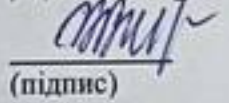


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету



Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» травня 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



Лариса ШАРАН

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» травня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Туристичний готель із інноваційним дієтичним меню у м. Львів»

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

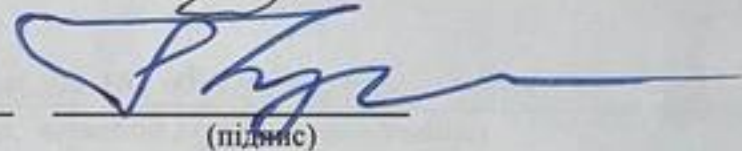
Скоблiков Володимир Сергійович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

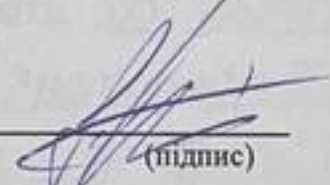
Керівник В'ячеслав ГУБЕНЯ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Юрій ТКАЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

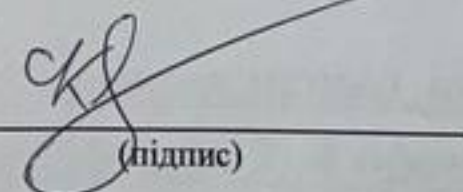
Рецензент Олена ПАВЛЮЧЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Я, як здобувач Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав і не одержував 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

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Скоблікова Володимира Сергійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Туристичний готель із інноваційним дієтичним меню у м. Львів»

керівник роботи Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Львів; тип засобу розміщення – туристичний готель; категорія - 4*; інновація – інноваційне дієтичне меню


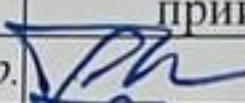

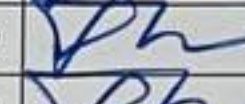





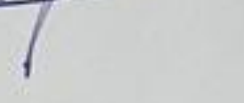
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

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

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

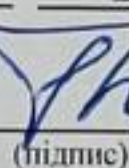
Здобувач


(підпис)

Володимир СКОБЛІКОВ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

В'ячеслав ГУБЕНЯ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Скоблікова Володимира Сергійовича

*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: «Туристичний готель із інноваційним дієтичним меню
у м. Львів»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Губеня В.О.

Дата захисту “.....” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою

Анотація

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

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

На основі здійсненого аналізу було запропоновано інноваційне дієтичне меню.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 124 сторінках комп'ютерного тексту та містить 56 таблиць, 6 рисунків, без додатків. Графічний матеріал містить 4 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, інноваційне дієтичне меню, конкурентоспроможність.

Abstract

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

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

Based on the analysis, an innovative dietary menu was developed.

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

The graduation thesis consists of 124 pages of an explanatory note and contains 56 tables and 6 figures, without appendices. A graphic material are in 4 sheets **Keywords:** *hotel enterprise, innovative dietary menu, competitiveness.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ І. ІННОВАЦІЙНИЙ.....	10
1.1. Сутність інновацій та їх роль у підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного типу.....	10
1.2 Приклади успішного застосування спеціалізованого харчування в світовій практиці готельного менеджменту.....	11
1.3 Розробка та впровадження безглютенового меню в діяльність туристичного готелю	13
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	20
2.1.Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	20
2.2.Аналіз існуючого ринку готельних послуг	25
2.3.Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	28
2.4.Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	31
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	34
3.1.Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується	34
3.2.Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	38
3.3.Характеристика житлової групи приміщень.....	45
3.4.Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	54
3.4.1.Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	54
3.4.2.Виробнича програма підприємства харчування	54
3.4.3.Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	72
3.4.4.Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.	77
3.4.5.Визначення загальної площі підприємства харчування	80
3.5.Характеристика культурно-дозвільної групи приміщень.	81
3.6.Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.	82

3.7.Визначення загальної площі готельного підприємства конфігурації та поверховості будівлі	83
РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.	86
4.1.Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	86
4.2.Характеристика інженерних систем засобу розміщення.	87
4.3 Пропозиції щодо дизаи	94
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ	98
5.1.Обґрунтування операційних доходів готелю.	98
5.2 Планування операційних активів готелю.....	103
5.3 Розробка плану з праці готелю	107
5.4 Планування поточних витрат готелю	112
5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю	116
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	118
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	121
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	123

ВСТУП

Актуальність теми полягає у кількох ключових аспектах, які відображають сучасні тенденції в сфері гостинності, де зростає увага до дієтичних обмежень в наданні послуг харчування. Актуальність пов'язана з глобальним зростанням уваги до індивідуальних дієтичних потреб. За останні роки значно збільшилась кількість людей, які страждають на целиакію — автоімунне захворювання, що викликає непереносимість глютену, білка, що міститься в багатьох зернових.

Також зростає кількість людей, які добровільно відмовляються від глютену в раціоні заради, на їхню думку, покращення загального стану здоров'я. Це вимагає від готелів адаптації до цих потреб через розробку та запровадження безглютенових меню. Другий аспект стосується зміни споживчих пріоритетів.

Сучасні туристи прагнуть не просто комфорту та якісного сервісу, а й персоналізованого підходу до своїх потреб, що включає харчування. Наявність безглютенового меню може стати вирішальним фактором при виборі готелю для значної частини потенційних відвідувачів. Таким чином, готелі, які пропонують різноманітні дієтичні опції, отримують конкурентні переваги на ринку. Третій аспект пов'язаний з економічними перевагами. Впровадження безглютенового меню вимагає додаткових витрат на розробку рецептів, навчання персоналу, закупівлю спеціалізованих продуктів. Однак, це також відкриває нові можливості для зростання доходів.

Туристи, які слідуєть безглютеновій дієті, часто зіштовхуються з обмеженим вибором у більшості готелів, і тому готові за можливість отримати індивідуальне харчування, що відповідає їхнім потребам. Це може збільшити середній чек у готельному ресторані та підвищити загальну рентабельність бізнесу. Четвертий аспект – соціальна відповідальність бізнесу. Піклування про дієтичні потреби гостей є важливою частиною корпоративної соціальної відповідальності готельного бізнесу. Це демонструє зобов'язання готелю до забезпечення інклюзивності та рівних можливостей для всіх гостей, незалежно від їхніх особистих обмежень чи вподобань.

Отже, економічного обґрунтування діяльності туристичного готелю з безглютеновим меню впливає з низки соціально-економічних тенденцій та змін у споживчих вподобаннях. Врахування цих аспектів може допомогти готелям не лише забезпечити високий рівень задоволення та лояльності серед своїх гостей, але й знайти нові напрями для розвитку та збільшення прибутковості.

Практичне значення діяльності туристичного готелю з безглютеновим меню виражається в зміцненні його конкурентних переваг та збільшенні прибутковості через задоволення специфічних потреб сучасних туристів. Впровадженням безглютенових страв готель не лише відповідає на зростаючий попит на індивідуалізовані харчові вподобання, але й підвищує свою привабливість для ширшого кола клієнтів, включаючи тих, хто має медичні обмеження щодо харчування. Це сприяє формуванню позитивного іміджу закладу як соціально відповідального та орієнтованого на задоволення різноманітних потреб гостей, що, зі свого боку, забезпечує залучення нових клієнтів та збільшення лояльності наявних.

Метою роботи є: економічне обґрунтування розроблення концепції нового готельного підприємства з безглютеновим меню.

Для досягнення поставленої мети потрібно виконати такі **завдання:**

- проаналізувати макроекономічне середовище діяльності готелю;
- проаналізувати існуючий ринкок готельних послуг;
- дослідити контингент потенційних споживачів готельних послуг;
- визначити концептуальні засади діяльності готелю;
- обґрунтувати операційні доходи готелю;
- спланувати операційні активи готелю;
- розробка плану з праці готелю;
- спланувати поточні витрати готелю.
- спланувати операційний прибуток та визначення економічної ефективності діяльності готелю;
- визначити ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.

Об'єктом дослідження є економічні аспекти впровадження дієтичного харчування в готельних підприємствах.

Предметом дослідження: фінансові результати та економічні показники готельного підприємства; безглютенового меню.

Методи дослідження охоплюють аналіз ринку, фінансовий аналіз, та SWOT-аналіз для оцінки сильних і слабких сторін готелю, а також зовнішніх можливостей і загроз.

РОЗДІЛ I. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Сутність інновацій та їх роль у підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного типу

Інновації у готельному бізнесі — це впровадження нових ідей, товарів, послуг, процесів чи технологій, які спрямовані на покращення управління, підвищення ефективності сервісу та збільшення задоволеності клієнтів. Вони можуть охоплювати широкий спектр аспектів — від гостьового досвіду до оперативного управління та маркетингових стратегій [10].

Інновації можуть бути інкрементальними, тобто поступовими поліпшеннями існуючих послуг чи процесів, або радикальними, що передбачає кардинальні зміни чи створення чогось зовсім нового. У контексті готельного бізнесу, інновації можуть включати:

- розробку унікальних програм лояльності;
- впровадження сучасних Айтї-рішень для спрощення бронювання та чекіну;
- використання енергоефективних технологій для зниження витрат;
- запровадження екологічних ініціатив;

Розробка спеціалізованих харчових концептів, як-от безглютенове харчування.

Роль інновацій у підвищенні конкурентоспроможності:

1. Диференціація сервісу: інновації дозволяють готелю виділитись на тлі конкурентів, пропонуючи унікальні послуги чи досвід, який недоступний в інших закладах.
2. Збільшення ефективності: впровадження нових технологій може значно поліпшити оперативну діяльність готелю, скоротити витрати та збільшити продуктивність праці.
3. Покращення гостьового досвіду: інновації, що цілять на особисті потреби гостей, такі як персоналізоване обслуговування чи цільові велнес-програми, можуть значно підвищити рівень задоволеності та вірність клієнтів.

4. Підвищення стандартів безпеки та гігієни: на тлі глобальних змін, включаючи пандемію COVID-19, інновації в гігієні та безпеці можуть стати критичним фактором у виборі готелю гостями [16].

5. Зростання брендової вартості: інновативні готелі часто сприймаються як лідери ринку та здатні приваблювати більше уваги та визнання на міжнародному рівні.

Сталість розвитку: Еко-інновації не лише знижують вплив на довкілля, але й розширюють ринок, залучаючи екологічно свідомих споживачів.

Реалізація інновацій має бути включена в стратегічне планування готелю, з акцентом на тренди ринку, попит та очікування споживачів. За допомогою дослідження ринку та використання аналітичних даних готель може впроваджувати інновації, які не лише привертатимуть нових клієнтів, але й сприятимуть створенню довгострокових відносин із існуючою клієнтурою.

1.2 Приклади успішного застосування спеціалізованого харчування в світовій практиці готельного менеджменту

Сучасний готельний бізнес виходить за рамки простого розміщення. Готельні підприємства конкурують за клієнтів, пропонуючи не лише комфортні номери, але й широкий спектр послуг, включаючи харчування. Однією з ключових тенденцій останніх років є зростання попиту на спеціалізоване харчування, яке враховує різноманітні потреби та вподобання гостей.

Зростання популярності веганського та вегетаріанського способу життя, а також поширеність харчової алергії та непереносимості зумовлюють необхідність адаптації готельних комплексів до цих тенденцій. Запровадження спеціалізованих меню відповідає на запити клієнтів із різними харчовими потребами.

Веганські та вегетаріанські ресторани: Ініціативи, подібні до щорічного челенджу Veguary: що заохочує досвід веганського харчування, свідчать про зростання попиту на рослинні альтернативи. Готельні мережі реагують на цю тенденцію, пропонуючи ресторани та страви, що відповідають цим вподобанням.

Наприклад, курорт Soneva Jani на Мальдівах: пропонує широкий вибір веганських та вегетаріанських страв, приготованих з місцевих продуктів [18].

Меню для людей з алергією та непереносимістю: Готелі, що дбають про інклюзивність, пропонують спеціальні меню для людей з харчовою алергією та непереносимістю. Accor Hotels: має спеціальні меню без глютену, лактози та горіхів, Hilton Hotels: співпрацює з Mayo Clinic для розробки меню для людей з певними захворюваннями, а Marriott Hotels: пропонує програму "Eat Well" із здоровими та збалансованими стравами, враховуючи харчові обмеження.

Подорожі з дітьми вимагають особливої уваги до харчування. Готелі, які пропонують дитячі меню та зручності, підвищують лояльність сімейного сегмента клієнтів.

Дитячі зручності: Мережі, такі як Four Seasons Hotels, пропонують дитячі меню, розроблені з урахуванням вікових потреб. The Ritz-Carlton: надає послугу "Baby Butler" з доставкою дитячого харчування та необхідних речей в номер. Shangri-La Hotels: облаштовують дитячі куточки в ресторанах для комфортного харчування та дозвілля дітей.

Локальні та сезонні продукти: Підтримка місцевих виробників та забезпечення гостей автентичним досвідом – переваги використання місцевих та сезонних продуктів. The Farm at San Benito: на Філіппінах пропонує страви з власної ферми. Belmond Hotel Caruso в Італії готує страви з сезонних місцевих продуктів. Six Senses Yao Noi: (Таїланд) співпрацює із сталими постачальниками місцевих продуктів [7].

Зростаюча увага до здорового способу життя стимулює попит на готелі, які пропонують не лише комфортні умови проживання, але й можливість дотримуватися принципів здорового харчування під час подорожей.

Курорти та спа-центри:

Canyon Ranch: пропонує програми оздоровлення, які включають збалансоване харчування з акцентом на свіжі та цілісні продукти.

The Gainsborough Bath Spa: у Великобританії пропонує детокс-програми та спа-процедури, доповнені меню з низьким вмістом калорій.

Готельні мережі:

Hilton: розробила програму "Fit & Fuel", яка пропонує гостям здорові та зручні варіанти харчування.

InterContinental: пропонує меню "In-Room Dining with Wellness in Mind", яке включає страви з низьким вмістом калорій, жиру та цукру.

Інноваційні підходи:

Conscioushotels в Амстердамі пропонує гостям "бібліотеку продуктів", де можна взяти свіжі фрукти, горіхи та інші здорові закуски.

Переваги здорового підходу:

- збільшення лояльності клієнтів, які цінують можливість дотримуватися здорового способу життя під час подорожей;
- покращення іміджу готелю як сучасного та орієнтованого на потреби клієнтів;
- збільшення конкурентоспроможності на ринку готельних послуг.

Запровадження спеціалізованого харчування, яке враховує різноманітні потреби та вподобання гостей, стає все більш важливим фактором успіху в сучасному готельному бізнесі. Здоровий підхід до харчування, акцент на місцеві та сезонні продукти, а також увага до потреб сімей з дітьми та людей з харчовими обмеженнями – це лише деякі з ключових тенденцій, які готельним підприємствам слід враховувати, щоб задовольнити запити сучасних клієнтів [12].

1.3 Розробка та впровадження безглютенового меню в діяльність туристичного готелю

Створення чітких стандартів і процедур є фундаментом для запровадження безглютенового меню. Цей крок включає:

встановлення стандартів безглютенової кухні: норми та процедури приготування безглютенових страв мають бути відповідно до міжнародних стандартів, таких як Codex Alimentarius щодо безглютенових продуктів, а також згідно з вимогами та рекомендаціями дієтологів.

процедури забезпечення безпеки харчування: розробка процедур, які запобігають хрестовому забрудненню, включаючи окреме зберігання продуктів,

спеціалізоване обладнання для приготування безглютенових страв та чіткі процедури оброблення поверхонь, посуду, інвентарю.

позначення безглютенових страв у меню: ясне позначення безглютенових страв у меню допоможе гостям легше робити вибір, а також підсилить їхню довіру до готельних стандартів харчування.

створення плану відповідності та перевірки: регулярні перевірки відповідності стандартам, включаючи тестування страв на вміст глютену та аудити процесів приготування [13].

Розроблені стандарти та процедури мають бути задокументовані та доступні для усіх працівників, забезпечуючи консистентність та високу якість обслуговування.

Переходимо до планування безглютенового меню, яке стане одним із ключових елементів унікальної пропозиції готелю. Ефективне меню повинно бути не лише різноманітним і здоровим, але й смачним, візуально привабливим та культурно відповідним. Для розробки меню необхідно співпрацювати з дієтологами, шеф-кухарями та можливо з блогерами у сфері здорового харчування, потенційними споживачами. Це включає в себе детальний вибір інгредієнтів, які гарантовано не містять глютен, від сертифікованих постачальників, і розробку рецептів, що враховують місцеві смакові традиції. Наприклад, можна адаптувати класичні українські страви до безглютенового формату, забезпечуючи гостям знайомі смаки без ризику для здоров'я [8].

Важливим є і тренування кухарського персоналу, щоб вони могли впевнено та ефективно працювати з безглютеновими продуктами, підтримуючи найвищі стандарти безпеки харчових продуктів. Вони повинні вміти використовувати безглютенове обладнання та розуміти важливість запобігання хрестовому забрудненню у кухні.

Усі страви та напої в меню повинні мати чітке маркування, що підкреслює їх безглютенову природу, і бути представлені так, щоб залучити не лише осіб з вимогами до безглютенової дієти, а й тих, хто прагне до здорового способу життя загалом. Запровадження меню може бути підкріплене тематичними вечерьми та

спеціальними кулінарними заходами, що популяризують безглютенову кухню і роблять її привабливою не тільки для осіб з особливими дієтичними потребами, але й для широкої публіки [6].

Інтеграція безглютенового меню в загальну концепцію готелю дозволить не лише розширити ринок, залучивши нових клієнтів, але й створити для готелю репутацію закладу, який дбає про здоров'я та благополуччя своїх гостей. У підсумку, це стане важливим фактором у підвищенні загальної конкурентоспроможності готелю.

Тепер фокусуємося на забезпеченні якості продуктів для безглютенового меню. Цей етап є критично важливим, оскільки від якості продуктів безпосередньо залежить безпека та задоволеність клієнтів.

Спершу, потрібно визначити вимоги до безглютенових продуктів і стандарти якості, яких готель має дотримуватися. Основною вимогою є, звісно, відсутність глютену, але також слід звернути увагу на свіжість продуктів, органічність, можливість відстеження їх походження та екологічність упаковки та транспортування.

Важливою є співпраця з постачальниками, які можуть надавати сертифіковані безглютенові продукти. Важливим кроком є підписання договорів з постачальниками, що забезпечують регулярні поставки та здатні підтримувати потрібний рівень якості.

Контроль якості продуктів має відбуватися на кожному етапі — від приймання та зберігання до безпосереднього приготування страв. Персонал повинен бути добре обізнаний з тим, як ідентифікувати та відокремлювати безглютенові продукти від інших, щоб уникнути хрестового забруднення [1].

Утримання складських запасів безглютенових продуктів вимагає особливих умов — вони повинні бути чітко позначені та зберігатися в ізольованих від інших продуктів умовах. Це може включати придбання спеціального обладнання для зберігання або навіть окремої кімнати для безглютенових інгредієнтів.

Для постійної оцінки якості продуктів готель може ввести регулярне тестування вмісту глютену в стравах, що допоможе гарантувати їхню безпечність. Також корисним буде збір відгуків від гостей щодо якості харчування, що може допомогти виявити проблемні моменти та вчасно їх виправити.

Впровадивши чітку систему контролю якості продуктів та побудувавши ефективну логістику з постачальниками, готель зможе не тільки гарантувати безпечне харчування для своїх гостей, а й створити позитивний імідж серед цільової аудиторії, що цінує увагу до здорового способу життя.

Навчання персоналу є критичним для успішного впровадження безглютенового меню. Співробітники повинні розуміти не тільки технічні аспекти приготування безглютенових страв, але й важливість такого раціону для гостей, які мають целиацію або інші форми непереносимості глютену [20].

Розвиток знань та навичок кухарського персоналу: кухарі повинні пройти спеціалізоване навчання з приготування безглютенових страв. Це включає вивчення відповідних технологій, розуміння принципів безглютенової дієти та освоєння технік, які забезпечують відсутність хрестового забруднення на кухні. Важливо, щоб кухарі мали достатній досвід роботи з безглютеновими продуктами і вміли варіювати рецептури, залежно від доступних інгредієнтів.

Тренінги для обслуговуючого персоналу: офіціанти та інший обслуговуючий персонал повинні бути обізнані про особливості безглютенового меню, щоб вони могли надавати гостям актуальну інформацію та рекомендації. Вони також мають навчитися розпізнавати та реагувати на потенційні алергічні реакції.

Залучення експертів для тренінгів: для забезпечення високого рівня тренінгів можна залучити дієтологів або шеф-кухарів з досвідом роботи в безглютеновій кухні. Вони можуть провести воркшопи та майстер-класи, підвищивши таким чином компетенцію персоналу [4].

Регулярні перевірки та оновлення знань: знання та навички персоналу потрібно регулярно оновлювати через стажування, семінари та інші форми професійного розвитку.

Успішне впровадження безглютенового меню залежить від здатності всієї команди розуміти його значення та правильно реалізувати всі необхідні процедури. Чим краще персонал знає продукти, процеси та потреби клієнтів, тим вищий рівень сервісу може запропонувати готель.

Тепер, коли персонал готелю обізнаний з безглютеновим харчуванням та належними процедурами, наступним кроком є впровадження безглютенового меню в повсякденну діяльність готелю.

Перш за все, меню потрібно інтегрувати в загальну концепцію ресторану готелю, забезпечивши, щоб воно було доступним та привабливим для всіх гостей, незалежно від їхніх дієтичних вподобань [17].

Стартовий етап передбачає запуск безглютенового меню як додаткової опції до існуючих страв. Можна організувати спеціальні вечори дегустації, де гості матимуть можливість спробувати безглютенові варіації популярних страв. Це не лише допоможе промоції нового меню, а й залучить увагу до спеціалізованих пропозицій готелю.

Обладнання та візуальне оформлення – кухня повинна бути належно оснащена для приготування безглютенових страв, а візуальне оформлення меню має підкреслювати увагу до деталей і зосередження на здоров'ї.

Залучення гостей – збір відгуків від гостей стане неоціненним ресурсом для оцінки реакції на безглютенові страви. Відгуки допоможуть визначити, які страви є найпопулярнішими, і де є можливості для покращення[3].

Налаштування меню – виходячи з відгуків гостей та продажів страв, можливі подальші корективи меню. Наприклад, якщо певні страви є менш популярними, їх можна замінити іншими, більш затребуваними варіантами.

Просвітницька робота – інформування гостей про переваги безглютенового харчування та його наявність у готелі через інформаційні буклети, сайт готелю, соціальні медіа та через особисте спілкування.

Підтримка та тривале навчання – навіть після впровадження меню, важливо продовжувати навчання персоналу, забезпечуючи найновіші знання про безглютенові продукти та кулінарні техніки.

Впровадивши безглютенове меню в діяльність готелю, можна залучити нових гостей та відкрити нові ринкові можливості. Важливо тримати курс на високу якість обслуговування та постійне оновлення пропозицій, щоб відповідати змінним потребам гостей і трендам у харчуванні.

Таблиця 1.1 – Витрати на впровадження іноваційної діяльності «Безглютенове харчування».

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис.грн.
Обладнання для роботи гарячого та холодного цеху для безглютенової продукції				
1	Холодильна шафа	OZTI72K4.12NMV.00	3	369,798
2	Слайсер	SIRMAN SMART 220	2	41,662
3	Виробничий стіл	500x600x700	4	30,968
4	Стіл для видачі теплової	1200x700x850	2	41,186
5	Хліборізка	RAM BS450B	1	127,345
6	Стіл з холодильною шафою	ECT602EASY	3	195,078
7	Утилізатор	Franke Easysort 600	3	6,708
8	Низькотемпературний стіл	Polair TB4 GN-G	1	68,655
9	М'ясорубка	SIRMAN TC 12E	2	60,130
10	Овочерізка	SIRMAN TM INOX CE/M з дисками	2	97,496
11	Стіл з вбудованою мийною ванною	СМВ-4-1С 1500x600x850	4	23,051
12	Стелажі	Виробничий 1500x400x1800	4	36,812
13	Витяжний зонт	Острівний ТЕХНО-2 1600x1500x400	4	63,988
14	Ваги електронні	SW-5	4	29,228
15	Блендер	DGAGONE VV	2	21,818
16	Льодогенератор	EB26	1	27,359
17	Соковижималка	APOLLO CROMATO	2	22,334
18	Паровенкотомат	Rational iCombi Classic 20-2/1	2	2068,054
19	Плита газова	Gastro RM SPB 7120G	2	164,880
Разом				3 496,550
Інвентар та посуд для роботи із безглютеновою продукцією				

20	Ножі	Nova Arcos	15	2,000
22	Обробні дошки	Arcos	10	10,000
23	Прибори для розкладання страв (лопатки, щипці)	Lacor	15	4,500
24	Сковорідки	Lacor	15	30,000
25	Каструлі	Lacor	15	75,000
Разом				121,500
Разом первісна вартість основних засобів для впровадження інновацій				3 618,050
Заробітна плата для працівників				
26	Зарплата виробничого персоналу за рік з премією 15%			9 177,000
Разом витрати на впровадження інновації «Безглютенове харчування»				12 795,050

РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Для створення нового готельного підприємства обрано земельну ділянку що знаходиться на вулиці Івана Чмоли 3. На цій вулиці можна знайти різноманітні заклади та послуги, такі як магазини, кафе, ресторани, аптеки, медичні установи. В районі Івана Чмоли 3 є зручний доступ до громадського транспорту, включаючи автобуси та трамваї.

Україна, розташована на стику Східної Європи та Західної Азії, є країною з багатим культурним спадком та різноманітними природними ресурсами, що створює потужний потенціал для розвитку туризму та готельного бізнесу. Економіка України переживає період трансформацій, спрямованих на інтеграцію до світової економіки, що включає реформування банківської системи, приватизацію державних підприємств, а також створення сприятливих умов для інвестицій. Незважаючи на виклики, такі як висока інфляція та політична нестабільність, Україна демонструє ознаки економічного відновлення, зокрема через зростання ВВП, збільшення обсягу експорту та притоку іноземних інвестицій [22].

Загалом, макроекономічне середовище України пропонує як можливості, так і виклики для розвитку готельного бізнесу. Ростучий інтерес до країни як до туристичного напрямку, підтримка держави в сфері туризму та готельного господарства, а також поступове поліпшення економічної ситуації створюють сприятливі передумови для успішної реалізації проектів в цій галузі, зокрема для створення готелю з безглютеновим меню, який може зайняти свою унікальну нішу на ринку.

Львів відомий своєю історією, архітектурою та культурним розмаїттям. Львів займає важливе місце в туристичному просторі України, будучи одним з головних культурних центрів країни, що щорічно приваблює мільйони туристів з усього світу. Місто славиться своїми пам'ятками архітектури, музеями, арт-

галереями, а також численними фестивалями, які проводяться протягом року [19].

Туристична привабливість Львова полягає не лише в багатій історії та культурі, а й у його здатності задовольняти різноманітні інтереси відвідувачів. Від гастрономічних турів до екскурсій містичними місцями, від відпочинку в старовинних кав'ярнях до пошуків унікальних сувенірів на численних ринках та в бутиках — Львів пропонує унікальні враження кожному своєму гостю. Це місто, де зберігається атмосфера старовини, що ідеально поєднується з сучасними трендами та інноваціями в туризмі.

Демографічна ситуація у Львові також сприяє розвитку готельного бізнесу. Місто має значну частку молодого населення, що є активними споживачами туристичних та готельних послуг. Крім того, Львів є важливим освітнім центром, що залучає студентів та викладачів з різних регіонів України та з-за кордону. Високий потік відвідувачів на наукові конференції, семінари та освітні заходи забезпечує постійний попит на готельні послуги.

Потенційна аудиторія для готелю з безглютеновим меню у Львові охоплює не тільки туристів з дієтичними обмеженнями, але й широкий круг осіб, які ведуть здоровий спосіб життя та шукають якісне харчування під час подорожей. Зростаюча увага до особистого здоров'я та добробуту серед населення створює сприятливі умови для успіху такого проєкту. Також, з огляду на міжнародну привабливість міста, готель має всі шанси стати популярним серед іноземних відвідувачів, для яких важливо, щоб дієтичні потреби були враховані під час вибору місця проживання.

Туристичні потоки: львів щорічно відвідує близько 2-3 мільйонів туристів, з яких значна частина — іноземні гості. Цей показник демонструє стабільне зростання з року в рік на 10-15 %.

Демографічна ситуація: населення Львова становить приблизно 720-730 тисяч осіб, з часткою молоді (віком від 18 до 35 років) близько 30%.

Готельна інфраструктура: у Львові функціонує понад 150 готелів та інших видів розміщення, включаючи хостели, апарт-готелі та гостьові будинки, з

загальною кількістю номерів близько 8000-10000. Середній коефіцієнт завантаження готельних номерів варіюється від 50% до 70% залежно від сезону.

Попит на безглютенові продукти: згідно з дослідженнями, в Україні близько 1-2% населення страждає на целиацію або інші форми непереносимості глютену. Крім того, зростає кількість людей, які воліють безглютенове харчування з особистих переконань або з метою ведення здорового способу життя.

У підсумку, аналіз регіону розміщення готелю в Львові вказує на високий потенціал для успішної реалізації проєкту готелю з безглютеновим меню. Туристична привабливість міста, сприятлива демографічна ситуація, а також зростаючий інтерес до безглютенового харчування серед населення та відвідувачів міста створюють унікальні можливості для розвитку готельного бізнесу.

Інфраструктура є одним із ключових факторів успіху готельного бізнесу, особливо у такому історичному та культурно насиченому місті, як Львів. Центральне географічне розташування міста забезпечує відмінну транспортну доступність, роблячи його легкодоступним з різних частин України та Європи. Львівський міжнародний аеропорт слугує воротами для іноземних туристів, пропонуючи рейси до багатьох європейських міст. Автомобільні дороги та залізничні сполучення вважаються досить розвиненими, а міське транспортне сполучення, включаючи автобуси, тролейбуси та трамваї, забезпечує легкий доступ до основних туристичних атракцій та готельних закладів [2].

Розвиток індустрії розваг та відпочинку в Львові відбувається динамічно та різноманітно. Місто пропонує широкий вибір культурних подій, театральних вистав, концертів, виставок та фестивалів, які проходять круглий рік. Багатство кав'ярень, ресторанів та барів з традиційною львівською кухнею та сучасними європейськими трендами у гастрономії робить місто особливо привабливим для гастрономічного туризму. Для любителів активного відпочинку доступні різноманітні спортивні та розважальні комплекси, включаючи фітнес-центри, спа, басейни та спортивні арени.

Зв'язок Львова з іншими важливими точками туристичної інфраструктури України також важливий для розвитку туризму. Місто вигідно розташоване поряд з Карпатами, що дає можливість легко організувати поїздки до гірськолижних курортів у зимовий період та в походи та еко-тури в літній час. Також Львів має хороші авто- та залізничні сполучення з іншими великими містами України, як-от Київ, Одеса та Харків, що забезпечує зручний доступ для вітчизняних туристів [25].

Таблиця 2.1 - Інфраструктурний аналізу для готельного проєкту в місті Львів

Категорія	Параметри	Опис	Оцінка (на базі даних)
Транспортна доступність	Аеропорт	Львівський міжнародний аеропорт, рейси до більшості європейських столиць	Висока
	Залізничне сполучення	Прямі залізничні сполучення з основними містами України та Європи	Висока
	Автошляхи	Якість автошляхів, доступність через міжнародні автодороги	Добра
	Міський транспорт	Трамваї, автобуси, тролейбуси; наявність таксі та сервісів спільних поїздок	Дуже добра
Індустрія розваг та відпочинку	Культурні заходи	Театри, галереї, музеї, фестивалі	Висока
	Ресторани та бари	Різноманітність та якість закладів харчування	Висока
	Розважальні центри	Кінотеатри, клуби, атракціони	Добра
	Спорт та активний відпочинок	Спортивні комплекси, тренажерні зали, SPA-центри	Добра
Зв'язок з іншими туристичними точками	Карпати	Доступність гірськолижних курортів та еко-туристичних маршрутів	Добра
	Інші міста	Сполучення з Києвом, Одесою, Харковом тощо	Висока
	Прикордонні переходи	Легкість перетину кордону для іноземних туристів	Задовільна

В цілому, розвиток інфраструктури в Львові та його зв'язки з іншими туристичними центрами створюють сильну основу для успішної діяльності готельного бізнесу. Для нового готелю з безглутеновим меню, інфраструктурні

особливості міста можуть стати значущим фактором привабливості, залучаючи туристів, які цінують легкість доступу до місця проживання та багатство можливостей для розваг та відпочинку.

Конкурентні переваги нового готельного проєкту полягають у його унікальній пропозиції — спеціалізації на безглютеновому харчуванні, що відповідає зростаючому попиту на індивідульне харчування та може залучити цільову аудиторію, не задоволену поточною пропозицією на ринку.

Інфраструктурні переваги включають розташування готелю в туристичному центрі міста, забезпечуючи гостям легкий доступ до основних туристичних атракцій, ресторанів, кафе та розважальних заходів.

Враховуючи зібрані дані, можна з оптимізмом прогнозувати успіх проєкту. Сприятливі економічні тенденції в туризмі, демографічна структура міста, що сприяє високому рівню споживання, унікальність пропозиції на ринку, а також високий потенціал інфраструктурної доступності створюють міцну основу для успішного ведення готельного бізнесу. Зокрема, відсутність конкурентів у ніші безглютенового харчування може стати значним конкурентним перевагою, забезпечуючи високий рівень завантаження та популярність серед споживачів, що віддають перевагу такому типу продукції. Наявність кваліфікованих кадрів, зумовлена високою концентрацією навчальних закладів, також сприяє позитивному прогнозу для проєкту.

Загалом, ретельний вибір місця, заснований на всебічному аналізі та врахуванні ключових факторів, закладає міцний фундамент для побудови успішного готельного проєкту в місті Львові.

Для створення нового готельного підприємства обрано земельну ділянку що знаходиться на вулиці Івана Чмоли 3. На цій вулиці можна знайти різноманітні заклади та послуги, такі як магазини, кафе, ресторани, аптеки, медичні установи. В районі Івана Чмоли 3 є зручний доступ до громадського транспорту, включаючи автобуси(№118) та трамваї. Щоб дістатися з вулиці Івана Чмоли 3 до аеропорту можна скористатися автобусом, таксі або приватним трансфером.

2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Львівський готельний ринок характеризується широким спектром закладів, які задовольняють різні потреби та бюджети відвідувачів. Від економ-класу та хостелів до лакшері готелів, місто пропонує розміщення, яке відповідає як короткотерміновим туристичним візитам, так і довготривалому перебуванню. Багато з цих закладів розташовані в історичному центрі, пропонуючи легкий доступ до основних туристичних атракцій, а інші розміщені у більш віддалених районах, забезпечуючи спокій та відокремленість.

Більшість готелів у Львові пропонують стандартний набір послуг, включаючи Wi-Fi, трансфер до/з аеропорту, екскурсійні програми, послуги пральні та ресторани або бари на території. Деякі з преміум-закладів додатково пропонують спа-центри, фітнес-зони та конференц-зали. Втім, спеціалізовані дієтичні послуги, зокрема безглютенове харчування, ще не стали широко поширеними на ринку, хоча попит на такі послуги поступово зростає з огляду на збільшення свідомості щодо здорового харчування та дієтичних обмежень серед населення та туристів [14].

Враховуючи існуючий ринковий ландшафт та недостатньо задоволений попит на спеціалізовані харчові послуги, новий готель з повністю безглютеновим меню має значний потенціал зайняти свою нішу в готельній індустрії Львова. Окрім забезпечення базових потреб в розміщенні, такий готель може привернути увагу туристів з дієтичними обмеженнями, які шукають безпечні та зручні умови для проживання. Впровадження інноваційних послуг, наприклад, індивідуальні консультації з дієтологом або організація тематичних кулінарних майстер-класів, може додатково зміцнити позиції готелю на ринку.

Інвестиції в маркетинг, зокрема у використання соціальних мереж та партнерство з туристичними агенціями, спеціалізованими на здоровому та активному відпочинку, дозволяють ефективно просувати новий готель серед цільової аудиторії. Крім того, зосередження на високій якості обслуговування та унікальному гастрономічному досвіді допоможе створити позитивний імідж та залучити повторних відвідувачів.

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження
Nobilis Hotel	вул. О. Мишуги, 2	Бутік-готель	5 зірок	43 номери	Ресторан, бар, спа-центр, тренажерний зал	75%
Leopolis Hotel Lviv	пл. Ринок, 18	Історичний	5 зірок	105 номерів	2 ресторани, бар, спа-центр, тренажерний зал	80%
Citadel Inn Hotel & Resort	вул. Івана Франка, 20	Спа-готель	4 зірки	105 номерів	Ресторан, бар, спа-центр, басейн, сауна	70%
Готель "Швейцарський"	вул. Шевська, 8	Бутік-готель	4 зірки	56 номерів	Ресторан, бар, сауна	65%
LH Hotel & SPA	пл. Соборна, 14	Спа-готель	4 зірки	52 номери	Ресторан, бар, спа-центр, сауна	70%
Astoria Hotel	вул. Шевська, 8	Історичний	4 зірки	76 номерів	Ресторан, бар, сауна	60%
Готель "Atlas Deluxe"	пр. Шевченка, 8	Бізнес-готель	4 зірки	80 номерів	Ресторан, бар, конференц-зал	65%
Vintage Boutique Hotel	вул. Бірменська, 20	Бутік-готель	4 зірки	25 номерів	Ресторан, бар	60%
Taurus City Hotel	вул. Личаківська, 35	Бізнес-готель	3 зірки	70 номерів	Ресторан, бар, конференц-зал	55%
Hotel Irena	вул. Івана Франка, 20	Міні-готель	3 зірки	20 номерів	Кафе	50%

Таблиця 2.3 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проєктованого підприємства готельного господарства

Назва готелю	Переваги	Недоліки
Nobilis Hotel	Високий рівень сервісу, розкішна атмосфера, спа-центр, тренажерний зал, конференц-зал	Високі ціни
Leopolis Hotel Lviv	Зручне розташування на площі Ринок, високий рівень сервісу, історична атмосфера, спа-центр, тренажерний зал, конференц-зал	Високі ціни
Citadel Inn Hotel & Resort	Спа-центр, басейн, сауна, мальовниче розташування	Віддаленість від центру міста
Готель "Швейцарський"	Зручне розташування в центрі міста, butik-атмосфера, хороший ресторан	Невеликий номерний фонд, відсутність спа-центру
LH Hotel & SPA	Спа-центр, сауна, зручне розташування	Невеликий номерний фонд
Astoria Hotel	Історична атмосфера, зручне розташування в центрі міста	Відсутність спа-центру, невеликий номерний фонд
Готель "Atlas Deluxe"	Зручне розташування, конференц-зал	Відсутність спа-центру
Vintage Boutique Hotel	Butik-атмосфера, затишні номери	Невеликий номерний фонд, відсутність ресторану
Taurus City Hotel	Зручне розташування, конференц-зал	Стандартний дизайн, невеликий номерний фонд
Hotel Irena	Доступні ціни	Мінімальний набір послуг, простий дизайн

У підсумку, з урахуванням росту гастрономічного туризму та збільшення уваги до дієтичних обмежень, запуск готелю з безглютеновим меню в Львові може виявитися вигідним вкладенням. Окрім задоволення існуючого попиту, це також сприятиме розширенню пропозицій місцевого готельного ринку та покращенню загального туристичного досвіду в регіоні.

Отже, на обраній земельній ділянці доцільно побудувати туристичний готель категорії 4*. Саме такий тип і категорія, на мою думку, буде конкурентною на ринку готельних послуг м. Львів.

2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів

Розробка успішного готельного проекту з безглютеновим меню у Львові вимагає глибокого розуміння потреб і переваг потенційного контингенту клієнтів. Для забезпечення цілісної картини потенційних споживачів необхідно вивчити їх демографічні характеристики, психографічні моделі, споживчу поведінку та попит на специфічні послуги. Дослідження можна розділити на кілька ключових сегментів.

1. Міжнародні туристи.

Ця категорія включає відвідувачів з-за кордону, які приїжджають в Україну з туристичною метою. Ці особи часто шукають унікальні культурні та історичні враження, які пропонує Львів. Вони можуть бути особливо зацікавлені у готелі, який відображає місцеву культуру у своєму сервісі та дизайні, включаючи харчові пропозиції [15].

2. Внутрішні туристи.

Це сегмент, який об'єднує громадян України, які подорожують всередині країни. Ці клієнти можуть шукати відпочинок від повсякденного життя та цінують можливості для внутрішнього туризму. Вони можуть бути зацікавлені в короткотривалих відпустках, вікенд-туризмі та сезонних відвідуваннях пов'язаних з фестивалями чи іншими подіями.

3. Бізнес-відвідувачі.

Львів також є центром бізнес-активності, з багатьма форумами, конференціями та корпоративними заходами. Готель може залучити бізнес-клієнтів, які цінують зручності, такі як конференц-зали, швидкий інтернет та робочі простори, а також варіативність здорових харчових опцій.

4. Люди з особливими дієтичними вимогами

Особливу увагу слід приділити групі людей, які мають особливі харчові потреби, включаючи осіб з целіакією, глютенною непереносимістю або тих, хто свідомо обирає безглютеновий раціон. Ця група буде основним клієнтським сегментом для готелю з безглютеновим меню.

5. Молодь та студентська аудиторія

У Львові розташовані численні вищі навчальні заклади, що приваблюють молодь з усієї країни та з-за кордону. Студенти та молоді професіонали можуть шукати економічні варіанти проживання з сучасними зручностями.

6. Сімейні відвідувачі

Сім'ї, які подорожують з дітьми, зазвичай шукають готелі, що пропонують зручності для всієї родини, включаючи розважальні та відпочинкові можливості, а також здорові харчові опції для дітей [21].

Всі ці сегменти потребують детального вивчення, збору статистичних даних, аналізу попиту та пропозицій. Збір інформації може бути здійснений через соціологічні опитування, аналіз відгуків у соціальних медіа та туристичних платформах, вивчення демографічних звітів та маркетингових досліджень.

Проект успішного готелю буде заснований на ретельно розробленій стратегії, яка відповідає на потреби цих різноманітних аудиторій. Забезпечення високоякісного сервісу, який враховує вимоги кожного сегменту, сприятиме формуванню позитивного іміджу та високому рівню задоволеності клієнтів, що в кінцевому результаті призведе до успіху готельного бізнесу.

На основі аналізу потенційних споживачів і проценту завантаженості готельних підприємств м. Львів робимо висновок, що раціональною місткістю нового готельного підприємства є 70 номерів.

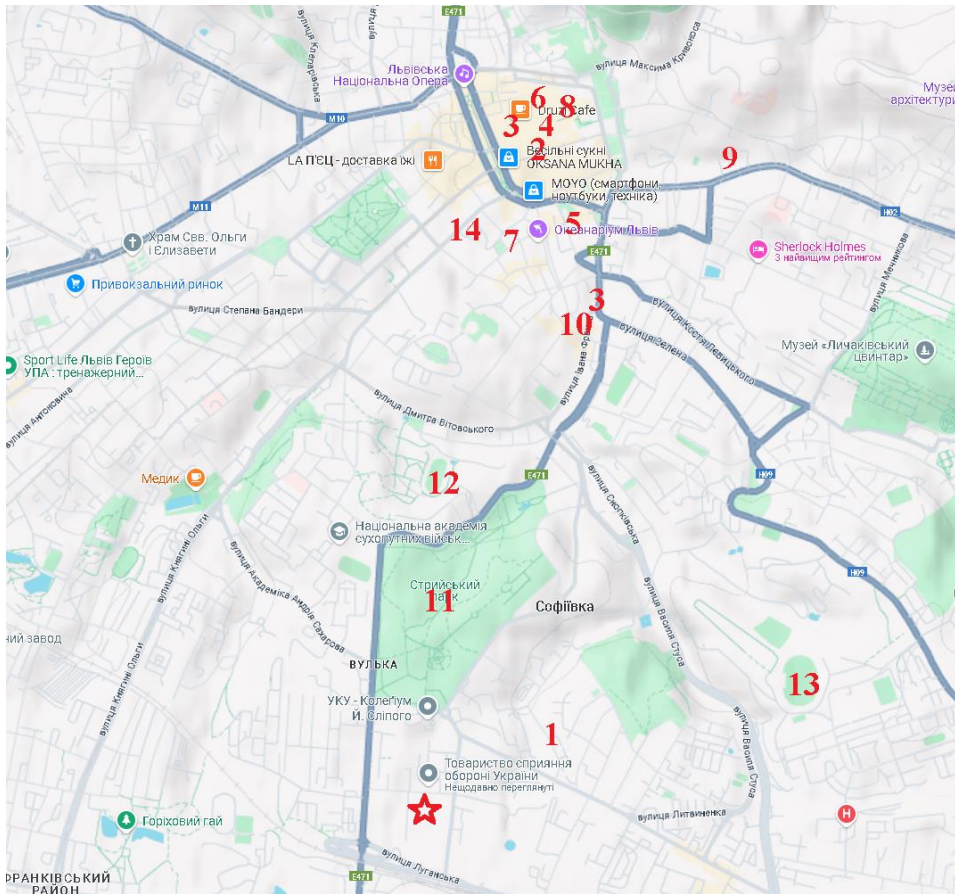


Рис. 2.1- Ситуаційний план

Таблиця 2.4 -Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	70 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Nobilis Hotel	43 номери
2.	Leopolis Hotel Lviv	105 номерів
3.	Citadel Inn Hotel & Resort	105 номерів
4.	Готель "Швейцарський"	56 номерів
5.	LH Hotel & SPA	52 номери
6.	Astoria Hotel	76 номерів
7.	Готель "Atlas Deluxe"	80 номерів
8.	Vintage Boutique Hotel	25 номерів
9.	Taurus City Hotel	70 номерів
10.	Hotel Irena	20 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
11.	Стрийський парк	1000 осіб
12.	Стадіон Юність	10000 осіб
13.	Стадіон "Україна"	30000 осіб
14.	Палац Потоцьких	500 осіб

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Концептуальні засади діяльності готелю формують його ідентичність, стратегічні орієнтири та обіцянку цінностей, яку він пропонує своїм клієнтам. Для готелю з безглютеновим меню в Львові ці засади мають бути вбудовані в кожен аспект його діяльності, від дизайну та обслуговування до маркетингу та взаємодії з гостями.

Місія готелю визначає його основну мету та те, як він бачить свою роль у гостинності та туристичному сервісі. Для готелю з безглютеновим меню місія може бути сформульована так: "Надати безпечне та комфортне проживання з акцентом на дієтичному харчуванні, забезпечуючи неперевершений гастрономічний досвід без глютену для осіб з особливими дієтичними потребами та всіх, хто цінує здоровий спосіб життя".

Бачення готелю описує довгострокову перспективу та те, до чого він прагне в майбутньому. Воно може звучати як: "Стати відомим та вибраним готелем у Східній Європі для здорового відпочинку та дієтичного харчування, місцем, де традиції гостинності зустрічаються з інноваційним підходом до харчування".

Цінності готелю - це ключові принципи, які керують його повсякденною роботою та взаємодією з гостями. До таких цінностей можуть належати:

- якість та безпека: найвищі стандарти якості в їжі, проживанні та обслуговуванні;
- здоров'я та благополуччя: сприяння здоровому способу життя через здорове харчування та велнес-сервіси;
- інклюзивність: забезпечення комфорту для людей з різноманітними дієтичними вимогами;
- екологічність: відповідальне ставлення до навколишнього середовища та стійкість у бізнес-процесах;
- локальна інтеграція: підтримка місцевої культури і співпраця з

місцевими постачальниками.

- Стратегічні цілі встановлюють конкретні напрями для розвитку готелю. До них можуть входити:
- впровадження інновацій: розробка унікальних харчових концептів і велнес-програм;
- зростання та розширення: планування розширення мережі готелів або послуг;
- бренд та репутація: встановлення сильного бренду, асоційованого з високоякісними послугами та здоровим харчуванням;
- гостьовий досвід: забезпечення виняткового досвіду для гостей на кожному етапі їхнього перебування.

Основні концептуальні засади роботи проектного готелю наведено в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 - Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Туристичний готель
Спеціалізація	Дієтичне харчування з акцентом на безглютенову дієту
Категорія	4 зірки
Номерний фонд	70 номерів
Місце знаходження: - фактичне - знакове	Фактичне: вул. Івана Чмоли 3, м. Львів Знакове: вул. Івана Чмоли 3
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Функціональна з керівником готелю на чолі
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Модерн
Контингент споживачів	Міжнародні туристи, які цікавляться культурою Бізнес-подорожуючі Люди з дієтичними обмеженнями Молодь та сім'ї, які ведуть здоровий спосіб життя
Основні послуги	Проживання і харчування
Додаткові послуги	Спа-центр і фітнес-зона Конференц-сервіси для бізнес-заходів

	Організація екскурсій та культурних заходів Послуги хімчистки, пральні, Wi-fi, послуги паркування
Інфраструктура	Ресторан і лаунж-бар Конференц-зали Зона відпочинку з книгарнею та кав'ярнею Приватна парковка
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	5500 м ²

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , м², розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N,$$

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

N – місткість готелю, місць.

$$S_d = 50 \cdot 110 = 5500 \text{ м}^2,$$

Отже порівнявши розраховану площу ділянки з дійсною можна зробити висновок про те що обраної території вистачить для готелю на 110 місць.

Дійсна площа ділянки більша, ніж розрахована, отже ділянка точно підходить для будівництва готелю на 110 місць

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується

Розроблення функціональної структури у підприємстві готельного господарства.

Для забезпечення в підприємстві готельного господарства повного циклу обслуговування клієнтів створюємо організаційно - функціональну структуру. До складу структури входять: служба приймання та розміщення, служба бронювання, служба експлуатації номерного фонду, комерційна служба, технічна служба, адміністрація (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Основні служби в готелі

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба приймання та розміщення	Приймання гостя Оформлення гостя Виписка рахунків Ведення карти гостя	адміністратор, портье, посильний, швейцар, менеджер служби прийому
Служба бронювання	Збут готельного продукту; Вивчення динаміки попиту на готельні послуги; Аналіз заповнення номерів; Прогноз діяльності готелю;	менеджер відділу бронювання
Служба управління номерним фондом	Приймання і оброблення заявок, Складання необхідної документації: графіку заїзда на день, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду	директор номерного фонду, завідувач номерного фонду, горнична, костильніша
Служба харчування	Обслуговування гостей в ресторанах	адміністратор, шеф-кухар, кухар, стюард, метрдотель
Адміністративна Служба	Організація управління всіма службами	секретар, фінансова служба, кадрова служба, інспектори з протипожежної безпеки та техніки безпеки
Комерційна служба	Аналізує результати господарської і фінансової діяльності	комерційний директор, служба маркетингу
Інженерні (технічні) служби;	Функціонування систем кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних установ, служба ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку.	головний інженер, служба поточного ремонту, служба благоустрою території, служба зв'язку

Допоміжні служби	Послуги прання, кравецької служби, служби прибирання приміщень, служби копіювання.	кравці, прасувальники
Додаткові служби	Перукарні, басейн, сауна, солярій, аерарій, спортивні заклади	парикмахери тренери
Служба організації дозвілля	- організація розважальних і видовищних заходів; - упровадження педагогічних методик для забезпечення культурної, декоративно-прикладної творчості дітей; - забезпечення організаційного процесу анімаційної діяльності готелю;	Менеджер служби організації дозвілля, методисти-аніматори, організатори-аніматори.

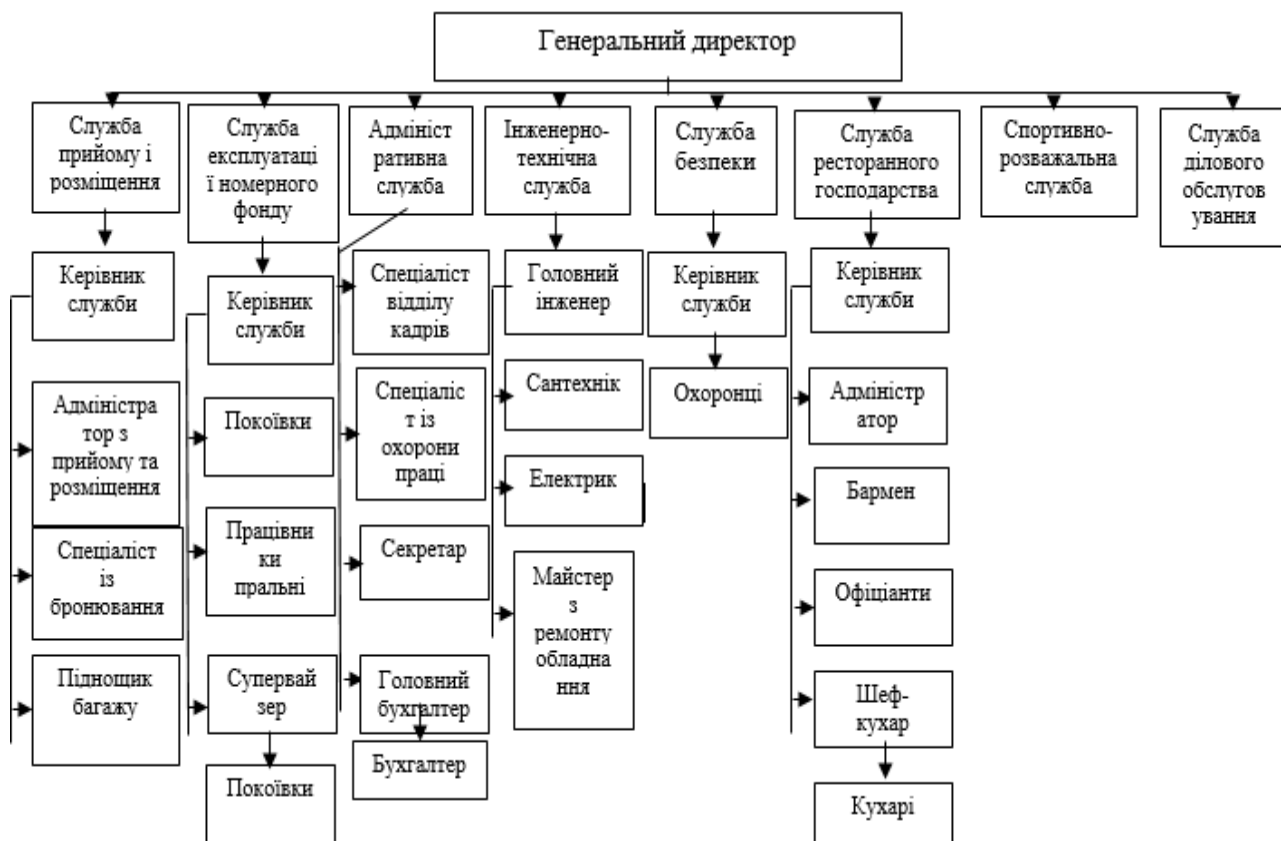


Рис.3.1 - Органіграма лінійного типу організаційної структури управління підприємством готельного господарства

Готель буде містити у своєму складі такі групи приміщень: приймально-вестибюльну, житлову, приміщення культурно-дозвільного призначення, приміщення адміністрації, службові і господарські приміщення та приміщення ресторанного господарства. Дуже важливим в процесі проектування є правильне зонування всіх груп приміщень в просторі готелю та їх розташування, для того, щоб запобігти перетинанню основних (гостьових) та службових потоків (службових) закладу розміщення.

Житлова група приміщень буде мати зв'язки у вигляді проходів з приймально-вестибюльною групою приміщень, приміщеннями культурно-дозвільного призначення, групою службових і господарських приміщень, приміщень адміністрації та закладом ресторанного господарства.

Приймально- вестибюльна група приміщень буде мати прямий зв'язок з всіма іншими групами крім групи службових і господарських приміщень. Обов'язково будуть передбачені окремі проходи для службового персоналу та гостей готелю.

Заклад ресторанного господарства буде мати вхід з готелю та з вулиці і після 13:00 працюватиме, як загальнодоступний заклад ресторанного господарства. Окрім головних входів у ресторан буде передбачений вхід з господарського дворику, де будуть організовані транспортні комунікації для приймання сировини.

Приміщення культурно-дозвільного призначення матимуть вхід як внутрішній із готелю, так і зовнішній з вулиці, що дозволить розподілити потоки гостей при проведенні різноманітних заходів.

Фізкультурно-оздоровча група приміщень має зв'язок з житловою групою приміщень та з приймально-вестибюльною групою приміщень.

Службово-побутові приміщення будуть мати окремий вхід, а також зв'язок з закладами ресторанного господарства, інженерно-технічними приміщеннями, житловою та приймально-вестибюльною групами приміщень. Ці зв'язки забезпечуватимуть ефективну діяльність персоналу та зручні умови для забезпечення його роботи.

Інженерно-технічна група приміщень матиме окремий вхід, а також зручні зв'язки з адміністративними та службово-побутовими приміщеннями.

До приймально-вестибюльної групи приміщень будуть передбачені, прокладені та організовані пішохідні та транспортні комунікації для зручного розташування транспорту гостей, а також створені всі умови для комфортного просування людей з обмеженими можливостями.

Для працівників підприємства буде передбачений окремий вхід з бокової сторони готелю. Всі групи приміщення закладу, що проектується будуть мати обов'язковий зв'язок між собою, у вигляді внутрішнього телефонного зв'язку, що пришвидшить роботу усіх служб готелю та покращить ефективність діяльності закладу в цілому.

Організаційна структура проектуваного закладу представлена на рис. 3.2.



Рис. 3.2 – Функціональна схема туристичного 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

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

У вестибюлі розташовані приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного технологічного процесу — переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове, побутове, екскурсійне обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинок, очікування під час оформлення документів тощо.

Поліфункціональність приміщень вестибюльної групи спричиняє необхідність організації різних діючих зон: відкритого простору; вестибюля; торгової зони; зони обслуговування та зони відпочинку (очікування).

Розміщення та взаємозв'язок функціональних зон вестибюля вимагає різних типів планування приміщень. Структуру та розміри функціональних зон визначають рівнем комфорту, місткості, спеціалізації закладу розміщення. За сучасними нормами, в структурі приміщень приймально-вестибюльної групи необхідно передбачити медпункт.

Вхід у вестибюль проектується у центральній частині за периметром вестибюля. У такому плануванні вестибюль візуально сприйматиметься в реальних розмірах і сприятиме швидкій орієнтації в його структурі. Найбільша площа у вестибюлі належатиме відкритій зоні активного пересування та відпочинку гостей, яка забезпечуватиме безперешкодне переміщення та вільний доступ до інших кімнат своєї групи.

Найінтенсивніший рух гостей у відкритій зоні вестибюля здійснюватиметься через її центральну частину між зонами входу (виходу) в

готель і зоною вертикальних комунікацій (хол сходової та ліфтової зони). Безперешкодне переміщення гостей від головного входу до ліфта і сходів передбачатиме їхнє протилежне або кутове розміщення.

Зона рецепції у вестибюлі буде виконана у формі стійки, за нею — робоче місце чергового адміністратора, який обліковує зайняті номери, попередні замовлення; касир — забезпечує розрахунок клієнтів за послуги; порт'є — обліковує ключі, видає кореспонденцію та ін. Одночасно персонал рецепції контролює рух гостей, відвідувачів і працівників готелю. Сучасний технологічний процес прийому та поселення гостей у вестибюлі повинен бути оптимальним для забезпечення комфорту гостей, тому рецепція розташована в проміжній частині, гості рухаються від головного входу до рецепції й далі — до сходової зони чи ліфта. Цей шлях має бути найкоротшим, не перетинатись і не бути зворотним. Рецепція також забезпечує високу візуальну оглядовість входу й інших функціональних зон вестибюля.

Розташування рецепції в системі "головний вхід — рецепція — вертикальні комунікації" може бути:

- одностороннім (зі сторони головного входу);
- двостороннім (із боку вертикальних комунікацій);
- тристороннім (між головним входом і вертикальними комунікаціями).

Останній варіант найраціональніший у забезпеченні комфортного обслуговування гостей.

Планувальну організацію вертикальних комунікацій у готелях, кількість ліфтів, сходових холів, їх розміри будуть визначені рівнем комфорту, кількістю поверхів і місць. Ліфти та сходові холи будуть розміщуватись суміщено або роздільно.

Необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля — зона відпочинку (очікування). Вона забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання, тут можуть відбуватись зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Зона буде оснащена м'якими меблями, журнальними столиками з рекламними матеріалами готелю.

Під час планування зони відпочинку необхідно зауважувати низку важливих чинників: у рекреаційній зоні не повинні перетинатись людські потоки, вона розташована вздовж зовнішньої стіни біля вікон, що забезпечує високу сонячну інсоляцію й оглядовість території, прилеглої до споруди готелю; зона відпочинку має розташовуватись поряд з рецепцією.

Його функції пов'язані з наданням різної інформації, організації екскурсій, замовлення місць у закладах культурно-розважального профілю, транспорті та ін. Планувальна організація цієї ланки залежить від розміщення рецепції та форми організації технологічного процесу, прийнятої у готелі.

До вестибюльної групи приміщень належать:

- торгові кіоски;
- пункти поштового та телефонно-телеграфного зв'язку;
- гардероб;
- камера зберігання;
- приміщення для швейцарів і носіїв багажу.

Відповідно до розташування функціональних зон вестибюля стосовно зони найінтенсивнішого переміщення гостей планувальна організація приміщень вестибюльної групи у проектованому готелі буде концентричне.

Концентричне планування пов'язане з тристороннім розташуванням функціональних зон відносно головного входу. Вестибюль має форму, наближену до квадрата, і створює компактний внутрішній простір та зручну візуальну орієнтацію.

У проектованому готелі вестибюль виконує функції універсального внутрішнього простору. Він має значні розміри, в його планувальній організації виокремлюють декілька з'єднаних композиційних приміщень, у кожному з них поєднано комплекс широкого профілю функціональних зон.

Обладнання приміщень вестибюльної групи у проектованому готелі матиме особливе вагоме значення в рекламі готелю, того його інтер'єр буде презентабельним та зручним для гостей.

Рецепція — загальний зал або окрема кімната в глибині приміщення

вестибюля, відокремлена стійкою і призначена для прийому й оформлення поселення гостей, оплати послуг, отримання інформації про готель. Планувальна організація стійки рецепції пов'язана з двоярусним столом — секретер-бюро. За ним розташоване місце чергового адміністратора, порт'є, касира, паспортиста та іншого персоналу служби прийому і розміщення.

Верхній ярус стійки — представницький. Його використовують сумісно клієнти й обслуговуючий персонал, а нижній ярус — робочий — лише обслуговуючий персонал у технологічному процесі обслуговування. Нижній ярус є місцем оформлення поселення гостей, він обладнаний спеціальним відділенням для зберігання ключів від номерів і службових приміщень, кореспонденції, яка надходить для гостей, картотеки, тут є технічні засоби — телефон, комп'ютер, факс та ін.

Зона відпочинку й очікування розташована в найкомфортнішій частині вестибюля. Це своєрідна вітальня. Меблі у зоні відпочинку будуть встановлені зі шкірозамінним покриттям високої міцності, які легко доглядати. Композиційним елементом є озеленення.

Камера схову багажу розташована поблизу рецепції, біля входу, в окремому приміщенні. Вона обладнана вікном для прийому та видачі ручного багажу і стелажми у внутрішній частині для його зберігання. Камеру схову використовують відвідувачі готелю, а також гості, котрі звільняють номер, але не від'їжджають, і гості, які прибули, але в момент прибуття немає вільного номера.

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

Необхідне обладнання та меблі				Площа, м²
Найменування	Марка	Кількість Одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Бюро прийому і реєстрації</i>				
Стійка рецепції	Red&White	1	4000x800x1200	3,2
Тумбочка	Юнітекс	1	1200x500x1320	0,72
Шафа для зберігання ключів	Bangkok +	1	830x420x1950	0,35
Всього				4,27
<i>Вестибюль</i>				
Диван	Арабіка	2	1330x600x700	1,6
Журнальний стіл	Polus	4	1420x1100x520	6,25
Крісло офісне	Promo	4	640x750x1080	1,54
Торгівельний кіоск	Bangkok	2	770x370x1220	0,57
Всього				9,96
<i>Консьєрж сервіс</i>				
Стіл офісний	Frezza. Mux 17	1	2200x1120x720	2,46
Стілець офісний	Венеція	2	650x700x1060	0,91
Всього				3,37
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Шафа для одягу	Венеція	1	1830x620x1800	1,13
Диван	Kristina	1	1950x800x1000	1,56
Стіл підсобний	АТ-03	1	1320x600x750	0,79
Тумбочка	А-039	1	440x450x600	0,99
Всього				4,64
<i>Службовий санітарно-технічний блок</i>				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Рукосушильник	GATTOAT 120	1	170x260x115	0,04
Пенал для ванної	Royo Jazz 18385	1	350x350x1900	0,12
Шафа для білизни	Calamus	1	870x490x500	0,43
Унітаз	Cersanit Eko 2000	1	355x340x620	0,12
Біде підвісне	Kolo Nova Top 65100	1	306x552	0,17
Душ з піддоном	EAGO DA 328	1	1250x850x2100	1,06
Всього				2,6
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Диван	Kristina	1	1950x880x940	1,71
Стіл офісний	ОДД 11	1	1600x1600x760	2,56

Крісло офісне	Promo	2	640x750x1080	0,96
Шафа для документів	Bunife	1	1220x520x930	0,63
Всього				5,86
Камера схову				
Камера схову	ШО-400/1-3	17	500x400x1800	2,6
Стійка	A-554	1	1660x360x420	0,6
Всього				
Приміщення охорони				
Стіл-пулт	АРМ ВС - 2/4	2	1200x850x750	1,02
Крісло офісне	Promo	2	540x650x1080	0,7
Диван	Kristina	1	1650x700x940	1,16
Шафа для документів	A-3 12	1	1000x400x930	0,40
Всього				3,28
Швейцарська				
Стіл	A-014	3	800x550x760	1,32
Крісло офісне	Polundra	3	540x650x1080	1,05
Всього				4,77
Комора прибирального інвентарю				
Шафа господарська	Arredo	1	1000x500x1850	0,5
Стелаж	Arredo	1	1000x300x2000	0,3
Тумбочка	AT-03	1	500x500x650	0,25
Раковина	KOLO 92140	1	400x330x540	0,13
Всього				5,16
Санвузол для маломобільних				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100x600x910	1,32
Унітаз	Cersanit Eko 2000	2	455x340x620	0,31
Рукосушительник	GATTOAT 120	2	170x260x115	0,08
Всього				2
Санвузол для чоловіків				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100x600x910	1,32
Унітаз	Cersanit Eko 2000	2	455x340x620	0,31
Пісуар	Kolo Nova	2	450x300	0,27
Рукосушительник	GATTOAT 120	2	170x260x115	0,08
Всього				2
Санвузол для жінок				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100x600x910	1,32
Унітаз	Cersanit Eko 2000	4	455x340x620	0,62
Рукосушительник	GATTOAT 120	2	170x260x115	0,08
Всього				2

На основі корисної площі, $S_{кор}$, визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{кор} / k , (3.2)$$

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

Розраховану загальну площу приміщень порівняємо з нормативною (табл. 3.3).

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, m^2	Нормативна площа приміщень, m^2
Вестибюль	200	90
Бюро прийому і реєстрації	12,0	10
Консьєрж сервіс	8,0	7
Кімната чергового персоналу	12,0	7
Службовий санітарно-технічний блок	12,0	9
Кімната чергового адміністратора	15,0	5
Камера схову	10,0	11
Приміщення охорони	8,0	10
Швейцарська	12,0	7
Комора прибирального інвентарю	3,0	7
Санвузол для маломобільних	14,0	3
Санвузол для чоловіків	7,0	5
Санвузол для жінок	7,0	5

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи табл. 3.4.

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

Назва приміщень	Площа, m^2
Вестибюль	200
Бюро прийому і реєстрації	12,0
Консьєрж сервіс	8,0
Кімната чергового персоналу	12,0
Службовий санітарно-технічний блок	12,0
Кімната чергового адміністратора	15,0
Камера схову	10,0
Приміщення охорони	8,0
Швейцарська	12,0
Комора прибирального інвентарю	3,0
Санвузол для маломобільних	14,0
Санвузол для чоловіків	7,0

Санвузол для жінок	7,0
Разом	312

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи в проєктованому готелі буде 312 м².

3.3.Характеристика житлової групи приміщень

Група житлових приміщень є головною як за значеннями, так і за розмірами в готельному господарстві незалежно від їх типу, місткості та місця знаходження.

Житлові приміщення проєктуємо функціонально відокремленими. Транзитне переміщення гостей, що не мешкають на даному поверсі, не допускається.

До складу приміщень житлового поверху належать номери, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Призначення житлової зони - забезпечення умов для помешкання: надання житла, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

Група житлових приміщень розташовується одна над одною у багатоповерховій будівлі.

Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

Готельний номер міститиме, головним чином, усі елементи житла людини, передбачає місце для сну і відпочинку, праці, прийому гостей. Номер в готелі, що проєктується, складатиметься з житлової кімнати (або кімнат), передпокою, санітарного вузла. Із загальної площі однокімнатного номеру житлова група займає не більше як 70%, передпокій — 12—15%, санітарний вузол - 13-22%. Номери відповідатимуть таким основним вимогам:

- денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна і штучна вентиляція;
- температура повітря у приміщеннях номеру - в межах від 18°C до

22°C та вологість — 65-70%.

Для комфорту постояльців в кожному номері готелю передбачаються такі зручності, як кондиціонер, купальні халати, щоденна газета, сейф в номері, телефон, міні-бар, обслуговування в номерах, перегляд фільмів в номері.

Номера «першої категорії, одномісні», «першої категорії, двомісні», та «люкс» оснащені кондиціонерами, телевізорами з плоскими рідкокристалічними екранами, супутниковим телебаченням, приладами для приготування кави та чаю (електрочайник) і безкоштовним широкосмуговим каналом зв'язку. Сервіси та послуги: кондиціонер, фен, міні-бар, сейфи, праска.

Апартаменти. До преміум послуг, які надаватимуться в апартаментах, належать наступні зручності: бізнес центр, послуги дворецького, включено щоденний сніданок (шведський стіл), щоденний коктейль, обідні закуски, безкоштовні напої, щоденна ранкова газета в кімнату, безкоштовні закуски під час ланчу. Ввечері проводиться підготовка номера до сну.

Розваги: Кабельне / Супутникове телебачення, кольоровий телевізор, ОУО програвач, платна послуга замовлення фільмів, кабельні преміум канали, звукова система, стерео, огляд / виїзд в режимі відео.

У апартаменті присутні будуть міні-бар, посуд, келихи, срібні прилади, чайник.

Залежно від форми житлової кімнати, розміщення меблів виконуватиметься у різні способи: однобічне розміщення - в житловій кімнаті у формі подовженого прямокутника або з частковим винесенням меблів на торцевий бік, дво - або трибічне — для приміщень квадратної форми.

Туристичний готель категорії 4* розрахований на 70 номерів, їх розподіл зазначено в табл. 3.5.

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

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс	2	2	3	6
Напівлюкс	1	2	5	10
Двомісний стандарт	1	2	20	40
Одномісний стандарт	1	1	30	30
Стандарт для маломобільної групи населення	1	2	10	20
Разом			70	110

Визначившись з кількістю номерів та їх переліком, підбираємо меблі та організуємо простір в житлових номерах туристичного готелю, табл.3.6.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування Обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартамент				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Міс італія	1	1600x2000x450	3,2
Тумбочка біля спального місця	Міс італія	2	534x440x504	0,47
Туалетний столик	Орхідея 3-10	1	1200x600x180	0,72
Тумба під телевизор	Міс італія	1	2000x600x800	1,12
Стілець	Альбінос	1	530x630x1020	0,33
Крісло м'яке	Міс італія	1	850x760x810	0,65
Телевізор 3 підставою	Samsung	1	780 x553 x 220	-
<i>Всього</i>				<i>6,49(21,6)</i>
Вітальня				
Диван	Королівський	1	1500x900x930	1,35
Шафа-купе	«стерх»	1	2500x600x2400	1,5
Тумба під телевизор	Міс італія	1	2000x560x480	1,12
Журнальний столик	Міс італія	1	650x650x410	0,42
Мінікухня	Мк-т-з	1	1200x600x2000	0,72
Телевізор 3 підставою	Samsung ue- 19e	1	780 x553 x 220	-
Міні-бар	Liebherr	1	600x550x600	-
<i>Всього</i>				<i>5,11 (17)</i>

Передпокій				
Поличка для багажу	Альбінос	1	700x500x480	0,35
Вішалка для верхнього одягу	Міс італія	1	900x450x1800	0,4
<i>Всього</i>				<i>0,75(2,5)</i>
Кабінет				
Стіл робочий	Маз 10-2	1	1650x830x760	1,4
Стілець	Альбінос	1	530x630x1020	0,33
Шафа для книжок	Шк 1с	1	2200x600x2010	1,32
Диван	Королівський	1	1500x900x930	1,35
<i>Всього</i>				<i>4,4(14,7)</i>
Сан вузол додатковий				
Унітаз	Duravit	1	650x355x785	0,21
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
<i>Всього</i>				<i>0,7 (2,2)</i>
Сан-вузол основний				
Унітаз	Duravit	1	650x355x785	0,21
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
Ванна	Duravit	I	1800x800x700	1,44
Душ	Duravit	1	900x900x2010	0,81
<i>Всього</i>				<i>2,62(8,73)</i>
Всього апартамент				19,74(66,73)
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Міс італія	1	1600x2000x450	3д
Телевізор	Samsung ue- 19e	1	780 x553 x 220	-
Тумбочка біля спального місця	Міс італія		534x440x504	0,47
Туалетний столик	Орхідея 3-10	1	1200x600x180	0,72
Стілець	Альбінос	1	530x630x1020	0,33
<i>Всього</i>				<i>4,72(15,73)</i>
Вітальня				
Диван	Королівський	I	1500x900x930	1,35
Шафа-купе	«стерх»	1	2500x600x2400	1,5
Тумба під телевізор	Міс італія	I	2000x560x480	1,12
Журнальний столик	Міс італія	1	650x650x410	0,42
Телевізор 3 підставою	Samsung ue- 19e	1	780 x553 x 220	-
Міні-бар	Liebherr	1	600x550x600	-
<i>Всього</i>				<i>4,39(16)</i>
Передпокій				
Поличка для багажу	Альбінос	I	700x500x480	0,35
Вішалка для верхнього одягу	Міс італія	1	900x450x1800	0,4
<i>Всього</i>				<i>0,75(2,5)</i>
Кабінет				
Стіл робочий	Маз 10-2	1	1650x830x760	1,4
Стілець	Альбінос	1	530x630x1020	0,33
Шафа для книжок	Шк 1с	1	2200x600x2010	1,32
Диван	Королівський	1	1500x900x930	1,35

<i>Всього</i>				4,4(14,7)
Сан вузол додатковий				
Унітаз	Duravit	1	650x355x785	0,21
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
<i>Всього</i>				0,37(2,2)
Сан-вузол основний				
Унітаз	Duravit	1	650x355x785	0,21
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
Душ	Duravit	1	900x900x2010	0,81
<i>Всього</i>				1,18(4)
Всього люкс				15,81(55,13)
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Міс італія	1	900x2000x450	1,8
Тумбочка біля спального місця	Міс італія	1	534x440x504	0,23
Тумба під телевізор	Міс італія	1	2000x560x480	1,12
Стіл письмовий	СТ	1	1400x600x760	0,84
Стілець	Альбінос	1	530x630x1020	0,33
Крісло м'яке	Міс італія		850x760x810	1,3
Журнальний столик	Міс італія	1	650x650x410	0,42
Шафа-купе	«стерх»	1	2500x600x2400	1,5
Телевізор 3 підставою	Samsung ue- 19e	1	780 x553 x 220	-
Міні-бар	Liebherr	1	600x550x600	-
<i>Всього</i>				7,54 (25,13)
Передпокій				
Поличка для багажу	Альбінос	1	700x500x480	0,35
Вішалка для одягу	Міс італія	1	900x450x1800	0,4
<i>Всього</i>				0,75(2,5)
Сан-вузол				
Унітаз	Duravit	1	650x355x785	0,21
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
Душ	Duravit	1	900x900x2010	0,81
<i>Всього</i>				1,18(4)
Всього Номер І категорії одномісний				9,47(31,6)
Номер І категорії двомісний (з одним двоспальним ліжком)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Міс італія	1	1600x2000x450	3,2
Тумбочка біля спального місця	Міс італія	2	534x440x504	0,47
Тумба під телевізор	Міс італія	1	2000x560x480	1,12
Стіл письмовий	СТ	1	1400x600x760	0,84
Стілець	Альбінос	1	530x630x1020	0,33
Крісло м'яке	Міс італія	2	850x760x810	1,3
Журнальний столик	Міс італія	1	650x650x410	0,42
Шафа-купе	«стерх»	1	2500x600x2400	1,5
Телевізор 3 підставою	Samsung ue- 19e	1	780 x553 x 220	-
Міні-бар	Liebherr	1	600x550x600	-

<i>Всього</i>				<i>9,18(30,6)</i>
Передпокій				
Поличка для багажу	Альбінос	1	700x500x480	0,35
Вішалка для верхнього одягу	Міс італія	1	900x450x1800	0,4
<i>Всього</i>				<i>0,75(2,5)</i>
Сан-вузол				
Унітаз	Duravit	1	650x355x785	0,21
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
Душ	Duravit	1	900x900x2010	0,81
<i>Всього</i>				<i>1,18(4)</i>
Всього Номер I категорії двомісний				<i>1,11(37)</i>
Номер I категорії двомісний (з двома односпальними ліжками)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Міс італія	2	900x2000x450	3,6
Тумбочка біля спального місця	Міс італія	2	534x440x504	0,47
Тумба під телевізор	Міс італія	1	2000x560x480	1,12
Стіл письмовий	СТ	1	1400x600x760	0,84
Стілець	Альбінос	1	530x630x1020	0,33
Крісло м'яке	Міс італія	2	850x760x810	1,3
Журнальний столик	Міс італія	1	650x650x410	0,42
Шафа-купе	«стерх»	1	2500x600x2400	1,5
Телевізор 3 підставою	Samsung ue- 19e	1	780 x553 x 220	-
Міні-бар	Liebherr	1	600x550x600	-
<i>Всього</i>				<i>9,18 (30,6)</i>
Передпокій				
Поличка для багажу	Альбінос	1	700x500x480	0,35
Вішалка для верхнього одягу	Міс італія	1	900x450x1800	0,4
<i>Всього</i>				<i>0,75(2,5)</i>
Сан-вузол				
Унітаз	Duravit	1	650x355x785	0,21
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
Душ	Duravit	1	900x900x2010	0,81
<i>Всього</i>				<i>1,18(4)</i>
Всього Номер I категорії двомісний				<i>1,51(38,4)</i>
Номер I категорії двомісний для маломобільних				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Міс італія	2	900x2000x450	3,6
Тумбочка біля спального місця	Міс італія	2	534x440x504	0,47
Тумба під телевізор	Міс італія	1	2000x560x480	1,12
Стіл письмовий	СТ	1	1400x600x760	0,84
Стілець	Альбінос	1	530x630x1020	0,33
Крісло м'яке	Міс італія	2	850x760x810	1,3
Журнальний столик	Міс італія	1	650x650x410	0,42
Шафа-купе	«стерх»	1	2500x600x2400	1,5
Телевізор 3	Samsung ue- 19e	1	780 x553 x 220	-

підставою				
Міні-бар	Liebherr	1	600x550x600	-
<i>Всього</i>				<i>9,18 (36,72)</i>
Передпокій				
Поличка для багажу	Альбінос	1	700x500x480	0,35
Вішалка для верхнього одягу	Міс італія	1	900x450x1800	0,4
<i>Всього</i>				<i>0,75(3)</i>
Сан-вузол				
Унітаз	Duravit	1	650x355x785	0,21
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
Душ	Duravit	1	900x900x2010	0,81
<i>Всього</i>				<i>1,18(4,72)</i>
Всього Номер І категорії двомісний для маломобільних				<i>1,51*1,2=13, (46)</i>

В табл.3.7. представлено Загальна площа номерів туристичного готелю.

На основі корисної площі, $S_{кор}$, визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{кор} / k, (3.2)$$

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

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

Категорія номера	Площа, м				
	житлова	санвузлів		передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
Апартаменти	50	9	2	6	67
Люкс	41	7	2	5	55
Напівлюкс	39	7	-	5	51
Двомісний стандарт	26	6	-	5	37
Одномісний стандарт	25	6	-	5	36
Стандарт для мало- мобільної групи населення	25	8	-	5	38
Всього					

Визначимо складом і площу приміщень по поверхового обслуговування туристичного готелю категорії 4* на 70 номерів.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування Обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Кімната чергового персоналу				
Диван	Королівський	1	1800x900x860	1,62
Стіл письмовий	Ст	1	1400x600x760	0,84
Стілець	Альбінос	2	530x630x1020	0,66
Шафа для чистої білизни	Шкт-13	1	2100x600x2400	1,26
Всього				4,48 (15)
Комора брудної білизни				
Стелаж	Ст б-36	2	2000x600x2400	2,4
Всього				2,4(8)
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	Ст б-36	1	2000x600x2400	1
Всього				И (4)
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Стелаж	Ст б-36	1	2000x600x2400	1
Всього				1,2 (4)
Кімната побутового обслуговування				
Дошка для прасування	Катруся	1	400x1150x850	0. 46
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
Вішалка	Міс італія	1	900x450x1800	0,4
Всього				1,61 (6)
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візок покоївки	Tsz-0022	4	1430x640x1120	3,6
Всього				3,6 (12)
Санвузол персоналу				
Унітаз	Duravit	1	625x370x665	0,23
Душ	Duravit	1	900x900x2200	0,81
Умивальник	Duravit	1	550x290x755	0,16
Всього				1,2(4)
Хол				
Диван	Світязь	1	2100x1200x950	2,52
Крісло	Світязь	2	800x900x950	0,72
Столик журнальний	Лист	1	1000x600x450	0,6
Всього				3,84

Після визначення площ службових приміщень на поверхах готелю ми розрахували загальну площу цих приміщень та порівняли їх із загальноприйнятими нормативними значеннями, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень по поверхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	15	84
Комора брудної білизни	8	8
Комора прибирального інвентарю	4	5
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4	3
Кімната побутового обслуговування	6	3
Приміщення для зберігання візків покоївок	12	5
Санвузол персоналу	4	11
Хол	30	5
Разом	83	127

Після розрахунку загальна площа номерів обслуговуючої групи на поверхах туристичного готелю була порівняна з нормативними показниками, і зроблено висновок про наявність розбіжностей за деякими показниками, тому була складена підсумкова таблиця площ, табл. 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень по поверхового обслуговування готелю

Приміщення	Площа, м ²
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	15
Комора брудної білизни	8
Комора прибирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол персоналу	4
Хол	30
Разом	83

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

3.4.1. Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Ресторан туристичного готелю розрахований на 99 місць. Він представляє собою відкритий заклад, який обслуговує всіх охочих.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	99	Мешканці готелю	«А ля карт» Шведський стіл	Офіціантами, повне	середземноморська кухня	08.00 23.00 (сніданок -08.00 11.00)
Лоббі бар	Вищий	10	Мешканці готелю	«А ля карт»	Барменами, повне	-	09.00 21.00
Їдальня для персоналу		30	Персонал готелю		Самообслуговування	Комплексне Меню	06.00 22.00

У ресторані буде меню: повноцінне дієтичне меню для нормалізації вуглеводного обміну. У меню вільного вибору будуть також дієтичні варіанти.

3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування

Для розрахунку виробничої програми спочатку складаємо концептуальне меню.

Таблиця 3.12 – Дієтичне меню сніданку «Шведський стіл»

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Вихід, г
	Холодні страви і закуски	
згідно ТК	Бутерброд з сиром (хліб безглютеновий, масло вершкове безглютенове, сир безглютеновий)	50
згідно ТК	Огірки свіжі	75
згідно ТК	Помідори свіжі	75

згідно ТК	Йогурт безглютеновий (персик/виноград/вишня)	75
згідно ТК	Сир кисломолочний безглютеновий з зеленню (сир кисломолочний безглютеновий, зелена цибуля, сметана безглютенова)	80
згідно ТК	Сирна тарілка (сир «Пармезан», сир «Моцарела»)	50/50
згідно ТК	Масло вершкове безглютенове	20
	Гарячі закуски	
згідно ТК	М'ясо відварне (філе яловичини)	75
згідно ТК	Картопляне пюре (картопля, масло вершкове безглютенове)	75
згідно ТК	Макарони безглютенові запечені з сиром (макарони безглютенові, сметана безглютенова, сир безглютеновий)	75
згідно ТК	Омлет з помідорами (яйця, помідори)	75
згідно ТК	Сирники безглютенові (сир кисломолочний безглютеновий, яйця, цукор, борошно безглютенове)	75
	Солодкі страви та гарячі напої	
згідно ТК	Мюслі безглютенові (кукурудзяні/шоколадні)	75
згідно ТК	Джем (абрикос, полуниця, персик)	20
згідно ТК	Мед	12
згідно ТК	Фрукти свіжі (яблуко/апельсин/банан/ківі)	75/75/75/75
згідно ТК	Чай (зелений/чорний/фруктовий)	75
згідно ТК	Кава	75
згідно ТК	Сік (апельсин, яблуко, томат)	75
згідно ТК	Молоко безглютенове (гаряче/холодне)	50
	Борошняні кулінарні та кондитерські вироби	
згідно ТК	Хліб безглютеновий пшеничний	60
згідно ТК	Хліб безглютеновий житній	60
згідно ТК	Булочка з зернами безглютенова	55
згідно ТК	Пончики безглютенові	65
згідно ТК	Тістечко лимонне безглютенове	75
згідно ТК	Тістечко „Тірамісу”	75

Таблиця 3.13 – Дієтичне меню ресторану вищого класу на 99 місць

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
	Фірмові страви	
згідно ТК	«Стерлядь особлива» (стерлядь, цибуля, часник, коріандр, перець красний стручковий, зелень)	200
згідно ТК	Кальмари з безглютеновим рисом і кокосом (кальмари (трубки), безглютеновий рис, імбир, часник, цибуля ріпчаста, кокосова стружка)	200
згідно ТК	Фаршировані тофу (тофу (соєвий творог безглютеновий), креветки, морква, м'ясо куриці, пекінська капуста, соєвий соус, деревний білий та чорний гриб)	190
згідно ТК	Медальйони з яловичої вирізки в беконі (яловича вирізка, бекон, сало, листя салату, цибуля ріпчаста, помідори чері)	150
згідно ТК	Стейк «Говерла» (свинина, гриби, бринза, зелень)	210

згідно ТК	Картопляний крем-суп з беконом (бекон, картопля, безглютенові вершки, копчена грудинка, цибуля, кріп, часник,)	250
згідно ТК	Охолоджений лимонний суп (лимон, цибуля ріпчаста, безглютенове вершкове масло, борошно пшеничне безглютенове, курячий бульйон, сіль перець, безглютенові вершки, зелень)	250
згідно ТК	''Віденський струдель'' (творог, родзинки, цукор, безглютенове вершкове масло, борошно)	200
згідно ТК	Млинчики з вишневим соусом (безглютенове борошно, безглютенове молоко, насіння льону, вишні консервовані, крохмаль)	250
згідно ТК	Лимонні млинчики з фініками (фініки, лимон, яйця, безглютенове борошно, насіння льону, безглютенове вершкове масло)	250
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Сьомга під голландським соусом (сьомга, сіль, безглютенове вершкове масло, гірчиця, кріп, лимонний сік)	200/50
згідно ТК	Лосось маринований в апельсиновому соку(філе лосося, апельсин, гірчиця, кріп, огірки свіжі)	250
згідно ТК	Тартар з тунця (червоний тунець, соус соєвий, оцет бальзамік, лимон)	200
згідно ТК	Крабові палички фаршировані сиром (крабові палички, безглютеновий сир, безглютеновий майонез, зелень, часник)	200
згідно ТК	Салат із крабових паличок з безглютеновим рисом і свіжими овочами (крабові палички, яйця, безглютеновий рис, редиска, огірки, цибуля, безглютеновий майонез, сіль, зелень)	200
згідно ТК	Морський коктейль «Атлантик» (лобстер, королівські креветки, крабове м'ясо, морські гребінці, чорна ікра, біле вино)	250
згідно ТК	Тартар з яловичини (яловичина, яйця, цибуля ріпчаста, каперси, сіль, перець чорний)	200
згідно ТК	Яловичина з ананасами (яловичина, ананаси, соєвий соус, часник, лимон)	200
згідно ТК	М'ясо «Цахтон» (яловичина, часник, безглютенова сметана,)	200
згідно ТК	Салат «Сіновал»(телятина, огірки свіжі, картопля, оливкове масло, листя салату)	200
згідно ТК	Салат зі свинини з ананасами та оливками (свинина, твердий безглютеновий сир, консервована кукурузка, оливки, цибуля, безглютеновий майонез,)	200
згідно ТК	Філе куриці з кунжутом (філе куриці, кунжут, рослинне масло)	150
згідно ТК	Салат з копченою куркою і кальмаром (копчений окорочок, кальмари, горошок, яйця, огірки, зелень, гірчиця, безглютеновий майонез,)	150
згідно ТК	М'ясо кролика з овочами (м'ясо кролика, морква, часник, безглютенова сметана,)	200
згідно ТК	Листя салату з помідорами (помідори черрі, авокадо, кедрові горішки, сиром пармезан)	200
згідно ТК	Салат зі свіжих овочів з фетою і креветками (листя, салату, солодкий перець, помідори, огірки, цибуля, сир Фета, креветки, безглютеновий майонез,)	200
згідно ТК	Салат з маринованих грибів з оливками (мариновані гриби, оливки, солодкий перець, цибуля зелена)	200
Гарячі закуски		
згідно ТК	Королівські креветки в часниковому соусі (креветки, часник, лимон,	75/25

	рослинна олія, соус Табаско)	
згідно ТК	Курячі кульки з виноградом (курячий фарш, безглютенова сметана, сухарі, часник, виноград, сіль, перець)	75
згідно ТК	Сосиски безглютенові в картопляному пюре (сосиски безглютенові, картопля, яйця, борошно)	75
згідно ТК	Теплий салат з шампіньйонів (свіжі шампіньйони, насіння соняшнику, лимон, петрушка, сіль)	75
згідно ТК	Деруни з грибами та цибулею (картопля, гриби, цибуля, безглютенове борошно, безглютенова сметана,)	75
згідно ТК	Ячня в помідорах (помідори, яйця, масло вершкове, зелень, сіль, перець)	75
	Суши	
згідно ТК	Уха рибацька (морква, цибуля ріпчаста, яйця, безглютенове вершкове масло, корінь петрушки, окунь)	300
згідно ТК	Солянка збірна рибна (стерлядь, судак, білуга, цибуля ріпчаста, огірки солоні, маслини, оливки)	300
згідно ТК	Солянка збірна м'ясна (яловичина, шинка, ковбаса безглютенова, сосиски безглютенові, солоні огірки, перець, безглютенова томатна паста, сіль, лавровий лист)	300
згідно ТК	Борщ литовський з грибами (яловичина, свіжі гриби, капуста, картопля, морква, цибуля, безглютенова томатна паста, оцет, цукор, часник, зелень, сіль, перець, лавровий лист)	300
згідно ТК	Сирний суп з морепродуктами (картопля, морква, цибуля, креветки, сир плавлений, горошок зелений, рослинна олія, сіль, перець, зелень)	300
	Другі страви	
згідно ТК	Рибні шніцелі в вафельній скоринці (філе лосося вафельні коржі, сало, яйця, безглютенова сметана, безглютенове молоко, безглютенове борошно, цибуля, сіль, рослинна олія)	200
згідно ТК	Лосось припущений з перцем та соусом (філе лосося, корінь петрушки, цибуля ріпчаста, біле вино, безглютенове борошно, томатне пюре, безглютенове вершкове масло, червоний перець, естрагон, лимон, зелень)	220
згідно ТК	Кальмар фарширований (кальмар, безглютеновий рис, яйце, цибуля ріпчаста, томатне пюре, петрушка, безглютеновий майонез,)	220
згідно ТК	Креветки по-креольськи (креветки, цибуля ріпчаста, часник, сухе біле вино, томатне пюре, соус табаско, зелень петрушки, лимон)	200
згідно ТК	Стейк під соусом «чімчурі» (яловичина, часник, вино, оливкова олія, безглютенова томатна паста, петрушка, оцет, ріпчаста цибуля)	150/50
згідно ТК	Телятина з апельсинами і солодким перцем (телятина, болгарський перець, соєвий соус, цибуля, апельсин)	200
згідно ТК	Рулетики пікантні (бекон, м'ясний фарш, ріпчаста цибуля, печериці, яйця, сухарі панірувальні)	200
згідно ТК	Свинина запечена в тісті (свинина, листвоке тісто, гриби, безглютеновий рис, цибуля)	200
згідно ТК	Свинина тушена з капустою (свинина, морква, рафінована олія, капуста білокачанна, помідори)	150
згідно ТК	Курка пири-пири (куряче філе, перець солодкий червоний, перець чилі, лимон, паприка мелена, часник, сіль, оливкова олія)	120
згідно ТК	Шашлички з індички (філе індички, перець солодкий червоний, часник, імбир, лук, оцет, соєвий соус, перець Чилі)	150

згідно ТК	Котлети «Астра» (курячий фарш, безглютенове вершкове масло, безглютеновий сир, родзинки, безглютенові вершки, яйця, безглютенове молоко, батон, сіль,)	150
згідно ТК	Печінка з грибами у вершковому соусі (печінка на вибір, гриби білі, цибуля ріпчаста, безглютенові вершки, безглютенове борошно, рослинна олія, сіль, перець)	200
згідно ТК	Картопляні гнізда (картопля, яйця, крохмаль, петрушка, огірки свіжі)	150
згідно ТК	Баклажани по-грецьки (баклажани, оливкова олія, безглютенове борошно, лук, шпинат, петрушка, перець солодкий, помідори, часник, безглютеновий майонез,)	150
згідно ТК	Овочі в сметані (кабачки, баклажани, морква, перець солодкий, цибуля ріпчаста, оливкова олія, безглютенова сметана, безглютеновий майонез, часник)	200
згідно ТК	Паста з креветками і базиліком (довга паста безглютенова, часник, оливкова олія, креветки, цедра лимона, біле вино, базилік)	200
згідно ТК	Спагеті безглютенові з горіховим соусом (спагеті безглютенові, грецькі горіхи, гриби, рослинне масло, цибуля ріпчаста, часник, безглютенова сметана, зелень, перець)	200/50
згідно ТК	Спагетті з м'ясною підливою (спагеті безглютенові, яловичина, цибуля, морква, безглютенова томатна паста, сіль, перець)	200
згідно ТК	Ячні «Гнізда» (яйця, пшеничний хліб безглютеновий, безглютеновий сир, безглютенове вершкове масло, петрушка)	100
	Гарніри	
згідно ТК	Картопляне пюре	150
згідно ТК	Картопля фрі	150
згідно ТК	Рис припущений безглютеновий	100
згідно ТК	Овочі бланшировані	100
згідно ТК	Овочі фрі	150
	Солодкі страви	
згідно ТК	Лаймовий мус (лимон, цедра, яйця, цукор, безглютенові вершки, желатин)	150
згідно ТК	Вишневий мус на манній безглютеновій крупі (консервовані вишні, цукор, лимонна кислота, вишневий сироп)	150
згідно ТК	Безглютеновий шоколадний мус з горіхами (безглютеновий шоколад, безглютеновий шоколадні вафлі безглютенові, цукор, желатин, безглютенове молоко, безглютенові вершки, горіхи, кава розчинна)	150
згідно ТК	Апельсиновий шербет (апельсини, цукор, ячні білки, апельсинова цедра, м'ята)	150
згідно ТК	Десерт «їжачок» (курага, чорнослив, родзинки, горіхи, мед)	150
згідно ТК	Банани фаршировані горіхами (банани, грецькі горіхи, безглютеновий шоколад)	150
згідно ТК	Пудинг з чорносливом та апельсинами (чорнослив, апельсин, грецькі горіхи, безглютенове морозиво, безглютенове борошно, безглютеновий маргарин, цукор, яйця)	200
згідно ТК	Яблука запечені з морквою (яблука, морква, цукор, безглютенова сметана,)	150
згідно ТК	Фруктове асорті (апельсини, ківі, банани)	100
згідно ТК	Безглютенове морозиво «Айсберг»(безглютенове морозиво, консервовані вишні, цукрова пудра, ячні білки, сироп вишневий,)	100

згідно ТК	Безглютенове морозиво з вином (безглютенове морозиво пломбір, вино червоне десертне)	100
згідно ТК	Безглютенове морозиво з безглютеновим шоколадом (безглютенове морозиво пломбір, безглютеновий шоколад тертий)	100

Таблиця 3.13 – Карта напоїв ресторану

Назва напою	Ємність пляшки, / величина порції, л
1	4
Вино-горілчані вироби	
<i>Апперитиви</i>	
Мартіні б'янка (Італія)	1/0,05
Мартіні росо (Італія)	1/0,05
Мартіні екстра драй (Італія)	1/0,05
Кампарі (Італія)	1/0,05
<i>Горілка</i>	
Немирофф «Медова з перцем» (Україна)	0,7/0,05
Немирофф «Преміум» (Україна)	0,7/0,05
Немирофф «Делікат» (Україна)	0,7/0,05
Немирофф «Леке» (Україна)	0,7/0,05
Фінляндія «Класична» (Фінляндія)	0,7/0,05
Фінляндія «Журавлина» (Фінляндія)	0,7/0,05
<i>Віскі</i>	
«Джош Уокер» ред лейбл (Ірландія)	0,7/0,05
«Джош Уокер» блек лейбл(Ірландія)	0,7/0,05
«Джош Уокер» грин лейл(Ірландія)	0,7/0,05
<i>Текіла</i>	
«Сауза» срібна (Іспанія)	0,7/0,05
«Сауза» голд(Іспанія)	0,7/0,05
<i>Коньяк</i>	
«Хеннеси» YS (Ірландія)	0,5/0,05
«Хеннеси» YS OP(Ірландія)	0,5/0,05
«Мартель» YS OP (Франція)	0,5/0,05
«Мартель» XO (Франція)	0,5/0,05
Таврія (Україна)	0,5/0,05
Наполеон (Франція)	0,5/0,05
<i>Лікери</i>	
«Бейліс» (Італія)	0,7/0,05
«Калуа» (Італія)	0,7/0,05
«Куантро» (Італія)	0,7/0,05
«Лимончелло» (Італія)	0,7/0,05
«Амеретто» (Італія)	0,7/0,05
«Марі Брізар» персик (Італія)	0,7/0,05
«Марі Брізар» банан (Італія)	0,7/0,05
<i>Ром</i>	
«Бакарді» світлий (Італія)	0,5/0,05

«Бакарді» темний (Італія)	0,5/0,05
«Малібу» (Італія)	0,5/0,05
Едельцвікер (<i>Alsace</i>)	0,75/0,1
Бласон Тімберле (<i>Bordeaux</i>)	0,75/0,1
Бургунь Шардоне Ля Віньї (<i>Bourgogne</i>) (Франція)	0,75/0,1
Совіньйон (<i>Languedoc- Rousillon</i>) (Франція)	0,75/0,1
<i>Іспанія / Spanish</i>	
Маркус де Касарес (<i>Іспанія</i>)	0,75/0,1
<i>Італія/Italian</i>	
Піно Гріджио(Чілі)	0,75/0,1
<i>Чілі/Chili</i>	
Касільєро Шардоне (Чілі)	0,75/0,1
Кордільєра Шардоне (Чілі)	0,75/0,1
<i>Грузія/Giorgian</i>	
Цинандалі сух. <i>Wine Men</i>	0,75/0,1
Твіші	0,75/0,1
<i>Україна/ Ukrainian</i>	
Ркацителі (Масандра) <i>Україна</i>	0,75/0,1
Піно -Грі (Масандра) <i>Україна</i>	0,75/0,1
<i>Вина червоні /Red Wine Франція/French</i>	
<i>Bordeaux</i>	
Ля Колексион Бордо <i>Франція</i>	0,75/0,1
Ля Коллексьон Медок <i>Франція</i>	0,75/0,1
<i>Lanquedoc-Rousillion</i>	
Ле Терруар Каберне <i>Франція</i> Совіньйон	0,75/0,1
Ле Терруар Мерло <i>Франція</i>	0,75/0,1
<i>Італія/Italia</i>	
Бардоліно <i>Італія</i>	0,75/0,1
Кьянті Класіко Резерва Рокка Гуічарда <i>Італія</i>	0,75/0,1
<i>Іспанія/Spanish</i>	
Касерес Росадо <i>Іспанія</i>	0,75/0,1
Скала Деї Крианца <i>Іспанія</i>	0,75/0,1
<i>Чілі</i>	
Каберне Совіньйон <i>Чілі</i>	0,75/0,1
Ескудо Рохо <i>Чілі</i>	0,75/0,1
Касільєро Карменер <i>Чілі</i>	0,75/0,1
<i>Молдова/ Moldova</i>	
Каберне-Совіньйон	0,75/0,1
Мерло	0,75/0,1
<i>Грузія/Giorgian</i>	
Саперавісх. <i>Wine Men</i> <i>Грузія</i>	0,75/0,1
Кіндзмараулі <i>н/сол. Wine Men</i> <i>Грузія</i>	0,75/0,1
<i>Україна/ Ukrainian</i>	
Каберне <i>Україна</i>	0,75/0,1
Мускат <i>Україна</i>	0,75/0,1
<i>Шампанське</i>	
Шампанське <i>Україна</i>	0,75/0,05
Шампанське Одесса <i>Україна</i>	0,75/0,05
Шампанське Севастопольське <i>Україна</i>	0,75/0,05
Шампанське Французький бульвар <i>Україна</i>	0,75/0,05

Артемівське Україна	0,75/0,05
<i>Пиво у пляшках</i>	
Баварія Україна	0,33
Варштайнер Україна	0,33
Гинес Україна	0,33
Корона Україна	0,33
Гарячі напої:	
<i>Чорний чай</i>	
Англійський класичний	0,2
Ночі Клеопатри	0,2
<i>Зелений чай:</i>	
Генмайча	0,2
Зелений чай Японська сенча	0,2
Хуан Шан Му Дан	0,2
Жасминова полуниця	0,2
<i>Кава:</i>	
Американо	0,1
Капучіно	0,15
Кава с молоком	0,2
Кава з вершками	0,2
Кава Еспрессо	0,06
Шоколад	0,15
<i>Холодні напої:</i>	
Морс	0,2
Коктейль вершково-кавовий	0,15
Коктейль молочно- шоколадний	0,15
Коктейль «Ластівка»	0,15
Коктейль «Поплавок»	0,15
Сік апельсиновий	0,2
Сік яблучний	0,2
Сік виноградний	0,2
Сік томатний	0,2
<i>Мінеральні та інші води:</i>	
Боржомі	0,5
Нарзан газована	0,5
Перрьє газована	0,33
Бонаква (негазована, газована)	0,5
Кока-кола	0,5
Спрайт	0,5
Фанта	0,5
<i>Цигарки</i>	
Мальборо в асортименті	1 пачка
Парламент в асортименті	1 пачка
Кент в асортименті	1 пачка
Честерфілд в асортименті	1 пачка

В таблиці 3.16 представлено графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 99 місць.

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

$$n = N \cdot \eta \cdot k / 100$$

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

η - оборотність місця за 1 годину, раз ;

k - середнє завантаження зали, %

Розрахунки оформлюються у вигляді табл. 3.14

Таблиця 3.14 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 99 місць

Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
7-10	Шведська лінія		110
10-11	перерва		
11-12	1,5	40	59
12-13	1,5	50	74
13-14	1,5	70	104
14-15	1,5	60	89
15-16	1,5	50	74
16-17	1,5	30	45
17-18	1,5	40	59
18-19	0,6	70	42
19-20	0,6	100	59
20-21	0,6	80	48
21-22	0,6	70	42
22-23	0,6	60	36
Всього відвідувачів за день:			992
Денна оборотність місць:			8,26

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{снід} \cdot k_{снід} + n_{заг} \cdot k, \quad (3.6)$$

де $n_{снід}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб;

$n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проєктованого закладу, осіб;

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

$$N_{стр} = 110 \times 7 + 731 \times 3,5 = 770 + 2557 = 3327 \text{ шт.}$$

Визначившись з кількістю страв під час сніданку та після, розбиваємо їх згідно асортиментного мінімуму.

Таблиця 3.15 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		231
рибні		25	58
м'ясні		30	69
овочеві		25	58
молоко і кисломолочні продукти		20	46
<i>Гарячі страви:</i>	50		385
м'ясні, рибні		20	77
овочеві		25	96
круп'яні		25	96
ячні, сирні		30	116
<i>Солодкі страви</i>	20		154
<i>Всього</i>	100		770

Таблиця 3.16 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		767
рибні		25	192
м'ясні		30	230
салати		35	269
кисломолочні продукти		10	77
<i>Гарячі закуски</i>	5		128
<i>Супи:</i>	25		639
прозорі		15	96
заправні		75	479
молочні, холодні, солодкі		10	64
<i>Другі гарячі страви:</i>	30		767
рибні		15	115
м'ясні		65	499
овочеві		5	38
круп'яні		10	77
ячні, сирні		5	38
<i>Солодкі страви</i>	10		256
<i>Всього</i>	100		2557

**Таблиця 3.17– Розрахунок закупівельної продукції для ресторану,
реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 110 відвідувачів
1	2	3	4
Гарячі напої:	л	0,25	27,50
чай		0,125	13,75
кава		0,125	13,75
Холодні напої:	л	0,25	27,50
сік		0,25	27,50
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	11,00
житній		0,05	5,50
пшеничний		0,05	5,50
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	77,00
Фрукти	кг	0,07	7,70

**Таблиця 3.18 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану
вищого класу на 99 місць**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 731 відвідувачів
Гарячі напої:	л		
чай		0,014	10,23
кава		0,098	71,60
Какао, шоколад		0,028	20,46
Холодні напої:	л		0,00
Фруктова вода		0,02	14,61
Мінеральна вода		0,01	7,31
Натуральний сік		0,02	14,61
Хліб безглютеновий та булочні вироби:	кг		0,00
житній		0,02	14,61
пшеничний		0,02	14,61
Борошняні, кондитерські вироби	шт.	0,5	365,31
Шоколад	кг	0,007	5,11
Фрукти	кг	0,02	14,61
Вино-горілчані вироби	л	0,1	73,06
Пиво	л	0,025	18,27

Таблиця 3.19 - Денна виробнича програма сніданку ресторану вищого класу на 99 місць

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
	Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Бутерброд з сиром (Хліб безглютеновий,масло вершкове безглютенове,сир безглютеновий)	17	50
згідно ТК	Огірки свіжі	15	75
згідно ТК	Помідори свіжі	14	75
згідно ТК	Йогурт безглютеновий (персик/виноград/вишня)	20	75
згідно ТК	Сир кисломолочний безглютеновий з зеленню (сир кисломолочний безглютеновий,зелена цибуля,сметана безглютенова)	14	80
згідно ТК	Сирна тарілка (сир «Пармезан», сир «Моцарела»)	15	50/50
згідно ТК	Масло вершкове безглютенове	15	20
	Гарячі закуски		
згідно ТК	М'ясо відварне (філе яловичини)	32	75
згідно ТК	Картопляне пюре (картопля,масло вершкове безглютенове)	34	75
згідно ТК	Макарони безглютенові запечені з сиром (макарони безглютенові,сметана безглютенова, сир безглютеновий)	30	75
згідно ТК	Омлет з помідорами (яйця, помідори)	30	75
згідно ТК	Сирники безглютенові (сир кисломолочний безглютеновий, яйця, цукор, борошно безглютенове)	31	75
	Солодкі страви та гарячі напої		
згідно ТК	Мюслі безглютенові (кукурудзяні/шоколадні)	6	75
згідно ТК	Джем (абрикос, полуниця, персик)	5	20
згідно ТК	Мед	6	12
згідно ТК	Фрукти свіжі (яблуко/апельсин/банан/ківі)	5	75/75/75/75
згідно ТК	Чай (зелений/чорний/фруктовий)	7	75
згідно ТК	Кава	5	75
згідно ТК	Сік (апельсин, яблуко, томат)	7	75
згідно ТК	Молоко безглютенове (гаряче/холодне)	6	50
	Борошняні кулінарні та кондитерські вироби		
згідно ТК	Хліб безглютеновий пшеничний	30	60
згідно ТК	Хліб безглютеновий житній	27	60
згідно ТК	Булочка з зернами безглютенова	6	55
згідно ТК	Пончики безглютенові	9	65
згідно ТК	Тістечко лимонне безглютенове	8	75
згідно ТК	Тістечко „Тірамісу ”	8	75

Після розрахунку сніданку, обраховуємо денну виробничу програму у часи коли ресторан працюватиме, як загальнодоступний заклад, із методом обслуговування а ля-карт.

**Таблиця 3.20 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу
на 99 місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
	Фірмові страви		
згідно ТК	«Стерлядь особлива» (стерлядь, цибуля, часник, коріандр, перець красний стручковий, зелень)	2	200
згідно ТК	Кальмари з безглютеновим рисом і кокосом (кальмари (трубки), безглютеновий рис, імбир, часник, цибуля ріпчаста, кокосова стружка)	2	200
згідно ТК	Фаршировані тофу (тофу (соевий творог безглютеновий), креветки, морква, м'ясо куриці, пекінська капуста, соєвий соус, деревсний білий та чорний гриб)	2	190
згідно ТК	Медальйони з яловичої вирізки в беконі (яловича вирізка, бекон, сало, листя салату, цибуля ріпчаста, помідори чері)	1	150
згідно ТК	Стейк «Говерла» (свинина, гриби, бринза, зелень)	1	210
згідно ТК	Картопляний крем-суп з беконом (бекон, картопля, безглютенові вершки, копчена грудинка, цибуля, кріп, часник,)	1	250
згідно ТК	Охолоджений лимонний суп (лимон, цибуля ріпчаста, безглютенове вершкове масло, борошно пшеничне безглютенове, курячий бульйон, сіль перець, безглютенові вершки, зелень)	1	250
згідно ТК	”Віденський струдель” (творог, родзинки, цукор, безглютенове вершкове масло, борошно)	1	200
згідно ТК	Млинчики з вишневим соусом (безглютенове борошно, безглютенове молоко, насіння льону, вишні консервовані, крохмаль)	1	250
згідно ТК	Лимонні млинчики з фініками (фініки, лимон, яйця, безглютенове борошно, насіння льону, безглютенове вершкове масло)	1	250
	Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Сьомга під голландським соусом (сьомга, сіль, безглютенове вершкове масло, гірчиця, кріп, лимонний сік)	2	200/50
згідно ТК	Лосось маринований в апельсиновому соку(філе лосося, апельсин, гірчиця, кріп, огірки свіжі)	2	250
згідно ТК	Тартар з тунця (червоний тунець, соус соєвий, оцет бальзамік, лимон)	2	200
згідно ТК	Крабові палички фаршировані сиром (крабові палички, безглютеновий сир, безглютеновий майонез, зелень, часник)	2	200
згідно ТК	Салат із крабових паличок з безглютеновим рисом і свіжими овочами (крабові палички, яйця, безглютеновий рис, редиска, огірки, цибуля, безглютеновий майонез, сіль, зелень)	2	200

згідно ТК	Морський коктейль «Атлантик» (лобстер, королівські креветки, крабове м'ясо, морські гребінці, чорна ікра, біле вино)	2	250
згідно ТК	Тартар з яловичини (яловичина, яйця, цибуля ріпчаста, каперси, сіль, перець чорний)	2	200
згідно ТК	Яловичина з ананасами (яловичина, ананаси, соєвий соус, часник, лимон)	2	200
згідно ТК	М'ясо «Цахтон» (яловичина, часник, безглютенова сметана,)	2	200
згідно ТК	Салат «Сіновал»(телятина, огірки свіжі, картопля, оливкове масло, листя салату)	2	200
згідно ТК	Салат зі свинини з ананасами та оливками (свинина, твердий безглютеновий сир, консервована кукурузка, оливки, цибуля, безглютеновий майонез,)	2	200
згідно ТК	Філе куриці з кунжутом (філе куриці, кунжут, рослинне масло)	2	150
згідно ТК	Салат з копченою куркою і кальмаром (копчений окорочок, кальмари, горошок, яйця, огірки, зелень, гірчиця, безглютеновий майонез,)	2	150
згідно ТК	М'ясо кролика з овочами (м'ясо кролика, морква, часник, безглютенова сметана,)	2	200
згідно ТК	Листя салату з помідорами (помідори черрі, авокадо, кедрові горішки, сиром пармезан)	5	200
згідно ТК	Салат зі свіжих овочів з фетою і креветками (листя салату, солодкий перець, помідори, огірки, цибуля, сир Фета, креветки, безглютеновий майонез,)	5	200
згідно ТК	Салат з маринованих грибів з оливками (мариновані гриби, оливки, солодкий перець, цибуля зелена)	4	200
Гарячі закуски			
згідно ТК	Королівські креветки в часниковому соусі (креветки, часник, лимон, рослинна олія, соус Табаско)	1	75/25
згідно ТК	Курячі кульки з виноградом (курячий фарш, безглютенова сметана, сухарі, часник, виноград, сіль, перець)	1	75
згідно ТК	Сосиски безглютенові в картопляному пюре (сосиски безглютенові, картопля, яйця, борошно)	1	75
згідно ТК	Теплий салат з шампінйонів (свіжі шампінйони, насіння соняшнику, лимон, петрушка, сіль)	1	75
згідно ТК	Деруни з грибами та цибулею (картопля, гриби, цибуля, безглютенове борошно, безглютенова сметана,)	1	75
згідно ТК	Ячня в помідорах (помідори, яйця, масло вершкове, зелень, сіль, перець)	1	75
Супи			
згідно ТК	Уха рибацька (морква, цибуля ріпчаста, яйця, безглютенове вершкове масло, корінь петрушки, окунь)	3	300
згідно ТК	Солянка збірна рибна (стерлядь, судак, білуга, цибуля ріпчаста, огірки солоні, маслини, оливки)	1	300
згідно ТК	Солянка збірна м'ясна (яловичина, шинка, ковбаса безглютенова, сосиски безглютенові, солоні огірки,	2	300

	перець, безглютенова томатна паста, сіль, лавровий лист)		
згідно ТК	Борщ литовський з грибами (яловичина, свіжі гриби, капуста, картопля, морква, цибуля, безглютенова томатна паста, оцет, цукор, часник, зелень, сіль, перець, лавровий лист)	2	300
згідно ТК	Сирний суп з морепродуктами (картопля, морква, цибуля, креветки, сир плавлений, горошок зелений, рослинна олія, сіль, перець, зелень)	2	300
Другі страви			
згідно ТК	Рибні шніцелі в вафельної скоринці (філе лосося вафельні коржі, сало, яйця, безглютенова сметана, безглютенове молоко, безглютенове борошно, цибуля, сіль, рослинна олія)	2	200
згідно ТК	Лосось припущений з перцем та соусом (філе лосося, корінь петрушки, цибуля ріпчаста, біле вино, безглютенове борошно, томатне пюре, безглютенове вершкове масло, червоний перець, естрагон, лимон, зелень)	2	220
згідно ТК	Кальмар фарширований (кальмар, безглютеновий рис, яйце, цибуля ріпчаста, томатне пюре, петрушка, безглютеновий майонез,)	2	220
згідно ТК	Креветки по-креольськи (креветки, цибуля ріпчаста, часник, сухе біле вино, томатне пюре, соус табаско, зелень петрушки, лимон)	2	200
згідно ТК	Стейк під соусом «чімичурі» (яловичина, часник, вино, оливкова олія, безглютенова томатна паста, петрушка, оцет, ріпчаста цибуля)	1	150/50
згідно ТК	Телятина з апельсинами і солодким перцем (телятина, болгарський перець, соєвий соус, цибуля, апельсин)	1	200
згідно ТК	Рулетики пікантні (бекон, м'ясний фарш, ріпчаста цибуля, печериці, яйця, сухарі панірувальні)	1	200
згідно ТК	Свинина запечена в тісті (свинина, листовке тісто, гриби, безглютеновий рис, цибуля)	1	200
згідно ТК	Свинина тушена з капустою (свинина, морква, рафінована олія, капуста білокачанна, помідори)	1	150
згідно ТК	Курка пири-пири (куряче філе, перець солодкий червоний, перець чилі, лимон, паприка мелена, часник, сіль, оливкова олія)	1	120
згідно ТК	Шашлички з індички (філе індички, перець солодкий червоний, часник, імбир, лук, оцет, соєвий соус, перець Чилі)	1	150
згідно ТК	Котлети «Астра» (курячий фарш, безглютенове вершкове масло, безглютеновий сир, родзинки, безглютенові вершки, яйця, безглютенове молоко, батон, сіль,)	1	150
згідно ТК	Печінка з грибами у вершковому соусі (печінка на вибір, гриби білі, цибуля ріпчаста, безглютенові вершки, безглютенове борошно, рослинна олія, сіль, перець)	1	200

згідно ТК	Яєчні «Гнізда» (яйця, пшеничний хліб безглютеновий, безглютеновий сир, безглютенове вершкове масло, петрушка)	1	100
Солодкі страви			
згідно ТК	Лаймовий мус (лимон, цедра, яйця, цукор, безглютенові вершки, желатин)	2	150
згідно ТК	Вишневий мус на манній безглютеновій крупі (консервовані вишні, цукор, лимонна кислота, вишневий сироп)	1	150
згідно ТК	Безглютеновий шоколадний мус з горіхами (безглютеновий шоколад, безглютеновий шоколадні вафлі безглютенові, цукор, желатин, безглютенове молоко, безглютенові вершки, горіхи, кава розчинна)	2	150
згідно ТК	Апельсиновий шербет (апельсини, цукор, яєчні білки, апельсинова цедра, м'ята)	1	150
згідно ТК	Десерт «їжачок» (курага, чорнослив, родзинки, горіхи, мед)	1	150
згідно ТК	Банани фаршировані горіхами (банани, грецькі горіхи, безглютеновий шоколад)	1	150
згідно ТК	Пудинг з чорносливом та апельсинами (чорнослив, апельсин, грецькі горіхи, безглютенове морозиво, безглютенове борошно, безглютеновий маргарин, цукор, яйця)	1	200
згідно ТК	Яблука запечені з морквою (яблука, морква, цукор, безглютенова сметана,)	1	150
згідно ТК	Фруктове асорті (апельсини, ківі, банани)	1	100
згідно ТК	Безглютенове морозиво «Айсберг»(безглютенове морозиво, консервовані вишні, цукрова пудра, яєчні білки, сироп вишневий,)	2	100
згідно ТК	Безглютенове морозиво з вином (безглютенове морозиво пломбір, вино червоне десертне)	1	100
згідно ТК	Безглютенове морозиво з безглютеновим шоколадом (безглютенове морозиво пломбір, безглютеновий шоколад тертий)	1	100

Визначимо необхідну кількості вино-горілчаних напоїв та фруктових вод для безперебійної роботи закладу.

Таблиця 3.21- Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 99 місць (напоїв)

Назва напою	Кількість пляшок / порцій, шт	Ємність пляшки, величина порції, л
1	2	4
Вино-горілчані вироби		
<i>Апперитиви</i>		
Мартіні б'янка (Італія)	3/60	1/0,05
Мартіні росо (Італія)	3/60	1/0,05

Мартіні екстра драй (Італія)	3/60	1/0,05
Кампарі (Італія)	3/60	1/0,05
<i>Горілка</i>		
Немирофф «Медова з перцем» (Україна)	5/70	0,7/0,05
Немирофф «Преміум» (Україна)	6/84	0,7/0,05
Немирофф «Делікат» (Україна)	6/84	0,7/0,05
Немирофф «Леке» (Україна)	5/70	0,7/0,05
Фінляндія «Класична» (Фінляндія)	4/56	0,7/0,05
Фінляндія «Журавлина» (Фінляндія)	5/70	0,7/0,05
<i>Віскі</i>		
«Джош Уокер» ред лейбл (Ірландія)	3/42	0,7/0,05
«Джош Уокер» блек лейбл(Ірландія)	6/84	0,7/0,05
«Джош Уокер» грин лейл(Ірландія)	2/28	0,7/0,05
<i>Текіла</i>		
«Сауза» срібна (Іспанія)	3/42	0,7/0,05
«Сауза» голд(Іспанія)	5/70	0,7/0,05
<i>Коньяк</i>		
«Хеннеси» YS (Ірландія)	7/98	0,5/0,05
«Хеннеси» YS OP(Ірландія)	6/84	0,5/0,05
«Мартель» YS OP (Франція)	5/70	0,5/0,05
«Мартель» XO (Франція)	6/84	0,5/0,05
Таврія (Україна)	7/98	0,5/0,05
Наполеон (Франція)	5/70	0,5/0,05
<i>Лікери</i>		
«Бейліс» (Італія)	5/70	0,7/0,05
«Калуа» (Італія)	7/98	0,7/0,05
«Куантро» (Італія)	6/84	0,7/0,05
«Лимончелло» (Італія)	4/56	0,7/0,05
«Амеретто» (Італія)	6/84	0,7/0,05
«Марі Брізар» персик (Італія)	7/98	0,7/0,05
«Марі Брізар» банан (Італія)	7/98	0,7/0,05
<i>Ром</i>		
«Бакарді» світлий (Італія)	3/30	0,5/0,05
«Бакарді» темний (Італія)	6/60	0,5/0,05
«Малібу» (Італія)	5/50	0,5/0,05
Едельцвікер (<i>Alsace</i>)	5/50	0,75/0,1
Бласон Тімберле (<i>Bordeaux</i>)	6/60	0,75/0,1
Бургунь Шардоне Ля Вінї (<i>Bourgogne</i>) (Франція)	6/60	0,75/0,1
Совіньйон (<i>Languedok- Rousillon</i>) (Франція)	5/50	0,75/0,1
<i>Іспанія / Spanish</i>		
Маркус де Касарес (Іспанія)	7/52	0,75/0,1
<i>Італія/Italian</i>		
Піно Гріджио(Чілі)	5/38	0,75/0,1
<i>Чілі/Chili</i>		
Касільєро Шардоне (Чілі)	6/45	0,75/0,1
Кордільєра Шардоне (Чілі)	7/52	0,75/0,1
<i>Грузія/Giorgian</i>		
Цинандалі сух. <i>Vine Men</i>	3/23	0,75/0,1

Твіші	3/23	0,75/0,1
<i>Україна/ Ukrainian</i>		
Ркацителі (Масандра) <i>Україна</i>	3/23	0,75/0,1
Піно -Грі (Масандра) <i>Україна</i>	3/23	0,75/0,1
<i>Вина червоні /Red Wine Франція/French</i>		
<i>Bordeaux</i>		
Ля Колексион Бордо <i>Франція</i>	4/30	0,75/0,1
Ля Коллексьон Медок <i>Франція</i>	4/30	0,75/0,1
<i>Lanquedoc-Rousillion</i>		
Ле Терруар Каберне <i>Франція</i> Совіньон	3/23	0,75/0,1
Ле Терруар Мерло <i>Франція</i>	3/23	0,75/0,1
<i>Італія/Italia</i>		
Бардоліно <i>Італія</i>	3/23	0,75/0,1
Кьянті Класіко Резерва Рокка Гуічарда <i>Італія</i>	3/23	0,75/0,1
<i>Іспанія/Spanish</i>		
Касерес Росадо <i>Іспанія</i>	3/23	0,75/0,1
Скала Деі Крианца <i>Іспанія</i>	3/23	0,75/0,1
<i>Чілі</i>		
Каберне Совіньон <i>Чілі</i>	3/23	0,75/0,1
Ескудо Рохо <i>Чілі</i>	3/23	0,75/0,1
Касільєро Карменер <i>Чілі</i>	3/23	0,75/0,1
<i>Молдова/ Moldova</i>		
Каберне-Совіньон	3/23	0,75/0,1
Мерло	3/23	0,75/0,1
<i>Грузія/Giorgian</i>		
Саперавісх. <i>Wine Men Грузія</i>	3/23	0,75/0,1
Кіндзмараулі н/сол. <i>Wine Men Грузія</i>	3/23	0,75/0,1
<i>Україна/ Ukrainian</i>		
Каберне <i>Україна</i>	4/30	0,75/0,1
Мускат <i>Україна</i>	4/30	0,75/0,1
<i>Шампанське</i>		
Шампанське <i>Україна</i>	8/120	0,75/0,05
Шампанське Одесса <i>Україна</i>	10/150	0,75/0,05
Шампанське Севастопольське <i>Україна</i>	9/135	0,75/0,05
Шампанське Французький бульвар <i>Україна</i>	7/105	0,75/0,05
Артемівське <i>Україна</i>	12/180	0,75/0,05
<i>Пиво у пляшках</i>		
Баварія <i>Україна</i>	23	0,33
Варштайнер <i>Україна</i>	21	0,33
Гинес <i>Україна</i>	21	0,33
Корона <i>Україна</i>	22	0,33
Гарячі напої:		
<i>Чорний чай</i>		
Англійський класичний	13	0,2
Ночі Клеопатри	13	0,2
<i>Зелений чай:</i>		
Генмайча	7	0,2
Зелений чай Японська сенча	80	0,2
Хуан Шан Му Дан	7	0,2
Жасминова полуниця	9	0,2

<i>Кава:</i>		
Американо	80	0,1
Капучіно	83	0,15
Кава с молоком	75	0,2
Кава з вершками	77	0,2
Кава Еспрессо	85	0,06
Шоколад	38	0,15
<i>Холодні напої:</i>		
Морс	15	0,2
Коктейль вершково-кавовий	10	0,15
Коктейль молочно-шоколадний	10	0,15
Коктейль «Ластівка»	10	0,15
Коктейль «Поплавок»	10	0,15
Сік апельсиновий	23	0,2
Сік яблучний	15	0,2
Сік виноградний	16	0,2
Сік томатний	13	0,2
<i>Мінеральні та інші води:</i>		
Боржомі	47	0,5
Нарзан газована	43	0,5
Перрье газована	53	0,33
Бонаква (негазована, газована)	60	0,5
Кока-кола	40	0,5
Спрайт	38	0,5
Фанта	36	0,5
<i>Цигарки</i>		
Мальборо в асортименті	28	1 пачка
Парламент в асортименті	29	1 пачка
Кент в асортименті	29	1 пачка
Честерфілд в асортименті	28	1 пачка

3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

При проектуванні підприємств громадського харчування (їдалень, кафе, ресторанів тощо) кількість сировини і напівфабрикатів визначають за меню на розрахунковий день.

Таблиця 3.22 – Потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Яловичина і телятина	Охолоджена
	Свинина	Охолоджена
	Птиця і дичина	Охолоджена

	Ковбаса безглютенова	Охолоджена
	Копченості	Охолоджені
	Субпродукти	Заморожені
Риба і рибні продукти:	Риба	Охолоджена
	Риба	Копчена, охолоджена
	Риба	Морожена
	Оселедець	Охолоджений
	Морепродукти	Морожені
Безглютенове молоко, молочні і жирові продукти	Безглютенове молоко	Охолоджене
	Йогурт безглютеновий	Охолоджений
	Кефір безглютеновий	Охолоджене
	Масло вершкове безглютенове	Охолоджене
	Безглютеновий майонез,	Охолоджений
	Безглютенова сметана,	Охолоджена
	Сир твердий безглютеновий	Охолоджений
	Сир (м'який) безглютеновий	Охолоджений
	Безглютенове морозиво	Морожене
	Безглютеновий маргарин	Охолоджений
Овочі та зелень	Яйця	Свіжі
	Огірки	Свіжі
	Помідори	Свіжі
	Цибуля	Свіжа
	Морква	Свіжа
	Перець болгарський	Свіжий
	Картопля	Свіжа
	Часник	Свіжа
	Гриби	Свіжа
	Пекінська капуста	Свіжа
	Капуста	Свіжа
	Салат	Свіжий
	Буряк	Свіжий
	баклажани, кабаки	Свіжі
	Пряні овочі (кріп, петрушка, м'ята)	Свіжі
Фрукти, ягоди	виноград	Свіжий
	Апельсини	Свіжі
	Ананаси	Свіжі
	Лимони	Свіжі
	Яблука	Свіжі
	Вишні	Морожені
	Полуниця	Свіжі
	Груші	Свіжі
	Ківі	Свіжі
	Грейпфрут	Свіжі
	Банани	Свіжі
	Персики	Свіжі
	Малина	морожена
	Горіхи	-
Бакалійні товари	Чай	-
	Кава	-
	Олія рослинна	-

	Олія оливкова	-
	Маслини	Консервовані
	Оливки	Консервовані
	солоні огірки	Солоні
	солоні помідори	Солоні
	Горошок консервований	Консервований
	кукурудза консервована	Консервовані
	Оцет	-
	Какао	-
	Мед	-
	Джем	-
Сипучі продукти	рисова крупа безглютенова	-
	Горохова крупа безглютенова	-
	Гречана крупа безглютенова	
	Вівсяна крупа безглютенова	
	кукурудзяна крупа безглютенова	
	манна крупа безглютенова	
	кукурудзяна крупа безглютенова	-
	Борошно пшеничне безглютенове	-
	перець чорний	-
	Цукор	-
	Сіль	-
	панірувальні сухарі безглютенові	-
	мелена кориця	Суха
	Крохмал безглютеновий	-
	Алкогольні вироби	-
Напої	Слабоалкогольні	-
	Безалкогольні	-

Основою проекту підприємств харчування є технологічна частина, яка включає технологічні розрахунки та структурно-технологічну схему організації виробництва, що наведена на рис.2.1. Ця схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв.

В завантажувальній відбувається приймання товарів та сировини, після чого вона направляється у складські приміщення для зберігання.

Приміщення комірника призначене для збереження документації, виконання документальних операцій по прийманню і відпуску продукції. Швидкопсувні продукти (м'ясо, риба, молочні продукти, жири і гастрономічні продукти, фрукти, зелень) направляють для зберігання у охолоджувальні

камери. В коморі та мийній тарі зберігається тара, що надійшла з товаром. Тара, що має специфічний запах зберігається окремо.

Службово-побутові приміщення включають адміністративні приміщення, до яких належать кабінет директора та бухгалтерія, та службові приміщення та приміщення персоналу, а саме приміщення та гардероб офіціантів, приміщення та гардероб персоналу, душові, вбиральні, приміщення притирального інвентарю та обладнання. Група технічних приміщень призначена для забезпечення необхідних умов виробництва (машинне відділення холодильних камер, тепловий пункт, електрощитова, вентиляційні камери).

Із складських приміщень сировина направляється в цехи на обробку. В заготівельних цехах проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки. У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. В гарячому цеху виготовляються перші, другі страви, гарячі напої, проводиться смаження, варіння, тушіння, пасерування тощо. Посуд, що використовувався для приготування направляється у мийну кухонного посуду.

Буфет призначений для відпускання напоїв (алкогольних та безалкогольних), фруктів, кондитерських та тютюнових виробів. Розміщується у двох приміщеннях: в одному встановлено прилавок і вітрину, в іншому зберігають запас товарів. Приміщення для нарізання хліба призначене для зберігання і відпуску булочних виробів.

У сервізній зберігаються столовий посуд із порцеляни, скла, металу, а також столові набори. Вона примикає до мийної столового посуду. Роздавальна призначена для відпускання готової кулінарної продукції. Роздавальна є з'єднуючою ланкою між виробництвом і залом. Це приміщення має безпосередній зв'язок з гарячим та холодним цехами, буфетом, сервізною, мийною столового посуду, приміщенням для нарізання хліба. В торговельному залі проводиться реалізація готової продукції та організація її споживання.

Вестибюль - це перше приміщення, куди потрапляють споживачі і де починається їх обслуговування. У вестибюлі розміщують також гардероб для верхнього одягу, обладнують дзеркалами, м'якими меблями (крісла, напівкрісла), журнальними столиками та організують продаж газет. Поряд з гардеробом обладнують туалетні кімнати.

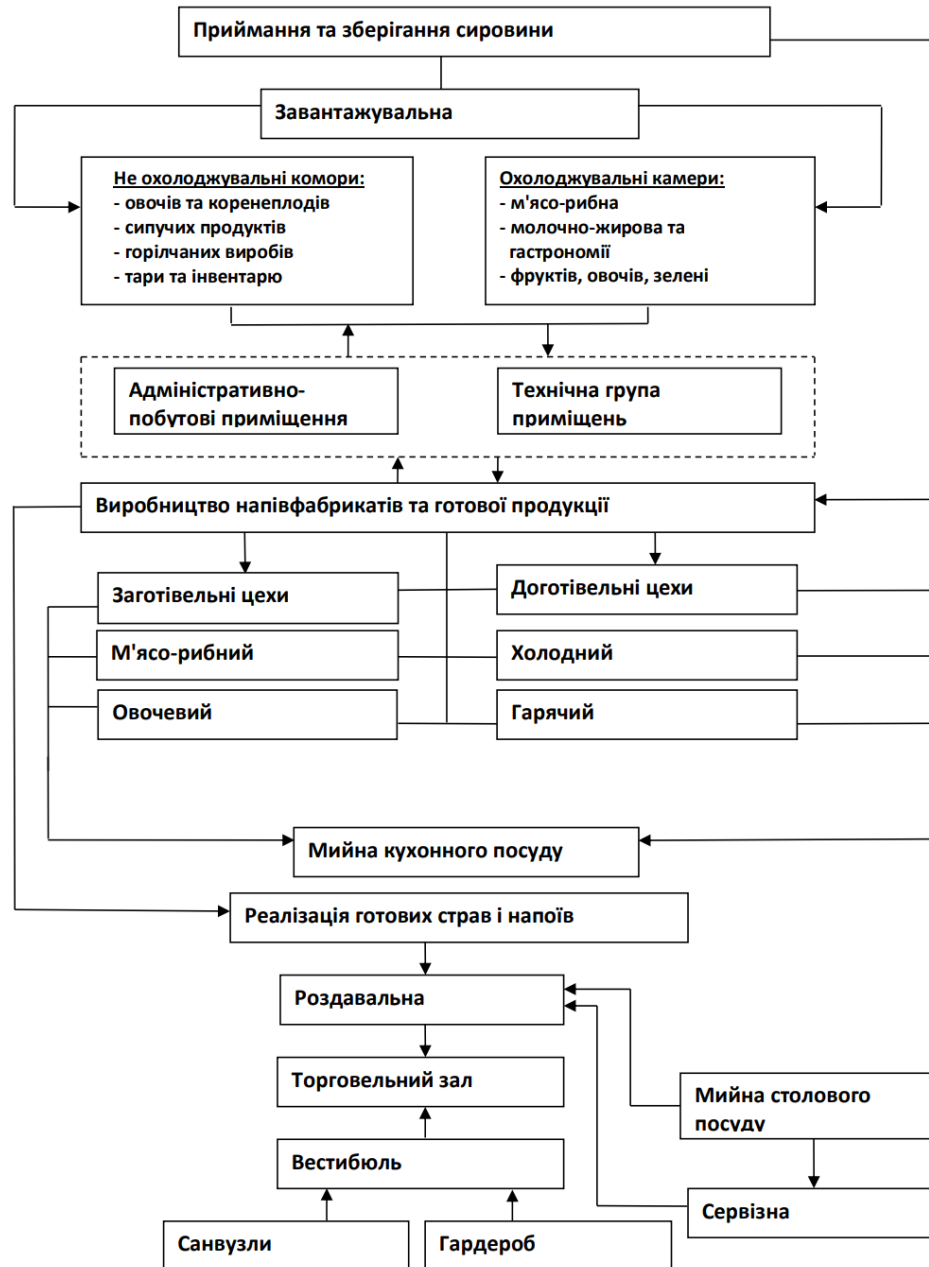


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

Першокласний ресторан туристичного готелю має багатоступеневе обслуговування. Одне – реалізація готової продукції, а інше – організоване споживання.

Основною послугою підприємства громадського харчування є послуги громадського харчування, тобто послуги з виробництва кулінарної продукції та створення умов для її реалізації та споживання відповідно до типу та рівня закладу.

Реалізація готового продукту починається з підготовки роздавальної, включаючи: підготовку обладнання (обладнання працює в штатному режимі); отримання матеріально-технічного забезпечення - підготовка столових приборів, скла та касових операцій).

Підготовка фуршету включає такі операції: підготовка обладнання (для приготування свіжих напоїв, кави, чаю, холодильного обладнання), отримання матеріально-технічного забезпечення, товарів, розміщення товарів і підготовка касових операцій.

Приймання та видача готової продукції передбачає документальне оформлення продукції (подання заявок на приготування страв та напоїв), приймання страв та напоїв та їх відпуск.

Завершення роботи на роздавальні та у буфеті складається з:

– здачі на зберігання продукції та матеріально-технічного забезпечення, що залишились;

– складання звіту про виконану роботу.

Реалізація готової продукції в ресторані за типом обслуговування «А ля карт» наведена на рис. 3.3.

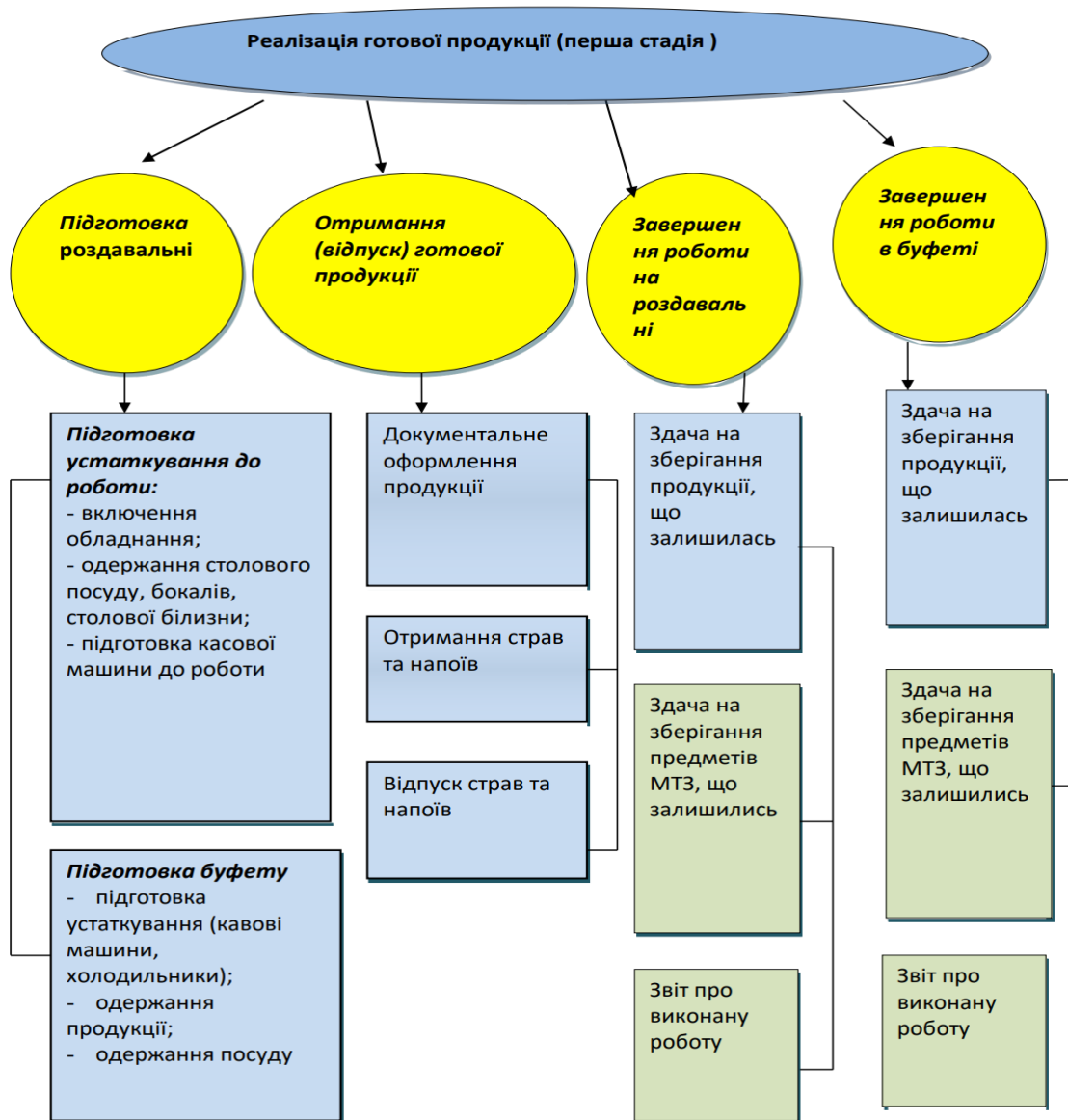


Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані: реалізація готової продукції (вид обслуговування – «А ля карт»)

За типом обслуговування «a la carte» споживча організація ресторану включає:

1) Підготовка до прийому споживачів, що включає наступні операції: підготовка місця для споживачів (вологе або сухе прибирання, точкове та допоміжне прибирання); навчання працівників обслуговування; сервірування столів (прийом матеріалів і технічне забезпечення та доставка їх до ресторану, миття тарілок). і склянки, приготувати спеції, накрити стіл скатертиною і зберегти стіл).

2) Обслуговування клієнтів у вестибюлях: приймати та приймати гостей, приймати та замовляти замовлення на обслуговування, виконувати замовлення (додаткові послуги, надавати напої або фуршетну продукцію, надавати закуски, страви та солодощі); розраховуватися зі споживачами (виписувати рахунки та готівкові та безготівкові розрахунки.); підготовка до виконання нових замовлень (прибирання та транспортування використаного посуду в посудомийну машину, прийом-видача матеріалів та технічний супровід та первинне обслуговування).

Організація споживання в ресторані за типом обслуговування «А ля карт» наведена на рис.3.5.



Рис. 3.5 – Структура процесу обслуговування в ресторані: організація споживання (вид обслуговування – «А ля карт»)

3.4.5.Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан закладу включає ряд обов'язкових приміщень згідно структурно-технологічної схеми підприємства, табл. 3.23.

Таблиця 3.23 – Склад і площі приміщень ресторану на 99 місць

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
<i>Приміщення для відвідувачів</i>	
Вестиюль	12
Гардероб для відвідувачів	8
Аванзал ресторану	12
Обідня зала ресторану	200
Приміщення для паління	8
Санвузол для маломобільних	6
Санвузол для чоловіків	6
Санвузол для жінок	6
Бар у ресторані	20
Приміщення для офіціантів	8
<i>Складські приміщення</i>	
Завантажувальна	10
Приміщення комірника	6
Камера для м'яса і риби	13
Камера молочно-жирових продуктів	6
Камера овочів, фруктів та зелені	11
Комора овочів та коренеплодів	8
Комора сипучих продуктів	7
Комора бакалійних товарів	10
Комора мийної тари та інвентарю	6
<i>Виробничі приміщення</i>	
Овочевий цех	15
М'ясо-рибний цех	19
Холодний цех	14
Гарячий цех	40
Сервізна	9
Мийна столового посуду	11
Мийна кухонного посуду	9
Приміщення завідуючого виробництвом	8
<i>Службово-побутові</i>	
Кабінет директора	4
Офіс	6
Приміщення для персоналу	8
Гардероб для персоналу	10
Гардероб для офіціантів	10
Душові, вбиральні	8
Білизняна	6
<i>Технічні приміщення</i>	
Електрощитова	6
Теплопункт	6

Вентиляційна	6
Всього	558

3.5 Характеристика культурно-дозвільної групи приміщень

Приміщення культурно-дозвільної групи будуть розміщені на другому поверсі готелю. Характеристику обраних приміщень представлено у вигляді табл. 3.25.

Таблиця 3.25 – Приміщення культурно-дозвільної групи приміщень

№	Назва Приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1.	Більярдна кімната	40	Приміщення для занять більярдою, знаходиться на 2 поверсі. Буде оснащений більярдними столами, столиками, шафами, диванами, барною стійкою
2.	Кінотеатр	60	Буде оснащена екраном, кріслами, столиками
3.	Приміщення для персоналу	10	Приміщення для персоналу. Буде оснащена, шафами, стільцями, фліпчартами
4.	Інвентарна	5	Приміщення для зберігання апаратури. Буде оснащена столами, стільцями, стелажимами.

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл.3.26.

Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі культурно-дозвільної групи приміщень

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Більярдна кімната</i>				
Стіл більярдний для гри в російський більярд	Dinaris	2	2600x1300x990	6,88
Стіл для гри в американський більярд	"Американський ПУЛ"	2	2200x1100x750	3,2
Диван	Agabika	2	1330x600x700	1,6
Всього:				11,68
<i>Кінотеатр</i>				
Екран	Samsung HT- C350	1	5430x6659x276	0,5
Крісло	Атгаше	50	1000x700x590	28
Всього:				35,5
<i>Хол</i>				
Стійка рецепції	Red& White	1	2200x1200x750	2,2
Всього:				2,2
<i>Інвентарна</i>				
Машина для прибирання підлоги	Karcher	1	690x670x930	0,5

Стелаж	Blicke	1	960x400x1600	0,4
Всього:				0,9
Приміщення для персоналу				
Санвузол:	Arriba			
-унітаз		1	400x650x400	0,26
-душова кабіна		1	800x800x1800	0,64
-умивальник		1	450x400x700	0,18
Шкафчик	Практик	5	500x300x1800	0,75
Стіл	Практик	1	1000x850x800	0,85
Стілець	Практик	3	400x450x1100	0,54
Всього:				3,22

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{кор} / k, \quad (3.2) [23, с.16]$$

Склад і площі приміщень заданої групи надаються у вигляді табл.3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі культурно-дозвільної групи приміщень

Назва приміщення	Площа, m^2
Більярдна кімната	40
Кінотеатр	119
Інвентарна	5
Приміщення для персоналу	10
Хол	15
Всього	189

3.6.Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

В таблиці представлено склад і площа господарсько-виробничих груп.

Таблиця 3.26 – Склад і площа господарсько-виробничих груп

Приміщення	Площа m^2
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна	36
Служба прибирання території	14
Майстерні	60
Складські приміщення	110
Пральня	50
Разом	284

Площа господарсько-виробничих приміщень готелю складає 305 m^2 .

Таблиця 3.27 – Склад і площа адміністративних приміщень готелю

Приміщення	Площа м ²
Кабінет директора	12
Приймальна	8
Кабінет заступника директора	12
Кабінет головного інженера	8
Кімната завгоспа	12
Архів	12
Бухгалтерія	22
Санвузли	14
Разом	100

3.7.Визначення загальної площі готельного підприємства конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень підприємства, що проектується, результати представляються у вигляді табл. 3.28.

Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень готелю категорії 4* на 70 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Апартаменти	134
Люкс	165
Напівлюкс	255
Двомісний стандарт	740
Одномісний стандарт	1080
Стандарт для мало- мобільної групи населення	380
Разом по групі А/1	2754
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	15
Комора брудної білизни	8
Комора прибирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол персоналу	4
Хол	30
Разом по групі А/2	83
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	200
Бюро прийому і реєстрації	12

Консьєрж сервіс	8
Кімната чергового персоналу	12
Службовий санітарно-технічний блок	12
Кімната чергового адміністратора	15
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Швейцарська	12
Комора прибирального інвентарю	3
Санвузол для маломобільних	14
Санвузол для чоловіків	7
Санвузол для жінок	7
Разом по групі Б/1	312
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	558
Бар на поверсі	50
Разом по групі Б/2	608
Група Б/3. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Більярдна кімната	40
Кінотеатр	119
Інвентарна	5
Приміщення для персоналу	10
Хол	15
Разом по групі Б/3	189
Група В.	
Група В/1. Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора	12
Приймальна	8
Кабінет заступника директора	12
Кабінет головного інженера	8
Кімната завгоспа	12
Архів	12
Бухгалтерія	22
Санвузли	14
Разом по групі В/1	100
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна	36
Служба прибирання території	14
Майстерні	60
Складські приміщення	110
Пральня	50
Разом по групі В/2	284
Корисна площа закладу	4878

Для врахування площ коридорів визначаємо робочу площу підприємства,

$S_{роб}$, м²:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1, \quad (3.22)$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, m^2 ;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 | 1,25$ (для малих закладів (до 100 номерів, до 1100 місць).

$$S_{роб} = 4878 * 1,11 = 5414,58 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховуємо загальну площу закладу, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2, \quad (3.23)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, m^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 | 1,15$ (для малих закладів (до 100 номерів, до 1100 місць).

$$S_{заг} = 5414,58 \times 1,05 = 5685,31 \text{ м}^2$$

Планується проектувати готель з поверховістю споруди в чотири поверхи, форма будівлі – прямокутна.

РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Проектований готель категорії **** на 70 номерів планується розмістити в окремо стоячій будівлі. Для будівництва готельного підприємства було обрано земельну ділянку за адресою м. Львів, вул. Івана Чмоли 3.

Дослідна ділянка розташована в зоні П-Б, що зручно для всіх видів забудови. При температурі -100С глибина промерзання ґрунту становить -120 см. Рельєф земельної ділянки, де проектується готель, рівнинний. У ґрунтових умовах видно відкладення великих шарів піску. Будівництво 4-поверхового готелю, розташованого на відкритій прибудинковій території, не вплине на загальну архітектуру та природу території. Завдяки компактній прямокутній формі конструкція спрощується. Розміщення готельного підприємства у спеціальному місці забезпечить дотримання будівельних, санітарних і протипожежних правил. Будуть дотримані екологічні вимоги до місця встановлення.

Враховуючи місткість готелю та специфіку готельного бізнесу, місце, яке було обрано для проектування готелю, має достатню площу. Район має гарне транспортне сполучення, зручне сполучення з центром міста, доступний для потенційних споживачів. Перед головним входом у готель є автостоянка. Біля готелю є автостоянка. Є автостоянка для персоналу готелю. Площа зелених насаджень становить більшу частину земельної ділянки для будівництва об'єкта. Доріжки відокремлені від пішохідних доріжок. Доріжки на території вимощені декоративними панелями. Для проектування технологічного входу будівлі використано тупикову схему з поворотом 12x12 м. Територія готелю буде освітлюватися у вечірній та нічний час. За допомогою денного світла на підлозі та світла на даху система освітлення вмикатиметься автоматично.

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

4.2. Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Туристичний готель матиме наступний перелік інженерних систем:

Водопостачання.

1. Для водопостачання готелю будуть використовуватися поліетиленові водопровідні труби ПЕ 100 [13]. Труба поліетиленова 20 мм водопровідна СДР 11 виготовляється з поліетилену високої щільності (HDPE) і є оптимальним рішенням для транспортування холодної питної води і технічної води. При SDR17 водонапірна труба витримує тиск 1.0 МПа (PN10), при SDR11 - 1.6 МПа (PN16).

Поліетиленова (ПЕ) труба чорна з синьою смугою, діаметри 20, 25, 32, 40, 50, 63, 75, 90, 110 випускаються в бухтах по 100 м, 200 м, а відрізки по 6 м або 12 м починаються з 110 діаметра і по 630 діаметр. На сьогодні найпоширеніший клас поліетилену це ПЕ100, а клас ПЕ-80 є застарілим стандартом. Якщо порівнювати поліетиленові чорні труби з металевими, то можна виділити величезний плюс в їх меншій вазі (рази в 3-4) і в більш істотному терміні експлуатації (близько 50 років). Вагомою перевагою ПНД труб є можливість застосування різних типів фітінгів для з'єднання: терморезисторні фітінги, фітінги для стикового зварювання, компресійні і розтрубні фітінги.

Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води, $B_{заг}$, $м^3$, розраховуються за формулою:

$$B_{заг} = \sum ((q_{ен} * N) / 1000) * T + B_n$$

де $q_{ен}$ - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба*місце), [3, с. 249];

N - кількість місць у готелі, місць;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб;

B_n - витрати води на полив території, $м^3$.

$$B_{заг} = \sum ((265 * 110) / 1000) * 365 + 2279,019 = 12918,77 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води, $B_{гар}$, $м^3$:

$$B_{\text{гар}} = \sum ((q_{\text{гар}} * N) / 1000) * T$$

де $q_{\text{гар}}$ - норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба місце), [3, с. 249].

При розрахунку потреб у гарячій воді враховують потреби всіх груп приміщень засобу розміщення.

$$B_{\text{гар}} = \sum ((180 * 110) / 1000) * 365 = 7227 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, B_n , м^3 , визначають за формулою:

$$B_n = (B_k * S_d * \tau * T_n) / 710$$

де B_k - норма витрат води одним поливним краном за годину, м^3 ($B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год.}$);

S_d - площа ділянки, яку поливатимуть, м^2 ;

τ - час роботи поливного крана за добу, год. ($t = 2 \dots 3$ год.);

T_n - період поливу території протягом року, діб ($T_n = 187$ діб);

710 - площа, яку обслуговує один кран, м^2 .

$$B_n = (1,08 * 4006 * 2 * 187) / 710 = 2279,019 \text{ м}^3$$

2. Для каналізації готель використовуватиме ПВХ труби.

ПВХ – аббревіатура полівінілхлориду, полімеру з чудовими характеристиками експлуатації при високих навантаженнях і температурних перепадах. Труби з ПВХ сьогодні знайшли широке застосування у сфері будівництва, та мають великий попит у сегменті комунікаційних виробів сучасного ринку. Вони використовуються, як правило, для зведення каналізаційних мереж (як зовнішньої, так і внутрішньої прокладки), водопроводів, дренажних систем, а також служать основою для прокладки електрокабелів.

ПВХ належить до класу пластиків, який зберігає здатність до повторного перероблювання після того, як процес формування виробів завершено, в тому числі труб. Матеріал починає плавитися при температурі 165-200 градусів, і майже не піддається деформації, включаючи напруги механічного характеру. Такі властивості забезпечуються завдяки структурі полівінілхлориду і молекулярною будовою.

Для повного розуміння, що це таке труба з ПВХ – потрібно додати, це виріб негорючий, стійкий до дії багатьох кислот, хлорованих, ароматичних та аліфатичних вуглеводів. Сам матеріал термопластичний, чудово піддається механічній обробці, а для його зварювання досить нагрівання до 200-300 С.

У порівнянні з міцністю матеріалу даний показник у сполук, незалежно від способу їх створення (склеювання, зварювання), сягає близько 85-90%. Завдяки властивості не проводити електричний струм, полівінілхлорид є гарним діелектриком і застосовується для виготовлення гладких електротехнічних виробів. Слід зазначити, що вказана властивість полімер втрачає при нагріванні понад 85 С.

3. Для опалення готель використовуватиме біметалеві радіатори Global Style. Global є італійським виробником радіаторів опалення. Style є моделлю повністю біметалевого радіатора зі сталевим підсиленням усередині. Біметал це технологія яка не допускає контакту води та алюмінію всередині радіатора. Завдяки чому значно продовжується термін служби опалювальних радіаторів. Global Style має свій унікальний бежевий колір і дизайн, що не повторює. Якість виробництва є найкращою на сьогодні. Висота радіаторів 350 мм. дозволяє опалювати приміщення з низьким підвіконням.

Всі радіатори Global виготовляються в Італії на високотехнологічному обладнанні з використанням найкращих матеріалів. Радіатори Global проходять суворіший контроль якості та мають тривалий термін служби. Ефективність: Радіатори Global забезпечують високу тепловіддачу та рівномірне опалення приміщень. Global постійно вдосконалює свої технології та пропонує своїм клієнтам найпередовіші рішення в галузі опалення. Широкий асортимент: Global

пропонує широкий вибір радіаторів різних типів, розмірів та дизайнів, що дозволяє підібрати ідеальне рішення для будь-якого інтер'єру.

На сьогоднішній день модель GLOBAL STYLE одна з кращих біметалевих радіаторів з кількох причин:

Завдяки властивостям сталі та алюмінію гарантується висока міцність і довговічність.

- Окремо можна придбати універсальні комплекти для монтажу, які дозволяють здійснити будь-який варіант підключення приладу незалежно від розмірів різьблення і способу підключення.

- Невеликі габарити дозволяють встановити батарею в будь-який простір, при цьому не навантажуючи інтер'єр.

- За рахунок свого універсального дизайну, елегантні радіатори органічно виглядають в кімнатах, оформлених як в класичному, так і сучасному стилі.

- Чи не створюють сильного шуму, при цьому успішно виконуючи свою функцію, плавно обігриваючи кімнату.

- Універсальний для теплоносіїв.

- Доступна ціна та тисячі позитивних відгуків.

- Можна використовувати воду, антифриз, пар або масло.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_0 , Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_0 * \Delta t * R_l$$

де q_6 - питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м³х°С) ($q_6 = 3,5254 \times 10^{-7} \dots 3,2674 \times 10^{-7}$, при збільшенні об'єму будівлі min);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_{нов} * h_l + \sum S_i * h_i$$

де S_i - площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

$S_{нов}$ - площа під забудову, м²;

h_i - висота 1-го поверху будівлі, м;

h_l - висота покрівлі, м (для плоскої покрівлі h_l дорівнює сумарній товщині паро- тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі $h_l=0,4...0,6$ м; за наявності технічного поверху $h_l=1/2$ висоти технічного поверху ($h_l=0,8...0,9$ м); за наявності горищного поверху - $1/3$ висоти цього поверху у гребні ($h_l=1,7$ м));

n - кількість поверхів будівлі;

$$V_o = 1440 * 0,8 + ((1440 * 3,3) * 4) = 20160 \text{ м}^3$$

R_l - поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища [3, с. 249];

T_o - тривалість опалювального періоду за рік, днів [3, с. 249];

Δt - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С

$$Q_o = 3,5254 \times 10^{-7} * 20160 * 180 * 18,5 * 0,3 = 7,10 \text{ Гкал}$$

4. Вікна забезпечують природну вентиляцію. Також встановлено систему механічної вентиляції, яка гарантує належну вентиляцію вестибюлю, вітальні, культурно-відпочинкової, спортивної реабілітаційної кімнати, майстерні та залу ресторану. Опалювальне обладнання, яке використовується в опалювальних приміщеннях ресторану, виділяє значну кількість пари, диму та інших газоподібних забруднювачів повітря. У зв'язку з цим у гарячому цеху рекомендується встановити насос місцевої вентиляції.

5. Для кондиціонування готель використовуватиме кондиціонер ВЕКО ВЕНРГ

Кондиціонер ВЕКО ВЕНРГ 120/ВЕНРГ 121 – це ідеальне рішення для створення оптимального мікроклімату у вашому будинку чи офісі. Цей спліт-система забезпечує ефективне охолодження та обігрів приміщень площею до 35 м², завдяки чому ви зможете насолоджуватися комфортом у будь-яку пору року.

Спліт-система від БЕКО оснащена інверторним компресором, що забезпечує стабільну роботу з мінімальним енергоспоживанням. Він має клас енергоефективності A++, що робить його екологічно чистим та економічно вигідним рішенням для вашого дому. SEER становить 6,1, а SCOP – 4, що свідчить про високу енергоефективність при охолодженні та обігріві відповідно.

Кондиціонер БЕКО ВЕНРГ 120/ВЕНРГ 121 пропонує різноманітні режими роботи, включаючи обігрів, охолодження, автоматичний режим та рециркуляцію повітря. Це дозволяє легко адаптувати пристрій до ваших потреб. З потужністю охолодження 3,5 кВт та потужністю обігріву 2,5 кВт, він швидко забезпечить комфортну температуру в приміщенні.

Серед функцій варто відзначити осушення, нічний режим, економний режим та турборежим. Осушення з продуктивністю 1,2 л/год дозволяє підтримувати оптимальний рівень вологості, що особливо важливо влітку. Нічний режим забезпечує тиху роботу з рівнем шуму внутрішнього блоку від 25 до 54 дБ, що гарантує спокійний сон. Зовнішній блок працює на рівні від 55 до 64 дБ, що робить його практично безшумним.

Кондиціонер БЕКО ВЕНРГ 120/ВЕНРГ 121 оснащений символічним дисплеєм, який полегшує управління пристроєм. Автоматичний перезапуск та авторозморожування забезпечують безперебійну роботу навіть в екстремальних умовах. Таймер 24 години дозволяє налаштувати роботу кондиціонера на ваш розсуд, що додає зручності у користуванні.

Розміри внутрішнього блоку – висота 295 мм, ширина 802 мм, глибина 200 мм, а зовнішнього блоку – висота 495 мм, ширина 720 мм, глибина 270 мм, що дозволяє легко інтегрувати систему в будь-який інтер'єр. Гарантія на 12 місяців забезпечує додаткову впевненість у надійності та якості продукції.

Кондиціонер БЕКО ВЕНРГ 120/ВЕНРГ 121 – це поєднання сучасних технологій, ефективності та зручності, що створює ідеальний мікроклімат у вашому домі. Усі ці характеристики роблять його чудовим вибором для тих, хто цінує комфорт та якість.

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{жс}$, за формулою:

$$P=(P_{жс} * N + P_{зрг} * NI + P_{фо} * S_{фо} + P_{ав} * N_{ав}) * T$$

де $P_{жс}$ - питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце [3, с. 248];

N - кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$ - питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце [3, с. 248];

NI - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{фо}$ - питома навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м² [3, с. 248];

$S_{фо}$ - площа приміщень культурно-дозвільного призначення, м²;

$P_{ав}$ - питома навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце [3, с. 248];

$N_{ав}$ - кількість місць на відкритій автостоянці, місць;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P=(0,53*110+0,53 *99+0,53*189+0,53*25)*365 = 81829,35 \text{ кВт}$$

7. Інтегровані системи безпеки на основі модульної інженерної платформи А1 Octagram широко використовуються на об'єктах практично будь-якої складності. Безпека об'єкта забезпечується за допомогою єдиної структури, що містить підсистеми:

- Охоронну сигналізацію;
- Пожежну сигналізацію;
- Автоматичну систему пожежогасіння та оповіщення;
- Систему контролю і управління доступом;
- Систему управління інженерним обладнанням;

- Відеоспостереження;
- Систему контролю персоналу.

Кожній підсистемі (крім двох останніх) відповідає мікропрограма, що записується на платформу A1, котра забезпечує цілісність системи і з огляду на це має низку переваг.

Модульна структура інтегрованої системи безпеки дозволяє створити рішення для забезпечення безпеки як крупного підприємства, так і невеликої фірми:

- Інтегрована система безпеки Octagram містить низку спеціальних рішень і легко трансформується під нестандартні задачі за допомогою запису нової прошивки на наявну платформу A1;
- Інтерфейс системи (ПЗ «Octagram Flex») створений на основі ММС Windows, нескладний і швидко освоюється користувачем;
- Запуск системи проводиться в режимі plug-&-play; робота можлива на автономному ПК і в клієнт-серверній структурі, що використовує стандартну інфраструктуру Ethernet, WEB інтерфейс;
- Підсистеми Octagram повноцінно функціонують у разі зникнення зв'язку та живлення від мережі 220 вольт;
- Кількість типів компонент системи знижено до мінімуму, адресна структура інтегрованої системи безпеки дає значну економію матеріалів і часу;
- Інтеграція обладнання та систем сторонніх виробників можлива за допомогою адресних мікромодулів і модулів.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Туристичний готель що проектується буде виконано в сучасному стилі Модерн.

Модерн - це напрям у дизайні, який навіяний самою природою та поєднує в собі витонченість, комфорт та затишок. Приміщення, виконане в цьому стилі, неодмінно має бути простора, вільна та наповнена світлом. Великі кімнати можна легко поділити на зони, використовуючи різні види покриттів для підлоги,

елементи меблів і перегородки. При плануванні варто уникати симетрії, яка не притаманна як навколишньому середовищу, так і даному напрямку дизайну.

Стиль модерн найбільше підходить для великих приміщень з нестандартним плануванням, з кімнатами неправильної форми та нерівними стінами та стелею.

Для стилю модерн характерні великі аркові або видовжені вікна, що пропускають багато денного світла. Масивні двостулкові двері з арочним прорізом і великою кількістю скляних вставок також є обов'язковою частиною дизайнерського рішення. Все це дозволяє досягти того вишуканого шарму, яким славиться стиль модерн.

В інтер'єрах модерну переважають натуральні матеріали. Як основний використовують дерево, з чітко вираженою структурою. Це двері та вікна, масивні карнизи, дерев'яні підлоги та звичайно ж меблі.

В оформленні велике значення набули тварини та рослинні орнаменти. Це можуть бути орнамент на шпалерах, малюнок на оббивці м'яких меблів, вітражі з кольорового скла, візерунок на абажурі декоративної лампи. У поєднанні з плавними лініями та нейтральними фарбами вони дозволяють досягти неповторного дизайну.

Обов'язковим елементом інтер'єру є скло.

Цікавим дизайнерським рішенням буде декорування арки у віконному отворі різнокольоровою мозаїкою. Яскравим доповненням до загального стилю стане прикраса вітражем скляних вставок та невеликих вікон на дверному полотні.

Для оформлення використовуються м'які та спокійні кольори. Це відтінки бежевого, молочного, попелястого, сірого та ін.

Найбільш поширеними варіантами оформлення є:

- Оштукатурені та пофарбовані стіни. Найпопулярніший вид у модерні. Гладкі, без будь-якої структури, забарвлюються в основний відтінок. Допускається комбінування, виділяючи іншим кольором елементи, що виступають, і деякі частини. У разі використання темно-сірого або кавового в оформленні стін їх доцільно пом'якшити будь-яким орнаментом.

- Шпалери. Слід віддати перевагу однотонним, з нейтральним непомітним малюнком.

- Рідкі шпалери. Як альтернатива фарбуванню.

- Дерев'яні панелі. Застосовуються разом із іншими способами обробки. Дерево вибирають світлих порід із помітною текстурою.

Підлога в стилі модерн виконує роль фону, на якому елементи декору та меблів постають у всій своїй красі. Як правило, використовують дерев'яні панелі, паркет, ламінат та лінолеум, що імітують дерево. Відтінок підлоги повинен гармонійно доповнювати загальний стиль приміщення, не привертаючи до себе зайвої уваги.

Для поділу великих та просторих кімнат використовують комбінації різних видів підлогового покриття. Плавні дугоподібні лінії ненав'язливо відокремлюють зони між собою. Для модерну не характерна підлога, оформлена керамічною плиткою, каменем, бетоном.

Модерн відрізняється використанням м'яких та спокійних фарб. Колірна гама представлена варіантами бежевого, кавового, сірого, кремового, персикового, молочного. Чим світліші відтінки використовуються в оформленні інтер'єру, тим більше розширюється простір. Світлі кольори ідеально підкреслюють плавні лінії та переходи.

При оформленні приміщення за основу вибирається один основний та кілька додаткових відтінків, які відрізняються між собою лише на кілька значень. Додавши помірну кількість яскравих кольорів, ви пожвавите спокійний інтер'єр.

Для освітлення приміщення у стилі модерн зазвичай використовують одразу кілька варіантів світильників, основних та декоративних. Це можуть бути різні стельові та настінні лампи, точкові та світлодіодні світильники. Для додаткового освітлення темних кутів кімнат встановлюють торшери, на стінах вішають бра. За формою освітлювальні прилади можуть бути найрізноманітнішого виду. Бра і торшери зазвичай виконані зі скла, дерева, фарфору з мінімальним використанням металу.

Особливо вдало в інтер'єрі виглядатиме об'ємна кришталева люстра. Світло від якого заломлюється і грає на однотонних стінах тисячами райдужних мерехтінь.

Люстри та світильники різних форм та матеріалів є невід'ємним елементом інтер'єру.

Для декору використовують килими з коротким ворсом, картини у цьому ж стилі, статуетки зі скла та дерева, підлогові та настільні вази. При виборі варіантів оформлення потрібно відштовхуватися від власного смаку та не боятися експериментувати.

Тварини і флоральні візерунки в аксесуарах - це те, що характеризує стиль модерн. Для надання приміщенню деякої неповторної родзинки можна додати в невеликій кількості ковани металеві елементи.

У дизайні модерну використовують помірну кількість текстилю. Головне тут – функціональність. В основному це штори, декоративні подушки, м'які меблі.

Для пошиття штор віддається перевага натуральним та щільним тканинам. По колірній гамі вони не повинні особливо виділятися із загального інтер'єру. Штори вішають на масивні дерев'яні карнизи. Для оббивки м'яких меблів вибирають натуральні та щільні тканини спокійних відтінків.

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю

Обґрунтування операційних доходів готелю вимагає ретельного аналізу ринкових умов, конкурентоспроможності, цінової стратегії та потенційних джерел доходу. В контексті проєктованого готелю з безглютеновим меню в Львові, ключові аспекти можуть бути визначені так:

Розробка та впровадження інноваційного безглютенового меню, поряд з іншими унікальними послугами, створює потенціал для готелю не лише збільшити операційні доходи, але й зміцнити свою конкурентоспроможність на ринку, приваблюючи широке коло гостей, які цінують здоровий спосіб життя та високий рівень обслуговування.

Обґрунтування операційних доходів готелю, який розробляється, засноване на аналізі потенційних джерел доходу та їхнього впливу на загальну ефективність діяльності закладу. Згідно з методичними рекомендаціями, операційні доходи готелю поділяються на кілька основних груп за джерелами походження, включаючи доходи від продажу номерів/місць, доходи від ресторанного господарства, доходи від інших господарських підрозділів, а також інші операційні доходи та доходи від надання інноваційних послуг.

Дохід від продажу номерів/місць: Це основне джерело доходу для більшості готелів. Цей дохід залежить від кількості номерів, їх категорій, сезонності, репутації готелю та ефективності маркетингових заходів.

Дохід від ресторанного господарства: Включає доходи від продажу їжі та напоїв у ресторанах та барах готелю. Розвиток меню, в тому числі безглютенових страв, може значно підвищити цей вид доходу.

Дохід від інших господарських підрозділів: Може включати доходи від спа-центрів, конференц-залів, спортивних комплексів тощо.

Інші операційні доходи: Можуть включати доходи від оренди приміщень, рекламних послуг, іншої діяльності, не пов'язаної безпосередньо з готельним господарством.

Доходи від надання інноваційних послуг: Особлива увага приділяється доходам від надання нових послуг, таких як безглютенове харчування. Ці доходи потрібно розглядати окремо для оцінки ефективності впроваджених інновацій.

Для розрахунку операційних доходів необхідно визначити обсяги надання послуг та встановити ціни на них. Слід ретельно проаналізувати ринок, визначити потенційні сегменти клієнтів та їхні потреби, а також конкурентні пропозиції. Операційні доходи будуть прямо залежати від успішності позиціонування готелю на ринку, ефективності менеджменту.

На основі наведених у методичних рекомендаціях вказівок, обґрунтування операційних доходів готелю полягає у визначенні потенційних доходів від різних видів діяльності готелю та оцінці ефективності впровадження інноваційних послуг. Доходи готелю поділяються на основні групи за джерелами походження, що включають дохід від продажу номерів/місць, дохід від закладів ресторанного господарства, дохід від інших господарських підрозділів, інші операційні доходи, а також дохід від надання інноваційних послуг.

Визначення доходів готелю:

Дохід від продажу номерів/місць (Дн.ф.): Це включає доходи від надання номерів для проживання, бронювання, та інших послуг на поверхах.

Дохід від ресторанного господарства (Др.г.): Враховується дохід від продажу страв та напоїв у ресторанах та барах готелю.

Дохід від інших господарських підрозділів (Ді.п.): Заробітки від додаткових сервісів, таких як спа-центри, конференц-зали, парковка.

Інші операційні доходи (Ді.о.д.): Можуть включати доходи від оренди, рекламних активностей, і інше.

Дохід від надання інноваційних послуг (Дінн.): Якщо готель пропонує унікальні послуги, які можуть бути виділені у вигляді окремого джерела доходу.

Процес обґрунтування:

Аналіз пропускнуї спроможності: Оцінка максимальної кількості клієнтів, які можуть бути обслужені в заданий період.

Розрахунок обсягу послуг: Визначення кількості номерів та послуг, які можуть бути реалізовані відповідно до потреб ринку та місткості готелю.

Визначення доходів за кожною категорією: Розрахунок потенційного доходу від кожного виду діяльності на основі прогнозованих цін та обсягів продажу.

Аналіз ефективності інновацій: Оцінка впливу запровадження нововведень на доходи готелю, включаючи прогнозування зростання попиту та доходів

У розрахунку доходу від продажу номерів можна враховувати диференційований плановий коефіцієнт завантаження номерів різних типів і категорій відповідно до попиту споживачів.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю, що проектується

Категорії номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людинодіб
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс	3	6	365	2190
Напівлюкс	5	10	365	3650
Двомісний стандарт	20	40	365	14600
Одномісний стандарт	30	30	365	10950
Стандарт для малої мобільної групи населення	10	20	365	7300
Разом	70	110	2190	40150

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

Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів готелю

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людинодіб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людинодіб	Ціна місяця за добу, грн.*	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
1	2 (див. табл.5.1.)	3	4= 2×3	5	6=4×5
Апартаменти	1460	0,6	876	2300,00	2014,800

Люкс	2190	0,6	1314	2050,00	2693,700
Напівлюкс	3650	0,6	2190	1950,00	4270,500
Одномісний стандарт	14600	0,6	8760	1350,00	11826,000
Двомісний стандарт	10950	0,6	6570	2300,00	15111,000
Номери для мало мобільних груп населення	7300	0,6	4380	1350,00	5913,000
Разом	40150	-	24090	-	41829,000

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю показано у табл.5.5.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис.грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис.грн
	1	2	3=1x2	4=1x30(днів)	5=3x30(днів)
Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски	40	160,00	6400	1200	192,000
Гарячі закуски	30	180,00	5400	900	162,000
Перші страви	50	140,00	7000	1500	210,000
Салати	70	230,00	16100	2100	483,000
Гарячі страви	80	330,00	26400	2400	792,000
Гарніри	100	60,00	6000	3000	180,000
Десерти	30	190,00	5700	900	171,000
Всього продукція власного виробництва	-	-		-	2190,000
Закупівельні товари					
Холодні напої	50	70,00	3500	1500	105,000
Гарячі напої	50	110,00	5500	1500	165,000
Хліб та хлібобулочні вироби	1440	40,00	57600	43200	1728,000
Всього закупівельні товари	-	-		-	1755,000
Разом	-	-		-	19740,000

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

Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупнних товарів ресторанного господарства готелю

№	Назва продукції та товарів	Товарообіг за місяць, тис. грн.	Товарообіг за рік, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	2190,000	26280,000
2	Закуплений товар	17550,000	210600,000
3	Плановий розподілений товарообіг (№1+№2)	19740,000	236880,000

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів [12, с.308] залежать від багатьох чинників, основними з яких є тип та категорія готелю. Дохід від додаткових послуг розраховується окремо (див. табл.5.5.).

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2025 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис.грн.
1	2	3	4=2x3
Послуги у фітнес залі	90	500	45,000
Пральня	70	300	21,000
Хімчистка	80	300	24,000
Організація екскурсій	110	1000	110,000
Користування послугами конференц-залу	60	180	10,800
Оренда парко-місця	100	140	14,000
Послуги у спа-центрі	100	3000	300,000
Масажі	70	1500	105,000
Всього	-	-	629,800

Дохід від надання інноваційних послуг розраховується у табл. 5.6., відповідно до обраної інновації у 1 розділі курсової роботи.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг інноваційних послуг на 2025 рік

Назва групи страв і товарів	Кількість порцій*, шт./день	Середня ціна*, грн.	Сума продажів за день, грн.	Кількість порцій*, шт./місяць	Сума продажів за місяць, грн.
-----------------------------	-----------------------------	---------------------	-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------

Продажі безглютенового меню					
Сніданки	40	120	4800	1200	144,000
Обіди	60	150	9000	1500	225,000
Вечері	50	150	9000	1800	270,000
Закуси	70	100	3500	2100	210,000
Десерти	30	112	2400	900	101,000
Напої	100	100	4000	3000	300,000
Всього продажів безглютенового меню	-	-	-	-	1250,000
Всього продажів безглютенового меню на рік	-	-	-	-	15000,000

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

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

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	41829,000
Ресторанного господарства	236880,000
Інших господарських підрозділів	629,800
Доходи від надання інноваційних послуг	15000,000
Разом	294 338, 800

Ця таблиця демонструє плановані доходи від основних сфер діяльності готелю. Зауважимо, що "Інші гостинні послуги" можуть включати доходи від спа-сервісів, організації конференцій, здачі в оренду конференц-залів тощо, а "Доходи від надання інноваційних послуг" можуть бути пов'язані з унікальними послугами, які готель пропонує, наприклад, персоналізовані здорові програми харчування, організація ексклюзивних туристичних заходів тощо. Загальна сума виручки є сумою планованих доходів по всіх категоріях.

5.2 Планування операційних активів готелю

Проектування операційних активів для готелю "Здоровий Відпочинок" у Львові є важливим етапом в стратегічному плануванні його діяльності. Розглядаючи унікальне місце розташування – історичний центр міста, що є магнітом для туристів, важливо забезпечити, щоб кожен аспект готельного

бізнесу був продуманий до дрібниць, починаючи з оформлення інтер'єру до надання високоякісних послуг.

Планування нерухомих активів обов'язково включає придбання історичної будівлі з метою створення атмосфери, яка б поєднувала історичну спадщину з сучасним комфортом. Реставрація будівлі потребуватиме не тільки відновлення фасаду, а й впровадження сучасних інженерних систем, щоб забезпечити енергоефективність та комфорт гостей.

Для операційного обладнання планується вкладення у передові кухонні технології, що дозволяють готелю пропонувати високоякісне безглютенове харчування. Це означає наявність окремих зон приготування їжі, спеціалізованих засобів для випічки без глютену та приладів для створення інноваційних страв.

Також передбачається облаштування спа-центру з найновітнішим обладнанням, включаючи гідромасажні ванни, сауни, парові кімнати, та зону відпочинку для релаксації та відновлення сил. Фітнес-центр буде обладнаний сучасними тренажерами, зонами для кардіо та силових тренувань, а також простором для занять йогою та пілатесом, що дозволить гостям підтримувати фізичну форму навіть у відпустці.

Значну увагу планується приділити транспортним засобам. Від готелю будуть організовуватись трансфери до важливих туристичних точок міста, включаючи транспорт до аеропорту.

Давайте розробимо план основних засобів і нематеріальних активів для готелю в м. Львові, підрахувавши первісну вартість активів на певний рік. Припускаємо, що планується відкрити готель з повною інфраструктурою, який включатиме ресторанне господарство і спа-комплекс.

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
Будівлі, споруди	400000,500	10000,000	70000,000	480000,500
Машини та обладнання в тому числі	-	-	-	-
Холодильне обладнання	1000,000	900,000	300,000	2200,000
Механічне обладнання	600,500	300,000	200,000	1100,500
Теплове обладнання	900,000	600,400	300,000	1800,400
Торгівельне обладнання	3000,000	4000,000	1300,000	8300,000
Вимірювальні прилади	3000,000	1000,000	100,000	4100,000
Меблі, інше офісне обладнання	50000,200	12000,000	6000,600	68000,800
Транспортні засоби	30000,000	6000,000	1000,000	37000,000
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	5000,000	1000,000	1200,000	7200,000
Телефони	900,000	100,000	800,000	1800,000
Разом				611502,200

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховуємо суму амортизації основних засобів. Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

За прямолінійним методом **річну суму амортизації (А)** визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних

засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну (ОЗ_{п.в.}) мінус ліквідаційна вартість (ОЗ_{л.в.}) [2, с.326]:

$$A = \frac{(OЗ_{п.в.} - OЗ_{л.в.})}{T} \quad (5.5.)$$

де А – амортизація основних засобів;

ОЗ_{п.в.} – первісна вартість основних засобів; 21

ОЗ_{л.в.} – ліквідаційна вартість основних засобів;

Т – строк використання основних засобів.

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5% первісної вартості.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведений у табл. 5.9 з використанням даних отриманих у табл.5.8.

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис.грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис.грн.			
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		готелю	зрг	інших господарських підрозділів	разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
Будівлі, споруди	400 000,500	10000,000	70000,000	20	2000 0,025	2000,000	3500,000	25500,025
Машини та обладнання в тому числі	-	-	-	-	-	-	-	-
Холодильне обладнання	100 0,000	900,000	300,000	2	500,000	450,000	150,000	1100,000

Механічне обладнання	600,500	300,000	200,000	2	300,250	150,000	100,000	550,250
Теплове обладнання	900,000	600,400	300,000	2	450,000	300,200	150,000	900,200
Торгівельне обладнання	300,000	4000,000	1300,000	2	150,000	2000,000	650,000	4150,000
Вимірювальні прилади	300,000	1000,000	100,000	2	150,000	500,000	50,000	2500,000
Меблі, інше офісне обладнання	500,00200	12000,000	6000,600	4	125,000,05	3000,000	1500,15	17000,200
Транспортні засоби	300,000,000	6000,000	1000,000	5	600,000	1200,000	200,000	7400,000
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	500,000	1000,000	1200,000	2	250,000	500,000	600,000	3600,000
Телефони	900,000	100,000	800,000	2	450,000	50,000	400,000	900,000
Разом за рік								63600,680

5.3 Розробка плану з праці готелю

Для розробки плану з праці готелю важливо врахувати всі аспекти персоналу, який буде залучений до роботи в готелі "Здоровий Відпочинок" у Львові. Визначимо основні напрямки:

1. Визначення штатної чисельності: На першому етапі необхідно встановити загальну кількість співробітників, яка буде потрібна для функціонування готелю. Це включає адміністративний персонал, персонал ресторану, прибиральників, технічних працівників, працівників спа-центру та інших сервісних служб.

2. Рекрутинг та навчання: Підбір персоналу має бути зосереджений на пошуку кваліфікованих працівників з досвідом у гостинності, а також на залученні молодих фахівців, готових навчатися та розвиватися. Навчання має включати програми із сервісу, гігієни, безпеки, а також спеціалізовані курси з приготування безглютенової їжі.

5. Корпоративна культура: Необхідно розробити корпоративні стандарти, які будуть підтримувати місію та цінності готелю, сприяючи створенню позитивного і продуктивного робочого середовища.

4. Забезпечення якості праці: Готель має забезпечувати достойні умови праці для своїх співробітників, включаючи справедливу оплату, гнучкий графік роботи, можливості для кар'єрного зростання та соціальний пакет.

5. Мотиваційні програми: Для залучення та утримання талановитих співробітників необхідно розробити систему мотивації, яка може включати бонуси за продуктивність, нагороди за інновації в сервісі, програми лояльності для співробітників.

Продемонструємо посадову структуру штатного розпису готелю.

Таблиця 5.10 - Посадова структура штатного розпису готелю «Здоровий Відпочинок»

Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Заступник генерального директора	2
Менеджер з персоналу	1
Бухгалтер	2
Маркетолог	1
Адміністратор готелю	2
Менеджер ресторану	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	10
Виробничий (операційний) персонал	
Менеджер з обслуговування	1
Ресепшеоніст	3
Консьєрж	2
Офіціант	12
Бармен	2
Шеф-кухар	1
Су-шеф	1
Кухарі	10
Бариста	2
Сомельє	1
Старша покоївка	1
Покоївки	10
Майстер з ремонту інженерних систем	4
Разом виробничий (операційний) персонал	50

Допоміжний персонал	
Адміністратор спа-центру	1
Ресепшійоніст спа-центру	2
Масажисти	5
Фітнес-тренер	4
Охоронець	8
Працівники пральної	3
Працівники хімчистки	3
Гід	4
Працівники конференц-залу	5
Разом Допоміжний персонал	35
Разом по ресторану	95

На основі визначеної посадової структури штатного розпису готелю "Здоровий Відпочинок" та умовних середніх заробітних плат по кожній посаді, було розроблено планування фонду основної заробітної плати персоналу. Загальний фонд заробітної плати складається з індивідуальних зарплат співробітників, помножених на їх кількість у штатному розписі.

Таблиця 5.11 - Планування фонду основної заробітної плати персоналу на 2025 рік

Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	50000	50000	-	-	50000
Заступник генерального директора	2	40000	80000	-	-	80000
Менеджер з персоналу	1	30000	30000	-	-	30000
Бухгалтер	2	25000	50000	-	-	50000
Маркетолог	1	35000	35000	-	-	35000
Адміністратор готелю	2	20000	40000	-	-	40000
Менеджер ресторану	1	30000	30000	-	-	30000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	10	230000	315000	-	-	315000

Виробничий (операційний) персонал						
Менеджер з обслуговування	1	30000	30000	-	-	30000
Ресепшеоніст	3	20000	60000	-	-	60000
Консьерж	2	18000	36000	-	-	36000
Офіціант	12	20000	240000	-	-	240000
Бармен	2	20000	40000	-	-	40000
Шеф-кухар	1	45000	45000	-	-	45000
Су-шеф	1	30000	30000	-	-	30000
Кухарі	10	25000	250000	-	-	250000
Бариста	2	15000	30000	-	-	30000
Сомельє	1	30000	30000	-	-	30000
Старша покоївка	1	30000	30000	-	-	30000
Покоївки	10	20000	200000	-	-	200000
Майстер з ремонту інженерних систем	4	30000	120000	-	-	120000
Разом виробничий (операційний) персонал	45	333000	1141000	-	-	1141000
Допоміжний персонал						
Адміністратор спа-центру	1	35000	35000	-	-	35000
Ресепшионіст спа-центру	2	20000	40000	-	-	40000
Масажисти	5	30000	150000	-	-	150000
Фітнес-тренер	4	30000	120000	-	-	120000
Охоронець	8	20000	160000	-	-	160000
Працівники пральної	3	20000	60000	-	-	60000
Працівники хімчистки	3	20000	60000	-	-	60000
Гід	4	30000	120000	-	-	120000
Працівники конференц-залу	5	25000	125000	-	-	125000
Разом Допоміжний персонал	35	230000	870000	-	-	870000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	-	-	-	-	-	2326,000
Разом річний фонд основної заробітної плати	-	-	-	-	-	27912,000

У проекті плану з праці необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків. У табл.5.12. представлено планування преміального фонду готелю.

Таблиця 5.12 - Планування преміального фонду готелю на 2025 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис.грн Табл.5.11x12 місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис.грн
Адміністративно-управлінський персонал	3780, 000	20	756,000
Виробничий (операційний персонал)	13692,000	15	2053,800
Допоміжний персонал	10440, 000	10	1044,000
Разом	27912,000	-	3853,800

Розрахунки плану з праці персоналу готелю (таблиці 5.11 та 5.12) узагальнюємо у табл.5.13 «План з праці готелю на 2025 рік».

Таблиця 5.13 - План праці готелю 2025 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн	Значення у розрахунку на рік, тис. грн
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	95	95
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	10	10
Виробничий (операційний) персонал	осіб	50	50
Допоміжний персонал	осіб	35	35
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн	2326,000	27912,000
Адміністративно-управлінський персонал	грн	315,000	3780,000
Виробничий (операційний) персонал	грн	1141,000	13692,000
Допоміжний персонал	грн	870,000	10440,000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн	321,150	3853,800
Адміністративно-управлінський персонал	грн	63,000	756,000
Виробничий (операційний) персонал	грн	171,150	2053,800
Допоміжний персонал	грн	87,000	1044,000
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн	2647,150	31765,800
Адміністративно-управлінський персонал	грн	378,000	4536,000
Виробничий (операційний) персонал	грн	1312,150	15745,800
Допоміжний персонал	грн	957,000	11484,000

Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн	27,864	334,376
Адміністративно-управлінський персонал	грн	37,800	453,600
Виробничий (операційний) персонал	грн	26,243	314,916
Допоміжний персонал	грн	27,342	328,114

5.4 Планування поточних витрат готелю

Витрати готельного господарства – грошові витрати готелю на купівлю ресурсів необхідних для організації виробництва та збуту продукції (заробітна плата працівників, витрати на сировину та матеріали, оренда, амортизація основного капіталу тощо).

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в табл.5.14.

Таблиця 5.14 - Планування поточних витрат готелю на 2025 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис.грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	Дані з табл. 5.15	123982,105
2.Витрати на оплату праці	Дані з табл. 5.13	31765,800
3.Єдиний соціальний внесок	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2).	6988,476
4.Амортизаційні відрахування	Дані з табл. 5.9	63600,680
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Дані з табл. 5.16	673,935
6.Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів	Сума табл. 5.17 і табл. 5.18	3558,700
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	Розрахунок за статтею 7	272,665
8.Витрати на охорону	Розрахунок за статтею 8	5993,388
9.Інші поточні витрати діяльності	Розрахунок за статтею 9	8962,592
Разом витрати готелю	-	245798, 341

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупних товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства наведено в табл.5.15.

Таблиця 5.15 - Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства на 2025 рік

№	Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3 (дані з табл.5.4)	4	5= 4/100	6= 3/(одиниця + 5)
1	Продукція власного виробництва	26280,000	100	1	13140,000
2	Закупні товари	210600,000	90	0,9	110842,105
	Разом за рік	236880,000	-	-	123982,105

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.5.15.

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.5.16.

**Таблиця 5.16 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на
2025 рік**

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	81829,35	69,00	665460,240
Опалення, Г/ккал	7,1	2808,51	6543,828
Води, в тому числі	-	-	-
холодної, м ³ водовідведення+водопостачання	5691,769	25,884	391,366
гарячої, м ³	7227	101,86	1540,123
Разом	-	-	673,935

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. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік наведено у табл.5.17.

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3	4=1×2×3
Адміністративно-управлінський персонал	10	1	20000,00	200,000
Виробничий персонал	45	2	10000,00	900,000
Допоміжний персонал	35	2	5000,00	350,000
Разом	-	-	-	1450,000

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначено у табл. 5.18.

Таблиця 5.18 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю 2025 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	99	3	297	1200,00	356,400
2.Столові набори	99	3	297	1000,00	297,000
5.Скляний посуд	99	3	297	900,00	267,300
4. Кухонний посуд	99	2	198	4000,00	792,000
5. Столова білизна	99	2	198	2000,00	396,000
Разом	-	-	-	-	2108,700

Отже, Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів складається з суми зносу спеціального одягу в готелі та суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю. А саме $2108,700 + 1450,000 = 3558,700$.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів; збір за місця для паркування транспортних засобів; збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу; плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями.

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

Розрахунок: автотранспорт в готелі:

(2500 грн. x кількість транспорту (7 авто) = 17 500 грн.); **збір за місяця для паркування транспортних засобів** (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 квітня 2024 року становить 8000 грн.).

Розрахунок: Кількість місць для паркування автотранспорту (25% для готелю 4* від кількості місць = 27,5 місць) x 8000 грн. x 0,00075 = 165 грн.);

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

Розрахунок: Вартість автомобіля (500 000 грн.) x 0,05 x 7 = 175 000 грн.).

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

Приклад розрахунку: Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві (10) x 8000 грн. = 80 000 грн.)

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють 272 665 грн.

Стаття 8. Розрахуємо витрати на охорону. Отже, дохід 294 338, 800 / 49,11 = 5993,388

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет. Тоді 294 338,800 / 32,8 = 8962,592 тис.грн.

5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Прибуток готелю – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період. Розраховуємо цільовий та можливий прибуток. Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні проекту

закладаємо певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначаємо прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (від 7 до 12%) (див. табл.5.19).

Таблиця 5.19 - Планування цільового прибутку готелю на 2025 рік

№ п/п	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тис.грн.	Дані з табл. 5.7.	294 338, 800
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Від 7% - 15 %	11%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1.	32 377, 268

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 готелю на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	Дані з табл.5.7	294338,800
2	Поточні витрати	Дані з табл. 5.14	245798,341
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2	48 540, 459
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	8737,282
5	Чистий прибуток можливий	п.3-п.4	39803,176
6	Рентабельність операційної діяльності, %	(п.5/п.1)x100%	13,5%
7	Цільовий необхідний прибуток	Дані з табл. 5.19	32377,268
8	Чистий прибуток плановий	Обраний більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим	39803,176
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (табл.5.20)	15 років

Рентабельність 13,5% і термін окупності 15 років, отже у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна

на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показником по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Ефективність діяльності розраховується як співвідношення прибутку одержаного від впровадження цієї діяльності до витрат на неї. Для визначення ефективності від впроваджені інновації в діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних впроваджень (готельних послуг, продукції ресторанного господарства та ін. на рік).

Розрахунок витрат на проведення інновації для готелю наведено у табл.5.21.

Таблиця 5.21 - Витрати на впровадження інновації «Безглютенове харчування»

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис.грн.
Обладнання для роботи гарячого та холодного цеху для безглютенової продукції				
1	Холодильна шафа	OZTI72K4.12NMV.00	3	369,798
2	Слайсер	SIRMAN SMART 220	2	41,662
3	Виробничий стіл	500x600x700	4	30,968
4	Стіл для видачі теплової	1200x700x850	2	41,186
5	Хліборізка	RAM BS450B	1	127,345
6	Стіл з холодильною шафою	ECT602EASY	3	195,078
7	Утилізатор	Franke Easysort 600	3	6,708
8	Низькотемпературний стіл	Polair TB4 GN-G	1	68,655
9	М'ясорубка	SIRMAN TC 12E	2	60,130
10	Овочерізка	SIRMAN TM INOX CE/M з дисками	2	97,496
11	Стіл з вбудованою мийною ванною	СМВ-4-1С 1500x600x850	4	23,051
12	Стелажі	Виробничий 1500x400x1800	4	36,812
13	Витяжний зонг	Острівний ТЕХНО-2 1600x1500x400	4	63,988

14	Ваги електронні	SW-5	4	29,228
15	Блендер	DGAGONE VV	2	21,818
16	Льодогенератор	EB26	1	27,359
17	Соковижималка	APOLLO CROMATO	2	22,334
18	Паровенкотомат	Rational iCombi Classic 20-2/1	2	2068,054
19	Плита газова	Gastro RM SPB 7120G	2	164,880
Разом				3 496,550
Інвентар та посуд для роботи із безглютеновою продукцією				
20	Ножі	Nova Arcos	15	2,000
22	Обробні дошки	Arcos	10	10,000
23	Прибори для розкладання страв (лопатки, щипці)	Lacor	15	4,500
24	Сковорідки	Lacor	15	30,000
25	Каструлі	Lacor	15	75,000
Разом				121,500
Разом первісна вартість основних засобів для впровадження інновацій				3 618,050
Заробітна плата для працівників				
26	Зарплата виробничого персоналу за рік з премією 15%			9 177,000
Разом витрати на впровадження інновації «Безглютенове харчування»				12 795,050

В таблиці 5.22. показано алгоритм визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на рік.

Таблиця 5.22 - Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі на рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн
1	Доходи від інноваційної діяльності	Дані з табл.5.6	15000,000
2	Витрати на впровадженні інновації	Дані з табл. 5.21	12795,050
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2	2204,950
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована у абсолютному значенні відносно п.5.	396,891
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	1808,059
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності ,%	(п.5/п.1)×100%	12%

7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновацій, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (див. табл. 5.21. п.14.) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності (див. табл. 5.22 п.5.)	2 роки
---	---	--	--------

Термін окупності 2 роки, а рентабельність 12% від впровадженої інновації означають, що впровадження інновації “безглютенове харчування” буде доцільним та економічно вигідним для майбутнього готелю

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Економічне середовище України та Львова, зі своєю поступовою інтеграцією в глобальну економіку, створює сприятливі умови для розвитку туристичного бізнесу, попри існуючі виклики, такі як політична нестабільність та інфляція. Туристичний потенціал Львова, посилений його культурною спадщиною та розвиненою інфраструктурою, сприяє привабленню міжнародних та внутрішніх туристів.

Культурно-соціальні аспекти відіграють важливу роль у формуванні пропозиції готелю, оскільки висока цінність історичної спадщини та культурних традицій Львова залучає туристів, зацікавлених в унікальних культурних враженнях. Рістущий інтерес до здорового способу життя та особливі харчові потреби, зокрема, безглютенова дієта, визначають нові вимоги до послуг готельного харчування.

Технологічне середовище з його динамічним розвитком стимулює інновації в управлінні готелем та маркетингу, включно з онлайн-бронюванням, цифровим маркетингом, і інтеграцією ІТ-рішень для підвищення ефективності обслуговування гостей та персоналізації пропозицій.

Впровадження безглютенового меню в діяльність готелю розглядається не тільки як відповідь на зростаючий попит, але й як стратегічний інструмент підвищення конкурентоспроможності. Інноваційний підхід в розробку безглютенового меню розглядається як засіб відповіді на зростаючий попит, а також як стратегія зміцнення позицій на ринку шляхом розширення спектру послуг.

Економічний аналіз діяльності готелю, зокрема введення безглютенового меню, показує позитивні перспективи. Розрахунки планованих операційних доходів і витрат демонструють, що проект має всі шанси на успіх з огляду на зростаючий попит на спеціалізовані харчові послуги. Показники рентабельності та термін окупності інвестицій свідчать про високу привабливість проекту для інвесторів. Проте, для досягнення очікуваних фінансових результатів необхідно

зосередити увагу на ефективному управлінні витратами, зокрема через оптимізацію закупівель та раціональне використання ресурсів.

Запропоновані шляхи оптимізації інвестиційного проекту готелю:

Для підвищення ефективності інвестиційного проекту готелю з безглютеновим меню рекомендується:

Оптимізація закупівель. Налагодження партнерських відносин з постачальниками безглютенових продуктів для забезпечення вигідних умов закупівлі та гарантії якості продукції.

З урахуванням зростаючого попиту на персоналізовані та здорові харчові варіанти, інвестиція у створення готелю з унікальною пропозицією безглютенового харчування у Львові може забезпечити значну конкурентну перевагу та стати лідером у даному сегменті ринку.

Розширення спектра харчових пропозицій: Окрім безглютенового меню, рекомендується включити варіанти для вегетаріанців, веганів, та інші дієтичні меню, щоб задовольнити ширший спектр харчових потреб і побажань клієнтів.

Партнерство з локальними постачальниками: Співпраця з локальними фермерами та виробниками безглютенових продуктів не тільки забезпечить готель свіжими і якісними інгредієнтами, але й сприятиме створенню позитивного іміджу в громаді.

Здорове харчування як основа: Готель не просто пропонує безглютенове меню, але й акцентує на загальній концепції здорового харчування, включаючи свіжі, органічні, локально вирощені продукти, що відповідають потребам різних дієт та обмежень.

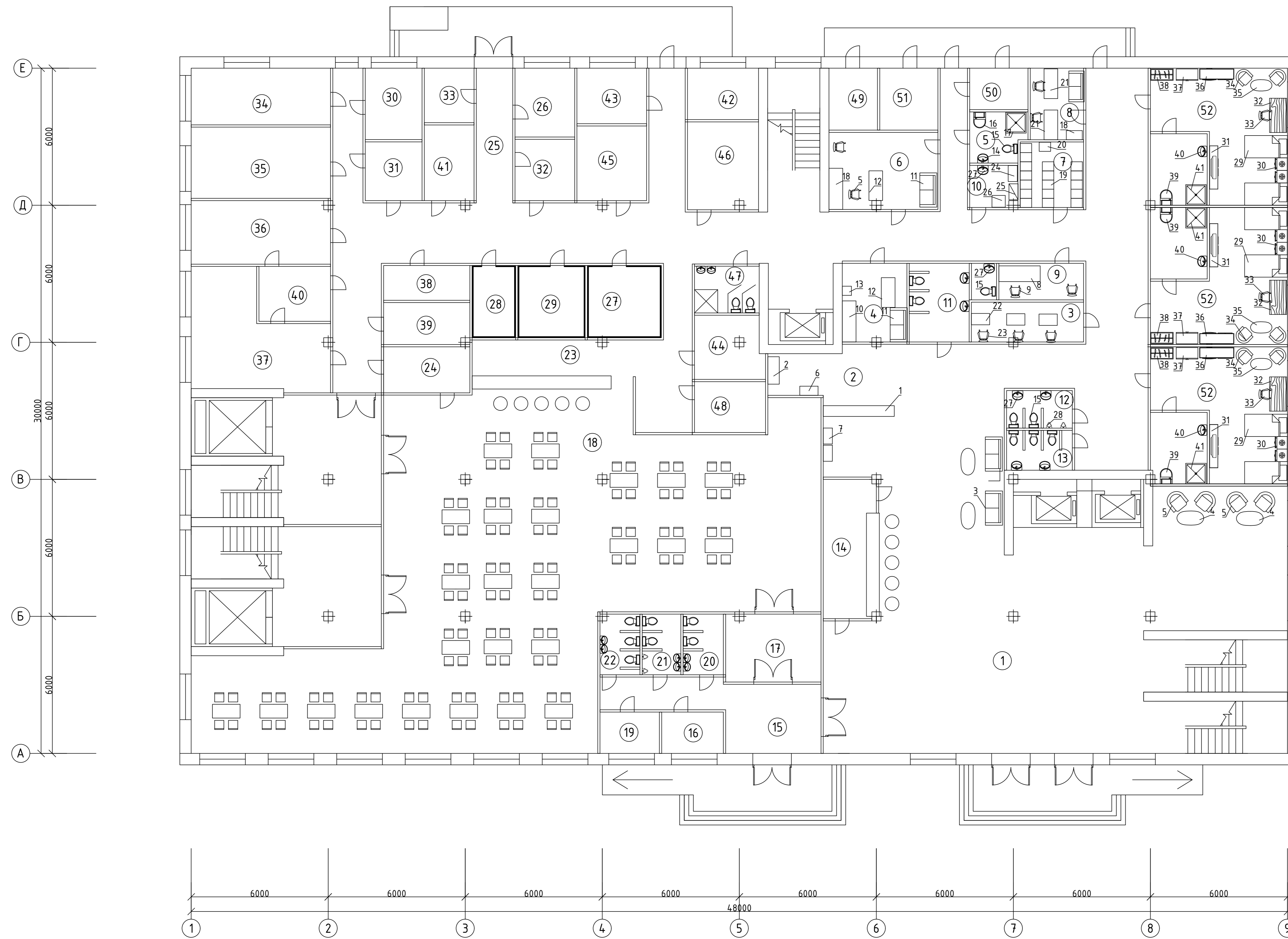
Інклюзивність та доступність: Готель розробляє свої послуги таким чином, щоб бути відкритим та зручним для гостей з будь-якими особливими харчовими потребами, включаючи безглютенові, веганські, вегетаріанські меню, а також варіанти для людей з іншими алергіями та інтолерантностями.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.
2. HoReCa: навч. посібн.: у 3 т. Т.1. Готелі / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.]; за ред. А.А.Мазараки. – Київ : Київ. Нац. торг.-екон. Ун-т, 2016. – 348с.
3. Васильєва Т. С., Куліков А. О. Безглютенова дієта як елемент сучасного готельного сервісу. Одеса: Астропринт, 2018. – 156 с.
4. Нікітіна Т.А. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Т.А.Нікітіна– К.: НУХТ, 2019. – 198с.
5. Економіка готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посіб. / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук; Нац. ун-т харч. технол. - Київ : НУХТ, 2018. - 282 с.
6. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 336 с.
7. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс]/ О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
8. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп- ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
9. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія / Л. Д. Завідна. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 600 с.

10. Нікітіна Т. А. Основні концепції політики ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі та їх класифікація / Тетяна Нікітіна, Олександр Богуславський // Причорноморські економічні студії. Науковий журнал. – Київ.: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Випуск 80, 180с., С. 70-76
11. Нікітіна Т. А. Структура визначення стратегії ціноутворення підприємствами готельного бізнесу/ Тетяна Нікітіна, Олександр Богуславський // International periodic scientific journal MODERN ENGINEERING AND INNOVATIVE TECHNOLOGIES. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. Issue №26 Part 2 April 2023, Germany 141с., С.119-123
12. Львівська міська рада [Електронний ресурс]. - <https://city-adm.lviv.ua/>
13. Туризм у Львові під час війни. З яких країн і міст приїжджають найчастіше [Електронний ресурс]. - <https://www.nta.ua/turyzm-u-lvovi-pid-chas-vijny-z-yakyh-krayin-i-mist-pryyizhdzhayut-najchastishe/>
14. Готове рішення для ресторану [Електронний ресурс]. - <https://technofood.com.ua/ua/shop/category/solutions/restoran/restoran-na-80-mest>
15. Тарифи на електроенергію для підприємств [Електронний ресурс]. - <https://index.minfin.com.ua/ua/tariff/electric/prom/>
16. Тарифи на водопостачання та водовідведення в м. Львів [Електронний ресурс]. - <https://index.minfin.com.ua/ua/tariff/water/lvov/>
17. Безглютенові продукти. Міфи та правда [Електронний ресурс]. - https://blog.comfy.ua/ua/bezglyutenovi-produkti-mifi-i-pravda_a0-508/
18. Безглютенова дієта [Електронний ресурс]. - <https://uk.wikipedia.org/wiki>

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Специфікація обладнання

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть.
1	Спійка рецепції	Red&White	4000x800x1200	1
2	Тумбочка	Юнгекс	1200x500x1320	1
3	Диван	Arabika	1330x600x700	2
4	Журнальний стіл	Pohus	1420x1100x520	4
5	Крісло офісне	Promo	640x750x1080	4
6	Шафа для зберігання ключів	Bangkok +	830x420x1950	1
7	Торгівельний кіоск	Bangkok	770x370x1220	2
8	Стіл офісний	Frezza. Mux 17	2200x1120x720	1
9	Стілець офісний	Венеція	650x700x1060	2
10	Шафа для одягу	Венеція	1830x620x1800	1
11	Диван	Kristina	1950x800x1000	1
12	Стіл підсобний	AT-03	1320x600x750	1
13	Тумбочка	A-039	440x450x600	1
14	Умивальник	Andromeda	1100x600x910	1
15	Унітаз	Cersanit Eko 2000	355x340x620	1
16	Біде підвісне	Kolo Nova Top 65100	306x552	1
17	Душ з піддоном	EAGO DA 328	1250x850x2100	1
18	Шафа для документів	Bunife	1220x520x930	1
19	Камера схову	ШО-400/1-3	500x400x1800	17
20	Спійка	A-554	1660x360x420	1
21	Стіл-пульт	APM BC - 2/4	1200x850x750	2
22	Стіл	A-014	800x550x760	3
23	Крісло офісне	Polundra	540x650x1080	3
24	Шафа господарська	Arredo	1000x500x1850	1
25	Стелаж	Arredo	1000x300x2000	1
26	Тумбочка	AT-03	500x500x650	1
27	Раковина	KOLO 92140	400x330x540	1
28	Пікуар	Kolo Nova	450x300	1
29	Ліжко односпальне	Міс італія	900x2000x450	6
30	Тумбочка біля спального місця	Міс італія	534x440x504	6
31	Тумба під телевизор	Міс італія	2000x560x480	3
32	Стіл письмовий	СТ	1400x600x760	3
33	Стілець	Альбінос	530x630x1020	3
34	Крісло м'яке	Міс італія	850x760x810	6
35	Журнальний столик	Міс італія	650x650x410	3
36	Шафа-купе	«стерх»	2500x600x2400	3
37	Полка для багажу	Альбінос	700x500x480	3
38	Вішалка для верхнього одягу	Міс італія	900x450x1800	3
39	Унітаз	Duravit	650x355x785	3
40	Умивальник	Duravit	550x290x755	3
41	Душ	Duravit	900x900x2010	3

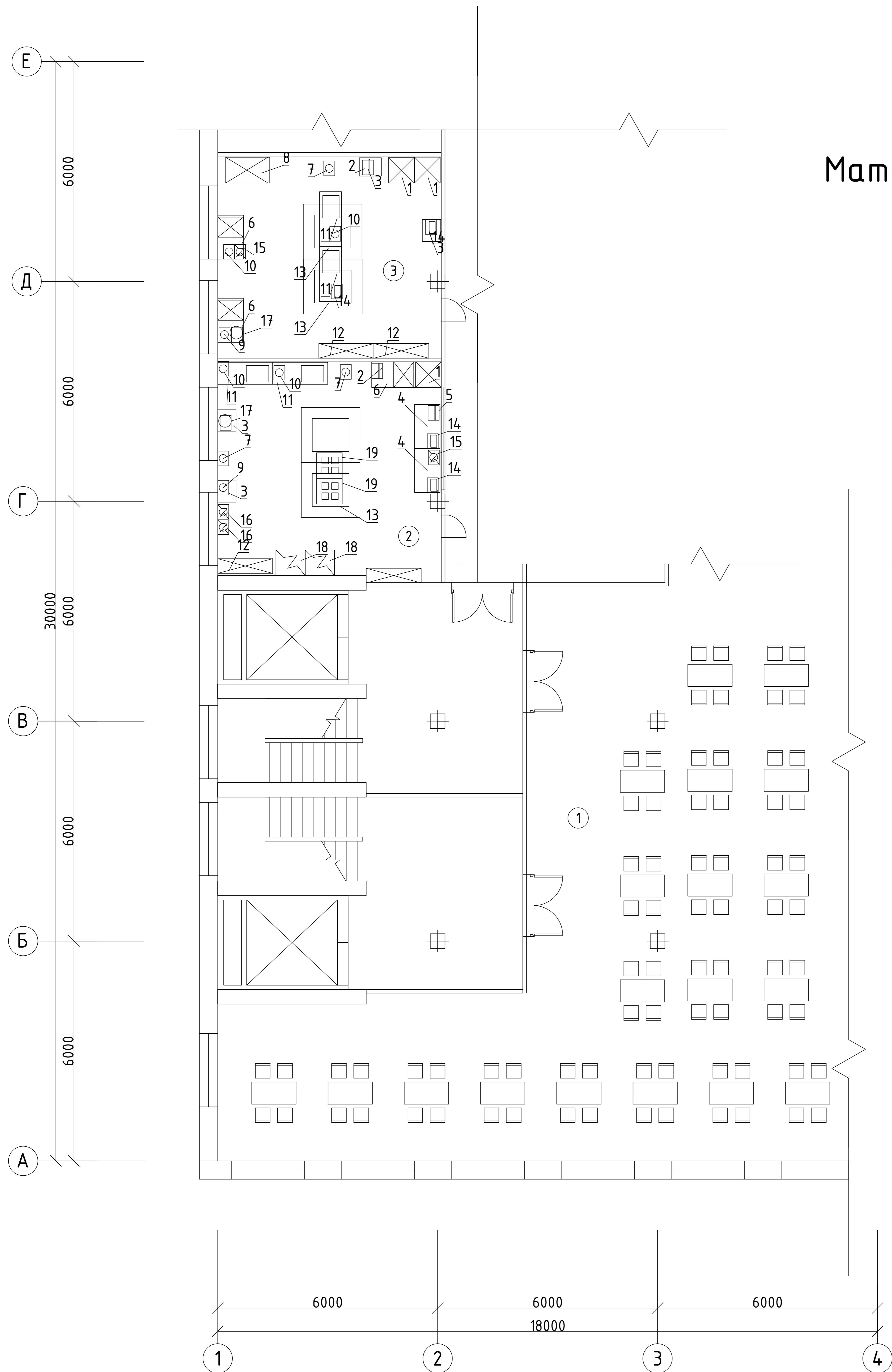
Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення вестибюльної групи		
1	Вестибюль	200
2	Бюро прийому та реєстрації	12
3	Консьєрж сервіс	8
4	Кімната чергового персоналу	12
5	Санітарно-технічний блок	12
6	Кімната чергового адміністратора	15
7	Камера схову	10
8	Приміщення охорони	8
9	Швейцарська	12
10	Комора прибирального інвентарю	3
11	Санвузол для маломобільних	14
12	Санвузол для чоловіків	7
13	Санвузол для жінок	7
14	Лобі бар	18
Заклад ресторанного господарства		
Приміщення для відвідувачів		
15	Вестибюль	12
16	Гардероб для відвідувачів	8
17	Аванзал ресторану	12
18	Обідня зала ресторану	200
19	Приміщення для паління	8
20	Санвузол для маломобільних	6
21	Санвузол для чоловіків	6
22	Санвузол для жінок	6
23	Бар у ресторані	20
24	Приміщення для офіціантів	8

Складські приміщення		
25	Завантажувальна	10
26	Приміщення комірника	6
27	Камера для м'яса і риби	13
28	Камера молочно-жирових продуктів	6
29	Камера овочів, фруктів та зелені	11
30	Комора овочів та коренеплодів	8
31	Комора сиричних продуктів	7
32	Комора бакалійних товарів	10
33	Комора мийної тари та інвентарю	6
Виробничі приміщення		
34	Овочевий цех	15
35	М'ясо-рибний цех	19
36	Холодний цех	14
37	Гарячий цех	40
38	Сервізна	9
39	Мийна столового посуду	11
40	Мийна кухонного посуду	9
41	Приміщення завідувачого виробництвом	8
Службово-побутові		
42	Кабинет директора	4
43	Офіс	6
44	Приміщення для персоналу	8
45	Гардероб для персоналу	10
46	Гардероб для офіціантів	10
47	Душові, вбиральні	8
48	Білизняна	6
Технічні приміщення		
49	Електрошитова	6
50	Теплопункт	6
51	Вентиляційна	6
Приміщення житлової групи		
52	Номер I категорії для маломобільних	38

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень



Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення вестибюльної групи		
1	Обідня зала	120
2	Гарячий цех	36
3	Холодний цех	36

Специфікація обладнання

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Холодильна шафа	OZT172K 4. 12NMV.00	700x700x1850	3
2	Слайсер	SIRMAN SMART 220	300x400x250	2
3	Виробничий стіл	Polair TB5	500x600x700	4
4	Стіл для видачі теплової	Polair TB6	1200x700x850	2
5	Хліборізка	RAM BS450B	300x400x250	1
6	Стіл з холодильною шафою	ECT602EASY	1200x700x850	3
7	Утилізатор	Franke Easysort 600	300x400x250	3
8	Низькотемпературний стіл	Polair TB4 GN-G	1200x700x850	1
9	М'ясорубка	SIRMAN TC 12E	300x400x250	2
10	Овочерівка	SIRMAN TM INOX CE/M	300x400x250	2
11	Стіл з вбудованою мийною ванною	CMB-4-1C	1500x600x850	4
12	Стелажі	Виробничий	1500x400x1800	4
13	Витяжний зонт	Острівний TEXHO-2	1600x1500x400	4
14	Ваги електронні	SW-5	300x400x250	4
15	Блендер	DGAGONE VV	300x400x250	2
16	Льодогенератор	EB26	300x400x250	1
17	Соковижималка	APOLLO CROMATO	300x400x250	2
18	Паровенткомат	Rational iCombi Classic 20-2/I	800x700x1850	2
19	Плита газова	Gastro RM SPB 7120G	700x700x850	2

Матеріали інноваційних досліджень

Діагностика целиакії



Стани зі змінами слизової оболонки, подібними до целиакії

- Тропічне спру
 - ВІЛ-ентеропатія
 - Змішані імунодефіцитні стани
 - Радіаційні ушкодження
 - Недавно проведена хіміотерапія
 - Хвороба «трансплантат-проти-хазяїна»
 - Хронічна ішемія
 - Лямбліоз
 - Хвороба Крона
 - Еозинофільний гастроентерит
 - Синдром Золлінгера-Еллісона
 - Автімунна ентеропатія
 - Асоційована з ентеропатією Т-клітинна лімфома
 - Рефрактерне спру
 - Колагенове спру
- (Чотири останніх захворювання, можливо, пов'язані з Ц)

Можливі ускладнення якщо целиакія залишається нерозпізнаною

- Рак (перевищує співвідношення 1,3:1,0) (крім колоректального раку)
- Злоякісні лімфоми
- Пухлини тонкої кишки
- Пухлини рота і глотки
- Аденокарцинома товстої кишки
- Непояснена безплідність (12%)
- Остеопороз (підвищений ризик для пацієнтів із класичними симптомами)
- Уповільнений ріст
- Автоімунні захворювання