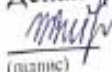


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету



Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

«13» листопада 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

«12» грудня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Готель з організацією гастрономічних турів в м. Яремче Івано-Франківської області»

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

Громова Анна Олегівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Керівник Ольга ДУЛЬКА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олександра НСМІРІЧ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

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

Здобувач



(підпис)

Київ - 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»  
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 05 ” листопада 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Громової Анни Олегівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель з організацією гастрономічних турів в м. Яремче Івано-Франківської області»

керівник роботи Дулька Ольга Степанівна, к.т.н.

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “05” листопада 2024 року № 930-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Яремче; тип засобу розміщення – туристичний готель; категорія - 4\*; інновація – організація гастрономічних турів

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











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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1А (формат А3) – Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3, 4, 5, 6 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень

## 6. Консультанти розділів роботи

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

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач

  
(підпис) Анна ГРОМОВА  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

  
(підпис) Ольга ДУЛЬКА  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

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

Здобувача: Громової Анни Олегівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

імені проф. В.Ф. Доценка

денна форма здобуття освіти, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа,

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

**Тема роботи: «Готель з організацією гастрономічних турів в м. Яремче Івано-Франківської області»**

Керівник роботи: к.т.н. Дулька О.С.

Дата захисту “.....” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Проведено комплексне дослідження ринку туристичних послуг з акцентом на гастрономічний туризм. Проаналізовано внутрішнє та зовнішнє середовище, проведено маркетингові дослідження та оцінку конкурентного ринку, що охоплюють як загальноукраїнський, закордонний контекст, так і специфіку регіону Карпат, зокрема міста Яремче.

Обґрунтовано концепцію діяльності туристичного готелю категорії 4\* із впровадженням гастрономічних турів, спрямованих на популяризацію кулінарних традицій Карпатського регіону. Розроблено організаційну структуру сервісного процесу, об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-технічні рішення та дизайн інтер’єру, який відповідає обраній концепції.

Складено зведений річний план економічної діяльності готелю, виконано оцінку капітальних вкладень, а також розраховано термін окупності інвестиційного проєкту. Особливу увагу приділено створенню унікальних

гастрономічних турів, що включають дегустації, майстер-класи та екскурсії до місцевих виробників.

Кваліфікаційна робота викладена на 175 сторінках комп'ютерного тексту, містить 61 таблицю, 32 рисунка та 5 додатків. Графічний матеріал складається з 7 аркушів.

**Ключові слова:** туристичний готель, гастрономічний туризм, Яремче, Карпати, кулінарні традиції, економічна ефективність.

#### Abstract

The thesis presents a comprehensive study of the tourism services market with a focus on gastronomic tourism. Internal and external environments were analyzed, marketing research and competitive assessments were conducted, covering both the national context and the specifics of the Carpathian region, particularly Yaremche.

The concept of a 4-star tourist hotel with gastronomic tours aimed at promoting the culinary traditions of the Carpathian region was substantiated. The organizational structure of the service process, space-planning solutions, engineering and technical decisions, and interior design aligned with the chosen concept were developed.

A consolidated annual economic activity plan was created, capital investments were assessed, and the payback period of the investment project was calculated. Special attention was paid to creating unique gastronomic tours that include tastings, masterclasses, and visits to local producers.

The graduation thesis consists of 175 pages of computer-written text, includes 61 tables, 32 figures, and 5 appendices. Graphic material is presented on 7 sheets.

**Keywords:** tourist hotel, gastronomic tourism, Yaremche, Carpathians, culinary traditions, economic efficiency.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b>	7
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b>	12
1.1 Організація гастрономічних турів – світовий та вітчизняний досвід	12
1.2 Обґрунтування необхідності впровадження гастрономічних турів індустрії гостинності	33
1.3 Сутність та характеристика гастрономічних турів	40
Висновки до розділу 1	47
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b>	50
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	50
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	54
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів послуг	59
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю	67
Висновки до розділу 2	70
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b>	72
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	72
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	74
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	80
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	89
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	89
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	90
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	103
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	110

3.4.5	Визначення загальної площі підприємства харчування	116
3.5	Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	117
3.6	Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	119
3.7	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	120
3.8	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	122
	Висновки до розділу 3	126
	<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b>	127
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	127
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення	130
4.3	Пропозиції щодо дизайну	141
	Висновки до розділу 4	144
	<b>РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ</b>	146
5.1	Обґрунтування операційних доходів готелю	146
5.2	Планування операційних активів готелю	151
5.3	Розробка плану з праці готелю	153
5.4	Планування поточних витрат готелю	157
5.5	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю	162
5.6	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується	164
	Висновки до розділу 5	166
	<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b>	168
	<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b>	171
	<b>ДОДАТКИ</b>	177

## ВСТУП

*Актуальність теми.* Сучасний етап розвитку готельної індустрії відзначається динамічними змінами, викликаними жорсткою конкуренцією та високими вимогами сучасних споживачів. Сучасні гості вимагають не лише комфортного розміщення, а й індивідуального підходу, відмінної якості обслуговування та унікальних вражень, які вони можуть отримати під час свого перебування. У зв'язку з цим особливого значення набуває впровадження новітніх концептуальних рішень, спрямованих на створення додаткової цінності для клієнтів та забезпечення прибутковості готельного бізнесу.

Одним із найбільш перспективних напрямків такого інноваційного розвитку є поєднання послуг розміщення з послугами харчування на якісно новому рівні. Це може бути реалізовано через запровадження гастрономічних турів, які дозволять поєднати комфортне перебування в готелі з зануренням у місцеву кулінарну культуру. Такий підхід дає змогу не лише задовольнити потребу туристів у нових гастрономічних враженнях, але й сприяє збереженню та популяризації місцевих кулінарних традицій.

Гастрономічні тури, які включають майстер-класи, дегустації, відвідування місцевих виробників та ферм, стають новим трендом, що відповідає зростаючому інтересу туристів до автентичних кулінарних вражень. Це дозволяє туристам безпосередньо зануритися у місцеву гастрономічну культуру, побачити процес виробництва продуктів, дізнатися про унікальні рецепти та технології приготування традиційних страв. Таким чином, поєднання гастрономічного досвіду з комфортним розміщенням у готелі створює синергетичний ефект: гості отримують багатогранний і насичений досвід, а готель виграє, пропонуючи унікальну пропозицію на ринку.

Такий підхід також сприяє створенню доданої вартості готельного продукту. Адже замість звичайного пакету послуг готель пропонує щось більше — можливість пережити унікальні кулінарні враження. Це підвищує лояльність

гостей, залучає нових клієнтів, що у свою чергу збільшує прибутковість підприємства. Крім того, інтеграція місцевої кулінарної культури у готельні послуги дозволяє залучати не лише туристів, але й місцевих жителів, які зацікавлені в дослідженні власних кулінарних традицій.

В результаті, розвиток таких інноваційних рішень, як гастрономічні тури, стає не лише відповіддю на зростаючі потреби туристів, але й вагомим конкурентним перевагою для готелів, які прагнуть бути лідерами ринку. Це не лише підвищує ефективність готельного бізнесу, але й сприяє розвитку місцевих економік, популяризуючи регіональні кулінарні особливості та створюючи нові можливості для співпраці з місцевими виробниками.

Розробка концепції туристичного готелю з гастрономічними турами є особливо актуальною для Яремче, яке знаходиться в унікальному географічному і культурному середовищі Карпат. Закарпаття, багате на природні ресурси, відоме своїми кулінарними традиціями, які формувалися століттями під впливом різних культур, таких як українська, угорська, румунська та польська. Це регіон із значним, проте наразі недостатньо використовуваним потенціалом для розвитку гастрономічного туризму. Унікальність закарпатської кухні полягає в поєднанні простих, але автентичних інгредієнтів, таких як м'ясо, риба, гриби, картопля, а також використання локальних продуктів, таких як карпатський мед, сири та натуральні вина.

Незважаючи на багатство місцевих кулінарних традицій і розвинену мережу фермерських господарств, які виробляють органічні та екологічно чисті продукти, готельний ринок Закарпаття поки що не повною мірою реалізував потенціал пропонування комплексного гастрономічного досвіду. Більшість закладів у цьому регіоні зосереджені на стандартних послугах харчування і розміщення, тоді як інтеграція цих послуг на новому рівні може стати справжнім проривом для регіонального ринку.

Створення готелю, який би поєднував високий рівень сервісу, автентичний гастрономічний досвід і можливість для гостей безпосередньо зануритися в

кулінарну культуру через тури на локальні ферми та винокурні, дегустації місцевих страв та майстер-класи, може стати важливою конкурентною перевагою. Така концепція дозволить не лише виділитися серед інших готелів регіону, але й приверне увагу до Закарпаття як до гастрономічної дестинації, здатної конкурувати на національному та міжнародному рівнях.

Гастрономічні тури у поєднанні з сучасним комфортним готелем створить синергетичний ефект, дозволяючи туристам не лише відпочити у мальовничій місцевості, але й насолодитися місцевою кухнею, дізнатися більше про традиції виробництва продуктів та отримати унікальний досвід, який неможливо відтворити у будь-якому іншому куточку світу. Це сприятиме збільшенню кількості туристів, які прагнуть отримати не лише рекреаційні, але й гастрономічні враження.

Крім того, готель із гастрономічними турами сприятиме розвитку місцевого бізнесу, залучаючи до співпраці фермерів, виноробів, виробників меду та сирів, що призведе до зміцнення економіки регіону. Таким чином, проект створить нові робочі місця, підтримуючи малий бізнес і сприяючи сталому розвитку Закарпаття як туристично-рекреаційного регіону.

Завдяки поєднанню інновацій, автентичної кухні та високоякісного сервісу, такий готель стане символом нового етапу розвитку готельної індустрії у регіоні, пропонуючи туристам те, що виходить за межі звичайних вражень — справжній культурний та гастрономічний досвід.

Важливий внесок у дослідження розвитку готельного господарства зроблено у значній кількості наукових публікацій, які зазвичай зосереджуються на теоретичних основах і методологічних підходах до вивчення готельної сфери України. Сутність готельних послуг розглядали у своїх роботах такі вітчизняні та зарубіжні науковці, як В.А. Азара, Р. А. Браймер, О. П. Дурович, О.П. Єфімова, Н.А. Єфімова, А.О. Змішов, М. І. Кабушкін, В. І. Карсекін, В.О. Квартальнова, Н.М. Кузнецова, Г.А. Папірян, Т.І. Ткаченко, Д. Уокер, О.Д. Чудновський.

Дослідженнями гастрономічних турів займалися такі науковці, як О.П.Дурович, В.О. Квартальнова, Т.І. Ткаченко, А.О. Змійов, Г.А. Папірян, а також низка зарубіжних дослідників, серед яких Р. А. Браймер, Д. Уокер та інші. Вони досліджували вплив гастрономічного туризму на розвиток туристичних дестинацій, а також методи інтеграції кулінарних традицій у туристичні продукти.

*Об'єктом дослідження* є інноваційна діяльність підприємств готельного господарства в сфері інтеграції послуг розміщення та харчування.

*Предметом дослідження* є науково – практичні аспекти розробки інноваційного проекту туристичного готелю категорії 4 зірки на 80 номерів на Закарпатті з інтеграцією послуг розміщення та харчування через систему гастрономічних турів.

*Метою кваліфікаційної роботи* є розробка інноваційного проекту туристичного готелю категорії 4 зірки на 80 номерів в с. Яремче з інтеграцією послуг розміщення та харчування через систему гастрономічних турів.

Досягнення поставленої мети передбачає вирішення наступних завдань:

- дослідити світовий та вітчизняний досвід використання гастрономічних турів в готельному бізнесі;
- обґрунтувати доцільність та розкрити сутність впровадження гастрономічних турів в діяльність проєктованого туристичного готелю;
- здійснити оцінку конкурентної ситуації на ринку готельних послуг в м. Яремча та обґрунтувати ідею бізнесу;
- здійснити дослідження контингенту потенційних споживачів послуг готелю;
- визначити концептуальні засади діяльності туристичного готелю;
- змоделювати сервісно-виробничий процес готельного підприємства;
- структурувати торговельно-виробничі процеси туристичного готелю та закладів ресторанного господарства при готелі;
- обґрунтувати операційні доходи туристичного готелю;

- спланувати поточні витрати туристичного готелю;
- спланувати основні економічні показники діяльності туристичного готелю;
- визначити інженерно-будівельне рішення закладу;
- розробити пропозиції щодо дизайну інтер'єру забудови та екстер'єру;
- визначити термін окупності проекту.

Для вирішення поставлених у роботі завдань використовувалися такі *методи*: загальнонаукові: абстрактно-логічний (при вивченні останніх наукових публікацій і досягнень практики по темі; при оцінці власних результатів на фоні вже відомих знань; при виділенні невирішених завдань; при розробці конкретних цілей дослідження); системний аналіз (при розробці концепції проекту); логічної абстракції (теоретичні узагальнення і формування висновків); економіко-статистичного аналізу: табличний та групування (при формуванні витрат на створення та функціонування готельного бізнесу, при економічному обґрунтуванні доцільності відкриття готелю); графічний (побудова графіків, діаграм); маркетингові: SWOT-аналіз (для оцінки факторів, що впливають на реалізацію проекту).

*Структура та обсяг роботи.* Робота викладена на 175 сторінках комп'ютерного тексту, складається із вступу, п'яти розділів, висновків, списку використаних джерел. Робота містить 61 таблицю, 32 рисунка і список використаних джерел із 61 найменування.

## РОЗДІЛ 1

### ІННОВАЦІЙНИЙ

#### 1.1 Організація гастрономічних турів – світовий та вітчизняний досвід

Організація гастрономічних турів є важливим елементом сучасного туристичного досвіду, який здобув значну популярність у різних частинах світу. Гастрономічний туризм надає можливість туристам познайомитися з автентичною кухнею, локальними продуктами і культурою регіонів через смакові враження, дегустації, майстер-класи та екскурсії на місця виробництва. Такий формат туризму не тільки збагачує туристичний досвід, але й створює додаткову вартість для місцевої економіки, сприяючи розвитку малого бізнесу і фермерських господарств.

За даними Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму (World Food Travel Association), у 2022 році приблизно 81% мандрівників у світі подорожували з гастрономічною метою, зокрема для знайомства з місцевою кухнею та традиціями. Це свідчить про зростання інтересу туристів до автентичного кулінарного досвіду під час подорожей, що стимулює розвиток гастрономічного туризму як важливого елементу туристичної індустрії. Така активність туристів створює додаткові можливості для закладів ресторанного господарства, особливо тих, що функціонують при готелях та інших засобах розміщення.

Класифікація гастрономічного туризму здійснюється за різними ознаками, що допомагає виділити його види та напрямки залежно від мети подорожі, об'єкта гастрономічного інтересу та інших характеристик. Основні ознаки класифікації гастрономічного туризму представлено в таблиці 1.1.

Представлена класифікація гастрономічного туризму дозволяє краще розуміти потреби туристів та надавати їм відповідний досвід, що відповідає їхнім інтересам та очікуванням.

**Таблиця 1.1 – Класифікація гастрономічного туризму**

Ознаки	Підвид	Характеристика
За об'єктом гастрономічного інтересу	Кулінарний туризм	Орієнтований на вивчення традиційної місцевої кухні, страв, способів приготування і технік кулінарії. Містить дегустації різних страв у ресторанах або домашніх умовах.
	Напоївний туризм	Подорожі з акцентом на дегустацію напоїв (винний туризм, пивний туризм, кавовий туризм, чайний туризм).
	Фермерський туризм	Знайомство з продуктами сільського господарства, відвідування ферм і плантацій (молочна продукція, сир, мед, фрукти, овочі).
	Туризм вуличної їжі	Орієнтований на знайомство з популярною вуличною їжею країни чи регіону.
За географічним охопленням	Локальний гастрономічний туризм	Подорожі в межах одного міста, області чи регіону з метою пізнання місцевих страв та продуктів.
	Національний гастрономічний туризм	Дослідження кухні та гастрономічних традицій усієї країни. Туристи подорожують до різних регіонів для знайомства з особливостями національної кухні.
	Міжнародний гастрономічний туризм	Міжнародні поїздки для ознайомлення з кухнями різних країн, які мають яскраві гастрономічні традиції.
За метою подорожі	Освітній гастрономічний туризм	Подорожі з метою навчання — відвідування кулінарних майстер-класів, курсів, шкіл, де можна навчитись готувати традиційні страви.
	Рекреаційний гастрономічний туризм	Орієнтований на відпочинок і насолоду — це дегустації, відвідування ресторанів, ферм і виноградників без освітньої мети
	Професійний гастрономічний туризм	Призначений для професійних кухарів, сомельє, рестораторів, які подорожують для обміну досвідом, пошуку нових рецептів та технік приготування
За інтенсивністю участі в гастрономічному процесі	Пасивний гастрономічний туризм	Туристи лише дегустують страви та напої без участі в процесі приготування.
	Активний гастрономічний туризм	Передбачає участь туристів у приготуванні страв, зборі врожаю, відвідуванні кулінарних майстер-класів та інших інтерактивних заходах.
За типом подій та заходів	Фестивальний гастрономічний туризм	Включає відвідування гастрономічних фестивалів, свят, де туристи можуть скуштувати різноманітні страви та напої, познайомитися з місцевими традиціями святкування.
	Екскурсійний гастрономічний туризм	Складається з турів та екскурсій у ресторани, кафе, виноробні, фермерські господарства та інші гастрономічні об'єкти.
	Кулінарні майстер-класи та курси	Подорожі з метою навчання, коли туристи беруть участь у кулінарних уроках та самостійно готують страви.

За культурною специфікою	Етнічний гастрономічний туризм	Подорожі, спрямовані на дослідження традиційних страв певних етнічних груп або національних меншин.
	Релігійний гастрономічний туризм	Ознайомлення з релігійними кулінарними традиціями, наприклад, кошерною або халяльною кухнею, або ж релігійними стравами, які готують на свята.
За рівнем екологічної свідомості	Екологічний (еко-гастрономічний) туризм	Орієнтований на використання органічних продуктів, відвідування ферм і виробництв, які дотримуються принципів сталого розвитку, екологічно чистих технологій.
	Масовий гастрономічний туризм	Спрямований на популярні об'єкти та заходи, часто без уваги до екологічної складової.
За ступенем екзотичності та новизни	Класичний гастрономічний туризм	Передбачає знайомство з традиційною кухнею, популярними стравами та напоями, які мають багаторічну історію та відомі широкій публіці.
	Екзотичний гастрономічний туризм	Спрямований на пошук унікальних, незвичайних страв і інгредієнтів (наприклад, комахи, екзотичні фрукти чи рідкісні морепродукти), які не є поширеними у звичній кухні туриста.

*\*Сформовано автором на основі [17]*

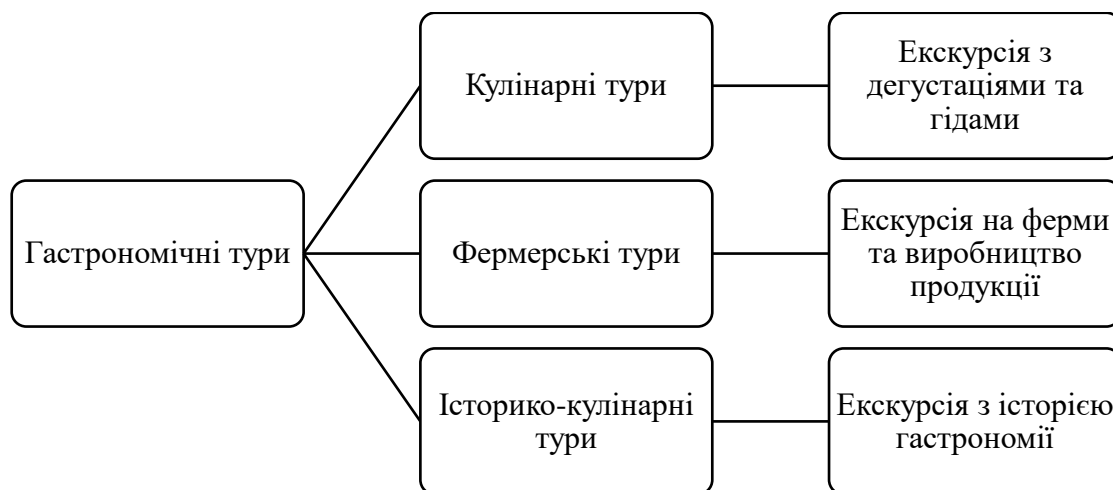
Основні елементи організації гастрономічних турів представлено на рис.1.1.



**Рис.1.1 - Основні елементи організації гастрономічних турів**

*\*Сформовано автором [2]*

Гастротуризм є різноплановим і включає декілька основних напрямів, кожен з яких має на меті познайомити туристів з гастрономічними традиціями та культурою регіону. Кожен з цих напрямів передбачає активне використання екскурсійних програм, які поглиблюють враження та знання гостей про місцеву кухню (рис.1.2).



**Рис.1.2 - Взаємозв'язок гастрономічних турів з екскурсіями**

*\*Сформовано автором*

Кулінарні тури спрямовані на дегустацію традиційних страв і напоїв. Вони зазвичай проводяться під керівництвом гіда, який знайомить туристів з історією місцевих страв, процесами їх приготування, особливостями інгредієнтів та культурою споживання. Туристи можуть відвідати різноманітні гастрономічні заклади — від автентичних кафе до сучасних гастробарів — та спробувати як класичні, так і інноваційні варіації місцевих страв. Такі тури можуть мати тематичний характер, наприклад, винний або сирний тур, де акцент робиться на одному продукті, який відображає особливості регіону.

Фермерські тури зосереджуються на ознайомленні з процесом вирощування та виробництва продуктів, які використовуються в місцевій кухні. Під час таких турів туристи відвідують ферми, виноробні, пасіки або інші місцеві виробництва, де можуть на власні очі побачити етапи створення продукту — від вирощування сировини до її обробки та підготовки до використання. Гід розповідає про місцеві

технології, екологічні практики та значення певних продуктів у культурі регіону, що дозволяє туристам глибше зрозуміти місцеву кухню. Такі тури також часто включають майстер-класи або дегустації, щоб учасники могли безпосередньо взаємодіяти з процесом.

Історико-кулінарні екскурсії поєднують огляд історичних місць з дегустацією страв, приготованих за автентичними рецептами, що належать до різних епох. Під час таких екскурсій туристи не тільки ознайомлюються з історією регіону, а й дізнаються, як кулінарні традиції розвивалися разом із суспільними змінами, впливами інших культур і місцевими звичаями. Гід часто розповідає цікаві історії про походження страв і напоїв, легенди та міфи, пов'язані з ними, що додає екскурсії унікальності та дозволяє туристам відчувати зв'язок з історією регіону через смак.

Як бачимо, екскурсії є важливими складовими кожного напрямку гастротуризму, оскільки вони дозволяють туристам не тільки скуштувати місцеву кухню, але й глибше зануритись у її культуру, традиції та історію.

Гастрономічна екскурсія — це унікальний тип тематичних екскурсій, що комбінує оглядові аспекти з дегустацією страв і напоїв, характерних для певного регіону. Основною метою таких екскурсій є ознайомлення туристів з місцевими кулінарними традиціями, специфікою національної кухні, історією та процесом виробництва харчових продуктів. Крім того, це можливість забезпечити туристам справжній автентичний гастрономічний досвід, що робить їхню подорож більш занурюючою та культурно багатою.

Гастрономічні екскурсії можуть проводитися як на базі самого ресторану, так і за його межами — на фермах, виноробнях, сироварнях, ринках, кулінарних студіях, гастрономічних музеях тощо. Вони часто супроводжуються інтерактивними елементами, такими як майстер – класи, кулінарні шоу, збирання інгредієнтів, спілкування з виробниками тощо.

Розглянемо світовий досвід організації гастрономічних турів.

*Італія* вважається одним із провідних центрів кулінарного туризму, завдяки своїй багатій гастрономічній культурі та традиціям. Однією з ключових ініціатив у цій сфері є мережа закладів «Osterie d'Italia», що спеціалізується на організації гастрономічних турів по різних регіонах країни. Заклади пропонують унікальні можливості для туристів, які прагнуть зануритися в автентичні кулінарні досвіди, відвідуючи локальні osterie, де подають традиційні страви, приготовані з місцевих інгредієнтів [58].

Osterie - це не просто ресторани; вони є осередками місцевої культури та традицій. У кожному регіоні Італії osterie представляють характерні страви та напої, які відображають гастрономічні особливості місцевості. Наприклад, у Тоскані акцент робиться на м'ясних стравах і бобових, в той час як на півдні, зокрема в Сицилії, туристи можуть скуштувати страви з морепродуктів та свіжих овочів.

Гастрономічні тури, які організовує мережа «Osterie d'Italia», зазвичай включають відвідування кількох osterie за один день, що дозволяє туристам спробувати різноманітні страви та напої. Такі тури часто доповнені екскурсіями до місцевих виробників, виноробень і фермерських господарств, що допомагає глибше зрозуміти процеси виробництва їжі та напоїв, а також культуру споживання (рис.1.3).



**Рис.1.3 - Дигустація вина в Тосмкані туристами**

Додатково, *osterie* часто проводять кулінарні майстер-класи, де гості можуть навчитися приготування традиційних страв, що додає інтерактивності до гастрономічного досвіду. Це не лише сприяє формуванню спогадів про подорож, але й дозволяє туристам забрати з собою знання та рецепти, які вони можуть застосувати вдома (рис.1.4) [57].



**Рис.1.4 - Майстер клас з приготування Тірамісу**

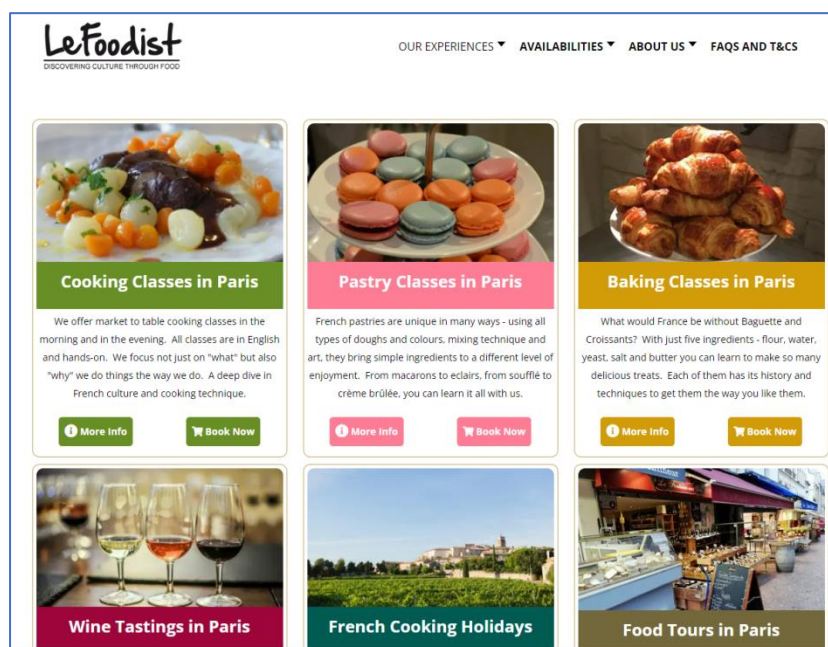
Підтримуючи місцевих фермерів і виробників, мережа *osterie* також сприяє розвитку сталих практик у гастрономії, що є важливим аспектом сучасного гастрономічного туризму. Відвідування *osterie* стає частиною культурної спадщини Італії, надаючи туристам унікальну можливість зануритися в місцеву культуру через призму кухні.

Цікавим є досвід остерії «La Briciola» в Мілані, який спеціалізується на стравах з білим трюфелем. Ресторан пропонує гостям «трюфельні полювання» — екскурсії по навколишніх лісах у супроводі досвідчених шукачів трюфелів («трифолао») та спеціально навчених собак. Туристи мають змогу побачити, як відбувається пошук цих рідкісних грибів, дізнатися про їхні різновиди, правила збирання та використання в кулінарії. Після «полювання» учасники повертаються

до ресторану, де дегустують різноманітні страви з білими трюфелями у супроводі місцевих вин.

Завдяки своїй автентичності та інтерактивності гастрономічні тури в Італії, організовані мережою «Osterie d'Italia», стають дедалі популярнішими серед туристів, які шукають не лише смак, а й глибоке занурення в кулінарні традиції, що в свою чергу сприяє розвитку гастрономічного туризму в країні.

Не менш популярними є гастрономічні тури у Франції. Франція, відома своєю багатою кулінарною історією, також має високий рівень розвитку гастрономічних турів. Одним із яскравих прикладів є паризький ресторан «Le Foodist», який пропонує туристам різноманітні варіанти гастрономічних турів, що включають не тільки дегустації, але й кулінарні майстер-класи та інтерактивні заняття з приготування страв французької кухні (рис.1.5) [53].



**Рис.1.5 - Варіанти гастрономічних турів від «Le Foodist»**

«Le Foodist» зосереджений на тому, щоб створити унікальний досвід для своїх відвідувачів, поєднуючи високу гастрономію з історією, культурою та місцевими традиціями. Одним із найпопулярніших турів є екскурсії на знамениті ринки Парижа, де туристи разом із шеф-кухарем ресторану обирають інгредієнти для подальшого приготування страв. Відвідувачі мають можливість не лише

навчитися готувати автентичні французькі страви, але й дізнатися про важливі деталі традиційної кухні, такі як техніки приготування, вибір продуктів та поєднання смаків [53].

Крім того, «Le Foodist» організовує тематичні тури, присвячені виноробству, де туристи відвідують винні погреби та дізнаються про процес виробництва різних вин, а також беруть участь у дегустаціях у поєднанні з відповідними стравами. Така інтеграція гастрономічних вражень з культурним контекстом створює цілісний і глибокий досвід, що значно збагачує загальне враження від подорожі до Франції.

У регіоні Шампань ресторан «Maison Nache» при однойменному Будинку шампанського організовує екскурсії на виноградники та у винні підвали. Відвідувачі дізнаються про особливості терруару, сорти винограду, процес виробництва шампанського за класичною технологією, а також мають змогу продегустувати різні вінтажі та кюве у поєднанні зі стравами від шеф – кухаря [51].

Франція загалом славиться своїми регіональними гастрономічними турами, де можна відвідати Прованс для дегустації оливкової олії, Нормандію для сирів та вершків, або Шампань для вин. Це підкреслює унікальність кожного регіону і дозволяє туристам познайомитися з багатством кулінарних традицій країни, що продовжує залишатися головним напрямком гастрономічного туризму у світі.

В Іспанії гастрономічні тури пропонують туристам можливість не лише скуштувати найкращі місцеві делікатеси, але й побачити процес їх приготування. Один з найвідоміших ресторанів, який відіграє важливу роль у розвитку гастротуризму, — це «El Celler de Can Roca» в Жироні. Він вважається одним з найкращих ресторанів у світі, володіючи трьома зірками Мішлен. Його керують троє братів Рока: Жоан — шеф-кухар, Жозеп — сомельє, і Жорді — кондитер.

«El Celler de Can Roca» пропонує туристам не лише можливість скуштувати інноваційні страви високої кухні, але й організовує кулінарні тури та майстер-класи, що дозволяють гостям ознайомитися з процесом приготування страв.

Особлива увага приділяється локальним інгредієнтам, включаючи хамон, оливкову олію, сири та різноманітні морепродукти. Це дозволяє гостям отримати справжній автентичний досвід, зануритися в культуру та традиції іспанської кухні [53].

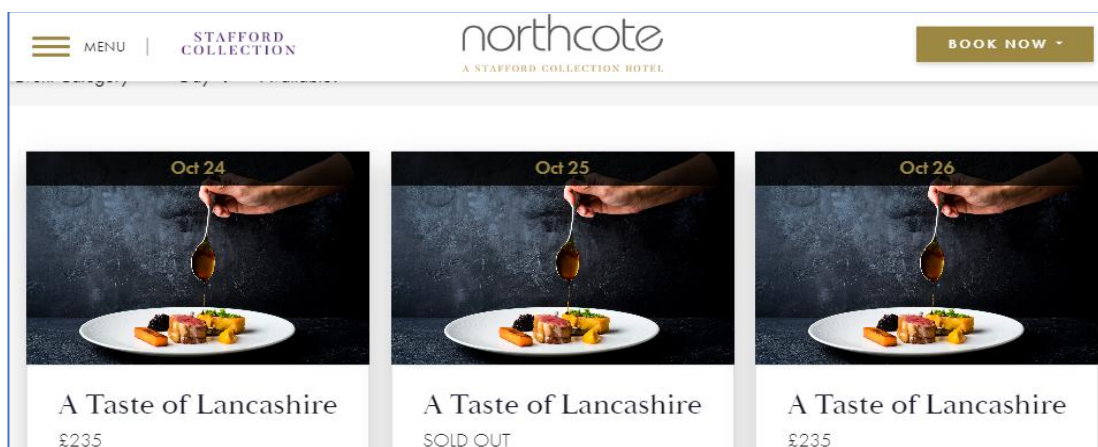
Важливою частиною концепції ресторану є постійний пошук нових смакових вражень та поєднань. У своїх стравах брати Рока використовують місцеві делікатеси з Каталонії, регіону, де розташований ресторан. Гості можуть скуштувати гастрономічні шедеври, такі як варіації на класичну паелью або незвичайні версії страв з хамону та сиру, приготовані за інноваційними методами.

Значний внесок у розвиток гастрономічних турів належить регіонам Ріоха та Рібера дель Дуеро в Іспанії. Тут місцеві ресторани, що часто розташовані при виноробнях та готелях, пропонують туристам насичені програми, які включають відвідування виноградників, дегустацію місцевих вин, ознайомлення з традиційними стравами регіональної кухні та знайомство з історією виноробства. Наприклад, готель-винарня «Abadía Retuerta LeDomaine» у регіоні Рібера дель Дуеро пропонує своїм гостям унікальний досвід «енотерапії», який включає спа-процедури з використанням вина та продуктів його переробки. Цей підхід поєднує гастрономічні враження та оздоровчі практики, створюючи незабутній та багатогранний туристичний досвід.

Таким чином, гастрономічні тури та візити до «El Celler de Can Roca» забезпечують глибокий культурний досвід, поєднуючи сучасну іспанську кухню з традиціями, що надає цінність не лише ресторану, але й усьому регіону, сприяючи розвитку гастротуризму в Іспанії.

Досвід Великобританії в організації гастрономічних турів при готелях, зокрема в «Northcote» в Ланкаширі, є визнаним прикладом високого рівня кулінарного туризму (рис.1.6). Готель «Northcote» поєднує розкішне розміщення з відомим рестораном, який має зірку Мішлен, і пропонує своїм гостям унікальний гастрономічний досвід. Однією з головних особливостей цього готелю є кулінарні майстер-класи, які проводять відомі шеф-кухарі. Гості можуть навчитися готувати

різноманітні страви, використовуючи місцеві продукти, і познайомитися з техніками приготування, які відзначають британську гастрономію на світовій арені.



**Рис.1.6 - Календар проведення майстер класів в готелі «Northcote»**

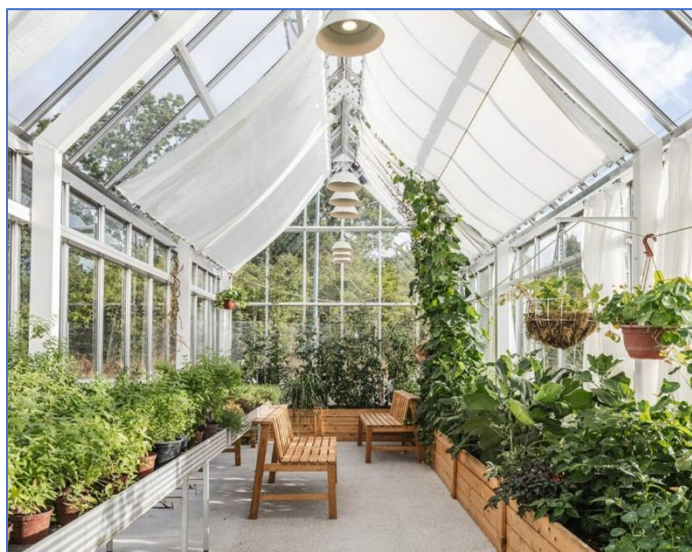
Окрім майстер-класів, готель «Northcote» організовує гастрономічні тури, що включають відвідування місцевих фермерських господарств, ринків та виробників продуктів. Під час цих екскурсій гості знайомляться з процесом вирощування та виробництва таких продуктів, як сири, м'ясо та овочі, які потім подають у ресторані готелю. Це дозволяє не тільки відчутти справжній смак місцевої кухні, але й зрозуміти філософію «від ферми до столу», яку активно підтримує готель [59].

Такий інтегрований підхід до гастрономії, де поєднується розкішне проживання, вишукані страви та участь у кулінарних заходах, робить досвід готелю «Northcote» унікальним. Гості не просто споживають їжу, вони стають частиною процесу, що збагачує їхнє розуміння британської кулінарної спадщини та сучасних трендів.

У Шотландії готель «Gleneagles» пропонує гостям «Натхненні вихідні» — дводенні гастрономічні тури, що включають майстер – класи від шеф – кухарів, дегустації віскі та крафтового пива, збирання трав та грибів, відвідування історичних пабів та ресторанів, на базі готелю «Isle of Eriska» проводяться

«Кулінарні ретрити» — триденні програми занурення в шотландську гастрономію з майстер – класами, дегустаціями, лекціями про історію та традиції місцевої кухні

Інший лідер світових гастрономічних рейтингів — данський ресторан «Noma», під керівництвом шеф-кухаря Рене Редзепі, пропонує унікальну концепцію гастрономічного досвіду під назвою «foraging cuisine» або «кухня збирання». Це не просто нова кулінарна ідея, а цілий процес, у якому гості ресторану стають активними учасниками. Спільно з командою кухарів, відвідувачі можуть взяти участь у «foraging tours» — екскурсіях у довколишні природні зони: ліси, поля, узбережжя, а також болота, з метою збирання дикорослих продуктів. Ці екскурсії включають збір трав, ягід, грибів, водоростей, молюсків та інших природних інгредієнтів, які потім використовуються у приготуванні страв у самому ресторані(рис.1.7) [52].



**Рис.1.7 - Теплиця ресторану «Noma», де гості можуть збирати овочі**

Концепція «нової нордичної кухні», яку втілює «Noma», робить акцент на використанні місцевих і сезонних продуктів, що додає глибини та автентичності кожній страві. Туристи отримують можливість не просто скуштувати страви, але й зануритися у процес приготування, пізнати природу регіону та культуру приготування їжі на півночі Європи. Гості стають не тільки споживачами, але й

співавторами свого кулінарного досвіду, що створює незабутнє враження про місцевість і кухню.

Даний формат дозволяє гостям відчутти смак природи буквально на собі, що робить їхній досвід надзвичайно інтерактивним та емоційно насиченим.

Гастрономічні тури в США варіюються від винних турів у Каліфорнії до турів по ресторанах Нью-Йорка або Нового Орлеана, відомого своєю креольською кухнею. Наприклад, у Напа-Веллі туристам пропонують вишукані дегустаційні меню з локальних вин та страв високої кухні, в той час як в Новому Орлеані акцент робиться на вуличну їжу та місцеві делікатеси, такі як гамбо, креветки та традиційні пончики «бегне». Розвиток «ферми до столу» (farm-to-table) також є важливим трендом у США, що дозволяє туристам відвідувати місцеві ферми та ресторани, які співпрацюють із ними.

Подібний підхід до інтеграції природи в гастрономічний досвід, як і в «Noma», практикують деякі американські ресторани, зокрема «Blue Hill at Stone Barns», що розташований у штаті Нью-Йорк. Цей ресторан, заснований шеф-кухарем Деном Барбером, акцентує увагу на сезонних і місцевих інгредієнтах, які збирають прямо на фермі або в навколишніх природних умовах. «Blue Hill at Stone Barns» пропонує гостям екскурсії по фермі, де вони можуть побачити, як вирощуються продукти, які потім використовуються у стравах. Гості мають можливість на власні очі спостерігати процес вирощування овочів, збору яєць, вирощування худоби та навіть брати участь у сільськогосподарських роботах.

Концепція ресторану зосереджена на стійкому землеробстві та природному циклі виробництва продуктів. Страви, які пропонуються у меню, максимально відображають сезонність та екологічний підхід до харчування. Це дозволяє створити особливий зв'язок між гостями і землею, з якої походять інгредієнти. Гастрономічний досвід у «Blue Hill at Stone Barns» не тільки збагачує кулінарні знання відвідувачів, але й змушує замислитися над важливістю стійкого споживання та охорони довкілля [52].

Таким чином, такі ресторани, як «Blue Hill at Stone Barns», формують новий підхід до гастрономічного туризму, де їжа стає не тільки споживанням продуктів, але й частиною цілісного екологічного та освітнього процесу.

Швейцарія відома своєю розкішшю та високим рівнем сервісу, що відображається і в організації гастрономічних турів при готелях преміум класу. В таких закладах гостей не лише забезпечують високоякісною кухнею, але й пропонують ексклюзивні кулінарні тури та майстер-класи. Одним із яскравих прикладів є готель «Badrutt's Palace» у Санкт-Моріці, де гостей запрошують на екскурсії до виноробних регіонів та місцевих ферм, що спеціалізуються на виготовленні сиру та шоколаду. Після таких екскурсій учасники можуть насолодитися дегустацією традиційних швейцарських делікатесів у вишуканій атмосфері готельних ресторанів.

Інший відомий приклад — готель «The Chedi Andermatt», який славиться своїми кулінарними турами, під час яких гості можуть відвідати місцеві ринки та фермерські господарства, де закупаються продукти для ресторану готелю. Гості також можуть взяти участь у майстер-класах із приготування традиційних швейцарських страв, таких як фондю чи раклет, під керівництвом шеф-кухаря ресторану. Подібні заходи дозволяють не тільки насолоджуватися швейцарською кухнею, але й отримати глибше розуміння традиційних технік приготування та процесу виробництва локальних продуктів.

Швейцарський досвід гастрономічних турів при готелях преміум класу поєднує в собі елітний відпочинок з автентичним кулінарним досвідом, який підкреслює важливість місцевих традицій і продуктів. Це робить такі тури ідеальними для туристів, які цінують високий рівень сервісу та бажають зануритися в глибину швейцарської гастрономічної культури.

Гастрономічний готель «Falsled Kro» у Данії є одним із визначних закладів, що спеціалізуються на концепції «Нової нордичної кухні». Розташований на мальовничому острові Фюн, цей заклад поєднує розкішний відпочинок із ексклюзивним кулінарним досвідом. Основний акцент кухні готелю — це

використання свіжих органічних продуктів, які вирощуються безпосередньо на його території. Гості мають можливість долучитися до гастрономічних екскурсій, під час яких вони можуть відвідати власні городи та сади готелю, де вирощуються різноманітні овочі, фрукти, трави (рис.1.8).



**Рис.1.8 - Гастрономічний готель «Falsled Kro» у Данії**

Окрім цього, «Falsled Kro» організовує спеціальні рибальські тури разом із шеф-кухарем. Під час цих турів гості можуть ловити місцеві морепродукти, що потім використовуються для приготування страв ресторану. Такий формат гастрономічного туризму надає відвідувачам можливість глибше поринути у процес приготування їжі, відчутти справжню автентичність та природність використаних інгредієнтів [58].

Подібна модель організації гастрономічних турів в готелі не лише задовольняє сучасні тренди щодо органічної їжі, але й дозволяє гостям стати безпосередніми учасниками кулінарного процесу, що підвищує рівень їх задоволення від відпочинку.

Шведський «Wanas Restaurant Hotel», розташований у регіоні Сконе, представляє унікальний підхід до гастрономічного туризму, який акцентує увагу на природних продуктах, доступних у навколишніх ландшафтах. Готель

організовує тури для своїх гостей, під час яких вони можуть досліджувати місцеві ферми, ліси та узбережжя, збираючи дикорослі трави, ягоди, гриби та молюски. Цей досвід не лише дозволяє туристам відчувати зв'язок із природою, але й дає можливість отримати знання про традиційні методи збору їжі та її використання в кухні.

Інгредієнти, зібрані під час цих екскурсій, потім використовуються для приготування страв у ресторані, що підкреслює концепцію свіжої, сезонної та локальної гастрономії. Це також сприяє збереженню культурної спадщини та традиційних кулінарних практик, оскільки шеф-кухарі ресторану мають можливість творчо експериментувати з продуктами, які є характерними для регіону.

Цей інтерактивний підхід не тільки збагачує гастрономічний досвід гостей, але й сприяє усвідомленості щодо важливості збереження природних ресурсів та підтримки місцевих фермерів і виробників. Таким чином, «Wanas Restaurant Hotel» стає яскравим прикладом сучасного гастрономічного туризму, який поєднує в собі елементи розваги, освіти та кулінарії.

Загалом, світовий досвід організації гастрономічних турів демонструє, що цей вид туризму є потужним інструментом для залучення туристів, розвитку місцевої економіки та збереження кулінарних традицій.

Гастрономічні тури в Україні лише починають набирати популярності, але вже існують кілька цікавих ініціатив. Наприклад, львівський ресторан «Waszewski» організовує тури на свою однойменну алкогольну мануфактуру. Під час цих турів відвідувачі мають можливість ознайомитися з історією виробництва настоянок, наливок та лікерів. Екскурсія не лише включає знайомство з процесом виробництва, але й супроводжується дегустацією напоїв та закусок. Крім того, гості можуть насолодитися інтерактивною програмою, в якій розповідаються традиції галицької гастрономії [26].

У Закарпатті ресторан-музей «Деца у нотаря» в Ужгороді представляє цікаві гастрономічні тури по регіону, які включають відвідування місцевих сироварень,

виноробень та приватних садиб. Учасники турів мають можливість скуштувати автентичні страви, які відображають вплив угорської, словацької, румунської та єврейської кухонь на формування закарпатської гастрономії.

Однією з яскравих рис закладу є гастрономічне шоу «Огнем і мечем», де страви готуються на відкритому вогні за давніми рецептами. Це не тільки забезпечує унікальний смаковий досвід, а й дозволяє гостям доторкнутися до традицій кулінарії регіону, спостерігаючи за процесом приготування їжі в історичному контексті. Такі гастротури в «Деца у нотаря» створюють можливості для глибшого занурення у гастрономічну культуру Закарпаття, формуючи незабутні враження для відвідувачів.

У Києві ресторан «100 років тому вперед» пропонує унікальний формат гастрономічної екскурсії, що поєднує елементи театральної вистави та кулінарного досвіду. Подія під назвою «Сто страв, які варто скуштувати в Києві» переносить гостей у атмосферу України початку ХХ століття (рис.1.9).



**Рис.1.9 - Афіша на гастрономічний захід від ресторану «100 років тому вперед»**

Відвідувачі мають можливість скуштувати страви, приготовані за старовинними рецептами, які відображають кулінарні традиції того часу. Крім

цього, вони спілкуються з акторами, що виконують ролі історичних персонажів — письменників, митців, політиків. Така взаємодія дозволяє відчувати дух епохи, слухаючи народну музику у виконанні троїстих музик [31].

Ще один столичний ресторан «Канапа» разом з проектом «Культурний код їжі» влаштовує гастрономічні тури по різних регіонах України, знайомлячи гостей з локальними кулінарними традиціями та продуктами. Зокрема, програма «Смак Чернігівщини» включає відвідування історичних міст (Чернігів, Новгород – Сіверський, Батурин), дегустації місцевих страв (печеня, верещака, пиріжки з калиною), майстер – класи з випікання хліба та приготування вареників, екскурсії на виробництво бортницького меду та настоянок.

В Одесі ресторан «Bernardazzi» організовує гастротури під назвою «Південна перлина», які присвячені одеській кухні, що є унікальним поєднанням українських, єврейських, грецьких, болгарських і молдавських кулінарних традицій. У рамках програми гостям пропонують дегустації місцевих продуктів, таких як вина, сири, овочі, фрукти та морепродукти, характерні для регіону. Окрім цього, екскурсія включає відвідування легендарних ринків, зокрема Привозу, які є невід'ємною частиною одеської гастрономічної культури. Програма також передбачає кулінарні майстер-класи та гастрономічні круїзи по Чорному морю, що надає відвідувачам можливість глибше зануритися в кулінарну атмосферу міста і регіону.

На Полтавщині агрорекреаційний кластер «Соколинний хутір» організовує для туристів програми «Сільське диво», що дозволяють поринути в атмосферу українського села XIX століття. Гості беруть участь у традиційних сільських роботах (випікання хліба, збивання масла, копчення ковбас, в'ялення фруктів), куштують страви полтавської кухні (галушки, вареники, борщ, узвар), відвідують місцеві музеї та ремісничі садиби [31].

В Україні створено значну кількість автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які сприяють розвитку конкурентоспроможного туристичного

продукту в галузі гастрономічного туризму, як на міжнародному, так і на внутрішньому ринках (табл. 1.2).

**Таблиця 1.2 - Найвідоміші гастрономічні фестивалі України**

Назва фестивалю	Місце проведення	Час проведення	Коротка характеристика	Кількість відвідувачів
«Червене вино»	Мукачєво, Закарпаття	Січень	Найбільший винний фестиваль, що відзначає закарпатське виноробство з дегустаціями місцевих вин.	Близько 50 000 відвідувачів
«Конкурс різників свиней – гентешів»	Геча, Закарпаття	Лютий	Фестиваль м'ясних виробів із традиційними стравами угорської кухні, включає демонстрацію процесу готування.	До 10 000 відвідувачів
«Львів на тарілці»	Львів, Львівська область	Травень	Свято кухні Львова з презентацією найкращих місцевих страв і кулінарними майстер-класами.	Близько 30 000 відвідувачів
«Гуцульська бриндзя»	Рахів, Закарпаття	Вересень	Фестиваль, присвячений гуцульській культурі, зокрема виробництву бриндзи — гуцульського сиру.	Понад 15 000 відвідувачів
«Закарпатське божоле»	Ужгород, Закарпаття	Листопад	Фестиваль молодого вина за французьким стилем "божолє", із закарпатськими винами та стравами.	Близько 10 000 відвідувачів
«Свято пампуха»	Львів, Львівська область	Січень	Пампушковий фестиваль, де відвідувачі можуть скуштувати десятки видів традиційних українських пампушок.	Близько 20 000 відвідувачів
«Фестиваль сала»	Київ	Грудень	Захід, присвячений різноманітним стравам на основі сала, з традиційними українськими наїдками.	До 8 000 відвідувачів
«Полтавська галушка»	Полтава, Полтавська обл.	Червень	Свято, присвячене полтавським галушкам із дегустаціями та майстер-класами з приготування.	Понад 10 000 відвідувачів
«Свято борщу»	Борщів, Тернопільська обл.	Вересень	Фестиваль, де відвідувачі можуть скуштувати різні варіанти традиційного українського борщу.	Близько 5 000 відвідувачів
«Фестиваль меду»	Вінниця, Вінницька обл.	Серпень	Свято меду та продуктів бджільництва із дегустаціями, майстер-	Близько 12 000 відвідувачів

			класами і презентаціями локальних пасік.	
«Фестиваль дерунів»	Коростень, Житомирська обл.	Вересень	Свято дерунів, що включає конкурс на найкращі деруни і безліч кулінарних розваг.	Понад 7 000 відвідувачів
Фестиваль вареників	Полтава	Вересень	Присвячений традиційним вареникам, включає дегустації, майстер-класи та виступи артистів.	5,000+
Фестиваль кави	Львів	Жовтень	Фестиваль, що збирає кавоманів, з дегустаціями різних сортів кави, лекціями та майстер-класами.	25,000+
Пиріжковий фестиваль	Кропивницький	Червень	Фестиваль, що святкує традиційні українські пиріжки з різними начинками, з дегустаціями та розвагами.	8,000+
Свято молодого вина	Одеса	Листопад	Під час цього фестивалю відвідувачі можуть скуштувати молоде вино та насолодитися гастрономічними стравами.	15,000+

*\*Сформовано автором*

Як бачимо таблиця 1.1 відображає лише частину гастрономічних фестивалів, які проходять в Україні. Кожен з цих фестивалів пропонує унікальні можливості для відвідувачів дізнатися більше про українську кухню, а також познайомитися з місцевими традиціями та культурою. Гастрономічні фестивалі стають дедалі популярнішими, приваблюючи туристів з різних куточків країни та світу.

Аналізуючи світовий та вітчизняний досвід гастрономічних турів можна виокремити кілька ключових тенденцій та аспектів, що роблять цей сегмент привабливим для туристів (табл.1.3)

**Таблиця 1.3 - Порівняльна характеристика гастрономічних турів в готелях різних країн світу**

Країна	Назва готелю	Формат гастрономічних турів	Особливості
Данія	Falsled Kro	Екскурсії по саду і рибальські тури	Гостям пропонують збирати органічні овочі, трави та фрукти, рибалити з шеф-кухарем.
Швейцарія	Badrutt's	Екскурсії по регіональним	Фокус на локальні продукти та

	Palace Hotel	виноробням та сироварням	екологічну культуру харчування.
Велика Британія	Northcote	Кулінарні тури та майстер-класи	Організація турів по місцевим фермам та кулінарні демонстрації з шеф-кухарем.
США	Blue Hill at Stone Barns	Експерсії по фермі з подальшим використанням зібраних інгредієнтів для приготування страв	Гостям дозволяється збирати інгредієнти прямо на фермі для вечері.
Швеція	Wanas Restaurant Hotel	Збір дикорослих інгредієнтів (трави, ягоди, гриби) в супроводі шеф-кухаря	Використання знайдених інгредієнтів для приготування страв «нової нордичної кухні».
Україна	Baczewski	Експерсії на мануфактуру з виробництва алкоголю з дегустаціями	Гостям демонструють процес виготовлення традиційних настоянок та наливок.
Україна	Деца у нотаря	Гастротури по регіону з відвідуванням локальних сироварень та виноробень	Пропонується автентичне гастрономічне шоу з приготуванням страв на відкритому вогні.
Франція	La Bastide de Marie	Винні тури з дегустаціями місцевих вин	Пропонуються експерсії по виноградниках і дегустація рідкісних сортів вин.

*\*Сформовано автором*

Узагальнюючи, можна виділити кілька основних тенденцій:

- Гастрономічні тури спрямовані на інтеграцію туриста в локальну культуру через їжу та автентичний досвід.
- Використання локальних, свіжих інгредієнтів, зібраних у природному середовищі, стало популярним трендом.
- Інтерактивні формати (майстер-класи, театралізовані вистави) стають додатковим стимулом для розвитку гастрономічного туризму.
- В Україні гастрономічні тури лише починають розвиватися, проте вже мають унікальні пропозиції, які можуть скласти конкуренцію на міжнародному ринку.

Така різноманітність досвіду дозволяє створювати конкурентоспроможний туристичний продукт, що сприяє розвитку гастрономічного туризму як на внутрішньому, так і на міжнародному рівнях. І впровадження такої інновації

зробить проєктований туристичний готель конкурентноспроможними на ринку індустрії гостинності.

## **1.2 Обґрунтування необхідності впровадження гастрономічних турів індустрії гостинності**

Впровадження гастрономічних турів в ресторанну діяльність туристичного готелю є актуальним та доцільним кроком з огляду на сучасні тенденції розвитку туристичної галузі та готельно – ресторанного бізнесу.

В Україні гастрономічний туризм тільки набирає обертів, проте країна має величезний потенціал завдяки багатій кулінарній спадщині, яка формувалася протягом століть під впливом різноманітних культур і народів. Українська кухня славиться стравами з м'яса, овочів, борошняними виробами, молочними продуктами та різноманітною випічкою, які приваблюють туристів своїм унікальним смаком і якістю. Регіональна кухня країни є дуже різноманітною: у Львові туристи можуть насолодитися легендарною львівською кавою та шоколадом, у Закарпатті — дегустувати місцеві вина та сири, Полтавщина відома своїми традиційними галушками, а в Одесі можна скуштувати знаменитий форшмак та страви з морепродуктів (рис.1.10).

Кожен регіон України пропонує свій набір унікальних страв і традицій, які можуть привабити туристів з різних куточків світу, зацікавлених у кулінарних подорожах. Розвиток гастрономічного туризму в країні сприяє не лише збереженню і популяризації національних традицій, але й підтримці місцевої економіки. Українська кухня — це не просто набір страв, а справжній культурний феномен, який здатний об'єднувати людей і знайомити туристів із багатою історією та культурою країни.

Попри майже рівні можливості в кулінарній сфері, кожен регіон реалізував їх по-своєму. Це дозволило створити статистичну карту України, яка відображає кількість гастрофестивалів у різних областях країни (рис.1.11).



Рис.1.10 - Гастрономічна карта України, [15]



**Рис.1.11 - Кількість гастрономічних фестивалів в регіонах України, [46]**

Як бачимо з рис. 1.11 Закарпатська та Львівська області є безперечними лідерами гастрономічного туризму в Україні, приваблюючи туристів багатою кулінарною культурою та автентичними смаками. Закарпаття відоме своїми традиціями виноробства, яке розвинулося завдяки унікальним кліматичним умовам і багатовіковим традиціям. Окрім вина, регіон славиться сирами та стравами, що поєднують угорські, словацькі та румунські кулінарні впливи, що створює особливий гастрономічний мікс. Львівщина, зі свого боку, є культурним і туристичним центром країни, відомим своєю кавовою традицією, кондитерськими виробами, місцевою крафтовою кухнею та численними тематичними фестивалями. Розмаїття кав'ярень, ресторанів і гастрономічних подій робить Львів особливо привабливим для туристів, які цінують поєднання автентичності та високої якості продуктів. Ці два регіони стали основними напрямками гастротуризму в Україні, успішно розвиваючи свою кулінарну спадщину та формуючи яскраві туристичні бренди [40].

Гастрономічний туризм в Івано-Франківській області приваблює туристів своїми автентичними стравами, багатими традиціями та натуральними

продуктами. Відвідувачі можуть насолодитися гуцульською кухнею, скуштувавши банош, бринзу та інші локальні делікатеси в численних ресторанах та колибах, розташованих у мальовничих куточках регіону, таких як Яремче, Верховина та Косів. Особливою популярністю користуються сироварні, де виготовляють традиційні сири, а також дегустації карпатського меду. Крім того, в області проводяться гастрономічні фестивалі, які дозволяють ознайомитися з культурною спадщиною та кулінарними традиціями, що робить гастрономічний туризм важливою частиною туристичної привабливості Івано-Франківщини.

Серед усього різноманіття найбільшою популярністю користуються тури, представлені у табл.1.4.

**Таблиця 1.4 - Найпопулярніші гастротури України**

Назва гастрономічного туру	Регіон України	Перспективність
«Дорога вина та смаку»	Одеська, Закарпатська області	Сприятливий клімат та розвинуте виноробство роблять ці регіони ідеальними для винних турів. Дегустації вин на локальних виноробнях приваблюють туристів, зацікавлених у культурі виноробства та гастрономії.
«Закарпатська сироварня»	Закарпатська, Львівська області	Закарпаття та Львівщина відомі сироварінням, а відвідувачі можуть дізнатися про автентичні техніки виготовлення сирів. Це приваблює туристів, що цінують екологічні та традиційні продукти.
«Медові скарби Поділля»	Вінницька, Полтавська області	У регіонах розвинуте бджільництво, і медові тури дозволяють гостям дізнатися більше про процес виробництва меду. Це популярне серед туристів, які цікавляться екологічними продуктами і здоровим харчуванням.
«Фермерські смаколики Полтавщини»	Полтавська, Київська області	Центральна Україна має багату аграрну історію. Фермерські тури пропонують гостям ознайомитися з органічними продуктами та процесами виробництва, що відповідає запиту на сталий туризм.
«Майстер-класи хлібопечення»	Полтавська, Київська області	Традиції випікання хліба тут збереглися з давніх часів. Майстер-класи з випікання автентичних хлібів та випічки цікавлять туристів, які прагнуть зануритись в історію кулінарної культури України.
«Борщ та українські традиційні страви»	Чернігівська, Київська області	Чернігівщина та Київщина мають давні кулінарні традиції, такі як борщ. Майстер-класи з приготування автентичних страв приваблюють гостей, зацікавлених у вивченні національної української кухні.
«Смаки моря»	Херсонська	Рибальські тури з можливістю дегустації морепродуктів

	область, Азовське узбережжя	популярні у південних областях. Це підтримує місцевий рибальський бізнес і стимулює розвиток туризму в приморських регіонах.
«Фестивальна кулінарна подорож»	Львівська, Івано- Франківська	Кулінарні фестивалі у Львові та на Прикарпатті демонструють українську кухню, залучаючи туристів до культурних подій. Це приваблює іноземців, які хочуть глибше зануритись у культуру регіону через кухню.
«Фруктово- ягідний шлях»	Чернівецька, Вінницька області	Фруктово-ягідні тури у регіонах із садами популярні під час збору врожаю. Вони приваблюють сімейних туристів та поціновувачів екологічного відпочинку, надаючи можливість спробувати свіжі місцеві продукти.

*\*Сформовано автором*

Представленні в таблиці 1.4 гастрономічні тури підвищують привабливість регіонів, підтримують місцеву економіку, зберігають кулінарні традиції та створюють нові можливості для туристів, що прагнуть автентичних і екологічних вражень.

Водночас в Україні наразі спостерігається недостатня розвиненість якісної інфраструктури та сервісів для гастрономічних туристів. Багато закладів харчування, особливо ті, що розташовані при готелях, пропонують одноманітне меню, яке в основному орієнтоване на міжнародну кухню, без акценту на місцеві страви та продукти. Відчувається брак оригінальних гастрономічних програм і маршрутів, які б дозволяли туристам зануритися в автентичну кулінарну культуру регіону. У цьому контексті впровадження гастрономічних турів у ресторанах готелів може стати інноваційним рішенням, яке дозволить закладам вирізнитися серед конкурентів і залучити нових відвідувачів.

Впровадження гастрономічних турів у ресторанну діяльність туристичного готелю є стратегічно виправданим та багатограним підходом для підвищення привабливості закладу. Такі тури стають ефективним інструментом для залучення нових туристичних потоків, збагачення туристичного продукту, створення додаткових джерел доходу та підтримки місцевої економіки (рис.1.12).



**Рис.1.12 - Обґрунтування необхідності впровадження турів в діяльність туристичного готелю**

*\*Сформовано автором*

Нижче представлено детальне обґрунтування необхідності впровадження гастрономічних турів у індустрію гостинності:

1. Задоволення зростаючого попиту на гастрономічний туризм. Гастрономічний туризм є одним із найбільш динамічно зростаючих сегментів туристичної галузі, оскільки все більше туристів прагнуть автентичних вражень, які дозволяють глибше пізнати культуру регіону через місцеву кухню. Згідно з дослідженнями, сучасні туристи більше цінують якісний та індивідуалізований сервіс, який пропонує не лише проживання та харчування, а й цікаві освітньо-розважальні програми. Таким чином, готель, що пропонує гастрономічні тури, відповідає актуальним запитам ринку і може задовольнити потреби гостей, які шукають унікальний досвід та нові знання.

2. Підвищення рівня конкурентоспроможності та іміджу готелю. Інноваційний підхід до організації дозвілля, який включає гастрономічні тури, підвищує конкурентоспроможність туристичного готелю на ринку. Готелі, що пропонують такий продукт, стають більш привабливими як для іноземних, так і для місцевих туристів, що шукають незвичайний досвід під час відпустки. Окрім

того, гастрономічні тури створюють можливість позиціонування готелю як унікального туристичного об'єкта, який піклується про культурний розвиток регіону та пропонує гостям автентичний кулінарний досвід. Висока оцінка гостями такого сервісу сприяє позитивним відгукам та рекомендаціям, що безпосередньо впливає на репутацію готелю.

3. Розширення асортименту та підвищення доходів від додаткових послуг. Гастрономічні тури дозволяють значно розширити спектр пропонованих готелем послуг. Участь у таких турах зазвичай є платною, що створює додаткові джерела доходу. Гості можуть брати участь у майстер-класах із приготування місцевих страв, дегустаціях традиційних продуктів, винних турах або відвідувати місцеві фермерські господарства. Все це приносить додатковий дохід готелю і підвищує його економічну ефективність. До того ж це надає готелю можливість пропонувати гнучкі пакети послуг, які включають проживання, харчування та культурно-освітні екскурсії, що є важливим фактором привабливості для сімейних туристів та туристичних груп.

4. Сприяння сталому туризму та підтримка місцевих виробників. Включення в програму гастрономічних турів відвідувань місцевих виробників, таких як сироварні, виноробні або органічні ферми, сприяє формуванню сталого туризму. Це не лише розширює гастрономічний досвід туристів, але й підтримує місцевих виробників, стимулюючи розвиток регіональної економіки. Туристи, які беруть участь у гастрономічних турах, часто бажають придбати продукти, виготовлені на місцевих фермах, що сприяє поширенню регіональних товарів на туристичний ринок. Готель, у свою чергу, може будувати партнерські відносини з місцевими постачальниками, забезпечуючи собі стабільні поставки високоякісних продуктів та формуючи репутацію екологічно відповідального бізнесу.

5. Зміцнення емоційного зв'язку з гостями. Сьогодні туристи більше цінують емоційний аспект подорожей і прагнуть отримати незабутні враження. Гастрономічні тури, які включають дегустацію місцевих страв і напоїв, знайомство з місцевими традиціями та техніками приготування, створюють

унікальний досвід, який глибоко запам'ятовується. Такі емоційні враження сприяють формуванню довгострокової лояльності до готелю та заохочують туристів повертатися. Різні форми гастрономічних турів, від дегустацій до навчання приготуванню страв, стимулюють емоційний зв'язок з місцем, підвищуючи ймовірність повторних відвідувань і позитивних відгуків.

6. Підвищення інтересу до місцевої культури та історії. Гастрономічні тури дозволяють інтегрувати елементи культурно-історичної спадщини в туристичний продукт. Це дає можливість готелю не лише знайомити гостей з місцевими кулінарними традиціями, а й надавати інформацію про історичний та культурний розвиток регіону, що робить перебування гостей освітнім та пізнавальним. Туристи мають можливість відчувати кулінарну спадщину через розповіді, екскурсії, знайомство з традиціями приготування страв, які передавалися поколіннями. Це дозволяє глибше розуміти місцеву культуру, сприяє формуванню інтересу до її збереження та популяризації.

Отже, впровадження гастрономічних турів у діяльність туристичного готелю — це не лише відповідь на сучасні вимоги туристичного ринку, але й стратегія підвищення рентабельності та конкурентоспроможності готелю. Цей напрямок відкриває нові можливості для залучення туристів, розширення спектру послуг, а також формування лояльної аудиторії, яка цінує автентичні враження та культурну спадщину.

### **1.3 Сутність та характеристика гастрономічних турів**

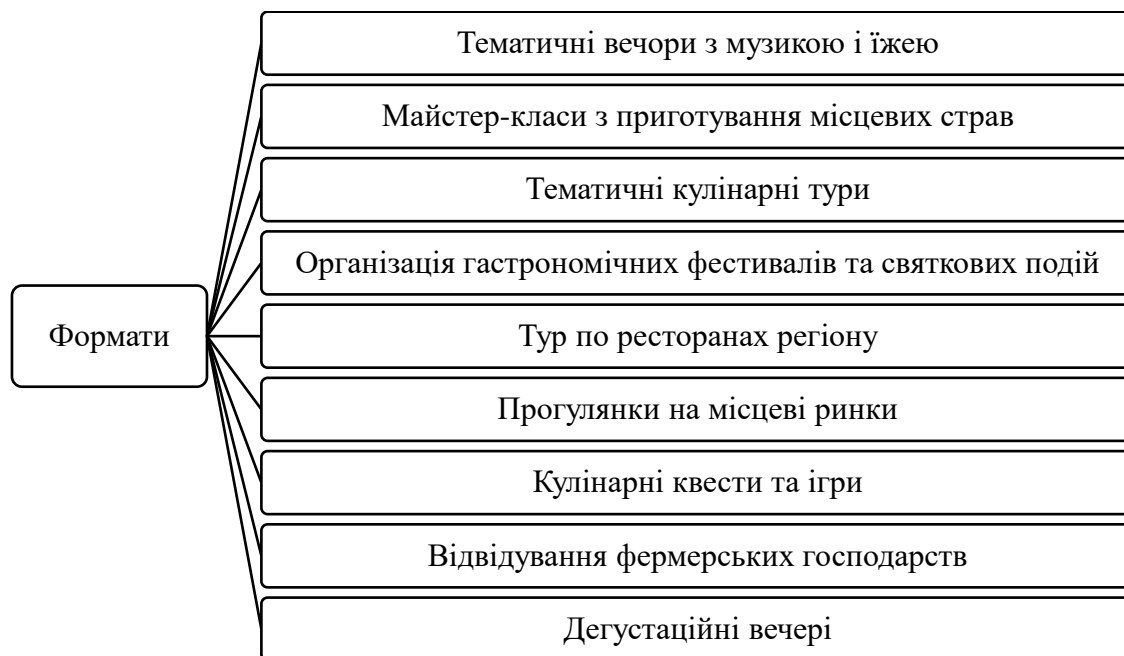
Запропонована інноваційна система гастрономічних турів для туристичного готелю являє собою комплекс заходів, спрямованих на створення, просування та реалізацію унікальних кулінарних програм для гостей. Основною метою цієї системи є урізноманітнення відпочинку туристів, популяризація місцевої гастрономічної культури, а також підвищення активності та конкурентоспроможності готелю на ринку. Система складається з ряду

взаємопов'язаних елементів, які забезпечують якісний гастрономічний досвід для відвідувачів.

Основою системи є гастрономічні тури — тематичні програми, що знайомлять гостей з кулінарними традиціями, продуктами та стравами карпатського регіону в різних форматах. На відміну від звичайного ресторанного обслуговування, ці тури мають розважальний, інтерактивний і пізнавальний характер. Вони можуть проводитися як у ресторані готелю, так і за його межами, в автентичних місцях.

Суть гастрономічних турів полягає в тому, що вони не просто пропонують туристам скуштувати їжу, а й відкривають перед ними історії та культурні контексти, що стоять за кожною стравою. Учасники турів мають можливість дізнатися про місцеві інгредієнти, їх походження, способи приготування, а також про традиції та звичаї, пов'язані з їх вживанням. Це не лише насолода смаком, але й можливість отримати нові знання, які роблять гастрономічний досвід глибшим і більш осмисленим.

Готель може запропонувати туристам різноманітні формати гастрономічних турів, які дозволять глибше зануритися в місцеву кулінарну культуру, отримати унікальний досвід і познайомитися з традиціями та особливостями регіональної кухні (рис.1.13).



**Рис.1.13 - Формати гастрономічних турів**

Розглянуті детальні описи можливих форматів таких турів, які готель може впровадити для своїх гостей:

1. Тематичні кулінарні тури. Ці тури орієнтовані на знайомство з певними аспектами місцевої кухні, такими як традиційні страви, кулінарні методи чи окремі інгредієнти. Наприклад, кулінарний тур може бути присвячений приготуванню та дегустації страв із локальних продуктів — м'яса, грибів, ягід, та інших продуктів, типових для регіону. Під час туру гіді розповідають про історію страв, культурний контекст та особливості кожного з них. Гості мають можливість відвідати кілька закладів, які демонструють різноманітність страв і стилів приготування [38].

2. Майстер-класи з приготування місцевих страв. Готель може організувати майстер-класи, де гості вчаться готувати традиційні страви під керівництвом досвідчених шеф-кухарів. Наприклад, на майстер-класі з приготування баношу чи бограча учасники дізнаються про вибір інгредієнтів, технологію приготування, особливості подачі та вживання цих страв. Майстер-класи можуть завершуватися

дегустацією, під час якої учасники обговорюють власні досягнення, обмінюються враженнями та отримують рецепти, щоб спробувати відтворити страви вдома.

3. Дегустаційні вечери. Організація дегустаційних вечерь — це чудова можливість для гостей скуштувати великий асортимент місцевих страв у форматі «сетів» із кількох позицій. На таких заходах подають дегустаційні порції кожної страви, а сомельє або шеф-кухар розповідають про історію, походження та цікаві факти, пов'язані з кожною позицією меню. Дегустаційні вечери можуть включати також локальні напої: вина, наливки чи настоянки, що підкреслюють смак страв та додають їм особливого колориту.

4. Відвідування фермерських господарств. Даний формат турів передбачає поїздки на місцеві ферми, де туристи знайомляться з процесом вирощування та виробництва продуктів. Вони можуть побачити, як вирощуються овочі та фрукти, як виробляють молочні продукти або м'ясні делікатеси. Зазвичай такі тури включають частування свіжими продуктами, що дозволяє гостям на місці оцінити якість і смак продукції, а також краще зрозуміти цінність органічного фермерства.

5. Прогулянки на місцеві ринки. Екскурсії на ринки дозволяють туристам ознайомитися з автентичними продуктами і спеціями, які є основою місцевої кухні. Під керівництвом гіда гості відвідують найкращі ринки, де знайомляться з локальними виробниками, розпитують про інгредієнти, які використовуються в традиційних рецептах, і мають можливість придбати продукцію, яку потім можуть самостійно використати під час кулінарного майстер-класу або дегустації у готелі.

6. Кулінарні квести та ігри. Інтерактивний формат гастрономічних турів, у якому гості об'єднуються в команди для виконання завдань, пов'язаних з кулінарними темами. Наприклад, під час кулінарного квесту учасники можуть мати завдання відшукати певні інгредієнти на ринку або вивчити рецепт традиційної страви, щоб потім змагатися у її приготуванні. Такий формат дозволяє гостям активно взаємодіяти між собою, зануритися в кулінарний процес та весело провести час.

7. Тур по ресторанах регіону. Готель може організувати для гостей тур, яка включає відвідування кількох місцевих ресторанів або кафе, що спеціалізуються на традиційних стравах регіону. Це дозволить туристам порівняти різні підходи до приготування одних і тих самих страв у різних закладах, а також дізнатися про місцеві гастрономічні традиції. Гости можуть відвідати як сучасні ресторани з авторськими інтерпретаціями страв, так і сімейні заклади, де дотримуються старовинних рецептів.

8. Організація гастрономічних фестивалів та святкових подій. Готель може проводити гастрономічні фестивалі, присвячені місцевій кухні, під час яких відвідувачі мають можливість скуштувати різноманітні страви та напої. Такі фестивалі можуть включати також конкурси на приготування страв, презентації місцевих кулінарів і фермерів, а також дегустації регіональних вин та настоянок. Це формує святкову атмосферу, сприяє соціалізації та дозволяє туристам відчувати дух місцевих традицій.

9. Тематичні вечори з музикою і їжею. Гастрономічні тури можна поєднати з культурними подіями, такими як музичні вечори чи виступи місцевих гуртів. Наприклад, тематичний вечір з традиційною музикою та дегустацією страв дозволить гостям не тільки насолодитися смачною їжею, але й відчувати атмосферу регіону через музику, пісні та танці. Це додає до гастрономічного досвіду емоційну складову, роблячи його незабутнім [38].

Кожен із цих форматів дозволяє готелю створити унікальні програми, що задовольняють різноманітні інтереси та вподобання туристів. Гастрономічні тури роблять відпочинок гостей більш насиченим, забезпечуючи не лише кулінарний досвід, але й культурне, емоційне та освітнє збагачення.

Меню ресторану при туристичному готелі є центральним елементом гастрономічних турів, яке має не тільки представляти автентичну карпатську кухню, а й створювати унікальний кулінарний досвід для відвідувачів. В основі меню лежать ретельно підібрані традиційні страви Карпат, приготовані з використанням місцевих продуктів за автентичними рецептами. Для досягнення

максимального історичного та культурного відтворення страв шеф-кухар тісно співпрацює з етнографами, краєзнавцями і місцевими господинями, які добре знають кулінарні традиції регіону. Такий підхід дозволяє передати неповторні смаки та кулінарні техніки, які є частиною історії Карпат.

Окрім того, розробка меню враховує сучасні кулінарні тренди, що забезпечує стильну й естетичну подачу страв. Візуальне оформлення, використання кольорових контрастів, подача на натуральному посуді з дерева або кераміки підкреслюють природність і багатство регіону. Це особливо важливо для іноземних гостей, які можуть не бути знайомими з карпатською кухнею, але завдяки привабливому оформленню зацікавляться її особливостями.

Разом із традиційними карпатськими стравами меню пропонує авторські інтерпретації, розроблені шеф-кухарем, щоб показати багатство локальних продуктів у сучасній подачі. Такі страви додають ексклюзивності ресторану та демонструють творчий підхід до регіональної кухні.

Кожна з авторських страв не тільки створює унікальний досвід для гостей, але й підсилює репутацію ресторану як закладу високого класу. Водночас ці інтерпретації сприяють тому, щоб гастрономічні тури залишалися інтригуючими і привертати увагу до локальних кулінарних традицій, зберігаючи їхню актуальність у сучасних умовах.

Окремий акцент у системі гастрономічних турів приділяється напоям, оскільки Карпатський регіон має глибокі традиції у виробництві різноманітних алкогольних та безалкогольних напоїв, які відображають багатство місцевих рослинних і фруктових ресурсів. У меню, поряд із традиційними закарпатськими винами, обов'язково повинні бути представлені напої, що підкреслюють автентичність та смакові особливості регіону. Наприклад, класичні закарпатські вина, такі як «Троянда Закарпаття», «Берегівське», «Середнянське», вважаються символами місцевого виноробства і мають багатий смаковий букет, що ідеально доповнює страви з регіональними акцентами.

Особливої уваги заслуговують крафтові напої від місцевих виноробів, які представляють сучасне бачення традиційного виноробства Карпат. Ці напої виготовляються у невеликих партіях з використанням винограду або ягід, вирощених у чистих екологічних умовах, що забезпечує їхню високоякісність. Крафтові вина ідеально підходять для тих гостей, які цінують унікальні та ексклюзивні продукти, оскільки вони відображають індивідуальний стиль та характер кожного винороба. У такому підході напої стають частиною культурної історії регіону, дозволяючи гостям повністю зануритись в атмосферу Карпат.

Крім вина, меню включає широкий вибір настоянок і лікерів на основі місцевих ягід, трав, горіхів та спецій, що додає туру унікального колориту. Серед них — журавлинівка, терновка, калганівка та карпатський джин, які мають насичений аромат і незабутній смак. Настоянки на базі калгану або чорниці надають легкий пряний аромат, а ягоди та трави, зібрані у високогір'ї, додають напоєм оздоровчого ефекту. Такі напої не лише підкреслюють гастрономічний потенціал регіону, а й відповідають сучасним трендам на натуральність і екологічність.

Для дегустацій варто розробити спеціальні сети напоїв, кожен із яких гармонійно поєднується зі стравами меню. Наприклад, до страв з грибів чи копчених м'ясних виробів можна запропонувати терпкі настоянки на травах, які збалансують і підкреслять багатий смак основних інгредієнтів. Десертні сети можуть містити легкі фруктові настоянки або солодкі вина, які створюють контраст і підсилюють смак солодких страв. Ці дегустаційні сети дають гостям можливість оцінити весь спектр місцевих смаків, зануритися в традиції Карпат та відкрити для себе нові грані смаків регіону. Пропозиція різноманітних напоїв, від традиційних вин до авторських настоянок, робить меню повним і збалансованим.

Таким чином, запропоновані гастрономічні тури являє собою комплексний продукт, що включає різні формати програм (дегустації, майстер – класи, експедиції, квести, вечори, фестивалі), автентичне меню на основі локальних

продуктів та рецептів, професійну команду кухарів та гідів, співпрацю з місцевими виробниками та туроператорами, ефективну маркетингову підтримку.

### **Висновки до розділу 1**

Проведений комплексний аналіз світових та вітчизняних практик гастрономічних турів дозволив глибше зрозуміти ефективність та важливість таких програм у сфері готельного бізнесу. Гастрономічні тури та екскурсії вже стали невід'ємною частиною туристичних пропозицій у багатьох країнах, особливо в Європі та Азії, де традиції кулінарного туризму активно розвиваються. Досвід провідних закладів у сфері гастрономічних турів свідчить про високий попит на такі послуги серед туристів, які прагнуть не просто відпочинку, а культурного занурення та знайомства з унікальними особливостями регіону через смак. У вітчизняній практиці розвиток таких програм ще перебуває на початкових стадіях, однак потенціал України для цього напряму є значним, оскільки українська кухня має багатий історичний спадок і різноманітні регіональні особливості, здатні привабити широку аудиторію.

На основі цього аналізу обґрунтовано необхідність впровадження гастрономічних турів у діяльність туристичного готелю, що дозволяє не лише урізноманітнити дозвілля гостей, але й створити додаткову конкурентну перевагу для закладу. Авторська концепція системи гастрономічних турів передбачає комплексний підхід, який включає унікальні формати програм, автентичне меню, розроблене за традиційними рецептами, та тісну співпрацю з місцевими виробниками і культурними експертами. Програми передбачають не тільки знайомство з кулінарною спадщиною, але й інтерактивні заходи — дегустації, майстер-класи, квести, що забезпечують повне занурення в гастрономічну культуру регіону. Завдяки такому підходу готель зможе надавати своїм гостям неповторний досвід, сприяючи популяризації місцевої культури та підвищуючи власну привабливість для туристів.

Доведено, що впровадження інноваційної системи гастрономічних турів є вкрай актуальним і перспективним для планованого туристичного готелю. Створення на базі готелю центру гастрономічного туризму з акцентом на концепцію та кухню Карпат дозволить значно урізноманітнити дозвілля гостей, залучити нові групи туристів, збільшити завантаження у міжсезоння, підвищити доходи ресторану, а також налагодити співпрацю з місцевими виробниками та туроператорами. Це, своєю чергою, сприятиме розвитку гастрономічного туризму як окремого напрямку в Україні.

Запропонована авторська концепція інноваційної гастрономічних турів передбачає створення комплексу захопливих тематичних програм для гостей готелю, спрямованих на глибоке знайомство з гастрономічною культурою Карпат. Ця система включає різноманітні формати, такі як дегустаційні тури, кулінарні майстер-класи, інтерактивні кулінарні квести та експедиції до локальних виробників. Кожен формат програми ретельно розроблений, щоб не лише надати можливість скуштувати страви карпатської кухні, а й глибше зрозуміти їхні історичні та культурні корені. Тури доповнюються автентичним меню, заснованим на місцевих продуктах і рецептах, що в поєднанні з професійною командою кухарів та гідів забезпечує гостям унікальний досвід та повне занурення в карпатську гастрономію.

Особливістю системи є ретельно розроблене меню, яке базується на старовинних рецептах і локальних інгредієнтах, відображаючи автентичний смак Карпат. Дане меню створене з особливою увагою до місцевих кулінарних традицій, що дозволяє гостям поринути в атмосферу давньої кухні регіону. Використовуються тільки натуральні інгредієнти з місцевих ферм і господарств — такі як карпатська бринза, дичина, ягоди, мед, гриби та цілющі трави, зібрані в горах. Шеф-кухар втілює стародавні рецепти в сучасній, естетично привабливій подачі, надаючи кожній страві нових відтінків, які здатні здивувати навіть досвідчених гурманів. Це дозволяє не лише підтримувати місцевих виробників,

але й зберігати кулінарну спадщину Карпат, додаючи їй сучасного звучання та роблячи її привабливою для різноманітної аудиторії туристів.

Впровадження такої інноваційної системи дозволить готелю суттєво підвищити свою конкурентоспроможність на ринку, розширити цільову аудиторію, покращити економічні показники діяльності ресторану. Водночас це сприятиме збереженню та популяризації унікальної гастрономічної спадщини карпатського регіону, розвитку партнерських зв'язків з локальними стейкхолдерами

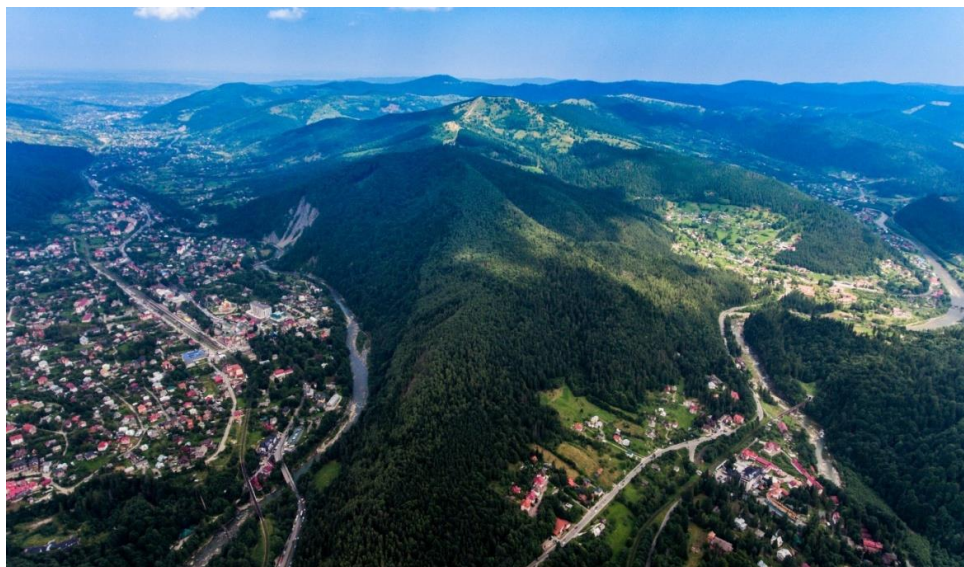
## РОЗДІЛ 2

### МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Яремче та його мальовничі околиці заслужено отримали звання перлини Карпат. Захопливі краєвиди, лікувальні джерела, унікальні архітектурні шедеври, багата історична спадщина та неповторний колорит гуцульської культури створили йому славу найяскравішого туристичного осередку Прикарпаття [49].

Яремче (Яремча) – це затишне курортне містечко, яке ідеально поєднує можливості для незабутнього відпочинку та оздоровлення. Розташоване на мальовничих берегах стрімкої річки Прут, місто ховається в обіймах величних лісистих гір Карпат, даруючи кожному гостю неповторний контакт із природою (рис.2.1).



**Рис.2.1 - Панорама м. Яремча з «пташиного польоту»**

Згідно з переказами, Яремче (Яремча) отримало свою назву на честь бідного гуцула Яреми, який жив серед гірської величі Карпат. Історія цього чарівного містечка бере початок у 1787 році, а його вік уже перевищує два століття. У ХІХ

столітті Яремче стало улюбленим місцем відпочинку для еліти з Польщі та Австро-Угорщини, зокрема мешканців Варшави, Відня, Кракова та Львова. Навіть у радянську епоху курорт не втрачав популярності, приваблюючи як дітей, так і дорослих своїми санаторіями.

Сьогодні Яремче заслужено вважають столицею карпатського краю завдяки його унікальним умовам для туризму та відпочинку. Місто розкинулося на висотах від 525 до 560 метрів над рівнем моря, лише за 68 км від обласного центру – Івано-Франківська. Це затишне містечко в самому серці Карпат лежить у межах Карпатського національного парку та біосферного заповідника, надаючи гостям можливість відчувати справжню гармонію з природою [49].

Яремче вирізняється стратегічно вигідним транспортним і рекреаційним розташуванням, що робить його доступним для мандрівників з різних куточків країни та за її межами. Через місто проходить ключова карпатська автомагістраль, а також залізнична лінія Львів–Івано-Франківськ–Яремче–Ворохта–Рахів, збудована австрійськими інженерами у 1894 році. Її прокладення у складних гірських умовах стало справжнім інженерним подвигом, залишивши по собі унікальні кам'яні мости та тунелі, які сьогодні є архітектурною окрасою регіону.

З Яремче до Івано-Франківська, Львова, Чернівців, Хмельницького та Ужгорода регулярно курсують автобуси, забезпечуючи зручне транспортне сполучення. Крім того, місто перетинають численні транзитні автобусні маршрути, що робить його важливим транспортним вузлом у серці Карпат.

У місті Яремче туристично-рекреаційна галузь виступає основою економіки, що визначає характер розвитку регіону. Природні ресурси, зокрема мальовничі гірські пейзажі, цілющі джерела та унікальні культурні традиції, створюють сприятливі умови для розвитку туристичних послуг. Яремче приваблює відвідувачів з різних куточків України та світу, пропонуючи широкий спектр розваг, від активного відпочинку в горах до оздоровчих процедур. Це, у свою чергу, сприяє зростанню малих і середніх підприємств, які займаються наданням послуг у сфері туризму, гостинності та харчування.

Внаслідок домінування туристичного сектора в економіці Яремче спостерігається майже повна відсутність великих промислових підприємств. Така ситуація зумовлена не лише географічними особливостями регіону, але й орієнтацією місцевої влади на розвиток екологічно чистого туризму. Це дозволяє зберегти природне середовище і культурну спадщину, приваблюючи туристів, які цінують не лише відпочинок, а й можливість ознайомитися з унікальними традиціями і стилем життя місцевих жителів. Таким чином, Яремче стає зразком сталого розвитку, де економічний підйом забезпечується за рахунок збереження природних ресурсів та культурної самобутності.

Яремче славиться численними туристичними фірмами, які є невід'ємною частиною курортного життя цього мальовничого містечка. Ці компанії пропонують різноманітні послуги, що задовольняють усі можливі інтереси мандрівників, створюючи унікальні програми для кожного гостя. Особливою популярністю користуються екскурсії, доповнені інтерактивними та розважальними елементами, які дозволяють відчувати справжній колорит Карпатського краю [49].

Яремче пропонує безліч пам'яток, які приваблюють туристів своєю красою та історією:

- Водоспад "Пробій" – один з найвідоміших водоспадів Карпат, розташований у центрі Яремче. Мальовничий водоспад привертає увагу туристів завдяки своїй красі та можливості здійснити захоплюючі фото.
- Музей природних ресурсів Карпат – заклад, що знайомить відвідувачів з природою та екологією регіону, а також з культурною спадщиною гуцулів.
- Церква Святого Івана Богослова – історична дерев'яна церква, побудована в стилі гуцульської архітектури, яка є пам'яткою національного значення.
- "Гуцульщина" – музей народного мистецтва та побуту – місце, де можна ознайомитися з традиційним гуцульським життям, мистецтвом і ремеслами.
- Дерев'яна церква Святого Архангела Михаїла – ще одна архітектурна перлина Яремче, що відображає місцеві традиції будівництва.

- Міст через річку Прут – мальовничий міст, що з’єднує різні частини міста та пропонує чудові види на навколишні ландшафти.
- Гора Синяк – популярне місце для піших прогулянок і альпінізму, звідки відкриваються приголомшливі краєвиди на Карпати.
- Річка Прут – чиста і мальовнича річка, де можна займатися риболовлюю, рафтингом та іншими водними видами спорту.

Даний список далеко не вичерпний, але він надає уявлення про різноманіття пам’яток, які можуть зацікавити туристів, що відвідують Яремче.[49].

Проведено SWOT-аналіз маркетингового середовища для формування об’єктивного переліку стратегічних і оперативних цілей Маркетингової стратегії міста Яремча. Аналіз маркетингового простору м. Яремча наведено в табл.2.1.

**Таблиця 2.1 - SWOT аналіз маркетингового простору міста Яремча**

<i>Сильні сторони (Strengths)</i>	<i>Слабкі сторони (Weaknesses)</i>
1. Природні ресурси: мальовничі ландшафти, ліси, гірські ріки. 2. Розвинена туристична інфраструктура: готелі, ресторани, екскурсії. 3. Культурна спадщина та традиції гуцулів. 4. Наявність цілющих джерел і можливості для wellness-туризму.	1. Обмежена інфраструктура, особливо в міжсезоння. 2. Залежність від сезонного туризму, що може впливати на доходи. 3. Обмежена різноманітність розважальних послуг. 4. Недостатня популяризація на міжнародному рівні.
<i>Можливості (Opportunities)</i>	<i>Загрози (Threats)</i>
1. Розширення маркетингових кампаній на нові ринки. 2. Розвиток екологічного та активного туризму. 3. Залучення інвестицій у розвиток інфраструктури. 4. Партнерство з місцевими виробниками для розвитку гастрономічного туризму.	1. Конкуренція з іншими туристичними напрямками в Україні та за кордоном. 2. Зміни в кліматі, що можуть вплинути на туристичні сезони. 3. Економічна нестабільність, яка може зменшити туристичний потік. 4. Вплив пандемій та інших глобальних криз на туристичну галузь.

*\*Сформовано автором*

Представлений в таблиці 2.1 SWOT-аналіз маркетингового простору Яремча вказує на переваги, які місто може використовувати для залучення туристів, такі як природні ресурси, культурна спадщина та розвинена туристична інфраструктура. Однак, існують і суттєві виклики, зокрема залежність від сезонного туризму та недостатня інфраструктура в міжсезоння. У той же час,

наявність можливостей для розширення ринків і розвитку екологічного туризму відкриває нові горизонти для регіону. Важливо, щоб Яремча активно реагувала на загрози, включаючи конкуренцію та економічні зміни, щоб забезпечити стійкий розвиток туристичної галузі.

Як бачимо, Яремча — це справжнє курортне містечко, яке зберігає свою унікальну культуру та природну красу. Його мальовничі пейзажі, багатий культурний спадок і можливість відпочити в чистому карпатському повітрі приваблюють як звичайних туристів, так і тих, хто шукає нових вражень. Унікальні традиції гуцулів, автентичні кулінарні страви та численні можливості для активного відпочинку створюють неповторну атмосферу, яка манить прискіпливих мандрівників. Яремча залишається місцем, де можна не лише насолодитися природою, але й зануритися в багатство культурного досвіду, що робить його ідеальним напрямком для туристів, які цінують якісний відпочинок і автентичність.

Отже, дослідивши територію м. Яремче, можна вважати проектування готелю з організацією гастрономічних турів по вул. Свободи перспективним рішенням (географічні координати - 48°26'12.8"N 24°32'58.8"E). Поряд з цим місцем розташовані численні гастрономічні заклади, що пропонують автентичні страви карпатської кухні, а також ринки з місцевими продуктами, що дозволяє відвідувачам не лише скуштувати смачні страви, а й дізнатися більше про традиції та культуру регіону. Крім того, близькість до природних пам'яток і туристичних маршрутів робить цю локацію ідеальною для поєднання гастрономічного досвіду з активним відпочинком на свіжому повітрі, що підвищить привабливість пропозиції для туристів, які прагнуть отримати незабутні враження від подорожі.

## **2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг**

Туристична галузь Яремчанщини є ключовим напрямком розвитку регіону та важливим чинником, що сприяє динамічному зростанню бюджетних надходжень. Вона має значний позитивний вплив на різні сектори економіки, такі

як транспорт, торгівля, зв'язок і будівництво.

Туризм у Яремчанському регіоні відіграє ключову роль у стимулюванні економічного зростання, створенні робочих місць та зміцненні міжнародних зв'язків. Він не лише сприяє розвитку ринкових відносин, але й залучає людей до пізнання унікальної природної краси та історико-культурної спадщини цього краю. Завдяки цьому туризм активно підтримує екологічну рівновагу та формує відповідальне ставлення до навколишнього середовища.

Яремчанщина має всі передумови для динамічного розвитку внутрішнього й міжнародного туризму, пропонуючи сучасну інфраструктуру, багатство природних ресурсів і сприятливі умови для відпочинку та активного дозвілля.

Сучасне Яремче може похвалитися розгалуженою мережею закладів гостинності, яка охоплює 144 об'єкти різної форми власності. Серед них 51 готель, 4 санаторії, 5 баз відпочинку, 5 дитячих оздоровчих таборів та 79 приватних садиб, які разом здатні розмістити до 4,6 тисяч гостей. Така різноманітність пропозицій робить місто привабливим для туристів із різними запитами та вподобаннями.

Особливу увагу Яремче приділяє рекреаційному туризму, створюючи сприятливі умови для оздоровлення та відпочинку. Зокрема, на території міської ради працюють 22 готелі, обладнані сучасними конференц-залами. Це дозволяє місту активно розвивати діловий туризм, пропонуючи комфортні майданчики для проведення конференцій, семінарів та круглих столів на фоні мальовничої природи Карпат.

Наявна інфраструктура рекреаційних закладів різних форм власності створює широкі можливості для розширення спектра лікувально-оздоровчих, туристичних і спортивних послуг, зокрема орієнтованих на іноземних гостей.

Використовуючи показники, такі як розташування закладу, вартість основних і додаткових послуг, площу номерів, наявність ресторанного сервісу, а також категорію готелю, таблиця 2.2 дозволяє детально проаналізувати конкурентні профілі підприємств готельної індустрії.

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону закладами готельного господарства

Назва готелю	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги
Готель "Говерла"	м. Яремче, вул. Свободи, 326	Готель	3 зірки	25 номерів, ціни від 800 до 1500 грн/ніч	Ресторан, автостоянка, Wi-Fi, сауна, більярд, екскурсії. Послуги: Розміщення, харчування, прибирання номерів, Wi-Fi інтернет, інформаційні послуги, послуги консьєржа, екскурсії, виклик таксі, паркінг, масаж.
"Романтик Спа"	м. Яремче, вул. Свободи, 363	Спа-готель	4 зірки	55 номерів, ціни від 1200 до 2500 грн/ніч	Спа-центр, басейн, ресторан, конференц-зал, фітнес-зал, дитячий майданчик, транспортні послуги Послуги: Розміщення, харчування, прибирання номерів, Wi-Fi інтернет, інформаційні послуги, послуги консьєржа, екскурсії, виклик таксі, паркінг, масаж.
"Анріка"	м. Яремче, вул. Пушкіна, 45	Готель	3 зірки	15 номерів, ціни від 700 до 1400 грн/ніч	Ресторан, автостоянка, сауна, зона відпочинку, Wi-Fi Послуги: Розміщення, харчування, парковка, Wi-Fi, зберігання багажу, ксерокс, сейф, виклик таксі, щоденне прибирання номерів.
"Поляна кохання"	м. Яремче, вул. Свободи, 367	Еко-готель	Без категорії	12 номерів, ціни від 900 до 1600 грн/ніч	Альтанки, мангал, дитячий майданчик, Wi-Fi, автостоянка Послуги:

					Розміщення, харчування, прибирання номерів, Wi-Fi інтернет, інформаційні послуги. Додаткове спальне місце.
"Краса Карпат"	м. Яремче, вул. Івана Франка, 6	Приватна садиба	Без категорії	10 номерів, ціни від 600 до 1000 грн/ніч	Камінний зал, альтанка, мангал, Wi-Fi, парковка Послуги Розміщення, харчування, прибирання номерів, інформаційні послуги, послуги, туристичні послуги
"Жива Вода"	м.Яремче, вул. Свободи, 298	Готель	3 зірки	20 номерів, ціни від 700 до 1300 грн/ніч	Ресторан, сауна, зона відпочинку, автостоянка, Wi-Fi Послуги: Розміщення, харчування, прибирання номерів, Wi-Fi інтернет, інформаційні послуги. Додаткове спальне місце.
"Ярсон"	м. Яремче, вул. Свободи, 278	Готель	3 зірки	30 номерів, ціни від 850 до 1600 грн/ніч	Ресторан, фітнес-зал, баня, конференц-зал, Wi-Fi, паркінг Послуги Розміщення, харчування, прибирання номерів, інформаційні послуги, послуги, туристичні послуги Конференц зал

\*Сформовано автором

Проведений аналіз готельної інфраструктури Яремче вказує на різноманіття пропозицій для туристів. Кожен із представлених закладів має свої унікальні особливості в інфраструктурі та цінній політиці, що дозволяє задовольнити запити різних сегментів відпочивальників. Найвищий рівень завантаження у готелів з розширеним спектром послуг, таких як "Романтик Спа" і "Ярсон", що свідчить про високий попит на комфортні умови та додаткові зручності, такі як спа-центри, басейни та конференц-зали. Це підтверджує перспективність розвитку готельного бізнесу в регіоні з акцентом на комплексні послуги для покращення туристичного досвіду.

Однак, враховуючи умови воєнного стану в якому проживає Україна останні роки, важливі є впроваджувати послуги, які слугуватимуть популяризації автентичності українських традицій, тому перспективним в проектуванні туристичного готелю буде впровадження гастрономічних турів в проєктованому готелю, що дозволить зробити його конкурентноспроможним на ринку.

### **2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів послуг**

Останніми роками кількість туристичних напрямків, доступних для українців, значно зросла. Відпустка за кордоном поступово стає звичним варіантом активного відпочинку, але не менш привабливими залишаються знамениті туристичні центри України. Серед них Івано-Франківська область займає одне з лідируючих місць за кількістю відвідувачів.

Івано-Франківська область є важливим туристичним осередком у Карпатському регіоні України. Її неповторна природа та культурні традиції залучають тисячі туристів, а такими знаковими атракціями, як гора Говерла, гуцульські фестивалі та місто Яремче, регіон міцно утримує своє місце серед найпопулярніших туристичних напрямків.

На рисунку 2.2 зображено ситуаційний план розташування проєктованого готелю категорії 4★ на 30 номерів у туристичному регіоні. Схема також включає конкурентні готелі різних категорій, а також популярні місця відпочинку та туристичні локації. Цей план дозволяє проаналізувати конкурентне середовище та

визначити переваги місця для залучення туристів.

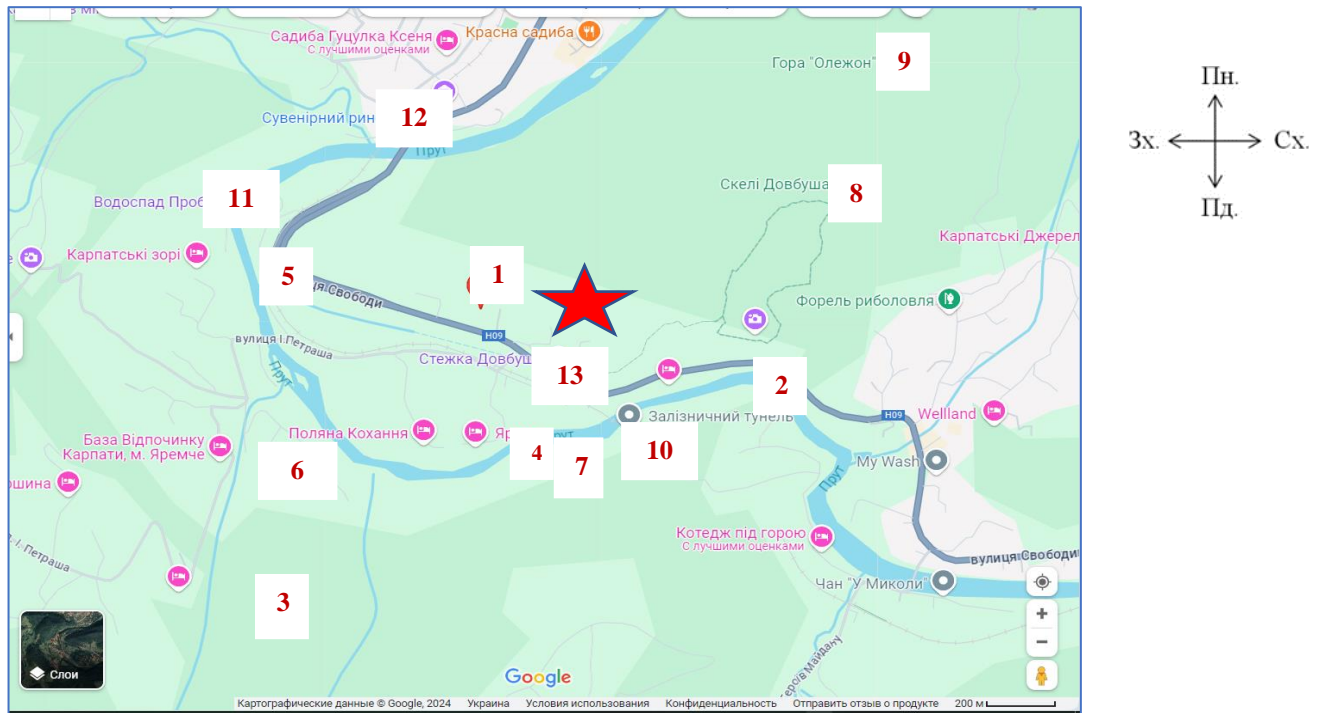



Рис.2.2 – Ситуаційний план

У таблиці 2.4 наведено детальну експлікацію будівель та споруд, що включає проєктований готель, його конкурентів та туристичні місця регіону. Ця інформація допомагає зробити висновок про позитивний туристичний потенціал місцевості та конкурентну позицію майбутнього готелю на ринку.

Таблиця 2.4 - Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	Готель, що проєктується	Готель 4*, 80 номерів
	<i>II. Конкуренти</i>	
1	Готель "Говерла"	3*, 25 номерів
2	"Романтик Спа"	4*, 55 номерів
3	"Анріка"	3*, 15 номерів
4	"Поляна кохання"	Без *, 12 номерів
5	"Краса Карпат"	Без*, 10 номерів
6	"Жива Вода"	3*, 20 номерів
7	"Ярсон"	3*, 30 номерів
	<i>III. Місця зосередження туристів</i>	
8	Скелі Довбиша	
9	Гора Олежон	
10	Залізничний тунель	
11	Водоспад Пробій	
12	Сувенірний ярмарок	

Туристично-рекреаційний потенціал Івано-Франківщини можна оцінити через ефективне використання різноманітних ресурсів і напрямків. Серед них – бальнеологічні ресурси (мінеральні води, лікувальні грязі); водні рекреаційні можливості (річки, озера, ставки, водоспади); спелеологічні ресурси (печери); природно-заповідні зони та об'єкти; пам'ятки історії, культури та архітектури (монастирі, замки та інші історичні споруди); санаторно-курортні комплекси; зимові види спорту та туризму (гірськолижний слалом, сноубординг); а також сільський зелений туризм.

25 лютого 2020 року була представлена презентація результатів соціологічного моніторингового дослідження туристичної індустрії в Івано-Франківській області. Це комплексне аналітичне дослідження проводилося протягом 2019 року [19].

88,1% туристів та екскурсантів Яремче складають громадяни України. Найбільше відвідувачів приїхало з міста Києва (22,5%), а також з Львівської (10,2%) та Дніпропетровської (6,4%) областей. При цьому, лише 6,9% відпочивальників є мешканцями самого Прикарпаття, що свідчить про високий рівень залучення гостей з інших регіонів України (рис.2.3). [42]

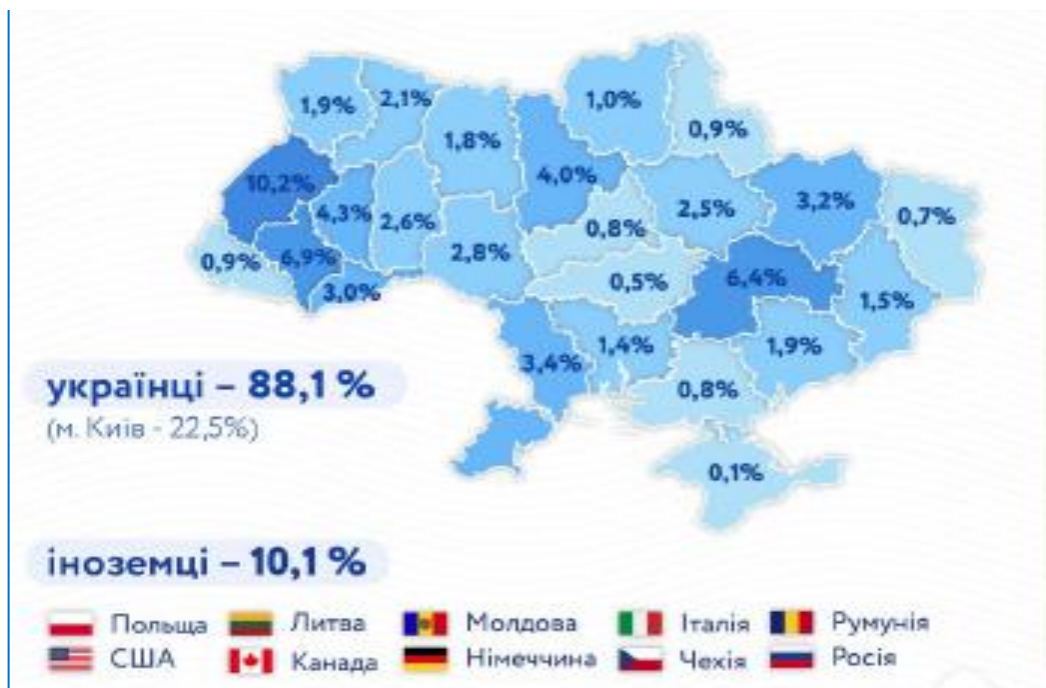
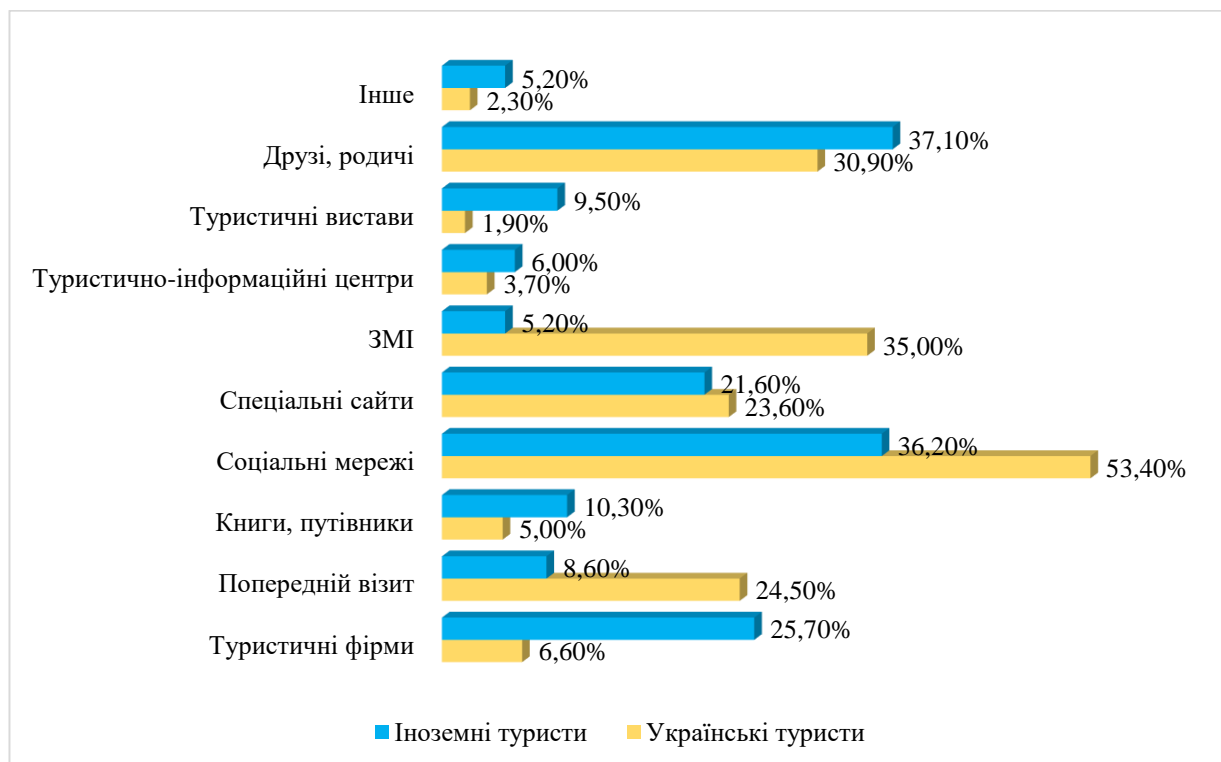


Рис.2.3 - Звідки туристи приїхали до м. Яремче

Частка іноземців складає 10,1%. Найбільше відвідувачів зафіксовано з таких країн – Польща, США, Литва, Канада, Молдова, Німеччина Італія, Чехія, Румунія. Інтерес іноземних туристів до Яремче посилюється завдяки міжнародним туристичним програмам, культурним фестивалям та розвитку гастрономічного туризму. Яремче, зокрема, привертає увагу екотуристів і прихильників активного відпочинку завдяки своїм природним паркам, гірським маршрутам і культурним пам'яткам, що відповідає запитам мандрівників з Європи та СНД.

Вибір туристичної дестинації українцями ґрунтувався головним чином на інформації із соціальних мереж (35%), ЗМІ (28%), порадах друзів, родичів і колег (31%), а також послугах туристичних агентств (6%). Для іноземних туристів, натомість, першочерговим джерелом були рекомендації друзів, родичів і колег (37%), за ними — соціальні мережі (20%), послуги туристичних компаній (34%) та ЗМІ (9%) (рис. 2.4). Велике значення для обох груп відвідувачів становить інформація спеціалізованих сайтів – 24% і 22% відповідно [36].

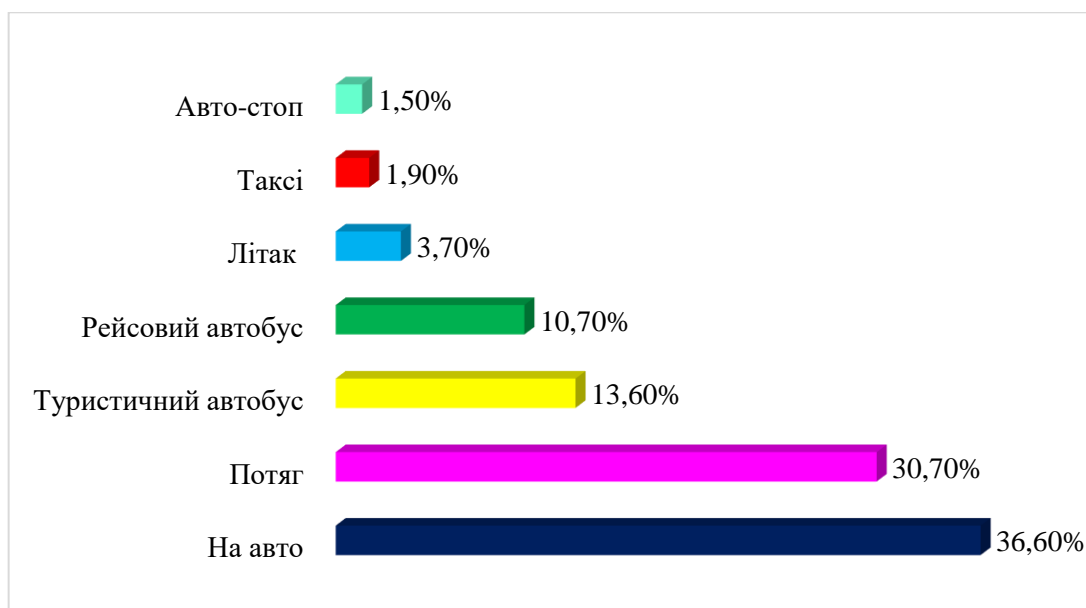


**Рис.2.4 - Мотиваційна структура прийняття рішення щодо відвідування м. Яремче**

З даних, представлених на рис. 2.4, видно, що українських туристів

найчастіше мотивують відвідувати Яремче рекомендації друзів і родичів, а також інформація з соціальних мереж. Натомість для іноземних туристів основними чинниками мотивації є соціальні мережі та ЗМІ.

Найбільш поширеним способом транспортування до Яремче є автомобіль, адже приблизно 40% відвідувачів приїжджають на власних автомобілях. На другому місці за популярністю знаходиться залізниця, яку використовує близько третини туристів. (рис.2.5) [36].

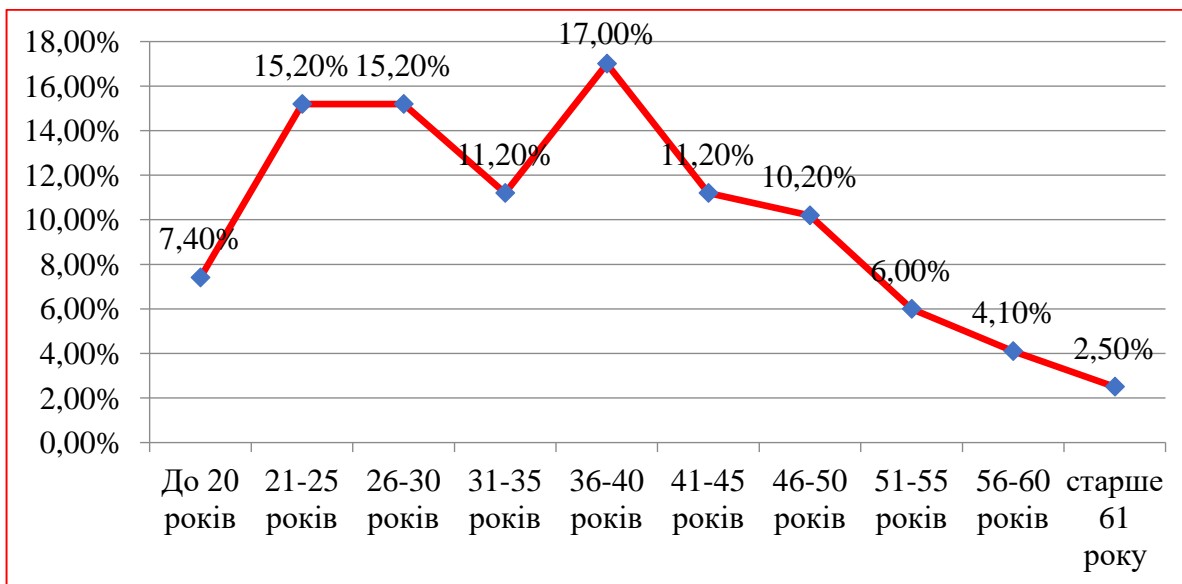


**Рис.2.5 - Вид транспорту для приїзду в м. Яремче**

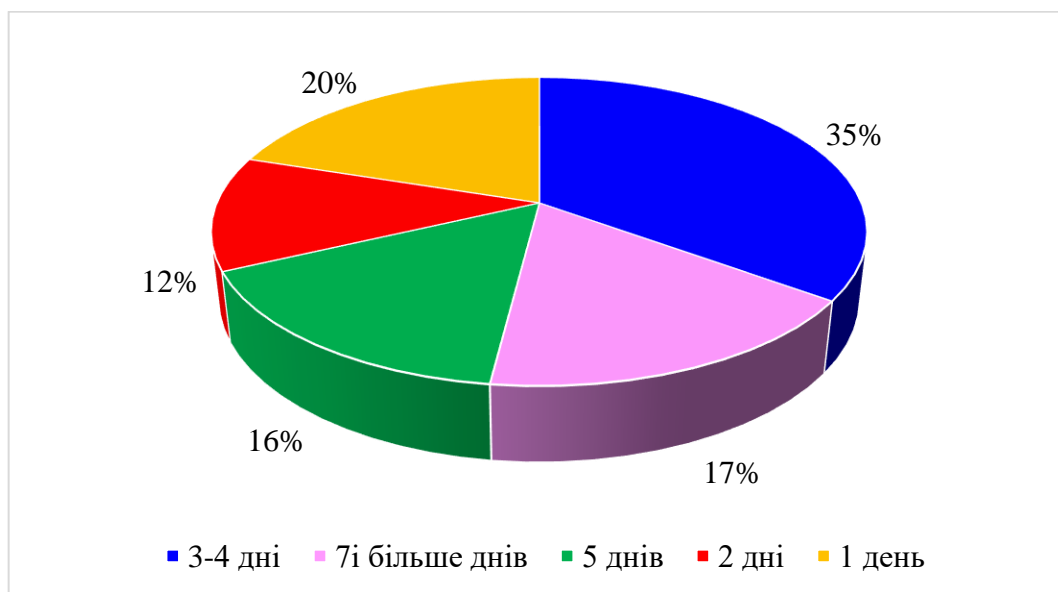
Загальний профіль в'їзних відпочинкових туристів (рис. 2.6) демонструє, що близько 49% з них складають молоді люди у віці від 18 до 35 років. Серед них 55% подорожують у парі, причому 63% з них — одружені. Також 43% туристів є найманими працівниками, а 29% — підприємцями або власниками бізнесу. Крім того, 82% відпочивальників є мешканцями міст. [42]

В Яремче туристи переважно проводять свої відпустки тривалістю 3-4 дні, що складає 35% від загального числа відвідувачів. Приблизно 17% гостей залишаються на 7 і більше днів, що свідчить про бажання деяких відпочивальників провести більше часу в цьому мальовничому регіоні. Ще 16% туристів обирають п'ятиденні відпустки, а 12% віддають перевагу коротшим поїздкам тривалістю лише два дні. Ці дані підкреслюють різноманітність тривалості перебування туристів у Яремче, що може залежати від їхніх уподобань

та можливостей. (рис.2.7). [42]

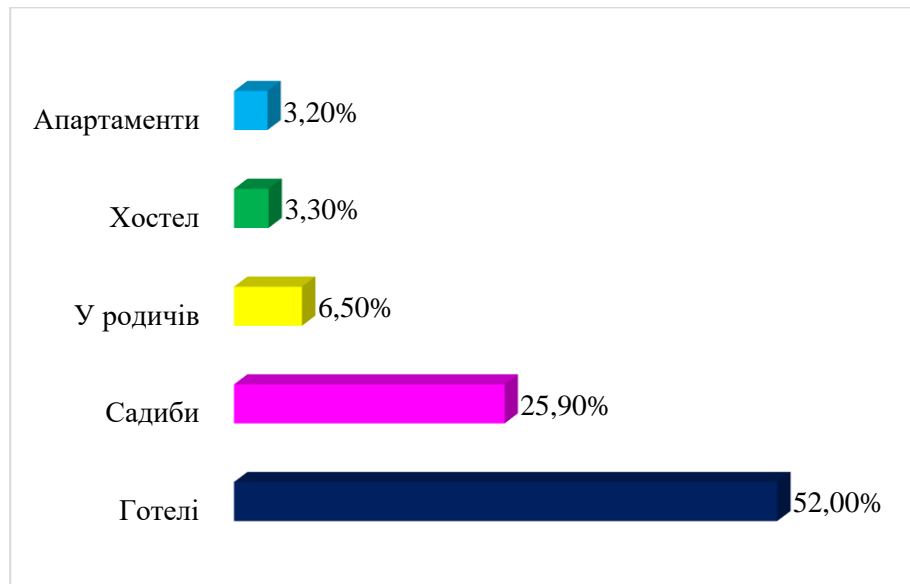


**Рис. 2.6 - Сегментація туристів м. Яремче за віковою категорією**



**Рис.2.7 - Кількість проведених днів в м. Яремче**

Туристи, які відвідують Яремче, найчастіше обирають готелі для поселення, що становить 52% від загальної кількості вибору. Це свідчить про популярність готельного сервісу в регіоні, який забезпечує комфортні умови для відпочинку. Другою за популярністю є приватні садиби, на які припадає 26% вибору, що вказує на інтерес до автентичного місцевого досвіду (рис.2.8).



**Рис. 2.8 - Вибір місця ночівлі туристів**

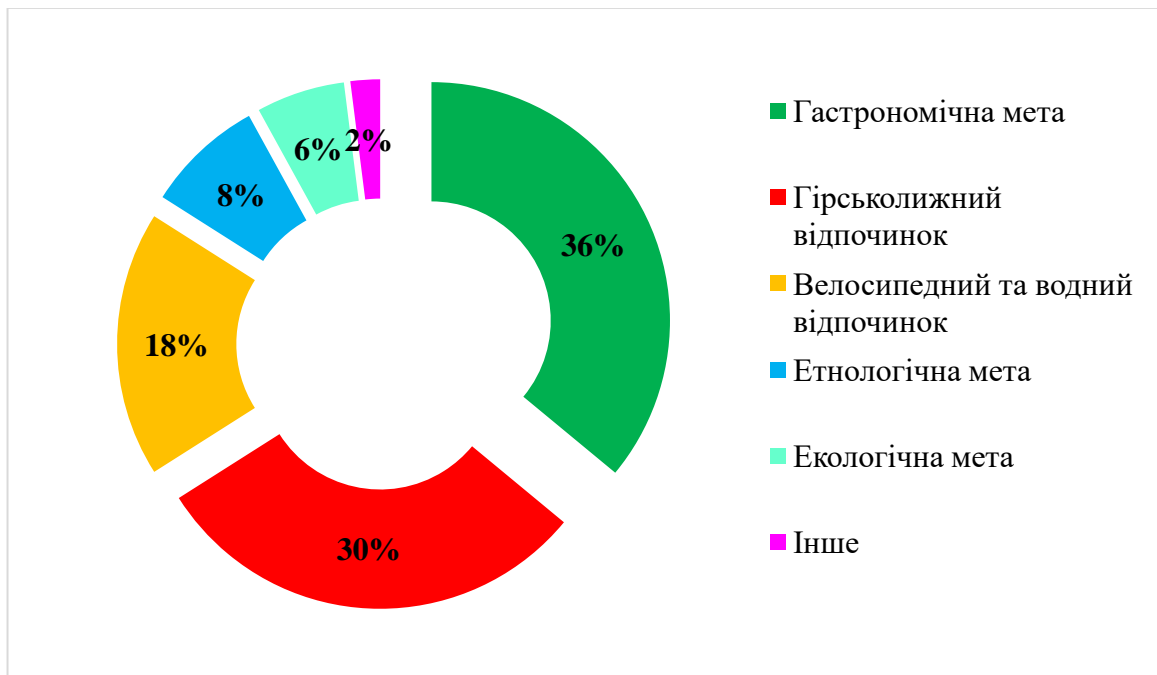
Щодо харчування, більшість туристів обирають ресторації, що складає 53%, що підкреслює важливість професійного обслуговування та різноманіття страв. Приблизно 30% відвідувачів надають перевагу домашній кухні в садибах, що вказує на бажання насолодитися місцевими традиціями та атмосферою. Ці тенденції свідчать про те, що туристи цінують як комфорт, так і автентичність під час свого відпочинку в Яремче.

Найпоширенішими видами дозвілля респонденти назвали екскурсії (56%), відвідування розважальних закладів (53%) і активний відпочинок (45%) (рис.2.9).



**Рис.2.9 - Дозвілля туристів в м. Яремче**

Основною причиною, чому туристи обирають Яремче для відвідування, є гастрономічний туризм. 36% опитаних зазначили, що їхні візити до цього міста пов'язані саме з бажанням насолодитися місцевими стравами та кулінарними традиціями. Ця тенденція свідчить про популярність регіону як гастрономічного центру, де можна спробувати автентичну карпатську кухню, приготовану з використанням натуральних і місцевих інгредієнтів (рис.2.10)



**Рис.2.10 - Мета відвідування м. Яремче**

Крім гастрономії, 30% респондентів вказали на гірськолижний відпочинок як основну причину своїх візитів до Яремче. Це підтверджує статус Яремче як одного з провідних курортів для любителів зимових видів спорту, завдяки своїм природним умовам та розвиненій інфраструктурі. Лише 6% учасників опитування назвали екологічні аспекти як основний мотив для відвідування, що також підкреслює важливість збереження природних ресурсів та краси карпатського регіону для залучення туристів [42]

Відвідувачі вважають Яремче автентичним регіоном із багатою природною та культурною спадщиною, оцінюючи його на 4,46 бали з 5. Високий рівень сервісу також отримав позитивну оцінку – 4,32 бали з 5, а рівень безпеки склав 4,29 бали з 5. Крім того, інфраструктура для відпочинку в Яремче була оцінена на 4,27 бали з 5, що свідчить про достатній розвиток цієї сфери (рис.2.1).



**Рис. 2.11 - Туристична індустрія м.Яремче в оцінка відвідувачів 2021 р.**

Проте, цінова політика регіону отримала нижчу оцінку – 4 бали з 5, а територіальна доступність була оцінена ще нижче – 3,86 бали з 5. Найменшу оцінку серед усіх параметрів отримала рівень інноваційності території, яка склала 3,5 бали з 5. Ці результати вказують на те, що, незважаючи на багато позитивних аспектів, є простір для покращення в деяких сферах.

Загалом, індекс туристичної привабливості міста Яремче становить 4,1 бали з 5. Важливо відзначити, що 81% відвідувачів залишилися задоволені своїм відпочинком, а 79% рекомендують Яремче як туристичну дестинацію. Ці дані свідчать про активний розвиток туристичної галузі в місті, що підтверджується зростанням кількості туристів, тривалістю перебування, збільшенням кількості закладів тимчасового розміщення та загальним зростанням надходжень туристичного збору до місцевого бюджету.

Вивчивши контингент споживачів, можна дійти висновку, що є сенс у створенні нових і унікальних об'єктів, які зможуть зацікавити туристів. Це відкриває можливості для інвестування в інноваційні проекти, які можуть підвищити привабливість Яремча та забезпечити ще більший розвиток регіону.

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

У концепції туристичного готелю в Яремчі з послугами гастрономічних турів передбачається створення унікального місця, яке поєднує комфортний відпочинок з можливістю зануритися в кулінарну культуру регіону. Готель підкреслює зв'язок з місцевими традиціями, що відображається в кожному аспекті його діяльності. Дане місце стане ідеальним для відпочинку тих, хто прагне не лише насолодитися природними красотами Карпат, але й відкрити для себе гастрономічні скарби цього регіону.

Готель орієнтований на різноманітну цільову групу, яка включає сім'ї з дітьми, молодіжні пари, кулінарних туристів, а також дослідників місцевої культури. Завдяки розширеній програмі гастрономічних турів, відвідувачі можуть відвідати фермерські господарства, сироварні та виноробні, що дозволяє їм дізнатися про процеси виробництва місцевих делікатесів і навіть взяти участь у приготуванні традиційних страв під керівництвом місцевих кухарів.

Харчування в готелі буде представляти собою широкий вибір традиційних карпатських страв, приготованих з використанням свіжих органічних інгредієнтів, які постачаються місцевими виробниками. Гостям пропонуватиметься сезонне меню, що підкреслює смакові якості страв і відображає кулінарні традиції регіону. Основний ресторан готелю стане місцем, де відвідувачі зможуть насолодитися не лише смачними стравами, але й атмосферою гостинності та затишку.

Дизайн готелю відобразатиме традиції карпатської архітектури, поєднуючи натуральні матеріали, такі як дерево та камінь, для створення автентичного вигляду. Інтер'єри будуть оформлені в теплих кольорах, з елементами національного колориту, що підкреслюють місцеву культуру. Такий підхід до дизайну створить комфортну і затишну атмосферу для відпочинку.

Основні послуги готелю включатимуть комфортні номери різних категорій, гастрономічні тури та кулінарні майстер-класи, які забезпечать гостям унікальний досвід. Додатково, готель пропонуватиме спа-послуги для релаксації, а також

організацію активного відпочинку, включаючи піші прогулянки, велосипедні тури та інші види активності в природі.

Завдяки концепції цей туристичний готель не тільки підвищить привабливість Яремчі як туристичного напрямку, але й сприятиме розвитку місцевої економіки, забезпечуючи нові можливості для відпочинку та культурного збагачення.

Розглянемо обрані ознаки концепції готелю детальніше, за допомогою їх виокремлення в таблицю (табл. 2.4).

**Таблиця 2.4 - Концепція туристичного готелю з послугами гастрономічних турів**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Туристичний готелю
Категорія	4*
Кількість номерів	80
Кількість місць	150
Місце знаходження	Україна, м. Яремче Івано-Франківської області, вул. Свободи. Розташування не в історичному центрі міста, тому нема заторів та транспортних проблем; зручний транспортний зв'язок
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійна
Режим роботи	Цілодобово
Дизайнерський стиль готелю	Український
Контингент споживачів	Туристи, сімейні пари з дітьми, які хочуть ознайомитись з гастрономічними особливостями України.
Інфраструктура	Ресторан, бар при вестибюлі, кулінарна майстерня, СПА-центр, пральня, хімчистка, парковка, дитячий майданчик, тренажерний зал, торговельний кіоск, відділення банку, екскурсійне бюро.
Основні послуги	Розміщення, харчування,
Додаткові послуги	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Транспортні послуги (Трансфер з/до вокзалу, оренда автомобілів або скутерів, послуги таксі).</li> <li>2. Майстер класи з приготування автентичних страв.</li> <li>3. Тренажерний зал</li> <li>4. Спа та релакс (масаж, лазня).</li> <li>5. Торгівля сувенірів (чай, мед).</li> <li>6. Обмін валют.</li> <li>7. Екскурсійні послуги (послуги екскурсовода, гіда, організація турів).</li> <li>8. Послуги для сімей з дітьми (Дитяче меню, послуги няні).</li> <li>9. Офісні послуги (доступ до принтерів, факсів, інтернету).</li> <li>10. Пральня та хімчистка.</li> <li>11. Послуги чищення взуття.</li> <li>12. Сейф для зберігання цінностей.</li> <li>13. Зберігання багажу.</li> <li>14. Медичні послуги (первинна допомога, виклик лікаря).</li> <li>15. Безкоштовний Wi-Fi та інші технології.</li> </ol>
Площа земельної ділянки	7500

\*Сформовано автором

В Додатку А представлені розроблені гастрономічні тури Івано-Франківщиною, які пропонують унікальну можливість туристам зануритися в багатий світ місцевої кухні та культури. Ці тури включають відвідування традиційних сироварень, де туристи можуть дізнатися про процес виготовлення автентичних карпатських сирів, а також насолодитися дегустацією різноманітних сортів. Крім того, програми передбачають участь у кулінарних майстер-класах, де відвідувачі навчаться готувати класичні гуцульські страви, такі як банош і вареники з різними начинками. В рамках турів заплановані також візити до місцевих фермерських господарств, де можна скуштувати свіжі продукти, мед і трав'яні настоянки, а також відвідати гастрономічні фестивалі, які підкреслюють культурну спадщину регіону. Ці заходи не лише сприяють популяризації місцевих традицій, але й підтримують розвиток локальної економіки та фермерства.

Кулінарна майстерня з приготування автентичних українських страв стане важливою частиною концепції готелю, орієнтованого на культурно-гастрономічний туризм. Унікальна атмосфера майстер-класів дозволить гостям ближче познайомитися з кулінарними традиціями регіону. Під керівництвом досвідчених шеф-кухарів учасники не лише навчаться готувати традиційні українські страви, але й дізнаються історії та секрети приготування, що передавалися з покоління в покоління.

Майстерня передбачає програми для різних категорій відвідувачів: інтерактивні уроки для дітей, тематичні майстер-класи для сімей і спеціальні заходи для гурманів. Гості зможуть приготувати традиційні вареники, борщ, деруни чи інші локальні страви, а потім насолодитися власноруч створеними шедеврами. Для підвищення інтересу передбачено гнучкі формати занять, включаючи індивідуальні й групові програми.

Участь у таких майстер-класах не тільки урізноманітнить дозвілля відвідувачів, а й стане особливим досвідом, який вони запам'ятають надовго. Наприкінці кожного заняття гості отримуватимуть сертифікати, що підтверджують їхні нові знання та вміння.

В Додатку Б представлено програми майстер класів в кулінарній майстерні.

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

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

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

$N$  – місткість готелю, місць

$$S_d = 150 \cdot 50 = 7500 \text{ м}^2$$

## Висновки до розділу 2

Обґрунтовано вибір ділянки на вулиці Свободи в селі Яремче, Закарпатська область, для будівництва туристичного готелю з гастрономічними турами є оптимальним з кількох причин. По-перше, унікальне розташування на території лісового масиву з водоспадом забезпечує ідеальні умови для відпочинку на природі. Ця краса природи приваблює туристів і сприяє розвитку рекреаційного туризму.

По-друге, зручна транспортна доступність робить цю локацію легкою для відвідування, що є важливим чинником для комфорту гостей. Сприятлива екологічна ситуація регіону підвищує привабливість місця, оскільки сучасні туристи все більше цінують екологічні аспекти під час вибору місця для відпочинку.

Наявність необхідної інженерної інфраструктури разом з близькістю до фермерських господарств і виробників локальної продукції створює можливості для організації гастрономічних турів, що підвищує загальний туристичний досвід і підтримує місцеву економіку.

Ділянка також має відповідне цільове призначення та розташована поблизу важливих туристичних атракцій. Сприятливі кліматичні умови, які характеризують цей регіон, сприяють комфортному відпочинку протягом більшої частини року. Важливим чинником є відносно низька вартість землі, що дозволяє знизити витрати на реалізацію проекту.

Підтримка місцевої влади у розвитку туристичної галузі є ще одним значним аспектом, який може позитивно вплинути на успішність проекту. Усі ці

фактори створюють ідеальні передумови для реалізації готельного проекту та формування унікальної конкурентної переваги на ринку готельних послуг.

Аналіз готельної інфраструктури Яремче виявляє широкий спектр пропозицій для туристів. Кожен з наявних закладів має свої специфічні особливості в інфраструктурі та ціновій політиці, що задовольняє різноманітні потреби відпочивальників. Готелі з розширеним спектром послуг, такі як "Романтик Спа" та "Ярсон", демонструють найвищий рівень завантаження, що свідчить про значний попит на комфортні умови та додаткові зручності, такі як спа-центри, басейни та конференц-зали. Це підтверджує потенціал для розвитку готельного бізнесу в регіоні, з акцентом на комплексні послуги, які покращують загальний туристичний досвід.

Гастрономічний туризм став основною причиною, чому туристи обирають Яремче для відвідування. Місто славиться своїми унікальними кулінарними традиціями, які відображають багатство та різноманіття карпатської кухні. Туристи мають можливість насолодитися смачними стравами, приготованими з натуральних місцевих продуктів, таких як сири, м'ясо, гриби та ягоди. Крім того, гастрономічні тури, які пропонують відвідування фермерських господарств і локальних виробництв, дозволяють туристам не лише смакувати страви, але й дізнаватися про їхнє походження та процеси приготування.

Також варто зазначити, що гастрономічні події, фестивалі та майстер-класи з приготування традиційних страв сприяють розвитку кулінарного туризму в регіоні, залучаючи ще більше відвідувачів. Загалом, кулінарні особливості Яремче стають важливим чинником, який формує позитивний імідж міста і сприяє його популярності серед туристів.

Концепція туристичного готелю в Яремчі має на меті стати унікальним місцем для туристів, поєднуючи комфортний відпочинок із відкриттям гастрономічної культури регіону. Готель пропонує не лише розміщення, але й різноманітні гастрономічні тури, під час яких гості матимуть змогу дізнатися про місцеві кулінарні традиції, відвідувати фермерські господарства та навчатися приготуванню традиційних страв.

## РОЗДІЛ 3

### ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

#### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Організація обслуговування в готелі має бути чітко структурованою та орієнтованою на максимальне задоволення потреб гостей. Організаційна структура готельного комплексу залежить від його призначення, місцезнаходження, особливостей клієнтури та інших важливих чинників. Така структура відображає повноваження та обов'язки кожного співробітника, що сприяє ефективній роботі всіх служб.

Основні служби туристичного готелю, які стануть складовими організаційно-функціональної структури управління готелем, подані в таблиці 3.1. У ній описані функції та завдання кожної служби, що забезпечує комфорт і високий рівень обслуговування для відвідувачів.

**Таблиця 3.1 - Основні служби туристичного готелю**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба бронювання, прийому та розміщення	Реєстрація гостей, бронювання номерів, надання інформації про послуги готелю та визначні місця; розв'язання питань, пов'язаних із проживанням гостей.	Адміністратори, портье, консьєрж
Служба управління номерного фонду	Дотримання належного рівня комфорту і санітарно - гігієнічного стану готельних номерів, а також приміщень поповерхового обслуговування.	Менеджер, старша покоївка, покоївки, прибиральниці, завідувач білизняною.
Інженерно-технічна служба	Забезпечення справності обладнання, технічне обслуговування та ремонт систем водопостачання, електропостачання та інших технічних систем.	Інженери, техніки, електрики, сантехніки, комірники
Фінансово-економічна служба	Ведення фінансового обліку, нарахування заробітної плати, контроль витрат і доходів, фінансове планування та звітність.	Бухгалтери, фінансові аналітики, касири
Служба харчування (ресторани, бари, Room Service)	Організація харчування, приготування та подача страв; обслуговування гостей у ресторані, барі та інших харчових зонах готелю. Надання харчування та напоїв безпосередньо в номери, обробка замовлень гостей і забезпечення своєчасного обслуговування.	Кухарі, офіціанти, бармени, шеф-кухар. Офіціанти Room Service
Служба безпеки	Охорона території готелю, контроль доступу, забезпечення безпеки гостей та працівників,	Охоронці, спеціалісти з безпеки

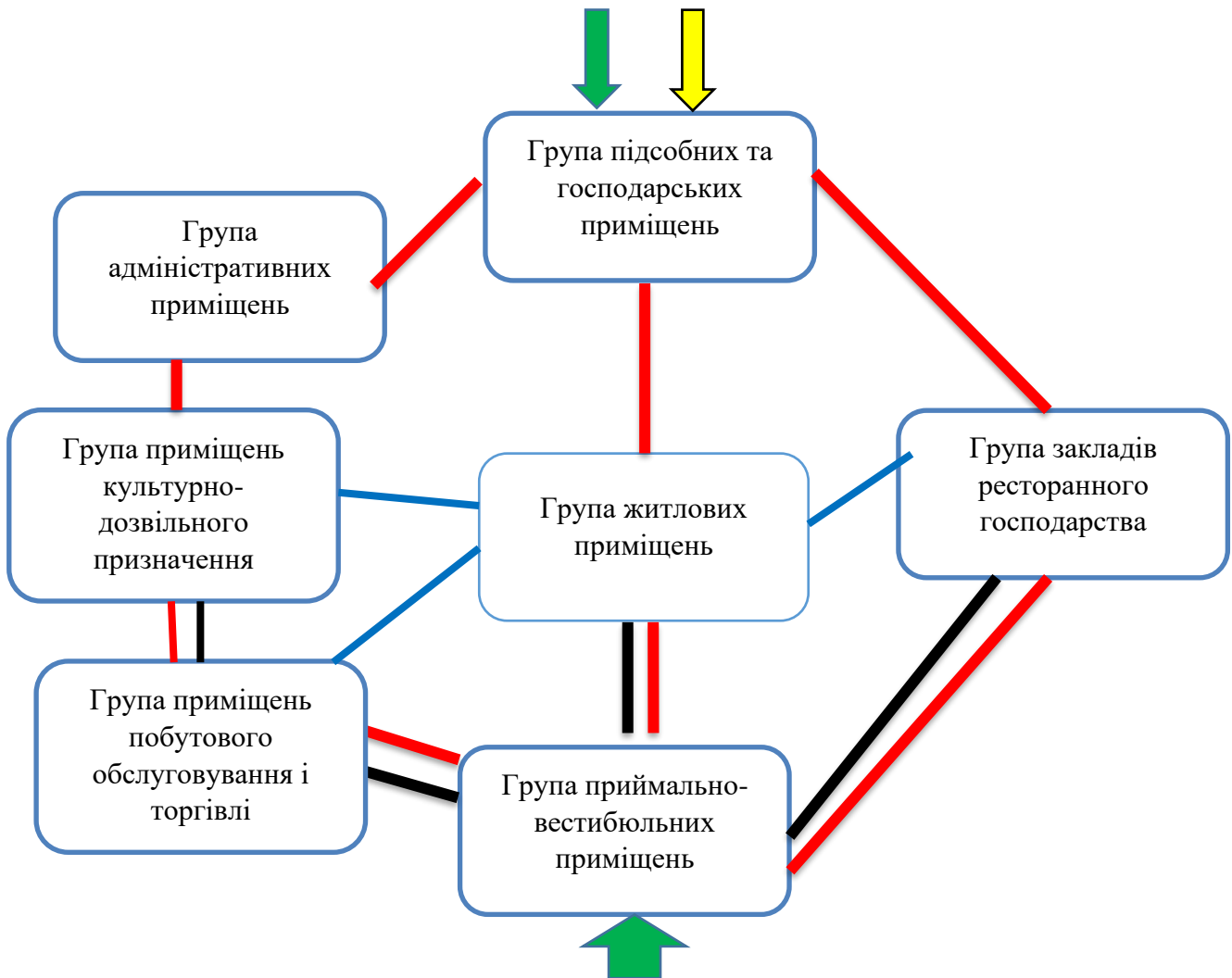
	відеоспостереження, реагування на надзвичайні ситуації.	
Служба організації дозвілля	Організація гастрономічних програм, екскурсій та інших заходів для відпочинку та дозвілля гостей; проведення спортивних та культурних подій, проведення майстер-класів	Аніматори, гід-перекладач, працівники бюро, екскурсовод, майстрині
Служба комерції	Організація продажу гастрономічної продукції (мед, наливки, домашні вина, чай)	Менеджер з продажу, продавці
Адміністративно-управлінська служба	Загальне керівництво, стратегічне планування, координація роботи всіх служб, прийняття рішень щодо розвитку готелю.	Генеральний директор, заступники, менеджери

Для підвищення ефективності організації приміщень у туристичному готелі на етапі їх проектування важливо об'єднувати приміщення у групи за функціональним призначенням. Це дозволяє створити чіткі технологічні зв'язки між ними, що відповідатимуть встановленим стандартам та вимогам.

На рис. 3.1 представлено схематичну організацію взаємозв'язків між групами приміщень готелю. Групи приміщень, з яких складатиметься готель, включають: заклади ресторанного господарства, номери для проживання, зони культурно-дозвільного призначення, приміщення для управління, а також економічні, службові приміщення, приміщення для побутового обслуговування та торгівлі.

При розробці проекту готелю необхідно визначити його структуру, що забезпечить ефективний розподіл усіх виробничих процесів. Важливо також враховувати потоки людей, щоб уникнути перетину руху гостей і співробітників готелю. Житлові приміщення будуть розташовані на верхніх поверхах.

Житлові кімнати матимуть зручні з'єднання з ресторанами, службою прийому та розміщення, а також з приміщеннями культурно-дозвільного та оздоровчого призначення. Ресторани матимуть входи як з готелю, так і з вулиці, а також окремий вхід для прийому сировини від постачальників. Ресепшен буде пов'язаний майже з усіма групами приміщень, за винятком офісних та господарських відділів. Всі приміщення готелю поділяються на основні та допоміжні. До основних належать номери, ресторани, спортивні комплекси, а до допоміжних – котельні, пральні, складські приміщення та інші.



**Рис.3.1 - Організаційний зв'язок між групами приміщень готелю**  
 ➡ - постійно діючий вхід; ➡ - вхід періодичної дії; — основні проходи для мешканців готелю; ➡ - службові проходи; — додаткові проходи для гостей

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приміщення приймально-вестибюльної групи є ключовими для організації технологічного процесу надання готельних послуг. Планування цих приміщень повинно забезпечувати зручне розташування вертикальних комунікацій та входів, щоб основні потоки людей могли рухатися найкоротшим і найзручнішим шляхом. Функціональний зв'язок між зонами вестибюльної групи має бути організований так, щоб уникнути перетину людських потоків.

До складу приймально-вестибюльної групи входять такі приміщення, як: вестибюль, зона прийому та розміщення гостей, приміщення для зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати та інші.

Визначимо корисну площу приміщень приймально-вестибюльної групи готелю враховуючи рекомендований склад та площі приміщень, наведені в ДБН В.2.2-20:2008 [3], розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{кор.} = \sum p * S \quad (3.1)$$

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

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

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл. 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Вестибюль</i>				
Диван	Мессо	2	1530*830	2,54
Крісла для відпочинку	Ісо	6	750*830	3,73
Журнальний стіл	Ісо	3	400 * 600	0,72
Всього				6,99
<i>Бюро прийому і реєстрації</i>				
Стійка реєстрації	AllBiz	1	1400*90	1,26
Стілець	Ісо	4	450*450	0,81
Шафа для зберігання ключів	A310+A10	2	830*420	0,70
Всього				2,77
<i>Камера схову</i>				
Стелаж	RT Y567	2	1500*600	1,6
Всього				1,6
<i>Бюро бронювання</i>				
Стілець	Ісо	4	450*450	0,81
Стіл	Ісо	2	1200*550	1,32
Шафа для документів	Roko БЮ406	1	1500*600	0,9
Всього				3,03
<i>Торгівельний кіоск</i>				
Прилавок для обслуговування	RIFLESSI	1	2000*800	1,6
Скляні вітрини для дем.товарів	RIFLESSI	2	2000*800	3,2
Стелажі для	RIFLESSI	6	1600*500	4,8

товарів				
Пробні станції	RIFLESSI	3	800*600	1,44
Касовий апарат	Philips	1	400*300	-
Стільці для покупців	Ico	3	400 * 600	0,72
			Всього	11,76
<i>Кімнати чергового персоналу</i>				
Шафа для одягу з поличками	Нортон	1	1800*700	1,26
Диван	Мессо	1	1530*830	1,27
Стілець	Ico	2	450*450	0,4
Журнальний стіл	Ico	1	400 * 600	0,24
			Всього	3,17
<i>Медпункт</i>				
Стелаж для лікарських засобів	ART IN HEAD	2	700*500	
Шафа для документів	Roko БЮ406	1	700*1500	1,05
Кушетка	ART IN HEAD	2	2100*900	3,78
Стілець	Ico	2	450*450	0,2
Стіл	Ico	1	1200*550	0,66
			Всього	5,7
<i>Санвузол для персоналу</i>				
Унітаз	VOLLE Dios Rimless	1	790*450	0,35
Умивальник	Rea Freja	1	600*420	0,25
			Всього	0,6
<i>Санвузол для жінок</i>				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100*600	1,32
Унітаз	Cersanit Eko	4	455*340	0,61
Рукосушительник	GATTOAT	2	170*260	0,08
			Всього	2,01
<i>Санвузол для чоловіків</i>				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100*600	1,32
Унітаз	Cersanit Eko	4	455*340	0,61
Рукосушительник	GATTOAT	2	170*260	0,08
Пісуар	Kolo Nova	4	450*300	0,54
			Всього	2,55
<i>Санвузол для маломобільних груп населення</i>				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1600*600	0,96
Унітаз	Cersanit Eko	1	655*440	0,28
Рукосушительник	GATTOAT	1	170*260	0,08
				0,05
			Всього	1,37
<i>Приміщення охорони</i>				
Стіл-пульт	APM BC – 2/4	2	1200*850	2,04

Крісло офісне	Promo	2	540*650	0,7
Шафа для документів	A-312	1	1000*400	0,4
Всього				3,14
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Шафа господарська	Arredo	1	1000*500	0,5
Стелаж	Arredo	1	1000*600	0,6
Тумбочка	Arredo	1	500*500	0,25
Раковина	Arredo	1	400*330	0,132
Всього				1,482
<i>Пункт оперативного та факсимільного зв'язку</i>				
Стіл	Sofino	2	1200*700	1,7
Стілець	Decostar	4	450*450	0,82
Тумба	Ideal	1	500*500	0,25
Всього				2,77
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Стіл	Sofino	1	1200*700	0,86
Стілець	Sofino	2	450*450	0,41
Шафа для документів	Sofino	1	350*410	0,15
Сейф	УХЛ-МАШ	1	450*370	0,17
Всього				1,6
<i>Сейфова</i>				
Сейф	УХЛ-МАШ	4	450*370	0,68
Шафа для документів	Sofino	2	350*410	0,3
Всього				1,0
<i>Швейцарська і приміщення носильників</i>				
Диван	Decostar	1	1300*800	1,04
Стіл	Sofino	1	1200*700	0,86
Стілець	Sofino	1	450*450	0,20
Всього				2,1
<i>Приміщення посылних</i>				
Диван	Decostar	1	1300*800	1,04
Стіл	Sofino	1	1200*700	0,86
Стілець	Sofino	1	450*450	0,20
Стелаж	Ideal	1	1000*500	0,5
Всього				2,6
<i>Відділення банку</i>				
Стіл	Sofino	1	1200*700	0,84
Стілець	Decostar	1	450*450	0,2
Шафа для документів	Sofino	1	350*х41	0,15
Сейф	УХЛ-МАШ	1	450*370	0,17
Всього				1,36
<i>Службовий санітарно-технічний блок</i>				
Умивальник	RAVAK	2	410x700x800	0,56
Унітаз	RAVAK	3	410x600x500	0,72
Всього				1,28
<i>Гардеробна персоналу</i>				
Вішак для одягу	ARIZONA	2	622*622	0,78
Шафа для одягу	M901	2	600*800	0,96

Стілець	Ico	4	450*450	0,81
Всього				2,55

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення,  $S_{zag}$ , м<sup>2</sup>:

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

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

Склад і площі приміщень групи зведені до табл.3.3

**Таблиця 3.3 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

Приміщення	Корисна площа, м <sup>2</sup>	Коефіцієнт використання площі приміщення	Загальна площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	6,99	0,3	23,3
Бюро прийому і реєстрації	2,77		9,3
Камера схову	1,6		5,3
Бюро бронювань	3,03		10,1
Кімната чергового персоналу	3,17		10,6
Медпункт	5,7		19,0
Санвузол персоналу	0,6		2,0
Санвузол для жінок	2,01		6,7
Санвузол для чоловіків	2,55		8,5
Санвузол для маломоб.груп н.	1,37		4,6
Приміщення охорони	3,14		10,5
Комора прибирального інвентарю	1,5		4,2
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	2,77		9,3
Кімната чергового адміністратора	1,6		5,4
Сейфова	1,0		3,4
Гардеробна персоналу	2,55		8,5
Швейцарська і приміщення носильників	2,1		7,0
Приміщення посильних	2,6		8,7
Відділення банку	1,36		4,6
Службовий санітарно-технічний блок	1,28		4,3
Гардеробна персоналу	2,55		8,5
Приміщення охорони	3,14		10,5
Торгівельний кіоск	11,76		39,2

Розраховану загальну площу приміщень порівнюють з нормативною (табл. 3.4).

**Таблиця 3.4 - Розрахункові та нормативні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи**

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
------------	---	--

Вестибюль	23,3	130
Бюро прийому і реєстрації	9,3	14
Бюро бронювання	10,1	10
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	9,3	8
Кімната чергового персоналу	10,6	8
Кімната чергового адміністратора	5,4	16
Сейфова	3,4	4
Швейцарська і приміщення носильників	7	8
Камера схову	5,3	10
Приміщення посильних	8,7	8
Відділення банку	4,5	8
Гардероб	8,5	8
Медпункт	19,0	26
Санвузол персоналу	2,0	6
Санвузол для жінок	8,5	8
Санвузол для чоловіків	6,7	9
Санвузол для маломоб.груп н.	4,6	3
Приміщення охорони	10,5	8
Комора прибирального інвентарю	4,2	6
Службовий санітарно-технічний блок	4,3	10
Торгівельний кіоск	39,2	40

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наводяться у вигляді табл. 3.5.

**Таблиця 3.5 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю**

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	130
Бюро прийому і реєстрації	14
Бюро бронювання	10
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
Кімната чергового персоналу	8
Кімната чергового адміністратора	16
Сейфова	4
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10
Приміщення посильних	8
Відділення банку	8
Гардероб	8
Медпункт	26
Санвузол персоналу	6
Санвузол для жінок	8
Санвузол для чоловіків	9

Санвузол для маломоб.груп н.	3
Приміщення охорони	8
Комора прибирального інвентарю	6
Службовий санітарно-технічний блок	10
Торгівельний кіоск	40
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	348

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи 348 м<sup>2</sup>.

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група приміщень у готелі є ключовою як за своїм значенням, так і за площею, незалежно від типу, розміру чи розташування готелю. Житлові приміщення повинні бути організовані таким чином, щоб забезпечити їхню функціональну відокремленість. Переміщення гостей, які не проживають на певному поверсі, має бути обмежене.

Житловий поверх включає такі приміщення, як номери, коридори, хол, вітальні зони та приміщення для побутового обслуговування. Основна функція житлової зони — це створення комфортних умов для проживання: надання житла, обслуговування номерів, чищення та прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання дрібних послуг і доручень, доставка їжі до номерів, транспортування багажу до кімнат.

Основа житлової групи складають номери, які безпосередньо пов'язані з допоміжними та службовими приміщеннями. Номерний фонд готелю формується залежно від категорії закладу та відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 3.6) [3].

**Таблиця 3.6 - Розрахунок номерного фонду туристичного готелю 4\* на 80 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії (1)	1	1	19	19
Номер I категорії (2)	1	2	39	78
Номер I категорії (3)	1	3	10	30

Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	8	16
Всього	-		80	150

Площа номерів в туристичному готелі визначається залежно від набору обладнання, яким вони укомплектовані. Відповідно до категорії та кількості номерів у готелі розробляється асортимент меблів та визначається їх необхідна кількість. Результати цих розрахунків наведені в таблиці 3.7.

На основі корисної площі,  $S_{кор}$ , за формулою 3.2 визначаємо орієнтовну загальну площу номерів,  $S_{заг}$ , м<sup>2</sup> (табл.3.7).

**Таблиця 3.7 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів**

Тип меблів	Марка	Кількість меблів	Розміри, мм	Площа, м <sup>2</sup>
<b>АПАРТАМЕНТИ</b>				
<b>СПАЛЬНЯ</b>				
Ліжко двоспальне	Джаконда	1	2200 * 2100	4,62
Тумбочка біля ліжка	Афродіта	2	500 * 500	0,5
Світильники настільні		2	-	-
Стіл письмовий	Лючія	1	800 * 900	0,72
Тумбочка під телевизор	Ліра	1	800 * 1000	0,8
Стілець	Модерн	2	400 * 500	0,4
Шафа для одягу з полицями	Нортон	1	700 * 2000	1,4
Журнальний столик	Ліра	1	400	0,4
Банкетка	Ліра	1	565*365	0,86
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Лампа	JYSK	1	350*350	0,25
Підставка під валізи	STELS	1	550*450	0,22
Сейф	Omnitec	1	430*410	-
Дзеркало	JYSK	1	600*300	-
Кондиціонер	Philips	1	750*200	-
Телефон	Philips	1	185*40	-
Міні-бар	Omnitec	1	430x*350	-
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				9,77
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				32,6
<b>ВІТАЛЬНЯ</b>				
Диван	Кім	1	2100 * 1000	2,1
Столик журнальний	Асті	1	900 * 900	0,81
Тумбочка під телевизор	Ліра	1	800 * 1000	0,8
Крісло	Кім	2	400 * 600	0,48
Стіл	MERX	1	1410*700	0,99
Стілець	MERX	6	410*540	1,33
Тумба кухонна	MERX	3	600*600	1,08
Тумба кухоннапідвісна	MERX	2	600*500	-
Лампа	JYSK	2	350*350	0,125
Чайник	Braun	1	165*165	-
Мікрохвильовка	Philips	1	500*300	-
Кавоварка	De Longhi	1	300*300	-
Телевізор	Philips	1	1185*1400	-

Кондиціонер	Philips	1	750*200	-
Настіна лампа	JYSK	2	255*150	-
Телефон	Philips	1	185*40	-
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				7,24
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				24,1
<b>ПЕРЕДПОКІЙ</b>				
Шафа для верхнього одягу	Нортон	1	1200 * 1500	1,8
Дзеркало	MERX	1	600*1000	-
Настіна лампа	JYSK	2	255*150	-
Підставка під валізи	STELS	1	750*450	0,34
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				2,14
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				7,2
<b>ОСНОВНИЙ САНІТАРНИЙ ВУЗОЛ</b>				
Ванна велика	Равак	1	1700*1400	2,38
Унітаз	Равак	1	400*450	0,18
Дзеркало над умивальником	Родос	1	550*400	0,22
Тумба для туалетних речей	Родос	1	650*750	0,49
Біде	Равак	1	360*410	0,14
Умивальник	Равак	1	600*360	0,21
Душова кабіна	Равак	1	800*800	0,64
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				4,26
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				14,2
<b>ДОДАТКОВИЙ САНІТАРНИЙ ВУЗОЛ</b>				
Унітаз	Равак	1	400*450	0,18
Дзеркало над умивальником	Родос	1	550*400	0,22
Тумба для туалетних речей	Родос	1	650*750	0,49
Умивальник	Равак	1	600*360	0,21
Душова кабіна	Равак	1	800*800	0,64
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				1,74
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				5,8
<i>Всього по номеру S<sub>кор.</sub></i>				<b>25,15</b>
<i>Всього по номеру S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				<b>83,9</b>
<b>НОМЕР ЛЮКС</b>				
<b>СПАЛЬНЯ ДВОКІМНАТНОГО НОМЕРУ</b>				
Ліжко двоспальне	Джаконда	1	2200 * 2100	4,62
Тумбочка біля ліжка	Афродіта	2	500 * 500	0,5
Світильники настільні		2	-	-
Стіл письмовий	Лючія	1	800 * 900	0,72
Тумбочка під телевізор	Ліра	1	800 * 1000	0,8
Стілець	Модерн	2	400 * 500	0,4
Шафа для одягу з полицями	Нортон	1	700 * 2000	1,4
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				8,44
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				28,1
<b>ВІТАЛЬНЯ</b>				
Диван	Кім	1	2100 * 1000	2,1
Столик журнальний	Асті	1	900 * 900	0,81
Тумбочка під телевізор	Ліра	1	800 * 1000	0,8
Крісло	Кім	2	400 * 600	0,48
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				4,19
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				14,0

ПЕРЕДПОКІЙ					
Шафа для верхнього одягу	Нортон	1	1200 * 1500	1,8	
				<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>	1,8
				<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>	6,0
ОСНОВНИЙ САНІТАРНИЙ ВУЗОЛ					
Ванна велика	Равак	1	1700*1400	2,38	
Унітаз	Равак	1	400*450	0,18	
Дзеркало над умивальником	Родос	1	550*400	0,22	
Тумба для туалетних речей	Родос	1	650*750	0,49	
Біде	Равак	1	360*410	0,14	
Умивальник	Равак	1	600*360	0,21	
Душова кабіна	Равак	1	800*800	0,64	
				<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>	4,26
				<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>	14,2
				<i>Всього по номеру S<sub>кор.</sub></i>	18,69
				<i>Всього по номеру Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>	62,3
НОМЕР НАПВЛЮКС					
ЖИТЛОВА КІМНАТА					
Світильники настільні		2	-	-	
Стіл письмовий	Лючія	1	800 * 900	0,72	
Стілець	Модерн	1	400 * 500	0,2	
Ліжко односпальне	Нортон	1	1500 * 2000	3,0	
Тумбочка біля ліжка	Афродіта	1	500 * 500	0,25	
Шафа для одягу з поличками	Нортон	1	700 * 2000	1,4	
Тумбочка під телевізор	Ліра	1	800 * 1000	0,8	
Сейф	АІКО	1	380x300	-	
				<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>	6,37
				<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>	21,3
ПЕРЕДПОКІЙ					
Шафа для верхнього одягу	Нортон	1	1200 * 1500	1,8	
				<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>	1,8
				<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>	6,0
ОСНОВНИЙ САНІТАРНИЙ ВУЗОЛ					
Ванна велика	Равак	1	1700*1400	2,38	
Унітаз	Равак	1	400*450	0,18	
Дзеркало над умивальником	Родос	1	550*400	0,22	
Тумба для туалетних речей	Родос	1	650*750	0,49	
Біде	Равак	1	360*410	0,14	
Умивальник	Равак	1	600*360	0,21	
Душова кабіна	Равак	1	800*800	0,64	
				<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>	4,26
				<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>	14,2
ВІТАЛЬНЯ					
Диван	Кім	1	2100 * 1000	2,1	
Столик журнальний	Асті	1	900 * 900	0,81	
Тумбочка під телевізор	Ліра	1	800 * 1000	0,8	
Крісло	Кім	2	400 * 600	0,48	
				<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>	4,19
				<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>	14,0

<i>Всього по номеру S<sub>кор.</sub></i>				<b>16,62</b>
<i>Всього по номеру S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				<b>55,4</b>
<b><u>НОМЕР І КАТЕГОРІЇ НА 1 МІСЦЕ</u></b>				
<b>СПАЛЬНЯ КІМНАТА НОМЕРУ</b>				
Світильники настільні		2	-	-
Стіл письмовий	Лючія	1	800 * 900	0,72
Стілець	Модерн	1	400 * 500	0,2
Ліжко односпальне	Нортон	1	1500 * 2000	3,0
Тумбочка біля ліжка	Афродіта	1	500 * 500	0,25
Шафа для одягу з поличками	Нортон	1	700 * 2000	1,4
Тумбочка під телевізор	Ліра	1	800 * 1000	0,8
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				<b>6,37</b>
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				<b>21,3</b>
<b>ПЕРЕДПОКІЙ</b>				
Шафа для верхнього одягу	Нортон	1	1200 * 1500	1,8
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				<b>1,8</b>
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				<b>6,0</b>
<b>ОСНОВНИЙ САНИТАРНИЙ ВУЗОЛ</b>				
Ванна велика	Равак	1	1700*1400	2,38
Унітаз	Равак	1	400*450	0,18
Дзеркало над умивальником	Родос	1	550*400	0,22
Тумба для туалетних речей	Родос	1	650*750	0,49
Біде	Равак	1	360*410	0,14
Умивальник	Равак	1	600*360	0,21
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				<b>3,62</b>
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				<b>12,0</b>
<i>Всього по номеру S<sub>кор.</sub></i>				<b>11,8</b>
<i>Всього по номеру S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				<b>39,3</b>
<b><u>НОМЕР І КАТЕГОРІЇ НА 2 МІСЦЯ</u></b>				
<b>СПАЛЬНЯ КІМНАТА НОМЕРУ</b>				
Ліжко двоспальне	Джаконда	1	2200 * 2100	4,62
Тумбочка біля ліжка	Афродіта	2	500 * 500	0,5
Світильники настільні		2	-	-
Стіл письмовий	Лючія	1	800 * 900	0,72
Тумбочка під телевізор	Ліра	1	800 * 1000	0,8
Стілець	Модерн	2	400 * 500	0,4
Шафа для одягу з поличками	Нортон	1	700 * 2000	1,4
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				<b>8,44</b>
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				<b>28,1</b>
<b>ПЕРЕДПОКІЙ</b>				
Шафа для верхнього одягу	Нортон	1	1200 * 1500	1,8
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				<b>1,8</b>
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				<b>6,0</b>
<b>ОСНОВНИЙ САНИТАРНИЙ ВУЗОЛ</b>				
Ванна велика	Равак	1	1700*1400	2,38
Унітаз	Равак	1	400*450	0,18
Дзеркало над умивальником	Родос	1	550*400	0,22
Тумба для туалетних речей	Родос	1	650*750	0,49

Біде	Равак	1	360*410	0,14
Умивальник	Равак	1	600*360	0,21
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				3,62
<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				12,0
<i>Всього по номеру S<sub>кор.</sub></i>				13,86
<i>Всього по номеру Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				46,1
<b>НОМЕР І КАТЕГОРІЇ НА 3 МІСЦЯ</b>				
<b>СПАЛЬНЯ</b>				
Ліжко двоспальне	Джаконда	1	2200 * 2100	4,62
Тумбочка біля ліжка	Афродіта	3	500 * 500	0,75
Світильники настільні		3	-	-
Стіл письмовий	Лючія	1	800 * 900	0,72
Тумбочка під телевизор	Ліра	1	800 *1000	0,8
Стілець	Модерн	3	400 * 500	0,6
Шафа для одягу з полицями	Нортон	2	700 *2000	2,8
Ліжко односпальне	Джаконда	1	1400*2100	2,94
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				13,23
<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				44,1
<b>ПЕРЕДПОКІЙ</b>				
Шафа для верхнього одягу	Нортон	1	1200 * 1500	1,8
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				1,8
<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				6,0
<b>ОСНОВНИЙ САНИТАРНИЙ ВУЗОЛ</b>				
Ванна велика	Равак	1	1700*1400	2,38
Унітаз	Равак	1	400*450	0,18
Дзеркало над умивальником	Родос	1	550*400	0,22
Тумба для туалетних речей	Родос	1	650*750	0,49
Біде	Равак	1	360*410	0,14
Умивальник	Равак	1	600*360	0,21
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				3,62
<i>Всього Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				12,0
<i>Всього по номеру S<sub>кор.</sub></i>				18,65
<i>Всього по номеру Sзаг.=S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				62,2
<b>НОМЕР І КАТЕГОРІЇ ДЛЯ МАЛОМОБІЛЬНИХ ГРУП НАСЕЛЕННЯ</b>				
<b>СПАЛЬНЯ КІМНАТА НОМЕРУ НА 2 МІСЦЯ</b>				
Ліжко односпальне	Джаконда	1	1500 * 2000	3,0
Ліжко багатофункціональне		1	1200*2000	2,4
Тумбочка біля ліжка	Афродіта	2	500 * 500	0,5
Світильники настільні		2	-	-
Стіл письмовий	Лючія	1	800 * 900	0,72
Тумбочка під телевизор	Ліра	1	800 *1000	0,8
Стілець	Модерн	2	400 * 500	0,4
Шафа для одягу з полицями	Нортон	1	700 *2000	1,4
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				9,22

<i>Всього Sзаг.=S кор./0,3</i>				30,7
<b>ОСНОВНИЙ САНІТАРНИЙ ВУЗОЛ</b>				
Ванна велика з тримачами	Равак	1	1700*1400	2,38
Унітаз з тримачами	Равак	1	400*450	0,18
Дзеркало над умивальником	Родос	1	550*400	0,22
Тумба для туалетних речей	Родос	1	650*750	0,49
Умивальник	Равак	1	600*360	0,21
<i>Всього S кор.</i>				3,48
<i>Всього Sзаг.=S кор./0,3</i>				11,6
<b>ПЕРЕДПОКІЙ</b>				
Шафа для верхнього одягу	Нортон	1	1200 * 1500	1,8
<i>Всього S кор.</i>				1,8
<i>Всього Sзаг.=S кор./0,3</i>				6,0
<i>Всього по номеру S кор.</i>				14,5
<i>Всього по номеру Sзаг.=S кор./0,3</i>				48,4

Таким чином ми отримуємо фактичну площу обладнання в номерах, але площа самих номерів не повинна складати менше від стандартної. Склад і площа номерів наведена у табл.3.8.

**Таблиця 3.8 - Загальна площа номерів туристичного готелю 4\* на 80 номерів**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>					К-ть номерів	Загальна площа номерів даного типу
	Житлова	Санвузли	Передпокій	Вітальня	Загальна номера		
Апартаменти	32,6	5,8	7,2	24,1	83,9	1	83,9
Люкс	28,1	14,2	6,0	14,0	62,3	2	124,6
Напівлюкс	21,3	14,2	6,0	14,0	55,4	1	55,4
Номер I категорії (1 м.)	21,3	12,0	6,0	-	39,9	19	758,1
Номер I категорії (2 м.)	28,1	12,0	6,0	-	46,1	39	1798
Номер I категорії (3м.)	44,1	12,0	6,0	-	62,2	10	622
Номер I категорії для маломобільних груп населення	30,7	11,6	6,0	-	48,3	8	386,4
<i>Всього по готелю</i>						80	3828,4

Окрім розрахунку номерного фонду, визначаються склад та площа приміщень для обслуговування на кожному поверсі. Підбір обладнання та розрахунок корисної площі цих приміщень наведено в таблиці 3.9.

**Таблиця 3.9 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b><u>ХОЛ</u></b>				
Диван	Loprew	2	1360*558	1,5
Крісло	Loprew	4	548x558	1,34
Стіл (маленький)	Loprew	4	569*558	1,32
Телевізор	Panasonic	2	625*100	-
Квіти	-	5	120*133	0,08
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				4,24
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				14,2
<b><u>КІМНАТА ЧЕРГОВОГО ПЕРСОНАЛУ</u></b>				
Стіл (великий)	Loprew	1	1600*670	1,07
Крісло	Loprew	2	548*558	0,61
Стелажі для чистої білизни	Loprew	2	800*450	0,72
Телефон	Panasonic	1	110*100	-
Умивальник	Cielo	1	870*503	0,43
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				2,83
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				4,72
<b><u>КОМОРА БРУДНОЇ БІЛИЗНИ</u></b>				
Стелажі для білизни	Loprew	5	800*650	2,6
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				2,6
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				8,7
<b><u>МАЙДАНЧИК РОЗБИРАННЯ БРУДНОЇ БІЛИЗНИ ПРИ БІЛИЗНОПРОВІДІ</u></b>				
Візок для білизни	SARO	2	700*55	0,8
Стіл	Sofino	1	1200*700	0,86
Стелаж	Sofino	1	900*410	0,35
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				2,0
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				6,7
<b><u>КОМОРА ПРИБИРАЛЬНОГО ІНВЕНТАРЯ</u></b>				
Стелажі	Loprew	2	800*450	0,72
Шафа	Loprew	2	1549*559	1,85
Умивальник	Cielo	1	870*503	0,44
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				3,01
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				10,0
<b><u>КІМНАТА ПОБУТОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ</u></b>				
Стелаж	Loprew	1	900*410	0,35
Стіл	Loprew	2	1200*700	1,77
Стілець	Loprew	4	450*450	0,84
Прасувальна дошка	Loprew	2	1100*300	2,2
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				5,16
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				17,2
<b><u>ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ВІЗКІВ ПОКІЙОК</u></b>				
Стелаж	Loprew	1	900x410x1800	0,35
Візок	Loprew	5	1420x450x1120	3,2
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				3,55
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub>/0,3</i>				12,0
<b><u>САНВУЗОЛ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ</u></b>				
Унітаз	Cielo	1	600*560	0,34
Умивальник	Cielo	1	870*503	0,43

Вішалка пересувна	Loprew	2	1430*300	0,86
Дзеркало з поличками	Cielo	1	340*480	-
Душова кабіна	Cielo	1	1250*689	0,86
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				2,49
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				4,15
<b>ПРИМІЩЕННЯ СТРАШОЇ ПОКОЇВКИ</b>				
Стіл (великий)	Loprew	1	1600*670	1,07
Крісло	Loprew	2	548*558	0,61
Шафа	Loprew	2	800*450	0,72
Телефон	Panasonic	1	110*100	-
Закриті полиці для хімічних засобів	Loprew	3	1250*700	2,62
<i>Всього S<sub>кор.</sub></i>				5,025
<i>Всього S<sub>заг.</sub> = S<sub>кор.</sub> / 0,3</i>				16,75

У таблиці 3.10 здійснено порівняння між нормативними та розрахунковими площами.

**Таблиця 3.10 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування**

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Хол	14,2	90
Кімната чергового персоналу	4,72	12
Комора брудної білизни	8,7	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6,7	4
Комора прибирального інвентаря	10,0	4
Кімната побутового обслуговування	17,2	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,0	12
Приміщення старшої покоївки	16,75	12
Санвузол для персоналу	4,15	4

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наводяться у вигляді табл. 3.11 згідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [3].

**Таблиця 3.11 - Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування туристичного готелю**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	90
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	8,7
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6,7
Комора прибирального інвентаря	10

Кімната побутового обслуговування	17,2
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Приміщення старшої покоївки	16,75
Санвузол для персоналу	4,15
<i>Всього</i>	<i>177,5</i>

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

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

Заклади ресторанного господарства відіграють ключову роль у комплексному обслуговуванні туристів, набуваючи при цьому особливих рис, що робить цей вид діяльності значною складовою туристичної індустрії. Організація таких закладів у готельних підприємствах є другим за важливістю напрямом після надання номерів. Це один з основних видів діяльності більшості готелів, який вимагає залучення великої кількості персоналу.

Місткість ресторану при готелі визначається за нормами ДБН В.2.2-20:2008, кількість місць ресторану має становити не менше 90% від загальної кількості місць готелю, а отже ресторан розрахований на 150 місць [9].

Характеристику закладів ресторанного господарства при туристичному готелі наведемо у вигляді таблиці 3.12.

**Таблиця 3.12 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

Тип ЗРГ	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг кулінарне спрямування	Режим роботи
Ресторан	Вищий	150	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок-«шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Часткове обслуговування –«шведський стіл», повне офіціантами – «А ля карт»	Українська	7.00-23.00 (без вихідних)

Лоббі-бар	Вищий	30	Мешканці готелю	«А ля карт»	Барменами	-	Цілодобово
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал	Комплексні сніданки, обіди та вечері	Самообслуговування	-	6.00 - 22.00

Бачимо з таблиці 3.12, що при готелі для гостей працюють заклади ресторанного господарства, а саме: ресторан, бар, в яких використовуються різні форми обслуговування, також працюватиме їдальня для персоналу закладу.

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма являє собою обґрунтований план випуску всієї продукції власного виробництва. Основою для складання цієї програми є тип закладу, його потужність та формат обслуговування.

У ресторані виробничою програмою виступає меню розрахункового дня, що включає різноманітні холодні страви та закуски, перші й другі гарячі страви, солодкі десерти та напої власного виробництва.

Для розробки виробничої програми було складено меню для гостей ресторану при готелі (табл. 3.13-3.16).

**Таблиця 3.13 - Меню континентального сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
<i>Холодні страви і закуски</i>		
Згідно ТК	Салат з буряка та бринзи (буряк, бринза, часник, волоські горіхи, оливкова олія)	100
Згідно ТК	Салат з свіжих овочів (огірки, помідори, редька, зелень)	100
Згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, прошуто, бастурма)	50/50/50
Згідно ТК	Овочеве асорті (томати, огірки, перець болгарський)	50/50/50
Згідно ТК	Сирна тарілка (бринза, будз, карпатський овечий сир, мед)	30/30/30/30
	Йогурт «Danon», персик/малина	120
<i>Гарячі страви</i>		
Згідно ТК	Вівсяна каша з медом та сухофруктами (пластівці, молоко, цукор, масло вершкове, мед, чорнослив)	125/25
Згідно ТК	Каша кукурудзяна з молоком	200
Згідно ТК	Сирники з фермерського сиру (сир, яйця, борошно, ванілін)	150
Згідно ТК	Картопляні кранчі	150

Згідно ТК	Омлет з грибами та козячим сиром	150
Згідно ТК	Скрембл (яйця, молоко, томати, зелень)	150
<i>Солодкі страви</i>		
Згідно ТК	Фрукти свіжі (яблука, банан, персик, виноград)	50/50/50/ 50
Згідно ТК	Запечені яблука з медом та корицею	150
Згідно ТК	Шоколадний фондан (борошно, яйця, шоколад, какао)	120/50
Згідно ТК	Круасан з шоколадом (борошно, яйця, масло вершкове, шоколад)	200
Згідно ТК	Млинці з сиром та медом	150
<i>Гарячі напої власного виробництва</i>		
Згідно ТК	Молоко кип'ячене	200
Згідно ТК	Трав'яний чай	200
Згідно ТК	Чай ягідний	200
Згідно ТК	Чай з чебрецем	200
Згідно ТК	Кава «Espresso»	30
Згідно ТК	Кава «Americano»	120
Згідно ТК	Кава «Latte»	170
<i>Мінеральні та фруктові води, соки</i>		
	Вода мінеральна в асортименті	0,5
	Соки в асортименті	0,25
	Узвар із сухофруктів	0,25
<i>Хліб</i>		
	Хліб пшеничний	40
	Хліб житній	30
	Хліб пшенично-житній з додаванням меленого ячмінного солоду	30
<i>Борошняні вироби</i>		
Згідно ТК	Пиріжки з грибами	30
Згідно ТК	Пиріжки з капустою	30

**Таблиця 3.14 – Меню вільного вибору страв у ресторані**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
<i>Фірмові страви</i>		
Згідно ТК	Сет з п'яти видів сала	400
Згідно ТК	Салат Шопський (томати, огірок, болгарський перець, маслини, сир Фета, оливкова олія)	200
Згідно ТК	Свині ребра в медово-гірчичному соусі (свинина, мед, гірчиця)	250/50
Згідно ТК	«Панські Витребеньки» (свинина, яловичина, філе куряче, гриби, чорнослив)	200/75/40/1 2/50
Згідно ТК	Ковбаса домашня з дерунами, шкварками та соусом (свинина, часник, картопля, борошно, яйця, крохмаль, сало)	100/100/30/ 80/12
Згідно ТК	Банош з білими грибами та овечою бринзою	300
Згідно ТК	Вареники з картоплею та грибами (борошно, яйця, картопля, цибуля, шампіньйони)	250
Згідно ТК	Сирник від бабусі (сир, вишні, яйця, цукор, шоколад)	150
<i>Холодні страви і закуски</i>		
Згідно ТК	Фарширований карп (карп, цибуля, морква, вершки)	150
Згідно ТК	Запоржень за Дунаєм (оселедець, цибуля)	150/30
Згідно ТК	Овочева містерія (томати, огірки, перець болгарський)	75/75/75
Згідно ТК	Різносол до столу (огірки, томати, гриби)	75/75/75

Згідно ТК	Старовинна гуцульська грибна нарізка (мариновані білі гриби, печериці, цибуля, зелень, олія)	250
Згідно ТК	Салат запеченими баклажанами і бринзою (листя салату, баклажани, бринза, кунжут, оливкова олія, гірчиця)	200
Згідно ТК	Салат з буряка та бринзи (буряк, бринза, часник, волоські горіхи, оливкова олія)	200
Згідно ТК	Салат з печеної картоплі та шкварок (картопля, шкварки, зелена цибуля, сметана, зелень)	200
Згідно ТК	М'ясна нарізка по-українськи (домашня ковбаса, буженина, підчеревина, сало, гірчиця, хрін)	75/75/30/10 /10
Згідно ТК	Бринза з зеленню та медом (бринза, кріп, петрушка, мед, оливкова олія)	150/30
	<i>Гарячі закуски</i>	
Згідно ТК	Томлені у вершках курячі потрошки (сердечки курячі, вершки, цибуля, морква, зелень)	150
Згідно ТК	Деруни з м'ясом в горщиках (картопля, часник, цибуля, борошно, яйце, свинина, сметана)	150
	<i>Перші страви</i>	
Згідно ТК	Грибна юшка на бульйоні (сушені білі гриби, картопля, морква, цибуля, зелень, спеції)	350
Згідно ТК	Борщ у хлібі (картопля, морква, капуста, телятина, капуста, перець, томатна паста, сметана)	350
Згідно ТК	Бограч гуцульський (телятина, свинина, копчена грудинка, картопля, морква, перець, томати, часник, спеції)	350
Згідно ТК	Куліш козацький (пшоно, картопля, морква, цибуля, свинина, сало, зелень)	300
	<i>Другі страви</i>	
Згідно ТК	Короп запечений у сметані (короп, сметана, цибуля, зелень, спеції)	220
Згідно ТК	Судак по-українськи (філе судака, морква, цибуля, спеції, вершкове масло)	220
Згідно ТК	Форель по-гуцульськи (форель, часник, зелень петрушка, кріп, лимон, оливкова олія, спеції)	
Згідно ТК	Печена свинина з часником та травами (свиняча вирізка, часник, розмарин, чебрець, оливкова олія, спеції)	250
Згідно ТК	Качка запечена з вишневим соусом (качина грудка, соєвий соус, апельсин, вишні, лимон, вино)	200/30
Згідно ТК	Домашні курячі ковбаски (курятинка, цибуля, вершки)	250
Згідно ТК	Печеня з овочами (телятина, картопля, баклажани, кабачки, цибуля)	300
Згідно ТК	Голубці з гречкою та грибами (капустяні листки, гречка, гриби, цибуля, морква, сметана, томатний соус)	250/60
Згідно ТК	Картопля по-селянськи (картопля, цибуля, часник, масло рослинне)	250
Згідно ТК	Овочі гриль (перець, кабачки, спаржа, баклажани, оливкова олія)	300
Згідно ТК	Вареники з грибами (борошно, яйця, шампінйони, цибуля, масло рослинне)	250
Згідно ТК	Вареники з картоплею та шкварками (борошно, яйця, картопля, цибуля, сало шпик)	250/30
Згідно ТК	Гуцульські вареники з картоплею та сиром (борошно, яйця, вода, картопля, домашній сир, цибуля, вершкове масло)	250/30

Згідно ТК	Гречка з білими грибами (гречка, білі гриби, цибуля, вершкове масло, зелень)	150
	<i>Десерти</i>	
Згідно ТК	Сливова Баба (сливи, борошно, вершки, масло, цукрова пудра, ванілін)	200
Згідно ТК	Сирники з сметаною (творог, яйця, борошно, сметана, ванілін, масло рослинне)	150/25/25
Згідно ТК	Яблучна шарлотка з пломбіром (яблука, борошно, яйця, сметана, кориця, морозиво)	200
Згідно ТК	Пляцок з медом та горіхами (борошно, мед, волоські горіхи, яйця, вершкове масло)	150
	<i>Гарячі напої власного виробництва</i>	
Згідно ТК	Чай ягідний	200
Згідно ТК	Чай з чебрецем	200
Згідно ТК	Чай чорний класичний	200
Згідно ТК	Кава «Espresso»	30
Згідно ТК	Кава «Americano»	120
Згідно ТК	Кава «Latte»	170
Згідно ТК	Кава «Cappuccino»	150
	<i>Холодні напої власного виробництва</i>	
Згідно ТК	Морс вишневий	200
Згідно ТК	Морс з журавлини	200
Згідно ТК	Морс обліпиховий	200
Згідно ТК	Узвар	200
Згідно ТК	Сік фреш з яблучний	200
Згідно ТК	Сік фреш апельсиновий	200
	<i>Мінеральні та фруктові води</i>	
	Вода мінеральна «Бонаква» сильногазована	1/0,5
	Вода мінеральна «Миргородська» негазована	1/0,5
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola»	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	0,5
	<i>Хліб</i>	
	Хліб пшеничний	30
	Хліб житній	30
	Хліб пшенично-житній з додаванням меленого ячмінного солоду	30

Розроблене меню ресторану підкреслює кулінарну автентичність Гуцульщини, зосереджуючись на використанні місцевих продуктів, характерних для Карпатського регіону. Страви готуються з натуральних інгредієнтів, таких як свіже м'ясо, домашні сири, лісові ягоди, гриби, карпатський мед і ароматні трави. Усі ці компоненти обираються для створення традиційних гуцульських смаків та збереження автентичного підходу до приготування їжі. Таке меню не тільки передає місцевий колорит, але й дозволяє гостям зануритися у справжню гуцульську культуру через страви з багатим смаковим та культурним контекстом Карпат.

Алкогольна карта пропонує широкий асортимент традиційних гуцульських напоїв, які збагачують автентичний досвід відвідувачів ресторану і підкреслюють унікальний колорит Карпатського регіону.

**Таблиця 3.15 - Карта напоїв ресторану**

Назва напої	Ємність пляшки/ величина порції, л
<i>Настоянки та домашні вина</i>	
Медовуха	0,2
Слиовиця	0,2
Хрінівка	0,2
Бочкове Карпатське домашнє вино (червоне)	0,2
Сухе червоне вино з Карпатських виноградників	0,2
Напівсухе рожеве вино з карпатських сортів	0,2
Бочкове Карпатське домашнє вино (біле)	0,2
Сухе біле вино з Закарпаття	0,2
Вино з чорниці	0,2
Гуцульська настоянка на травах	0,2
Настоянка на чорниці	0,2
Настоянка на брусниці	0,2
Горобинова настоянка	0,2
Лікер "Медова калина"	0,2
Лікер «Трав'яний Карпатський»	0,2
<i>Горілка та горілчані вироби</i>	
Чиста горілка "Гуцульська"	0,05
Горілка «На травах»	0,05
Горілка на чабреці	0,05
Горілка Мороша Карпатська, Україна	0,75/0,05
Горілка Мороша Джерельна, Україна	0,75/0,05
Горілка «Хортиця Platinum», Україна	0,75/0,05
<i>Коньяк</i>	
Арди VSOP Фин Шампань 7	0,75/0,05
Бренді Грузії, Грузія 7 років ТМ "Гурджи" Де Люкс	0,75/0,05
Шабо VS Гранд Резерв, Україна	
<i>Віскі</i>	
«Джек Деніелс», Уельс	1/0,075
«Джемісон», Уельс	1/0,075
<i>Текіла</i>	
Гран Патрон Бурдеос (Gran Patron Burdeos)	1/0,07
Патрон Сильвер (Patron Silver)	1/0,07
<i>Пиво</i>	
Пиво домашнє "Карпатське темне"	0,5
Пиво домашнє "Карпатське світле"	0,5
Домашній квас на дубовій корі	0,5
<i>Мінеральні та фруктові води</i>	
Вода мінеральна «Бонаква» сильногазована	1/0,5
Вода мінеральна «Миргородська» негазована	1/0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola»	0,5

Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	0,5
---	-----

Відповідно до асортиментного мінімуму, меню для лобі-бару орієнтоване на більш європейську кухню, щоб задовольнити смаки широкого кола відвідувачів. Такий підхід дозволяє створити універсальну пропозицію для гостей, які бажають насолодитися європейськими стравами у невимушеній атмосфері лобі-бару туристичного готелю.

**Таблиця 3.16 – Меню лобі-бару**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
	<i>Коктейлі</i>	
Згідно ТК	«Мохіто» (ром, спрайт, м'ята, цукор трост, лайм)	325
Згідно ТК	Піна колада (сік, молоко, малібу, ром, вершки)	325
Згідно ТК	«Кривава Меррі» (сік, горілка, селера, табаско)	325
Згідно ТК	«Текіла Санрайз» (текіла, гренадін, сік)	325
Згідно ТК	«Б-52» (бейліз, крем де кафе, тріпл сек)	325
Згідно ТК	«Зелений Мексиканець» (пізан, текіла, фреш з лимона)	325
Згідно ТК	«Хіросіма» (бейліз, абсент, гренадін, самбука)	325
Згідно ТК	«Блакитна Лагуна» (горілка, блю кюрасао, спрайт)	325
Згідно ТК	«Космополітен» (горілка, сік, кампарі, тріпл сек)	325
Згідно ТК	«Бетон» (бехерівка, швепс)	325
	<i>Горілка та горілчані вироби</i>	
	Горілка на чабреці	50
	Горілка Мороша Карпатська, Україна	50
	Горілка Мороша Джерельна, Україна	50
	<i>Шампанське та ігристі вина</i>	
	Prosecco Passaparola Brut, Італія (біле, сухе)	75
	<i>Біле вино</i>	
	Pinot Grigio Grin. Volpe Pasini, Італія (сухе)	100
	Gavi Ottosoldi, Італія (сухе)	100
	<i>Червоне вино</i>	
	Chianti Castello Banfi, Італія (сухе)	100
	Pinotage. Spice Route, Італія (сухе)	100
	<i>Коньяк</i>	
	Hine Rare VSOP, Франція	50
	Courvoisier XO, Франція	50
	<i>Холодні закуски</i>	
Згідно ТК	Брускетта з пармою і крем-чізом з овочами (борошно, оливкова олія, яйця, сир чіз, зелень, томати, перець, пармезан)	60/40
Згідно ТК	Брускетта з ніжним лососем і вершковим сиром (борошно, яйця, оливкова олія, лосось, вершковий сир)	60/25/10
Згідно ТК	Круасан з лососем (борошно, яйця, масло вершкове, лосось, огірок, помідор, руккола, лимон)	100/75
Згідно ТК	Круасан «Цезар» (борошно, яйця, масло вершкове, листя салату, філе курки, фета, огірок)	100/75
	<i>Гарячі закуски</i>	

Згідно ТК	Панкейки з лососем, кремчізом і зеленню (борошно, молоко, яйце, лосось, сир чіз, зелень пертушки)	60/30/20
Згідно ТК	Бургер з телятиною (борошно, яйце, дріжджі, телятина, гірчиця, масло рослине, огірок, листя салату, томати)	250
	<i>Десерти</i>	
Згідно ТК	Панкейки з шоколадом і свіжими ягодами (борошно, яйця, молоко, шоколад, малина, вишні)	60/30/40
Згідно ТК	Яблучний штрудель (яблука, кориця, борошно, масло вершкове, яйця, рослинна олія, грецькі горіхи, цукор, лимон)	200
Згідно ТК	Млинці з карамелізованими фруктами (борошно, яйце, молоко, яблука, цукор)	150
	<i>Гарячі напої власного виробництва</i>	
Згідно ТК	Чай «Greenfield»	200
Згідно ТК	Чай обліпиховий	150
Згідно ТК	Чай с апельсином и корицей	200
Згідно ТК	Липовий с м'ятою чай	200
Згідно ТК	Кава «Espresso»	30
Згідно ТК	Кава «Americano»	120
Згідно ТК	Кава «Latte»	170
Згідно ТК	Кава «Espresso-macchiato»	100
Згідно ТК	Кава «Cappuccino»	150
Згідно ТК	Кава «Флет аут»	200
Згідно ТК	Кава «Допіо»	40
Згідно ТК	Кава «Мокко»	
	<i>Холодні напої власного виробництва</i>	
Згідно ТК	Вітамінний смузі (банан, яблука, малина, мед, молоко)	200
Згідно ТК	Бананово-грушевий смузі (банан, груші, мед, молоко)	200
Згідно ТК	Лимонад цитрусовий	200
Згідно ТК	Лимонад класичний	200
Згідно ТК	Лимонад ягідний	200
	<i>Мінеральні та фруктові води</i>	
	Вода мінеральна «Миргородська» негазована	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola»	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	500

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування,  $n$ , осіб, визначається за формулою:

$$N = N * \eta * k / 100 \quad (3.3)$$

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

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, раз;

$k$  – середнє завантаження залу, %.

Розрахунки кількості відвідувачів за кожну годину роботи ресторану, оформляють в таблиці 3.17.

**Таблиця 3.17 – Графік завантаження залу ресторану при готелі**

Години роботи	Оборотність місяця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів, осіб
7:00-10:00	Сніданок для мешканців готелю		150
10:00-11:00	Перерва		
11:00-12:00	1,0	15	22
12:00-13:00	1,0	20	30
13:00-14:00	0,5	90	68
14:00-15:00	0,5	70	52
15:00-16:00	0,5	60	45
16:00-17:00	0,5	50	38
17:00-18:00	0,5	40	30
18:00-19:00	0,5	35	26
19:00-20:00	0,5	30	23
20:00-21:00	0,5	35	26
21:00-22:00	0,5	20	15
22:00-23:00	0,5	10	8
Разом	-	-	383

Визначаємо загальну кількість страв, які будуть реалізуватися у залі ресторану за формулою:

$$n = N \cdot m, \quad (3.4)$$

де  $N$  – кількість відвідувачів в торговельному залі;

$n$ - загальна кількість страв, страви;

$m$  - коефіцієнт споживання страв, який характеризує середню кількість страв на одного споживача.

$$n = 383 \cdot 3,5 = 1340$$

Визначаємо кількість видів страв за формулами:

$$\begin{aligned} n_{x.z.} &= N \cdot m_{x.z.} \\ n_{c.l} &= N \cdot m_{c.l} \\ n_{g.c.} &= N \cdot m_{g.c.} \\ n_{c.c} &= N \cdot m_{c.c} \end{aligned} \quad (3.5)$$

де  $m_{x.z.}, m_{c.l}, m_{g.c.}, m_{c.c.}$  – відповідно коефіцієнт споживання холодних закусок, супів, других страв, солодких страв.

**Таблиця 3.18 – Розподілення страв у відповідності з коефіцієнтом споживання (на сніданок)**

Назва страв	Кількість відвідувачів	Відсоткове співвідношення, %	Коефіцієнт споживання	Кількість страв даної групи
Холодні страви	150	35	0,9	135

Гарячі закуски		8	0,2	30
Другі страви		46	1,2	180
Солодкі страви		11	0,3	45
Разом		100	2,6	390

**Таблиця 3.19 - Розподілення страв у відповідності з коефіцієнтом споживання (меню вільного вибору страв)**

Назва страв	Кількість відвідувачів	Відсоткове співвідношення, %	Коефіцієнт споживання	Кількість страв даної групи
Ресторан (основне меню)				
Холодні страви	383	40	1,4	536
Гарячі закуски		10	0,3	115
Супи		10	0,3	115
Другі страви		30	1,1	421
Солодкі страви		10	0,4	153
Разом		100	3,5	1340

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу.

**Таблиця 3.20 - Кількість іншої продукції власного виробництва та покупних товарів**

Найменування продукції	Кількість продукції (на сніданок)		Кількість порції (меню)	
	норма на 1 чол.	на 150 відвідувачів	норма на 1 чол.	на 383 відвідувачів
Гарячі напої, л				
Чай	0,2	30	0,16	61,28
Кава	0,25	37,5	0,2	76,6
Какао	0,05	7,5	0,04	15,32
Холодні напої, л				
Фруктові води	0,05	7,5	0,24	91,92
Мінеральні води	0,15	22,5	0,18	68,94
Соки	0,15	22,5	0,12	38,3
Хліб, кг	0,05	7,5	0,05	19,15
Борошняні кондитерські вироби, шт.	0,5	75	0,5	191
Цукерки, печиво, кг	0,02	3	0,02	7,66
Винно-горілчані вироби	-	-	0,1	38,3
Пиво	-	-	0,025	9,575

На основі розробленого меню формується денна виробнича програма (розрахункове меню) для майбутнього закладу, яке включає оптимальний перелік страв та напоїв на кожен день. Ця програма враховує очікуваний попит, асортиментний мінімум і розподіл страв у різні періоди дня, наприклад, сніданок, обід та вечерю, а також популярні напої й десерти. Відповідні розрахунки

наведено у таблицях 3.21-3.23, де відображено обсяги приготування страв та їх компоненти, які дозволяють підтримувати потрібний запас продуктів і мінімізувати харчові відходи.

**Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку за типом «шведського столу»**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій
	<i>Холодні страви і закуски</i>		
Згідно ТК	Салат з буряка та бринзи (буряк, бринза, часник, волоські горіхи, оливкова олія)	100	30
Згідно ТК	Салат з свіжих овочів (огірки, помідори, редька, зелень)	100	30
Згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, прошуто, бастурма)	50/50/50	20
Згідно ТК	Овочеve асорті (томати, огірки, перець болгарський)	50/50/50	20
Згідно ТК	Сирна тарілка (бринза, будз, карпатський овечий сир, мед)	30/30/30/ 30	20
	Йогурт «Danon», персик/малина	120	15
	<i>Гарячі страви</i>		
Згідно ТК	Вівсяна каша з медом та сухофруктами (пластівці, молоко, цукор, масло вершкове, мед, чорнослив)	125/25	40
Згідно ТК	Каша кукурудзяна з молоком	200	40
Згідно ТК	Сирники з фермерського сиру (сир, яйця, борошно, ванілін)	150	50
Згідно ТК	Картопляні кранчі	150	20
Згідно ТК	Омлет з грибами та козячим сиром	150	30
Згідно ТК	Скрембл (яйця, молоко, томати, зелень)	150	30
	<i>Солодкі страви</i>		
Згідно ТК	Фрукти свіжі (яблука, банан, персик, виноград)	50/50/50/ 50	5
Згідно ТК	Запечені яблука з медом та корицею	150	10
Згідно ТК	Шоколадний фондан (борошно, яйця, шоколад, какао)	120/50	5
Згідно ТК	Круасан з шоколадом (борошно, яйця, масло вершкове, шоколад)	200	5
Згідно ТК	Млинці з сиром та медом	150	20
	<i>Гарячі напої власного виробництва</i>		
Згідно ТК	Молоко кип'ячене	200	30
Згідно ТК	Трав'яний чай	200	50
Згідно ТК	Чай ягідний	200	50
Згідно ТК	Чай з чебрецем	200	50
Згідно ТК	Кава «Espresso»	30	50
Згідно ТК	Кава «Americano»	120	50
Згідно ТК	Кава «Latte»	170	50
	<i>Мінеральні та фруктові води, соки</i>		

	Вода мінеральна в асортименті	0,5	50
	Соки в асортименті	0,25	50
	Узвар із сухофруктів	0,25	50
	<i>Хліб</i>		
	Хліб пшеничний	40	80
	Хліб житній	30	80
	Хліб пшенично-житній з додаванням меленого ячмінного солоду	30	80
	<i>Борошняні вироби</i>		
Згідно ТК	Пиріжки з грибами	30	35
Згідно ТК	Пиріжки з капустою	30	40

**Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій
	<i>Фірмові страви</i>		
Згідно ТК	Сет з п'яти видів сала	400	50
Згідно ТК	Салат Шопський (томати, огірок, болгарський перець, маслини, сир Фета, оливкова олія)	200	50
Згідно ТК	Свині ребра в медово-гірчичному соусі (свинина, мед, гірчиця)	250/50	30
Згідно ТК	«Панські Витребеньки» (свинина, яловичина, філе куряче, гриби, чорнослив)	200/75/40/1 2/50	30
Згідно ТК	Ковбаса домашня з дерунами, шкварками та соусом (свинина, часник, картопля, борошно, яйця, крохмаль, сало)	100/100/30/ 80/12	30
Згідно ТК	Банаш з білими грибами та овечою бринзою	300	31
Згідно ТК	Вареники з картоплею та грибами (борошно, яйця, картопля, цибуля, шампінйони)	250	10
Згідно ТК	Сирник від бабусі (сир, вишні, яйця, цукор, шоколад)	150	20
	<i>Холодні страви і закуски</i>		
Згідно ТК	Фарширований карп (карп, цибуля, морква, вершки)	150	50
Згідно ТК	Запоржень за Дунаєм (оселедець, цибуля)	150/30	50
Згідно ТК	Овочева містерія (томати, огірки, перець болгарський)	75/75/75	20
Згідно ТК	Різносол до столу (огірки, томати, гриби)	75/75/75	56
Згідно ТК	Старовинна гуцульська грибна нарізка (мариновані білі гриби, печериці, цибуля, зелень, олія)	250	50
Згідно ТК	Салат запеченими баклажанами і бринзою (листя салату, баклажани, бринза, кунжут, оливкова олія, гірчиця)	200	30
Згідно ТК	Салат з буряка та бринзи (буряк, бринза, часник, волоські горіхи, оливкова олія)	200	25
Згідно ТК	Салат з печеної картоплі та шкварок (картопля, шкварки, зелена цибуля, сметана, зелень)	200	35
Згідно ТК	М'ясна нарізка по-українськи (домашня ковбаса, буженина, підчеревина, сало, гірчиця, хрін)	75/75/30/10 /10	60
Згідно ТК	Бринза з зеленню та медом (бринза, кріп, петрушка, мед, оливкова олія)	150/30	60

	<i>Гарячі закуски</i>		
Згідно ТК	Томлені у вершках курячі потрошки (сердечки курячі, вершки, цибуля, морква, зелень)	150	55
Згідно ТК	Деруни з м'ясом в горщиках (картопля, часник, цибуля, борошно, яйце, свинина, сметана)	150	60
	<i>Перші страви</i>		
Згідно ТК	Грибна юшка на бульйоні (сушені білі гриби, картопля, морква, цибуля, зелень, спеції)	350	30
Згідно ТК	Борщ у хлібі (картопля, морква, капуста, телятина, капуста, перець, томатна паста, сметана)	350	30
Згідно ТК	Бограч гуцульський (телятина, свинина, копчена грудинка, картопля, морква, перець, томати, часник, спеції)	350	30
Згідно ТК	Куліш козацький (пшоно, картопля, морква, цибуля, свинина, сало, зелень)	300	25
	<i>Другі страви</i>		
Згідно ТК	Короп запечений у сметані (короп, сметана, цибуля, зелень, спеції)	220	20
Згідно ТК	Судак по-українськи (філе судака, морква, цибуля, спеції, вершкове масло)	220	20
Згідно ТК	Форель по-гуцульськи (форель, часник, зелень петрушка, кріп, лимон, оливкова олія, спеції)		20
Згідно ТК	Печена свинина з часником та травами (свиняча вирізка, часник, розмарин, чебрець, оливкова олія, спеції)	250	30
Згідно ТК	Качка запечена з вишневим соусом (качина грудка, соєвий соус, апельсин, вишні, лимон, вино)	200/30	20
Згідно ТК	Домашні курячі ковбаски (курятина, цибуля, вершки)	250	20
Згідно ТК	Печеня з овочами (телятина, картопля, баклажани, кабачки, цибуля)	300	20
Згідно ТК	Голубці з гречкою та грибами (капустяні листки, гречка, гриби, цибуля, морква, сметана, томатний соус)	250/60	10
Згідно ТК	Картопля по-селянські (картопля, цибуля, часник, масло рослинне)	250	30
Згідно ТК	Овочі гриль (перець, кабачки, спаржа, баклажани, оливкова олія)	300	20
Згідно ТК	Вареники з грибами (борошно, яйця, шампінйони, цибуля, масло рослинне)	250	20
Згідно ТК	Вареники з картоплею та шкварками (борошно, яйця, картопля, цибуля, сало шпик)	250/30	20
Згідно ТК	Гуцульські вареники з картоплею та сиром (борошно, яйця, вода, картопля, домашній сир, цибуля, вершкове масло)	250/30	20
Згідно ТК	Гречка з білими грибами (гречка, білі гриби, цибуля, вершкове масло, зелень)	150	20
	<i>Десерти</i>		
Згідно ТК	Сливова Баба (сливи, борошно, вершки, масло, цукрова пудра, ванілін)	200	50
Згідно ТК	Яблучна шарлотка з пломбіром (яблука, борошно, яйця, сметана, кориця, морозиво)	200	40

Згідно ТК	Пляцок з медом та горіхами (борошно, мед, волоські горіхи, яйця, вершкове масло)	150	43
	<i>Гарячі напої власного виробництва</i>		
Згідно ТК	Чай ягідний	200	150
Згідно ТК	Чай з чебрецем	200	90
Згідно ТК	Чай чорний класичний	200	90
Згідно ТК	Кава «Espresso»	30	30
Згідно ТК	Кава «Americano»	120	40
Згідно ТК	Кава «Latte»	170	60
Згідно ТК	Кава «Cappuccino»	150	100
	<i>Холодні напої власного виробництва</i>		
Згідно ТК	Морс вишневий	200	175
Згідно ТК	Морс з журавлини	200	175
Згідно ТК	Морс обліпиховий	200	175
Згідно ТК	Узвар	200	350
Згідно ТК	Сік фреш з яблучний	200	125
Згідно ТК	Сік фреш апельсиновий	200	125
	<i>Мінеральні та фруктові води</i>		
	Вода мінеральна «Бонаква» сильногазована	1/0,5	50
	Вода мінеральна «Миргородська» негазована	1/0,5	50
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola»	0,5	150
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	0,5	150
	<i>Хліб</i>		
	Хліб пшеничний	30	150
	Хліб житній	30	150
	Хліб з додаванням меленого солоду	30	150

**Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану (напої)**

Назва напої	Кількість пляшок/порцій, шт	Величина порції, л
<i>Настоянки та домашні вина</i>		
Медовуха	3/42	0,7/0,05
Сливовиця	3/42	0,7/0,05
Хрінівка	3/42	0,7/0,05
Бочкове Карпатське домашнє вино (червоне)	3/42	0,7/0,05
Сухе червоне вино з Карпатських виноградників	2/28	0,7/0,05
Напівсухе рожеве вино з карпатських сортів	2/28	0,7/0,05
Бочкове Карпатське домашнє вино (біле)	2/28	0,7/0,05
Сухе біле вино з Закарпаття	2/14	0,7/0,1
Вино з чорниці	2/14	0,7/0,1
Гуцульська настоянка на травах	2/14	0,7/0,1
Настоянка на чорниці	2/14	0,7/0,1
Настоянка на брусниці	2/14	0,7/0,1
Горобинова настоянка	2/14	0,7/0,1
Лікер "Медова калина"	2/14	0,7/0,1
Лікер «Трав'яний Карпатський»	2/14	0,7/0,1
<i>Горілка та горілчані вироби</i>		
Чиста горілка "Гуцульська"	2/28	0,7/0,05
Горілка «На травах»	2/28	0,7/0,05
Горілка на чабреці	2/28	0,7/0,05

Горілка Мороша Карпатська, Україна	2/28	0.75/0.05
Горілка Мороша Джерельна, Україна	2/28	0.75/0.05
Горілка «Хортиця Platinum», Україна	2/28	0.75/0.05
<i>Коньяк</i>		
Арди VSOP Фин Шампань 7	2/30	0,75/0,05
Бренді Грузії, Грузія 7 років ТМ "Гурджи" Де Люкс	2/30	0,75/0,05
Шабо VS Гранд Резерв, Україна	2/30	0,75/0,05
<i>Віскі</i>		
«Джек Деніелс», Уельс	1/14	1/0,05
«Джемісон», Уельс	1/14	1/0,05
<i>Текіла</i>		
Гран Патрон Бурдеос (Gran Patron Burdeos)	1/14	1/0,05
Патрон Сильвер (Patron Silver)	1/14	1/0,05
<i>Пиво</i>		
Пиво домашнє "Карпатське темне"	5	0,5
Пиво домашнє "Карпатське світле"	5	0,5
Домашній квас на дубовій корі	5	0,5
<i>Мінеральні та фруктові води</i>		
Вода мінеральна «Бонаква» сильногазована	58	0,5
Вода мінеральна «Миргородська» негазована	58	0,5
Напій безалкогольний Соса-Сола»	56	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	50	0,5

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Для створення структурно-технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства необхідно визначити його потреби в основних ресурсах: сировині, напівфабрикатах і продовольчих товарах. Цей процес є ключовим для забезпечення ефективного функціонування кухні, оскільки потребує точного планування закупівель і запасів для стабільного виконання виробничої програми.

Потребу закладу в харчовій сировині, напівфабрикатах та інших продовольчих товарах формують на основі затвердженого меню. На підставі цього без розрахункових обчислень складають перелік необхідних інгредієнтів і обсягів, що наведений у таблиці 3.24. Такий підхід дозволяє систематизувати вимоги до продуктів та допомагає у плануванні обсягів постачання, забезпечуючи заклад усіма необхідними ресурсами для стабільного обслуговування гостей.

**Таблиця 3.24 - Потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами**

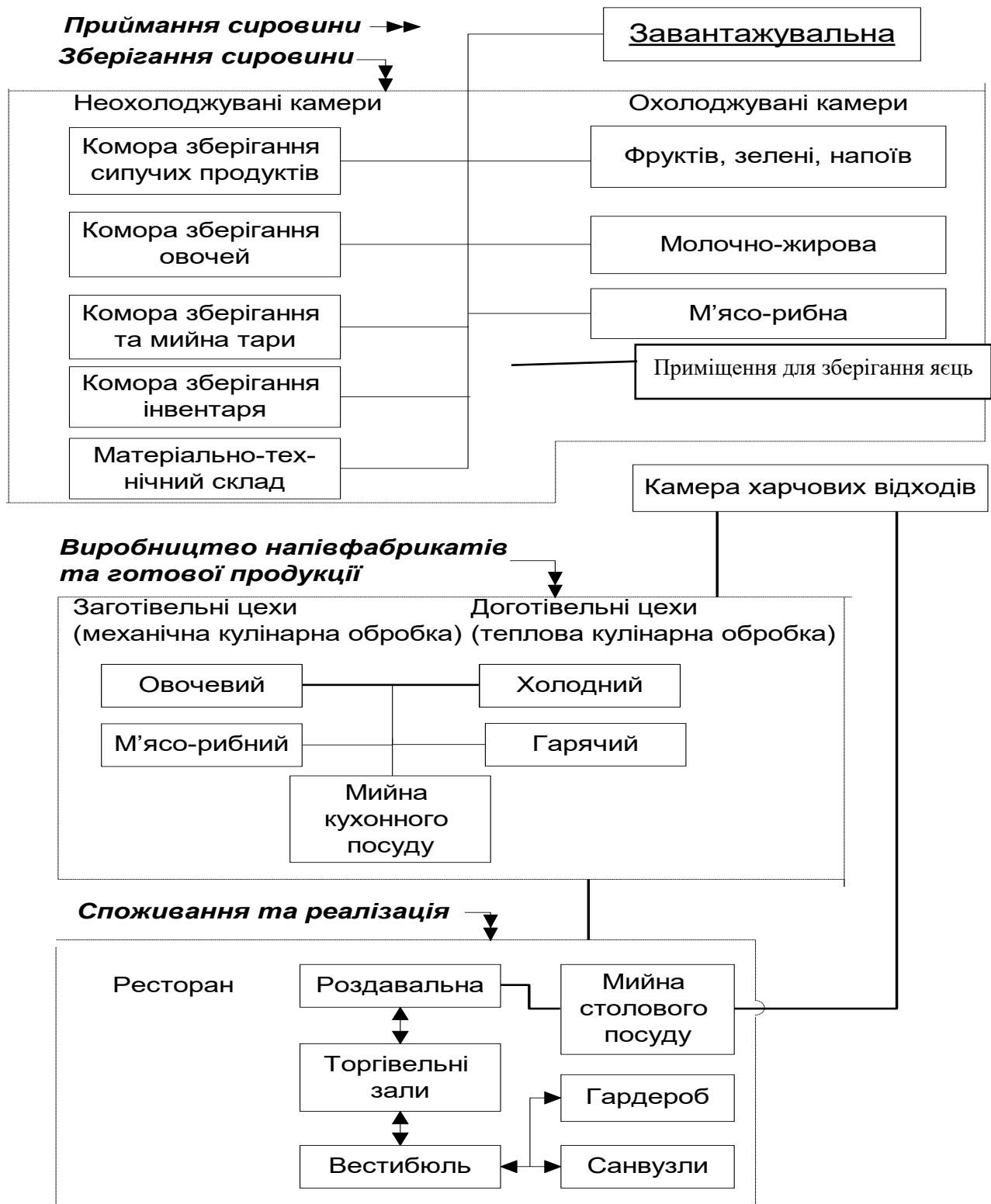
Товарна група	Найменування сировини, продукту напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина	Охолоджена, вищий
	Курча	Охолоджена, вищий
	Філе куряче	Охолоджене
	Качина грудка	Охолоджена
	Курячі сердечки	Охолоджені
	Крила обрізні курячі	Охолодженні
	Сало шпик	Свіже
	Яловичина	Охолоджена, вищий
Риба та морепродукти	Оселедець	Морожена, вакуумовані
	Короп	Охолоджений
	Форель	Охолоджена, вакуумована
	Судак	Охолоджений
	Лосось	Охолоджений
М'ясна гастрономія	Хамон	Фасований
	Прошутто	Фасоване
	Бастурма	Фасована
Рибна гастрономія	Лосось слабосолений	Вакуумований
	Сьомга холодного копчення	Вакуумована
Молоко, молочні та жирові продукти, яйця	Йогурт натуральний	Пакетоване, 2,5%
	Йогурт «Danon»	Фасований
	Яйця курячі свіжі	Фасовані, 1 гатунок
	Козячий сир	Фасований
	Сметана	Пакетована, 35%
	Кефір	Фасований
	Масло вершкове	Фасоване, 82%
	Бринза	Фасована
	Фета	Фасована
	Сир горіховий	Фасований
	Сир Гермелі	Фасований
	Перепелині яйця	Фасовані, 1 гатунок
	Сир вершкоаий	Фасований
	Ріккота	Фасований
	Молоко	Фасоване, пастеризоване
	Творог	Фасований, 1,5%
	Яйця перепилині	Фасовані
	Морозиво вершкове	Фасоване
	Фісташкове морозиво	Фасоване
Вершки	Пакетовані, 10%/33%	
Овочі та зелень	Шампіньони	Свіжі
	Капуста	Свіжа
	Лисички	Свіжі
	Зелена цибуля	Свіжа
	Рукола	Свіжа
	Огірки	Свіжі
	Баклажани	Свіжі
	Морква	Свіжа

	Листя Айсберг	Свіже
	Спаржа	Свіжа
	Картопля	Свіжа
	Буряк	Свіжий
	Солодкий перець	Свіжий
	Кабачки	Свіжі
	Томати	Свіжі
	Цибуля	Свіжа
	Перець червоний	Свіжі
	Гарбуз	Свіжий
	Шпинат	Свіжий
	Зелень петрушки	Свіжа
	Часник	Свіжий
	Мята	Свіжа
Зелень кропу	Свіжа	
Фрукти та ягоди	Лайм	Свіжий
	Лимон	Свіжі
	Виноград	Свіжий
	Сливи	Свіжі
	Авокадо	Свіжий
	Манго	Свіжі
	Яблука	Свіжі
	Полуниця	Свіжа
	Персики	Свіжі
	Ківі	Свіжі
	Малина	Свіжа
	Банан	Сіжий
	Вишні	Свіжі
	Мандарини	Свіжі
Апельсин	Свіжий	
Бакалійні товари	Рис басматі	Пакетований
	Крупа гречана	Фасована
	Кориця	Пакетована
	Желатин	Пакетований
	Рис нешлифований	Пакетований
	Крупа гречана	Фасована
	Пластівці	Пакетовані
	Гірчиця	Фасована
	Соевий соус	Бутильований
	Оливкова олія	Бутильована
	Масло рослинне	Бутильований
	Корнішони	Мариновані
	Томатна паста	Фасована
	Чорний перець горошком	Пакетований
	Цукрова пудра	Пакетована
	Кунжут	Фасований
	Печінка тріски	Фасована
	Горіхи волоські	Фасовані
	Кукурудзяний крохмаль	Фасований
	Сухарі	Фасовані
Ванілін	Фасований	
Розпушувач	Фасований	

	Какао-порошок	Пакетований
	Маслини	Фасовані
	Кукурудза	Фасована
	Маршмелоу	Фасований
Сипучі продукти	Чай зелений	Пакетований, листковий
	Цукор-пісок	Пакетований
	Пшеничне борошно	Пакетоване, вищий
	Сіль	Пакетована, екстра
	Шоколад	Фасований
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Вода мінеральна «Бонаква» сильногазована	Пляшкована
	Вода мінеральна Сан Пелегріно	Пляшкована
	Вода мінеральна Аква Панна	Пляшкована
	Вода мінеральна «Миргородська» негазована	Пляшкована
	Напій безалкогольний «Живчик» з соком яблука	Пляшкований
	Напій «Coca-Cola»	Пляшкований
	Напій Швепс Гранат	Пляшкований
	Напій безалкогольний «Спрайт»	Пляшкований
	Вода мінеральна столова	Пляшкована
	Соки (асортименті)	Фасовані
Напої алкогольні	Медовуха	Пляшкована
	Сливовиця	Пляшкована
	Хрінівка	Пляшкована
	Бочкове Карпатське домашнє вино (червоне)	Пляшковане
	Сухе червоне вино з Карпатських виноградників	Пляшковане
	Напівсухе рожеве вино з карпатських сортів	Пляшковане
	Бочкове Карпатське домашнє вино (біле)	Пляшковане
	Сухе біле вино з Закарпаття	Пляшковане
	Вино з чорниці	Пляшковане
	Гуцульська настоянка на травах	Пляшкована
	Настоянка на чорниці	Пляшкована
	Настоянка на брусниці	Пляшкована
	Горобинова настоянка	Пляшкована
	Лікер "Медова калина"	Пляшкований
	Лікер «Трав'яний Карпатський»	Пляшкований
	Чиста горілка "Гуцульська"	Пляшкована
	Горілка «На травах»	Пляшкована
	Горілка на чабреці	Пляшкована
	Горілка Мороша Карпатська, Україна	Пляшкована
	Горілка Мороша Джерельна, Україна	Пляшкована
	Горілка «Хортиця Platinum», Україна	Пляшкована
	Арди VSOP Фин Шампань 7	Пляшкована
	Бренді Грузії, Грузія 7 років ТМ "Гурджи" Де Люкс	Пляшковане
	Шабо VS Гранд Резерв, Україна	Пляшковане
	«Джек Деніелс», Уельс	Пляшкований

	«Джемісон», Уельс	Пляшкований
	Гран Патрон Бурдеос (Gran Patron Burdeos)	Пляшкований
	Патрон Сильвер (Patron Silver)	Пляшковане
	Пиво домашнє "Карпатське темне"	Пляшковане
	Пиво домашнє "Карпатське світле"	Пляшковане
	Домашній квас на дубовій корі	Пляшкований
	Вода мінеральна «Бонаква» сильногазована	Пляшкована
	Вода мінеральна «Миргородська» негазована	Пляшкована
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola»	Пляшкована
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	Пляшкована

Після визначення потреб закладу у сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах розробляється структурно-технологічна схема виробничого процесу для ресторанного господарства (рис. 3.2).



**Рис. 3.2 - Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства**

Важливою умовою цього процесу є його поточність на кожному етапі виробництва, а також виготовлення напівфабрикатів високого ступеня готовності та готових страв з дотриманням високих стандартів якості та естетичної подачі.

За розробленою схемою технологічний процес організовано наступним чином: завідувач виробництва складає замовлення на сировину, орієнтуючись на заздалегідь затверджене меню. Після цього замовлення передається начальнику відділу постачання, який відповідає за графік закупівель і вхідний контроль якості сировини, а також за своєчасність поставок. Постачальник зобов'язаний забезпечити відповідність сировини вимогам щодо її кількості, сорту і якості, щоб гарантувати безперебійний виробничий процес у закладі.

Після прибуття сировини проводиться її приймання, яке здійснюється у спеціально обладнаному завантажувальному приміщенні. Після цього сировина передається для обробки в цехи або направляється до складських приміщень для зберігання. Завантажувальний майданчик розташований із зовнішнього боку будівлі, що дозволяє зручно під'їжджати до нього з вулиці через внутрішній двір. Складські приміщення ресторану поділяються на два основних типи:

1. Охолоджувальні камери, які використовуються для зберігання різноманітних швидкопсувних продуктів, зокрема м'ясних і рибних напівфабрикатів, свіжих овочів, фруктів, ягід, молочних виробів, напоїв, жирів та гастрономії.

2. Неохолоджувальні камери, які призначені для зберігання сухих продуктів, овочів, солінь, а також маринованих і квашених продуктів.

Для зберігання сухих продуктів у неохолоджуваних камерах встановлюються стелажі, полки та лотки, призначені для зберігання продуктів з низьким рівнем вологості, таких як борошно, крупи та цукор. У холодильних камерах продукти розміщуються наступним чином: м'ясо зберігається підвішеним на гаках, субпродукти – у ящиках на стелажах, риба – в ящиках або безпосередньо на стелажах (для великих видів, таких як осетрові), морепродукти – у замороженому вигляді на стелажах у холодильниках.

У заготівельних цехах проводиться початкова обробка сировини та виготовлення напівфабрикатів, готових для подальшої теплової обробки. До таких цехів належать овочевий і м'ясо-рибний цехи. В овочевому цеху обробляють картоплю, коренеплоди, капусту, зелень, гриби та ягоди, дотримуючись послідовності операцій. У м'ясо-рибному цеху здійснюють обробку м'яса, риби та

птиці, випускаючи напівфабрикати згідно з асортиментом меню. Обидва цехи працюють в одну зміну під керівництвом завідувача виробництва.

До доготівельних цехів належать холодний та гарячий цехи. У холодному цеху готують та оформлюють холодні страви і закуски, десерти та холодні супи. У гарячому цеху готують гарячі перші страви, другі страви з гарнірами та соусами, а також проводять теплову обробку напівфабрикатів для подальшої передачі до холодного цеху. Холодний та гарячий цехи розміщені поруч, що дозволяє оптимізувати технологічні процеси.

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

Відоме у світових ресторанных колах дослідження доводить, що за рівних умов гості частіше повернуться до закладу з якісним обслуговуванням, навіть якщо кухня там не ідеальна, ніж у ресторан з відмінною їжею, але з недостатнім рівнем сервісу. Ресторан забезпечує споживачам повноцінне харчування, застосовуючи сервіс, що базується на обслуговуванні офіціантами. Цей формат обраний для створення максимально комфортної атмосфери для відвідувачів.

Обслуговування гостей складається з кількох етапів. На вході в ресторан відвідувачів зустрічають гардеробники, які приймають верхній одяг і видають фірмові номерки. Далі, біля дзеркала гості мають змогу поправити зовнішній вигляд. У залі ресторану гостей зустрічає метрдотель, який вітає відвідувачів і супроводжує до вільного столика. Якщо метрдотель відсутній, його обов'язки тимчасово виконує офіціант. Важливим є також розміщення за столом: жінка зазвичай сидить праворуч від чоловіка, і їй подають страви першою.

Офіціант, підійшовши до столу, вітає гостей, відповідно до часу доби, словами «Доброго ранку», «Добрий день» або «Добрий вечір». Якщо гості самостійно обрали столик, змушувати їх пересідати не дозволяється.

Наступний етап — це процес приймання замовлення. При цьому офіціант повинен перебувати праворуч від гостя, уникаючи дотиків до столу, стільця або надмірного нахилу до відвідувача. Меню надається відкритим на першій сторінці,

лівою рукою. Якщо за столом сидить група гостей, меню подається старшому в компанії. Офіціант завжди дотримується етикету, допомагаючи жінкам зайняти місце та запропонувавши, за потреби, допомогу у виборі страв. Якщо гості хочуть поради щодо страв, офіціант має готовність допомогти, враховуючи смаки кожного.

Після прийняття замовлення на страви офіціант записує винно-горілчані побажання гостей, готовий запропонувати відповідне вино до кожної страви. Володіючи знанням асортименту вин, він професійно радить найкращі поєднання. Замовлення записують у блокнот рахунків у двох примірниках, а після запису повторюють гостю для уточнення. Після цього пропонується вода чи напої, а стіл досервірується відповідно до замовлення. Офіціант дотримується правил обслуговування, подаючи закуски, страви і напої згідно з прийнятою послідовністю, а час очікування має бути не більше 15-20 хвилин. Страви подають плавно, без шуму, з правого боку, наступне блюдо приносять тільки після прибирання використаного посуду.

Загальний процес обслуговування гостя подається у вигляді схеми на рис. 3.3-3.4. На сніданок гостей обслуговують за принципом «шведського столу». Страви розміщують на столі, а закусові тарілки — купками по 5-6 штук. Чотиримісні столи біля стін сервіруються тарілками, фужерами, столовими приборами. Відвідувачі самостійно обирають закуски та сідають за столи. На окремому столі виставлені супові миски та глибокі тарілки. Коли подають перші страви, закуски прибирають зі столу, замінюючи їх на другі страви, до яких додаються прибори для порціонування..

Загальну схему технологічного процесу обслуговування споживачів в ресторані за типом «шведський стіл» наведено на рис. 3.5 – 3.6.

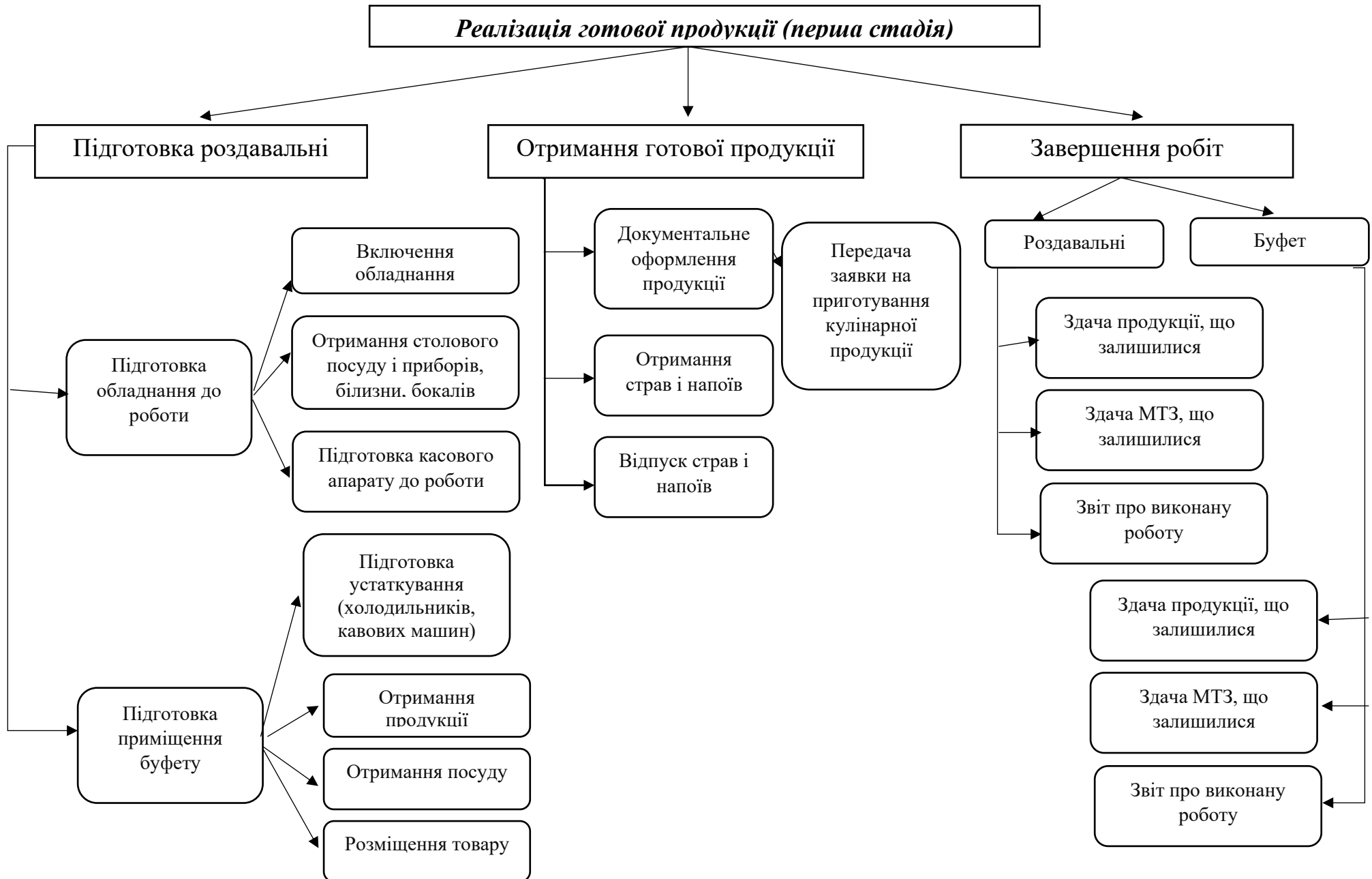


Рис. 3.3 - Загальна схема структури процесу обслуговування офіціантами («А ля карт»)

## Організація споживання (друга стадія)

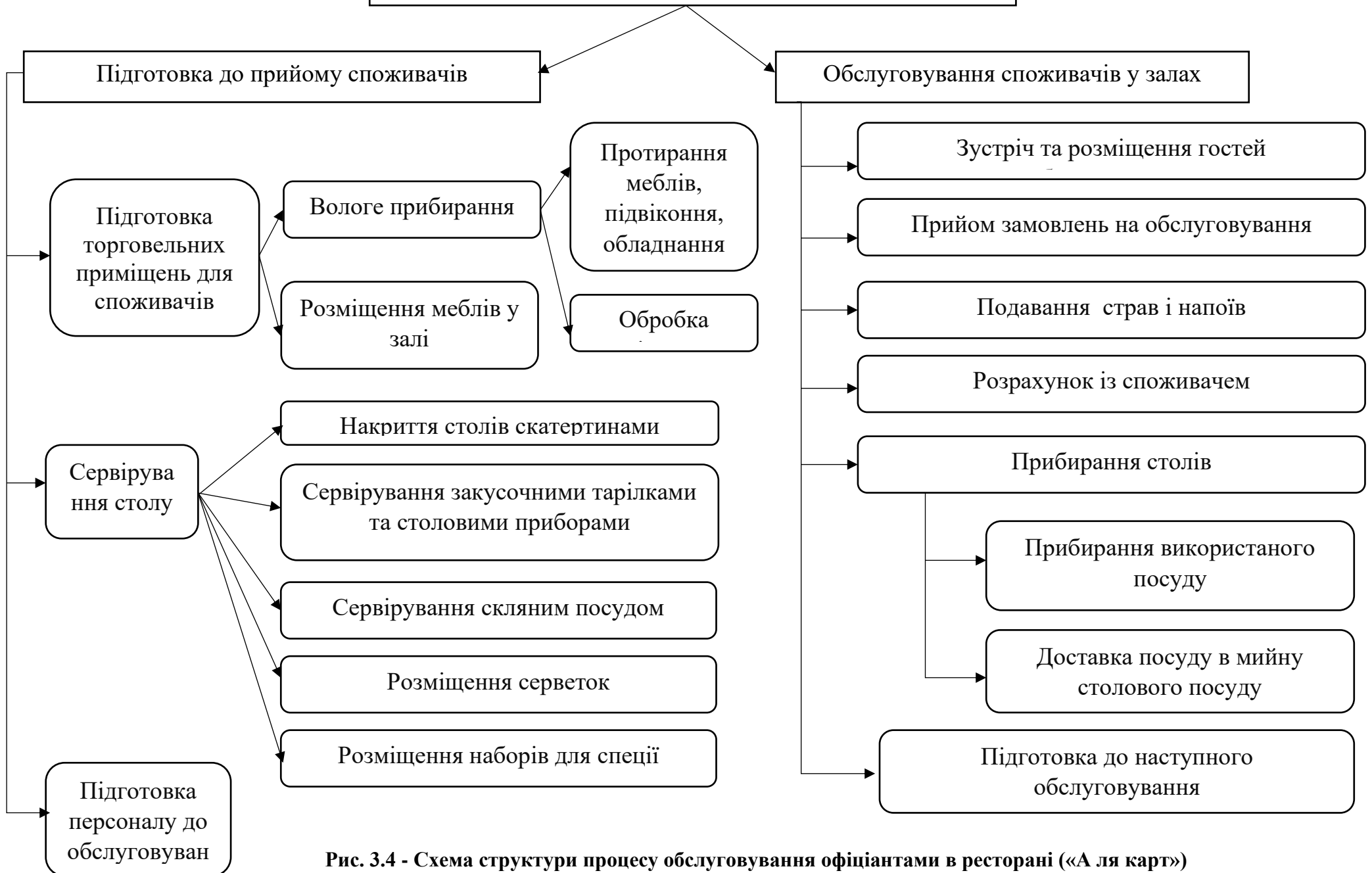
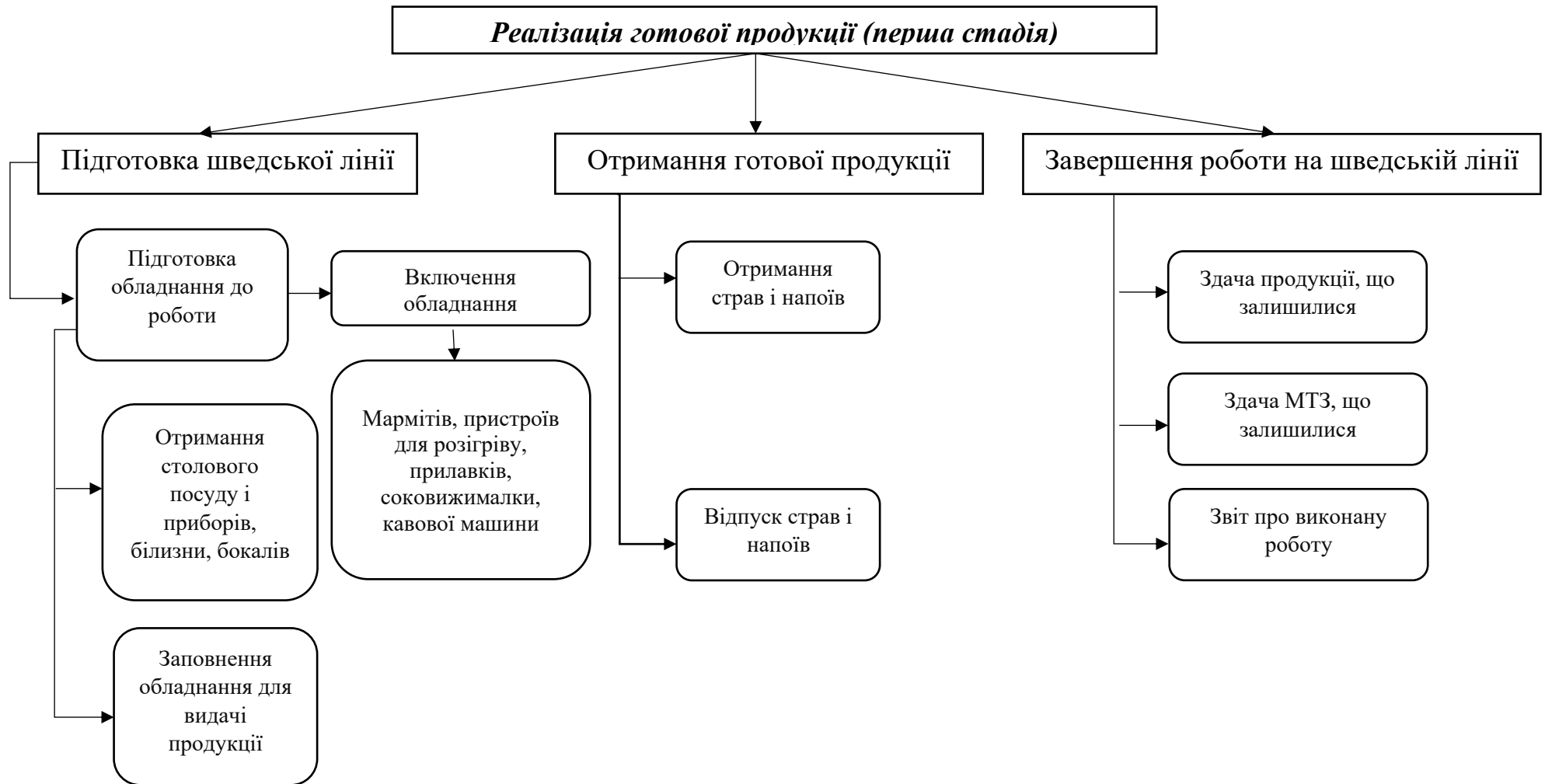


Рис. 3.4 - Схема структури процесу обслуговування офіціантами в ресторані («А ля карт»)



**Рис. 3.5 - Схема структури процесу обслуговування в ресторані (сніданку за типом «шведський стіл»)**

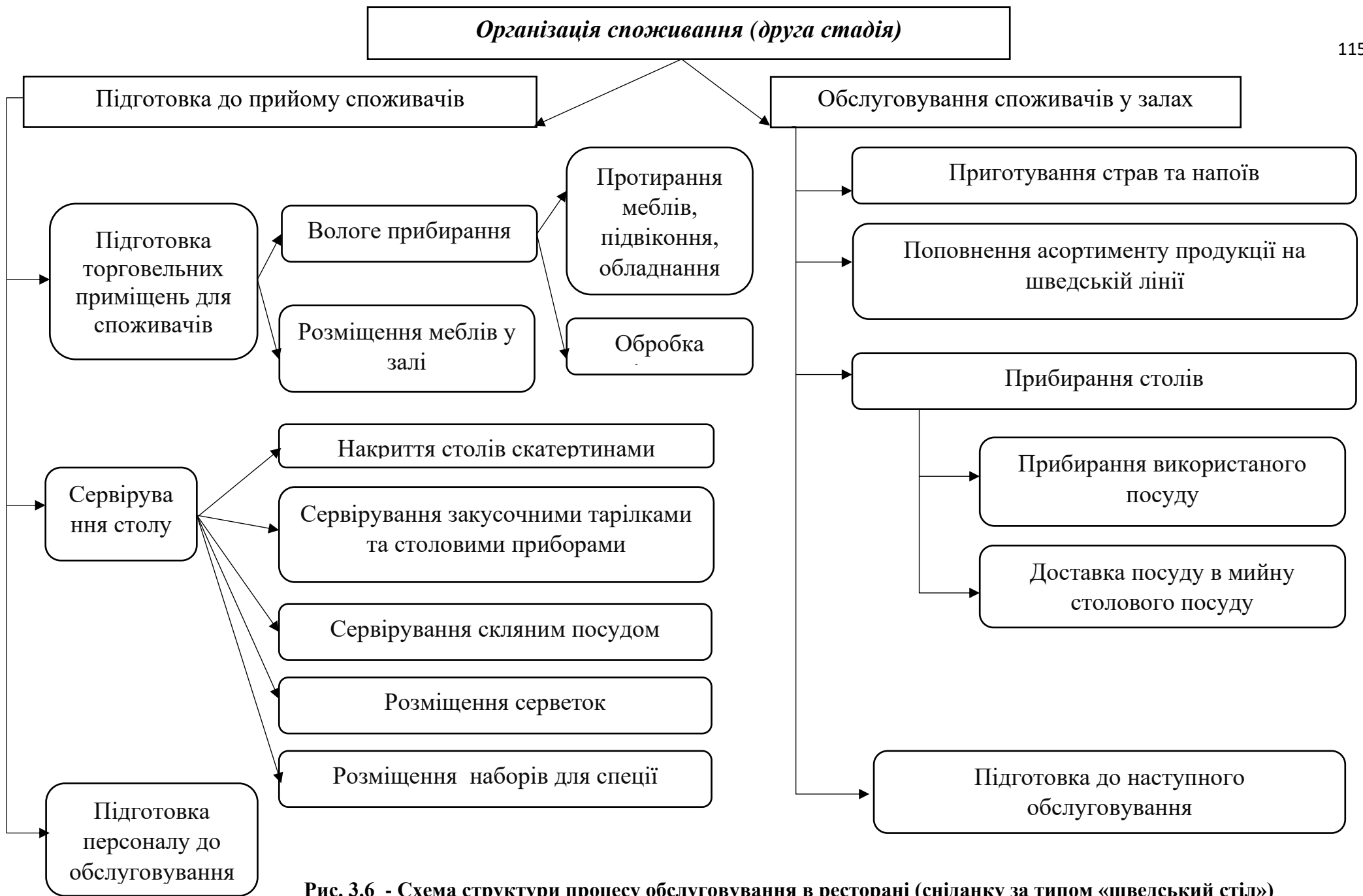


Рис. 3.6 - Схема структури процесу обслуговування в ресторані (сніданку за типом «шведський стіл»)

### 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)» [9].

Склад та площі приміщень підприємства харчування оформлюються у вигляді таблиці 3.25.

**Таблиця 3.25 - Склад і площі приміщень ресторану на 150 місць при туристичному готелі**

Приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
<i>Для відвідувачів</i>	
Вестибюль (включаючи гардероб, вбиральні кімнати)	60
Аванзал	15
Зал	270
Приміщення для офіціантів	6
<i>Виробничі</i>	
Гарячий цех	70
Холодний цех	19
Приміщення для різання хлібу	7
М'ясо-рибний цех	20
Овочевий цех	19
Мийна столового посуду	24
Сервізна	9
Мийна кухонного посуду	10
Приміщення завідуючого виробництвом	7
Роздавальня	25
<i>Складські</i>	
Охолоджувальна комора фруктів, ягід, напоїв і овочів	11
Охолоджувальна комора молочно-жирова	13
Охолоджувальна комора м'яса та риби	13
Охолоджувальна комора відходів	8
Комора сухих продуктів	11
Комора винно-горілчаних	7
Комора та мийна тари	16

Комора інвентарю	9
Завантажувальна	18
<i>Адміністративні і побутові</i>	
Кабінет директора з конторою	18
Приміщення персоналу	6
Білизняна	6
Гардероб для персоналу	28
Гардероб для офіціантів	10
Душові, вбиральні	13
Білизняна	7
Всього	755

Загальна площа ресторану в туристичному готелі складає 755 м<sup>2</sup>, що дозволяє забезпечити комфортне обслуговування гостей. Дана площа включає в себе різні зони, необхідні для функціонування закладу, такі як основний зал для відвідувачів, кухня, барна зона, а також приміщення для персоналу. Така площа також сприяє створенню приємної атмосфери, де гості можуть насолоджуватися стравами української кухні, обслуговуванням високого рівня та чудовим сервісом.

### **3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення**

Туристичний готель, що проектується з акцентом на гастрономічні тури, включає екскурсійне бюро, яке організовуватиме подорожі для ознайомлення з місцевою кухнею та культурою. Завдяки цій послугі гості зможуть відвідати фермерські господарства, виноробні та пивоварні, де дізнаються про процеси вирощування продуктів і виробництва напоїв. Екскурсійне бюро також пропонуватиме тури до автентичних ресторанів, де туристи матимуть змогу скуштувати традиційні страви, а також участь у тематичних гастрономічних подорожах, що прив'язані до сезонних продуктів або культурних подій регіону.

Окрім того, кулінарна майстерня стане важливою складовою готелю, де проводитимуться майстер-класи з приготування місцевих страв під керівництвом досвідчених шеф-кухарів. Тут гості зможуть навчитися кулінарним секретам

регіону, освоїти рецепти традиційних страв та власноруч приготувати обід або вечерю. Майстерня пропонуватиме різні програми для дорослих і дітей, щоб забезпечити цікаве дозвілля для відвідувачів різного віку, а також надавати сертифікати про проходження навчання, що додасть подорожі освітнього й культурного змісту [6].

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл.3.26.

**Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<b>Кулінарна майстерня</b>				
<i>Майстерня</i>				
Стіл	ART IN HEAD	5	2200*1200	13,2
Табурет	Классик-Т	10	500*500	2,5
Стелаж	«PRATO»	4	1500*1500	9,0
Вішак для одягу	ARIZONA	2	622*622	0,78
Умивальник	Rea Freja	2	600*420	0,5
Плити електричні	ПЕСМ-2	2	900*900	1,62
Шафа духова		2	1450*950	2,75
<i>Комора інвентарю</i>				
Шафа для інвентарю	«PRATO»	2	1700*1500	5,1
Стелаж	«PRATO»	4	1500*1500	9,0
Шафа для спец. одягу	«PRATO»	2	1500*1300	3,9
Шафа для сировини	«PRATO»	2	1700*1500	5,1
<i>Санвузол для відвідувачів</i>				
Унітаз	VOLLE Dios Rimless	2	790*450	0,7
Умивальник	Rea Freja	2	600*420	0,5
<i>Всього</i>				<i>54,65</i>
<b>Екскурсійне бюро</b>				
Диван	Loprew	1	1360*558	0,75
Робочий стіл для адміністратора	IKEA Bekant	2	1600 *800	2,56
Офісний стілець	Herman Miller	3	700 *700	1,47
Комп'ютерний монітор	Dell UltraSharp	1	500 *200	-
Настільний комп'ютер	HP ProDesk	1	400 * 180	-
Телефон для комунікацій	Cisco IP Phone	1	250 *200	-
Принтер для друку інформаційних	Canon i-SENSYS	1	390* 370	-

матеріалів				
Шафа для зберігання документів	IKEA Kallax	1	770 * 420	0,33
Інформаційна стійка для буклетів	Display2Go	2	400 * 400	0,32
Проектор для презентацій	Epson EB-X41	1	320 * 240	-
Екран для проектора	Elite Screens	1	1800 * 1500	-
<i>Всього</i>				<i>5,43</i>

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення,  $S_{заг}$  (табл.3.27).

**Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення**

Приміщення	Корисна площа, м <sup>2</sup>	Коефіцієнт використання площі приміщення	Загальна площа, м <sup>2</sup>
Експукрсійне бюро	5,43	0,4	13,6
Кулінарна майстерня	54,65		136,7
<i>Всього</i>			<i>150,3</i>

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення становить 150,3м<sup>2</sup>.

### 3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Відповідно до вимог ДБН В.2.2-2008 (табл. 3.28), у складі фізкультурно-оздоровчих приміщень туристичного готелю передбачаються наступні типи приміщень із певними площами для забезпечення комфорту гостей та відповідності нормативам:

1. Тренажерний зал – основне приміщення для фізичних вправ, оснащене тренажерами та спортивним обладнанням.
2. Роздягальні – окремі приміщення для чоловіків та жінок, які повинні бути обладнані шафами, лавками та душовими кабінами.
3. Лазня – приміщення для релаксації та відновлення після занять

спортом.

4. Масажний кабінет – невелике приміщення для масажних послуг, яке має бути обладнане масажним столом і додатковими меблями.

5. Медичний пункт.

**Таблиця 3.28 -Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Тренажерний зал	42
Приміщення при тренажерній залі (душові, роздягальні, кімната інструктора)	32
Лазня	36
Кімната відпочинку при лазні	18
Медичний пункт	28
Всього	156

Загальна площа фізкультурно-оздоровчих приміщень складає 156 м<sup>2</sup> для забезпечення комфортного використання гостями та відповідності нормативним вимогам.

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

Відповідно до ДБН В.2.2-20:2008 "Готелі", адміністративна група приміщень у туристичному готелі включає зони для керування, управління персоналом, фінансових і технічних служб. Кожне з цих приміщень має площу, що відповідає його функціональному призначенню (табл.3.29) [3].

**Таблиця 3.29 – Площі приміщень адміністративного призначення туристичного готелю**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	12
Приймальня	8

Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	8
Кабінет завгоспа	12
Бухгалтерія	22
Санвузол	5
Всього	79

Склад та площі господарських та виробничих приміщень у готелі визначаються у відповідності до вимог ДБН В.2.2-20:2008. Готелі та ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства. Господарські та виробничі приміщення готелю розміщені на цокольному поверсі готелю. Під час проектування складських приміщень готелю були забезпечені норми зберігання товарів та сировини з забезпеченням температурних режимів та товарного сусідства.

Виробничі приміщення розміщено на першому поверсі закладу, ці приміщення забезпечені природним освітленням та додатковим інтенсивним освітленням, що відповідає ДБН В.3.5-28-2006.

До господарських приміщень також відносяться технічні приміщення, до яких відносяться насосна, електрощитова, пральня, майстерня з ремонту меблів. Технічні приміщення розміщені на цокольному поверсі та спроектовані із допоміжним освітленням. При проектуванні цих приміщень була забезпечена їх вентиляція, що є дуже важливим.

**Таблиця 3.30 – Склад і площі господарсько-виробничих приміщень туристичного готелю**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Ремонтна майстерня	6
Відділ чистої білизни	16
Відділ брудної білизни	8
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання території	14

Пральня	30
Складські приміщення	90
Насосна	6
Електрощитова	8
Майстерні	60
<i>Всього</i>	<i>250</i>

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

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати представляються у вигляді табл. 3.31.

**Таблиця 3.31 - Склад і площі приміщень туристичного готелю на 80 номерів**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b><u>Група А. Житлові поверхи</u></b>	
<b>Група А/1. Житлові номери</b>	
Апартаменти	83,9
Люкс	124,6
Напівлюкс	55,4
Номер І категорії (1 м.)	758,1
Номер І категорії (2 м.)	1798
Номер І категорії (3м.)	622
Номер І категорії для маломобільних груп населення	386,4
<i>Разом по групі А/1</i>	<i>3828,4</i>
<b>Група А/2. Приміщення поверхового обслуговування</b>	
Хол	90
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	8,7
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6,7
Комора прибирального інвентаря	10
Кімната побутового обслуговування	17,2
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Приміщення старшої покоївки	16,75
Санвузол для персоналу	4,15
<i>Разом по групі А/2</i>	<i>177,5</i>
<b><i>Всього по групі А</i></b>	<b><i>4005,9</i></b>
<b><u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u></b>	
<b>Група Б/1. Приймально-вестибюльна</b>	
Вестибюль	130
Бюро прийому і реєстрації	14

Бюро бронювання	10	
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8	
Кімната чергового персоналу	8	
Кімната чергового адміністратора	16	
Сейфова	4	
Швейцарська і приміщення носильників	8	
Камера схову	10	
Приміщення посильних	8	
Відділення банку	8	
Гардероб	8	
Медпункт	26	
Санвузол персоналу	6	
Санвузол для жінок	8	
Санвузол для чоловіків	9	
Санвузол для маломобільних груп населення	3	
Приміщення охорони	8	
Комора прибирального інвентарю	6	
Службовий санітарно-технічний блок	10	
Торгівельний кіоск	40	
	<i>Разом по групі Б/1</i>	348
<b>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</b>		
Вестибюль (включаючи гардероб, вбиральні кімнати)	60	
Аванзал	15	
Зал	270	
Приміщення для офіціантів	6	
Гарячий цех	70	
Холодний цех	19	
Приміщення для нарізання хлібу	7	
М'ясо-рибний цех	20	
Овочевий цех	19	
Мийна столового посуду	24	
Сервізна	9	
Мийна кухонного посуду	10	
Приміщення завідуючого виробництвом	7	
Роздавальня	25	
Охолоджувальна комора фруктів, ягід, напоїв і овочів	11	
Охолоджувальна комора молочно-жирова	13	
Охолоджувальна комора м'яса та риби	13	
Охолоджувальна комора відходів	8	
Комора сухих продуктів	11	
Комора винно-горілчаних	7	
Комора та мийна тари	16	
Комора інвентарю	9	
Загрузочна	18	
Кабінет директора з конторою	18	
Приміщення персоналу	6	
Білизняна	6	

Гардероб для персоналу	28
Гардероб для офіціантів	10
Душові, вбиральні	13
Білизняна	7
<i>Разом по групі Б/2</i>	<i>755</i>
<b>Група Б/3. Заклади культурно-дозвільного призначення</b>	
Екскупрсійне бюро	13,6
Кулінарна майстерня	136,7
<i>Разом по групі Б/3</i>	<i>150,3</i>
<b>Група Б/4. Заклади фізично-оздоровчого призначення</b>	
Тренажерний зал	42
Приміщення при тренажерній залі	32
Лазня	36
Кімната відпочинку при лазні	18
Медичний пункт	28
<i>Разом по групі Б/4</i>	<i>156,0</i>
<b><i>Всього по групі Б</i></b>	<b><i>1409,3</i></b>
<b>Група В. Адміністративно-побутові приміщення</b>	
<b>Група В/1 Адміністративні приміщення</b>	
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	8
Кабінет завгоспа	12
Бухгалтерія	22
Санвузол	5
<b>Разом по групі В/1</b>	<b>79,0</b>
<b>Група В/2 Господарсько-виробничі приміщення</b>	
Ремонтна майстерня	6
Відділ чистої білизни	16
Відділ брудної білизни	8
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання території	14
Пральня	30
Складські приміщення	90
Насосна	6
Електрощитова	8
Майстерні	60
<b>Разом по групі В/2</b>	<b>250</b>
<b>Група В/3 Технічні приміщення</b>	
Котельня	10
Електрощитова	8
Вентиляційні камери	12

	<i>Разом по групі В/З</i>	<i>30</i>
	<b>Всього по групі В</b>	<b>359</b>
	<b>Корисна площа приміщень</b>	<b>5774,2</b>

Корисна площа засобу розміщення визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа підприємства,  $S_{роб}, м^2$ :

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1, \quad (3.4)$$

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

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10 \div 1,25$  (для малих підприємств (до 100 номерів, до 150 місць) та готелів категорії \*\*\*\*\*)  $K_1 \rightarrow \max$ , для великих підприємств (понад 300 номерів, більше 400 місць)  $K_1 \rightarrow \min$ ).

$$S_{роб} = 5774,2 * 1,25 = 7217,75$$

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

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2, \quad (3.5)$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа готелю,  $м^2$ ;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03 \div 1,15$  (для малих підприємств (до 100 номерів, до 150 місць)).

$$S_{заг} = 7217,75 * 1,15 = 8300$$

Площа проєктованого готелю дорівнює 8300  $м^2$ .

Площа поверху будівлі ( $S_n$ ) визначається за наступною формулою:

$$S_{нов} = \frac{S_{заг}}{n} = \frac{8300}{5} = 1660$$

де  $n$  – кількість поверхів.

Планується проектувати туристичний готель з поверховістю споруди у п'ять поверхів.

### **Висновки до розділу 3**

Туристичний готель складається з кількох ключових груп приміщень, кожна з яких виконує важливі функції для забезпечення комфорту гостей та ефективності обслуговування. До складу готелю входять заклади ресторанного господарства, які включають ресторан та бар, забезпечуючи широкий вибір харчування. Номери для проживання різного типу сприяють комфортному відпочинку гостей, при цьому враховується їх приватність та зручність. Зони культурно-дозвільного призначення, такі як екскурсійне бюро та кулінарну майстерню, надають можливість для детального ознайомлення з гастрономічними традиціями Івано-Франківщини.

При проектуванні готелю була визначена структура, що забезпечує ефективний розподіл усіх виробничих процесів, враховуючи розташування приміщень та потоки людей. Розраховані площі для кожного приміщення, щоб відповідати функціональним вимогам та нормам. Для кожної групи приміщень підбрано необхідне обладнання, що гарантує високий рівень обслуговування. Це включає кухонне обладнання для закладів ресторанного господарства, меблі та техніку для номерів, а також обладнання для зон відпочинку та адміністративних приміщень. Таке планування сприяє комфортному перебуванню гостей у готелі та забезпечує злагоджену роботу персоналу, що в кінцевому підсумку підвищує загальну якість послуг, які надаються.

Планується проектувати туристичний готель з поверховістю споруди у п'ять поверхів.

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Туристичний готель категорії 4\* на 80 номерів буде розташований на земельній ділянці на території м. Яремче Івано-Франківської області, вул. Свободи.

Туристичний готель являється окремо розташованою будівлею. Так, як готель розміщено в центрі Яремчи, то він цілком вписується в навколишній інтер'єр, гармонійно поєднується і забудовами поблизу.

Рельєф ділянки для будівництва готелю пологий, рівнинний, без значних ухилів і наявності насаджень, що створює оптимальні умови для забудови. Глибина промерзання ґрунту становить 50–60 см за середньої зимової температури  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Ґрунтові умови будівельного майданчика характеризуються дерново-підзолистими та темно-сірими підзоленими ґрунтами, які забезпечують стабільну основу для фундаменту.

Розміщення готелю на обраній ділянці відповідає всім вимогам містобудівної документації, а також будівельним, санітарно-гігієнічним та протипожежним нормам. При плануванні були враховані екологічні аспекти, що дозволяє мінімізувати вплив на довкілля. Проєкт гарантує безпечність об'єкта для навколишнього середовища, оскільки шкідливого впливу під час експлуатації не передбачається. Комплекс буде гармонійно інтегрований у природне середовище, зберігаючи його екологічну рівновагу.

Для будівництва туристичного готелю обрана ділянка з достатньою площею, яка враховує специфіку функціонування готельного підприємства та передбачену місткість. Її конфігурація має зручну прямокутну форму, що значно полегшує процес проєктування і будівельних робіт, а також сприяє раціональному використанню території.

Розташування ділянки забезпечує хорошу транспортну доступність: вона знаходиться неподалік основних дорожніх шляхів, що дозволяє гостям швидко дістатися до готелю. Крім того, об'єкт має зручний зв'язок із центром населеного пункту, що створює додаткові переваги для відвідувачів у плані логістики і доступу до місцевої інфраструктури.

Територія, відведена для готелю, має достатній ресурс для розміщення всіх необхідних об'єктів. На ділянці передбачено будівництво готельного комплексу, облаштування саду, створення зони відпочинку з альтанками, дитячого майданчика, будівлі для охорони та автостоянки. Такий розподіл простору дозволяє максимально ефективно використовувати територію, забезпечуючи комфорт і зручність для гостей.

Перед головним входом до готелю заплановано облаштування майданчика для тимчасового паркування автомобілів гостей. Для тривалого зберігання автотранспорту відвідувачів передбачена охоронювана автостоянка, розрахована на 50 місць. Окремо проєктом передбачена автостоянка для співробітників готелю, що забезпечить зручність для персоналу. Створені 5 індивідуальні паркомісця для осіб з інвалідністю, які розташовані максимально близько до входу в будівлю.

У проєкті враховано потреби маломобільних груп населення, що забезпечується безбар'єрним доступом до будівлі. Для зручності пересування людей на візках передбачено встановлення пандусів, що гарантують безперешкодний доступ до під'їздів і ліфтів, створюючи умови для комфортного перебування осіб з обмеженими можливостями.

Територія огорожена декоративною комбінованою огорожею, що поєднує цеглу, залізобетонні конструкції та зелені насадження з доглянутих кущів заввишки 1,5 метра.

Влаштовано зелену захисну смугу шириною 2 метри, яка не лише створює природний бар'єр, а й сприяє поліпшенню мікроклімату, забезпечуючи комфортне середовище для гостей та знижуючи рівень шуму та пилу з прилеглих територій.

Озеленена територія займає значну частину ділянки, становлячи 40% від загальної площі забудови засобу розміщення. Такий підхід забезпечує гармонійне поєднання архітектури з природним ландшафтом і сприяє комфортному перебуванню гостей.

Пішохідні доріжки вимощені фігурною бруківкою, під'їзди та тротуари вкриті бітумним покриттям. Основний під'їзд до об'єкта має ширину 2 метри, пішохідні доріжки – 0,75 метра.

Проїзди на території організовані за кільцевою схемою, з шириною 4 метри, що забезпечує можливість під'їзду пожежних автомобілів з обох боків будівлі.

Проектом передбачено технологічний під'їзд до будівлі за тупиковою схемою, доповнений розворотним майданчиком розміром 12x12 метрів. Це рішення дозволяє організувати безперешкодний рух транспорту і маневрування на території.

Територія готельного комплексу буде забезпечена сучасною системою зовнішнього освітлення, що функціонуватиме у вечірній та нічний час. Освітлення працюватиме автономно, з автоматичним увімкненням у темний період доби, що забезпечить енергоефективність і зручність використання.

Для освітлення території передбачено встановлення наземних ліхтарів із лампами денного світла, які рівномірно освітлюватимуть пішохідні доріжки, зони відпочинку та прилеглі до будівлі території. Додатково на даху готелю будуть розташовані прожектори, що забезпечать яскраве освітлення основних функціональних зон, таких як під'їзди та центральний вхід. Така система гарантує комфорт і безпеку для гостей і персоналу навіть у нічний час.

Дані заходи забезпечують високий рівень комфорту для гостей та сприяють відповідності об'єкта сучасним вимогам благоустрою, створюючи умови для безпечного та зручного перебування всіх відвідувачів.

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

Об'єкт розміщення має бути оснащений необхідними інженерними системами, такими як водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, а також системи безпеки та зв'язку.

Для отримання технічних дозволів на підключення будівлі до інженерних мереж будуть визначені інженерні характеристики через розрахунок з використанням укрупнених питомих показників.

*Система водопостачання* готелю розрахована на забезпечення водою для технологічних, господарсько-побутових, протипожежних потреб, а також для постачання споживачам води відповідної якості, у необхідній кількості та під належним тиском.

Водопостачання буде організоване так, щоб забезпечити споживачів водою відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 "Внутрішнє водопостачання та водовідведення", а також дотримуватиметься стандартів зовнішнього пожежогасіння згідно з ДБН В.2.5-74:2013 "Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування" та ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги".

При розрахунку загальних потреб у воді враховуються потреби у водопостачанні для житлових кімнат, адміністративних приміщень, фізкультурно-оздоровчої зони, а також для поливу території.

Витрати води для *житлової групи* приміщень розраховуємо за коефіцієнтами:

- $q_{\text{заг}} = 230$  л/добу на 1 людину – середня загальна норма витрат води

споживачем за добу;

- $q_{\text{гар}} = 140$  л/добу на 1 людину – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витрати води на житлову групу приміщень складають:

$$V_{\text{жзаг}} = 230 \cdot 150 \cdot 365 / 1000 = 12593 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{ж,гар}} = 140 \cdot 150 \cdot 365 / 1000 = 7665 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для приміщень *закладів ресторанного господарства*, користуючись коефіцієнтами:

- $q_{\text{заг}} = 12$  л/добу – середня загальна норма витрат води на 1 страву за добу;
- $q_{\text{гар}} = 4$  л/добу – середня загальна норма витрат гарячої води на 1 страву за добу;

Витрати води для приміщень закладів ресторанного господарства складають:

$$V_{\text{зрг,заг}} = 12 \cdot 1730 \cdot 365 / 1000 = 7577,4 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{зрг,гар}} = 4 \cdot 1730 \cdot 365 / 1000 = 2525,8 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для *службово-побутової групи приміщень*, користуючись коефіцієнтами:

- $q_{\text{заг}} = 12$  л/добу на 1 людину – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;
- $q_{\text{гар}} = 5$  л/добу на 1 людину – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витрати води на службово-побутову групу приміщень складають:

$$V_{\text{жзаг}} = 12 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 219 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{ж,гар}} = 5 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 91,25 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для *фізкультурно-оздоровчої групи приміщень*, користуючись коефіцієнтами:

- $q_{\text{заг}} = 50$  л/добу на 1 людину – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;
- $q_{\text{гар}} = 30$  л/добу на 1 людину – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витрати води на фізкультурно-оздоровчу групу приміщень складають:

$$V_{\text{жзаг}} = 50 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 912 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{ж,гар}} = 30 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 457,5 \text{ м}^3$$

Розраховуємо *витрати води на полив території*:

$$V_{\text{п}} = 1,08 \cdot 3000 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 1211,76 \text{ м}^3$$

Загальна *витрата води складає*:

$$V_{\text{заг}} = 12593 + 7577,4 + 219 + 912 + 1211,76 = 22513,16 \text{ м}^3,$$

в тому числі *гарячої* :

$$V_{\text{заг}} = 7665 + 2525,8 + 91,25 + 457,5 = 10739,55 \text{ м}^3,$$

Для водопостачання будівлі обрані металопластикові труби, які складаються з кількох шарів: внутрішній шар з поліетилену, що забезпечує міцність труби та виконує несучу функцію, а також шар алюмінієвої фольги, який перешкоджає проникненню кисню і стабілізує структуру. Краї фольги зварені лазерним з'єднанням. Завдяки використанню цього конструктивного підходу, труби стабілізуються температурними змінами, що дозволяє досягти температури розширення, подібної до металевих труб. Зовнішній шар з білого поліетилену виконує декоративно-захисну функцію. Кожен з шарів металопластикової труби має свою конкретну роль: зшитий поліетилен забезпечує гладкість внутрішньої поверхні, захищаючи її від нашарувань і окалини. Полімерні шари також захищають алюмінієвий сердечник від утворення гальванічних пар зі сталевими чи латунними елементами, знижують теплопровідність труб та мінімізують утворення конденсату на їхній поверхні.

Однак, через різний коефіцієнт розширення металу і пластику, постійні

зміни температури рідини можуть призвести до ослаблення з'єднань, що може стати причиною протікання. Тому металопластикові труби потрібно укласти з певним запасом, а не в натяг. Також ці труби не підходять для протипожежного водопостачання.

Для протипожежного водопостачання будуть використані оцинковані труби. Вони мають високі міцнісні характеристики, маленький коефіцієнт розширення, не змінюють діаметр під впливом температури і витримують високі температури та тиск без деформацій. Недоліками є їх висока вартість і необхідність встановлення додаткового обладнання.

Магістральна розводка водопостачання буде виконана з металопластикових труб діаметром 32 мм, а підводи до ванн, змішувачів та інших споживачів — діаметром 16 мм. Система водопостачання буде поділена на кілька частин:

- Протипожежна система, яка використовуватиме оцинковані труби діаметром 50 мм і буде оснащена пожежними кранами.
- Господарсько-побутова система, що буде виконана з металопластикових труб діаметром 32 мм, підключених до кранів та змішувачів.
- Виробнича система, яка буде виконана з металополімерних труб діаметром 26 мм, підключених до технологічного обладнання.

Для можливості ремонту водопровідної мережі в проекті передбачено встановлення запірної арматури в колодязі на відстані 20 м від місця введення системи в будівлю, а також перед місцями підключення технологічного і сантехнічного обладнання. Тиск води для гарячої та холодної води становитиме відповідно 0,1 і 0,08 МПа.

*Каналізація.* У проєктованому готелі передбачена як зовнішня, так і внутрішня система каналізації. Внутрішня каналізація включає побутову та виробничу системи, відповідно до вимог СНіП 2.04.01-85.

Внутрішня каналізаційна система будівлі складається з кількох основних елементів:

- Приймальні пристрої, які забезпечують подачу стоків до каналізаційної мережі.

- Відвідні лінії, виготовлені з чавунних труб діаметром 40 мм, які забезпечують транспортування стоків від сантехнічних приладів до стояків.

- Стояки, також виконані з чавунних труб діаметром 40 мм, розташовані біля стін і приховані у спеціальних борознах або шахтах для естетичної та технічної зручності.

Для забезпечення відведення стоків у доготівельних цехах встановлені трапи з трубами діаметром 100 мм, що дозволяє ефективно збирати стоки з робочих зон.

Система побутової та виробничої каналізації збирає стоки і передає їх у вуличну мережу для подальшого відведення або очищення.

Зовнішня каналізаційна система включає:

- Каналізацію твердих відходів, яка здійснює відведення фекальних і побутових стоків від будівлі до міської мережі.

- Дощову каналізацію, яка збирає дощові води та відводить їх до внутрішньоквартальної мережі, де вони направляються на очищення або безпосередньо в систему водовідведення.

Завдяки такому комплексному підходу забезпечується ефективно і безпечно відведення всіх типів стоків, що відповідає нормативним вимогам та гарантує належний рівень санітарії та екологічної безпеки на території готелю.

*Опалення.* Опалення в готелі буде організоване відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря» та ДСТУ-НБ В.2.5-73:2013 «Інструкція з улаштування внутрішніх санітарно-технічних систем». Система опалення забезпечить підтримку стабільного температурного режиму під час опалювального сезону, створюючи комфортні умови для відпочинку гостей і персоналу, а також відповідатиме всім вимогам до гігієнічних умов.

Протягом всього опалювального сезону система працюватиме безперебійно, з мінімальними витратами тепла, забезпечуючи необхідну температуру в усіх

приміщеннях готелю. Для забезпечення енергоефективності та зручності буде застосовано електроопалювальну енергозберігаючу установку «Комфорт». Ця установка призначена для підігріву теплоносія в закритих водяних системах опалення, що не потребують використання циркуляційного насоса, що додатково знижує споживання енергії.

Установка має компактну форму циліндра діаметром 48 мм і довжиною 300 мм (однофазна модифікація). Вона працює на принципі перетворення електричної енергії в теплову. Струм, який подається на нагрівальний елемент, виготовлений зі спеціальних сплавів, нагріває теплоносій. Теплоносій має електричний опір і виділяє тепло, яке передається через трубопроводи до опалювальних приладів, таких як радіатори, для обігріву приміщень.

Основний процес роботи установки полягає у розщепленні молекул теплоносія на позитивно та негативно заряджені іони під впливом електричного струму. Ці іони рухаються до протилежних полюсів під дією електромагнітного поля, що призводить до нагрівання теплоносія, який потім циркулює по трубах і передає тепло в опалювальні прилади.

Для забезпечення потреби у гарячій воді для побутових та складських приміщень готелю буде організована система підігріву води. Це дозволить забезпечити необхідні умови для гостей і персоналу, забезпечивши гарячою водою усі необхідні санітарно-технічні прилади, включаючи душові, умивальники, пральні машини та інші потреби.

Розраховуємо витрати тепла на опалення за формулою:

$$Q_o = d_o \cdot V \cdot T_o \cdot t \cdot R_1 = 3,5 \times 10^{-7} \times 24000 \times 0,94 \times 4440 \times 20 = 701,2 \text{ Гкал.}$$

де  $d_v$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на  $1^{\circ}\text{C}$ ,  $\text{Гкал}/(\text{м}^3 \times ^{\circ}\text{C}) = 3,5 \times 10^{-7} - 3,2 \times 10^{-7}$ ;

$V$  – будівельний обсяг будівлі,  $\text{м}^3$  (для проєктованого готелю –  $24000 \text{ м}^3$ );

$R_1$  – поправочний коефіцієнт на мінімум температури (складає  $0,94$ );

$T_0$  – тривалість опалювального періоду за рік, годин (складає 4440 год.);

$t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C (складає 20).

*Система вентиляції* в проєктованому готельно-ресторанному комплексі буде розроблена згідно з вимогами ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря» та ДСТУ-НБ В.2.5-73:2013 «Інструкція з улаштування внутрішніх санітарно-технічних систем». Вентиляція є важливою для створення комфортного мікроклімату як для гостей, так і для персоналу. Вона забезпечує необхідний повітрообмін, видаляючи забруднене повітря, що містить надлишок вуглекислого газу, водяної пари та пилу, і замінюючи його свіжим, збагаченим киснем.

У комплексі буде реалізовано дві системи вентиляції: природну та механічну. Природна вентиляція включає аерацію (провітрювання через вікна та балконні двері) та самопливну вентиляцію (через шахти, трубопроводи, що виводяться на дах, та вентиляційні решітки). Така система використовується в житлових кімнатах, санвузлах, адміністративних, побутових, господарських та технічних приміщеннях. Основною умовою природної вентиляції є різниця тиску між внутрішнім і зовнішнім повітрям, яка створює природну тягу і забезпечує ефективний повітрообмін.

Механічна вентиляція передбачена для забезпечення припливу та витяжки повітря в приміщеннях культурно-оздоровчого та фізкультурного призначення, виробничих приміщеннях, ресторанах, санвузлах, вестибюлях та машинному залі. Для житлових кімнат, ванних кімнат і туалетів буде застосовано вертикальні витяжні канали, що дозволяють ефективно виводити забруднене повітря.

Оскільки природна вентиляція не забезпечує достатньої ефективності в виробничих приміщеннях ресторану через виділення великої кількості тепла та вологи, для них буде встановлена механічна припливно-витяжна вентиляційна

система. Вентиляційні решітки будуть розташовуватися безпосередньо над джерелами пари та тепла.

На основній кухонній плиті буде змонтовано вентиляційний козирок, який ефективно відводитиме пару і тепло, що утворюються під час приготування їжі.

*Кондиціонер.* Сучасне інженерно-технічне обладнання дозволяє створити будь-які параметри повітряного режиму в готелях, що забезпечує повний екологічний комфорт людини. Це обладнання дозволить збагатити повітря киснем, нагріти або охолодити, осушити або зволожити, очистити від пилу та інших домішок, ароматизувати. Для цього в готелі будуть використовуватися кондиціонери. Температура в приміщенні повинна бути 18-20 °С, вологість повітря - 40-45%, а швидкість повітря - 0,25 м/с.

У готелі будуть встановлені локальні системи кондиціонування, тобто в обслуговуваному приміщенні встановлюється компактний кондиціонер. Санітарна норма свіжого повітря становить 20 м<sup>3</sup>/год на одну людину.

*Система електропостачання* готелю забезпечить всі необхідні потужності для освітлення та роботи електроприладів. Потужність цієї системи визначатиметься як загальна сума енергії, що витрачається на ці потреби. Електропостачання та електрообладнання готелю відповідатимуть вимогам таких стандартів, як ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд», ДБН В.2.5-28-2006 «Природне та штучне освітлення», а також ДСанПіН 239-96 «Захист населення від впливу електромагнітних випромінювань».

Для забезпечення безперебійного енергопостачання в готелі передбачено дві ізольовані схеми – основну та резервну (аварійну). У разі відключення основного джерела енергії, резервне живлення буде забезпечувати стаціонарний генератор, здатний підтримувати роботу освітлення, ліфтів і громадських приміщень протягом не менше 24 годин.

Система електропостачання включає дві схеми розгалуження: основну і поперемінну. Для керування включенням та вимкненням основного і додаткового освітлення використовуються реле часу та автоматичні фотоперемикачі. Холодильне обладнання буде підключено до окремих щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист будівлі буде виконаний відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008. Всі вимоги до освітлення будуть відповідати стандартам ДБН В.2.5-28-2006 «Природне та штучне освітлення».

Для точного розрахунку сумарного споживання електроенергії в готельному підприємстві буде застосовано коефіцієнти питомого навантаження для різних типів приміщень.

Визначимо загальні витрати електроенергії в готелі та закладами ресторанного господарства при готелі за наступною формулою:

$$P = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N1 + P_{кд} * S_{кд}) * T$$

$$= (2,5 * 150 + 150 * 0,5 + 0,5 * 150 + 0,5 * 156) * 365 = 220095 \text{ кВт}$$

де  $P_{ж}$  – питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце (2,5 кВт/місце);

$N$  – кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$  – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце (0,5 кВт/місце);

$N1$  – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{кд}$  - питома навантаження від функціонування приміщень культурно-дозвільного призначення (0,5 кВт/місце);

$S_{кд}$  – площа приміщень культурно-дозвільного призначення, м<sup>2</sup>;

$T$  - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

У проекті готельного підприємства передбачено впровадження систем зв'язку та сигналізації, що відповідають стандартам ВБН В.2.5-78.11.01-2003

«Інженерне обладнання будівель і споруд». З метою забезпечення безпеки гостей та персоналу, в готелі буде використовуватися комбінована система сигналізації, яка призначена для виявлення та попередження про різноманітні небезпеки. Система включатиме охоронну сигналізацію, пожежну сигналізацію, відеоспостереження, а також контроль доступу та інші системи технічного і екологічного контролю. Ці системи працюватимуть у тісній взаємодії, доповнюючи одна одну, при цьому не заважаючи роботі інших. Основною вимогою до цих систем є їх алгоритмічна сумісність, а також забезпечення окремої реєстрації вхідних службових і тривожних сигналів.

Усі операції з управління та контролю за роботою комбінованих систем сигналізації будуть автоматизовані, проте також передбачено дублювання з боку ручних засобів. Це дублювання необхідне для підвищення експлуатаційної надійності систем, оскільки в разі необхідності персонал зможе вжити додаткових заходів. Всі засоби управління та контролю будуть оснащені захистом від можливих помилок персоналу, щоб уникнути несанкціонованих або неправильних дій.

Аварійні та тривожні сигнали, які надходять від компонентів комбінованої системи, будуть чітко диференційовані, і передаватимуться окремо. Це дозволить уникнути помилкових викликів служб екстреного реагування, що можуть виникнути через непорозуміння з сигналами, призначеними для інших ситуацій, і не допустити дій, неадекватних поточній ситуації в готелі. Готель також розробить чіткий план дій для персоналу, який залежатиме від типу отриманих тривог. Для оперативного реагування на ці сигнали буде забезпечено постійний зв'язок з відповідними органами, які зобов'язані вживати необхідних заходів відповідно до своїх повноважень, залежно від типу і характеру тривоги.

Для забезпечення ефективної комунікації в межах готелю та з зовнішнім світом будуть встановлені різноманітні системи зв'язку. До них відносяться міський телефонний зв'язок, що забезпечить можливість зв'язку з органами влади,

екстреними службами та іншими установами, внутрішній зв'язок для спілкування між персоналом готелю, а також супутниковий зв'язок, що забезпечить стабільне з'єднання навіть у випадку перебоїв з іншими типами зв'язку. Крім того, буде передбачено ретрансляційне телебачення для трансляції важливих новин та інформаційних програм, що можуть бути корисні для гостей. Система Інтернету забезпечить доступ до мережі для гостей і персоналу, дозволяючи здійснювати необхідні комунікації та доступ до необхідних ресурсів. Це створить необхідний рівень зручності і безпеки як для гостей, так і для співробітників готелю.

Номери готелю будуть оснащені відомчою охоронною сигналізацією та електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю, що зберігає не менше 500 подій. Ці замки будуть захищені від систематичного повторення подій і матимуть функцію «Антипаніка», автономне живлення та функцію «Антизаскок».

Охоронна сигналізація також буде встановлена в таких приміщеннях, як пожежний пост, розподільні щитові, на входах на технічні поверхи та виходах на дах будівлі, на входах в машинне відділення ліфтів, а також на дверях шаф з надповерховими пожежними кранами. Всі сигнали будуть виводитися на пульт чергової диспетчерської сигналізації для оперативного реагування.

У готелі основними напрямками безпеки є:

- контроль доступу до будівлі;
- комплекс протипожежних заходів;
- охоронна сигналізація та відеоспостереження.

Інтеграція всіх інженерних і охоронних систем готелю в єдину мережу з можливістю одночасного моніторингу стану кожної системи є важливим джерелом інформації для служби безпеки, управлінського персоналу та власників готелю. Такий підхід дозволяє ефективно контролювати роботу обслуговуючого персоналу та підвищувати якість обслуговування гостей.

Інтегрована система безпеки готелю включатиме кілька окремих підсистем: систему контролю доступу (СКУД), відеоспостереження (ССТV), охоронну і

пожежну сигналізацію (ОПС), систему охорони периметра (СХП), а також інженерно-технічні системи, які забезпечують життєдіяльність готелю, такі як ліфти, вентиляція та кондиціонування. Кожна з цих систем буде виконувати конкретні завдання, визначені на етапі проектування.

### **4.3. Пропозиції щодо дизайну**

Дизайн готелю в Яремчі в українському стилі може бути чудовим способом поєднати сучасні стандарти комфорту з багатою культурною спадщиною України. Створення такого інтер'єру повинно враховувати як естетичні, так і практичні моменти, використовуючи традиційні елементи українського народного мистецтва та сучасні технології для зручності гостей.

Будівля готелю виконана в стилі карпатської дерев'яної архітектури з елементами гуцульського стилю. Натуральне дерево, особливо дуб, ялиця та сосна, створює автентичний вигляд фасадів та даху. Керамічна черепиця з характерними скатами стане чудовим вибором для даху, а декоративні різьблені елементи, такі як дерев'яні карнизи чи огорожі на балконах, додадуть вишуканості зовнішньому вигляду. Фасад прикрашений традиційними українськими орнаментами у вигляді вишивки та дерев'яних різьблень, що надають будівлі колориту. Кольорова гама може включати відтінки коричневого, зеленого, кремового та червоного, що природно гармоніюють із навколишнім природним ландшафтом.

Інтер'єр готелю має відображати затишок і теплоту. Лобі прикрашено декоративними дерев'яними балками на стелі та традиційною керамічною плиткою з гуцульським орнаментом на підлозі. Стіни доцільно обробити деревом та каменем. Меблі будуть з натурального дерева, таких порід, як дуб, сосна чи бук. Лавки, столи та стільці можуть мати витончені різьблені елементи або вишивку на оббивці. Текстиль в інтер'єрі виконаний з натуральних тканин, таких як лляні або

бавовняні матеріали, з традиційними орнаментами у вигляді геометричних або рослинних вишивок. Освітлення в стилі української народної творчості, з використанням лляних абажурів або традиційних кованих ліхтарів, підкреслить атмосферу. Стіни прикрашені вишивками, рушниками, старовинними українськими предметами побуту, а також картинами місцевих художників.

Для номерів готелю можна вибрати окрему тематику, орієнтуючись на традиції різних регіонів України. Меблі в номерах повинні бути з масиву дерева зручні для відпочинку, а також прикрашені народними мотивами. Ліжка повинні мати зручні м'які матраци, а стільці та столи — характерні різьблення. М'яке освітлення створить атмосферу затишку та спокою, а традиційні рушники та ковдри в стилі народних вишивок додають тепла. Картини або репродукції українських пейзажів разом із виробами народних майстрів, такими як плетені вироби або дерев'яні фігурки, можуть стати чудовим елементом декору (рис.4.1-4.2).



Рис.4.1. Дизайн готельного номеру

Ресторан готелю оформлений в стилі гуцульської колиби, використовуючи темне дерево, кам'яні стіни та килими. Великі дерев'яні столи, лави та ковані елементи допоможуть створити автентичну атмосферу. Текстиль для ресторану включає вишиті рушники, лляні скатертини та серветки.

Для спа-зони готелю використовуються натуральні матеріали, такі як деревина, камінь і глина, що підкреслюють близькість до природи. Традиційна українська баня з дерев'яними полицями та дров'яною піччю дозволить гостям насолодитися справжнім національним колоритом. Розважальні зони можуть включати куточки для традиційних українських ігор, майстер-класи з гончарства чи вишиванню, а також організацію гуцульських вечорів із фольклорними виступами.



Рис.4.2. Дизайн готельного номеру

Озеленення території готелю відображає місцеві традиції. Використання хвойних дерев, декоративних кущів, таких як чорнобривці та мальви, а також клумб із народними орнаментами зробить територію красивою і автентичною.

Декоративні елементи, такі як плетені паркани та дерев'яні лавки, а також кам'яні або дерев'яні колодязі, нададуть території характеру.

Сучасні технології, такі як енергоефективні системи опалення та вентиляції, інтерактивні технології в номерах і бездротовий доступ до Інтернету, забезпечать комфорт. Використання екологічно чистих матеріалів, таких як деревина та натуральний камінь, допоможе підтримати екологічний баланс і забезпечить гостям зручність та комфорт.

Поєднання сучасного комфорту з українським стилем створить атмосферу тепла, затишку та автентичності, що підходить для туристів, які хочуть зануритися в атмосферу Карпат та української культури.

#### **Висновки до розділу 4**

Рельєф ділянки для будівництва готелю є пологим та рівнинним, без значних ухилів, що створює оптимальні умови для забудови. Глибина промерзання ґрунту становить 50–60 см, що відповідає середній зимовій температурі  $-10^{\circ}\text{C}$ . Ґрунтові умови характеризуються стабільними дерново-підзолистими та темно-сірими підзоленими ґрунтами, які забезпечують надійну основу для фундаменту. Розміщення готелю відповідає вимогам містобудівної документації та дотримується будівельних, санітарно-гігієнічних і протипожежних норм, з урахуванням екологічних аспектів для мінімізації впливу на довкілля.

Проект готельного комплексу передбачає оптимальне використання території для розміщення всіх необхідних об'єктів, таких як будівля готелю, сад, зона відпочинку з альтанками, дитячий майданчик, охорона та автостоянка. Для зручності гостей організовані паркувальні місця біля головного входу, а також охоронювана автостоянка на 50 місць і окрема парковка для співробітників. Передбачено безбар'єрний доступ для осіб з обмеженими можливостями, створені умови для їхнього комфортного пересування. Територія огорожена

декоративною комбінованою огорожею та забезпечена зоною зеленого захисту, що сприяє поліпшенню мікроклімату та зниженню рівня шуму.

Поєднання сучасного комфорту з елементами українського стилю дозволяє створити атмосферу тепла і затишку, яка відповідає потребам гостей, що шукають не лише комфорт, але й автентичність. Використання традиційних українських мотивів в інтер'єрі, таких як вишивка, народні ремесла, дерев'яні елементи та теплі кольори, надає кожній деталі неповторного колориту. Це поєднання сучасних технологій та національних традицій дозволяє забезпечити високий рівень обслуговування без втрати зв'язку з культурною спадщиною, створюючи гармонійне середовище для відпочинку та релаксації.

Для туристів, які хочуть зануритися в атмосферу Карпат і української культури, готель стане справжнім оазисом. У кожному куточку комплексу буде відчуватися дух Карпат, завдяки використанню природних матеріалів, характерних для гірських регіонів, та уважному ставленню до деталей у дизайні. Таке середовище дозволить гостям відчути себе частиною цього унікального регіону, насолоджуючись не тільки комфортним відпочинком, але й глибоким зануренням в атмосферу українських традицій та природи Карпат.

## РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю

Доходи від надання основних і додаткових послуг готельного підприємства за своєю економічною сутністю є валовим показником обсягу операційної діяльності. Вони відображають результати маркетингових зусиль, спрямованих на залучення платоспроможних клієнтів, як серед іноземних, так і вітчизняних туристів чи інших категорій гостей. Ці доходи формуються у вигляді грошових надходжень, що отримуються в обмін на послуги гостинності відповідно до попиту. Водночас дохід є результатом фінансово-господарської діяльності, який використовується для покриття як внутрішніх, так і зовнішніх зобов'язань підприємства.

Сукупна сума доходів від основної операційної діяльності, яка спрямовується на покриття собівартості послуг, отримання прибутку та забезпечення матеріальних, трудових і фінансових потреб, залежить від плану експлуатації номерного фонду й інших підрозділів готелю. Цей план базується на прогнозованому обсязі реалізації основних і додаткових послуг. Джерелами доходів готелю є не лише послуги, пов'язані з номерним фондом, але й інші виробничі підрозділи комплексу. Основу фінансових надходжень готелю становить операційна діяльність, яка включає використання матеріально-технічної бази, головним елементом якої є житлові приміщення, а також інші структурні одиниці готельного комплексу.

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

**Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності туристичного готелю на 2025 рік**

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	1	1	365	365
Номер І категорії (1)	19	19	365	6935
Номер І категорії (2)	39	78	365	28470
Номер І категорії (3)	10	30	365	10950
Номер І категорії для маломобільних груп населення	8	16	365	5840
<b>Разом</b>	<b>80</b>	<b>150</b>	<b>365</b>	<b>54750</b>

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

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів туристичного готелю на 2025 рік**

Категорія номерів	Річна пропускна 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 номерів, тис. грн.
Апартаменти	730	0,65	474,5	3000	1423,5
Люкс	1460	0,65	949	2700	2562,3
Напівлюкс	365	0,65	237,25	2400	569,4
Номер І категорії (1)	6935	0,65	4507,75	2000	9015,5
Номер І категорії (2)	28470	0,65	18505,5	1800	33309,9
Номер І категорії (3)	10950	0,65	7117,5	2200	15658,5
Номер І категорії для маломобільних груп населення	5840	0,65	3796	2000	7592
<b>Разом</b>	<b>54750</b>	<b>-</b>		<b>-</b>	<b>70131,1</b>

До операційних доходів ЗРГ належить дохід від основної операційної діяльності – від реалізації власної продукції та закупних товарів. Крім того, ЗРГ може мати доходи від надання додаткових послуг (відповідно до типу закладу за

Класифікатором закладів ресторанного господарства, ДСТУ 4281: 2004), доходи від іншої операційної діяльності, а також фінансові доходи.

Для того щоб визначити обсяги реалізації продукції закладів ресторанного господарства при готелі необхідно розробити калькуляційні карти по стравам меню ресторану, врахувавши при цьому закупівельну ціну сировини, після чого ми зможемо визначаємо середню ціну по окремій групі страв (табл.5.3.).

**Таблиця 5.3 - Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства туристичного готелю на 2025 рік**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
<i>1. Продукція власного виробництва</i>	-	-	217,07	40200	6251,1
Холодні страви	536	150	80.4	16080	2412
Гарячі закуски	115	150	17.25	3450	517,5
Супи	115	100	11.5	3450	345
Другі страви	421	220	92.62	12630	2787,6
Солодкі страви	153	100	15.3	4590	459
<i>2. Закупні товари</i>	-	-	163,285	86070	4898,55
Гарячі напої	560	50	28	16800	840
Борошняні кондитерські вироби	191	45	8,595	5730	257,85
Холодні напої	1425	50	71,25	42750	2137,5
Алкогольні напої	693	80	55,44	20790	1663,2
<b>3. Разом плановий роздрібний товарооборот</b>	-	-	<b>380,355</b>	<b>126270</b>	<b>11149,65</b>

На основі проведених вище розрахунків можемо визначити плановий товарооборот закладів ресторанного господарства при туристичному готелі на рік (табл.5.4).

**Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства туристичного готелю на 2025 рік**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	6251,1	75013,2
Закупні товари	4898,55	58782,6
<b>Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)</b>	<b>11149,65</b>	<b>133795,8</b>

Завданням кожного готелю є максимальне задоволення різнобічних потреб клієнтів, тому важливим є асортимент додаткових послуг в структурних підрозділах готелю. Обсяги та асортимент додаткових послуг залежать від категорії готелю та мети подорожі відвідувачів (табл. 5.5).

**Таблиця 5.5 - Розрахунок доходу від реалізації додаткових платних послуг в туристичному готелі**

Найменування видів послуг	Планова кількість послуг за видами в місяць, од.	Середня ціна за одиницю послуги, грн.	Дохід за місяць від реалізації послуг, тис. грн	Дохід за рік від реалізації послуг, тис. грн
Трансфер	80	400	32	384
Послуга «Козацька лазня»	80	400	32	384
Прогулянки на конях	50	200	10	120
Прогулянка на човні	30	200	6	72
Прокат велосипедів	80	150	12	144
Збирання лісних ягід і грибів	40	100	4	48
Риболовля	40	300	12	144
Пральня, прасування, хімчистка	60	150	9	108
Масаж	60	400	24	288
Тренажерний зал	20	150	3	36
<b>Разом за рік, тис. грн</b>				<b>1728</b>

Проектований готель пропонує унікальні послуги, пов'язані з організацією гастротурів, які поєднують відпочинок із зануренням у традиційну кулінарну

культуру. Гості матимуть можливість не лише насолоджуватися автентичними стравами, але й долучитися до процесу їх приготування під час майстер-класів. акий формат послуг дозволяє туристам краще зрозуміти культуру місцевості, відчути її гостинність і створити незабутні спогади, а також сприяє популяризації гастрономічного туризму як одного з ключових напрямків регіонального розвитку.

**Таблиця 5.6 - Розрахунок доходу від реалізації додаткових інноваційних послуг в туристичному готелі**

Найменування видів послуг	Планова кількість послуг за видами в місяць, од. (осіб)	Середня ціна за одиницю послуги, грн.	Дохід за місяць від реалізації послуг, тис. грн	Дохід за рік від реалізації послуг, тис. грн
Майстер-клас з випікання виробів із тіста	200	200	40	480
Майстер-клас з приготування вареників	100	300	30	360
Майстер-клас з приготування смачного козацького кулішу	200	200	40	480
Майстер-клас з самогоноваріння	40	300	12	144
Організація гастрономічних екскурсій	900	1500	1350	16200
<b>Разом за рік, тис. грн</b>				<b>17664</b>

Зведений план операційного доходу (виручки) туристичного готелю представимо у вигляді таблиці 5.7.

**Таблиця 5.7 – Зведений план доходу (виручки) від операційної діяльності туристичного готелю на 2025 рік**

№	Показники	Одиниця виміру	Плановий рік
1.	Дохід від реалізації послуг розміщення гостей	тис. грн.	70131,1
2.	Дохід від реалізації додаткових платних послуг	тис. грн.	1728
3.	Дохід від ресторанного господарства	тис. грн.	133795,8
4.	Дохід від додаткових інноваційних послуг	Тис. грн	17664

	<b>Загальна сума доходу від операційної діяльності</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>223318,9</b>
--	--	------------------	-----------------

## 5.2. Планування операційних активів готелю

Операційні активи туристичного готелю включають матеріальні цінності, що перебувають у використанні протягом терміну до 365 календарних днів з моменту введення в експлуатацію. Їх вартість перевищує 1000 грн і поступово зменшується через фізичний або моральний знос. У бухгалтерському балансі підприємства основні засоби відображаються за їх первісною вартістю.

Знос операційних активів визначається через нарахування амортизації. Відповідно до закону «Про оподаткування прибутку підприємств», сума амортизаційних відрахувань за звітний період розраховується як сукупність відрахувань, нарахованих за кожен календарний квартал. Для цього застосовується метод зменшення залишкової вартості. Узагальнена інформація про склад і первісну вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів представлена в таблиці 5.8.

**Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів туристичного готелю на 2025 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис.грн.			
	Готель	ЗРГ	Інші підрозділи	Разом
1.Будівлі, споруди	154895	17775	34125	206795
2.Машини та обладнання, в тому числі	-	-	-	-
2.1.Холодильне обладнання	4600	5500	800	10900
2.2.Механічне обладнання	2400	3500	1800	7700
2.3.Теплове обладнання	750	4100	80	4930
2.4.Торговельне обладнання	1400	2200	20	3620
2.5.Вимірювальні прилади	800	600	20	1420
3.Меблі, інше офісне обладнання	4500	3200	1150	8850
4.Транспортні засоби	46949,6	-	-	46949,6

5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	9500	3500	3000	16000
6.Телефони	15	5	5	25
<b>Разом</b>	<b>225809,6</b>	<b>40380</b>	<b>41000</b>	<b>307189,6</b>

Суму амортизаційних відрахувань проєктованого туристичного готелю визначимо виходячи із норми амортизації основних фондів (табл. 5.9).

**Таблиця 5.9 - Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів туристичного готелю на 2025 рік, тис. грн**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів			
	Готель	ЗРГ	Інші господарські підрозділи		Готель	ЗРГ	Інші господарські підрозділи	Разом
1.Будівлі, споруди	154895	17775	34125	20	7744,7	888,75	1706,3	10339,8
2.Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
2.1.Холодильне обладнання	4600	5500	800	3	1533,3	1833,3	266,66	3633,3
2.2.Механічне обладнання	2400	3500	1800	3	800	1166,6	600	2566,67
2.3.Теплове обладнання	750	4100	80	3	250	1366,6	26,66	1643,3
2.4.Торговельне обладнання	1400	2200	20	3	466,66	733,3	6,66	1206,67
2.5.Вимірювальні прилади	800	600	20	3	266,66	200	6,66	473,33
3.Меблі,інше офісне облад.	4500	3200	1150	4	1125	800	300	2225
4.Транспортні засоби	46949,6	-	-	10	4694,96	-	-	4694,96
5.ПК	9500	3500	3000	4	2375	900	750	4025
6.Телефони	15	5	5	5	3	1	1	5
<b>Разом за рік</b>					<b>19259,26</b>	<b>7889,75</b>	<b>3663,96</b>	<b>30812,97</b>

У відповідності до табл. 5.9, сума амортизаційних відрахувань за всіма групами операційних активів туристичного готелю за рік складатиме 30813,06 тис. грн.

### 5.3. Розробка плану з праці готелю

Проект штатного розкладу туристичного готелю в якому вказано затвердження посад, їх чисельності наведена в таблиці 5.10.

**Таблиця 5.10 - Штатний розклад туристичного готелю на 2025 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	2
Касир	1
Менеджер служби комерції	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби управління номерного фонду	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий /ресепшюніст	2
Головний інженер	1
Менеджер служби організації дозвілля	1
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1
Спеціаліст з безпеки готелю	1
<i>Разом</i>	<i>19</i>
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>	
Завідувач виробництвом	1
Су шеф	2
Кухар V розряду	16
Офіціант	20
Бармен	4
Спеціаліст з бронювання номерів	2

Старша покоївка	2
Покоївки	10
Консьерж	2
Кастелянша	1
Телефонний оператор	1
Носій багажу	2
Майстер з ремонту обладнання	2
Майстер з ремонту інженерних систем	4
Працівники тренажерного залу	2
Працівники лазні	2
Працівники медичного пункту	2
Екскурсоводи	8
Працівники магазину	2
Працівники кулінарної майстерні	4
Водії	4
<i>Разом</i>	93
<i>Допоміжний персонал</i>	
Швейцар	2
Мийник посуду	6
Прибиральниця залу	6
Працівники пральної	4
Працівники хімчистки	2
Охоронець	6
Комірник	1
Вантажник	2
<i>Разом</i>	29
<i>Разом по готелю</i>	141

За результатами дослідження розмірів середньостатистичних заробітних плат у Яремчі можемо розрахувати плановий фонд основної заробітної плати проєктованого туристичного готелю, що включає тарифну частину фонду оплати праці, а також надбавки за інтенсивність праці. Отриманий результат зводимо у табл.5.11.

**Таблиця 5.11 – Планування фонду заробітної плати туристичного готелю на  
2025 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати, тис. грн.	Надбавки, тис. грн.	Разом Фонд оплати праці за місяць, тис. грн.	Річний фонд оплати праці, тис. грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6	7*12
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>							
Генеральний директор	1	20	20	-	5	25	300
Виконавчий директор	1	18	18	-	5	23	276
Секретар керівника	1	7	7	-	0,85	7,85	94,2
Головний бухгалтер	1	15	15	-	4	19	228
Бухгалтер	2	12	24	-	6	30	360
Касир	1	10	10	3	-	13	156
Менеджер служби комерції	1	12	12	3	-	15	180
Менеджер служби прийому та розміщення	1	12	12	3	-	15	180
Менеджер служби управління номерного фонду	1	12	12	3	-	15	180
Менеджер служби ресторанного господарства	1	12	12	3	-	15	180
Адміністратор залу	2	12	24	6	-	30	360
Адміністратор черговий /ресепшюніст	2	11	22	6	-	28	336
Головний інженер	1	12	12	3	-	15	180
Менеджер служби організації дозвілля	1	12	12	3	-	15	180
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1	12	12	3	-	15	180
Спеціаліст з безпеки готелю	1	12	12	3	-	15	180
<i>Разом адміністративно-управлінський персонал</i>							3550,2
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>							
Завідувач виробництвом	1	15	15	-	5	20	240
Су шеф	2	12	24	6	-	30	360
Кухар V розряду	16	11	176	64	-	240	2880
Офіціант	20	10	200	80	-	280	3360
Бармен	4	11	44	4	16	60	236
Спеціаліст з бронювання номерів	2	10	20	10	-	30	3600
Старша покоївка	2	11	22	6	-	28	336
Покоївки	10	9	90	30	-	120	1440
Консьєрж	2	9	18	6	-	24	288

Кастелянша	1	10	10	4	-	14	168
Телефонний оператор	1	10	10	4	-	14	168
Носій багажу	2	8	16	6	-	22	264
Майстер з ремонту обладнання	2	10	20	6	-	26	312
Майстер з ремонту інженерних систем	4	10	40	12	-	52	312
Працівники тренажерного залу	2	9	18	6	-	24	288
Працівники лазні	2	9	18	6	-	24	288
Працівники медичного пункту	2	9	18	6	-	24	288
Екскурсоводи	8	12	96	24	-	120	1176
Працівники магазину	2	9	18	6	-	24	288
Працівники кулінарної майстерні	4	10	40	2	-	42	504
Водії	4	10	40	2	-	42	504
<i>Разом виробничий персонал</i>							<i>17300</i>
<i>Допоміжний персонал</i>							
Швейцар	2	8	16	4	-	20	240
Мийник посуду	6	8	48	24	-	72	864
Прибиральниця залу	6	8	48	24	-	72	864
Працівники пральної	4	8	32	16	-	48	576
Працівники хімчистки	2	8	16	8	-	24	288
Охоронець	6	8	48	24	-	72	864
Комірник	1	11	11	4	-	15	18
Вантажник	2	8	16	6	-	18	216
<i>Разом допоміжний персонал</i>							<i>3930</i>
<i>Всього по готелю</i>							<i>24780,2</i>

**Таблиця 5.12 - Планування преміального фонду туристичного готелю на 2025 рік**

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	3550,2	40	1420,08
Виробничий персонал	17300	30	5190
Допоміжний персонал	3930	20	786
<b>Разом</b>	<b>24780,2</b>		<b>7396,08</b>

Узагальнені розрахунки плану з праці персоналу туристичного готелю наведено в таблиці 5.13.

**Таблиця 5.13 – План з праці туристичного готелю на 2025 рік**

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, грн.
<b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>	<b>осіб</b>	<b>141</b>	<b>141</b>
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	19	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	93	93
Допоміжний персонал	осіб	29	29
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>2065,01</b>	<b>24780,2</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	295,85	3550,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1441,66	17300
Допоміжний персонал	тис. грн.	327,5	3930
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>616,34</b>	<b>7396,08</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	118,34	1420,08
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	432,5	5190
Допоміжний персонал	тис. грн.	65,5	786
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>2681,35</b>	<b>32176,28</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	414,175	4970,1
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1874,16	22490
Допоміжний персонал	тис. грн.	393	4716
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>2738,4</b>	<b>228,2</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	21,79	261,58
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	20,15	241,83
Допоміжний персонал	тис. грн.	13,55	162,62

#### 5.4. Планування поточних витрат готелю

Поточні витрати туристичного готелю є важливим показником, що відображає ефективність діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Вони слугують інструментом для оцінки техніко-економічного рівня виробництва, якості праці та управління виробничими процесами на підприємстві.

Витрати, пов'язані з діяльністю проєктованого готелю, формують основу для встановлення цін на послуги та продукцію, які пропонуватиме готель. Вони безпосередньо впливають на рівень прибутковості закладу, його рентабельність і формування фінансових ресурсів підприємства.

*Стаття 1.* Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупнних товарів, що були реалізовані ( табл.5.14).

**Таблиця 5.14 - Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства туристичного готелю на 2025 рік**

Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	75013,2	40	0,4	53580,85
Закупні товари	58782,6	40	0,4	41987,571
Разом за рік	<b>133795,8</b>	-	-	<b>95568,421</b>

*Стаття 2.* Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Плановий фонд оплати праці наведений у табл.5.13.

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

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

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

**Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію туристичного готелю**

Вид ресурсу	Річна потреба	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергія, кВт/год	220095	10	2200,95
Опалення, гКал	701,2	2500	175
Вода, в тому числі	-	-	-
Гаряча, м <sup>3</sup>	10739,55	160,0	1718,328
Холодна, м <sup>3</sup>	22513,16	50,0	1125,658

<b>Разом</b>	-	-	<b>5219,936</b>
--------------	---	---	-----------------

*Стаття 6.* Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів. До швидко зношувальних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства (табл.5.16).

**Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спецодягу персоналом готелю**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Нормавидачі спец. одягуна особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, тис. грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	19	1	2,8	53,2
Виробничий персонал	93	2	2,5	465
Допоміжний персонал	29	22	2,5	145
<b>Разом</b>	<b>141</b>	-	-	<b>663,2</b>

Визначимо суму зносу столового посуду, це є сума яка включається до поточних витрат у повному об'ємі (табл. 5.17).

**Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношувальних предметів в готелі за 2025 рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце.	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	150	3	450	650	292,5
Столові набори		3	450	650	292,5
Скляний посуд		3	450	600	270
Кухонний посуд		2	300	1000	300
Столова білизна		2	300	1000	300
Господарський інвентар		2	300	800	240
<b>Разом</b>	-	-	-	-	<b>1695</b>

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

- обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності власників наземних транспортних засобів становить близько 2500 грн. за кожен транспортний засіб.

Розрахунок для страхування цивільно-правової відповідальності власників наземних транспортних засобів виконується за формулою:

Загальна сума страхових платежів = Вартість страхового полісу на один  
транспортний засіб × Кількість транспортних

Підставимо значення:

Вартість страхового полісу на один транспортний засіб = 2500 грн

Кількість транспортних засобів = 3

Загальна сума страхових платежів =  $2500 \times 3 = 7500$  грн

Тобто для страхування трьох транспортних засобів загальна сума становить 7 500 грн.

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

Згідно відомих нам даних:

1. Вартість автомобіля: 46,949.6 грн (середня вартість одного транспортного засобу).
2. Кількість автомобілів: 3 од.

На основі них виконаємо розрахунок:

$3 \text{ од.} \cdot 46949,6 \text{ грн.} \cdot 0,05\% / 100 = 70,42 \text{ тис. грн}$

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати).

Згідно відомих нам даних:

1. Кількість місць для паркування: 50 (кількість паркомісць у готелі).

2. Мінімальна заробітна плата: 8 тис. грн.

3. Ставка збору:  $0.075\% = 0.00075$  (у десятковому вигляді).

На основі них виконаємо розрахунок:

$$50 \text{ шт.} * 8 \text{ тис. грн.} * 0,075\% = 30 \text{ тис. грн.};$$

- витрати на ліцензію роздрібною торгівлі алкогольними напоями, становить 8 000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Згідно відомих нам даних:

1. Кількість електронних контрольно-касових апаратів (ЕККА): 6 (шт.)

Це кількість касових апаратів, зазначених у ліцензії, які використовуються для роздрібною торгівлі алкогольними напоями.

2. Вартість ліцензії на один ЕККА: 8000 гривень (грн).

Це фіксована сума, яка стягується за кожний касовий апарат, що використовується для торгівлі алкогольними напоями

На основі них виконаємо розрахунок:

$$6 \text{ шт.} * 8 \text{ тис.} = 48 \text{ тис. грн.}$$

Підсумуємо всі значення, щоб отримати загальну суму податкових і інших обов'язкових витрат, які повинні бути враховані у фінансових планах підприємства.

$$7.5 \text{ тис. грн.} + 70.42 \text{ тис. грн.} + 30 \text{ тис. грн.} + 48 \text{ тис. грн.} = 155,920 \text{ тис. грн.}$$

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі становлять 155,920 тис. грн.

*Стаття 8.* Витрати на охорону готелю приймаємо як 3% доходу (виручки) підприємства =  $0,03 \times 223318,9 \text{ тис. грн.} = 6699,567 \text{ тис. грн.}$

*Стаття 9. Інші поточні витрати*

- витрати на рекламу – 5000,322 тис. грн.;
- маркетингові дослідження – 2734 тис. грн.;
- витрати на тару – 3000 тис. грн.

Загальні сума інших поточних витрат становить –  $26285,585 + 30000 + 10000 = 10734,322$  тис. грн.

Склад поточних витрат туристичного готелю наведено в табл.5.18.

**Таблиця 5.18 - Планування поточних витрат туристичного готелю**

Статті витрат	Сума, тис. грн.
Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів	95568,421
Стаття 2. Витрати на оплату праці	32176,28
Стаття 3. Єдиний соціальний внесок	7078,72
Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів	30812,97
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів	5219,936
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів	2358,2
Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	155,920
Стаття 8. Витрати на охорону готелю	6699,567
Стаття 9. Інші поточні витрати	10734,322
<b>Всього витрат</b>	<b>190804,336</b>

### **5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю**

Прибуток є головною метою діяльності проєктованого туристичного готелю. Він являє собою форму чистого доходу підприємства, яке здійснює відповідну діяльність, вкладаючи певний капітал з метою досягнення комерційного успіху. Прибуток — це не весь дохід закладу, а лише його частина, яка залишається після відрахування витрат на операційну діяльність і покриття всіх видів податкових зобов'язань.

Цільовий прибуток відображає рівень доходу, який відповідає запланованим параметрам діяльності готелю. Для спрощення розрахунків цільовим прибутком приймається показник, що відповідає середньогалузевим нормам, у межах від 7 до 12% (табл. 5.19).

**Таблиця 5.19 - Планування цільового прибутку туристичного готелю на 2025 рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
Операційні доходи готелю, грн.	Див. табл. 5.7.	223318,9
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7% до 15%	10
Цільовий необхідний прибуток, грн.	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1.	22331,89

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

**Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності туристичного готелю на 2025 рік**

№	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	223318,9
2	Поточні витрати	190804,336
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	32514,564
4	Податок на прибуток	5852,621
5	Чистий можливий прибуток	26661,943
6	Рентабельність операційної діяльності, %	11,9
7	Цільовий прибуток необхідний	22331,89
8	Чистий плановий прибуток	26661,943
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	11,5

Термін окупності = Основні засоби / чистий прибуток плановий

Термін окупності = 307189,6 тис. грн. / 26661,943 тис. грн. = 11,5 років

Обраховані показники свідчать про успішність реалізації проекту туристичного готелю. Рентабельність на рівні 11,9% і термін окупності інвестицій у 11,5 років відповідають середньогалузевим стандартам як в Україні, так і в Європі. Це вказує на перспективність проекту з точки зору фінансової ефективності.

Крім того, встановлення ціни на послуги відповідно до їх якості дозволяє створити конкурентоспроможний заклад на ринку готельних послуг. Проект демонструє потенціал для стабільного розвитку та може бути успішно прийнятий до реалізації.

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

Туристичний готель, що проектується з акцентом на гастрономічні тури, включає екскурсійне бюро, яке організовуватиме подорожі для ознайомлення з місцевою кухнею та культурою. Завдяки цій послугі гості зможуть відвідати фермерські господарства, виноробні та пивоварні, де дізнаються про процеси вирощування продуктів і виробництва напоїв. Екскурсійне бюро також пропонуватиме тури до автентичних ресторанів, де туристи матимуть змогу скуштувати традиційні страви, а також участь у тематичних гастрономічних подорожах, що прив'язані до сезонних продуктів або культурних подій регіону.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Стіл	ART IN HEAD	5	26
Табурет	Классик-Т	10	18
Стелаж	«PRATO»	4	12
Вішак для одягу	ARIZONA	2	8
Умивальник	Rea Freja	2	10
Плити електричні	ПЕЕМ-2	2	24
Шафа духова	-	2	86
Шафа для інвентарю	«PRATO»	2	12
Стелаж	«PRATO»	4	16
Шафа для спец. одягу	«PRATO»	2	18
Шафа для сировини	«PRATO»	2	14
Унітаз	VOLLE Dios Rimless	2	12
Умивальник	Rea Freja	2	14
Диван	Loprew	1	16
Робочий стіл для адміністратора	IKEA Bekant	2	12
Офісний стілець	Herman Miller	3	36
Комп'ютерний монітор	Dell UltraSharp	1	54
Настільний комп'ютер	HP ProDesk	1	62
Телефон для комунікацій	Cisco IP Phone	1	2,4

Принтер для друку інформаційних матеріалів	Canon i-SENSYS	1	12
Шафа для зберігання документів	IKEA Kallax	1	8
Інформаційна стійка для буклетів	Display2Go	2	4
Проектор для презентацій	Epson EB-X41	1	11
Екран для проектора	Elite Screens	1	62
<b>Разом</b>			<b>549,4</b>
<b>Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.</b>			<b>2436</b>
• менеджер служби організації дозвілля			180 x 40% премій = 252
• екскурсоводи			1176 x 30% премій = 1528,8
• працівники кулінарної майстерності			504 x 30% премій = 655,2
<b>Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.</b>			<b>2985,4</b>

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

<b>Стаття</b>	<b>Разом за рік, тис. грн.</b>
Дохід від інноваційної діяльності	17664
Витрати на впровадження інновації	2985,4
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	14678,6
Податок на прибуток	2642,148
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	12036,452
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	68,1
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	0,04

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

Термін окупності = 549,4 тис. грн. / 12036,452 тис. грн. = 0,04 роки

В результаті розрахунків ефективності впровадження інновацій у готелі встановлено, що чистий прибуток від інноваційної діяльності складає 12036,452 тис. грн. Рентабельність інноваційної діяльності становить 68,1%, що свідчить про високу ефективність вкладених інвестицій. Термін окупності капітальних

вкладень для проведення інновації становить 0,4 роки. Це означає, що інвестиції окупляться за короткий період, а інновації принесуть суттєвий прибуток, підвищуючи конкурентоспроможність готелю на ринку.

### **Висновки до розділу 5**

Проаналізувавши зведений план доходів та витрат туристичного готелю на 2025 рік, можна зробити наступні висновки:

Доходи від операційної діяльності складають 223318,9 тис. грн, тоді як поточні витрати становлять 190804,336 тис. грн, що свідчить про прибутковість проекту, що підтверджується рівнем рентабельності в 11,9%. Такий показник є позитивним і відповідає середнім галузевим стандартам в Україні та Європі, що вказує на конкурентоспроможність проекту.

Розрахований термін окупності інвестицій у 11,5 років відповідає стандартним критеріям прийнятності в туристичній галузі. Це демонструє стабільний фінансовий фундамент для подальшого розвитку.

Встановлена ціна на послуги готелю відповідає їх якості, що забезпечує привабливість закладу для споживачів. Це дозволяє створити сильну конкурентну позицію на ринку готельних послуг.

Розрахунок ефективності впровадження інновацій у готелі показав, що чистий прибуток від інноваційної діяльності складає 12036,452 тис. грн. Рентабельність інноваційної діяльності становить 68,1%, що свідчить про високу ефективність вкладених інвестицій. Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації становить 0,4 роки. Це означає, що інвестиції окупляться за короткий період, а інновації принесуть суттєвий прибуток, підвищуючи конкурентоспроможність готелю на ринку.

Проект показує високий потенціал для стабільного розвитку. Поєднання прибутковості, відповідності середньогалузевим стандартам та якісного підходу до ціноутворення створює передумови для успішної реалізації.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Сучасний розвиток індустрії гостинності потребує впровадження нових підходів, адже традиційних послуг уже недостатньо для забезпечення конкурентоспроможності та задоволення очікувань клієнтів. Готельний бізнес перестав бути лише про комфортне місце для ночівлі, він перетворюється на комплексний досвід для гостей. У цьому контексті інновації стають основним рушієм ефективності та динамічного розвитку підприємств. Інтеграція новітніх технологій, адаптація міжнародного досвіду, а також слідування сучасним глобальним трендам є пріоритетними аспектами інноваційної діяльності.

Одним із найперспективніших рішень у цій сфері є впровадження гастрономічних турів, які пропонують унікальний досвід для клієнтів і водночас забезпечують економічну вигоду. Даний формат поєднує відпочинок із культурним та кулінарним пізнанням, що дозволяє готелям виділятися на тлі конкурентів. Організація таких турів сприяє залученню нових клієнтів, які цікавляться гастрономією, а також збільшенню середнього чека за рахунок комплексних пропозицій. Гастрономічні тури також можуть залучати туристів у міжсезонний період, забезпечуючи стабільний дохід і високу завантаженість.

Водночас така діяльність формує імідж готелю як культурно орієнтованого та інноваційного закладу, що відповідає сучасним запитам туристів. Впровадження гастрономічних турів дозволяє встановити тісний зв'язок із місцевими постачальниками, ресторанами, фермерами, що сприяє розвитку місцевої економіки та створює унікальну пропозицію для туристів. Таким чином, використання цього напрямку сприяє не лише фінансовій стабільності готелів, але й зміцненню їхньої репутації на ринку.

У роботі, опираючись на мету та завдання дослідження, було детально економічно обґрунтовано створення туристичного готелю з організацією гастрономічних турів у місті Яремче Івано-Франківської області. Концепція

готелю передбачає 80 номерів із сучасним комфортним облаштуванням, ресторан із автентичною карпатською кухнею, а також додаткові послуги, що інтегрують культурний та гастрономічний досвід для туристів, що дозволяє поєднати проживання гостей із повноцінним знайомством із кулінарними традиціями регіону.

Головною родзинкою цього проекту є організація гастрономічних турів по Івано-Франківщині. Гастрономічні тури будуть включати відвідини місцевих ферм, традиційних виробників сирів, виноробень, пекарень і пасік, де гості матимуть можливість не лише дегустувати автентичні продукти, а й ознайомитися з їхнім виготовленням. Такий формат дозволить туристам глибше зануритися у традиції регіону та зрозуміти його унікальність через смак. Додатково при готелі планується функціонування кулінарних майстерень, де туристів навчатимуть готувати традиційні карпатські страви. У цих майстернях гості зможуть власноруч приготувати банош, грибну юшку, вареники з місцевими начинками, карпатські настоянки тощо. Майстер-класи стануть популярним елементом відпочинку для сімейних туристів, іноземних гостей та кулінарних ентузіастів. Це не тільки посилить їхні враження від перебування у готелі, а й створить додатковий джерело доходу для закладу.

Ресторан готелю з автентичною карпатською кухнею стане центральним елементом концепції. У меню будуть представлені традиційні страви, виготовлені з екологічно чистих локальних продуктів.

Економічне обґрунтування проекту показує, що комплексний підхід до організації послуг забезпечить стабільну завантаженість готелю, зокрема в міжсезоння, та дозволить збільшити середній чек на одного клієнта. Залучення місцевих виробників і партнерів сприятиме підтримці регіональної економіки, а також формуванню позитивного іміджу готелю.

Проаналізувавши зведений план доходів та витрат туристичного готелю на 2025 рік, можна зробити висновок, що проект є фінансово прибутковим та

економічно обґрунтованим. Доходи від операційної діяльності складають 223318,9 тис. грн, що значно перевищує поточні витрати у розмірі 190804,336 тис. грн. Такий розрив свідчить про здатність проекту генерувати прибуток. Рівень рентабельності в 11,9% є показником стабільного фінансового стану, що відповідає середньогалузевим стандартам як в Україні, так і в Європі.

Враховуючи розрахований термін окупності інвестицій у 11,5 років, проект відповідає критеріям інвестиційної привабливості для туристичної галузі. Це вказує на здатність готелю забезпечити стабільний фінансовий потік, що дозволяє йому покривати витрати на початкові інвестиції та забезпечити фінансову сталість на довгострокову перспективу.

Впровадження інновацій у готелі показав, що чистий прибуток від інноваційної діяльності складає 12036,452 тис. грн., рентабельність становить 68,1%, що свідчить про високу ефективність вкладених інвестицій. Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації становить 0,4 роки. Це означає, що інвестиції окупляться за короткий період, а інновації принесуть суттєвий прибуток, підвищуючи конкурентоспроможність готелю на ринку.

Ціна на послуги готелю адекватно відображає їх якість, що робить заклад привабливим для потенційних клієнтів. Такий підхід забезпечує готелю конкурентоспроможну позицію на ринку готельних послуг, що є важливим фактором для успішного функціонування і розвитку бізнесу. Загалом, проект має високий потенціал для стабільного розвитку, з урахуванням прибутковості, фінансової ефективності та відповідності ринковим стандартам.

Таким чином, запропонована концепція туристичного готелю в Яремче є перспективною та економічно доцільною. Вона забезпечує не лише прибутковість, але й розвиток туристичної галузі регіону, популяризацію карпатської культури та стійкий зв'язок із місцевими громадами. Реалізація проекту сприятиме створенню унікального туристичного продукту, що приваблюватиме гостей із України та світу.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/> (дата звернення 31.09.2024)
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. №45. С.128-132.
3. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. [Чинний від 2009-04- 01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 53 с. (Державні будівельні норми України).
4. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. [Чинний від 2019-06-01].К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. 43 с. (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018.[Чинний від 2019-04-01]. К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. 64 с.(Державні будівельні норми України).
6. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2-16:2019. [Чинний від 2019-11-01]. К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. 93 с. (Державні будівельні норми України).
7. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002.[Чинний від 2002-05-01].К. : Держбуд України, 2002. 42 с. (Державні будівельні норми України).
8. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. [Чинний від 2009-07-01].К. : Мінрегіонбуд України, 2009. 48 с.(Державні будівельні норми України).

9. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с. (Державні будівельні норми України).
10. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. [Чинний від 2004-03-01]. К. : Держбуд України, 2004. 102 с. (Державні будівельні норми України).
11. Бут М., Фокін С., Кучеренко В. Винний туризм Чилі: сучасний стан, реалізація проектів, інновації, перспективи. *Економіка та суспільство*. 2023. №. 50.
12. Винний та гастрономічний туризм : глобальні тренди та локальні практики: монографія. за наук. ред. Д.І.Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
13. Вишневська, Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип. 31. С. 112-118.
14. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму URL: <http://www.worldfoodtravel.org> (дата звернення 31.10.2024)
15. Гастрономічна карта України – що їдять в різних областях країни. URL: [https://24tv.ua/gastronomiczna\\_karta\\_ukrayini\\_shho\\_yidyat\\_v\\_riznih\\_oblastyah\\_krayini\\_n762043](https://24tv.ua/gastronomiczna_karta_ukrayini_shho_yidyat_v_riznih_oblastyah_krayini_n762043) (дата звернення 31.10.2024)
16. Гастрономічні маршрути «Доріг вина та смаку Київщини»: цікавинки Яблунівського напрямку. URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/gastronomicni-marsruti-dorig-vina-ta-smaku-kiivsini-cikavinki-ablunivskogo-napramku> (дата звернення 31.10.2024)
17. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація. *Торгівля і ринок України*. 2016. Вип. 39-40. С. 166-175.

- 18.Голод А. П., Никига О. В. Структура факторів розвитку гастрономічного туризму. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 49. Одеса, 2020. С. 174–178.
- 19.Головне управління статистики в Івано-Франківській області. URL: [http://www.ifstat.gov.ua/NEW\\_PAGE/NEW\\_2020/NEW\\_205.htm](http://www.ifstat.gov.ua/NEW_PAGE/NEW_2020/NEW_205.htm) (дата звернення: 10.10. 2024).
- 20.Графська О., Головчук Ю., Никига О. Роль маркетингових інновацій у розвитку гастрономічного туризму в регіоні. *Економіка та суспільство*. 2022. №. 39.
- 21.Давидюк Ю. В., Горшкова Л. О. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. №. 4. – С. 5-13.
- 22.Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса: 2021, 136.
- 23.Журба І., Несторишен І., Матюх С. Ініціативи Всесвітньої туристичної організації щодо стимулювання інноваційних технологій в туризмі. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2022. №. 1 (5). С. 60-64.
- 24.Іщенко, Т. І., Шидловська, О. Б., Лявинець, Г. М., Люлька, О. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. К.: НУХТ, 2018. 136 с.
- 25.Календарний план гастрономічних фестивалів України. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/kalendarnyj-plan-gastronomichnyh-festyvaliv-ukrayiny> (дата звернення 31.10.2024)
- 26.Карчевська М. О., Хмара М. А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Секція 1. Актуальні проблеми розвитку освіти в сфері туризму*. 2023. С. 42.
- 27.Корнілова В.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму // *Ефективна економіка*. 2018. № 2.

- 28.Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму. *Агросвіт*. 2018. № 20. 2018. С. 21 – 26.
- 29.Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму. Київ : Знання, 2011. 334 с
- 30.Красовський С. О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. *Питання культурології*. 2021. №. 37. С. 169-180.
- 31.Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> (дата звернення 31.10.2024).
- 32.Кушнірук Г., Цьолковська І. Гастрономічний бренд туристичної дестинації. *Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку*. 2019. С. 68-71.
- 33.Лепкий М., Левчук О. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. №. 3 (13). С. 62-68.
- 34.Лисюк Т., Ройко Л., Білецький Ю. Цифрові інноваційні технології у сфері туризму України. *Економіка та суспільство*. 2023. №. 52.
- 35.Мазаракі, А. А. Проектування готелів: навч. посіб. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.
- 36.Маркетингова стратегія Яремчанщини. URL: <http://pleddg.org.ua/wpcontent/uploads/2019/11/Yaremche-Marketing-Strategy.pdf> (дата звернення: 10.10. 2024).
- 37.Мірзодаєва, Т. В. Вітчизняна практика розвитку гастрономічного туризму. *Часопис картографії*. 2019. Вип. 20. С. 100-110.
- 38.Мітал О. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок туризму на національному туристичному ринку. *Молодий вчений*. 2019. №. 12 (76). С. 455-459.
- 39.Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм як фасилітатор змін для фізико-географічної області Київського Полісся. *Часопис картографії*. 2018.

- 40.Омельницька В. О., Омельницкая В. А. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. *Економічні студії*. 2018. Т. 1. №. 2 (20). С. 121-126.
- 41.Омельницька В. О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму. *Молодий вчений*. 2018. № 9 (61). С. 506 – 511.
- 42.Портрет туриста: у Франківську розповіли, хто і навіщо відвідує місто й область. URL:[https://kurs.if.ua/news/portret\\_turysta\\_73183.html](https://kurs.if.ua/news/portret_turysta_73183.html)/(дата звернення: 10.09. 2024).
- 43.Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка та держава*, 2015. № 5. С. 78–83.
- 44.Ринок готельної нерухомості 2023: попит відновлюється, кадровий голод посилюється. URL:  
[https://propertytimes.com.ua/itogi\\_goda/rinok\\_gotelnoyi\\_neruhomosti\\_2023\\_popit\\_vidnovlyuetsya\\_kadroviy\\_golod\\_posilyuetsya](https://propertytimes.com.ua/itogi_goda/rinok_gotelnoyi_neruhomosti_2023_popit_vidnovlyuetsya_kadroviy_golod_posilyuetsya) (дата звернення: 18.09. 2024).
- 45.Сильчук Т, Шидловська О., Іщенко, Т., Литвинець, Л.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. К.: НУХТ, 2022. 78 с.
- 46.Сливенко В. А. Шляхи активізації вітчизняного гастротуризму на міжнародному туристичному ринку. *Ефективна економіка*. 2019. № 5.
- 47.Тучковська І. І., Полотай Б. Я. Особливості гастрономічного туризму у Франції. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки*. 2017. №. 53.С. 156-159.
- 48.Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. № 5.
- 49.Яремче. URL: <https://karpatium.com.ua/naseleni-punkty/yaremche> (дата звернення 31.10.2024)

50. Яхно Т. П., Мартинюк У. А. Перспективні напрями розвитку вітчизняного гастротуризму в умовах євроінтеграції. *Регіональна економіка*. 2020. №. 4. С.
51. Gastronomie: la carte de France des restaurant sétoi lésau Michelin URL: <http://www.slate.fr> (дата звернення 31.10.2024)
52. Global Report on Food Tourism. URL: <http://www2.unwto.org> (дата звернення 31.10.2024)
53. Good France. URL: <http://www.int.res.rendezvousenfrance.com> (дата звернення 31.10.2024)
54. Kesgin M. et al. Gastro-tourism well-being: the interplays of salient and enduring determinants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 2022. Т. 34. №. 9. С. 3253-3277.
55. Les attentes des clientèles domestique à l'égard de l'hôtellerie et la restauration en France. URL: <http://www.fafih.com> (дата звернення 31.10.2024)
56. Nesterchuk I. et al. Gastronomic tourism: Features and development tools. *Linguistics and Culture Review*. 2021. Т. 5. №. S4. С. 1871-1885.
57. The World Food Travel Association URL: <https://worldfoodtravel.org> (дата звернення 31. 09.2024)
58. Top Food Tourism Statistics URL: <https://www.jerseyislandholidays.com/food-tourism-statistics/#chapter-1> дата звернення 31.09.2024)
59. Top 10 wine-themed events in Burgundy. URL: <https://www.burgundy-tourism.com/discover-burgundy/vines-and-vineyards-of-burgundy/top-10-wine-themed-celebrations-in-burgundy/> дата звернення 31.09.2024)
60. United Nation World Tourism Organizations URL: <https://www.unwto.org> дата звернення 31.09. 2024)
61. Yayla Ö., Özgür Göde M., Ekincek S. Global palates: unraveling digital nomads' culinary journeys and gastro-tourist profiles. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*. 2024.

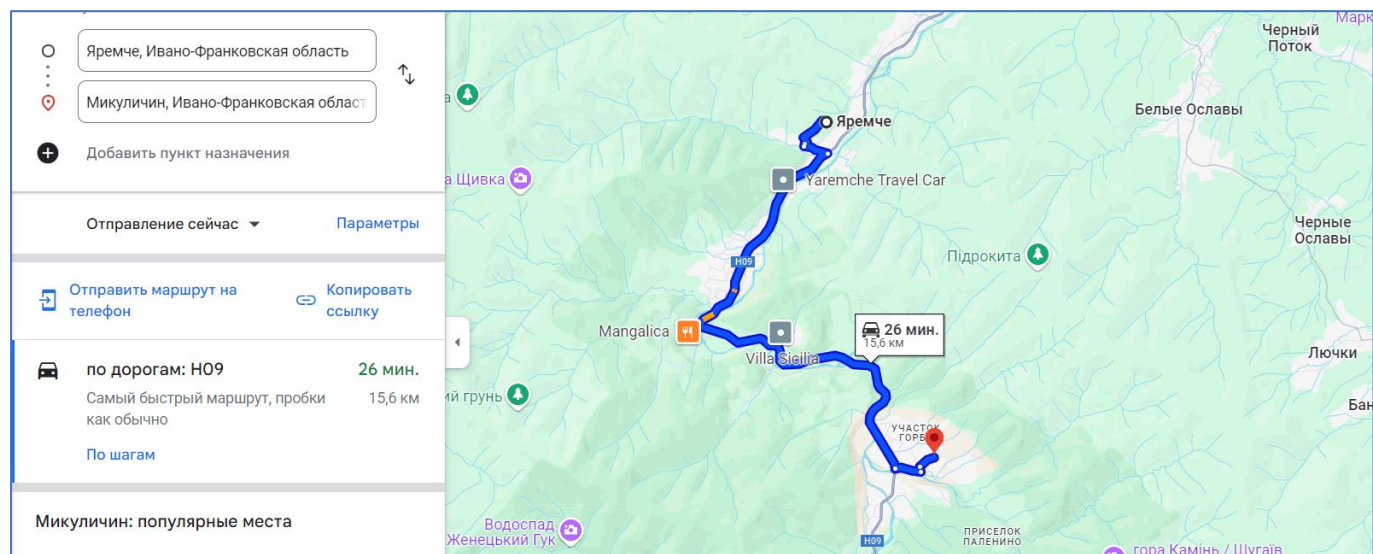
# ДОДАТКИ

## ДОДАТОК А

**Гастрономічні екскурсії**  
**Екскурсія «Автентичні смаки Івано-Франківщини»**  
**Технологічна карта екскурсії**

Характеристика	Зміст
Назва екскурсії	«Автентичні смаки Івано-Франківщини»
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Яремча - с. Микуличин – Яремча.
Об'єкти екскурсії	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Майстер-клас із приготування гуцульських страв у «Садибі Красна».</i> Майстер-клас у традиційній садибі, де можна самостійно приготувати гуцульські страви (банос деруни з грибами, вареники з картоплею та зеленню) та дізнатися про кулінарні секрети господарів. Адреса: с. Микуличин.</li> <li>2. <i>Відвідування «Карпатської медоварні».</i> Екскурсія на пасіку та медоварню, де проводиться дегустація різних сортів меду та медових напоїв, виготовлених за стародавніми рецептами. Адреса: с. Микуличин.</li> <li>3. <i>Чайна церемонія в карпатському чайному домі «Згарда».</i> Знайомство з місцевими травами, що ростуть у Карпатах, та розповідь про їхні цілющі властивості. У дегустації – чай із чебрецем, м'ятою, липою, ожиною. Адреса: вул. Незалежності, Яремче</li> </ol>
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	35 км
Місце початку і закінчення туру	Яремча-Яремча
Час початку і закінчення туру	11:00-16:00.
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	20
Вартість путівки на одну особу, грн..	1000
У вартість входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Трансфер.</li> <li>– Участь в майстер класі.</li> <li>– Відвідування «Карпатської медоварні».</li> <li>– Чайна церемонія в карпатському чайному домі «Згарда».</li> <li>– Дегустаційні сети.</li> </ul>
Додаткові витрати	Сувеніри та особисті витрати

## Карта екскурсії «Автентичні смаки Івано-Франківщини»



*Екскурсія «Смаки Косівщини»*  
Технологічна карта екскурсії

Характеристика	Зміст
Назва екскурсії	«Смаки Косівщини»
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Яремча - с. Яворів- с. Косів - с. Шешори – Яремча.
Об'єкти екскурсії	<p>1. <i>Форельне господарство «Валило».</i> Відвідувачі зможуть дізнатися про процес вирощування форелі, а також самостійно спробувати виловити рибу для дегустації. Ресторан при господарстві пропонує різні варіанти страв з форелі, приготованої за традиційними місцевими рецептами. Адреса: с. Яворів.</p> <p>2. <i>Екоферма козячих сирів.</i> Огляд екоферми, де розповідають про процес виробництва сиру з козячого молока, особливості його приготування за екологічними стандартами. Дегустація сирів з різними смаками, що виробляються без додавання консервантів, з можливістю придбати продукцію прямо на фермі. Адреса: с. Яворів</p> <p>3. <i>Екопасіка «Бджолиний рай».</i> Екскурсія по пасіці з розповіддю про життя бджіл, процес виготовлення меду та інших продуктів бджільництва. Відвідувачі мають змогу скуштувати різні сорти меду та напої з нього, а також придбати мед та інші продукти на пам'ять. Адреса: м. Косів</p> <p>4. <i>Обід у ресторані «Аркан».</i> Ресторан «Аркан» славиться своїми гуцульськими стравами, приготованими за старовинними рецептами. Обід дозволяє відчути справжній смак карпатської кухні та насолодитися місцевими наливками та домашніми настоянками. Адреса: с. Шешори</p>
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	165 км
Місце початку і закінчення туру	Яремча-Яремча
Час початку і закінчення туру	10:00-19:00.
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	20
Вартість путівки на одну особу, грн..	2000
У вартість входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Трансфер.</li> <li>– Дегустація сирів та меду.</li> </ul>
Додаткові витрати	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Вилов риби та її приготування.</li> <li>– Обід в ресторані «Аркан».</li> <li>– Сувеніри та особисті витрати  </li> </ul>

## Карта экскурсии «Смаки Косівщини»

Яремче, Ивано-Франковская область

Яворов, Ивано-Франковская область, 7

Косов, Ивано-Франковская область, 76

Шешоры, Ивано-Франковская область

Яремче, Ивано-Франковская область

Добавить пункт назначения

Параметры

Отправить маршрут на телефон

Копировать ссылку

по дорогам: Р24 3 ч 27 мин. 165 км

Без пробок: 3 ч 27 мин.

По шагам

Яремче: популярные места

Рестораны Гостиницы АЗС Парковки Ещё

Делатины-Плуг Добротов Лашин Молодятин Печенежин Сопов Коломыя Кирюлевка

Заречаво Черный Поток Марковка Рунгуры Великий Ключев Мышин Спас

Белые Ославы Слобода Любич Баня-Березов Средний Яворов Стопатов Уторопы Никитинцы Химчин

Текуча Акрешоры Космач Прокурава Национальный природный парк Шешоры Косов

Татаров урочище Желча урочище Долгий Грунь Вороненко Вороненко Карпатский национальный природный парк

Волочая Снідавка Шепот Речка Брустуры Соколоват

Вербовец Чергановка Старые Куты Куты Вишняца

Троця Дебеславы Замулинце Борщ

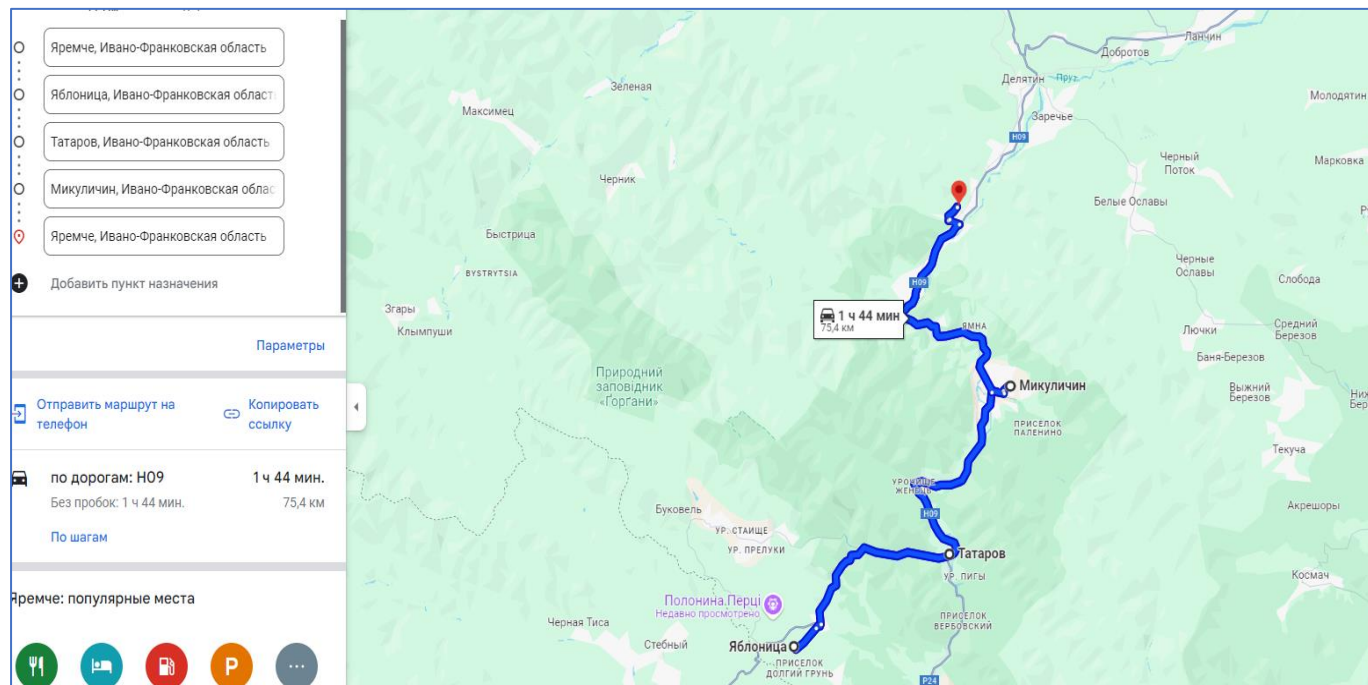
Ценава

3 ч 27 мин 165 км

*Екскурсія «Смак Карпат»*  
Технологічна карта екскурсії

Характеристика	Зміст
Назва екскурсії	«Смак Карпат»
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Яремча - с. Яблуниця - с. Татарів - с. Микуличин – Яремча.
Об'єкти екскурсії	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Полонина «Перці»</i>. Полонина «Перці» пропонує насолодитися автентичною гуцульською кухнею в оточенні карпатських краєвидів. Гостям пропонують скуштувати традиційні страви, приготовлені на відкритому вогні, а також домашні наливки з карпатських трав. Проводиться майстер-клас із приготування баношу, де розповідають секрети його приготування. Адреса: поблизу с. Яблуниця, Івано-Франківська область.</li> <li>2. <i>Садіба «Гуцульська пательня»</i>. У затишній садібі «Гуцульська пательня» гостей пригощають традиційною гуцульською їжею з локальних інгредієнтів. Проводиться майстер-клас із приготування грибною юшки, яка готується на відкритому вогні за традиційними рецептами. Адреса: с. Татарів, Івано-Франківська область.</li> <li>3. <i>Виноробня «Карпати Винні»</i>. Екскурсія виноробнею з дегустацією вин та наливок, зроблених із місцевих ягід та фруктів. Гостям розповідають про процес виготовлення вина та наливок, і пропонують взяти участь у майстер-класі з основ дегустації вин. Адреса: с. Микуличин.</li> </ol>
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	80 км
Місце початку і закінчення туру	Яремча-Яремча
Час початку і закінчення туру	10:00-19:00.
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	20
Вартість путівки на одну особу, грн..	1500
У вартість входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Трансфер.</li> <li>– Майстер класи.</li> <li>– Дегустація вин і наливок..</li> </ul>
Додаткові витрати	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обід в садібі «Гуцульська пательня.</li> <li>– Сувеніри та особисті витрати  </li> </ul>

## Карта екскурсії «Смак Карпат»

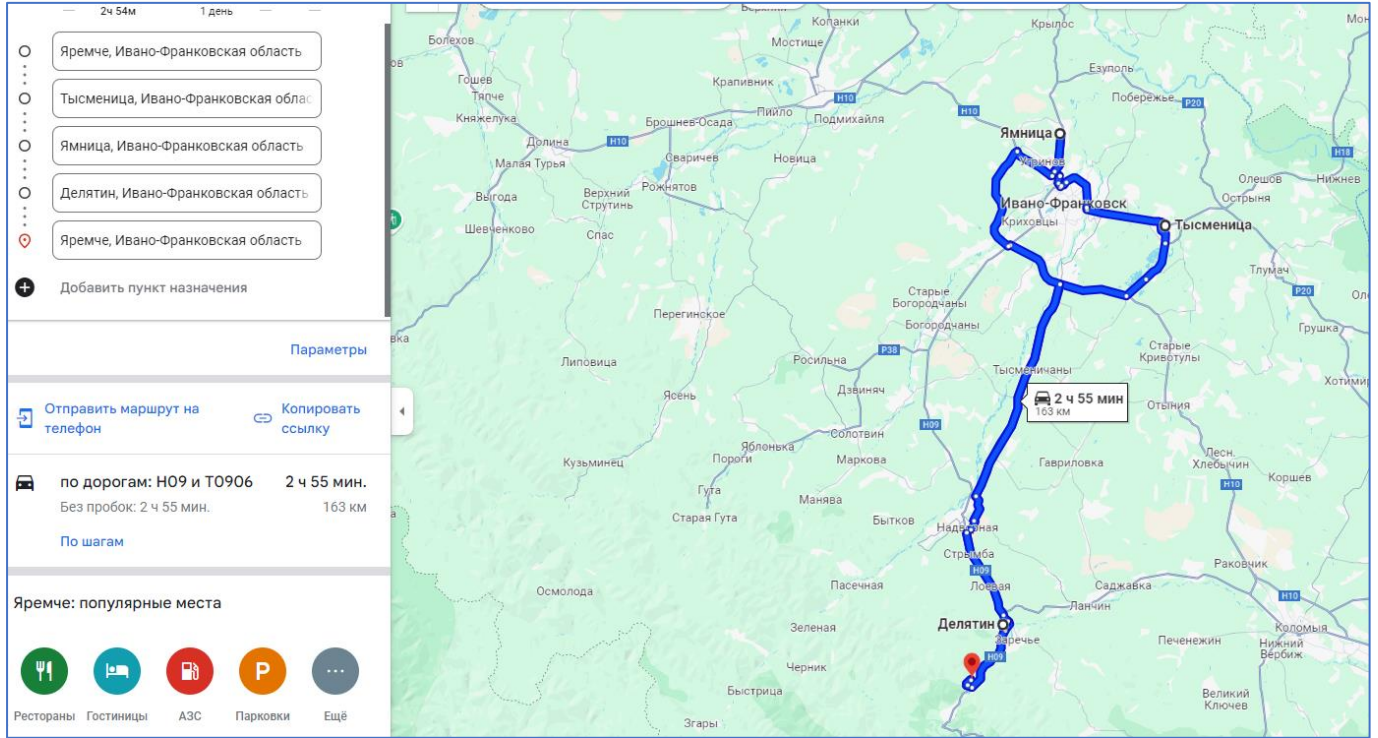


## Експерсія «Карпатські вина і смаки Івано-Франківщини»

## Технологічна карта експерсії

Характеристика	Зміст
Назва експерсії	«Карпатські вина і смаки Івано-Франківщини»
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Яремча - с. Тисмениця - с. Делятин - Яремча.
Об'єкти експерсії	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Виноробня «Долина Золота».</i> Тур розпочинається з виноробні «Долина Золота», де відвідувачам пропонується експерсія винними погребам та дегустація різних сортів вин, створених із місцевих ягід та винограду. Гості дізнаються про особливості виготовлення вина в Карпатах та мають змогу спробувати унікальні настоянки на гірських ягодах. Адреса: с. Тисмениця.</li> <li>2. <i>Виноробня «Край».</i> Виноробня «Край» — одна з найвідоміших у регіоні. Тут гостям пропонують дегустацію ексклюзивних авторських вин та медових напоїв. Місцеві винороби розкажуть про методи виготовлення натурального вина та поділяться секретами своїх рецептів. Адреса: с. Ямниця.</li> <li>3. <i>Равликова ферма «Eco Snail».</i> На равликовій фермі «Eco Snail» гостей очікує експерсія з дегустацією делікатесів із равликів, приготовлених у винному соусі з карпатськими травами. Це унікальна можливість дізнатися про равликівництво та спробувати карпатські делікатеси з винними акцентами. Адреса: смт Делятин.</li> </ol>
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	180 км
Місце початку і закінчення туру	Яремча-Яремча
Час початку і закінчення туру	10:00-18:00.
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	20
Вартість путівки на одну особу, грн..	1500
У вартість входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Трансфер.</li> <li>– Дегустація равликів.</li> <li>– Дегустація вин і наливок..</li> </ul>
Додаткові витрати	– Сувеніри та особисті витрати

# Карта екскурсії «Карпатські вина і смаки Івано-Франківщини»



## ДОДАТОК Б

*Програми кулінарних майстер класів в готелі**Програма майстер-класу з приготування смачного козацького кулішу*

*Загальна тривалість:* 2 години

*Формат:* Груповий (10–15 учасників)

*Цільова аудиторія:* Дорослі та діти (можлива адаптація під сімейні групи).

*Особливість:* Інтерактивна подача з культурно-історичним контекстом.

*Місце проведення:* кулінарна майстерня в готелі

*Ціль:* Ознайомити учасників із традиціями приготування козацького кулішу, навчити готувати страву, передати історичні та культурні знання.

Етап	Опис діяльності	Тривалість	Додаткові матеріали та примітки
1. Вітання та вступ	- Зустріч учасників, знайомство.	15 хвилин	Традиційний український одяг для ведучого, декорації у стилі козацького побуту.
	- Розповідь про історію кулішу, його значення в житті козаків.		Презентація з історичними фактами.
	- Ознайомлення з програмою майстер-класу та інструктаж із безпеки.		
2. Підготовка інгредієнтів	- Демонстрація та практична підготовка інгредієнтів: пшона, сала, овочів, м'яса, зелені, спецій.	30 хвилин	Овочі, ножі, дошки для нарізання, миски для підготовлених продуктів.
	- Учасники миють, чистять, нарізають та готують інгредієнти під наглядом шеф-кухаря.		Інструктаж щодо правильного промивання пшона.
3. Приготування кулішу	- Розпалювання казана або підготовка плити.	45 хвилин	Казан або глибока каструля, дерев'яні ложки, спеції, набір інгредієнтів для кулішу.
	- Обсмажування сала до витоплення жиру, додавання цибулі та моркви.		Шеф-кухар коментує кожен етап.
	- Введення пшона, води, м'яса (за бажанням), спецій.		Пояснення співвідношення інгредієнтів.
	- Контроль процесу варіння, розповідь про особливості приготування кулішу в польових умовах.		
4. Дегустація та презентація	- Розливання готового кулішу в традиційні глиняні миски,	30 хвилин	Глиняний посуд для подачі, серветки, додаткові спеції на

	прикрашення зеленню. - Спільна дегустація, обговорення смаку.		стіл. Музичний супровід (народні пісні) для створення атмосфери.
	- Роздача рецептів та рекомендацій для домашнього приготування.		Ілюстровані рецепти.
5. Завершення	- Вручення сертифікатів про участь.	15 хвилин	Сертифікати з логотипом майстер-класу та підписом шеф-кухаря.
	- Фотосесія з учасниками біля казана, можливість залишити відгуки.		Фото на згадку, тематичні декорації.

*Програма майстер-класу з приготування дріжджового тіста для автентичного виробу*

*Загальна тривалість:* 3–3,5 години

*Цільова аудиторія:* Дорослі та діти від 12 років

*Місце проведення:* кулінарна майстерня в готелі

*Мета:* Навчити учасників приготуванню дріжджового тіста за традиційними українськими рецептами, передати техніки та секрети створення автентичних виробів.

*Формат:* Груповий, до 15 осіб

Етап	Опис діяльності	Тривалість	Додаткові матеріали та примітки
1. Вітання та вступ	- Привітання учасників, знайомство.	10 хвилин	Ведучий у кухарському одязі, декорований простір із зразками традиційної випічки.
	- Розповідь про історію дріжджового тіста, його використання в автентичній українській кухні (наприклад, пироги, короваї).		Коротка історична довідка зі зразками готових виробів.
	- Ознайомлення з програмою та технікою безпеки.		
2. Підготовка інгредієнтів	- Ознайомлення з базовими інгредієнтами: борошно, вода, молоко, дріжджі, цукор, сіль, яйця, масло.	15 хвилин	Інструменти: мірні ложки, ваги, сито для просіювання, миски для змішування, ложки.
	- Учасники просіюють борошно, відміряють пропорції інгредієнтів для тіста.		Розповідь про якість інгредієнтів та їх вплив на кінцевий результат.
3. Приготування опари	- Пояснення ролі опари у приготуванні дріжджового тіста.	15 хвилин	
	- Учасники змішують дріжджі з теплою водою (або молоком), додають цукор та трохи борошна для отримання опари.		Ведучий пояснює оптимальну температуру для активізації дріжджів (35–40°C).
	- Час очікування підняття опари (15 хвилин).		Під час цього учасники слухають цікаві факти про українські традиції випікання.
4. Замішування тіста	- Додавання до опари борошна, яєць, солі, розтопленого масла (або іншого жиру).	30 хвилин	Учасники поступово додають інгредієнти й замішують тісто руками під наглядом шеф-кухаря.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрація правильної техніки замішування, щоб тісто стало еластичним і гладким.</li> <li>- Розповідь про ознаки готовності тіста (не липне до рук, має гладку текстуру).</li> </ul>		Інструменти: дерев'яні ложки, великі миски для замішування.
5. Бродіння тіста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Учасники залишають тісто в теплі для підйому (40–60 хвилин).</li> <li>- Обговорення, що відбувається з тістом у цей час (робота дріжджів, формування повітряних бульбашок).</li> </ul>	15 хвилин	<p>Розміщення тіста в мисках, накритих рушниками.</p> <p>Ведучий відповідає на запитання, розповідає кулінарні секрети та варіації рецепта.</p>
6. Формування виробів	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрація традиційного формування виробів із тіста (пиріжки, короваї, хліб).</li> <li>- Пояснення особливостей технік розкочування, закриття країв, прикрашання.</li> </ul>	30 хвилин	<p>Учасники самостійно формують вироби, додаючи начинку або декоративні елементи (залежно від рецепта).</p> <p>Начинки: сир, капуста, мак, вишні (опціонально).</p>
7. Випікання	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Випікання сформованих виробів у попередньо розігрітій духовці.</li> <li>- Час очікування використовується для обговорення питань і спілкування.</li> </ul>	20–30 хвилин	<p>Духовка або піч, змазування виробів яйцем для утворення золотистої скоринки.</p>
8. Дегустація та завершення	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готові вироби подаються до столу. Учасники дегустують свою випічку, обмінюються враженнями.</li> <li>- Роздача рецептів, рекомендацій для домашнього приготування, вручення сертифікатів про участь у майстер-класі.</li> </ul>	20 хвилин	<p>Напої (чай, узвар) для створення приємної атмосфери.</p> <p>Спільне фото, можливість залишити відгуки.</p>

## Додаток В

Тези подані на Міжнародну науково-практичну конференцію «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства». Запоріжжя, 14-15 листопада 2024р.

Міністерство освіти і науки України  
Запорізька обласна рада  
Національний університет «Запорізька політехніка»  
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»  
Одеський національний технологічний університет  
Полтавський університет економіки і торгівлі  
Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро  
Український державний університет науки і технологій, м. Дніпро  
Харківський національний економічний університет імені Семена  
Кузнеця Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна  
Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова  
Алматинський технологічний університет, м. Алмати, Республіка Казахстан  
Асоціація UCM-Italy (Спілка кулінарів Середземномор'я), Італійська Республіка  
Туристичний інформаційний центр, м. Запоріжжя  
Consul Travel Service, Туреччина  
Готель «Інтурист», м. Запоріжжя



«СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ І СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

## МАТЕРІАЛИ

III Міжнародної науково-практичної конференції  
(Запоріжжя, 14-15 листопада 2024 р.)



Запоріжжя, 2024

Міністерство освіти і науки України  
Запорізька обласна рада  
Національний університет «Запорізька політехніка»  
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»  
Одеський національний технологічний університет  
Полтавський університет економіки і торгівлі  
Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро  
Український державний університет науки і технологій, м. Дніпро  
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця  
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна  
Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова  
Алматинський технологічний університет, м. Алмати, Республіка Казахстан  
Асоціація UCM-Italy (Спілка кулінарів Середземномор'я), Італійська Республіка  
Туристичний інформаційний центр, м. Запоріжжя  
Consul Travel Service, Туреччина  
Готель «Інтурист», м. Запоріжжя

## «СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ І СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

МАТЕРІАЛИ

III Міжнародної науково-практичної конференції  
(Запоріжжя, 14–15 листопада 2024 р.)

Запоріжжя, 2024

УДК 338.48  
С24

Рекомендовано до видання Вченою радою  
Національного університету «Запорізька політехніка»  
(протокол №4 від 26.11.2024 р.)

**Редакційна колегія:**

**Зайцева Валентина Миколаївна** – кандидат педагогічних наук, професор, завідувач кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «Запорізька політехніка»;

**Віндюк Андрій Валерійович** – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «Запорізька політехніка»;

**Гурова Дар'я Дмитрівна** – кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу НУ «Запорізька політехніка».

- С24**      **Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя, 14-15 листопада 2024 р. : колектив авторів ; за заг. ред. проф. В.М. Зайцевої ; [Електронний ресурс] Електрон. дані. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2024. 1 електрон. опт. диск (DVD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана. 932 с.**

ISBN 978-617-529-480-2

У збірці представлені матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства», яка проходила кафедру туристичного, готельного та ресторанного бізнесу Національного університету «Запорізька політехніка». В них відображені сучасний стан, тенденції й перспективи розвитку туризму, рекреації та готельно-ресторанного господарства; актуальні проблеми туризму, рекреації та готельно-ресторанного бізнесу України під час воєнного стану; економічні, соціально-психологічні, організаційно-правові аспекти розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства.

Призначено для наукових, науково-педагогічних працівників, фахівців з туризму, готельно-ресторанної справи та економіки, студентів, аспірантів.

ISBN 978-617-529-480-2

Національний університет  
«Запорізька політехніка», 2024

7. Події та активності. Для залучення клієнтів можна організовувати різні майстер-класи з флористики, дегустації кави, сезонні тематичні заходи (наприклад, навесні квіткові майстер-класи, восени — виставки кімнатних рослин). Це допоможе створити спільноту навколо вашого бренду.

8. Підтримка екологічності. Використання екологічних матеріалів (багаторазові чашки, мінімум пластикових упаковок) та локальних продуктів підкреслить сучасність закладу й привабить свідому аудиторію, що підтримує екотренди.

Можна зробити висновок, що успішне відкриття кав'ярні-квіткарні залежить від збалансованого поєднання кавової культури та квіткового мистецтва, яке створює неповторну атмосферу для відвідувачів.

#### Список використаних джерел:

1. Паска М. З. Організація барної справи. URL : конспект лекцій / М. З. Паска. Електрон. текст. дані. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 41 с.

2. Кадирус І. Г. Конкурентоспроможність підприємства та фактори, що на неї впливають. *Ефективна економіка* № 5, 2014.

УДК 338.48-6:641/642

Громова А. О.<sup>1</sup>Дулька О.С.<sup>2</sup>, Шидловська О. Б.<sup>3</sup>, Іщенко Т. І.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> здобувач освіти, Національний університет харчових технологій, м. Київ

<sup>2,3,4</sup> канд. техн. наук, Національний університет харчових технологій, м. Київ

## ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ПОСЛУГ ГАСТРОНОМІЧНИХ ЕКСКУРСІЙ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ

Індустрія гостинності в умовах сьогодення стикається з рядом проблем, викликаних, зокрема, обмеженнями, які спричинила пандемія, однак головною проблемою у цій сфері залишається велика конкуренція. Готелям стає дедалі

важче відстоювати власні інтереси на ринку гостинності. У цьому випадку, не лише поліпшення якості обслуговування, але, насамперед, пропозиції надання незвичайних послуг зможуть виділити засіб розміщення серед тисяч інших.

Інновації – є важливим аспектом у роботі готельно-ресторанного бізнесу. Чим частіше готельне підприємство дивує гостей нововведеннями, тим більшу відвідуваність воно має. Як правило, готелі намагаються досягти успіху за допомогою світових тенденцій [1]. Останнім часом у світі та Україні набуває популярності такий вид туризму, як гастротуризм. Найрозвиненішу систему гастротурів, зокрема спрямованих на сегмент еногастрономії має Франція. Найпопулярніші гастрономічні тури у французьких провінціях Шампань, Бордо, Прованс.

Гастрономічний туризм, або гастротуризм, в Україні – це сегмент туристичної індустрії, який має потенціал стати однією з визначних рис туристичної привабливості країни. Даний напрям туризму допомагає ознайомити туристів з такою частиною місцевої культури, як національна кулінарія що є особливо актуальним для післявоєнного відновлення України. Гастрономічний туризм приваблює людей тим, що дозволяє не лише побачити нові місця, а й пізнати культуру через смакові відчуття.

Впровадження інноваційної системи гастрономічних екскурсій, як складової гастротуризму, в ресторанну діяльність рекреаційного готелю є актуальним та доцільним кроком з огляду на сучасні тенденції розвитку туристичної галузі та готельно–ресторанного бізнесу.

Гастрономічні екскурсії дозволять урізноманітнити спектр послуг готелю, зробити відпочинок гостей більш змістовним та насиченим, окрім традиційних форм дозвілля (spa-процедури, спортивні активності, анімаційні програми), туристи зможуть долучитися до пізнання місцевої кулінарної культури через низку цікавих активностей:

- ✓ дегустації традиційних страв та напоїв регіону в ресторані готелю;
- ✓ майстер–класи з приготування автентичних наїдків під керівництвом шеф–кухаря;

- ✓ відвідування місцевих фермерських господарств, сироварень, пасік, виноградників для знайомства з процесом виробництва локальних продуктів;
- ✓ участь у гастрономічних святах, фестивалях, ярмарках, що відбуваються неподалік;
- ✓ кулінарні квести та театралізовані вечери за мотивами місцевих легенд та традицій.

Таким чином, впровадження гастрономічні екскурсії може стати додатковим джерелом доходів для готелю, так як гості, готові платити більше за унікальний та автентичний досвід. Крім того, гастрономічні програми можуть залучати не лише гостей готелю, а й зовнішніх відвідувачів, які спеціально приїжджають до закладу заради гастрономічних вражень.

#### Список використаних джерел:

1. Шидловська, О. Б. Новітня ресторанна справа в індустрії гостинності / О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька. *Географія та туризм*. 2023. №71 С. 3–8.

УДК 378:37.013(338.46)

Давидов Є.О.<sup>1</sup>, Лунячек В.Е.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> здобувач вищ. осв. 2 курсу магістратури, ХНЕУ ім. Семена Кузнеця, м. Харків

<sup>2</sup> д-р пед. наук, професор, ХНУ ім. В. Н. Каразіна, м. Харків

### ПИТАННЯ РОЗВИТКУ КОМУНІКАТИВНИХ НАВИЧОК ЯК ОДИН З ВИКЛИКІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Готельно-ресторанна справа як складова сфери обслуговування впродовж років є невід'ємною складовою економіки та суспільного життя. На сучасному етапі розвитку суспільства, готельно-ресторанне обслуговування стало невід'ємною складовою культури країн, тісно пов'язане з такими сферами як



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Національний університет «Запорізька політехніка»**



# **СЕРТИФІКАТ**

**ГФ 1124-056**

засвідчує, що

**ГРОМОВА АННА**

**взяла участь у III Міжнародній науково-практичній конференції**  
**«Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму**  
**та готельно-ресторанного господарства»**  
**14-15 листопада 2024 р. обсягом 15 годин**

*В.о. начальника  
науково-дослідної частини*



*Natalia Vysotska*

*Наталя Висоцька*

Стаття опублікована у фаховому журналі: Значення гастротуризму як складової HoReCa у післявоєнному відновленні України / О. Дулька, А. Громова // Development Service Industry Management. – 2024. – Vol. 4. – Pp. 66–70.

УДК 338.48-6:641/642

JEL classification: L83

[https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8\(11\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8(11))

## ЗНАЧЕННЯ ГАСТРОТУРИЗМУ ЯК СКЛАДОВОЇ HoReCa У ПІСЛЯВОЄННОМУ ВІДНОВЛЕННІ УКРАЇНИ

ДУЛЬКА Ольга

кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

<https://orcid.org/0000-0002-9897-5998>

e-mail: [olga.ds210791@gmail.com](mailto:olga.ds210791@gmail.com)

ГРОМОВА Анна

здобувач освіти

Національний університет харчових технологій

*Гастрономічний туризм є перспективним напрямом для індустрії гостинності в сучасному світі. Даний напрям туризму допомагає ознайомити туристів з такою частиною місцевої культури, як національна кулінарія, що є особливо актуальним для післявоєнного відновлення України. Гастрономічний туризм приваблює людей тим, що дозволяє не лише побачити нові місця, а й пізнати культуру через смакові відчуття. Національні страви, локальні продукти та кулінарні традиції розкривають особливості регіону, його історію та спосіб життя. Це унікальний досвід, що поєднує подорожі з відкриттям гастрономічних скарбів світу, сприяючи кращому розумінню різних культур. Зважаючи на актуальність даної теми, у статті досліджується сутність та особливості гастрономічного туризму та інноваційні підходи до його організації в умовах післявоєнного відновлення України.*

*Ключові слова:* індустрія гостинності, гастрономічний туризм, національна кухня, кулінарні традиції.

## THE SIGNIFICANCE OF GASTRO TOURISM AS A COMPONENT OF HoReCa IN THE POST-WAR RECONSTRUCTION OF UKRAINE

DULKA Olga, HROMOVA Anna

National University of Food Technologies

*Gastronomic tourism is becoming increasingly popular due to the growing interest in healthy eating, authentic products and experiences that go beyond the boundaries of ordinary travel. In the modern world, tourists seek not just relaxation, but also a deep immersion in culture through local cuisine. Such trips stimulate the development of the local economy, support farmers, producers and small businesses, and also contribute to the preservation of culinary traditions, which is very important for the post-war recovery of Ukraine.*

*Gastrotourism in Ukraine has the potential to become one of the distinctive features of the country's tourist attractiveness. However, given the current realities caused by the war, this industry has undergone significant changes, and its future development is in a zone of uncertainty. Despite the large-scale losses suffered by tourist facilities, markets, as well as the general social and psychological situation of citizens, gastrotourism in Ukraine still has prospects for further development. After the war, this type of tourism, in particular for HoReCa, can become a powerful tool for the economic, cultural and social recovery of the country. However, to realize this potential, it is necessary to develop interesting gastronomic tours, hold festivals, fairs, and restore the popularity of authentic cuisine.*

*Gastronomic tourism is a promising direction for the hospitality industry in the modern world. This direction of tourism helps to familiarize tourists with such a part of local culture as national cuisine, which is especially relevant for the post-war reconstruction of Ukraine. Gastronomic tourism attracts people because it allows not only to see new places, but also to learn about culture through taste sensations. National dishes, local products and culinary traditions reveal the peculiarities of the region, its history and way of life. This is a unique experience that combines travel with the discovery of gastronomic treasures of the world, contributing to a better understanding of different cultures. Taking into account the relevance of this topic, the article examines the essence and peculiarities of gastronomic tourism and innovative approaches to its organization in the conditions of post-war reconstruction of Ukraine.*

*Keywords:* hospitality industry, gastronomic tourism, national cuisine, culinary traditions.

### ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ

#### ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Гастрономічний туризм стає все більш популярним завдяки зростаючому інтересу до здорового харчування, автентичних продуктів і досвіду, який виходить за межі звичайних подорожей. У сучасному світі туристи прагнуть не просто відпочинку, а й глибокого занурення в культуру через місцеву кухню. Такі поїздки стимулюють розвиток локальної економіки, підтримують фермерів, виробників та малий бізнес, а також сприяють збереженню кулінарних традицій, що є дуже важливим для післявоєнного відновлення України.

Гастротуризм в Україні має потенціал стати однією з визначних рис туристичної привабливості країни. Однак, з огляду на сучасні реалії, викликані війною, ця галузь зазнала суттєвих змін, і її майбутній розвиток перебуває в зоні невизначеності. Незважаючи на масштабні втрати, що зазнали туристичні об'єкти, ринки збуту, а також загальне соціальне і психологічне становище громадян, гастротуризм в Україні все ж має перспективи для подальшого розвитку. Після війни цей вид туризму, зокрема для HoReCa може стати

потужним інструментом економічного, культурного та соціального відновлення країни. Проте, щоб реалізувати цей потенціал, необхідно розробляти цікаві гастрономічні тури, проводити фестивали, ярмарки, відновлювати популярність автентичної кухні.

### **АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ**

Наукові питання присвячені такому напрямку туризму як гастрономічний, доволі широко розкриваються в роботах сучасних вітчизняних науковців, а саме таких як Бондар С.В., Макаренко С.Ю., Давидюк Ю. В., Корнілова В. В., Глушко В. О., Ковешніков В. С., Басюк Д.І. та ін. [1-6]. Однак переважна кількість наукових праць має теоретичний виклад матеріалу в цій темі, натомість ціла низка важливих питань які зумовлені, зокрема військовим станом в країні вимагає вивчення, уточнення і деталізації.

### **ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ**

Метою статті є дослідження можливостей розвитку гастрономічного туризму як складової HoReCa та інноваційних напрямів післявоєнного відновлення України.

### **ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ**

Попри тривалу історію розвитку туризму, гастротуризм є відносно новим напрямом туристичної діяльності. У різних джерелах це явище згадується під різними назвами: кулінарний туризм, гастротуризм, продовольчий туризм [2].

Термін «кулінарний туризм» запропонувала професорка Люсі Лонг у 1998 році, заклавши основи цього напрямку, який уже тоді передбачав поєднання вражень від подорожей із новими гастрономічними відкриттями.

У 2003 році з'явилася організація, що стала засновницею та головним промоутером гастрономічного туризму у світі – Міжнародна асоціація кулінарного туризму (The International Culinary Tourism Association). З метою уникнення непорозумінь у 2012 році її перейменували на Всесвітню асоціацію гастрономічного туризму. Вже у 2013 році термін «кулінарний туризм» поступився місцем «гастрономічному туризму», адже серед потенційних туристів сформувалося уявлення, що кулінарний туризм призначений лише для заможної еліти [1].

Наукова теорія, яка слугує основою для розвитку цього напрямку діяльності, почала формуватися порівняно недавно. Зокрема, у 2015 році ЮНВТО запропонувала трактувати «гастрономічний туризм» як будь-яку туристичну активність, пов'язану з гастрономією: відвідування виробників харчових продуктів, участь у харчових фестивалях, відвідування фермерських ринків і продовольчих ярмарків, включно з заходами в сусідніх регіонах [4- 6].

Метою гастрономічних турів є отримання задоволення від знайомства з унікальними особливостями кухні тієї чи іншої країни. Однак ця мета не обмежується лише дегустацією рідкісних або екзотичних страв чи спробою якомога більшої кількості страв. Суть полягає у тому, щоб відчути автентичність місцевої рецептури, яка протягом століть вибрала традиції, звичаї та культурні особливості місцевих жителів.

Національна кухня є одним із ключових чинників залучення іноземних туристів до країни. Це пояснюється тим, що саме в кулінарному мистецтві зберігаються національні особливості та традиції народу, які завжди викликають інтерес у гостей з інших країн.

Однією з ключових характеристик сучасного гастротуризму в Україні є те, що війна суттєво вплинула на туристичну інфраструктуру, зокрема, в регіонах, які раніше були популярними туристичними напрямками. Закарпаття, Одещина, Київська та Львівська області, які відомі своєю гастрономічною культурою, змушені були адаптуватися до нових умов, скоротивши масштаби своїх ініціатив або змінюючи акценти. Транспортна логістика і безпека переміщень залишаються важливими проблемами, особливо для іноземних туристів, які наразі не є основною цільовою аудиторією для цього сегменту. Це значною мірою обмежує потенціал для зростання в умовах сьогодення.

Серед сучасних ключових напрямів розвитку гастрономічного туризму в світі та Україні є:

- фермерські тури та дегустації, що включають відвідування виноробень, сироварень, плантацій кави чи оливок із можливістю спробувати продукти на місці;
- екотуризм і Slow Foodв якому фокус на екологічно чистих продуктах і принципах правильного харчування, що підкреслюють важливість локальних традицій і сезонних продуктів;
- кулінарні майстер-класи на яких відбувається навчання приготуванню місцевих страв під керівництвом шеф-кухарів, що поглиблює культурний досвід;
- фестивалі їжі та ярмарки що являють собою заходи, які збирають місцевих і туристів навколо теми регіональних делікатесів та сезонних страв;
- гастрономічні маршрути розроблені у межах організованих турів, що охоплюють кілька регіонів або країн з акцентом на їхні кулінарні особливості.

Попри всі труднощі, внутрішній туризм набув нового значення для українців, які шукають можливості відновлення емоцій та пошуку нових вражень в умовах війни. Культурна гастрономія стає однією

зі складових цього процесу. Люди прагнуть не тільки подорожувати Україною, але й зануритися в місцеві традиції та кулінарні особливості кожного регіону [7].

Таким чином, гастрономічний туризм не лише збагачує туристичний досвід, а й формує відповідальний підхід до споживання та збереження культурної спадщини. Узагальнюючи всі напрями, за якими розвивається гастрономічний туризм, можна представити класифікацію його різновидів за певними ознаками (табл. 1).

Таблиця 1

Класифікація видів гастрономічного туризму [6]

Класифікаційна ознака	Різновиди турів
Мета поїздки	1) розважальна 2) культурно-пізнавальна 3) формування професійних навичок
Діяльність туристів	1) кулінарні школи 2) майстер класи 3) дегустація 4) відвідування діючих виробництв 5) спостереження за змаганнями кухарів-професіоналів
Об'єкти відвідування	1) підприємства харчової промисловості 2) виноробні / броварні 3) музеї із експозиціями гастрономічного спрямування 4) заклади ресторанного господарства 5) ферми 6) сади 7) виноградники; 8) гастрономічні клуби
За певними подіями	1) продуктові фестивалі (сиру, шоколаду, тощо) 2) фестивалі різноманітних напоїв (винні, пивні, тощо) 3) українські обрядові свята
Відповідно до групи продуктів харчування	1) сирний 2) медовий; 3) винний; 4) морепродукти; 5) кавовий; 6) шоколадний; 7) змішаний (сиру та вина); 8) тощо.
В залежності від географічної території	1) міський 2) сільський
За частотою у загальному туристичному продукті	1) як частина туристичної пропозиції; 2) як окремих туристичний продукт.

Однією з головних перспектив гастрономічного туризму в Україні є популяризація регіональних гастрономічних традицій. Українська кухня відзначається великою різноманітністю, адже кожна область має свої фірмові страви. Західноукраїнська кухня значно відрізняється від східної, а кулінарні традиції півдня мають свої особливості порівняно з північними регіонами.

Туристи, які відвідують Україну, прагнуть скуштувати традиційні місцеві страви. Тому одним із ключових напрямів розвитку туристичних послуг є знайомство гостей з особливостями національної кухні та покращення сервісу в цій сфері [8]. Українська кухня є такою ж важливою частиною культурної спадщини народу, як мова, література чи мистецтво. Це неоціненний здобуток, яким варто пишатися й який не можна забувати. Вона формувалася протягом століть, відображаючи не лише історичний розвиток українського суспільства, але й його звичаї, традиції та культурні особливості.

Українська кухня має свій унікальний стиль, який здобув популярність і за кордоном. Серед найвідоміших страв – борщ, галушки, вареники та бринза. Кожен регіон країни має власні кулінарні особливості, що залежать від місцевих природних та культурних умов, надаючи гастрономічним подорожам особливої унікальності й приваблюючи як вітчизняних, так і іноземних туристів. Окрім багатства національних страв, Україна славиться натуральними продуктами. Проте багато туристів ще не до кінця усвідомлюють багатий потенціал української культури й історії, зокрема в гастрономічній сфері.

Найбільше гастрономічних ресурсів зосереджено в Закарпатській, Львівській, Полтавській областях, а також у таких містах, як Київ, Луцьк і Львів. Їхні кулінарні традиції представлені як в автентичних ресторанах і зелених садибах, так і на численних місцевих фестивалях.

Основним завданням при розробці гастрономічного туру є інтеграція кулінарної та культурно-пізнавальної програми в єдиний маршрут. Головна перевага гастрономічного туризму порівняно з іншими підвидами пізнавального туризму полягає в тому, що він задіює не лише зір і слух, а й смак і нюх, забезпечуючи більш багатограний сенсорний досвід.

Українська кухня є важливим стимулом для збільшення туристичних потоків. За даними етнографічних досліджень, українська кулінарна традиція нараховує понад 4 тисячі рецептів різноманітних страв з м'яса, риби, овочів, яєць та молочних продуктів.

Науковці відзначають активний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Популярності набувають винні тури в Закарпатській, Одеській, Херсонській та Миколаївській областях. Україна входить до п'ятірки європейських країн із найбільшими перспективами розвитку винного туризму, який, до того ж, є всесезонним. Дослідники вважають найбільш ефективним поєднання винного та сільського туризму. Також зростає попит на гурман-тури в межах етнотуризму та сільського зеленого туризму [4].

В останні роки в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів: фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» (Ужгород), «Галицька дефіляда» (м. Тернопіль), «Конкурс різників свиней – гентешів» (с. Геча, Закарпатська обл.), «Біле вино» (м. Берегове, Закарпатська обл.), гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій» (м. Ужгород, Закарпатська обл.), «Фестиваль ріплянки» (с. Колочава, Закарпатська обл.), «Гуцульська бринза» (м. Рахів, Закарпатська обл.), «Борш'ів» (м. Боршів, Тернопільська обл.), фестиваль хліба (хутір Обирок, Чернігівська обл.), «Український кавун – солодке диво» (м. Гола Пристань, Херсонська обл.), свято Полтавської галушки (м. Полтава), свято сала (м. Полтава), фестиваль полуниці (м. Ізюм, Харківська обл.), свято шоколаду (м. Львів), фестиваль дерунів (м. Коростень, Житомирська обл.) тощо [4].

Україна має великий потенціал для розвитку гастротуризму, пропонуючи поєднання традицій, крафтового підходу та новітніх технологій. Це створює можливість залучати туристів з різних куточків світу та сприяти сталому розвитку локальних громад.

Гастрономічний туризм в Україні в умовах сьогодення розвивається, поєднуючи традиції з новими трендами. Іноваційні підходи дозволяють залучати туристів не лише класичною українською кухнею, а й створювати унікальні формати гастрономічного досвіду, які відповідають сучасним запитам [9].

Попри всі труднощі, внутрішній туризм набув нового значення для українців, які шукають можливості відновлення емоцій та пошуку нових вражень в умовах війни. Культурна гастрономія стає однією зі складових цього процесу. Люди прагнуть не тільки подорожувати Україною, але й зануритися в місцеві традиції та кулінарні особливості кожного регіону. У цьому контексті вирізняються такі напрямки, як дегустаційні тури виноробними регіонами Закарпаття та Одеської області, відвідування ферм і еко-парків, що спеціалізуються на виготовленні локальних продуктів.

Зокрема, Закарпаття залишається важливим гастротуристичним центром, незважаючи на виклики війни. Винні господарства регіону, що відомі своїми унікальними сортами вин, адаптувалися до змін, пропонуючи більш локальні ініціативи. Тут популярними залишаються гастротури з акцентом на еко- і фермерську продукцію, зокрема, сири та мед. Одещина також поступово відновлює свої можливості, зокрема в контексті винних турів та морепродуктів. У цьому регіоні помітно збільшився інтерес до локальної кухні, що є частиною загального тренду на повернення до українських гастрономічних традицій.

Крім того, варто відзначити важливу роль кулінарних фестивалів, які, попри обмеження, поступово повертаються в українські міста та села. Такі події, як фестиваль локальної їжі та вина, що організуються в безпечних регіонах країни, створюють платформу для підтримки місцевих виробників і привертання уваги до гастрономічної спадщини України. Водночас фестивалі дають можливість об'єднати людей, розвинути нові партнерства та стимулювати розвиток малого бізнесу в галузі HoReCa.

Сучасна ситуація вимагає нових підходів до розвитку гастротуризму. Однією з таких новачок є цифровізація галузі. Виникли нові проекти, зокрема онлайн-екскурсії та гастрономічні майстер-класи, які націлені на підтримку української гастрономічної культури і в умовах військового стану. Це створює можливість для популяризації української кухні не тільки на внутрішньому, але й на міжнародному рівні.

Також варто відзначити зростання інтересу до української кухні з боку міжнародної спільноти, оскільки відбулася міграція населення України. Українська кухня, з її багатою історією та різноманітністю, починає все більше привертати увагу іноземних гурманів, що відкриває можливості для майбутнього розвитку гастротуризму після стабілізації ситуації. Страви, як-от борщ, вареники, деруни та медові десерти, здобувають популярність на міжнародних конкурсах і фестивалях. Це створює імідж України як країни з унікальною гастрономічною культурою, яку варто дослідити та популяризувати.

### **ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДК У ДАНОМУ НАПРЯМІ**

Гастротуризм в Україні в умовах сьогодення характеризується значними викликами, пов'язаними з війною та економічною нестабільністю. Проте він зберігає значний потенціал завдяки майбутньому післявоєнному відродженню і може стати важливим елементом соціально-економічного відновлення України.

У післявоєнний час Україна буде потребувати інновацій у гастрономічний бізнес, зокрема кулінарний. Це сприятиме економічному розвитку країни, залученню нових відвідувачів, підтримання громад та малого бізнесу, культурної спадщини. Гастрономічний туризм сприятиме розвитку фермерства, крафтового виробництва та гастрономічних стартапів, створенню робочих місць в регіонах, підвищенню доходів жителів громад.

Розвиток гастрономічного туризму стимулює відродження стародавніх рецептів та кулінарних традицій, підвищення міжнародної привабливості та зміцнення історичної ідентичності України.

#### Література

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.
2. Бондар С.В., Макаренко С.Ю. Тенденції розвитку гастротуризму в Україні. Матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. "Економічний розвиток держави, регіонів і підприємств: проблеми та перспективи" (м. Львів, 28-29 квітня 2021 р.) Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. 421 с. С.380-381.
3. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація. Торгівля і ринок України. 2016. Вип. 39-40. С. 166-175.
4. Давидюк Ю. В. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 4. С. 5-13. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse\\_2022\\_4\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse_2022_4_3)
5. Ковешніков В. С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції: практика та досвід. 2017. № 4. С. 32-37.
6. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Ефективна економіка. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>
7. Ковтун, М. В. Особливості концептуальних закладів ресторанного господарства України / М. В. Ковтун, О. С. Дулька // Сталій розвиток: погляд молоді : матеріали IV міжнародної конференції для студентів і молодих вчених, 25 листопада 2022 р. – Київ : Українсько-американський університет Конкордія, 2022. – С. 13-15.
8. Дулька, О. Тенденції провадження крафтових напоїв у закладах ресторанного господарства / О. Дулька, В. Прибільський, О. Шидловська // Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації : програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р. – Київ : НУХТ, 2023. – С. 175.
9. Шидловська, О. Б. Новітня ресторанна справа в індустрії гостинності / О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька // Географія та туризм. – 2023. – №71 – С. 3-8.

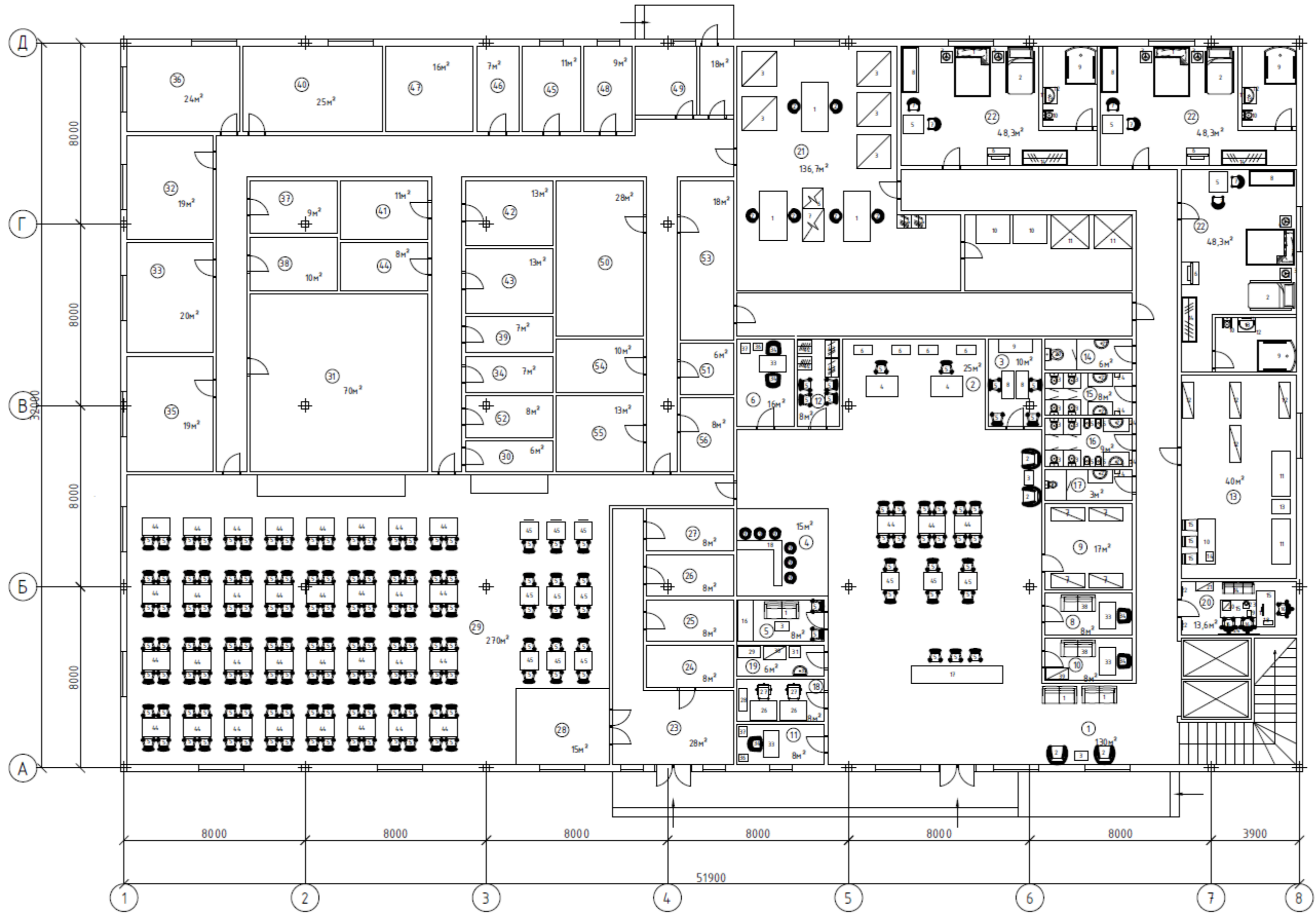
#### References

1. Basiuk D.I. Innovatsiyni rozvytok hastronomichnoho turyzmu v Ukraini. Naukovi pratsi NUKhT. 2012. № 45. S. 128–132.
2. Bondar S.V., Makarenko S.Iu. Tendentsii rozvytku hastronuryzmu v Ukraini. Materialy IV Mizhnar. nauk.-prakt. konf. "Ekonomichnyi rozvytok derzhavy, rehioniv i pidpriemstv: problemy ta perspektyvy" (m. Lviv, 28-29 kvitnia 2021 r.) Lviv: Vydavnytstvo Lvivskoi politekhniki, 2021. 421 s. С.380-381.
3. Hlushko V. O. Hastronomichnyi turyzm yak okremiy vyid v turyzmi: poniatia, sumist, klasyfikatsiia. Torhivlia i rynek Ukrainy. 2016. Vyp. 39-40. S. 166-175.
4. Davyidiuk Yu. V. Hastronomichnyi turyzm yak perspektyvnyi napriam dlia rozvytku industrii hostynnosti v Ukraini. Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi. 2022. № 4. S. 5-13. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse\\_2022\\_4\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse_2022_4_3)
5. Koveshnikov V. S. Vynnyi ta hastronomichnyi turyzm: vazhlyvyi potentsial rozvytku ekonomiky. Investytsii: praktyka ta dosvid. 2017. № 4. S. 32-37.
6. Kornilova V. V. Suchasni tendentsii rozvytu hastronomichnoho turyzmu / Kornilova V. V., Kornilova N. V. Efektyvna ekonomika. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>
7. Kovtun, M. V. Osoblyvosti kontseptualnykh zakladiv restorannoho hospodarstva Ukrainy / M. V. Kovtun, O. S. Dulka // Stalyi rozvytok: pohliad molodi : materialy IV mizhnarodnoi konferentsii dlia studentiv i molodykh vchenykh, 25 lystopada 2022 r. – Kyiv : Ukrainsko-amerykanskiy universytet Konkordiia, 2022. – S. 13-15.
8. Dulka, O. Tendentsii provadzhennia kraftovykh napoiv u zakladakh restorannoho hospodarstva / O. Dulka, V. Prybyl'skyi, O. Shydlovska // Promyslovist ta kraft dlia HoReCa v turyzmi: dosvid, problemy, innovatsii : prohrama ta materialy Mizhnarodnoi nauko-vo-praktychnoi konferentsii, 23-24 travnia 2023 r. – Kyiv : NUKhT, 2023. – S. 175.
9. Shydlovska, O. B. Novitnia restoranna sprava v industrii hostynnosti / O. B. Shydlovska, T. I. Ishchenko, O. S. Dulka // Neohrafia ta turyzm. – 2023. – №71 – S. 3-8.

Сертифікат учасника сертифікаційної програми «Технології в готельно-ресторанному бізнесі»



Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експікація приміщень та специфікація обладнання

Специфікація обладнання				
Номер і категорії для маломобільних груп населення				
№П/П	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри	К-сть
1	Ліжко односпальне	Джаконда	1500 * 2000	1
2	Ліжко багатофункціональне		1200*2000	1
3	Тумбочка біля ліжка	Афродіта	500 * 500	2
4	Світильники настільні			2
5	Стіл письмовий	Лючія	800 * 900	1
6	Тумбочка під телевізор	Ліра	800 * 1000	1
7	Стілець	Модерн	400 * 500	2
8	Шафа для одягу з полицями	Нортон	700 * 2000	1
9	Ванна велика з тримачами	Равак	1700*1400	1
10	Унітаз з тримачами	Равак	400*450	1
11	Дзеркало над умивальником	Родос	550*400	1
12	Тумба для туалетних речей	Родос	650*750	1
13	Умивальник	Равак	600*360	1
14	Шафа для верхнього одягу	Нортон	1200 * 1500	1
Кулінарна майстерня				
1	Стіл	ART IN HEAD	2200*1200	5
2	Табурет	Классик-Т	500*500	10
3	Стелаж	«PRATO»	1500*1500	4
4	Вішак для одягу	ARIZONA	622*622	2
5	Умивальник	Rea Freja	600*420	2
6	Плити електричні	ПЕСМ-2	900*900	2
7	Шафа духовна		1450*950	2
8	Шафа для інвентарю	«PRATO»	1700*1500	2
9	Стелаж	«PRATO»	1500*1500	4
10	Шафа для спец. одягу	«PRATO»	1500*1300	2
11	Шафа для сировини	«PRATO»	1700*1500	2
12	Унітаз	VOLLE Dios Rimless	790*450	2
13	Умивальник	Rea Freja	600*420	2
14	Диван	Loprew	1360*558	1
15	Робочий стіл для адміністратора	IKEA Bekant	1600 * 800	2
16	Офісний стілець	Herman Miller	700 * 700	3
17	Комп'ютерний монітор	Dell UltraSharp	500 * 200	1
18	Настільний комп'ютер	HP ProDesk	400 * 180	1
19	Телефон для комунікацій	Cisco IP Phone	250 * 200	1
20	Принтер для друку інформаційних матеріалів	Canon i-SENSYS	390* 370	1

20	Принтер для друку інформаційних матеріалів	Canon i-SENSYS	390* 370	1
21	Шафа для зберігання документів	IKEA Kallax	770 * 420	1
22	Інформаційна стійка для буклетів	Display2Go	400 * 400	2
23	Проектор для презентацій	Epson EB-X41	320 * 240	1
24	Екран для проектора	Elite Screens	1800 * 1500	1
Приміщення ресторану на 150 місць при туристичному готелі				
1	Диван	Mecco	1530*830	3
2	Крісла для відпочинку	Ico	750*830	8
3	Журнальний стіл	Ico	400 * 600	5
4	Стійка реєстрації	AllBiz	1400*90	1
5	Стілець	Ico	450*450	15
6	Шафа для зберігання ключів	A310+A10	830*420	2
7	Стелаж	RT Y567	1500*600	4
8	Стіл	Ico	1200*550	3
9	Шафа для документів	Roko B10406	1500*600	1
10	Прилавок для обслуговування	RIFLESSI	2000*800	1
11	Скляні вітрини для демонстрації	RIFLESSI	2000*800	2
12	Стелажі для товарів	RIFLESSI	1600*500	6
13	Пробні станції	RIFLESSI	800*600	3
14	Касовий апарат	Philips	400*300	1
15	Стільці для покупців	Ico	400 * 600	3
16	Шафа для одягу з полицями	Нортон	1800*700	1
17	Стійка реєстрації	ARDEKO	4000*800	1
18	Барна стійка	ARDEKO	3000*2000	1
19	Барні стільці	ChairHUB	400*400	6
20	Унітаз	VOLLE Dios Rimless	790*450	1

21	Умивальник	Rea Freja	600*420	1
22	Меблі для ванної з віддуванним умивальником	Andromeda	1100*600	5
23	Унітаз	Cersanit Eko	455*340	9
24	Рукосушитель	GATTOAT	170*260	5
25	Пісуар	Kolo Nova	450*300	4
26	Стіл-пулт	APM BC - 2/4	1200*850	2
27	Крісло офісне	Promo	540*650	2
28	Шафа для документів	A-312	1000*400	1
29	Шафа господарська	Arredo	1000*500	1
30	Стелаж	Arredo	1000*600	1
31	Тумбочка	Arredo	500*500	1
32	Раковина	Arredo	400*330	1
33	Стіл	Sofino	1200*700	6
34	Стілець	Decostar	450*450	9
35	Тумба	Ideal	500*500	1
36	Шафа для документів	Sofino	350*410	4
37	Сейф	УХЛ-МАШ	450*370	6
38	Диван	Decostar	1300*800	2
39	Стелаж	Ideal	1000*500	1
40	Умивальник	RAVAK	410x700x800	2
41	Приміщення для яйцеобробки	RAVAK	410x600x500	3
42	Вішак для одягу	ARIZONA	622*622	2
43	Шафа для одягу	M901	600*800	2
44	Стіл 4-ох місний	Black ROCK	1200*800	35
45	Стіл 2-ох місний	Black ROCK	800*800	12

Експікація приміщень		
№П/П	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Приймально-вестибюльна група готелю		
1	Вестибюль	130
2	Бюро прийому і реєстрації	25
3	Бюро бронювання	10
4	Лобі бар	15
5	Кімната чергового персоналу	8
6	Кімната чергового адміністратора	16
7	Сейфова	4
8	Швейцарська і приміщення носильників	8
9	Камера схову	10
10	Приміщення посильних	8
11	Відділення банку	8
12	Гардероб	8
13	Торгівельний кіоск	40
14	Санвузол персоналу	6
15	Санвузол для жінок	8
16	Санвузол для чоловіків	9
17	Санвузол для маломоб.груп н.	3
18	Приміщення охорони	8
19	Комора прибирального інвентарю	6
Культурно-дозвілевого призначення		
20	Експерсійне бюро	13,6

21	Кулінарна майстерня	136,7
Номер і категорії для маломобільних груп населення		
22	Номер	48,4
Приміщення ресторану на 150 місць при туристичному готелі		
Для відвідувачів		
23	Вестибюль	28
24	Гардероб	8
25	Санвузол для жінок	8
26	Санвузол для чоловіків	8
27	Санвузол для маломоб.груп н.	8
28	Аванзал	15
29	Зал	270
30	Приміщення для офіціантів	6
Виробничі		
31	Гарячий цех	70
32	Холодний цех	19
33	Приміщення для нарізання хлібу	7
34	М'ясо-рибний цех	20
35	Овочевий цех	19
36	Мийна столового посуду	24
37	Сервізна	9
38	Мийна кухонного посуду	10
39	Приміщення завідуючого виробництвом	7
40	Роздавальня	25

Складські		
41	Приміщення для обробки яєць	11
42	Охолоджувальна комора молочно-жирова	13
43	Охолоджувальна комора м'яса та риби	13
44	Охолоджувальна комора відходів	8
45	Комора сухих продуктів	11
46	Комора винно-горілчаных	7
47	Комора та мийна тари	16
48	Комора інвентарю	9
49	Загрузочна	18
Адміністративні і побутові		
50	Кабінет директора з конторою	18
51	Приміщення персоналу	6
52	Сервізна для офіціантів	6
53	Гардероб для персоналу	28
54	Гардероб для офіціантів	10
55	Душові, вбиральні	13
56	Білизняна	8

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1 – Найвідоміші гастрономічні фестивалі України

Назва фестивалю	Місце проведення	Час проведення	Коротка характеристика	Кількість відвідувачів
«Червоне вино»	Мукачеве, Закарпаття	Січень	Найбільший винний фестиваль, що відзначає закарпатське виноробство з дегустаціями місцевих вин.	Близько 50 000 відвідувачів
«Конкурс різників свиней – гентепш»	Геча, Закарпаття	Лютий	Фестиваль м'ясних виробів із традиційними стравами угорської кухні, включає демонстрацію процесу готування.	До 10 000 відвідувачів
«Львів на тарілці»	Львів, Львівська область	Травень	Свято кухні Львова з презентацією найкращих місцевих страв і кулінарними майстер-класами.	Близько 30 000 відвідувачів
«Гуцульська бриндза»	Рахів, Закарпаття	Вересень	Фестиваль, присвячений гуцульській культурі, зокрема виробництву бриндзи — гуцульського сиру.	Понад 15 000 відвідувачів
«Закарпатське божаоле»	Ужгород, Закарпаття	Листопад	Фестиваль молодого вина за французьким стилем "божаоле", із закарпатськими винами та стравами.	Близько 10 000 відвідувачів
«Свято пампуха»	Львів, Львівська область	Січень	Пампушковий фестиваль, де відвідувачі можуть скуштувати десятки видів традиційних українських пампушок.	Близько 20 000 відвідувачів
«Фестиваль сала»	Київ	Грудень	Захід, присвячений різноманітним сформам сала на основі сала, з традиційними українськими наїтками.	До 8 000 відвідувачів
«Полтавська галушка»	Полтава, Полтавська обл.	Червень	Свято, присвячене полтавським галушкам із дегустаціями та майстер-класами з приготування.	Понад 10 000 відвідувачів
«Свято борщу»	Боршів, Тернопільська обл.	Вересень	Фестиваль, де відвідувачі можуть скуштувати різні варіанти традиційного українського борщу.	Близько 5 000 відвідувачів
«Фестиваль меду»	Вінниця, Вінницька обл.	Серпень	Свято меду та продуктів бджільництва із дегустаціями, майстер-класами і презентаціями локальних пасік.	Близько 12 000 відвідувачів
«Фестиваль дерунів»	Коростень, Житомирська обл.	Вересень	Свято дерунів, що включає конкурс на найкращі деруни і безліч кулінарних розваг.	Понад 7 000 відвідувачів
Фестиваль вареників	Полтава	Вересень	Присвячений традиційним вареникам, включає дегустації, майстер-класи та виступи артистів.	5,000+
Фестиваль кави	Львів	Жовтень	Фестиваль, що збирає кавоманів, з дегустаціями різних сортів кави, лекціями та майстер-класами.	25,000+
Пиріжковий фестиваль	Кропивницький	Червень	Фестиваль, що святкує традиційні українські пиріжки з різними начинками, з дегустаціями та розвагами.	8,000+
Свято молодого вина	Одеса	Листопад	Під час цього фестивалю відвідувачі можуть скуштувати молоде вино та насолодитися гастрономічними стравами.	15,000+

Таблиця 2 – Порівняльна характеристика гастрономічних турів в готелях різних країн світу

Країна	Назва готелю	Формат гастрономічних турів	Особливості
Данія	Falsled Kro	Експерсії по саду і рибальські тури	Гостям пропонують збирати органічні овочі, трави та фрукти, рибалити з шеф-кухарем.
Швейцарія	Badrut's Palace Hotel	Експерсії по регіональним виноробнім та сироварнім	Фокус на локальні продукти та екологічну культуру харчування.
Велика Британія	Northcote	Кулінарні тури та майстер-класи	Організація турів по місцевим фермам та кулінарні демонстрації з шеф-кухарем.
США	Blue Hill at Stone Barns	Експерсії по фермі з подальшим використанням зібраних інгредієнтів для приготування страв	Гостям дозволяється збирати інгредієнти прямо на фермі для вечері.
Швеція	Wanas Restaurant Hotel	Збір дикорослих інгредієнтів (трави, ягоди, гриби) в супроводі шеф-кухаря	Використання знайдених інгредієнтів для приготування страв «нової нордичної кухні».
Україна	Baczewski	Експерсії на мануфактуру з виробництва алкоголю з дегустаціями	Гостям демонструють процес виготовлення традиційних настоянок та наливки.
Україна	Деца у нотаря	Гастротури по регіону з відвідуванням локальних сироварень та виноробень	Пропонується автентичне гастрономічне шоу з приготуванням страв на відкритому вогні.
Франція	La Bastide de Marie	Винні тури з дегустаціями місцевих вин	Пропонуються експерсії по виноградниках і дегустація рідкісних сортів вин.

Таблиця 3 – Найпопулярніші гастротури України

Назва гастрономічної туру	Регіон України	Перспективність
«Дорога вина та смаку»	Одеська, Закарпатська області	Сприятливий клімат та розвинуте виноробство роблять ці регіони ідеальними для винних турів. Дегустації вин на локальних виноробнях приваблюють туристів, зацікавлених у культурі виноробства та гастрономії.
«Закарпатська сироварня»	Закарпатська, Львівська області	Закарпаття та Львівщина відомі сироварінням, а відвідувачі можуть дізнатися про автентичні техніки виготовлення сирів. Це приваблює туристів, що цінують екологічні та традиційні продукти.
«Медові скарби Поділля»	Вінницька, Полтавська області	У регіонах розвинуте бджільництво, і медові тури дозволяють гостям дізнатися більше про процес виробництва меду. Це популярне серед туристів, які цікавляться екологічними продуктами і здоровим харчуванням.
«Фермерські смаколики Полтавщини»	Полтавська, Київська області	Центральна Україна має багату аграрну історію. Фермерські тури пропонують гостям ознайомитися з органічними продуктами та процесами виробництва, що відповідає запиту на сталий туризм.
«Майстер-класи хлібопечення»	Полтавська, Київська області	Традиції випікання хліба тут збереглися з давніх часів. Майстер-класи з випікання автентичних хлібів та випічки цікавлять туристів, які прагнуть зануритись в історію кулінарної культури України.
«Борщ та українські традиційні страви»	Чернігівська, Київська області	Чернігівщина та Київщина мають давні кулінарні традиції, такі як борщ. Майстер-класи з приготування автентичних страв приваблюють гостей, зацікавлених у вивченні національної української кухні.
«Смаки моря»	Херсонська область, Азовське узбережжя	Рибальські тури з можливістю дегустації морепродуктів популярні у південних областях. Це підтримує місцевий рибальський бізнес і стимулює розвиток туризму в приморських регіонах.
«Фестивальна кулінарна подорож»	Львівська, Івано-Франківська	Кулінарні фестивалі у Львові та на Прикарпатті демонструють українську кухню, залучаючи туристів до культурних подій. Це приваблює іноземців, які хочуть глибше зануритись у культуру регіону через кухню.
«Фруктово-ягідний шлях»	Чернівецька, Вінницька області	Фруктово-ягідні тури у регіонах із садами популярні під час збору врожаю. Вони приваблюють сімейних туристів та поціновувачів екологічного відпочинку, надаючи можливість спробувати свіжі місцеві продукти.

Рис. 1 – Гастрономічна карта України



Матеріали інноваційних досліджень

Рис. 2 – Основні елементи організації гастрономічних турів



Програми кулінарних майстер класів в готелі

▲ Програма майстер-класу з приготування смачного козацького кулішу

Загальна тривалість: 2 години

Формат: Груповий (10–15 учасників)

Цільова аудиторія: Дорослі та діти (можлива адаптація під сімейні групи).

Особливість: Інтерактивна подача з культурно-історичним контекстом.

Місце проведення: кулінарна майстерня в готелі

Ціль: Ознайомити учасників із традиціями приготування козацького кулішу, навчити готувати страву, передати історичні та культурні знання.

Етап	Опис діяльності	Тривалість	Додаткові матеріали та примітки
1. Вітання та вступ	- Зустріч учасників, знайомство.	15 хвилин	Традиційний український одяг для ведучого, декорації у стилі козацького побуту.
	- Розповідь про історію кулішу, його значення в житті козаків. - Ознайомлення з програмою майстер-класу та інструктаж із безпеки.		Презентація з історичними фактами.
2. Підготовка інгредієнтів	- Демонстрація та практична підготовка інгредієнтів: пшона, сала, овочів, м'яса, зелені, спецій.	30 хвилин	Овочі, ножі, дошки для нарізання, миски для підготовлених продуктів.
	- Учасники мийуть, чистять, нарізають та готують інгредієнти під наглядом шеф-кухаря.		Інструктаж щодо правильного промивання пшона.
3. Приготування кулішу	- Розпалювання казана або підготовка плити.	45 хвилин	Казан або глибока каструля, дерев'яні ложки, спеції, набір інгредієнтів для кулішу.
	- Обсмажування сала до витоплення жиру, додавання цибулі та моркви.		Шеф-кухар коментує кожен етап.
4. Дегустація та презентація	- Введення пшона, води, м'яса (за бажанням), спецій.	30 хвилин	Пояснення співвідношення інгредієнтів.
	- Контроль процесу варіння, розповідь про особливості приготування кулішу в польових умовах.		
4. Дегустація та презентація	- Розливання готового кулішу в традиційні глиняні миски, прикрашання зеленню.	30 хвилин	Глиняний посуд для подачі, серветки, додаткові спеції на стіл.
	- Спільна дегустація, обговорення смаку.		Музичний супровід (народні пісні) для створення атмосфери.
5. Завершення	- Роздача рецептів та рекомендацій для домашнього приготування.	15 хвилин	Ілюстровані рецепти.
	- Вручення сертифікатів про участь. - Фотосесія з учасниками біля казана, можливість залишити відгуки.		Сертифікати з логотипом майстер-класу та підписом шеф-кухаря. Фото на згадку, тематичні декорації.

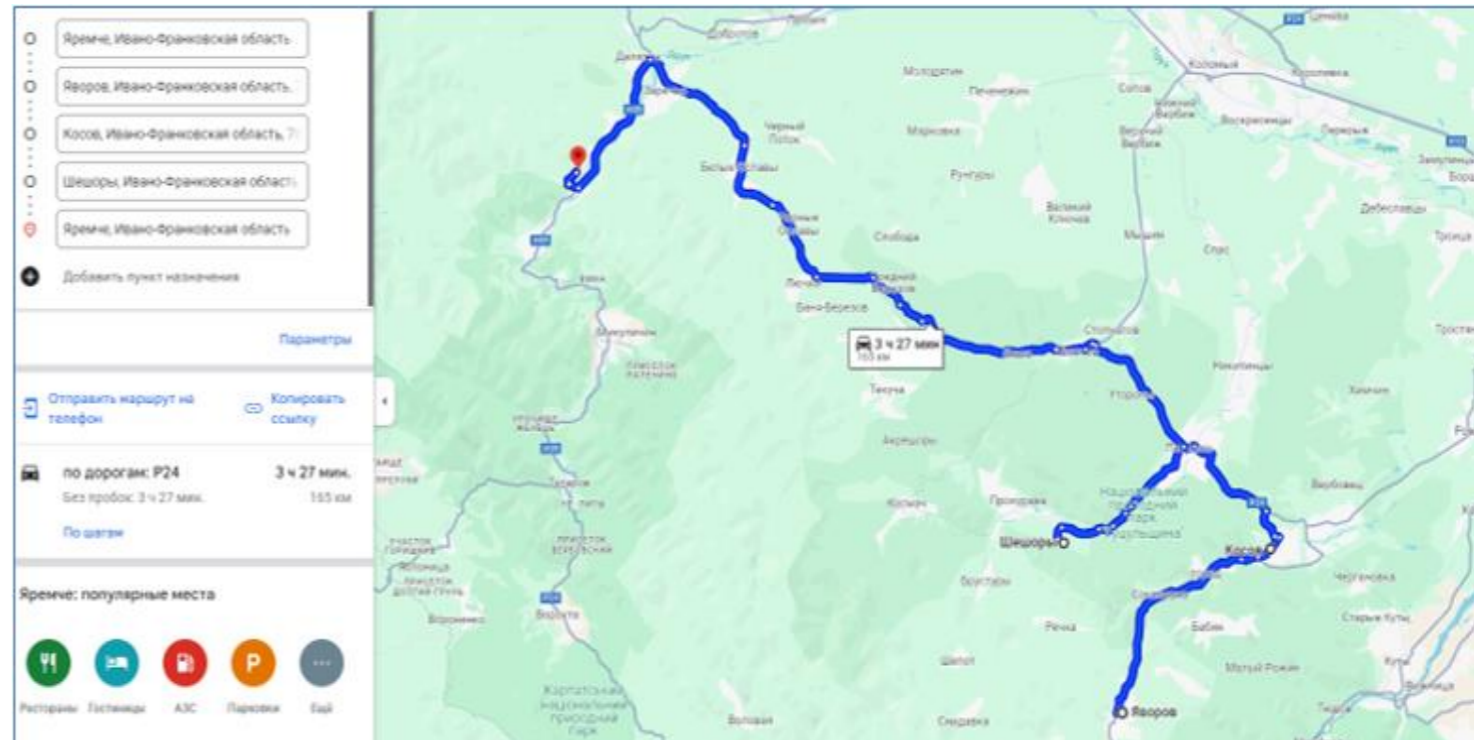
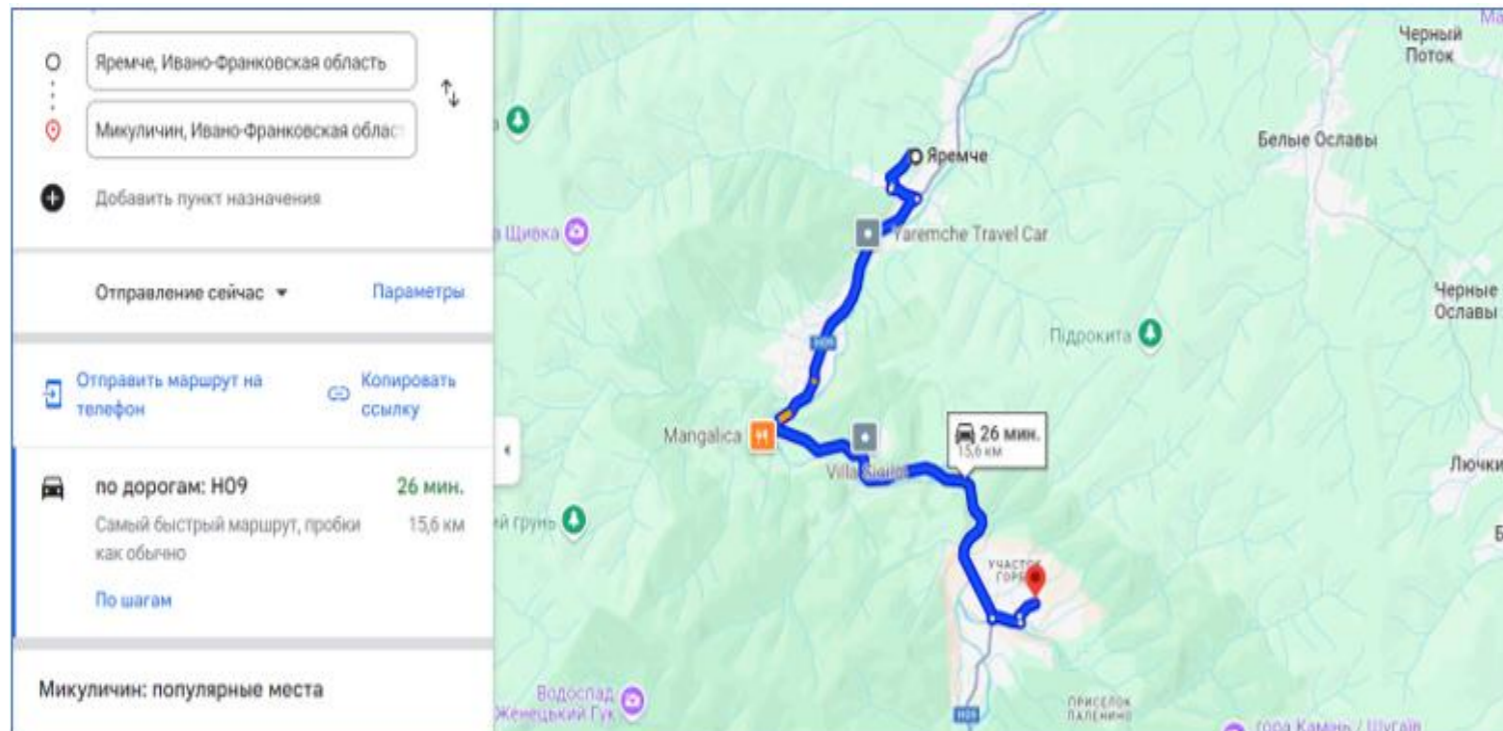
Матеріали інноваційних досліджень

Екскурсія «Автентичні смаки Івано-Франківщини»  
Технологічна карта екскурсії

Характеристика	Зміст
Назва екскурсії	«Автентичні смаки Івано-Франківщини»
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Яремча - с. Микуличин – Яремча.
Об'єкти екскурсії	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Майстер-клас із приготування гуцульських страв у «Садибі Красна».</i> Майстер-клас у традиційній садибі, де можна самостійно приготувати гуцульські страви (банаш деруни з грибами, вареники з картоплею та зеленню) та дізнатися про кулінарні секрети господарів. Адреса: с. Микуличин.</li> <li>2. <i>Відвідування «Карпатської медоварні».</i> Екскурсія на пасіку та медоварню, де проводиться дегустація різних сортів меду та медових напоїв, виготовлених за стародавніми рецептами. Адреса: с. Микуличин.</li> <li>3. <i>Чайна церемонія в карпатському чайному домі «Згарда».</i> Знайомство з місцевими травами, що ростуть у Карпатах, та розповідь про їхні цілющі властивості. У дегустації – чай із чебрецем, м'ятою, липою, ожиною. Адреса: вул. Незалежності, Яремче</li> </ol>
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	35 км
Місце початку і закінчення туру	Яремча-Яремча
Час початку і закінчення туру	11:00-16:00.
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	20
Вартість путівки на одну особу, грн..	1000
У вартість входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Трансфер.</li> <li>- Участь в майстер класі.</li> <li>- Відвідування «Карпатської медоварні».</li> <li>- Чайна церемонія в карпатському чайному домі «Згарда».</li> <li>- Дегустаційні сеті.</li> </ul>
Додаткові витрати	Сувеніри та особисті витрати

Екскурсія «Смаки Косівщини»  
Технологічна карта екскурсії

Характеристика	Зміст
Назва екскурсії	«Смаки Косівщини»
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Яремча - с. Яворів- с. Косів - с. Шешори – Яремча.
Об'єкти екскурсії	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Форельне господарство «Валило».</i> Відвідувачі зможуть дізнатися про процес вирощування форелі, а також самостійно спробувати виловити рибу для дегустації. Ресторан при господарстві пропонує різні варіанти страв з форелі, приготованої за традиційними місцевими рецептами. Адреса: с. Яворів.</li> <li>2. <i>Екоферма козячих сирів.</i> Огляд екоферми, де розповідають про процес виробництва сиру з козячого молока, особливості його приготування за екологічними стандартами. Дегустація сирів з різними смаками, що виробляються без додавання консервантів, з можливістю придбати продукцію прямо на фермі. Адреса: с. Яворів</li> <li>3. <i>Екопасіка «Бджолиний рай».</i> Екскурсія по пасіці з розповіддю про життя бджіл, процес виготовлення меду та інших продуктів бджільництва. Відвідувачі мають змогу скуштувати різні сорти меду та напоїв з нього, а також придбати мед та інші продукти на пам'ять. Адреса: м. Косів</li> <li>4. <i>Обід у ресторані «Аркан».</i> Ресторан «Аркан» славиться своїми гуцульськими стравами, приготованими за старовинними рецептами. Обід дозволяє відчутти справжній смак карпатської кухні та насолодитися місцевими наливками та домашніми настоянками. Адреса: с. Шешори</li> </ol>
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	165 км
Місце початку і закінчення туру	Яремча-Яремча
Час початку і закінчення туру	10:00-19:00.
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	20
Вартість путівки на одну особу, грн..	2000
У вартість входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Трансфер.</li> <li>- Дегустація сирів та меду.</li> <li>- Вилів риби та її приготування.</li> <li>- Обід в ресторані «Аркан».</li> <li>- Сувеніри та особисті витрати  </li> </ul>
Додаткові витрати	



Матеріали інноваційних досліджень

Експерсія «Смак Карпат»  
Технологічна карта експерсії

Характеристика	Зміст
Назва експерсії	«Смак Карпат»
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Яремча - с. Яблуниця - с. Татарів - с. Микуличин – Яремча.
Об'єкти експерсії	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Полонина «Перці». Полонина «Перці» пропонує насолодитися автентичною гуцульською кухнею в оточенні карпатських краєвидів. Гостям пропонують скуштувати традиційні страви, приготовлені на відкритому вогні, а також домашні наливки з карпатських трав. Проводиться майстер-клас із приготування баношу, де розповідають секрети його приготування. Адреса: поблизу с. Яблуниця, Івано-Франківська область.</li> <li>2. Садиба «Гуцульська пательня». У затишній садибі «Гуцульська пательня» гостей пригощають традиційною гуцульською їжею з локальних інгредієнтів. Проводиться майстер-клас із приготування грибною юшки, яка готується на відкритому вогні за традиційними рецептами. Адреса: с. Татарів, Івано-Франківська область.</li> <li>3. Виноробня «Карпати Винні». Експерсія виноробнею з дегустацією вин та наливок, зроблених із місцевих ягід та фруктів. Гостям розповідають про процес виготовлення вина та наливки, і пропонують взяти участь у майстер-класі з основ дегустації вин. Адреса: с. Микуличин.</li> </ol>
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	80 км
Місце початку і закінчення туру	Яремча-Яремча
Час початку і закінчення туру	10:00-19:00.
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	20
Вартість путівки на одну особу, грн..	1500
У вартість входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Трансфер.</li> <li>- Майстер класи.</li> <li>- Дегустація вин і наливок..</li> </ul>
Додаткові витрати	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обід в садибі «Гуцульська пательня».</li> <li>- Сувеніри та особисті витрати  </li> </ul>

Експерсія «Карпатські вина і смаки Івано-Франківщини»  
Технологічна карта експерсії

Характеристика	Зміст
Назва експерсії	«Карпатські вина і смаки Івано-Франківщини»
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Яремча - с. Тисмениця - с. Делятин - Яремча.
Об'єкти експерсії	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виноробня «Долина Золота». Тур розпочинається з виноробні «Долина Золота», де відвідувачам пропонується експерсія винними погребами та дегустація різних сортів вин, створених із місцевих ягід та винограду. Гості дізнаються про особливості виготовлення вина в Карпатах та мають змогу спробувати унікальні настоянки на гірських ягодах. Адреса: с. Тисмениця.</li> <li>2. Виноробня «Край». Виноробня «Край» — одна з найвідоміших у регіоні. Тут гостям пропонують дегустацію ексклюзивних авторських вин та медових напоїв. Місцеві винороби розкажуть про методи виготовлення натурального вина та поділяться секретами своїх рецептів. Адреса: с. Ямниця.</li> <li>3. Равликова ферма «Eco Snail». На равликовій фермі «Eco Snail» гостей очікує експерсія з дегустацією делікатесів із равликів, приготовлених у винному соусі з карпатськими травами. Це унікальна можливість дізнатися про равликівництво та спробувати карпатські делікатеси з винними акцентами. Адреса: смт Делятин.</li> </ol>
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	180 км
Місце початку і закінчення туру	Яремча-Яремча
Час початку і закінчення туру	10:00-18:00.
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	20
Вартість путівки на одну особу, грн..	1500
У вартість входить	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Трансфер.</li> <li>- Дегустація равликів.</li> <li>- Дегустація вин і наливок..</li> </ul>
Додаткові витрати	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сувеніри та особисті витрати  </li> </ul>

