6,5
Стіл виробничий	Tehma	5	1200x600x850	3,6
Пароконвектомат	Retigo	1	933x821x1046	0,76
Духова шафа	Electrolux	1	594x560x600	0,77
Електрогриль	Electrolux	1	800x730x850	0,58
Фритюрниця	Assum	1	265x425x285	0,11
М'ясорубка	Sirman	1	377x366x375	0,13
Тістомісильний міксер планетарний	Gerlach	1	270x325x225	0,08
Ванна мийна двосекційна	Технофуд	2	1200x600x850	1,44
Холодильник	Samsung	1	700x690x1850	0,48
Камера шокової заморозки	Tecnodom	1	610x410x410	0,16
Стіл для кухонного устаткування	Tehma	1	800x600x850	0,48
Витяжний зонт	Tehma	2	2000x1200x400	2,4
Стелаж для кухонного посуду	DS-2	1	600x390x1800	0,23
Контейнер для сміття	Авіаль	2	550x468x940	0,5
Всього				14,57
<i>Мийна столового посуду</i>				
Посудомийна машина	Krupps	1	420x485x660	0,20
Підставка для посудомийної машини	Tehma	1	800x600x850	0,48
Стелаж для кухонного посуду	DS-2	2	600x390x1800	0,46
Шафа для зберігання засобів для миття та іншого прибирального	Еcoway	1	600x500x1800	0,3

інвентарю				
Контейнер для сміття	Авіаль	1	550x468x940	0,25
Всього				1,49

Після розрахунків площі обладнання, яке буде розташовуватись в даних приміщеннях, визначимося з площами самих приміщень, які наведені в табл.3.32.

Таблиця 3.32- Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення гідів та перекладачів	14
Приміщення для проведення теоретичних занять з кулінарних курсів	20
Кухонне приміщення для проведення кулінарних занять	35
Мийна столового посуду	8
Всього	77

3.7. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративна група приміщень буде розташовуватися на другому поверсі туристичного готелю. Назви та нормативні площі цих приміщень будуть виглядати так:

- Кабінет директора (12м²);
- Санвузол с душевою (6м²);
- Приймальня (8м²);
- Кабінет заступників директора (12м²);

-Кабінет головного інженера, начальника служби безпеки та пожежної охорони, менеджера служби управління номерним фондом, менеджера служби прийому та розміщення, менеджера рекреаційної служби, менеджера служби туристичного обслуговування по (8м²);

- Кімната завгоспа (12м²);
- Відділ кадрів (12м²);
- Архів (12м²);
- Кабінет головного бухгалтера (8м²);
- Робочі приміщення (16м²);
- Каса (6м²);

-Кабінети начальників служб експлуатації (головний електрик, начальник сантехнічної служби, головні спеціалісти з опалення, вентиляції і кондиціонування) (по 8м²);

-Приміщення працівників (12м²);

-Санвузли для персоналу (8м²х2).

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень:

-Ремонтна майстерня (12м²)

-Приміщення чергової ремонтної зміни(8м²)

-Деспетчерська ліфтів (8м²)

-Склад техніки (6м²)

-Склад прибирального інвентарю (4м²)

-Матеріально технічний склад (30м²)

-Склад меблів (30м²)

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

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати представляємо у вигляді табл. 3.33[12].

Таблиця 3.33 – Склад і площі приміщень готелю на 49 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
Група А Житлова група приміщень	
Група А/1. Житлові номери	
Президентський люкс	1х61,9
Сімейний номер	2х66,9
Люкс	2х51,9
Напівлюкс	6х25
Стандарт двомісний	21х22
Стандарт одномісний	12х17
Номер для маломобільних груп населення	5х25
Всього	1240,5
Група А/2 Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Комора брудної білизни	4
Комора прибирального інвентарю	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Санвузол для персоналу	4

Сервізна	4
Всього	68
Всього на 4 поверхах	272
Разом по групі А	1512,5
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	100
Бюро прийому та реєстрації	12
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Гардероб	10,4
Жіночий санвузол	8
Чоловічий санвузол	8
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Всього	178,4
Група Б/2 Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	611
Бар при вестибюлі	21
Їдальня для персоналу	18
Всього	650
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль оздоровчого центру	15
Тренажерний зал	42
Кімната інструктора	8
Господарська комора	4
Басейн	85
Сауна	20
Масажний кабінет	12
Медичний кабінет	12
Роздягальні	2x20
Приміщення для зберігання рушників та іншої білизни	10
Санвузли	2x8
Душові при роздягальні	2x14
Всього	292
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Приміщення гідів та перекладачів	14
Приміщення для проведення теоретичних занять з кулінарних курсів	20
Кухонне приміщення для проведення кулінарних занять	35
Мийна столового посуду	8
Всього	77
Разом по групі Б	1197,4
<u>Група В</u>	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	12
Санвузол с душевою	6
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кабінет головного інженера	8
Кабінет начальника служби безпеки та пожежної охорони	8

Кабінет менеджера служби управління номерним фондом	8
Кабінет менеджера служби прийому та розміщення	8
Кабінет менеджера рекреаційної служби	8
Кабінет менеджера служби туристичного обслуговування	8
Кімната завгоспа	12
Відділ кадрів	12
Архів	12
Кабінет головного бухгалтера	8
Робочі приміщення	16
Каса	6
Кабінети начальників служб експлуатації	40
Приміщення працівників	12
Санвузли для персоналу	16
Всього	232
Група В/2. Господарські приміщення	
Ремонтна майстерня	12
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Деспетчерська ліфтів	8
Склад техніки	6
Склад прибирального інвентарю	4
Матеріально технічний склад	30
Склад меблів	30
Всього	98
Разом по групі В	
	330
Корисна площа готельного підприємства, S_{кор}	
	3039,9

Для врахування площ коридорів визначимо робочу площу засобу розміщення, S_{роб}, м²:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1$$

$$S_{роб} = 3039,9 * 1,25 = 3800 м^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо), розраховуємо загальну площу засобу розміщення, S_{заг}, м²:

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2$$

$$S_{заг} = 3800 * 1,03 = 3914 м^2$$

Майбутній засіб розміщення буде мати 4 житлових поверхи і один поверх підземний для господарських та складських приміщень і буде мати прямокутну форму будівлі.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Туристичний готель категорії 4* на 49 номерів буде розташовуватись на земельній ділянці навпроти Міжнародної реабілітаційної клініки імені Козявкіна за адресою Львівська область місто Трускавець, вулиця Карпатська 38А. Ділянка під будівництво готелю має майже рівну поверхню, уздовж вулиці є нахил приблизно 10-15% , поза територію майбутнього готелю є невеликий схил до річки.

Коло ділянки та уздовж річки присутні зелені насадження. Тип ґрунту на ділянці переважно буро-підзолистий, в даному регіоні дуже поширений такий тип ґрунту, бо він формувався в умовах зволоження та тривалого теплого періоду, що властиво даній місцевості.

За даними дослідження українських дослідників, у Львівській області максимальний рівень промерзання ґрунту сягає 80-ти сантиметрів в глибину.

Так як, саме ділянка під забудову не має насаджень, чотириповерховий готель не зашкодить природі, не потрібно буде вирубувати дерева , тощо.

Майбутній засіб розміщення буде мати прямокутну форму будівлі, що полегшить процес виривання ровів для фундаменту та подальшого будівництва.

Ділянка має дуже добрий транспортний зв'язок, вона знаходиться прямо біля дороги вулиці Карпатська, тому буде легко проектувати та будувати стоянку для машин біля готелю. За допомогою техніки можна вирівняти поверхню ґрунту ділянки під нуль, також можна вирити спеціальні канали для сточних вод під кут в бік річки, дощі ніяк не нашкодять природі, а навпаки піднімуть рівень, що буде навпаки добре.

Можливості території туристичного готелю більше ніж достатні, для того щоб облаштувати прилеглу територію, дитячим майданчиком, альтанками та відкритою кухнею, тобто побудувати з цегли піч та мангал на відкритому повітрі з навісами. Також там можна розташувати навіс , де можуть зберігатись велосипеди, мопеди ... тощо, які можна арендувати у підприємства.

Перед будівлею передбачено розташувати автостоянку на 15 машин для відвідувачів

закладу, котра буде охоронятись.

Стоянка для персоналу може розташовуватись поруч з готелем, яка буде відокремлюватись парканом.

Територія готелю буде озеленена кущами, деревами та газоном. Клумби, які відокремлені пішохідними доріжками з тротуарної плитки, будуть насаджені квітами та іншими рослинами. Тротуарну плитку буде постелено на слой щебня та піску для того щоб плитка не просідала.

Площа ділянки яку необхідно буде поливати $0,63 \cdot 3914 = 2466 \text{ м}^2$

Територія готелю буде освітлюватись в темний час доби, передбачено встановити датчики світла, які реагують на темряву, вже коли будуть починатись сутінки, вони автоматично ввімкнуться і будуть освітлювати всю територію готелю. Також підсвічуючі ліхтарі будуть на фасаді будівлі, як декор, для краси.

4.2. Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Проектований засіб розміщення буде обладнано такими інженерними системами та комунікаціями: централізоване водопостачання, централізована каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, система безпеки та зв'язку[12].

Водопостачання необхідне для забезпечення підприємства водою для певних груп приміщень, і для поливу озелененої території готельного господарства. Його буде надавати ТОВ «Трускавецький водоканал».

Подача води на господарсько-питні потреби та потреби пожежогасіння передбачається з централізованого міського водопроводу за рахунок підключення до існуючих мереж міста, будівництва нових розподільчих мереж в межах території, що проектується. Водопостачання споживачів буде здійснюватись мережами централізованого міського водопроводу.

У внутрішніх мережах холодного та гарячого водопостачання, буде обрано пластикові труби, так як вони є не дуже дорогі на ринку, та легкі при здійсненні монтажу. Також ці труби є достатньо термостійкими як в середині так і ззовні будівлі.

В готелі буде передбачено три системи водопостачання: протипожежна- з 82-мм в діаметрі оцинкованих труб та спеціальними пожежними кранами;

господарсько-побутова – з ПВХ труб 102мм в діаметрі, які підлаштовані під змішувачі та крани; виробнича – з поліпропіленових труб 102 мм в діаметрі, яка підлаштована для технологічного устаткування. ПВХ труби легко паяються спеціальним паяльником, для спайки одного кінця труби з перехідником необхідно всього 10-12 секунд.

Система гарячого водопостачання буде забезпечена від нагрівача в теплопункті з оцинкованих 50-мм труб.

Також для того, щоб запобігти виходу з ладу обладнання та водопроводу, буде встановлено водоочисні фільтри. Таким чином обладнання та труби набагато довше будуть служити.

Для введів буде використано пластикові труби, які прокладатимуться до зовнішніх мереж. Кінець вводу буде закінчуватися вузлом обліку витрат води, основою якого буде лічильник, котрий буде встановлено на трубопроводі.

Трубопровід прокладатиметься паралельно стінам і лініям колон прямолінійним способом прихованого прокладання – у панелях.

$$\text{Взаг} = (\text{q}_{\text{гп}} \times \text{N}) / 1000 \times \text{T} + \text{Вп}$$

де $q_{\text{гп}}$ – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(добахмісце);

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

Вп – витрати води на полив території, м³.

$$\text{Вхол} = (100 \times 94 / 1000) \times 365 = 3431 \text{ м}^3$$

$$\text{Вгар} = (190 \times 94 / 1000) \times 365 = 6518,9 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, Вп , м³, визначають за формулою:

$$\text{Вп} = (\text{Вк} \times \text{Сд} \times \tau \times \text{Tп}) / 710,$$

$$\text{Вп} = 1,08 \times 1972,7 \times 2 \times 187 / 710 = 1122,3 \text{ м}^3$$

Отже, загальні витрати води становлять: $\text{Взаг} = 3431 + 6518,9 + 1122,3 = 11072,2 \text{ м}^3$

Каналізація. Каналізація призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, збирання та видалення сміття[12].

Здебільшого для прокладання каналізаційної траси буде використано поліетиленові труби діаметром 110мм, вони славляться довгостроковими експлуатаційними характеристиками, надійністю, активною протидією корозійному та хімічному впливам, стійкістю до впливу зовнішніх факторів,

також ціна набагато менша ніж сталевих чи чавунних, які вже поступово замінюють на пластикові.

Для внутрішньої каналізацій будуть використані ПВХ труби 110мм в діаметрі для унітазів, а для умивальників і душів 50мм в діаметрі.

Незалежно від наступної ступені очищення стічні води повинні спочатку піддатися механічній очистці. Для відділення твердих речовин пропонуються установки для просіювання. Промивні води повинні до того ж проходити через пісколовки. Додатково перед біологічним очищенням, як правило, потрібна нейтралізація[13].

Після цього можна проводити біологічне очищення. Стічні води очищаються анаеробним і (або) аеробним методом без обмеження[13]. А речовини які залишаються у відстійнику, з часом вичищаються через відповідний резервуар.

Також буде застосовано вентильований каналізаційний стояк задля сполучення з атмосферою, що сприяє повітрообміну в трубах зовнішньої каналізаційної мережі.

Опалення.В приміщеннях буде встановленовосьми-шести секційні біметалеві радіатори опалення фірми MiradoDiva, які мають такі характеристики:

-Теплова потужність 1616 Вт

-Робочий тиск 30 атм.

-Об'єм води в радіаторі 1,92л.

Вони витримують великий тиск, перепади тиску, гідра-удари, мають великий термін експлуатації. Під'єднані будуть до поліпропіленових труб діаметром 25 міліметрів.

Розрахунок опалення туристичного готелю 4*:

$$V = 978,5 * 0,4 + 4 * 978,5 * 3,4 = 13699 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,2674 * 10^{-7} * 13699 * 4320 * 17,2 * 1,17 = 389,1 \text{ Гкал}$$

Вентиляція.В проектованій будівлі буде застосована припливно-витяжна вентиляція.

Припливно-витяжна вентиляція - це система вентиляції приміщень, при якій повітрообмін відбувається за рахунок організованого припливу свіжого повітря і

відведення відпрацьованого повітря з приміщення.

Припливно-витяжна вентиляція вирішує ряд дуже важливих завдань:

▶ відведення з приміщення відпрацьованого повітря, за рахунок витяжної частини системи вентиляції. Необхідно організовувати в кухні, санвузлах, зонах куріння і т.д.

▶ подача свіжого повітря в приміщення за допомогою припливної вентиляції.

▶ охолодження повітря в приміщенні, з цією метою припливно-витяжну установку оснащують холодильної секцією.

▶ підігрів повітря в холодну пору року за рахунок нагрівального елемента припливно-витяжної установки.

▶ утилізація тепла в припливно-витяжних установках з рекуператором.

Кондиціонування. Кондиціонування повітря - це створення і автоматична підтримка (регулювання) в закритих приміщеннях всіх або окремих його параметрів (температури, вологості, чистоти, швидкості руху повітря) на певному рівні з метою забезпечення оптимальних метеорологічних умов, найбільш сприятливих для самопочуття людей або ведення технологічного процесу.

Кондиціонування повітря здійснює комплекс технічних засобів, званим системою кондиціонування повітря. До складу систем кондиціонування входять технічні засоби забору повітря, підготовки, тобто додання необхідних кондицій (фільтри, теплообмінники, зволожувачі або осушувачі повітря), переміщення і його розподілу, а також хладо- і теплопостачання, автоматики, дистанційного керування і контролю[14].

Для проектного засобу розміщення було обрано кондиціонери фірми Wildwind для житлових приміщень, вони відносно ринку, не дуже дорого коштують.

Характеристики кондиціонеру:

- Тип :спліт система
- Максимальний повітрообмін 380 м³/год
- Режим роботи охолодження та обігрів

- Максимальна довжина трубопроводу 20м
- Холодопродуктивність 2,1кВт

Для великих приміщень було обрано касетний кондиціонер бренду Sakata.

Площа охопту 37-55 м²

- Режим роботи вентиляція, осушення, охолодження та обігрів.
- Потужність охолодження 5.27 кВт
- Потужність обігріву 5.56 кВт
- Витрата повітря внутрішнього блоку 900 м³/год
- Споживана потужність 1.74, 1.99 кВт
- Електроживлення 230 В
- Діаметр труб (рідина / газ) 6 мм, 9 мм
- Максимальна довжина магістралі 25 м
- Максимальний перепад висот 15 м

Енергозабезпечення. Електрична мережа готелю буде під'єднана до трансформаторної підстанції. У випадку відключення від основної електромережі, передбачено аварійне джерело електропостачання, яке забезпечить підприємство, як мінімум, на 24 години. Під аварійним джерелом розуміється генератор, який буде забезпечувати готель енергією. Дизельний промисловий генератор номінальною потужністю в 25 кВт.

- Характеристики:
- Резервна потужність 28кВт
- Номінальна потужність 25кВт
- Трьохфазний
- Напруга 220-380 В
- Об'єм топливного бака 140 л
- Расход топлива при 60% завантаженості 4,5л/год.
- Габаритні розміри 2050x930x1200

Визначимо витрати електроенергії готельного підприємства:

$$N=(0,53*94+1,03*115+0,15*292+0,05*30)*365=77953,05 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку. Система контролю управління доступом (скорочено СКУД або СКД) -це комплекс технічних та програмних засобів безпеки, що здійснює регулювання входу / виходу та переміщень людей чи транспортних об'єктів на територіях, які знаходяться під охороною, для адміністративного моніторингу та попереджень несанкціонованого проникнення [15].

На дверях в номерах та інших приміщень буде встановлено Smart замок зі зчитувачем Mifare ZKTeco ZL400, задля того щоб сторонні особи не змогли відчинити двері без відповідного ключа.

Функціонал:

- Підтримка стандарту карт 13,56 МГц
- Зв'язок ZigBee (підключення до RG4100 +)
- Робота з програмним забезпеченням ZKBioSecurity.
- Підтримка дистанційного керування в режимі реального часу
- Попередження звуковим сигналом про низький заряд батареї
- Американський стандартний врізний з 5 заціпками

Всередині та ззовні готелю , будуть встановлені камери відеоспостереження NJ PRO 1080 Vision 360, вони мають функцію повороту на 360 градусів та нічний відеонагляд.

Також в будівлі передбачена система охоронної сигналізації Ajax starterkit 2 black українського виробництва, яка має такі характеристики:

- Система працює на Ethernet с підключенням GSM в якості резервного каналу зв'язку;
- Двосторонній зв'язок з пристроями (перевіряється пінг частотою від 12секунд);
- Підключення до 100 пристроїв до системи в один клік за допомогою QR-кодів;
- Бездротова технологія Jeweller дозволяє розкинути мережу на відстані до 2000 метрів на відкритому просторі або на декількох поверхах готелю;
- Час роботи на резервному живленні досягає 15 годин,

- Робота з мобільними пристроями iOS, Android.

В будівлі буде встановлена комбінована система пожежогасіння. Комбіновані системи пожежогасіння

Забезпечують ліквідацію осередку загоряння, використовуючи дві або кілька вогнегасних речовини, сукупності або суміші. Застосовуються для гасіння пожеж у випадках, коли одним видом вогнегасної речовини його неможливо ефективно ліквідувати.

Також будуть встановлені димові адресні пожежні сповіщувачі Polon-Alfa DOR-4046, які використовуються в адресних шлейфах пожежних централей серії Polon 4000. Застосовуються для раннього виявлення диму, до появи відкритого вогню і підвищення температури. Даний сповіщувач має високу чутливість до видимих частинок диму, а також високу стійкість до повітряних потоків і зміни атмосферного тиску. Обладнаний вбудованими ізоляторами короткого замикання.

Протипожежна сигналізація. Буде встановлено приймально-контрольний прилад TirasprimeA.

4.3. Пропозиції щодо дизайну

Пропонується розробити інтер'єр в стилі мінімалізм, меблі і елементи декору рівних форм та класичних ненапружуючих кольорів, притримуватись строгості та стриманості в оформленні, розділяти простір. Як правило, при дизайні для створення інтер'єру використовуються компактні матеріали чорних, сірих та білих кольорів геометричної форми. Основною метою мінімалізму, як стилю, є раціоналізація використання квадратних метрів приміщень, що в подальшому надає простору в приміщеннях, не напружує око та людина відчуває себе в спокої, що дуже важливо для готельного підприємства, гість завітає в першу чергу для того щоб відпочити і точно не захоче щоб його щось напружувало навколо нього.

Задля підкреслення стилю інтер'єру, зазвичай встановлюють масивні вікна для кращого денного освітлення, яке надає інтер'єру натуральних кольорів та ще більше візуально розширює простір.

Зазвичай при виборі матеріалів для дизайну мінімалістичного стилю використовують такі матеріали як :

- хромована сталь;
- скло;

- пластик;
- кераміка;
- штучні та натуралні камні;
- фактурне дерево.

Що стосується стін, орнаменти та особливий декор відсутні, їх можна прикрасити картинами в такому ж стилі.

Кожен предмет меблів має вивірені пропорції і колір, замість штор будуть горизонтальні жалюзі-ролети в мінімалістичному стилі з темного матеріалу.

Освітлення буде розсіяне, переважно будуть присутні неонові або галогенові лампи.

У приймально-вестибюльній зоні та житлових коридорах стіни будуть декоровані фактурною штукатуркою та елементами з дикого камня.

Підлога буде услана керамогранітом з рисунком натурального камню білого кольору. В номерах пропонується послати ламінат кольором темного дерева, який буде контрастно підкреслювати інтер'єр житлових кімнат.

Мінімалізм ідеально підійде для тих людей, хто втомився від претензійності і бажає елегантної простоти.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1. Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Для початку необхідно розрахувати пропускну спроможність готельного підприємства. Готель, що проектується налічує 49 номерів, розрахунок пропускну спроможності наведений у табл.5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускну спроможності готельного підприємства на 2023 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускну спроможність готелю, людино-діб
A	1	2=1xMi	3	4=2x3
Стандарт одномісний	12	12	365	4380
Стандарт двомісний	21	42	365	15330
Напівлюкс	6	12	365	4380
Люкс	2	6	365	2190
Сімейний	2	8	365	2920
Президентський люкс	1	4	365	1460
Номер для маломобільних груп населення	5	10	365	3650
Всього	49			34310

Після розрахунку пропускну спроможності готелю, на основі визначених результатів порахуємо планування доходів від продажу номерів у готелі.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Тип номера	Річна пропускну спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
A	1	2=Kз.і.	3=1x2	4	5=3x4
Стандарт одномісний	4380	0,75	3285	750	2463,750
Стандарт	15330	0,75	11497,5	950	10922,625

двомісний					
Напівлюкс	4380	0,75	3285	1100	3613,500
Люкс	2190	0,75	1642,5	1250	2053,125
Сімейний	2920	0,75	2190	1460	3197,400
Президентський люкс	1460	0,75	1095	1900	2080,500
Номер для маломобільних груп населення	3650	0,75	2737,5	750	2053,125
Всього	34310	-	25732,5	-	26384,025

Наступним етапом планування доходів підприємства є планування обсягів реалізації продукції, яку виготовляє заклад ресторанного господарства та закупівельних товарів, визначимо їх в таблиці 5.3.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
1	2	3	4=2x3	5	6
Продукція власного виробництва					
Холодні закуски	825	135	111,375	24750	3341,250
Гарячі закуски	138	160	22,080	4140	662,400
Перші страви	688	160	110,080	20640	3302,400
Другі гарячі страви	825	215	177,375	24750	5321,250
Солодкі страви	275	85	23,375	8250	701,250
Всього	2751	-	444,285	82530	13328,55
Закупівельні товари					
Гарячі напої	39	45	1,755	1170	52,650
Холодні напої	197	45	8,865	5910	265,950
Хліб та хлібобулочні вироби	78	25	1,950	2340	58,500
Борошняні кондитерські вироби	393	85	33,405	11790	1002,150
Вино-горілчані вироби	79	120	9,480	2370	284,400
Пиво	20	45	0,900	600	27,000
Всього	806	-	56,355	24180	1690,65
Разом					15019,2

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного	13328,55	159942,600

виробництва		
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1690,65	20287,800
Плановий роздрібний товарооборот	15019,2	180230,400

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Масаж	8	450	1314,0
Басейн	60	200	4380,0
Сауна	16	250	1460,0
Тренажерний зал	28	150	1533,0
Всього	112	-	8687,0

Наш готель пропонує додаткову послугу кулінарних курсів, як інновацію в готельно-ресторанному підприємстві, також платною є послуга масажиста, інші додаткові послуги входять у вартість номеру. Окрім основного доходу від продажу номерів та виручки з ресторану, готель буде заробляти на кулінарних курсах, які наведені у табл.5.6.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готелю від надання інноваційних послуг на 2023 рік

Послуга	Загальний попит за місяць, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Кулінарний курс «Basic»	10	7500	900,0
Курс «Українська кухня»	10	8900	1068,0
Курс «Газда та газдиня»	10	6900	828,0
Майстер-клас «Сушист»	10	1900	228,0
Майстер-клас «Піцайоло»	10	1850	222,0
Майстер-клас Карпатської кухні	10	3700	444,0
Майстер-клас з приготування борошняних кондитерських виробів	10	2500	300,0
Майстер клас «Маленький шеф»	10	1500	18,0
Всього	80	-	4008,0

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	26384,025
Ресторанного господарства	180230,400
Інших господарських підрозділів	8687,0
Доходи від надання інноваційних послуг	4008,0
Разом	219309,425

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2023 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	94562,0	74697,0	34850,0	204109,0
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1658,0	2890,0	160,0	4708,0
- Механічне обладнання	1567,0	1423,0	231,0	3221,0
- Теплове обладнання	3650,0	4520,0	421,0	8591,0
- Торговельне обладнання	793,0	745,0	124,0	1662,0
- Вимірювальні прилади	364,0	321,0	95,0	780,0
Меблі, інше офісне обладнання	3841,0	2150,0	1630,0	7621,0
Транспортні засоби	1642,0	1750,0	198,0	3590,0
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1658,0	468,0	211,0	2337,0
Телефони	49,0	34,0	31,0	114,0
Разом	109784,0	88998,0	37951,0	236733,0

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2:5	7=3:5	8=4:5	9=6+7+8
Будівлі, споруди	94562,0	74697,0	34850,0	20	4728,1	3734,85	1742,5	10205,45
Машини та обладнання, в тому числі:								

- Холодильне обладнання	1658,0	2890,0	160,0	5	331,6	578,0	32,0	941,6
- Механічне обладнання	1567,0	1423,0	231,0	5	313,4	284,6	46,2	644,2
- Теплове обладнання	3650,0	4520,0	421,0	5	730,0	904,0	84,2	1718,2
- Торговельне обладнання	793,0	745,0	124,0	5	158,6	149,0	24,8	332,4
- Вимірювальні прилади	364,0	321,0	95,0	2	182,0	160,5	47,5	390,0
Меблі, інше офісне обладнання	3841,0	2150,0	1630,0	4	960,3	537,5	407,5	1905,3
Транспортні засоби	1642,0	1750,0	198,0	5	328,4	350,0	39,6	718,0
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1658,0	468,0	211,0	2	829,0	234,0	105,5	1168,5
Телефони	49,0	34,0	31,0	2	24,5	17,0	15,5	57
Всього								18080,65

5.3 Розробка плану з праці

На основі організаційної структури управління туристичним готелем (Рис.3.1), розробляємо посадову структуру штату туристичного готелю на 2023 рік.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису туристичного готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Менеджер адміністративно-управлінської служби	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Менеджер рекреаційної служби	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	3
Касир	3
Менеджер служби туристичного обслуговування	1
Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1
Головний інженер	1
Менеджер з персоналу	1
Менеджер з охорони праці	1

Менеджер з бронювання	1
Маркетолог	1
Фінансист	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	21
Виробничий (операційний) персонал	
Черговий адміністратор	4
Супервайзер	2
Гардеробник	4
Кастелянша	1
Покоївки	10
Інженер з поточного ремонту	2
Системний адміністратор	2
Шеф-кухар	1
Кухар	8
Бармен	2
Адміністратор залу	2
Інженер з питань пожежної безпеки	1
Працівники охорони	4
Комірник	1
Офіціанти	10
Масажист	2
Фітнес тренер	2
Перекладач	2
Разом виробничий (операційний) персонал	60
Допоміжний персонал	
Прибиральниці	5
Носій багажу	4
Працівник пральні	4
Працівник хімчистки	3
Електрик	2
Охоронник	4
Сантехник	2
Слюсар	1
Мийники	5
Робітники інженерної служби	5
Разом допоміжний персонал	35
Всього	116

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	30,100	30,100	-	-	30,100
Менеджер адміністративно-	1	18,500	18,500	-	-	18,500

управлінської служби						
Менеджер служби управління номерним фондом	1	18,500	18,500	-	-	18,500
Менеджер служби прийому та розміщення	1	18,500	18,500	-	-	18,500
Менеджер служби ресторанного господарства	1	18,500	18,500	-	-	18,500
Менеджер рекреаційної служби	1	18,500	18,500	-	-	18,500
Головний бухгалтер	1	25,000	25,000	-	-	25,000
Бухгалтер	3	18,000	54,000	-	-	54,000
Касир	3	14,500	43,500	-	-	43,500
Менеджер служби туристичного обслуговування	1	18,000	18,000	-	-	18,000
Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1	18,500	18,500	-	-	18,500
Головний інженер	1	17,500	17,500	-	-	17,500
Менеджер з персоналу	1	17,500	17,500	-	-	17,500
Менеджер з охорони праці	1	17,500	17,500	-	-	17,500
Менеджер з бронювання	1	17,500	17,500	-	-	17,500
Маркетолог	1	18,000	18,000	-	-	18,000
Фінансист	1	17,500	17,500	-	-	17,500
Разом адміністративно-управлінський персонал	21	-	387,100	-	-	387,100
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор	4	12,000	48,000	-	-	48,000
Супервайзер	2	12,000	24,000	-	-	24,000
Гардеробник	4	8,500	34,000	-	-	34,000
Кастелянша	1	8,000	8,000	-	-	8,000
Покоївки	10	12,000	120,000	-	-	120,000
Інженер з поточного ремонту	2	10,000	20,000	-	-	20,000
Системний адміністратор	2	12,000	24,000	-	-	24,000
Шеф-кухар	1	24,000	24,000	-	-	24,000
Кухар	8	16,000	128,000	-	-	128,000
Бармен	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Адміністратор залу	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Інженер з питань пожежної безпеки	1	10,000	10,000	-	-	10,000

Працівники охорони	4	10,000	40,000	-	-	40,000
Комірник	1	8,000	8,000	-	-	8,000
Офіціанти	10	12,500	125,000	-	-	125,000
Масажист	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Фітнес тренер	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Перекладач	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Разом виробничий (операційний) персонал	60	-	763,000	-	-	763,000
Допоміжний персонал						
Прибиральниці	5	8,500	42,500	-	-	42,500
Носій багажу	4	8,000	32,000	-	-	32,000
Працівник пральні	4	8,000	32,000	-	-	32,000
Працівник хімчистки	3	8,000	24,000	-	-	24,000
Електрик	2	8,000	16,000	-	-	16,000
Охоронник	4	8,500	34,000	-	-	34,000
Сантехник	2	8,000	16,000	-	-	16,000
Слюсар	1	8,000	8,000	-	-	8,000
Мийники	5	8,000	40,000	-	-	40,000
Робітники інженерної служби	5	8,000	40,000	-	-	40,000
Разом допоміжний персонал	35	-	284,500	-	-	284,500
Разом місячний фонд основної заробітної плати	116	-	1434,600	-	-	1434,600
Разом річний фонд основної заробітної плати	116	-	17215,200	-	-	17215,200

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2023 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	387,100 x 12 = 4645,2	40	1858,08
Виробничий (операційний) персонал	763,000 x 12 = 9156,0	30	2746,8
Допоміжний персонал	284,500 x 12 = 3414,0	25	853,5
Разом	1434,6 x 12 = 17215,2	-	5458,38

Після розрахунку заробітних плат та премій працівників готельного підприємства, складаємо план з праці готелю на 2023 рік.

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	113	113
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	21	21

Виробничий (операційний) персонал	осіб	60	60
Допоміжний персонал	осіб	35	35
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1434,600	17215,200
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	387,100	4645,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	763,000	9156,0
Допоміжний персонал	тис. грн.	284,500	3414,0
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	454,865	5458,38
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	161,840	1858,08
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	154,84	2746,8
Допоміжний персонал	тис. грн.	71,125	853,5
Фонд оплати праці, всього	тис. грн.	1889,465	22673,58
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	541,94	6503,28
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	991,900	11902,800
Допоміжний персонал	тис. грн.	355,625	4267,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	16,720	200,651
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	25,806	309,68
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	16,531	198,38
Допоміжний персонал	тис. грн.	10,160	121,928

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства
Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу
ресторанного господарства готелю на 2023 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	159942,600	50	0,5	106628,4
Закупівельні товари				
Всього	20287,800	40	0,4	14491,285
Разом за рік				121119,685

Для того щоб розпланувати поточні витрати на експлуатацію готелю, нам необхідно розрахувати поточні витрати на електроенергію, опалення та воду.

Таблиця 5.15- Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2023 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, кВт	77953,05	1,68	130,961
Опалення, Г/ккал	389,1	1996,68	776,908
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	6518,9	131,18	855,149
холодна, м ³	3431	16,64	57,091
Разом	-	-	1820,109

Наступним кроком є розрахунок суми зносу спеціального одягу для

персонала готелю.

Таблиця 5.16– Розрахунок суми зносу спеціального одягу вготелі на 2023 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	21	1	1100	23,100
Виробничий (операційний) персонал	60	2	845	101,400
Допоміжний персонал	35	2	775	54,250
Всього	116	-	-	178,750

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	90	3	270	359	96,930
Столові прибори	90	3	270	278	75,060
Скляний посуд	90	2	180	320	57,600
Столова білизна	90	2	180	289	52,020
Кухонний посуд	90	2	180	369	66,420
Канцелярське приладдя	-	-	230	199	45,770
Господарський інвентар	-	-	115	120	13,800
Всього					407,6

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	121119,685
Витрати на оплату праці	22673,58
Єдиний соціальний внесок	4988,187
Амортизаційні відрахування	18080,65
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1820,109
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	586,35
Податки, збори	32,075
Витрати на охорону	65,792
Інші поточні витрати	28825,221
Разом	198191,649

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

- збір за місяця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2023 р. становить 6700 грн.)[15]. – 15паркувальних місць x 6700 грн. x 0,075%/100%= 0,075 тис. грн.
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн[16]. На кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = 4 шт. x 8000 грн. = 32 тис. грн.

Загальні податки – 32,075 тис. грн.

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки)готельногопідприємства = **219309,425 тис. грн.**x 0,03%/100% = 65,792 тис. грн.

Інші поточні витрати:

-на рекламу- 15,000 тис. грн.

-страхування майна -300,000 тис. грн.

-інкасація (1% від виручки)- 2193,09 тис. грн.

-інтернет-26317,131тис. грн (12% від доходу)

Отже, інші поточні витрати складають:

15,000 тис. грн.+300,000 тис.грн+2193,09тис. грн.+26317,131=28825,221тис.грн

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

В цьому пункті розрахуємо цільовий прибуток туристичного готелю на 2023 рік.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік

Показник	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	219309,425
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	15351,659

Таблиця 5.18– Планування основних результатів діяльності готелю на 2023 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	219309,425
2	Поточні витрати, тис. грн.	198191,649

3	Прибуток від операційної діяльності дооподаткування, тис. грн.	21117,776
4	Податок на прибуток, тис. грн.	3801,199
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	17316,577
6	Рентабельність операційної діяльності, %	7,89
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	15351,659
Чистий прибуток плановий, тис. грн.		17316,577
Строк окупності капітальних вкладень, років		13,7

$$T_{\text{окупності}} = \text{Основні засоби} / \text{Чистий прибуток плановий}$$

$$T_{\text{окупності}} = 236733,0 \text{ тис. грн.} / 17316,577 \text{ тис. грн.} = 13,7 \text{ років}$$

Строк окупності чотиризіркового туристичного готелю в м. Трускавець Львівської області буде складати 13,7 років. Це каже про те, що у проекті, який розробляється закладено зважені доходи, капітальні і поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Показники рентабельності відповідають нормам. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Таблиця 5.19 – Витрати на обладнання інноваційних приміщень

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Ціна, грн	Сума, тис. грн.
<i>Приміщення перекладачів</i>				
Стілець	Примтекс	4	880	3,520
Диван офісний	BNB mini	1	2990	2,990
Крісло офісне	Примтекс	2	4398	8,796
Стіл офісний	Loft Details	2	7170	14,340
Пенал для верхнього одягу	Сонома	1	2190	2,190
Всього				31,836
<i>Приміщення для проведення теоретичних занять з кулінарних курсів</i>				
Стілець	Примтекс	10	880	8,800
Стіл офісний	Loft Details	1	7170	7,170
Аудіо система	Sonos Five	2	37255	74,510
Екран для проектору	Projecta	1	80492	80,492
Проектор	Epson	1	39795	39,795
Всього				210,767
<i>Кухонне приміщення для проведення кулінарних занять</i>				
Плита електрична індукційна 4 конфорки	ПЕ-4	10	96000	960,0
Стіл виробничий	Tehma	5	9000	45,0
Пароконвектомат	Retigo	1	233732	233,732
Духова шафа	Electrolux	1	15999	15,999

Електрогриль	Electrolux	1	120000	120,0
Фритюрниця	Assum	1	4000	4,0
М'ясорубка	Sirman	1	35000	35,0
Тістомісильний міксер планетарний	Gerlach	1	5000	5,0
Ванна мийна двосекційна	Технофуд	2	9000	18,0
Холодильник	Samsung	1	23599	23,599
Камера шокової заморозки	Tecnodom	1	217140	217,140
Стіл для кухонного устаткування	Tehma	1	9000	9,0
Витяжний зонт	Tehma	2	10926	21,852
Стелаж для кухонного посуду	DS-2	1	14000	14,0
Контейнер для сміття	Авіаль	2	1,200	2,400
Всього				1724,722
<i>Мийна столового посуду</i>				
Посудомийна машина	Krupps	1	163030	163,030
Підставка для посудомийної машини	Tehma	1	5600	5,600
Стелаж для кухонного посуду	DS-2	2	14000	14,0
Шафа для зберігання засобів для миття та іншого прибирального інвентарю	Ecoway	1	4600	4,6
Контейнер для сміття	Авіаль	1	1200	1,200
Всього				188,43
Разом				2155,755

Таблиця 5.20-Планування фонду заробітної плати

Гонорар запрошеним шеф-кухарям та перекладачам	Сума тис.грн.
Шеф-кухар: -курс «Basic» -7днів (10000 грн x 12 міс.=120000 грн.) -курс «Українська кухня»-7 днів (10000 грн x 12 міс.=120000 грн.) -курс «Газда та газдиня»-5 днів (6500 грн x 12 міс. =78000 грн.) -майстер-клас «Сушист»-5 годин (1500грн x12 міс.=18000 грн.) -майстер-клас «Піццоло»-4 години (1450 грн x12 міс.=17400 грн.) -майстер-клас карпатської кухні-2 дні (3000 грн. x12міс. =36000 грн.) -майстер-клас з приготування борошняних кондитерських виробів 5 годин (1500 грн. x12 міс.= 18000 грн.) -майстер-клас «Маленький шеф» 3 години (1450 грн. x 12міс.=17400грн)	712,8
Перекладач: -послуга перекладу-2000 грн за зустріч (24 зустрічі /2 місяця=12 зустрічей 12x12міс.=144 зустрічі/рік) (2000 грн x 144=288000 грн) Всього : 120,0+120,0+78,0+18,0+17,400+36,0+18,0+17,400+288,0=424,8 тис. грн.	

Таблиця 5.21- Планування витрат на сировину для інноваційної послуги

Витрати на сировину			
Назва продукту	Кількість, кг,л,шт/рік	Ціна, грн/кг/шт/л	Сума тис. грн, за рік
Борошно	84	32	2,688
Олія соняшникова	60	71	4,260
Олія оливкова	20	130	2,600
Макаронні вироби	18	41	0,738
Картопля	150	25	3,750
Крупа кукурудзяна	17	21	0,357
Крупа гречана	17	60	1,020
Рис	20	84	1,680
М'ясо курки	48	112	5,376
М'ясо свинини	50	115	5,750
Яловичина	50	180	9,0
Лосось	5,4	270	1,458
Креветка	7,4	189	1,398
Вугор	3,5	448	1,568
Соевий соус	1,5	100	0,150
Соус теріякі	1,5	110	0,165
Норі	10	62,5	0,625
Огірок	12	78	0,936
Помідор	25	89	2,225
Капуста	30	17,30	0,519
Буряк	13	10	0,130
Морква	16,5	41,5	0,685
Цибуля	30	43,6	1,308
Цукіні	14	56	0,784
Баклажан	15	96	1,440
Перець болгарський	18	112	2,016
Шпинат	2,3	46	0,106
Часник	0,5	360	0,180
Щавель	1,5	26	0,039
Петрушка	1,5	35	0,053
Кріп	1,5	35	0,053
Зелена цибуля	1,6	32	0,051
Сир моцарела	6	520	3,120
Сир гауда	4	390	1,560
Сир дор блю	0,4	560	0,224
Соус томатний	15	86	1,290
Базилік	1,5	35	0,053
Кінза	1,5	35	0,053
Молоко	36	39	1,404
Сметана	7	76,5	0,536
Масло вершкове	1,5	400	0,600
Сіль	5	20	0,100
Перець чорний	0,1	1000	0,100
Квасоля	1,6	43	0,069
Лавровий лист	0,1	200	0,020
Спеції	0,3	250	0,075
Всього	-	-	62,312

Таблиця 5.22-Витрати на впровадження інновації

Витрати	Сума тис. грн.
Витрати на обладнання	2155,755
Витрати на заробітню плату	712,8
Витрати на сировину	62,312
Всього	2930,867

Таблиця 5.23-Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2023 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
Дохід від інноваційної діяльності	4008,0
Витрати на впровадження інновації	2930,867
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	1077,133
Податок на прибуток	193,883
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	883,25
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	22,03
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	2,44

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

$$\text{Термін окупності} = 2155,755 \text{ тис. грн} / 883,25 \text{ тис. грн.} = 2,44 \text{ роки.}$$

Так як більшість затрат підуть на основні фонди інновації, витрати на заробітню плату та сировину не такі великі, зрівнюючи з основними фондами.

За розрахунками, впроваджена інновація окупиться вже за 2,44 роки. Дивлячись на те, що кожний курс та майстер-клас даної інновації буде проходити раз на місяць, витрати на дану інновацію є адекватними, тому що перші витрати підуть на устаткування та обладнання інноваційних приміщень, і вони прослужать багато років, вже не витрачаючи на них кошти, постійними тратами на інновацію будуть закупка сировини та гонорар для шеф-кухарів, які будуть проводити заняття з нашими користувачами послуг.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проектований туристичний готель категорією 4* з організацією кулінарних курсів буде розташовуватись у місті Трускавець Львівської області за адресою вул. Карпатська 38А. В готелі буде передбачена послуга кулінарних курсів та майстер класів. Була досліджена ділянка на якій буде проектуватись готельне підприємство, інфраструктура міста Трускавця, інженерне постачання, конкуренти майбутнього закладу розміщення. Було розроблено меню для закладів ресторанного господарства та їх виробнича програма, по якій пізніше було проплановано дохід від реалізації послуг.

Також було підібрано устаткування для інноваційних приміщень, для якого було розраховано витрати, щоб порахувати через який час воно буде окуплено виручкою від інноваційної послуги. Розрахунки показали, що дохід окупить витрати на сировину, основні фонди та зарплатню для шеф-кухарів за 2,44 роки.

А строк окупності готельного підприємства сягає 13,7 роки, що є гарним результатом в ході розробки проекту, це означає, що доходи від реалізації товарів і послуг, а також витрати для реалізації проекту є добре зважені і відповідають нормам.

З вірою та надією можна сказати, що в нашій країні ближчим часом зміниться ситуація в кращу сторону, і до України будуть приїжджати багато туристів та повернуться багато українців, які будуть розташовуватись в нашому готелі та будуть користуватись нашими послугами, в тому числі і кулінарними курсами, адже їжа та процес від її приготування нам покращує самопочуття, настрій і надихає на життя та здійснення наших бажань.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ І ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Гастрономічний туризм [Електронний ресурс].- Режим доступу:
<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/02508281.2021.1975213>
2. Гастрономічний туризм в Україні [Електронний ресурс].- Режим доступу:
<https://www.ukraine-is.com/uk/gastronomichnij-turizm-v-ukra%D1%97ni-krashhi-napryamki-miscya-ta-rekomendaci%D1%97/>
3. Туристичний досвід в кулінарних майстер-класах [Електронний ресурс].- Режим доступу:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X22000622>
4. Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України [Електронний ресурс].-Режим доступу:
<https://turizmliol.wordpress.com/2017/04/02/%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96-%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%97-%D0%B3%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D1%87/>
5. Історично-пізнавальний тур містами Львівщини [Електронний ресурс].- Режим доступу: <https://vgblv.pb.org.ua/projects/3>
6. Список готелів та санаторіїв міста Трускавець [Електронний ресурс].- Режим доступу: <https://truskavets.ua/accommodation/>
7. Зовнішня політика міста Трускавець [Електронний ресурс].- Режим доступу: <http://www.truskavich.com/uk/kurort-truskavec-nalagodzhuye-spivpracyu-iz-polskimi-mistami-pobratimami/>
8. Стратегія соціально-економічного розвитку міста Трускавець [Електронний ресурс].-Режим доступу:
<https://truskavets.ua/wp-content/uploads/2019/pdf/UK-2028-Truskavetst-sub-region-development-strategy.pdf>
9. Туристична інфраструктура міста Трускавець [Електронний ресурс].-Режим доступу: <https://truskavets.ua/leisure-category/tsikavi-mistsya/>
10. Склад та площа приймально-вестибюльної групи приміщень [Електронний

ресурс].- Режим доступу:

https://pidru4niki.com/16850303/turizm/primischennya_vestibulyanoi_grupi_gotelyah

11. Статистичні показники відвідувачів міста Трускавець [Електронний ресурс].- Режим доступу:

<https://www.betrue.info/infografika-turysty-truskavets-2010-2018/#:~:text=Тогоріч%20наш%20бальнеологічний%20курорт%20привабив, серед%20яких%20закордонні%20гості%20-%2025800.>

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. Екологічні норми європейських країн [Електронний ресурс].- Режим доступу:

<https://ecolog-ua.com/news/yak-ochyshchuyut-stichni-promyslovi-vody-pidpryyemstva-u-yevropi>

14. Системи кондиціонування повітря [Електронний ресурс].- Режим доступу:

<https://karno.ua/ua/conditioners/sistemy-kondicionirovaniya/>

15. Ставки збору податків [Електронний ресурс].- Режим доступу:

https://services.dtkr.ua/catalogues/other_dov/105

16. Сайт головного управління Державної Податкової служби [Електронний ресурс].- Режим доступу:

<https://if.tax.gov.ua/media-ark/news-ark/621400.html#:~:text=Щорічна%20плата%20за%20ліцензію%20на,роздрібну%20торгівлю%20алкогольними%20напоями%20на>

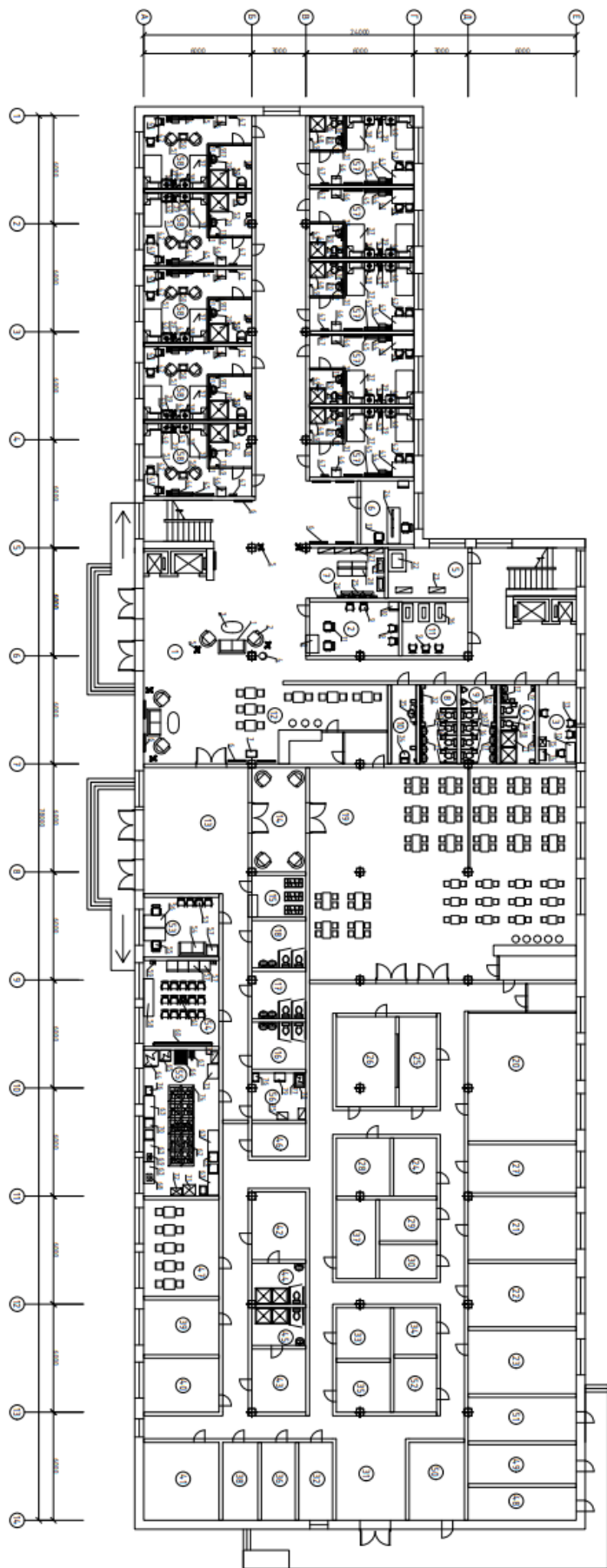
ДОДАТКИ

Додаток А

Приблизний інтер'єр номеру проектованого засобу розміщення



Компонувальне рішення торговельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщення, специфікація обладнання

Експлікація приміщення		
№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	Ванна-ком.	1,00
2	Буфет-кабінет на ресепшн	1,2
3	Коридор міжповерховий	8
4	Службовий санітарно-технічний блок	10
5	Камерні туал.	10
6	Приміщення об'єкту	8
7	Ліфт-кабін.	10,4
8	Житловий санітар.	8
9	Житловий санітар.	8
10	Санітарні для майданчиків гурт. майданчик	4
11	Приміщення мий.	9
12	Буфет-кабінет	2,1
Загалом ресторанно-кафедральна зона майданчиків		
13	Ванна-ком.	4,2
14	Буфет-кабінет	1,3
15	Коридор	7
16	Службовий санітарно-технічний блок	8
17	Камерні туал.	4
18	Об'єкти для майданчиків гурт. майданчик	4
19	Ліфт-кабінет	1,80
Бюджетні приміщення		
20	Ліфт-кабінет	50
21	Житловий санітар.	18
22	Житловий санітар.	18
23	М'яке річкове туал.	18
24	Приміщення для приготування їжі	8
25	Кухня-кабінет	10
26	Мийна станція для посуду	18
27	Мийна станція для посуду	12
28	Середня	10
29	Приміщення санітарно-технічного обладнання	8
30	Приміщення для мийки посуду	6
Службові приміщення		
31	Застільна зона	2,4
32	Приміщення мийки	6
33	М'яке річкове туал.	8
34	Камерні туалети-кабінети на території	6
35	Камерні туалети-кабінети на території	8
36	Камерні туалети-кабінети на території	6
37	Камерні туалети-кабінети на території	10
38	Камерні туалети-кабінети на території	6
Службові приміщення		
39	Камерні туалети-кабінети на території	1,2
40	Камерні туалети-кабінети на території	1,6
41	Приміщення для приготування їжі	10
42	Камерні туалети-кабінети на території	10
43	Камерні туалети-кабінети на території	6
44	Санітарні для приготування їжі	6
45	Санітарні для приготування їжі	6
46	Камерні туалети-кабінети на території	4
47	Камерні туалети-кабінети на території	18
Технічні приміщення		
48	Електрокабінет	1,2
49	Електрокабінет	1,3
50	Камерні туалети-кабінети на території	1,4
51	Камерні туалети-кабінети на території	1,3
52	Майданчик на території	7
Приміщення експлуатаційно-технічного призначення		
53	Приміщення для приготування їжі	1,4
54	Приміщення для приготування їжі	20
55	Кухня-кабінет для приготування їжі	3,5
56	Мийна станція для посуду	8
Житлові приміщення		
57	Санітарні кабінети	2,2
58	Буфет-кабінет для майданчиків гурт. майданчиків	2,5

Специфікація обладнання			
№ п/п	Назва обладнання	Тех. специф.	Кількість
1	Ліфт	Бюфет-кабінет	2
2	Бюфет-кабінет	Чайовий кабінет	2
3	Бюфет-кабінет	Чайовий кабінет	2
4	Бюфет-кабінет	Чайовий кабінет	2
5	Ліфт-кабінет	Ліфт	1
6	Ліфт-кабінет	Ліфт	1
7	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
8	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
9	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
10	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
11	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
12	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
13	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
14	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
15	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
16	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
17	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
18	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
19	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
20	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
21	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
22	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
23	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
24	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
25	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
26	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
27	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
28	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
29	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
30	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
31	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
32	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
33	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
34	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
35	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
36	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
37	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
38	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
39	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
40	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
41	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
42	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
43	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
44	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
45	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
46	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
47	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
48	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
49	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
50	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
51	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
52	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
53	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
54	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
55	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
56	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
57	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
58	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
59	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
60	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
61	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
62	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
63	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
64	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
65	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
66	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
67	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
68	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
69	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
70	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
71	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
72	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
73	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
74	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
75	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
76	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
77	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
78	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1
79	Камерні туалети-кабінети	Ліфт	1

План благоустрою в 3D-проектіі



Матеріали інноваційних досліджень



Матеріали інноваційних досліджень

<p>Кулінарний курс «Basic»</p> <p>В даному курсі гості зможуть опанувати базові знання в кулінарії, підібрати правильні спеції для страв та зможуть вивчити основні технологічні процеси. Кожний день буде вивчатись окремий вид страви.</p> <p>-Теоря та практика користування кухонним обладнанням</p> <p>-Перші блюда</p> <p>-Другі страви</p> <p>-М'ясо та птиця</p> <p>-Риба та морепродукти</p> <p>-Салати</p> <p>-Закуски</p> <p>Тривалість курсу: 4,5 години в день/7 днів</p> <p>Дата проведення: 27.02.23-05.03.23</p> <p>Вартість курсу : 7500 грн (вартість продуктів входить в суму)</p>	<p>Курс «Українська Кухня»</p> <p>В даному курсі будуть надані до вивчення кулітура та технологія приготування українських страв. Деякі страви будуть готуватись на вулиці, в печі або казанах, як це робили у давні часи.</p> <p>Страви на вогні більше розкривають смак та аромат українських національних страв.</p> <p>Гості мають відвугти, за допомогою процесу приготування та насиченням свіжого повітря, дух українського народу крізь віки.</p> <p>Тривалість курсу: 4-5 годин в день/7 днів</p> <p>Дата проведення: 20.03.23-26.03.23</p> <p>Вартість курсу : 8900 грн (вартість продуктів входить в суму)</p>	<p>Курс «Газда та Газдиня»</p> <p>В курсі «Газда та Газдиня» можливо навчитись улагоджувати прості домашні страви, які всі завжди готувати вдома самостійно. Зазвичай, буває так, що зниклі нам домашні страви набриднуть, і хочеться приготувати нове і не складного по технології приготування.</p> <p>Тому ми пропонуємо відвідати даний курс по удосконаленню домашніх страв.</p> <p>Для того щоб вийшло щось нове, необхідно лише додати певну ролзинку.</p> <p>Тривалість курсу: 4 години /5 днів</p> <p>Дата проведення: 06.04.23-13.04.23</p> <p>Вартість курсу: 6900 грн (вартість продуктів входить в суму)</p>	<p>Майстер-клас «Сушист»</p> <p>На майстер-класі можна опанувати техніку вироблення суші та ролів, також технологію та рецептури основних страв, які всі завжди готувати вдома самостійно. Навчитись правильно обирати інгредієнти та відарювати рис.</p> <p>Тривалість курсу 4-5 годин</p> <p>Дата проведення: 10.03.23</p> <p>Вартість курсу: 1900 грн (вартість продуктів входить в суму)</p>	<p>Майстер-клас «Піццоло»</p> <p>На даному майстер-класі можна навчитись робити справжню італійську піцу. Опанувати технологію виготовлення різних видів тіста та соусів для піци.</p> <p>Тривалість курсу: 4 години</p> <p>Дата проведення курсу: 20.04.23</p> <p>Вартість курсу: 1850 грн (вартість продуктів входить в суму)</p>	<p>Майстер-клас Карпатської Кухні</p> <p>На майстер-класі гості зможуть дізнатись тонкощі приготування карпатських страв та підбору краєвих продуктів для їх приготування.</p> <p>Тривалість курсу: 4-5 години/2 дні</p> <p>Дата проведення курсу: 26.04.23-27.04.23</p> <p>Вартість курсу: 3700 грн (вартість продуктів входить в суму)</p>	<p>Майстер-клас 3 приготування борошняних кондитерських виробів</p> <p>На заняттях споживачі зможуть опанувати технологію приготування борошняних кондитерських виробів</p> <p>Тривалість курсу: 4-5 годин</p> <p>Дата проведення курсу: 02.05.23</p> <p>Вартість майстер-класу: 2500 грн (вартість продуктів входить в суму)</p>	<p>Майстер клас «Маленький шеф»</p> <p>Заняття будуть проходити для дітей, які мають цікавість та хист до приготування кулінарних виробів.</p> <p>Діткам будуть розповідати як готувати нескладні страви, батьки зможуть теж приймати участь у процесі.</p> <p>Тривалість курсу: 2-3 години</p> <p>Дата проведення: 10.05.23</p> <p>Вартість майстер-класу: 1500 грн (вартість продуктів входить в суму)</p>
--	--	--	---	--	---	--	---