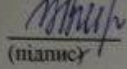


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

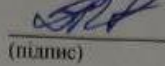

(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«19» 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«19» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

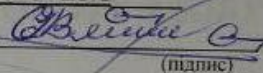
освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Агрозотель у с. Пісочне Волинської області»

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

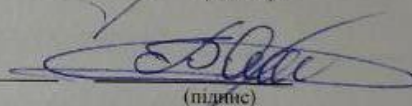
Самчук Ігор Валерійович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

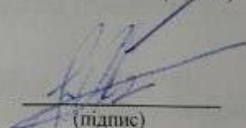
Керівник Олег БОРТНІЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Юрій ТКАЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

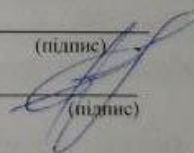
(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

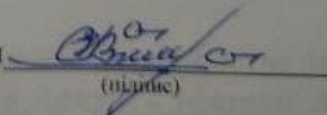
Рецензент Роман ЯКОБЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Я, як здобувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) незарядженої 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

“ 10 ” січня 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Самчука Ігора Валерійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Агротель у с. Пісочне Волинської області»

керівник роботи Бортнічук Олег Вікторович, к.т.н., доцент,

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

затвердені наказом вищого навчального закладу від “10” січня 2024 року № 3-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – с. Пісочне Волинської області; тип засобу розміщення – агротель; категорія - 3*; інновація – впровадження біодинамічного господарства в діяльність закладу розміщення

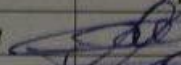
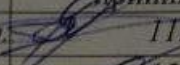






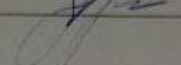

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

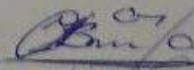
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Бортнічук О.В., доцент	 10.01.24 р.	 11.01.24 р.
Розділ 2	Бортнічук О.В., доцент	 10.01.24 р.	 15.01.24 р.
Розділ 3	Бортнічук О.В., доцент	 10.01.24 р.	 19.01.24 р.
Розділ 4	Бортнічук О.В., доцент	 10.01.24 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю. М., доцент	 10.01.24 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 10 січня 2024 року


КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП		
	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	10.01-11.01	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	12.01-15.01	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	16.01-21.01	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 Економічний	25.01-28.01	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.	28.01-29.01	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01.2024	Виконано
8	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі	02.02.2024	Виконано

Здобувач


(підпис) **Ігор САМЧУК**
(ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис) **Олег БОРТНІЧУК**
(ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Ана Олександра Леонідовича

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

заочна форма здобуття освіти, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,
освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Агротель у с. Пісочне Волинської області»

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

Дата захисту “.....” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою

Анотація

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

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

На основі здійсненого аналізу було спроектовано агротель в Ковельському районі Волинської області.

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

Кваліфікаційна робота викладена на ___ сторінках комп’ютерного тексту та містить __ таблиць, __ рисунків, __ додатків. Графічний матеріал містить __ аркушів.

Ключові слова: агротель, туризм, біоніка, еко-матеріали.

Abstract

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

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

Based on the analysis, an agro-hotel was designed in the Kovel district of the Volyn region.

Based on the analysis, nutrition was organized for patients with diabetes mellitus.

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

The graduation thesis consists of ___ pages of an explanatory note and contains ___ tables and ___ figures, ___ appendices. A graphic material are in ___ sheets.

Keywords: hotel enterprise, diet, diabetes, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ	12
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	30
2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство, та обґрунтування вибору місця будівництва	30
2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	37
2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів	37
2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	40
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	42
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується.....	42
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	46
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	50
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	55
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	55
3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування.....	56
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	68
3.4.5 Визначення загальної площі підприємств харчування	75
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно- оздоровчого призначення.....	77
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	77
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	78
РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	81
4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	81
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	81
4.3. Пропозиції щодо дизайну.....	86

РОЗДІЛ 5.ЕКОНОМІЧНИЙ	88
5.1.Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	88
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	91
5.3 Розробка плану з праці.....	92
5.4 Планування поточних витрат засобу розміщення	93
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	99
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	101
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	103

ВСТУП

Гостинність – це сфера готельного й ресторанного бізнесу, який є провідним чинником і базою індустрії туризму, у якій працюють мільйони професіоналів, пропонуючи все найкраще споживачам. Індустрія гостинності включає у собі різні сфери діяльності людей - туризм, готельний і ресторанний бізнес, громадське харчування, екскурсійну діяльність, організацію виставок і проведення різних наукових конференцій.

Серед провідних галузей світу є готельна індустрія. Тільки протягом другої половини ХХ ст. у цій царині відбулися кардинальні зрушення, що змінили розуміння готелю як тільки місця для ночівлі, та вивели готельний сегмент на передові позиції складових туристичної галузі.

Готель - це підприємство будь-якої організаційно-правової форми власності, що складається з шести і більше номерів та надає готельні послуги з тимчасового проживання з обов'язковим обслуговуванням.

Заклади готельно-туристичного комплексу надають споживачам не лише послуги, пов'язані з відпочинком, екскурсіями тощо, а й також послуги пов'язані з харчуванням.

Особлива риса українського ринку гостинності в даний момент – початок формування національних готельних мереж і прихід іноземних мереж. У 2005 році вперше відкрилася міжнародна готельна мережа "Radisson SAS" у Києві. Дослідження, проведені британськими фахівцями показали, що при об'єднанні готелів у мережі прибутковість одного номера в 7 разів вища, ніж у незалежних готелях.

Об'єднання готелів у мережі із встановленням єдиних стандартів обслуговування й централізованим наданням готелем ряду послуг, у тому числі з бронювання місць, матеріально - технічного оснащення, безпеки тощо, значною мірою знижують витрати управління й підвищують рентабельність готельних підприємств.

Кількість готелів в Україні, в порівнянні з туристичними країнами світу, незначна. За даними аналізу структури готельного господарства України, такі

форми готельного господарства, як: агроготелі, кемпінги, екоготелі, молодіжні бази, - надзвичайно поширені в інших країнах, в Україні ж практично не розвинуті. Хоча, як свідчить міжнародний досвід, саме такі підприємства могли б дати істотний поштовх розвитку галузі та створенню додаткової кількості робочих місць.

За формами власності їх кількість розподіляється так: 40% перебувають у загальнодержавній та комунальній, 57 - у колективній і 3% - у приватній власності.

Готельне господарство є однією з основних складових туристичної індустрії, але на даний момент розвиток готельного господарства в Україні стримується низкою чинників:

- економічна криза;
- недоліки в роботі фінансово-банківської системи;
- обмежена платоспроможність населення;
- недосконала податкова система.

Законодавчо-правова база не відповідає вимогам сьогодення, немає інструкцій та інших нормативних документів, які б мали логічне взаємопоеднання і не суперечили один одному.

Слід відзначити відсутність необхідної інфраструктури, відповідних сервісних умов, що, в свою чергу, позначається на рівні якості обслуговування туристів.

На якісне обслуговування в готелі впливають такі фактори:

- Стан матеріально-технічної бази, а саме: зручне планування і якісне облаштування приміщень готелю, оснащення його громадських приміщень і житлових номерів комфортабельними меблями та устаткуванням, повні комплекти високоякісної білизни, сучасне високопродуктивне кухонне обладнання, зручні ліфти та ін.

- Прогресивна технологія обслуговування. Вона визначає порядок і способи прибирання громадських приміщень і житлових номерів; реєстрацію і

розрахунок з клієнтами та ін.

- Високий професіоналізм і компетентність обслуговуючого персоналу, його уміння і готовність чітко, швидко і культурно обслуговувати гостя.

- Управління якістю обслуговування, що передбачає розробку і впровадження стандартів якості, навчання персоналу, контроль, коригування, вдосконалення обслуговування на всіх ділянках готелю. Це – найважливіший фактор якості обслуговування в сучасних готелях.

Оскільки, в Україні майже не розвинений сільський туризм, а число охочих відпочивати в сільській, курортній, екологічно чистій місцевості з якісним розміщенням та обслуговування досить велике і має тенденцію до збільшення, тому і є актуальним, доречним проектування агроготелю, з врахуванням інтересів гостей. Об'єктом дослідження в дипломній роботі виступає проєктований готельний комплекс у складі агроготелю та ресторану.

Мета даного дипломного проєкту полягає у зміцненні, систематизації і поглибленні знань, розвитку навичок виконання техніко-економічних та технологічних розрахунків, графічного оформлення робіт, вдалого застосування одержаних теоретичних знань при вирішенні практичних питань.

Для виконання мети дипломного проєкту поставлені такі завдання:

- Дослідити місцевість обрану для проєктування закладу;
- Проаналізувати туристичні потоки Волинської області та визначити доцільність проєктування об'єкту;
- Дослідити динаміку ринку готельно-ресторанних послуг у Волинській області, конкурентів та споживачів майбутнього закладу;
- Розробити маркетингову політику агроготелю та чітко визначити його концепцію;
- Визначити основні та додаткові послуги, що надаватимуться у закладі, служби, що будуть їх надавати;

- Спроекувати усі групи приміщень агроготелю;
- Розробити експлікацію усіх приміщень агроготелю та визначити площу і поверховість закладу;
- Дослідити інженерні характеристики агроготелю, спроектувати майбутні інженерні системи;
- Розробити дизайн агроготелю;
- Розрахувати кошторис для будівництва закладу та визначити порядок здачі об'єкта в експлуатацію;
- Визначити основні заходи з охорони праці, техніки безпеки та цивільного захисту;
- Визначити організаційно-правовий статус та організаційну структуру закладу;
- Спланувати операційний прибуток та визначити окупність готелю ділового призначення;
- Запропонувати заходи щодо розвитку проекту.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

1.1 Характеристика агротуризму та перспективи розвитку

Агротуризм, за визнанням експертів Всесвітньої туристичної організації (UNWTO), є одним з секторів туристичної індустрії, що динамічно зростають, бо ідеї охорони навколишнього середовища, популярні серед західної цивілізації, охопили й індустрію туризму. Внаслідок цього серед масових туристів виник попит на види туризму, альтернативні масовому, - так звані, зелені подорожі. За офіційними статистичними даними ВТО, зелені подорожі на сьогодні займають від 7 до 20 % у загальному обсязі турпоїздок. Основними умовами задля задоволення попиту на агротуризм є наявність ресурсів та розвинена мережа спеціалізованих закладів розміщення або агроготелів [1].

Зелений туризм виник як альтернатива класичному курортному відпочинку. Адже, в світі спостерігається перехід від так званої SSSмоделі відпочинку (Sea – Sun – Sand: Море – Сонце – Пісок) до моделі LLL (Lore – Landscape – Leisure: Знання – Ландшафт – Дозвілля).

Така тенденція спричинена тим, що жителі великих міст відчувають недостачу в своєму житті «присутності природи» (особливо це стосується городян з індустріальних міст), тому вони намагаються провести свій відпочинок подалі від метушні, гамору, великих натовпів людей і всіх інших атрибутів міського життя. А попит, як відомо породжує пропозицію. І дедалі більше людей, відчуваючи, що це перспективний напрям розвитку туризму, стають приватними підприємцями – власниками агроготелів для відпочинку «зелених» туристів.

Проведені дослідження в Європі й США щодо використання інноваційних форм занять у агротуризмі свідчать, що в Європі популярні агроготелі (агромотелі), дидактичні стежки, види спорту, що вимагають великої площі, спеціалізоване харчування, тоді як у США мають поширення агрокемпінги, сільські ресторани, продаж типу “збери сам”, польові ігри нової генерації, родинні і сільські фестивалі.

Успішні приклади агротуристичних ініціатив можна відмітити у багатьох країнах світу на різних континентах - Аргентині, Бельгії, Франції, Нідерландах, Ірландії, Канаді, Німеччині, Новій Зеландії, Польщі, Росії, Швейцарії, Уругваї,

США, Великобританії, Італії та Занзібарі. Серед таких ініціатив можна виділити:

- 1) агротуристичні ферми для дітей;
- 2) агротуристичні господарства з відгодівлі диких тварин;
- 3) агротуристичні господарства з виробництва сирів;
- 4) агротуристичні ресторани та готелі.

Для висвітлення даного питання перш за все необхідно дати визначення таким термінам, як «агроготель» та «агрорекреаційні ресурси».

Згідно з ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» **агроготель** – це готель, розташований у сільській місцевості, який має умови для сільськогосподарської діяльності під час відпочинку [2].

Агрорекреаційні ресурси (ресурси агротуризму) – це об'єкти та явища природного та антропогенного походження, які можна використовувати з метою відпочинку, оздоровлення і туризму у сільській місцевості кількісно обмеженого контингенту людей у фіксований час з допомогою наявних матеріальних можливостей [3].

Соціологічні дослідження експертів Європейської федерації фермерського й сільського туризму (European Federation for Farm and Village Tourism), виявили, що зі 100 % туристів, які скористалися подорожами агротуризму, 35,2 % вибрали його як «втечу» від напруженого ритму міського життя та занурення в неквапний сільський побут; 20,2 % - через можливість поєднати відпочинок з активними самодіяльними подорожами (пішохідними в гори, автомобільними регіоном з метою знайомства з його історико-культурною спадщиною); 17,3 % визнали, що основною спонукою їхньої подорожі виступало прагнення відпочинку на природі й спілкування зі світом живого; 10,4 % - з метою відпочинку всією родиною; 5 % – з метою занять спортивним туризмом і використання для цього дешевшої нічліжної бази; 11,9 % - з іншими пріоритетними цілями [4].

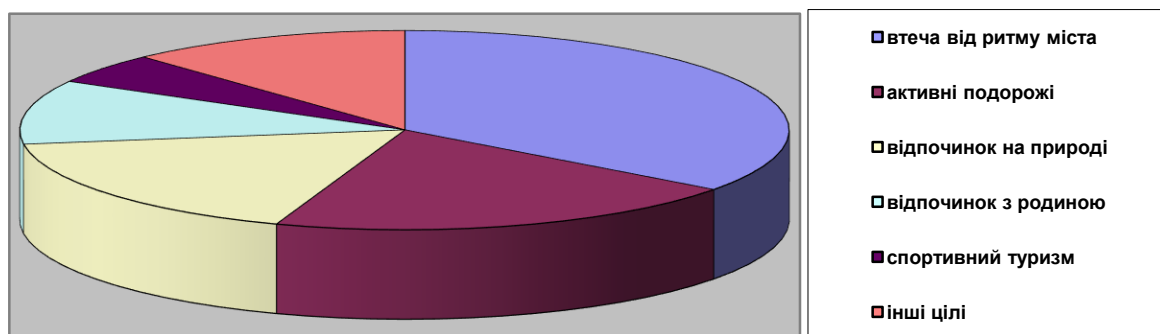


рис. 1.1 Основні цілі агротуризму

Отже, необхідною умовою розвитку агротуризму є розробка пакета різнобічних пропозицій стосовно проведення дозвілля у сільському середовищі поза межами самого агроготелю. Власники агроготелів зобов'язані усвідомлювати відповідальність, яку вони беруть на себе при організації відпочинку. Адже неякісне обслуговування здатне назавжди відвернути гостя від бажання відпочивати в даному типі розміщення.

Існують специфічні риси, якими повинен володіти агротуристичний регіон, для успішного розвитку даного виду туризму. Ці риси, зазвичай, протилежні реаліям, у яких проживають відпочивальники.

До таких рис, зокрема, зараховуємо такі:

1. Чисте природне середовище.
2. Низький рівень урбанізації та індустріалізації, для якого характерні:
 - низька щільність населення;
 - мала задіяність працюючого населення в несільськогосподарських професіях.
3. Обмежена інтенсивність сільськогосподарської та лісової продукції.
4. Сприятлива аграрна структура (господарства середньої величини).
5. Гармонійний агрокультурний ландшафт.
6. Невеликі доходи людей.
7. Вільні (невикористані) ресурси регіону.

Вивчаючи географію розташування агроготелів у світі можна дійти

висновку, що найбільш поширені вони в США та країнах Західної Європи [1]. В Україні основна кількість таких готелів розміщена в Карпатському регіоні: Чернівецька, Львівська, Закарпатська та Івано-Франківська області. В першу чергу це пов'язано з природно-ландшафтними особливостями регіону, чистим повітрям, наявністю річок, озер, гір, збереженням сільських традицій. Пріоритетність розвитку сільського зеленого туризму в усіх регіонах України зумовлена такими обставинами:

1. розвиток агротуризму стимулює мале підприємництво, важливе для оздоровлення економіки аграрних районів країни;
2. створення та розвиток агрорекреаційного сервісу вирішує низку напружених соціальних проблем багатьох регіонів, зокрема, масового безробіття, закордонного заробітчанства, складного соціального клімату тощо;
3. збережена етнокультурна самобутність історичних країв нашої держави виступає ексклюзивною, міжнародно-туристичною, конкурентною перевагою, що дозволить Україні бути серед основних осередків розвитку сільського туризму в Європі.

Підводячи підсумки слід зазначити, що агротуризм знаходиться в Україні на етапі становлення, а отже і відповідні засоби розміщення (агроготелі). З метою стимулювання і заохочення особистих селянських господарств до агротуристичної діяльності та розвитку підприємницької ініціативи Міністерством аграрної політики вже розроблено проект Закону України "Про аграрний туризм та агротуристичну діяльність".

Необхідним та досить актуальним для закріплення на ринку туристичних послуг України є вивчення та використання світового досвіду з організації діяльності готелів такої спеціалізації у обслуговуванні туристів.

1.2 Особливості надання агротуристичних послуг

Агроготелі — засоби розміщення готельного типу, розташовані у сільській місцевості й надають туристам послуги під час відпочинку, оздоровлення, забезпечують умови для сільськогосподарської діяльності в процесі відпочинку. Ці готелі розраховані на гостей, котрі подорожують сім'ями та потребують умов

проживання, близьких до сільської місцевості.

Поняття "сільський туризм" часто ототожнюють з поняттям "агротуризм". Дійсно, між ними багато паралелей. Але, притримуючись прийнятої у світі класифікації, знак рівності між названими термінами ставити не можна. Поняття "сільський туризм" за змістовним наповненням значно ширше порівняно з поняттям "агротуризм". Іншими словами, можна стверджувати, що агротуризм є однією з найпоширеніших (особливо в країнах з фермерською організацією агробізнесу) форм сільського зеленого туризму [5].

Агротуристичним послугам, як і будь-яким іншим послугам, притаманні специфічні риси, такі як:

- нематеріальний характер;
- нерозривність виробництва турпослуги та її споживання;
- нездатність до збереження;
- мінливість якості [3].

1. Нематеріальний характер агротуристичних послуг. За визначенням Ф. Котлера, послуги — це об'єкти продажу у вигляді дій, вигод чи задоволень. Послуги сільського зеленого туризму належать до класу соціально-культурних, оскільки направлені на рекреаційну діяльність особистості, її духовний, фізичний, етичний та інтелектуальний розвиток. Туристичну послугу не можна наперед продемонструвати, побачити, поспробувати, вивчити до її отримання (споживання). Через це зі сторони споживача обов'язково присутній елемент надії на обіцяну якість та довіри до продавця послуги агротуризму.

У той же час невидимість послуги ускладнює діяльність продавця туристичної послуги (операторів агротуризму). Адже складно показати клієнтам свій товар "лицем", а ще складніше — пояснити, за що саме вони платять гроші. Продавець може лише описати те, що отримає покупець (мешканець міста) після того, як оплатить кошти і поїде споживати ці послуги.

2. Нерозривність виробництва та споживання агро-туристичної послуги. Ця особливість впливає із самого визначення послуги, адже послуга — це результат безперервної взаємодії виконавця і споживача. Тобто процес надання

турпослуги (її виробництво) ведеться паралельно з її споживанням. Надати послугу агротуризму можна лише тоді, коли надходить замовлення від споживача, а на місці виробництва послуги присутній він сам. Власне, саме ознака нерозривності виробництва і споживання є визначальним чинником, який робить послуги справді послугами та відрізняє їх від товару матеріальної форми.

Взаємозв'язок виробництва та споживання визначає той факт, що всі агротуристичні послуги невід'ємні також від того, хто їх надає.

3. Задіяння покупця у процес виробництва і споживання послуги означає, що продавець агротуристичної послуги повинен думати не лише, яку саме послугу надавати клієнту, але і як її надавати, тобто якої якості має бути ця послуга. Звідси впливає третя особливість агропослуги — мінливість якості [5].

Місто і його приміську зону необхідно розглядати як складну (комплексну) динамічну геосистему, в якій просторова форма і соціальний процес безперервно взаємодіють одне з одним. Нині в дослідженні міських геосистем намітилися такі напрямки: краєвидний (краєвидне трактування ландшафту); екологічний (вивчення штучних геосистем); природний (необхідно вивчати первинні природно-територіальні комплекси); інтегральний (вивчення системи природа-суспільство-вироб-ництво-людина). На основі останнього напрямку можна виділити такі типи міських геосистем — селитебні, садово-паркові, водно-антропогенні, промислові, транспортні, інфраструктурні. Межі геосистем не збігаються з адміністративними і звичайно виглядають розмитими, за походженням найчастіше вони є антропогенними, мають вигляд смуг різної ширини. Ці смуги поширюються разом з розвитком міст і стають приміськими зонами, резервами земель. Але на сучасному етапі інтенсивного розвитку міст, який потребує раціональної організації територій навколо них, найбільш ефективним є підхід до передмістя як до сукупності функціональних зон.

Формування міських і приміських рекреаційних зон різного типу відноситься до найбільш поширених і складних процесів. Складність їх формування зумовлена реалізацією в їх межах різних за тривалістю циклів вільного часу, поєднанням короткотермінової і тривалої рекреації, відпочинку жителів великого числа

поселень різної людності і типів, багатим різноманіттям геосистем, їх елементів, що залучаються в рекреаційний процес геосистем [3].

1.3 Поняття біодинамічного господарства

Біодинамічне господарство (біодинамічне землеробство) від усіх інших напрямків сільського господарства відрізняється тим, що спочатку воно виникло як філософія і як теорія на основі курсу лекцій, прочитаних у червні 1924 року німецьким філософом Рудольфом Штайнером землевласникам Сілезії. І лише в подальші роки учні та послідовники Штайнера (Еренфрід Пфайффер, Ліл Коліско, Євген Коліско, Алекс Подолінський) перевірили на практиці та підтвердили правильність його припущень і вказівок. З тих пір була проведена велика дослідницька та практична робота, що дозволила створити закінчену систему біодинамічного землеробства, яка застосовується на сільськогосподарських ділянках різних масштабів - від кількох соток до тисяч гектарів.

Біодинамічне землеробство — це один з напрямків екологічно чистого землеробства, що відкидає застосування штучних мінеральних добрив і отрутохімікатів, біодинамічні фермери і садівники намагаються використовувати для обробки ґрунту і рослин, а також на корм худобі тільки ті матеріали, які утворилися в процесі життєдіяльності і несуть в собі життєві сили. Оскільки ґрунт розглядається також як живий організм особливого роду, то цим визначається вибір добрив : компост , гній , зелені добрива, рідкі добрива з рослин. Біодинамічне господарювання передбачає застосування спеціально приготованих біодинамічних препаратів. Біодинамічні препарати, виготовлені з ферментованих коров'ячого гною, мінералів, квітів і трави використовуються, щоб допомогти відновити і гармонізувати життєві сили господарства і підвищити харчову якість і смак їжі [6].



рис. 1.2 Процес виготовлення біодинамічного добрива

Біодинамічні фермери визнають і прагнуть працювати у співпраці з тонким впливом космосу (зірок, планет) на поверхню ґрунту, рослини та здоров'я тварин.

В той час, як всі органічні методи сільського господарства базуються на застосуванні виключно природних компонентів, біодинаміка більш глибоко пояснює принципи природного балансу в аграрному виробництві та допомагає раціонально і максимально ефективно використовувати природні можливості основного аграрного активу – землі [7].

Біодинаміка обіймає комплекс технологічних заходів, які спрямовані на відновлення та покращення природної родючості землі. Правильне застосування біодинамічних технологій веде до найшвидшого відновлення структури землі, вмісту гумусу та швидкого накопичення НПК.

Поняття живий ґрунт означає, що ґрунт населений великою кількістю найрізноманітніших видів живих істот, починаючи від мікроорганізмів і закінчуючи дощовими хробаками, і вся ця армія активно трудиться над переробкою внесеного в ґрунт органічного добрива і перетворення його в ті орґано-мінеральні сполуки, які служать основним джерелом живлення рослин. Живий ґрунт допомагає фермерам вирішити безліч проблем: він живить рослини і сприяє отриманню оптимального (але не максимального) для даних умов врожаю; він забезпечує високу поживну цінність плодів і, нарешті, він визначає стійкість рослин до шкідників і хвороб, саме висока поживна цінність, а не отримання максимальних

урожаїв є головною метою біодинамічних садівників.

Висока поживна цінність, а коротше — висока якість — це така тонка річ, що зовсім не повністю визначається аналізами, вмістом білків, вітамінів і т. д. Це те, що визначається станом того, хто споживає продукти харчування, незалежно людина це чи тварина, і полягає в підвищеній життєвій енергії. Вся система методів, в сукупності складова біодинамічного землеробства, спрямована на отримання продуктів з підвищеною життєвою енергією. Звідси і назва цього напрямку — біодинамічне. Основна увага спрямована не стільки на речовини, що становлять живі організми, скільки на вплив і сили, що формують їх [8].

Біодинамічне господарство будується відповідно до законів природи, визначальними життя природних рослинних угруповань, характерні його риси — це цілісність, різноманітність і гармонія. Практично це означає, що в угідді повинне бути присутнім якомога більше різноманітних видів рослин, не тільки овочеві та плодови, а й квіти, і чагарники і деяка кількість так званих бур'янів, які всі разом гармонійно поєднуються в співтовариство рослин. До співтовариству рослин приурочені і певні співтовариства тварин і комах. Разом вони утворюють єдине ціле, в якому діють закони саморегуляції. Різні культури розміщуються в певних продуманих поєднаннях з урахуванням сумісності і взаємодоповнюваності різних видів [6].



рис. 1.3 Сумісне розміщення різних порід тварин

Жива огорожа з невисоких дерев і декоративних чагарників — необхідна приналежність біодинамічного господарства. Вона захищає його від холодних вітрів, що висушують, від пилу, шуму і вихлопних газів і служить притулком для птахів і корисних дрібних тварин.

Вирощені в таких умовах рослини володіють дивовижною властивістю — високою чутливістю до космічних випромінювань. У житті рослин космічні впливи позначаються набагато сильніше, ніж у житті людини і тварин. Космічні тіла і насамперед Сонце і Місяць і навколосонячні планети посилають на Землю свої видимі, а здебільшого невидимі промені, а також діють на структуру води у складі живих організмів своєю гравітацією. Сама назва — Біодинаміка ("біос" — життя, «Динаміс» — сила) говорить про те, яке значення на практиці надається використанню різних енергетичних силових впливів, насамперед космічних. Біодинамічні фермери володіють методами регуляції космічних силових впливів на рослини і ґрунт. Ця регуляція здійснюється за допомогою специфічних біодинамічних препаратів, виготовлених з різних природних матеріалів (за гомеопатичним принципом). Важливе завдання цих препаратів — підтримувати рівновагу між силами, що виходять із Космосу і силами, що виходять із Землі. Наприклад, препарат з коров'ячого гною (№ 500) підсилює земні сили і тим самим стимулює діяльність ґрунтових організмів і ріст коренів. Препарат з кварцу підсилює дію Сонця, що особливо важливо в період холодної дощової погоди, оскільки зменшує поширення грибних хвороб. Препарати з рослин призначені для внесення в компост для підвищення його цінності як добрива [8].

За твердженням FAO, Продовольчої і Сільськогосподарської Організації ООН, яка багато років вивчала наслідки застосування агрохімії та методів індустріального сільського господарства, майбутнє аграрного розвитку у світі має будуватись виключно на органічних технологіях. Основна проблема розвитку органічного землеробства пов'язана із низьким рівнем органічної аграрної освіти у світі, а також із ризиком тимчасового зниження врожайності на полях, які переводять на органічні технології.

Біодинамічні технології дозволяють перейти до органічного землеробства

свідомим і зрозумілим шляхом природного “лікування” ґрунту, відновлення біологічного балансу та вмісту гумусу і швидкого накопичення НПК.

1.4 Основні шляхи реалізації елементів біодинаміки в проектованому агроготелі

Розрізняють наступні категорії агроготельних послуг:

- а) перебування в господарстві,
- б) перебування в сільському будинку,
- в) агрокемпінг, ночівля із самообслуговуванням,
- г) спеціальне агроготелярство [14].

Серед перспективних занять, які ще мало використовуються у практиці вітчизняного агротуризму, необхідно відзначити агрокемпінг та спеціальне агроготелярство. Агрокемпінг - це послуга кемпінгу, яку надає агротуристичний суб'єкт. Це також і можливість розбити намет на наметовому полі, користуватися умивальником, душем та туалетом. Цікавою формою агроготелярства є нічліг із самообслуговуванням. Власник пропонує всі необхідні готельні послуги, але ввечері ніхто не чекає й не зустрічає гостей. Туристів наперед інформують про код доступу до помешкання або про місце, де залишили ключ. Агроготелярство може також пропонувати спеціальні послуги ночівлі, наприклад, ночівлю на сні. Послуги такого типу не є масовими [9].

Харчування та агрогастрономія - це інтегральна частина агротуризму. Туристи, які відвідують на короткий час чи перебувають певний період у сільському господарстві, можуть споживати продукцію, зібрану власноруч, користуватися рестораном чи гастрономічними послугами в агротуристичному господарстві [11].

Проектований готель пропонує категорії туристичних продуктів і послуг, що безпосередньо пов'язані з виробничим процесом у господарстві. Продукти й послуги традиційного агроготелю включають:

- ознайомлення з виробництвом рослинної й тваринної продукції та їх переробки;
- участь у виробництві рослинної й тваринної продукції та їх переробці;
- піші й об'їзdnі дидактичні стежки;

- зоопарк, сафарі, безпосередній контакт із домашніми тваринами й природою в господарстві.

Інноваційний характер для практики агротуризму в Україні можуть мати піші та об'їзні дидактичні стежки й домашні зоопарки. Вони щоразу стають популярнішими формами демонстрації туристам рільничих господарств, села, лісів, а також національних парків. Вирізняють господарські й позагосподарські дидактичні стежки. Туристи можуть обирати або пішу прогулянку дидактичною стежкою, або поїздки по ній кінною бричкою (драбинчасті вози є досить ризикованими). Під час пішої прогулянки туристи безпосередньо контактують із природою. На стежках заплановані зупинки з лавочками та інформаційними таблицями, на що в даному місці слід звернути увагу [10].

В проєктованому готелі пропонується екскурсія місцевими дидактичними стежками, що охоплюють як територію готельного підприємства, так і навколишні території з об'єктами агротуризму, що знаходяться в пішій доступності.

Зоопарк і сафарі, що забезпечують безпосередній контакт з домашніми тваринами й природою в господарстві, - це особлива атракція для дітей. В проєктованому готелі частина території господарства буде виділена для організації міні-зоопарку. Крім можливості дивуватися екзотичними тваринами, утримуваними в притаманних їм умовах, існує також можливість безпосереднього необмеженого контакту з тваринами, такими як домашні птахи, кролики, вівці чи телята [12].



рис 1.4 Міні – зоопарк

В готелі, що проектується пропонуємо впровадження такої форми занять, як продаж типу «збери сам» («pick up yourself») - це особлива форма дозвілля. Плантації будуть спроектовані таким чином, щоб гості могли самі собі зібрати фрукти. З цією метою сад чи ягідна плантація повинні мати трав'янисте міжряддя з низько постриженою травою, щоб гості не бруднили своє вбрання. Клопітка робота є оплатою за послугу, оскільки певна частина фруктів може з'їдатися безпосередньо під час збирання. Гостям готелю дозволяють збирати найкращі фрукти, тому значна кількість фруктів залишається на деревах чи грядках.

Для України важливим стало б упровадження відпочинку на території канікулярних господарств. Канікулярне господарство (vacation farm) - це агротуристичне господарство, яке приймає гостей на відпочинок у період канікул (відпусток) тривалістю 1-4 тижні.

В проектованому готелі пропонуємо послуги агроспорту, серед яких виділяють наступні заняття:

- прогулянки, походи, їзда на велосипеді;
- верхова їзда;
- види спорту, які вимагають великого простору;
- польові ігри нової генерації;
- мисливство;
- рибальство.

Ще однією інновацією, запропонованою в проектованому готелі, стане лабіринт з кукурудзи. Лабіринти з кукурудзи створюють на сільських полях, зазвичай поблизу густозаселених місцевостей, щоб забезпечити собі постійний потік зацікавлених відвідувачів. Ці лабіринти є передвісниками нових агротуристичних розваг. Солом'яні конструкції мають найрізноманітніші форми. їх будують на дерев'яній основі або з блоків спресованої соломи. З них створюють солом'яні містечка, фортеці, старовинні села тощо. Солом'яні конструкції можна використовувати для ігор нової генерації.

Із сільським туризмом і агротуризмом пов'язані також послуги оздоровлення й лікування.

Ще одним перспективним напрямком є впровадження агротерапії в готелі. Оздоровча діяльність і агротерапія ґрунтується на тому, що терапія мусить відбуватися на території господарства чи в сільській місцевості. Переважно агротуризм пропонує наступні терапевтичні продукти й послуги:

- гіпотерапія;
- терапія з використанням рослинної й тваринної специфіки: ароматерапія, апітерапія;
- специфічні дієти;
- міні-санаторії.

Зокрема, рільництво щоразу частіше пропонує також терапію з використанням рослинної й тваринної специфіки. Це стосується апітерапії (apioterapia - бджолина терапія), кумисотерапія й ароматерапія (aromatoterapia). На території готелю, що проектується в цих цілях буде функціонувати пасіка. Треба сподіватися, що кількість спеціальних пропозицій агротуристичних господарств надалі зростатиме [10].

Культурно-етнографічні заняття досить популярні в Україні. Традиційно, до етнографічних продуктів і послуг, які пропонує сільське середовище, відносять:

- історичні господарства - старі ферми;
- історичні села;
- музеї народного мистецтва й сільського господарства;
- родинні й сільські урочистості та фестивалі;
- перебування в селі зі специфічним фольклором (мистецтво, одяг, будівництво тощо) [13].

На території готелю, що проектується планується розміщення власної ділянки, на якій буде функціонувати сад фруктових дерев, теплиці – парники та окрема ділянка, що відводиться під діяльність агрофірм.

В теплицях - парниках будуть вирощуватися екзотичні породи рослин та дерев, що не пристосовані до вирощування у нашому кліматі.

Представники агрофірм матимуть змогу вирощувати нові та експериментальні сорти рослин та дерев, займатися селекціонуванням порід на

окремій невеликій ділянці. Ця ділянка буде демонстраційно-виставковою, на ній будуть представлені нові або вдосконалені існуючі сорти рослин. Ділянка буде надана представникам агрофірм безоплатно. Здійснення догляду за цією ділянкою будуть виконувати залучені працівники агропідприємств, в готелі працевлаштування таких спеціалістів не передбачене.

Такі заходи дадуть змогу залучити якомога більше клієнтів, орієнтованих на сільськогосподарський сектор. Маючи на території власний виставковий майданчик, готельне підприємство забезпечить збільшення кількості потенційних клієнтів, серед яких, зокрема, відвідувачі агровиставок та форумів, яких у даній місцевості протягом усього року проводиться досить багато. Гості матимуть можливість скористатися послугами розміщення, інноваційними агропослугами, послугами ресторану та конференц -зали, замовити організацію та проведення різного роду заходів.

Також на території готелю передбачений невеликий ботанічний сад, в якому буде представлена велика кількість різноманітних рослин та дерев, зібраних з усіх куточків світу. Доступ до саду, як і до міні-зоопарку, що знаходиться на території готелю буде відкритим для всіх бажаючих. Це також дасть змогу залучити нових клієнтів. Досвід впровадження на території готелю такого агрокомплексу стане для нашої країни унікальним явищем.

Для України важливим є досвід упровадження історичних сіл. В проєктованому готелі категорії 3* гостям пропонуються екскурсії до таких об'єктів: музей народної архітектури та побуту «Пирогово», етнографічний комплекс «Українське село».

Агротуристичні ферми для дітей. Малі діти потребують безпосереднього контакту з тваринами, які задовольняють багато їхніх емоційних потреб. Контакт дітей із тваринами має бути контрольованим. Парк Тварин Маршала є прикладом господарства, яке відійшло від вівчарства, переробило територію на парк тварин для туристів [15].

На території готелю, що проєктується планується відкриття невеликого парку тварин. Це будуть тварини, широко представлені в Україні та добре

приспособлені до нашого клімату: кози, корови, вівці, кури, гуси. Гості матимуть можливість спостерігати за тваринами, мати з ними прямий контакт, годувати тварин, навіть доглядати та прибирати за ними.

Всі інноваційні рішення, що запропоновані в проєктованому готелі, представлені у таблиці.

Таблиця 1.1 Запропоновані інноваційні рішення

№	Назва послуги	Опис послуги
1	Агроферма (зоопарк)	Міні-ферма з елементами контактного зоопарку: гості можуть гладити тварин, годувати та доглядати їх
2	«Збери сам»	Сад, в якому гості можуть самостійно зібрати фрукти та ягоди, що їм сподобались
3	Агроспорт	Їзда на велосипеді, верхова їзда, рибальство, мисливство
4	Агророзваги	Екскурсії у сільську місцевість, музеї побуту та природні заповідники
5	Дидактичні стежки	Безпосередній контакт гостя з природою (екскурсії територією агрокомплексу та сільською місцевістю)

Суттєву роль відіграє сільський зелений туризм у підвищенні культурно-освітнього рівня сільського населення. Готуючись до прийому і обслуговування відпочиваючих, члени селянських родин збагачують свої знання з ведення домашнього господарства, гігієни і санітарії, приготування їжі тощо, а спілкування з гостями розширює їхній світогляд, дає змогу зав'язати нові знайомства, знайти друзів в інших населених пунктах.

Також, важливу роль для подальшого розвитку ринку туристичних послуг в Україні відіграють транспортні шляхи. Вони повинні відповідати міжнародним вимогам, забезпечувати швидкі, безпечні та комфортні умови перевезення туристів. Саме вони є першою ланкою ланцюга в успішному залученні туристичного потоку іноземних громадян до країни.

Отже розкрито зміст і особливості агроготелів в складі агротуризму в Україні, з'ясовано та обґрунтовано, що він охоплює широкий спектр форм відпочинку на

селі: від стаціонарного відпочинку (власне сільський туризм),

відпочинку у туристичних центрах і курортах, що розташовані у селищах і малих містах, до відпочинку у сільських господарствах (агротуризм).

Визначено основні завдання держави в процесі проектування агроготелів: розробка концепції розвитку агротуризму на державному та регіональному рівні, у межах якої виокремлено напрями (моделі розвитку) з урахуванням загальнонаціональної та регіональної специфіки; формування державної політики підтримки альтернативної (додаткової) прибуткової діяльності населення в сільській місцевості; розробка державної програми розвитку агротуризму як прибуткового сектору економіки, що передбачає формування механізмів правового, фінансового, організаційного, інформаційного.

Обґрунтовано, що відпочинок на селі є одним з перспективних напрямів відродження та розвитку українського села, оскільки розвиток готельного бізнесу приносить дохід не лише власникам готелів, а й іншим жителям місцевості: створюються нові робочі місця у сфері обслуговування, зростає попит на продукти харчування, сувенірну продукцію та вироби місцевих майстрів, активізуються будівництво та транспортні послуги.

Останнім часом, як відомо, внутрішній туризм є актуальним і затребуваним, оскільки спостерігається різке падіння закордонного туризму у зв'язку з об'єктивними економічними і політичними причинами. Беручи до уваги багатий природний і культурно-історичний потенціал України, гострий дефіцит засобів розміщення, в тому числі спеціалізованого призначення, інтерес туристів до екологічного, аграрного, культурно-пізнавального, історичного та етнічного туризму, можна зробити висновок про те, що дані формати готелів мають сприятливі перспективи розвитку на вітчизняному ринку готельних послуг. В умовах постійного стресу великих міст, зростання техногенного забруднення довкілля такий відпочинок позитивно впливатиме на психічний стан та загалом здоров'я людей. Останнім часом розширюється коло послуг, що надають агроготелі. Так, перспективними для українських агроготелів є організація кінних

прогулянок, проведення майстер-класів з сироваріння, виноробства, а також апітерапія.

На території агроготелю буде розташовуватись сад, в якому гості зможуть з задоволенням прогулятись та з'їсти навіть ягоду з дерева, «розумна» теплиця, де будуть вирощуватись різні овочі та фрукти і гості зможуть як спостерігати за роботою фермерів, так і навчитись доглядати за ними.

"Розумна" теплиця - це система управління, яка сама контролює температуру, освітлення, готує живильний розчин для рослин і управляє поливом(рис.1.2).

Їжа в готелі як домашня українська кухня, так і інші європейські страви, які можна приготувати разом з шеф-кухарем агроготелю з овочів та фруктів, які вирощені в розумній теплиці.

Свіже повітря і багато зелені та різних насаджень, де можна грати в футбол, волейбол, дартс, постріляти з лука, приготувати шашлик на мангалі, запікати м'ясо в печі - одним словом - насолоджуватися відпочинком.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Ділянка, на якій планується новий засіб розміщення знаходиться в центральній частині Волинської області на автошляху Київ-Варшава на окраїні с. Пісочне.

Волинська область славиться своїми безмежними лісами та глибокими озерами, що є привабливим для зеленого, водного, рекреаційного, пізнавального та сільського туризму. Надзвичайно актуальним для регіону є туризм як базова складова місцевого розвитку. Для багатьох міст Волинської області характерна втрата свого власного місця у великому економічному механізмі перерозподілу праці і капіталу на регіональному і національному рівнях. Передусім це стосується малих монофункціональних міст, спеціалізацію праці економічно активного населення в яких визначають підприємства однієї-двох профільних галузей економіки, що формують дохідну частину бюджету, забезпечують діяльність соціальної інфраструктури та інших об'єктів життєзабезпечення населення. Тому за нових економічних і соціальних умов постало питання розробки власних стратегій розвитку. Рекреаційні можливості, історична, культурна спадщина є потенційними ресурсами для розвитку як окремих міст, так і області загалом. Особливо це стосується тих малих міст, які найменше потерпали від техногенних навантажень. Для більшості з них туризм може стати головною стратегією розвитку.

У Волинській області більше 20 історичних населених місць, в яких знаходяться унікальні пам'ятки містобудування і архітектури, серед яких – храми, городища, меморіальні комплекси. Згідно приведених статистичних даних кількість пам'яток, що охороняються державою, на території Волинської області становить понад півтори тисячі об'єктів. На рис. 1.1 приведено найвизначніші історичні та природні пам'ятки Волинської області.



Рис. 1.1. Найвизначніші пам'ятки Волинської області

В області на державний облік узято 495 пам'яток архітектури та містобудування (з них — 200 національного значення), 149 пам'яток археології (з них — 16 національного значення), 1282 пам'ятки історії (з них — 7 національного значення), 35 пам'яток монументального мистецтва (з них — 1 національного значення). До Списку історичних населених місць включено 20 поселень.

Розвиток туризму в містах Волинської області значною мірою зумовлений наявністю пам'яток середньовічної оборонної архітектури, пам'яток мистецтва, археології. Стан їх збереженості різний. До пам'яток оборонного будівництва регіону належать замкові та монастирські споруди. Замки Волинської області добре зберегли ознаки давньоруської архітектури. До них належать Луцький (XIV-XV ст.), Любомльський (XV-XVI ст.) замки.

Найбільшою популярністю у туристів користуються найвідоміші, найкраще збережені та ті об'єкти, що використовуються під архітектурно-культурні заповідники. Такі є у Луцьку, Володимир-Волинську (Луцький історико-культурний заповідник, Державний історико-культурний заповідник «Володимир»).

Видовищним є фестиваль, який проводиться у Луцькому замку. У 2006 році

тут відбувся IV міжнародний фестиваль середньовічної культури під назвою «Меч Луцького замку». Туристи мали можливість спостерігати за лицарським турніром, штурмами укріплень, змаганнями лучників, виступами танцювальних і музичних колективів. Сам Луцький замок добре зберігся і є прикладом споруд оборонної архітектури кінця XIII-XIV ст. Деякі пізнавально-екскурсійні об'єкти міст області можна використовувати під туристичні заклади.

До об'єктів туристичного дозвілля в містах Волинської області належать музеї історичного, краєзнавчого, художнього, галузевого та інших профілів: Луцький історико-культурний заповідник, Волинський краєзнавчий, Музей волинської ікони, Волинський художній, Державний історико-культурний заповідник «Володимир», Володимир-Волинський краєзнавчий, Волинський регіональний музей українського війська і військової техніки, Ковельський краєзнавчий, Любомльський краєзнавчий, Горохівський історичний та ін.

Перспективним для розвитку у Волинській області є зелений туризм у малих містах. Традиційно він розвивається в Шацькому, Любомльському районах.

Практично всі міста Волинської області мають пам'ятки та об'єкти, які становлять певну історичну цінність, однак туристів тут небагато. Це зумовлюється в насамперед слабким інформаційним забезпеченням, станом інфраструктури (транспортне обслуговування, відсутність облаштованих автостоянок), доріг, невідповідністю туристичної інфраструктури міжнародним стандартам, недостатньою кількістю закладів розміщення та харчування і низьким рівнем обслуговування в них. У містах області порівняно слабо розвинена індустрія розваг та обмежена можливість цікавого проведення вільного часу.

Визначні пам'ятки:

- Успенський собор (1157–1160), Володимир-Волинський
- Василівська церква (XIII–XIV ст.), Володимир-Волинський
- Костел Йоакима і Анни (1752), Володимир-Волинський
- Миколаївська церква (1780), Володимир-Волинський
- Костел Розіслання Апостолів (1718–1755), Володимир-Волинський

- Зимненський Святогорський Успенський монастир (X–XI ст.), Зимне, Володимир-Волинський район
- Успенський собор (з чудотворним образом Зимненської Божої Матері) (1495), Зимне, Володимир-Волинський район
- Свято-Миколаївська церква (1601), Лудин, Володимир-Волинський район
- Колегіальний костел Святої Трійці (1635–1640), Олика
- Костел Св. Петра і Павла (1460), Олика
- Замок Радзівіллів (1558), Олика
- Стрітенська церква (1784), Олика
- Покровська церква (1740), Піддубці, Луцький район
- Свято-Миколаївська церква (1678), Борочиче, Горохівський район
- Церква Святого Дмитра (1905), Журавники, Горохівський район
- Церква Святого Георгія (кінець 13 століття), Любомль
- Костел Святої Трійці (1412), Любомль
- Церква Святого Іоана Богослова (1777), Штунь, Любомльський район
- Дмитрівська церква (1674), Згорани, Любомльський район
- Успенська церква (кол. Костел Св. Михайла) (1752), Радехів , Любомльський район
- Брама палацу Чарнецьких (XVIII ст.), Любешів
- Костел Святої Анни (1771), Ковель
- Дмитрівська церква (1567), Гішин, Ковельський район
- Церква святої Параскеви (1723), Луків, Турійський район
- Костел святих Анни та Станіслава (16 століття), Луків, Турійський район
- Свято-Миколаївський монастир (1542), Мильці, Старовижівський район
- Успенська церква (1589), Качин, Камінь-Каширський район
- Домініканський костел (1741–1753), Старий

Чорторийськ , Маневицький район

- Преображенська церква (1600), Четвертня, Маневицький район
- Успенська церква (1643), Низкиничі, Іваничівський район
- Церква Різдва Пресвятої Богородиці (1760), Новий

Загорів , Локачинський район

- Костел Святої Трійці (1642), Затурці , Локачинський район
- Монастир і костел кармелітів (1720), Кисилин, Локачинський район
- Свято-Михайлівська церква (1777), Кисилин, Локачинський район
- Костел Святої Трійці (1711 –1733), Берестечко
- Собор Святої Трійці (1910-незавершене будівництво), Берестечко
- Каплиця Святої Теклі (XVII ст.), Берестечко
- Замок Любарта (XIII–XIV ст.), Луцьк .
- Кафедральний собор Св. Апостолів Петра і Павла (1616–1637), Луцьк
- Синагога (1626–1629), Луцьк
- Свято-троїцький кафедральний собор (1752–1755), Луцьк
- Свято-Михайлівська церква (1636), Білосток, Луцький район
- Свято-Миколаївський монастир (XVIII ст.), Жидичин, Ківерцівський

район

- Свято-Георгіївська церква (1783), Голоби, Ковельський район

На території Волинської області протікає 132 річки, з них 70 довжиною понад 10 км, а також 265 озер загальною площею водного дзеркала 134,15 км² , більшість з них карстового походження, зокрема групи Шацьких, Згоранських, Кримнівських озер, а також озер заплавного типу (долина р. Прип'ять). Найбільші озера: Світязь (площа 2750 га., глибина 58,4 м.), Пулемецьке (площа 1920 га., глибина 19 м), Турське (площа 1225 га., глибина 2,6 м.). Водний запас Волині може сприяти стрімкому розвитку водного та рекреаційного туризму.

Великою популярністю серед туристів користується Шацькі озера, які мають вигідне географічне розташування, багату природу та екологічний клімат.

Також, славиться своєю історією заказнику «Нечимне ». На території якого

щорічно відбувається поетичне свято «Лісова пісня», започатковане волинськими літераторами. На одному із зібрань у новозбудованому дерев'яному будиночку була відкрита музейна експозиція «Лісова пісня», створена працівниками Колодяжненського літературно-меморіального музею Лесі Українки.

Вважається, що озеро Нечимне та прилегла місцевість описані Лесею Українкою в драмі-феєрії Лісова пісня .

На Волині у Колодяжному працює літературно-меморіальний музей-садиба Лесі Українки. Автентичним у садибі є лише "Білий" будиночок Лесі Українки, де зберігається рояль письменниці.

Розвиток туризму відбувається у контексті розвитку туристичної індустрії, яка окрім туристичних підприємств включає галузі торгівлі та громадського харчування, транспорту, сфери побутового обслуговування, культури, освіти, мистецтва.

Найпоширенішим є сільський (зелений) туризм. Найбільш розвивається він в зоні інтенсивної рекреації озер Світязь, Пісочне. Безпосереднім обслуговуванням туристів в основному займаються жителі сіл.

Переважна більшість рекреантів здійснює свій відпочинок на берегах озер, але в період досягання чорниці та появи грибів більшість віддають перевагу відвідуванню лісів. Дуже популярний на озерах парку зимовий спортивно-любительський підлідний лов риби.

Багатство і різноманітність природних ресурсів та рекреаційні можливості в районі можуть бути основою для створення й функціонування багатьох видів туризму, зокрема мисливського, рибальського, пізнавального, кінного, релігійного, спортивного, водного.

Агропромисловий комплекс області дуже різноманітний за валовою продукцією перше місце посідає тваринництво (54,7 %). Ґрунти в основному темно-сірі опідзолені чорноземи на середньо-суглинковому лесі й частково супіщані та глейові. Ліси займають понад 15 тис. га. Корисні копалини — цегельно-черепична сировина, піски, торф. АПК області характеризується розвиненим високотоварним зерновим господарством (основна культура — озима пшениця), виробництвом

технічних культур (цукровий буряк, льон-довгунець), картоплі, овочів.

Тваринництво спеціалізується на виробництві м'ясо-молочної продукції, яєць. В районі провідним є скотарство, крім того в лісо-степовій зоні значний розвиток одержали свинарство та птахівництво. Розвинені також кролеводство, бджолярство, рибне господарство.

Хоча сільське господарство в останній час є низькоприбутковим, але ця галузь економіки повинна розвиватись, навіть в тих негативних умовах в яких вона існує, адже агропромисловий комплекс завжди був і нині залишається однією із основних ланок господарського розвитку країни. Від рівня розвитку АПК залежить функціонування продовольчого ринку, забезпечення населення споживчими товарами, зайнятість сільських мешканців, соціальне відродження села, екологічна ситуація [17].

Розвиток АПК задекларовано, як пріоритетний напрямок розвитку економіки України, одна із необхідних умов її національної безпеки. Нажаль, сільське господарство відстає у своєму розвитку, що призводить до втрати ним інвестиційної привабливості, тому агропромисловий комплекс перетворюється у незручний додаток економіки, від чого остання зазнає втрат в цілому [19].

Волинська область має тісний економічний контакт з Республікою Польща, насамперед це зумовлено спільним кордоном. Слід зазначити що саме через Волинь проходить автомагістраль яка з'єднує столиці сусідніх держав.

Новий заклад розміщення планується в центральній частині області на автомагістралі Київ-Варшава. Для проектування було обрано земельну ділянку біля с. Пісочне Ковельського району.

Даний вибір обумовлений зручним транспортним сполученням з усіма районними центрами області. Пісочне вирізняється різноманітними природними зонами, на території села знаходиться озеро, на окраїні села розпочинається ліс.

Село має зручний зв'язок з видатними місцями області, які наведені в розділі вище. Слід виділити важливе географічне розміщення даної місцевості. Село знаходиться за 413 км від столиці. Саме в цих краях зупиняються на ночівлю транзитні туристи які подорожують в Європу чи з Європи.

Автомобільна магістраль поруч з якою планується розмістити новий заклад розміщення постійно заповнена автомобілями, як легковими так і вантажними.

2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Ковель район є одним з найпопулярніших серед туристів, тому основним заробітком місцевих жителів є здача власного житла або спеціально збудованого. Найпоширенішими об'єктами готельно -ресторанного господарства є: міні-готелі, мотелі, котеджі, санаторії, бази відпочинку та приватні сектори. Великих готелів в даному районі нема, тому побудова такого закладу розміщення буде вигідним і приверне увагу більше туристів.

В безпосередній близькості від обраної ділянки під новий заклад відсутні заклади розміщення. Найближчий знаходиться в районному центрі що знаходиться за двадцять кілометрів. На нашу думку це зумовлено низьким розвитком закладів розміщення області. Спостерігається збільшення мініготелів саме на узбережжі Шацьких озер, проте ці заклади не мають достойного рівня сервісу і не можуть забезпечити клієнтів комфортом в повній мірі. Важливо відмітити, що більшість закладів Шацьких озер спрямовані на контингент молодих людей, відсутні заклади розміщення які можуть надати комплекс послуг для сімейних пар з дітьми. На нашу думку, області в цьому напрямку потрібно розвиватись, що в подальшому дозволить залучити більшу кількість туристів, як вітчизняних так і закордонних.

2.3 Вивчення контингенту потенційних споживачів

Аналіз природних рекреаційних ресурсів показав, що рекреаційна галузь - одна з найбільш перспективних в господарському комплексі регіону. Більшість гостей Шацька - це люди з різних регіонів країни, які приїхали відпочити та насолодитися чистотою повітря та озерами.

Місцевість Ковельського району вкрита густими лісами та прозорими озерами, які так і манять туристів у свої краї. Більша частина відвідувачів приїжджають з рекреаційною метою і лише небагато з спеціальною ціллю, наприклад на змагання по риболовлі або полювання.

Переважає, в даній місцевості, сімейний відпочинок. Багато сімей приїжджають просто на вихідні, щоб відпочити від міського галасу та запиленості. Влітку відпочинок затягується на тиждень, а то й два. Тому більшість закладів готельно-ресторанного господарства розраховані на сімейні групи людей.

Крім, сімейного відпочинку спостерігається – молодіжний. Останнім часом молодь почала більше уваги звертати на чисті озера та зелені ліси, ніж на морські побережжя. Тому кількість молодих туристів збільшилася, але для їх відпочинку в даній місцевості майже немає відповідних ЗРГ та розважальних програм, тому доцільно, при проектуванні, звернути увагу на впровадження послуг для молоді.

В Ковельському районі налічується велика кількість дитячих таборів, тому серед вище перерахованого контингенту значну кількість складають діти, які приїждять на відпочинок в табори.

Звісно, люди похилого віку приїждять подихати свіжим повітрям на Волинь, але їх кількість значно менша.

Серед іноземних гостей переважають люди середнього віку від 30 до 50 років. Їх приголомшує така невимовна краса густих, зелених лісів та чистота і глибина озер, а також розваги які надаються туристам, особливо риболовля та охота. Серед іноземці у 2022 році були навіть жителі Конго, які здивували місцевих людей своїм приїздом. Це були троє екзотичних темношкірих відпочивальників. Бакадіса Марвін, Бубу Асен Кусека та Лувере Тансія Джон (так звати хлопців) уже кілька років навчаються в Одеській національній академії зв'язку, а сюди, на шацькі озера, приїхали відпочити вперше. Вони були надзвичайно здивовані такою красою українських земель, їм дуже сподобались місцеві жителі, які тепло зустріли їх, та звички. Темношкірі гості обіцяли обов'язково повернутися в наступному році на відпочинок.

Велику увагу потрібно приділяти транзитним туристам, які подорожують в Європу автомобільним транспортом.

Отже, проаналізувавши контингент споживачів, можна зробити висновок, що всі вікові групи відпочивають в Ковельському районі і з кожним роком відвідувачів стає все більше і більше, а особливо зацікавилися ним іноземні туристи.

В основному, наплив туристів припадає на теплу пору року, але це стосується виключно тих туристів, що приїжджають з метою культурного збагачення.

З даних можемо зробити висновок, що половина туристів відвідує дану місцевість в літню пору року. У весняно-осінній період також спостерігається досить висока активність туристичних потоків, хоч і не така значна. Це пов'язано з агровиставками та іншими заходами агро- та сільгосп промисловості, що досить часто та активно проводяться в цьому районі. На зимовий період припадає лише біля 15 % туристів від загальнорічної кількості. Більшість – це подорожі у ділових та особистих справах.

Спостерігаючи за туристичною галуззю світу на сучасному етапі розвитку бачимо, що туристичний інтерес змінився від звичайних поїздок на відпочинок до змістовних, пізнавальних подорожей. Активно зростає роль зеленого туризму, який пропагує не лише збереження природно-заповідних територій, а й сприяє розвитку культурної свідомості туристів. На туристичних маршрутах увагу туристів все більше привертає історико-культурна спадщина України, яка в основному зосереджена в невеликих містечках та селах.

Українське село має надзвичайно багату історико-архітектурну спадщину, культуру, самобутній побут, даровані природою мальовничі ландшафти, а також лікувально рекреаційні ресурси. Тобто, існують всі передумови розвитку відпочинку в селі, який можна розглядати як специфічну форму підсобної господарської діяльності у сільському середовищі з використанням природного та культурного потенціалу регіону, або як форму малого підприємництва, яке дає змогу певною мірою вирішити проблему зайнятості сільського населення, поліпшити його добробут, повніше використовувати природний та історико-культурний потенціал сільської місцевості.

Вже зараз серед жителів невеликих містечок і сіл чимало охочих зайнятися організацією даного виду туризму. Що, в свою чергу сприяє розвитку, побудові та експлуатації сільськими підприємцями у курортно-рекреаційних районах України агроготелів. Готель даного типу є перспективним та високо конкурентним

різновидом сільського зеленого туризму як виду основної діяльності. [1]

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Проектування та розвиток будь-якого готельного підприємства не можливе без наявності та дотримання чіткої концепції підприємства в цілому. Перш за все, необхідно визначити тип та категорію готелю, що проектується. Це дозволить врахувати та продумати заздалегіть всі чинники та фактори, що впливають на проект: кількість та категорії номерів, перелік додаткових послуг, що надаються готелем тощо. Концептуальні засади проектного підприємства базуються на визначенні основної ідеї функціонування підприємства з урахуванням орієнтації його на певні сегменти споживчого ринку.

Агроготель — засіб розміщення готельного типу, розташований у сільській місцевості, що надає туристам послуги під час відпочинку, оздоровлення, забезпечує умови для сільськогосподарської діяльності в процесі відпочинку [2].

Дані та характеристики концепцій агроготелю на 80 номерів, що проектується, наведені у таблиці 2.1

Таблиця 2.1. – Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип	Агроготель
Категорія	3 зірки
Номерний фонд	105 номерів
Місце знаходження:	с. Пісочне Волинської області
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Еко -стиль

Контингент споживачів	Туристи, які здійснюють подорож та відвідають дане місце для відпочинку від міста, перепочинку, представники компаній.
Основні послуги	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розміщення - цілодобово; 2. харчування; 3. відділ бронювання; 4. послуга піднесення багажу; 5. номер для гостей з обмеженими фізичними можливостями; 6. телебачення ; 7. WI-FI; 8. виклик таксі; 9. надання в номери дитячого ліжка; 10. прибирання номера; 11. система охорони і безпеки у готелі.
Додаткові послуги	<ol style="list-style-type: none"> 1. Організація екскурсій; 2. обмін валют; 3. сувенірний кіоск; 4. послуги ресторанного обслуговування в номерах (цілодобово);
	<ol style="list-style-type: none"> 5. конференц-обслуговування; 6. хімчистка; 7. ресторанні послуги. 8. догляд за рослинами в теплиці.
Особливості обслуговування визначеного контингенту споживачів	Туристи
Інфраструктура	конференц-зал, , виноградники, ресторан, бар, паркінг, користування сейфами, медпункт, теплиця, СПА-центр
Режим роботи	Цілодобовий

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

В першу чергу, визначимо організаційно-функціональну структуру управління проєктованим агроготелем 3*. Дана організаційно-функціональна структура управління характеризує особливості сервісно-виробничого процесу проєктованого агроготелю. Характеристика основних служб, які входитимуть до організаційно-функціональної структури управління агроготелем надано в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1. – Основні служби агроготелю 3*у с. Пісочне

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Адміністративна служба	Виконання адміністративних обов'язків управління господарством та персоналом	Перелік наведено на рис.3.1
Служба прийому та розміщення	Опрацювання замовлень на бронювання, здійснення бронювання номерів, оформлення платіжних документів згідно бронювання, зустріч і розміщення туристів згідно заброньованих номерів, здійснення остаточних розрахунків з туристами при виїзді з готелю	Перелік наведено на рис.3.1

Служба управління номерним фондом	Здійснення обслуговування номерного фонду та житлової групи приміщень загалом під час проживання гостей в готелі; здійснення поточного та генерального прибирання номерів тощо	Перелік наведено на рис.3.1
Інженерно-технічна служба	Робота з інженерними системами готелю; їх ремонтування у випадку необхідності	Перелік наведено на рис.3.1
Служба безпеки	Забезпечення безпеки перебування гостей в готелі	Перелік наведено на рис.3.1
Служба ресторанного господарства	Організація надання послуг з ресторанного обслуговування за схемою харчування «ВВ » та робота ресторану за меню а-ля карт	Перелік наведено на рис.3.1
Служба з обслуговування агропослуг	Організація надання агропослуг «розумної» теплиці та земельних угідь. Надання технічної підтримки «розумної» теплиці	Перелік наведено на рис.3.1

На рис.3.1. наведемо організаційну структуру проектного закладу.



Рис. 3.1. Організаційна структура агроготелю 3*

На рис. 3.2. наведемо функціональну схему проектованого агроготелю 3* з технологічними зв'язками.

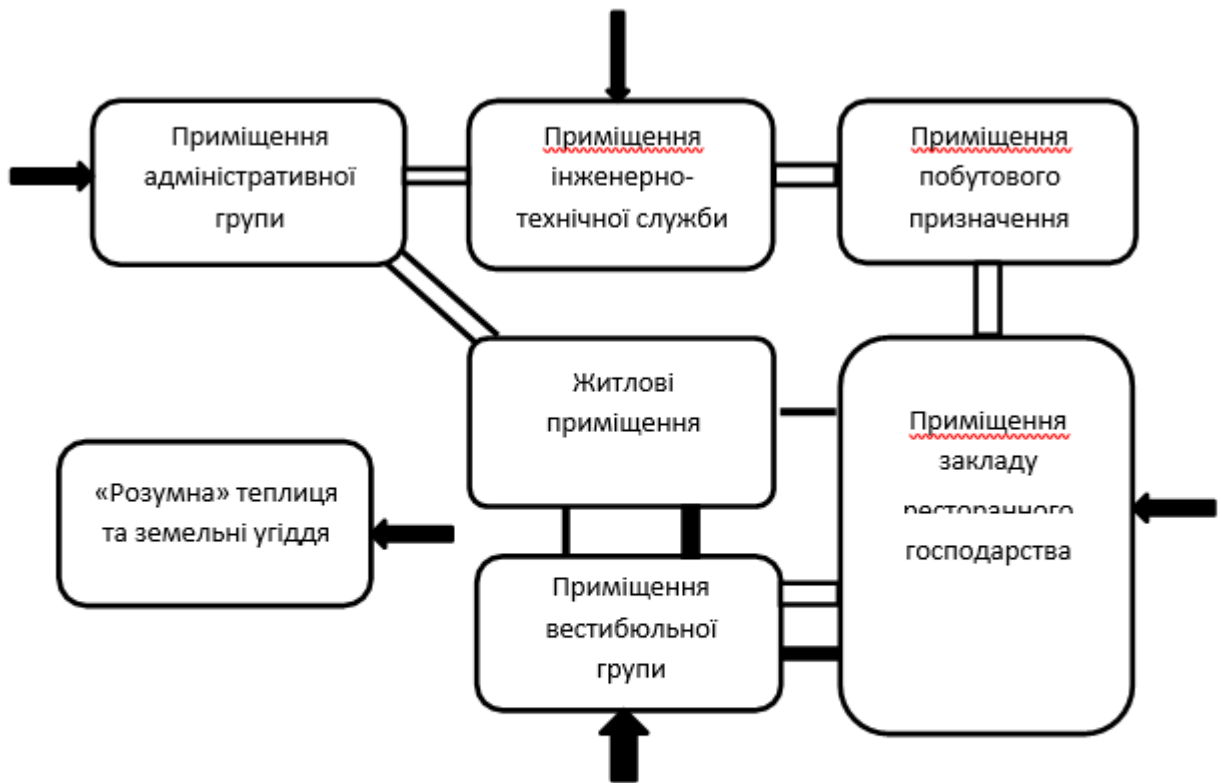







Рис. 3.2. Функціональна схема засобу розміщення

 – постійно діючий вхід;
  – вхід періодичної дії;
  – основні проходи для мешканців готелю;
  – службові проходи;
  – додаткові проходи для

Отже, згідно рис. 3.2. можемо побачити, що між основними функціональними складовими структури проєктованого агроготелю 3* присутні як односторонні, так і зворотні зв'язки. При цьому можна побачити, що при агроготелі заплановано організацію постійно діючих входів до приміщень вестибюльної групи (вхід для гостей готелю), а також до приміщень адміністративної групи, інженерно-технічної групи та закладу ресторанного господарства. Службові проходи, а також основні проходи для гостей готелю передбачено влаштувати між усіма ключовими групами приміщень, що забезпечує відсутність перетинання службового та гостьового потоку мешканців готелю та персоналу. Згідно рисунку можна дійти висновку, що в готелі передбачено замкнутий технологічний цикл обслуговування гостей.

Служба прийому і розміщення - це підрозділ готелю, який здійснює прийом і реєстрацію гостей та їх розміщення в номери.

Технологічний цикл обслуговування клієнта в даному агроготелі – це

уніфікований стандартний обсяг послуг з певною послідовністю надання, яким має намір скористатись клієнт і які пропонує засіб розміщення під час перебування клієнта у готелі. Перелік послуг, їхня якість, у технологічному циклі можуть бути доволі варіативними, проте головні етапи, послідовність надання головних послуг на кожному етапі завжди забезпечується у певній послідовності.

Технологічний алгоритм гостьового циклу умовно поділяється на наступні етапи:

1. До прибуття у готель – бронювання (Reservation);
2. Прибуття клієнта у готель (Arrival),
3. Реєстрація, передоплата і розміщення клієнта;
4. Проживання (Staying) і обслуговування гостя у готелі;

Виїзд (Departure), остаточна оплата гостем послуг готелю. Структура наведена на

рис. 3.3



Рис. 3.3. Структура замкнутого готельного циклу приймання і розміщення в проєктованому агроготелі

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

До приміщень приймально -вестибюльної групи належать: вестибюль, зона для прийому і розміщення гостей, приміщення для збереження і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, медпункт. Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечити раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи повинен виключити перетинання людських потоків.

У вестибюлі проектованого готелю передбачені такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (включає маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів), екстенсивного пішохідного руху (включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, телефонних автоматів і групи приміщень прийому); допоміжна.

Громадські приміщення можуть бути розташовані у надземних, цокольних, підвальних поверхах. Висота поверху, в якому розташовуються приміщення, визначається залежно від їх призначення та вимог, що пред'являються до них, і може прийматися рівною 3,6; 4,2; 4,8м.

Готельні установи являють собою підприємства зі специфічними технологічними зв'язками та чітко вираженою функціональною структурою.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	SENTENZO	6	1587x665x658	6,33
Крісло	SENTENZO	6	563x598x598	2,02
Журнальний столик	SENTENZO	4	655x655x452	1,71

Продовження таблиці 3.2

Стенд з реабілітаційними програмами	SENTENZO	4	1476x462x1745	2,72
М'які мішки	SENTENZO	4	450x450x256	0,81
Всього				13,59
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка для реєстрації	SENTENZO	1	2480x563x885	1,39
Стільці-крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
Шафа	SENTENZO	2	1587x659x1870	2,09
Стелажі	SENTENZO	2	1477x553x1569	1,63
М'які мішки	SENTENZO	2	450x450x256	0,4
Всього				6,09
Кімната чергового адміністратора				
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці-крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
Шафа	SENTENZO	1	1587x659x1870	1,04
Стелажі	SENTENZO	2	1477x553x1569	1,63
М'які мішки	SENTENZO	2	450x450x256	0,4
Всього				5,26
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Умивальник	Axis	4	657x545x623	1,43
Унітаз	Axis	4	652x547x558	1,42
Біде	Axis	2	452x452x400	0,4
Пісуар	Axis	2	365x365x620	0,26
Всього				3,51
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник	Axis	2	657x545x623	0,71
Унітаз	Axis	2	652x547x558	0,71
Всього				1,42
Гардероб				
М'які мішки	SENTENZO	4	450x450x256	0,81
Вішаки	SENTENZO	5	1812x652x1750	5,9
Всього				6,71
Сейфова				
М'які мішки	SENTENZO	4	450x450x256	0,81
Сейф	-	5	557x589x625	1,64
Всього				2,45
Швейцарська зона				
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці-крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
Візки	-	5	874x558x569	2,43
Шафа	SENTENZO	2	1587x659x1870	2,09
Всього				6,71
Камера схову				
Стелажі	SENTENZO	6	1477x553x1569	4,9
Крісло	SENTENZO	2	563x598x598	0,67
Всього				5,57

Пост охорони				
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці-крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
Шафа	SENTENZO	1	1587x659x1870	1,04
Стелажі	SENTENZO	2	1477x553x1569	1,63
М'які мішки	SENTENZO	2	450x450x256	0,4
Всього				5,26

Агроготель, має наступні площі приймально-вестибюльної групи, табл.3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	45,3	125
Бюро прийому і реєстрації	20,3	12
Кімната чергового адміністратора	17,5	8
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	11,7	15
Службовий санітарно-технічний вузол	4,7	6
Гардероб	22,3	8
Сейфова	8,1	6
Швейцарська зона	22,3	4
Камера схову	18,5	11
Пост охорони	17,5	2
Всього	188,2	197

Агроготель, має наступні площі приймально-вестибюльної групи після порівняння з стандартами, табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	125
Бюро прийому і реєстрації	20,3
Кімната чергового адміністратора	17,5
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	15
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	22,3
Сейфова	8,1
Швейцарська зона	22,3
Камера схову	18,5
Пост охорони	17,5
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	272,5

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Готельний номер забезпечений переважно всім необхідним для комфортного проживання. У ньому передбачено місце для сну та відпочинку, роботи, прийому гостей.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3 * на 105 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, дуплекс	2	2	3	6
Номер І категорії	1	1	22	22
Номер І категорії	1	2	67	134
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	11	22
Всього			105	188

Номери повинні відповідати таким вимогам:

- денне природне освітлення та загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна та штучна вентиляція;
- температура повітря в приміщеннях номера – в межах від 18 до 22°C та вологість – 65-70%.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	SENTENZO	1	2000x1800x558	3,6
М'які мішки	SENTENZO	2	450x450x256	0,4
Тумбочка	SENTENZO	2	367x369x451	0,27
Шафа	SENTENZO	1	1587x659x1870	1,04
Телевізор	LG	1	662x10	0
Підставка під телевізор	SENTENZO	1	879x552x785	0,48
Бар	LG	1	478x605x605	0,28
				6,07
Вітальня				
Диван	SENTENZO	1	1587x665x658	1,05
Крісло	SENTENZO	2	563x598x598	0,67
Журнальний столик	SENTENZO	1	655x655x452	0,42
Стенд з реабілітаційними програмами	SENTENZO	1	1476x462x1745	0,68

Продовження таблиці 3.6

Телевізор	LG	1	662x10	0
Підставка під телевізор	SENTENZO	1	879x552x785	0,48
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці-крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
				5,49
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Унітаз	Axis	1	652x547x558	0,35
Біде	Axis	1	452x452x400	0,2
Душ	Axis	1	986x965x1987	0,95
Ванна	Axis	1	887x690x690	0,61
				2,46
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Унітаз	Axis	1	652x547x558	0,35
Біде	Axis	1	452x452x400	0,2
				0,9
Передпокій				
Вішаки	SENTENZO	1	1812x652x1750	1,18
Підставка для багажу	SENTENZO	1	710x569x552	0,4
				1,58
				16,5
Люк				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	SENTENZO	1	2000x1800x558	3,6
М'які мішки	SENTENZO	2	450x450x256	0,4
Тумбочка	SENTENZO	2	367x369x451	0,27
Шафа	SENTENZO	1	1587x659x1870	1,04
Телевізор	LG	1	662x10	0
Бар	LG	1	478x605x605	0,28
				5,59
Вітальня				
Диван	SENTENZO	1	1587x665x658	1,05
Крісло	SENTENZO	2	563x598x598	0,67
Журнальний столик	SENTENZO	1	655x655x452	0,42
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці-крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
				4,33
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Унітаз	Axis	1	652x547x558	0,35
Біде	Axis	1	452x452x400	0,2
Душ	Axis	1	986x965x1987	0,95
Ванна	Axis	1	887x690x690	0,61
				2,46
Санітарний вузол додатковий				

Продовження таблиці 3.6

Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Унітаз	Axis	1	652x547x558	0,35
Біде	Axis	1	452x452x400	0,2
				0,9
Передпокій				
Вішаки	SENTENZO	1	1812x652x1750	1,18
Підставка для багажу	SENTENZO	1	710x569x552	0,4
				1,58
				14,86
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	SENTENZO	1	2000x800x558	1,6
М'які мішки	SENTENZO	2	450x450x256	0,4
Тумбочка	SENTENZO	1	367x369x451	0,13
Шафа	SENTENZO	1	1587x659x1870	1,04
Телевізор	LG	1	662x10	0
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці-крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
				5,36
Санітарний вузол				
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Унітаз	Axis	1	652x547x558	0,35
Біде	Axis	1	452x452x400	0,2
Душ	Axis	1	986x965x1987	0,95
				1,85
Передпокій				
Вішаки	SENTENZO	1	1812x652x1750	1,18
Підставка для багажу	SENTENZO	1	710x569x552	0,4
				1,58
				8,79
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	SENTENZO	1	2000x1800x558	3,6
М'які мішки	SENTENZO	2	450x450x256	0,4
Тумбочка	SENTENZO	2	367x369x451	0,27
Шафа	SENTENZO	1	1587x659x1870	1,04
Телевізор	LG	1	662x10	0
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці-крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
				7,5
Санітарний вузол				
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Унітаз	Axis	1	652x547x558	0,35
Біде	Axis	1	452x452x400	0,2
Душ	Axis	1	986x965x1987	0,95
				1,85

Передпокій				
Вішаки	SENTENZO	1	1812x652x1750	1,18
Підставка для багажу	SENTENZO	1	710x569x552	0,4
				1,58
				10,93
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	SENTENZO	2	2000x800x558	3,2
Тумбочка	SENTENZO	2	367x369x451	0,27
Шафа	SENTENZO	1	1587x659x1870	1,04
Телевізор	LG	1	662x10	0
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці-крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
				6,7
Санітарний вузол				
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Унітаз	Axis	1	652x547x558	0,35
Біде	Axis	1	452x452x400	0,2
Душ	Axis	1	986x965x1987	0,95
				1,85
Передпокій				
Вішаки	SENTENZO	1	1812x652x1750	1,18
Підставка для багажу	SENTENZO	1	710x569x552	0,4
				1,58
				10,13

Залежно від рівня комфортності номери поділяються на категорії.

Категорія номера – це одиниця класифікації номерів у засобах розміщення за рівнем комфорту.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3* на 105 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	38,6	8,2	3	5,2	55
Люкс	33,1	8,2	3	5,2	49,5
Номер І категорії (одномісний)	18	6,1	-	5,2	29,3
Номер І категорії (двомісний)	25,1	6,1	-	5,2	36,4
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	29,1	6,1	-	5,2	33,7+20% = 40,4

Приміщення поверхового обслуговування можуть складатися з кімнати

адміністратора поверху, кімнати чергового персоналу, кімнати чищення та прасування одягу, кімнати для чищення взуття, комор для чистої та брудної білизни, комори прибирального інвентарю та комори зберігання візків покоївок тощо.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	SENTENZO	2	1587x665x658	2,11
Крісло	SENTENZO	2	563x598x598	0,67
Журнальний столик	SENTENZO	2	655x655x452	0,85
Стенд з реабілітаційними програмами	SENTENZO	1	1476x462x1745	0,68
М'які мішки	SENTENZO	4	450x450x256	0,81
				5,12
Кімната чергового персоналу				
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці -крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
Шафа	SENTENZO	1	1587x659x1870	1,04
				3,23
Комора брудної білизни				
Шафа	SENTENZO	3	1587x659x1870	3,13
Білизнопровід	-	1	522x524	0,27
				3,4
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	SENTENZO	3	1587x659x1870	3,13
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
				3,48
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	5	874x558x569	2,43
				2,43
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Унітаз	Axis	1	652x547x558	0,35
Біде	Axis	1	452x452x400	0,2
				0,9
Сервізна				
Візки	-	5	874x558x569	2,43
Шафа	SENTENZO	3	1587x659x1870	3,13
				5,56

Агротель, має наступні площі приміщень поповерхового обслуговування, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Хол	17	30
Кімната чергового персоналу	10,7	10
Комора брудної білизни	11,3	8
Комора прибирального інвентаря	11,6	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,1	10
Службовий санітарно-технічний вузол	3	4
Сервізна	18,5	8
	80,2	78

Агроготель, має наступні площі приміщень поповерхового обслуговування після порівняння з стандартами, табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10,7
Комора брудної білизни з білизнопроводом	11,3
Комора прибирального інвентаря	11,6
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Службовий санітарно-технічний вузол	4
Сервізна	18,5
	96,1

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Агроготель матиме ресторан на 140 місць, бар при вестибюлі на 18 місць та їдальню для персоналу. Всі заклади мають меню – європейське – українське.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливість послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	140	гості готелю та мешканці	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	європейська (українська)	з 7 до 23 години
Бар при вестибюлі	Перший	18	гості готелю та мешканці	«a la carte»	барменами	європейська (українська)	з 12 до 22 години
Їдальня для персоналу	-	24	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 6 до 24 години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Успішні ресторани регулярно оновлюють меню, вносять зміни до оформлення зали, постійно вдосконалюють систему обслуговування. Кожен ресторан повинен мати привабливу вивіску.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Рибна тарілка (мойва, салака, сайра)	15/15/15
згідно ТК	Брускети з копченим сомом	30/25
згідно ТК	Салат «Гурман» (варена терта картопля, печінка тріски, яйця, морква варена терта, зелень кропу)	65
згідно ТК	Салат з копченим язиком (рукола, яйця пашот, помідори, чіпси з пармезану та часниковий соус)	60
згідно ТК	Салат «Улюблений» (лист салату, руккола, помідори, авокадо, стружка з пармезану, моцарелла, оливки, лимон, кунжут)	60
згідно ТК	М'ясна тарілка (домашня ковбаса, паштет печений, зельц)	15/15/15
згідно ТК	Сирна тареля (дорблю, моцарела, пармезан, камамбер)	10/10/10/10
Гарячі страви		

згідно ТК	Філе талапії смажене в кунжуті	60
згідно ТК	Биток «святковий» з томатами	55
згідно ТК	Гречка з грибною піджаркою	65
згідно ТК	Локшина домашня з соєвим соусом та базиліком	65
згідно ТК	Картопля з сиром Чеддер	65
згідно ТК	Печена картопля з бринзою	50
згідно ТК	Омлет з печеним баклажаном та томатами	75
згідно ТК	Омлет з спаржею та лососем	75
згідно ТК	Яйця з беконом та цибулею	70
згідно ТК	Яйця з артишоками та тунцем	50/10/10
Солодкі страви		
згідно ТК	Желе «Фруктова мозаїка»	55
згідно ТК	Чорнослив фарширований грецькими горіхами зі збитими вершками	50
згідно ТК	Фруктовий десерт (виноград, ананас, банан, мандарин)	10/10 /10/10
Напої		
згідно ТК	Чай фірмовий: м'ятний, імбирний, обліпиховий, журавлинний, гранатовий, полуниця – базилік	250
згідно ТК	Кава: еспресо американо капучино латте три слони	30 60 120 150 300
згідно ТК	Компот з ягід (вишня, смородина, полуниця, малина, цукор)	250
згідно ТК	Узвар з сухофруктів (яблука, груші, чорнослив, цукор)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб з вичавками виноградними	20
	Хліб пшеничний з злаками та зернами	20
	Шоколадні корзиночки з горіхами та кремом	55
	Еклери начинені шоколадом	50
	Кап-кейки з карамельним кремом	55

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Хумус з броколі з кисло-солодким соусом (хумус, броколі, цибуля синя, соус кисло-солодкий, арахіс, зіра)	150
згідно ТК	Салат з курячою печінкою (мікс салату, чері, консервованій персик, куряча печінка, рукола, печериці смажені, медово-гірчична заправка)	175
згідно ТК	Гарбузовий крем-суп з прошуто (Гарбуз, морква, цибуля, кокосове молоко, імбир, житні сухарики, прошуто)	250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Нарізка сьомги та горбуші мариновані	125/125

згідно ТК	Салат з восьминога (восьминіг, кальмари, яйця перепелині, салат мікс, лимон, маслини)	175
згідно ТК	Салат «Східний» (маринований лосось скибками, креветки, авокадо, салат, руккола, кунжут, соус – гірчиця в зернах, маслини, лимон)	170
згідно ТК	Салат «4 м'яса» (куряче філе, свинна філейка, яловича філейка, лист салату, помідори, оливки, маслини, цибуля)	170
згідно ТК	Салат «Рокфор » (лист салату, руккола, карамелізована груша, сир дор блю, соус – бальзамік, карамелізовані грецькі горіхи)	175
згідно ТК	Печінковий торт з грибами	150
згідно ТК	М'ясна тарілка (домашня ковбаса, паштет печений, зельц)	50/50/50
згідно ТК	Сирна тареля (дорблю, моцарела, пармезан, камамбер)	40 /40/40/40
Гарячі закуски		
згідно ТК	Хрусткі тако з пряною куркою та йогуртовим соусом	75
згідно ТК	Самоса в лаваші	75
згідно ТК	Сир по-чеськи (панірований в сухарях та обсмажений у фритюрі)	75
Перші страви		
згідно ТК	Бульйон з телятини	250
згідно ТК	Бограч	300
згідно ТК	Грибна Єгерська юшка (з домашньою локшиною та міксом лісових грибів)	250
Другі страви		
згідно ТК	Стейк з лосося з картопляно-селеровим пюре	125/125
згідно ТК	Філе скумбрії запечене на листковому тісті, тушкованому овочевому міксі з томатним соусом	270
згідно ТК	Курка по-сиучанські (куряче філе, перець, цибуля, томати, стручкова квасоля, кунжут)	260
згідно ТК	Шніцель курячий з картопляним пюре	120/120
згідно ТК	Курятина з томатами під сиром та з відварним рисом	130/120
згідно ТК	Яловича котлета з сиром чеддер та гречаною кашею	125/125
згідно ТК	Яловичина по -бургундські з кус-кусом	150/100
згідно ТК	Свинина з грибним соусом та картоплею	200/100
згідно ТК	Жарке з грибами та тушковою картоплею в горщику	175
згідно ТК	Картопля пюре з грибами тушкованими у вершках	170
згідно ТК	Удон з овочами (Удон (пшенична локшина), печериці, цибуля, перець болгарський, морква, кабачок, цвітна капуста, соус Пад Тай, арахіс)	180
Солодкі страви		
згідно ТК	Панакота малиново-сирна	110
згідно ТК	Млинці солодкі (вишня-сир)	120
згідно ТК	Тірамісу за особливим рецептом	115
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай фірмовий: м'ятний, імбирний, обліпиховий, журавлинний, гранатовий, полуниця – базилік	250
згідно ТК	Кава: еспreso	30

	американо	60
	капучино	120
	латте	150
	три слони	300
Холодні напої		
згідно ТК	Компот з ягід (вишня, смородина, полуниця, малина, цукор)	250
згідно ТК	Узвар з сухофруктів (яблука, груші, чорнослив, цукор)	250
згідно ТК	Вода негазована (з м'ятою, лимоном, апельсином, ягодами)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб з вичавками виноградними	50
	Хліб пшеничний з злаками та зернами	50
	Відкритий пиріг з червоною рибою, томатами та броколі в сирному суфле	120
	Відкритий пиріг з смаженою куркою, тертим сиром, грибами та перцем	135
	Лимонні бісквітні рулети	110
	Торт «Шеррі» (шоколадний бісквіт, вишня, коньяк, вишнево-вершковий мус, шоколадна помадка)	115

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Vilniaus Degtine Obeliu», Литва, 40 % об.	1/0,05
Горілка «Grey Goose», Франція, 40% об.	1/0,05
Горілка «Zubrowka Biala», Польща, 40% об.	1/0,05
Вина	
Sur le Pont, біле сухе, Франція, 14% об.	0,7/0,1
Sizarini Pinot Grigio, біле сухе, Італія, 11 % об.	0,7/0,1
Maison Castel Chardonnay, біле напівсухе, Франція, 12,5% об.	0,7/0,1
Villa Mare Bianco, біле напівсолодке, Італія, 10,5% об.	0,7/0,1
Pierre Chainier Rose, рожеве напівсухе, Франція, 11% об.	0,7/0,1
Plantaze Vranac, червоне сухе, Чорногорія, 13% об.	0,7/0,1
Vignerons Catalans AOP, червоне сухе, Франція, 13,5% об.	0,7/0,1
Veronia Rioja Crianza, червоне напівсухе, Іспанія, 13,5% об.	0,7/0,1
Прошян, червоне напівсолодке, Вірменія, 12% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино «Taittinger Brut Cuvee» біле сухе, Франція, 12,5% об.	0,75/0,75
Вино «Bostavan DOR Rose» рожеве напівсухе, Молдова, 12% об.	0,75/0,75i
Вино «Cest Lavie VDF Mousseux» рожеве напівсолодке, Франція 11,5% об.	0,75/0,75
Ром	
Phum Karukera Gold, Франція, 40% об.	1/0,05
Sailor Jerry, Велика Британія, 40% об.	1/0,05
Віскі	
Kavalan Ex-Sherry Oak, Тайвань, 46% об.	1/0,05
Amrut Double Cask, Індія 46% об.	1/0,05

Willett Pot Still Reserve, США, 47% об.	1/0,05
Пиво	
«Pilsner Urquell», Чехія, 4,4% об., світле фільтрованеї	0,5
«Holland Import», Нідерланди, 4,8% об. світле фільтроване	0,5
«Titanic Stout», темне фільтроване, 4,5% об., Велика Британія	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна вода «Ранкова Роса», газована, не газована, Україна	0,5
Мінеральна вода «Sirma», газована, не газована, Туреччина	0,5
Сильно газована солодка вода «OKF» кавун, Італія	0,5
Сильно газована солодка вода «Wostok» чорниця-шавлія, Німеччина	0,5

Бар при вестибюлі агроготелю, представлено в табл.3.15.

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3 *

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г / величина порції, мл
Алкольні вироби		
	Горілка «Vilniaus Degtine Obelius», Литва, 40% об.	1/0,05
	Горілка «Grey Goose», Франція, 40% об.	1/0,05
	Горілка «Zubrowka Biala», Польща, 40% об.	1/0,05
	Sur le Pont, біле сухе, Франція, 14% об.	0,7/0,1
	Sizarini Pinot Grigio, біле сухе, Італія, 11% об.	0,7/0,1
	Maison Castel Chardonnay, біле напівсухе, Франція, 12,5% об.	0,7/0,1
	Villa Mare Bianco, біле напівсолодке, Італія, 10,5% об.	0,7/0,1
	Pierre Chainier Rose, рожеве напівсухе, Франція, 11% об.	0,7/0,1
	Plantaze Vranac, червоне сухе, Чорногорія, 13% об.	0,7/0,1
	Vignerons Catalans AOP, червоне сухе, Франція, 13,5% об.	0,7/0,1
	Beronia Rioja Crianza, червоне напівсухе, Іспанія, 13,5% об.	0,7/0,1
	Прошян, червоне напівсолодке, Вірменія, 12% об.	0,7 /0,1
	Вино «Taittinger Brut Cuvee» біле сухе, Франція, 12,5% об.	0,75 /0,75
	Вино «Bostavan DOR Rose» рожеве напівсухе, Молдова, 12% об.	0,75/0,75
	Вино «Cest Lavie VDF Mousseux» рожеве напівсолодке, Франція 11,5% об.	0,75 /0,75
	Phum Karukera Gold, Франція, 40 % об.	1/0,05
	Sailor Jerry, Велика Британія, 40% об.	1/0,05
	Kavalan Ex-Sherry Oak, Тайвань, 46% об.	1 /0,05
	Amrut Double Cask, Індія 46 % об.	1/0,05
	Willett Pot Still Reserve, США, 47% об.	1/0,05
	«Pilsner Urquell», Чехія, 4,4% об., світле фільтроване	0,5
	«Holland Import», Нідерланди, 4,8% об. світле фільтроване	0,5
	«Titanic Stout», темне фільтроване, 4,5% об., Велика Британія	0,5
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай фірмовий: м'ятний, імбирний, обліпиховий, журавлинний, гранатовий, полуниця – базилік	250

згідно ТК	Кава: еспресо американо капучино латте три слони	30 60 120 150 300
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Нарізка сьомги та горбуші мариновані	125/125
згідно ТК	Салат з восьминога (восьминіг, кальмари, яйця перепелині, салат мікс, лимон, маслини)	175
згідно ТК	Салат «Східний» (маринований лосось скибками, креветки, авокадо, салат, руккола, кунжут, соус – гірчиця в зернах, маслини, лимон)	170
згідно ТК	Салат «4 м'яса» (куряче філе, свинна філейка, яловича філейка, лист салату, помідори, оливки, маслини, цибуля)	170
згідно ТК	Салат «Рокфор» (лист салату, руккола, карамелізована груша, сир дор блю, соус – бальзамік, карамелізовані грецькі горіхи)	175
згідно ТК	Печінковий торт з грибами	150
згідно ТК	М'ясна тарілка (домашня ковбаса, паштет печений, зельц)	50/50/50
згідно ТК	Сирна тареля (дорблю, моцарела, пармезан, камамбер)	40/40/40 /40
Солодкі страви		
згідно ТК	Панакота малиново -сирна	110
згідно ТК	Млинці солодкі (вишня -сир)	120
згідно ТК	Тірамісу за особливим рецептом	115
Холодні напої		
згідно ТК	Компот з ягід (вишня, смородина, полуниця, малина, цукор)	250
згідно ТК	Узвар з сухофруктів (яблука, груші, чорнослив, цукор)	250
згідно ТК	Вода негазована (з м'ятою, лимоном, апельсином, ягодами)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб з вичавками виноградними	50
	Хліб пшеничний з злаками та зернами	50
	Відкритий пиріг з червоною рибою, томатами та броколі в сирному суфле	120
	Відкритий пиріг з смаженою куркою, тертим сиром, грибами та перцем	135
	Лимонні бісквітні рулети	110
	Торт «Шеррі» (шоколадний бісквіт, вишня, коньяк, вишнево-вершковий мус, шоколадна помадка)	115

Завантаженість обідньої зали ресторану при агроготелі, розраховано в табл.3.16 на 140 місць.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 140 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ³⁰	сніданок для мешканців готелю		188
10 ³⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		

Продовження таблиці 3.16

11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	84
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	105
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	147
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	126
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	105
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	63
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1,5	40	84
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	59
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	0,6	100	84
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,6	80	67
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	0,6	70	59
22 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰	0,6	60	50
Всього відвідувачів за день			1033
Денна оборотність місця, раз			7,37

$$N_{\text{стр}} = 188 \times 7 + 1033 \times 3,5 = 1316 + 3616 = 4932 \text{ шт.}$$

Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		395
рибні		25	99
м'ясні		30	119
овочеві		25	99
молоко та кисломолочні продукти		20	78
Гарячі страви	50		658
м'ясні, рибні		20	132
овочеві		25	165
круп'яні		25	165
яєчні, сирні		30	196
Солодкі страви	20		263
Всього	100		1316

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	542
Холодні страви та закуски	30		1085
рибні		25	271

м'ясні салати		30	326
кисломолочні продукти		35	380
		10	108
Гарячі закуски	5	100	181
Супи	10		362
прозорі		30	109
холодні		70	253
Другі гарячі страви	30		1085
рибні		15	163
м'ясні		65	705
овочеві		10	108
круп'яні		10	109
Солодкі страви	10		361
Всього	100		3616

Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 188 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,25	47
Холодні напої:	л	0,25	47
власного виробництва		0,25	47
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	19
Хліб з вичавками виноградними			
Хліб пшеничний з злаками та зернами			
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	132

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1033 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,05	52
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	52
мінеральна вода		0,08	83
власного виробництва		0,1	103
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Хліб з вичавками виноградними		0,05	52
Хліб пшеничний з злаками та зернами		0,05	52
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	517
Вино -горілчані вироби	л	0,1	103

Пиво	л	0,025	26
------	---	-------	----

Виробнича програма європейського ресторану при агроготелі, представлено в табл.3.21.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Рибна тарілка (мойва, салака, сайра)	49	15/15/15
згідно ТК	Брускети з копченим сомом	50	30/25
згідно ТК	Салат «Гурман» (варена терта картопля, печінка тріски, яйця, морква варена терта, зелень кропу)	45	65
згідно ТК	Салат з копченим язиком (рукола, яйця пашот, помідори, чіпси з пармезану та часниковий соус)	24	60
згідно ТК	Салат «Улюблений» (лист салату, руккола, помідори, авокадо, стружка з пармезану, моцарелла, оливки, лимон, кунжут)	20	60
згідно ТК	М'ясна тарілка (домашня ковбаса, паштет печений, зельц)	119	15/15 /15
згідно ТК	Сирна тареля (дорблю, моцарела, пармезан, камамбер)	78	10/10/10/10
Гарячі страви			
згідно ТК	Філе талапії смажене в кунжуті	65	60
згідно ТК	Биток «святковий» з томатами	66	55
згідно ТК	Гречка з грибною піджаркою	65	65
згідно ТК	Локшина домашня з соєвим соусом та базиліком	100	65
згідно ТК	Картопля з сиром Чеддер	78	65
згідно ТК	Печена картопля з бринзою	87	50
згідно ТК	Омлет з печеним баклажаном та томатами	96	75
згідно ТК	Омлет з спаржею та лососем	25	75
згідно ТК	Яйця з беконом та цибулею	28	70
згідно ТК	Яйця з артишоками та тунцем	47	50 /10/10
Солодкі страви			
згідно ТК	Желе «Фруктова мозаїка»	63	55
згідно ТК	Чорнослив фарширований грецькими горіхами зі збитими вершками	101	50
згідно ТК	Фруктовий десерт (виноград, ананас, банан, мандарин)	99	10/10/10/10
Напої			
згідно ТК	Чай фірмовий: м'ятний, імбирний, обліпиховий, журавлинний, гранатовий, полуниця – базилік	27	250
згідно ТК	Кава: еспресо американо капучино	20	30 60 120

	латте		150
	три слони		300
згідно ТК	Компот з ягід (вишня, смородина, полуниця, малина, цукор)	25	250
згідно ТК	Узвар з сухофруктів (яблука, груші, чорнослив, цукор)	22	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб з вичавками виноградними	9	20
	Хліб пшеничний з злаками та зернами	10	20
	Шоколадні корзиночки з горіхами та кремом	32	55
	Еклери начинені шоколадом	55	50
	Кап-кейки з карамельним кремом	45	55

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 140 місць

№ рецептури	Назва страви	К -кість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви			
згідно ТК	Хумус з броколі з кисло-солодким соусом (хумус, броколі, цибуля синя, соус кисло-солодкий, арахіс, зіра)	242	150
згідно ТК	Салат з курячою печінкою (мікс салату, чері, консервованій персик, куряча печінка, рукола, печериці смажені, медово-гірчична заправка)	201	175
згідно ТК	Гарбузовий крем-суп з прошуто (Гарбуз, морква, цибуля, кокосове молоко, імбир, житні сухарики, прошуто)	99	250
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Нарізка сьомги та горбуші мариновані	271	125/125
згідно ТК	Салат з восьминога (восьминіг, кальмари, яйця перепелині, салат мікс, лимон, маслини)	55	175
згідно ТК	Салат «Східний» (маринований лосось скибками, креветки, авокадо, салат, руккола, кунжут, соус – гірчиця в зернах, маслини, лимон)	58	170
згідно ТК	Салат «4 м'яса» (куряче філе, свинна філейка, яловича філейка, лист салату, помідори, оливки, маслини, цибуля)	57	170
згідно ТК	Салат «Рокфор» (лист салату, руккола, карамелізована груша, сир дор блю, соус – бальзамік, карамелізовані грецькі горіхи)	210	175
згідно ТК	Печінковий торт з грибами	155	150
згідно ТК	М'ясна тарілка (домашня ковбаса, паштет печений, зельц)	171	50/50/50
згідно ТК	Сирна тареля (дорблю, моцарела, пармезан, камамбер)	108	40/40/40/40
Гарячі закуски			

Продовження таблиці 3.22

згідно ТК	Хрусткі тако з пряною куркою та йогуртовим соусом	81	75
згідно ТК	Самоса в лаваші	55	75
згідно ТК	Сир по -чесьькі (панірований в сухарях та обсмажений у фритюрі)	45	75
Перші страви			
згідно ТК	Бульйон з телятини	109	250
згідно ТК	Бограч	153	300
згідно ТК	Грибна Єгерська юшка (з домашньою локшиною та міксом лісових грибів)	100	250
Другі страви			
згідно ТК	Стейк з лосося з картопляно-селеровим пюре	64	125/125
згідно ТК	Філе скумбрії запечене на листковому тісті, тушкованому овочевому міксі з томатним соусом	99	270
згідно ТК	Курка по-сиучанські (куряче філе, перець, цибуля, томати, стручкова квасоля, кунжут)	105	260
згідно ТК	Шніцель курячий з картопляним пюре	169	120/120
згідно ТК	Курятина з томатами під сиром та з відварним рисом	52	130/120
згідно ТК	Яловича котлета з сиром чеддер та гречаною кашею	178	125 /125
згідно ТК	Яловичина по-бургундські з кус-кусом	44	150/100
згідно ТК	Свинина з грибним соусом та картоплею	157	200/100
згідно ТК	Жарке з грибами та тушкованою картоплею в горщику	58	175
згідно ТК	Картопля пюре з грибами тушкованими у вершках	50	170
згідно ТК	Удон з овочами (Удон (пшенична локшина), печериці, цибуля, перець болгарський, морква, кабачок, цвітна капуста, соус Пад Тай, арахіс)	109	180
Солодкі страви			
згідно ТК	Панакота малиново-сирна	61	110
згідно ТК	Млинці солодкі (вишня-сир)	58	120
згідно ТК	Тірамісу за особливим рецептом	242	115
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай фірмовий: м'ятний, імбирний, обліпиховий, журавлинний, гранатовий, полуниця – базилік	25	250
згідно ТК	Кава: еспreso американо капучино латте три слони	27	30 60 120 150 300
Холодні напої			
згідно ТК	Компот з ягід (вишня, смородина, полуниця, малина, цукор)	53	250
згідно ТК	Узвар з сухофруктів (яблука, груші, чорнослив, цукор)	25	250
згідно ТК	Вода негазована (з м'ятою, лимоном, апельсином, ягодами)	25	250

Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб з вичавками виноградними	52	50
	Хліб пшеничний з злаками та зернами	52	50
	Відкритий пиріг з червоною рибою, томатами та броколі в сирному суфле	117	120
	Відкритий пиріг з смаженою куркою, тертим сиром, грибами та перцем	240	135
	Лимонні бісквітні рулети	102	110
	Торт «Шеррі» (шоколадний бісквіт, вишня, коньяк, вишнево-вершковий мус, шоколадна помадка)	58	115

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 140 місць (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Vilniaus Degtine Obeliu», Литва, 40% об.	4ї	1/0,05
Горілка «Grey Goose», Франція, 40% об.	5	1/0,05
Горілка «Zubrowka Biala», Польща, 40% об.	8	1ї/0,05
Вина		
Sur le Pont, білеї сухе, Франція, 14% об.	9	0,7ї/0,1
Sizarini Pinot Grigio, біле сухе, Італія, 11% об.	4	0,7/0,1
Maison Castel Chardonnay, біле напівсухе, Франція, 12,5% об.	5	0,7/0,1
Villa Mare Bianco, біле напівсолодке, Італія, 10,5% об.	8	0,7/0,1
Pierre Chainier Rose, рожеве напівсухе, Франція, 11% об.	7	0,7/0,1ї
Plantaze Vranac, червоне сухе, Чорногорія, 13% об.	6	0,7/0,1
Vignerons Catalans AOP, червоне сухе, Франція, 13,5% об.	5	0,7/0,1
Beronia Rioja Crianza, червоне напівсухе, Іспанія, 13,5% об.	8	0,7/0,1
Прошян, червоної напівсолодке, Вірменія, 12% об.	9	0,7ї/0,1
Ігристі вина		
Вино «Taittinger Brut Cuvee» біле сухе, Франція, 12,5% обї	4	0,75/0,75
Вино «Bostavan DOR Rose» рожеве напівсухе, Молдова, 12% об.	5	0,75/0,75
Вино «Cest Lavie VDF Mousseux» рожеве напівсолодке, Франція 11,5% об.	6	0,75/0,75ї
Ром		
Phum Karukera Gold, Франція, 40% об.	2	1/0,05
Sailor Jerry, Великаї Британія, 40% об.	2	1/0,05ї
Віскі		
Kavalan Ex-Sherry Oak, Тайвань, 46ї% об.	1	1/0,05
Amrut Double Cask, Індія 46% об.	2	1/0,05
Willett Pot Still Reserve, США, 47ї% об.	3	1/0,05
Пиво		
«Pilsner Urquell», Чехія, 4,4% об., світле фільтрованеї	13	0,5
«Holland Import», Нідерланди, 4,8% об. світле фільтроване	7	0,5ї

«Titanic Stout», темнеї фільтроване, 4,5% об., Велика Британія	бі	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральнаї вода «Ранкова Роса», газована, не газована, Українаї	43	0,5
Мінеральна вода «Sirma», газована, не газована, Туреччина	40	0,5
Сильної газована солодка вода «OKF» кавун, Італія	22ї	0,5
Сильно газована солодка вода «Wostok» чорниця-шавлія, Німеччина	30	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Ресторан працює на натуральній сировині, які замовляє у постачальників товарів. Вони привозять охолоджене м'ясо та рибу в індивідуальних вакуумних упаковках 2-3 рази на тиждень, а решта продуктів при необхідності від 1 до 6 разів на тиждень. Напої закупає сам ресторан в оптових магазинах, або безпосередньо від постачальників.

Таблиця 3.24 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	язик яловичий	охолоджений
	свинина	охолоджена
	куряча печінка	охолоджена
	куряче філе	охолоджене
	яловичина	охолоджена
Риба та морепродукти	талапія	охолоджена
	восьминіг	охолоджений
	кальмари	охолоджені
	креветки	охолоджені
	лосось	охолоджений
	скумбрія	охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	мойва	вакуумована
	салака	вакуумована
	сайра	вакуумована
	копчений сом	вакуумований
	домашня ковбаса	вакуумована
	паштет печений	вакуумований
	зельц	вакуумований
	сьомга маринована	вакуумована
	лосось маринований	вакуумований
	горбуша маринована	вакуумована
бекон	вакуумований	

Молоко, молочні та жирові продукти	яйця	с /о, охолоджені
	пармезан	вакуумований
	моцарелла	вакуумована
	дор блю	вакуумований
	камамбер	вакуумований
	чеддер	вакуумований
	бринза	вакуумована
	вершки	15% жирності
	яйця перепелині	с /о, охолоджені
	йогурт	5% жирності
	сир к /м	5% жирності
	маскарпоне	вакуумований
Овочі та зелень	картопля	свіжа
	морква	свіжа
	кріп	свіжий
	руккола	свіжа
	помідори	свіжі
	лист салату	свіжий
	авокадо	свіжий
	гриби	свіжі
	базилік	свіжий
	баклажани	свіжі
	цибуля	свіжа
	артишоки	свіжі
	броколі	свіжий
	селера	свіжа
	стручкова квасоля	свіжа
	морква	свіжа
	кабачок	свіжий
	цвітна капуста	свіжа
Фрукти та ягоди	лимон	свіжий
	виноград	свіжий
	ананас	свіжий
	банан	свіжий
	мандарини	свіжі
	груша	свіжа
	малина	заморожена
	вишня	заморожена
Бакалійні товари	печінка тріски	консервована
	часниковий соус	в пляшці
	оливки	консервовані
	соевий соус	в пляшці
	тунець	консервований
	кисло -солодкий соус	в пляшці
	персики	консервовані
	медово -гірчична заправка	в пляшці
	маслини	консервовані
	соус Пад Тай	в пляшці

Сипучі продукти	кунжут	фасований
	гречана крупа	фасована
	локшина	фасована
	чорнослив	фасований
	грецькі горіхи	фасовані
	арахіс	фасований
	зіра	фасована
	хумус	фасований
	панірувальні сухарі	фасовані
	рис	фасований
	кус-кус	фасований
	арахіс	фасований
	борошно	фасоване
	кава	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб	фасований
	лаваш	фасований
	савоярді	фасовані

Вся оплата відбувається за договором із постачальниками через банк.

Гарячий цех призначений приготування перших, других страв, соусів, гарячих напоїв. Цех і двох відділень: у першому здійснюється теплова обробка продуктів, тоді як у другому оформлення страв.

Холодний цех призначений для виготовлення холодних закусок, різних видів бутербродів, салатів, вінегретів, складних закусок з сиру, м'яса, риби, холодних напоїв. Для безперебійного проведення технологічного процесу є відповідне сучасне обладнання та необхідний інвентар.

Дане підприємство випускає високоякісну продукцію, що має великий попит у споживачів. На виробництві застосовуються найпрогресивніші форми організації праці, і це все забезпечує безперебійну роботу підприємства. Весь парк обладнання оновлено та відповідає технологічним вимогам. На підприємство запрошуються іноземні консультанти, які стежать за правильністю роботи.

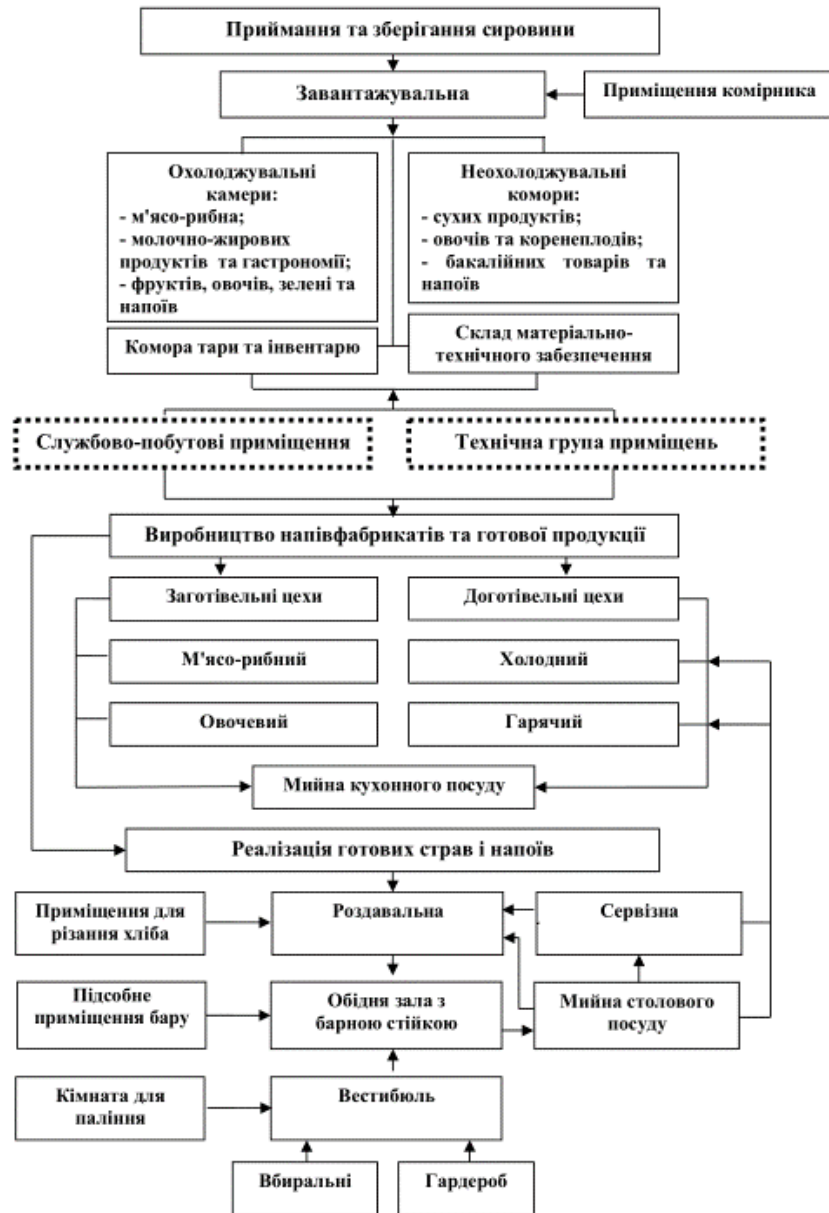


Рис.3.5 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при агроготелі

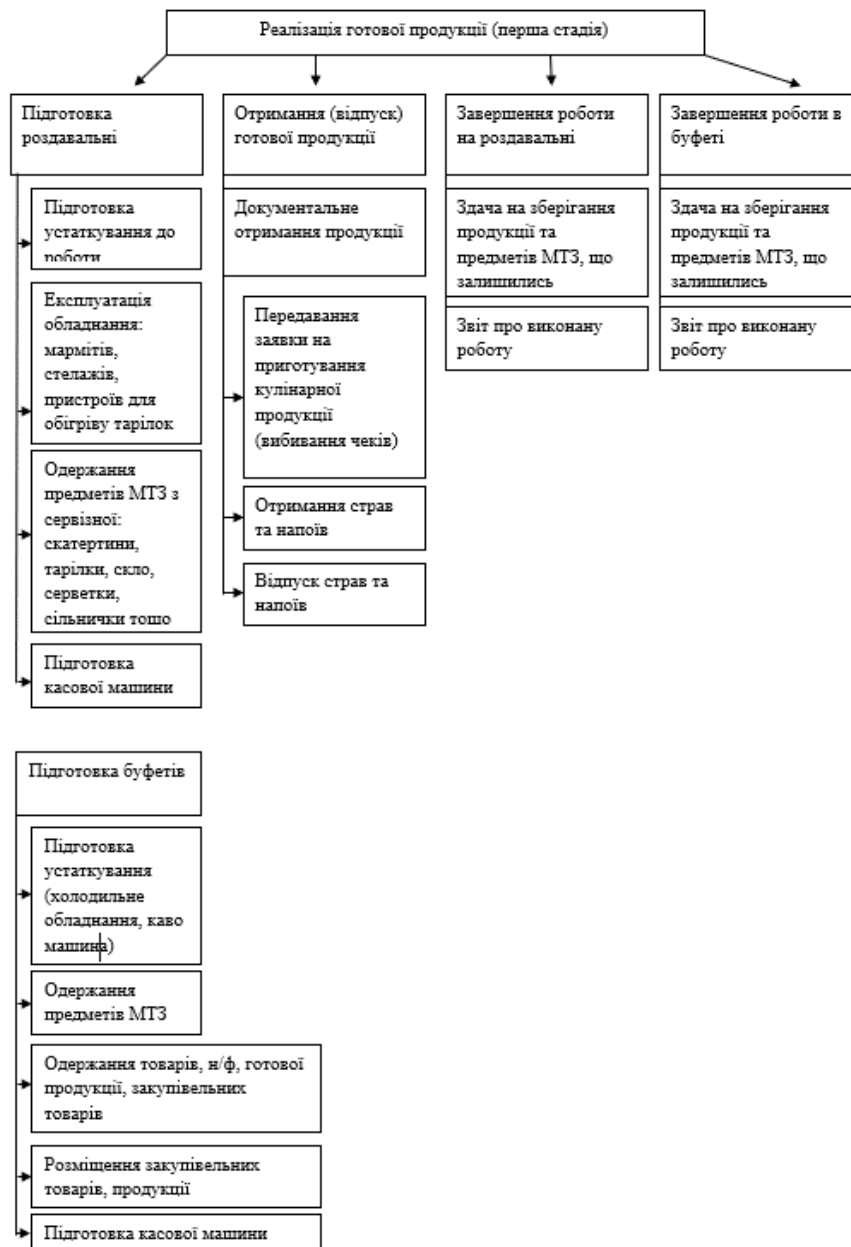
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

Ресторан при агроготелі представлений обслуговуванням в двох стадіях, перша – це під час сніданку, друга – після, рис.3.6-3.7.





Рис.3.6 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку в ресторані агроготелі



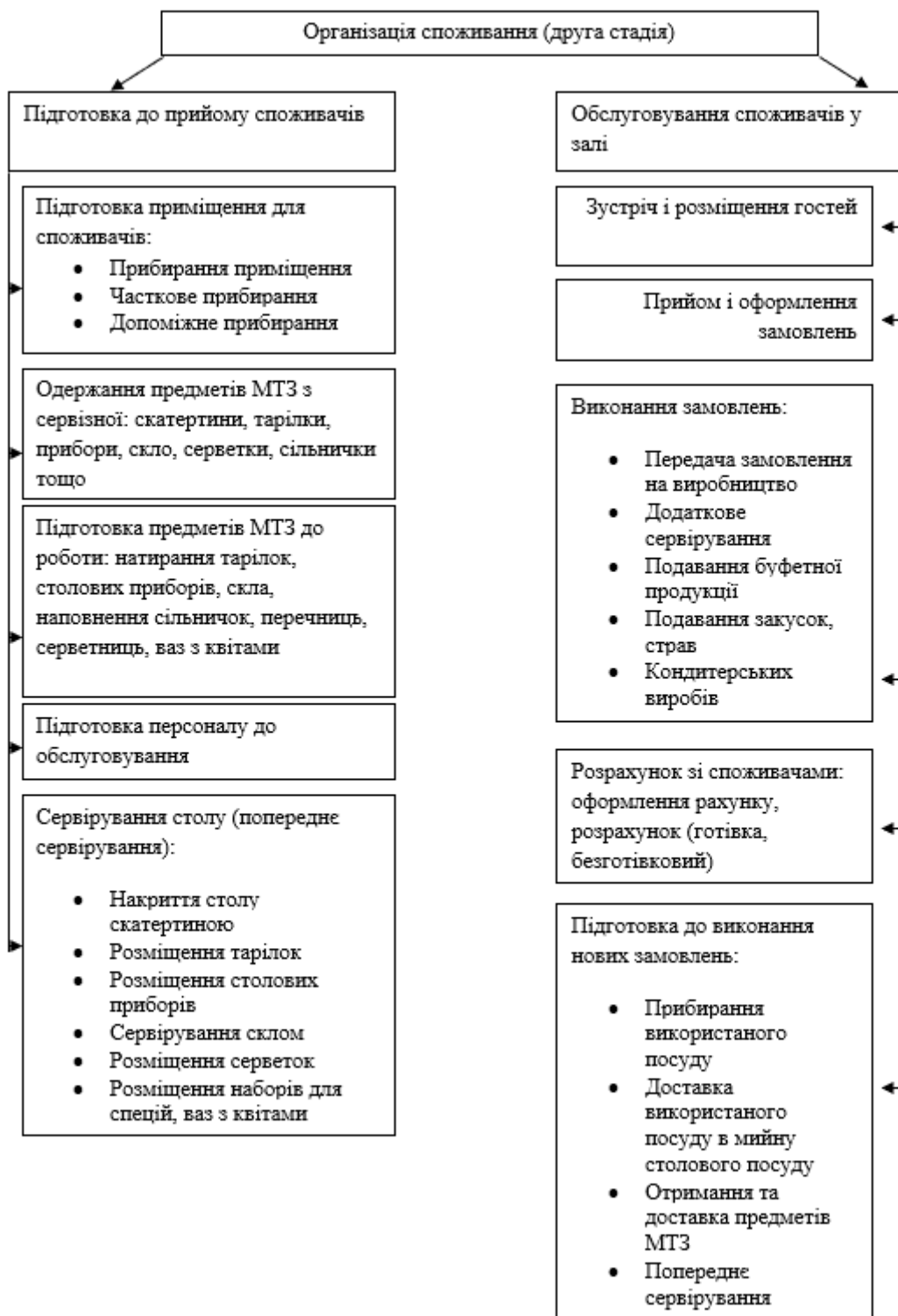


Рис.3.7 – Структура процесу обслуговування в ресторані при агроготелі

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан при агроготелі, що розрахований на 140 місць, представлений в табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 140 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Обідня зала	252
Вестибюль	20
Гардероб	12
Вбиральня жіноча	8
Вбиральня чоловіча	8
Кімната для паління	9
Вбиральня для маломобільних груп населення	9
Всього	318
Виробничі:	
Гарячий цех	21
Холодний цех	22
Приміщення для різання хліба	7
М'ясо – рибний цех	15
Овочевий цех	15
Приміщення для завідуючого виробництвом	12
Мийна столового посуду	14
Сервізна	13
Мийна кухонного посуду	12
Приміщення для обробки яєць	7
Роздавальна	8
Всього	146
Складські приміщення:	
Завантажувальна	24
Приміщення комірника	14
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	8
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	8
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	9
Комора сухих продуктів	7
Комора бакалійних товарів та напоїв	9
Комора тари та інвентарю	8
Комора овочів та коренеплодів	7
Всього	94
Службово – побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	24
Кабінет бухгалтера	20
Приміщення персоналу	18
Гардероб	12
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього	98
Всього	656

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно -оздоровчого призначення

Для відпочинку відвідувачів в агроготелі розташовуватимуться такі приміщення:, сауна та масажний кабінет

Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Масажний кабінет				
Кушетка	SENTENZO	4	2100x587x559	4,93
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Стелажі	SENTENZO	2	1477x553x1569	1,63
Всього				6,91
Сауна				
Сауна	-	1	1875x1875	3,51
Диван	SENTENZO	2	1587x665x658	2,11
Журнальний столик	SENTENZO	1	655x655x452	0,42
Всього				6,04
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Axis	1	657x545x623	0,35
Унітаз	Axis	1	652x547x558	0,35
Біде	Axis	1	452x452x400	0,2
Всього				0,9
Приміщення персоналу				
Стіл великий	SENTENZO	1	2410x669x685	1,61
Стільці -крісла	SENTENZO	3	463x420x587	0,58
Шафа	SENTENZO	1	1587x659x1870	1,04
Стелажі	SENTENZO	2	1477x553x1569	1,63
М'які мішки	SENTENZO	2	450x450x256	0,4
Всього				5,26
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Умивальник	Axis	4	657x545x623	1,43
Унітаз	Axis	4	652x547x558	1,42
Біде	Axis	2	452x452x400	0,4
Пісуар	Axis	2	365x365x620	0,26
Всього				3,51

3.6 Характеристика службово - побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службові приміщення розміщуються на всіх поверхах будівлі готелю та представлені такими приміщеннями:

1. Вестибюль. У вестибюлі розташовані:

- Кімната чергового адміністратора, приміщення портьє повинні розташовуватися неподалік стійки оформлення. Поряд також мають знаходитися приміщення для зберігання документів, сейфи для цінних паперів

- приміщення персоналу, що обслуговує вестибюль. Приміщення для швейцарів та піднощиків багажу має розташовуватись поряд зі службовим входом та вантажним ліфтом.

2. Підприємства харчування. До службових приміщень відносяться виробничі приміщення, в яких налагоджений процес приготування та подачі їжі: овочевий цех, м'ясний, рибний, гарячий, холодний, кондитерський цех, роздавальний, мийний кухонний та столовий посуд, складські приміщення.

Поряд з цими приміщеннями існують: сервізна (для зберігання та видачі фарфорового, кришталевого, скляного посуду, приладів), прасувальна (призначена для прасування скатертин, серветок), білизняна (служить для зберігання столової білизни).

При розміщенні виробничих приміщень, які обслуговують підприємства харчування, дотримується принципу послідовності приготування страв. Виробничі приміщення оснащені обладнанням для різання, смаження, варіння, тому для розміщення технологічного обладнання потрібні відповідні площі.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Агрозотель розрахований на 105 номерів, 188 місць, табл.3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 105 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	55 x 2 = 110
Люкс	49,5 x 3 = 148,5
Номер І категорії (одномісний)	29,3 x 22 = 644,6
Номер І категорії (двомісний)	36,4 x 67 = 2438,8
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	40,4 x 11 = 444,4

Всього	3786,3
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10,7
Комора брудної білизни з білизнопроводом	11,3
Комора прибирального інвентаря	11,6
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Службовий санітарно -технічний вузол	4
Сервізна	18,5
Всього на поверхах	96,1
Всього на 6 -ти поверхах	576,6
Разом по групі А	4362,9
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	125
Бюро прийому і реєстрації	20,3
Кімната чергового адміністратора	17,5
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	15
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	22,3
Сейфова	8,1
Швейцарська зона	22,3
Камера схову	18,5
Пост охорони	17,5
Всього	272,5
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан на 140 місць	656
Бар при вестибюлі	120
Їдальня персоналу	115
Всього	891
Б3 – приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Масажний кабінет	23
Сауна	20,1
Санвузол для персоналу	3
Приміщення персоналу	17,5
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)	11,7
Всього	215,8
Разом по групі Б	1379,3
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	21
Приймальна	20
Кабінет заступника директора	25
Кімната головного інженера	20
Бухгалтерія	58
Робочі приміщення	56
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	14
Всього	214
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	15

Склад прибирального інвентарю	14
Склад видаткових засобів	16
Складські приміщення	55
Санвузли та душові	14
Всього	114
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	11
Електрощитова	14
Вентиляція припливна	12
Вентиляція витяжна	15
Всього	52
Разом по групі В	380
Корисна площа приміщень готельного підприємства	6122,2

$$S_{\text{роб.}} = 6122,2 \times 1,19 = 7285 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 7285 \times 1,1 = 8086 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Волинській області притаманний рівнинний ландшафт.. Територія Волинської області в цілому має рівнинну поверхню, але на ній помітно виділяється підвищені та знижені ділянки, які за своїми формами, походженням і віком відрізняються одна від одної.

На ділянці, де розташовуватиметься готель, рельєф рівнинний. Промерзання ґрунту в межах від 0,5 до 1 м.

Готель буде виконаний в сучасному стилі з урахуванням всіх необхідних поділів: на зони відпочинку, зони для парковки автомобілів та зони для дитячих розваг.

Перед входом в готель розташовуватиметься клумба з круговим рухом, що призначена для тимчасової стоянки та висадки пасажирів.

Територія готелю буде багата зеленими насадженнями, квітами та кущами. В вечірній час готель підсвічуватиметься з усіх усюд.

Оскільки це агроготель то одразу біля території закладу розміщення буде функціонувати ферма з свійськими тваринами та можливістю в майбутньому розмістити екзотичні види тварин для формування зоопарку.

Біля ферми розташовані поля. На цих земельних ділянках буде вирощуватись продукція яка використаовуватиметься для роботи закладу ресторанного господарства.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Агроготель у с. Пісочне має ряд переваг однією з яких є системи інженерії.

На основі визначеного місця будівництва проектує даного закладу встановлюємо можливість підключення інженерних комунікацій підприємства (каналізації, водопостачання, енергопостачання, теплопостачання, сигналізації та телекомунікації) до існуючих систем і робимо висновок про можливість нормального функціонування закладу відповідно до всіх санітарно-гігієнічних, архітектурних та протипожежних вимог.

Характеристика зовнішніх інженерних мереж:

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № 5 по Шкільна, (ЛЕП);

- Мережа водопостачання – для проєктованого об'єкту передбачена автономна система водозабезпечення. Джерелом автономного водопостачання є підземні води, як водозабірну споруду взято дрібнотрубчасту свердловину глибиною 100 м.. У водоприймальній свердловині встановлено водоочисну систему, що складається з іонообмінних колон та вугільного фільтру.

Система обладнана водопідйомним насосом марки SIMENS, продуктивністю 1,2 м³/год, та баком для зберігання води на 1 м³.

- Мережа каналізації – для проєктованого закладу передбачається автономна система каналізації, що включає відвід стічних вод від виробничих та інших приміщень ресторану-їдальні, споруд для збирання, зберігання та очищення стічних вод об'ємом 2,5 м³. Для вивезення стічних вод передбачений спеціальний автотранспорт з частотою 1 раз/добу.

- Мережа теплофікації – для закладу передбачено індивідуальний тепловий пункт, обладнаний приладом обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції та гарячої води. Теплопостачання передбачено від опалювального котла КС-Т-100. Максимальна температура теплоносія 95 °С.

Інженерна система опалення необхідна для вводу теплової мережі до закладу, управління параметрами опалення закладу, отримання гарячої води на технологічні та побутові потреби, контролю та обліку витрат тепла. На проєктованому підприємстві передбачають наявність теплопункту, для забезпечення безперебійного постачання тепла.

Система вентиляції та кондиціонування повітря призначені для забезпечення необхідних параметрів повітря у приміщеннях, охолодження або підігріву повітря,

виділення із певних приміщень тепла та вологи, шкідливих речовин. Систему витяжної вентиляції проектуємо окремо для наступних приміщень: для відвідувачів, виробничих (крім приміщення для миття посуду), складських (крім охолоджувальних камер) та адміністративних.

Системи кондиціонування повітря необхідні для створення та автоматичної підтримки в приміщеннях заданих параметрів повітряного середовища – температури, вологості та чистоті повітря, швидкості його руху. Для цього в закладі будуть встановлені центральні кондиціонери в обідній залі та в адміністративній групі приміщень.

Система водопостачання призначена для забезпечення водою закладу для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних технічних потреб. Для підприємств ресторанного господарства обов'язковим є використання системи господарсько-питного постачання. У проектуваному закладі встановимо кільцеву систему водопостачання з нижнім розведенням труб.

Каналізація призначена для приймання та відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, організації збору та відведення дощових вод, попередньої очистки жирових стоків, збирання та видалення сміття. У закладах ресторанного господарства згідно вимогам СанПІН побутова та виробнича системи каналізації повинні бути відокремлені.

У закладі передбачається електрообладнання, електроосвітлення, мережі єдиної системи зв'язку, телевізійного та провідникового мовлення. Електросистема забезпечуватиме заклад електрострумом для виробничих і освітлювально-побутових потреб, захист від блискавок та від блукаючих струменів. Лінії, що живлять холодильне обладнання, устаткування рекламного та аварійного обладнання проектуються окремими.

Також підприємство буде обладнане наступними системами: відомчого та загального зв'язку, телевізійного зв'язку, супутниковим телебаченням, системою комп'ютерних мереж, пріоритетного сповіщення, автоматичної пожежної та охоронної сигналізації.

Вентиляція

Мета системи припливно-витяжної вентиляції – видалення відпрацьованих потоків зі шкідливими частинками та подача до приміщень свіжого повітря в «примусовому» порядку. Ця система застосовується на виробництвах, де є досить високі вимоги до якості навколишнього середовища.

Готель використовуватиме роторні припливно-витяжні установки, рис.4.2.

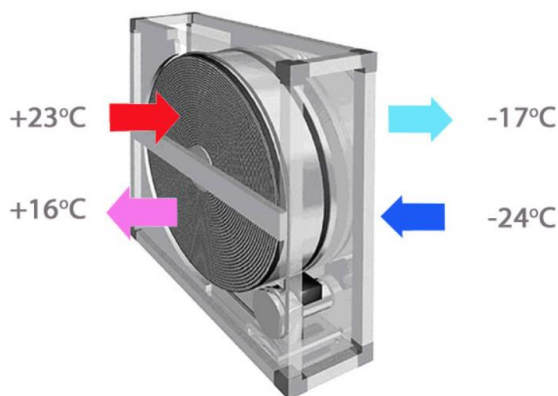


Рис.4.2 - Роторні припливно - витяжні установки

У них змонтований ротор з матеріалу з гарною теплоємністю, який повільно обертається по осі, розташованій між припливною та витяжною гілками. Під час обертання частина ротора нагрівається витяжного повітря. Нагріта частина ротора при обертанні переміщається в припливну зону і передає тепло холодному повітрі, що проходить там. Найефективніші системи. У деяких випадках вона може перевищувати 90 %.

Кондиціонування

В готелі використовуватиметься спліт-системи Lessar серії Cool+, ця початкова бюджетна модель, з необхідними функціями, але з якісним виконанням.

Основні переваги:

- Cool+ найдоступніший за ціною кондиціонер у лінійці побутових спліт-систем такого класу;
- сучасний дизайн, якісний пластик, дозволяє успішно вписувати кондиціонер в інтер'єр будь-якого стилю;
- надійний компресор GMCC-Toshiba, перевірений часом та мільйонами користувачів;
- енергоефективність класу «А»;

- низькотемпературні комплекти (опція). Дозволяють Cool+ працювати в режимах охолодження за зовнішніх температур повітря до -30 і до -43 °С;
- сучасний проєкційний екран. За бажанням вимикається простим натисканням кнопки LED на пульті дистанційного керування.
- хладагент R410A Високотехнологічний двокомпонентний холодоагент, озонобезпечний та екологічний.

Енергозабезпечення

Енергозабезпечення готелю відбуватиметься від центральних електричних станцій, а саме ТЕЦ №1 по вул. Шкільна.

$$P = (0,53 \times 188 + 1,03 \times 140 + 0,15 \times 215,8 + 24 \times 0,05) \times 365 = (99,64 + 144,2 + 32,37 + 1,2) \times 365 = 277,41 \times 365 = 101254,65 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку

Системи відеоспостереження – це доступні та дуже надійні елементи побудови якісної системи безпеки на об'єкті.

Для відеоспостереження готель використовуватиме кольорові відеокамери VC-34HQ-12DN, рис.4.3.



Рис.4.3 - Кольорові відеокамери VC-34HQ-12DN

Особливості:

- перехід із кольорового зображення до чорно-білого при освітленні 5 лк;
- висока чутливість 0,1 лк F1.2 - Sony Super HAD / 0,01 лк F1.2 Sony Ex-view;
- висока роздільна здатність 560 ТВЛ (день)/600 ТВЛ (ніч);
- природна передача кольору за допомогою процесора 10 bit;

- C/CS кріплення об'єктива та регулювання заднього фокусу;
- вбудований перемикач функцій DIP SW (BLC, АРУ, АWB, Антимигання);
- широкий діапазон вхідної напруги;
- захист від переполюсування.

Область застосування:

- організація професійного внутрішнього та зовнішнього спостереження;
- робота у складі систем відеоспостереження преміум-класу із записом відеосигналу з роздільною здатністю D1.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Архітектурно-планувальна організація споруд готелів - важливий фактор їхнього функціонування, особливості архітектури, значно виразніше планування готельних споруд, суттєво виділяє їх на фоні споруд іншого функціонального профілю.

Архітектура готелю в певній мірі виступає фактором його самореклами. Розташування готелю у приміській відпочинковій зоні зумовлює поєднання архітектури будівлі з особливостями навколишнього природного ландшафту, сприяє поєднанню ділових стосунків і відпочинку.

Даний агроготель проектується в с. Пісочне Ковельського району Волинської області на просторій місцевості. Готель пропонує гостям розміщення в стандартних номерах, люкс та апартаменти. Всі номери спроектовані з третього поверху будівлі, а нижні рівні займають лобі і ресторан, СПА, бізнес- центр та інші приміщення. Еко стиль сьогодні став не лише модною сучасною тенденцією, але і засобом, який сприяє відпочинку вдома в оточені натуральних екологічно чистих матеріалів та аксесуарів, що відволікають від пейзажів міста з їх сірістю, синтетичністю та холодом бетону.

Будівництво агроготелю в стилістиці органічної архітектури з місцевих натуральних матеріалів прямокутної форм. Готель будується за принципом органічної архітектури, максимально зберігаючи і гармонійно вписуючись в

природний ландшафт території. Атмосфера, матеріали що використовуються для будівництва споруди, оформлення - все це створює ідеальні умови для відпочинку, усамітнення, відновлення сил. В агроготелі використовуються: дерев'яні меблі, натуральні оздоблювальні матеріали, обробка з натуральних тканин, натуральні барвники, порцеляновий або глиняний посуд.

Інтер'єр підприємств готельного господарства як і архітектурні рішення має специфічні особливості. Вони існують у планувальній структурі будинку, поєднанні приміщень між собою, розміщенні меблів і обладнання, фарбуванні стін, рішеннях кольору та світла, своєрідності оформлювального оздоблення.

Специфіка інтер'єру підприємств готельного господарства пов'язана і з функціональним призначенням різних приміщень. Це обумовлено тим, що підприємство готельного господарства крім послуги розміщення повинно організовувати надання різних додаткових послуг.

Інтер'єр підприємств готельного господарства – це організація внутрішнього простору будівлі, що являє собою зорво обмежене, штучно створене середовище, яке забезпечує нормальні умови життєдіяльності людини. Еко стиль сьогодні став не лише модною сучасною тенденцією, але і засобом, який сприяє відпочинку вдома в оточенні натуральних екологічно чистих матеріалів та аксесуарів, що відволікають від пейзажів міста з їх сірістю, синтетичністю та холодом бетону.

За своїм стилем і атмосферою інтер'єри номерів готелю уособлює собою доступну розкіш, яка напевно припаде до душі молодим, креативним і талановитим особистостям, які знають толк в простоті, мистецтві та моді. Тут також всюди використано натуральне дерево, яке і задає загальний настрій, дарує бажаний затишок і тепло, а сучасні предмети меблів розбавляють злегка сільську обстановку.

Тепла і затишна атмосфера була створена за допомогою нейтральної кольорової гами в поєднанні з м'якими текстурами і натуральними матеріалами. Неможливий еко-інтер'єр і без рослин. Також використовуються аксесуари з натуральних матеріалів і тканин. Льняні та бавовняні штори, серветки, вовняний плед на дивані та інше.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Експлуатаційна програма готелю - це обсяг послуг, що надається готелем, в натуральному та вартісному вираженні.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	2	4	366	1460
Люкс, дуплекс	3	6	366	2190
Номер I категорії одномісні	22	22	366	8030
Номер I категорії двомісні	67	134	366	48910
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	11	22	366	8030
Всього	105	188	-	68620

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

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

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	1460	0,71	1036,6	1664	1724,9
Люкс, дуплекс	2190	0,71	1554,9	1487	2312,14
Номер I категорії одномісні	8030	0,71	5701,3	980	5587,27
Номер I категорії двомісні	48910	0,71	34726,1	863	29968,62
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8030	0,71	5701,3	885	5045,65
Всього	68620	-	48720,2	-	44638,58

Наступним етапом розрахунку доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) готельного підприємства є визначення доходу (виручки) від реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	542	195	105,69	16260	3170,7
Холодні закуски	1085	155	168,18	32550	5045,4
Гарячі закуски	181	124	22,44	5430	673,2
Супи	362	63	22,81	10860	684,3
Другі страви	1085	165	179,03	32550	5370,9
Солодкі страви	361	52	18,77	10830	563,1
Гарячі напої	52	54	2,81	1560	84,3
Холодні напої	103	46	4,74	3090	142,2
Всього	3771	-	524,47	113130	15734,1
Закупівельні товари					
Холодні напої	135	45	6,08	4050	182,4
Хліб та хлібобулочні вироби	104	22	2,29	3120	68,7
Борошняні кондитерські вироби	517	56	28,95	15510	868,5
Вино -горілчані вироби	103	96	9,89	3090	296,7
Пиво	26	63	1,64	780	49,2
Всього	885	-	48,85	26550	1465,5
Разом	4656	-	573,32	139680	17199,6

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів потрібно узагальнити у вигляді табл. 5.4.

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	15734,1	188809,2
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1465,5	17586
Плановий роздрібний товарооборот	17199,6	206395,2

При плануванні доходів від інших послуг потрібно враховувати особливості надання кожної з них.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Басейн відкритий	450	250	112,5
Дитячі розважальні пронграми	360	225	81
Разом	810	-	193,5

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Екскурсія до лісу	162	250	40,5
Прогулянки на конях	203	360	73,08
Прокат катамаранів	227	300	68,1
Екскурсія на озеро «Нечимне»	250	460	115
Масаж	260	300	130
Сауна	369	320	118,08
Разом	1698	-	669,61

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	44638,58
Ресторанного господарства	206395,2
Інших господарських підрозділів	193,5
Доходи від надання інноваційних послуг	669,61
Разом	251896,89

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

На баланс майбутнього готельного підприємства основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю. Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів досліджують на етапі обґрунтування роботи під час проходження переддипломної практики.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2022 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	168900	74321	24325	267546
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1332	1662	364	3358
- Механічне обладнання	1245	440	210	1895
- Теплове обладнання	1456	528	207	2191
- Торговельне обладнання	498	473	88	1059
- Вимірювальні прилади	205	304	96	605
Меблі, інше офісне обладнання	5547	2345	552	8444
Транспортні засоби	1548	489	305	2342
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1169	552	85	1806
Телефони	96	81	45	222
Разом	181996	81195	26277	289468

Основними показниками, необхідними для розрахунку амортизації основного засобу, є його вартість і норма амортизації, розрахована виходячи з терміну корисного використання амортизованого основного засобу.

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	168900	74321	24325	20	8445	3716,05	1216,25	13377,3
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1332	1662	364	5	266,4	332,4	72,8	671,6
- Механічне обладнання	1245	440	210	5	249	88	42	379
- Теплове обладнання	1456	528	207	5	291,2	105,6	41,4	438,2
- Торговельне обладнання	498	473	88	5	99,6	94,6	17,6	211,8

- Вимірювальні прилади	205	304	96	2	102,5	152	48	302,5
Меблі, інше офісне обладнання	5547	2345	552	4	1386,75	586,25	138	2111
Транспортні засоби	1548	489	305	5	309,6	97,8	61	468,4
Комп'ютери, електронно - обчислювальні машини	1169	552	85	2	584,5	276	42,5	903
Телефони	96	81	45	2	48	40,5	22,5	111
Всього								18973,8

5.3 Розробка плану з праці

Створення засобу розміщення передбачає обґрунтування потреби не лише у матеріальних ресурсах, а й планування потреби у працівниках відповідної кваліфікації, професійного рівня, що відповідає обсягам діяльності та специфіці підприємства

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно -управлінський персонал	
Директор	1
Заступник директора	2
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби готельного господарства	1
Менеджер з підбору кадрів	1
Бухгалтер	4
Касир	4
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Інженер	1
Інспектор з питань пожежної безпеки	1
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1
Адміністратор служби прийому та розміщення	3
Разом адміністративно-управлінський персонал	21
Виробничий (операційний) персонал	
Нічний аудитор	4
Портсьє	4
Швейцар	4
Покоївки	10

Стюарт	2
Шеф-кухар	1
Кухар	6
Бармен	2
Завідувач виробництвом	1
Комірник	1
Офіціанти	10
Працівники ферми	9
Екскурсоводи	4
Разом виробничий (операційний) персонал	58
Допоміжний персонал	
Прибиральниці	4
Вантажник	3
Персонал для благоустрою території	4
Мийники	3
Працівники охорони	4
Електрик	1
Сантехник	1
Разом допоміжний персонал	20
Всього	99

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готельного підприємства встановлюють за наступним алгоритмом:

- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	29,6	29,6	-	-	29,6
Заступник директора	2	20,2	40,4	-	-	40,4
Менеджер служби прийому та розміщення	1	17,1	17,1	-	-	17,1
Менеджер служби готельного господарства	1	17,1	17,1	-	-	17,1

Менеджер з підбору кадрів	1	17,1	17,1	-	-	17,1
Бухгалтер	4	18,9	75,6	-	-	75,6
Касир	4	14,6	58,4	-	-	58,4
Менеджер служби ресторанного господарства	1	17,1	17,1	-	-	17,1
Інженер	1	18	18	-	-	18
Інспектор з питань пожежної безпеки	1	16,9	16,9	-	-	16,9
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1	17,1	17,1	-	-	17,1
Адміністратор служби прийому та розміщення	3	17	51	-	-	51
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	21	-	375,4	-	-	375,4
Виробничий (операційний) персонал						
Нічний аудитор	4	17,7	70,8	-	-	70,8
Порт'є	4	16,2	64,8	-	-	64,8
Швейцар	4	16,5	66	-	-	66
Покоївки	10	11,4	114	-	-	114
Стюарт	2	13	26	-	-	26
Шеф -кухар	1	22,4	22,4	-	-	22,4
Кухар	6	16,9	101,4	-	-	101,4
Бармен	2	17	34	-	-	34
Завідувач виробництвом	1	15,4	142,2	-	-	142,2
Комірник	1	15,6	15,6	-	-	15,6
Офіціанти	10	9,1	91	-	-	91
Працівники ферми	9	15,4	46,2	-	-	46,2
Екскурсоводи	4	15,8	63,2	-	-	63,2
Разом по виробничому (операційному) персоналу	58	-	826,5	-	-	826,5
Допоміжний персонал						
Прибиральниці	4	9,9	39,6	-	-	39,6
Вантажник	3	10,9	32,7	-	-	32,7
Персонал для благоустрою території	4	13,2	52,8	-	-	52,8
Мийники	3	10,9	32,7	-	-	32,7
Працівники охорони	4	16,5	66	-	-	66

Електрик	1	12	12	-	-	12
Сантехник	1	12	12	-	-	12
Разом допоміжний персонал	20	-	247,8	-	-	247,8
Разом місячний фонд основної заробітної плати	99	-	1449,7	-	-	1449,7
Разом річний фонд основної заробітної плати	99	-	17396,4	-	-	17396,4

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2022 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	375,4 x 12 = 4504,8	40	1801,92
Виробничий (операційний) персонал	826,5 x 12 = 9918	30	2975,4
Допоміжний персонал	247,8 x 12 = 2973,6	25	743,4
Разом	1449,7 x 12 = 17396,4	-	5520,72

Кінцевим етапом виконання цього підрозділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл. 5.13).

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2022 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	99	99
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	21	21
Виробничий (операційний) персонал	осіб	58	58
Допоміжний персонал	осіб	20	20
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1449,7	17396,4
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	375,4	4504,8
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	826,5	9918
Допоміжний персонал	тис. грн.	247,8	2973,6
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	460,06	5520,72
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	150,16	1801,92

Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	247,95	2975,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	61,95	743,4
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1909,76	22917,12
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	525,56	6306,72
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1074,45	12893,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	309,75	3717
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	19,29	231,486
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	25,026	300,32
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	18,525	222,3
Допоміжний персонал	тис. грн.	15,487	185,85

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

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

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	38048,4	45	0,45	26240,275
Холодні закуски	60544,8	45	0,45	41755,034
Гарячі закуски	8078,4	45	0,45	5571,31
Супи	8211,6	45	0,45	5663,172
Другі страви	64450,8	45	0,45	44448,827
Солодкі страви	6757,2	45	0,45	4660,137
Гарячі напої	1011,6	45	0,45	697,655
Холодні напої	1706,4	45	0,45	1176,827
Всього	188809,2	-	-	130213,237
Закупівельні товари				
Холодні напої	2188,8	45	0,45	1509,517
Хліб та хлібобулочні вироби	824,4	45	0,45	568,551
Борошняні кондитерські вироби	10422	45	0,45	7187,586
Вино-горілчані вироби	3560,4	45	0,45	2455,448

Пиво	590,4	45	0,45	407,172
Всього	17586	-	-	12128,274
Разом за рік	206395,2	-	-	142341,511

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати були розраховані в інженерно-технічному розділі кваліфікаційної роботи.

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	101254,65	2,64	145,81
Опалення, Г/ккал	17638,5	1654,41	29181,31
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	13037,8	99,79	1301,04
холодна, м ³	6862	22,99	157,76
Разом		-	30785,92

До швидкозношуваних малоцінних предметів належать матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року. За цією статтею потрібно розраховувати знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю та канцелярського приладдя.

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

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	21	1	1240	26,04
Виробничий (операційний) персонал	58	2	958	111,13
Допоміжний персонал	20	2	820	32,8
Всього	99	-	-	169,97

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, наводиться у вигляді табл. 5.17.

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	140	3	420	413	173,46
Столові прибори	140	3	420	440	184,8
Скляний посуд	140	2	280	452	126,56
Столова білизна	140	2	280	369	103,32
Кухонний посуд	140	2	280	375	105
Канцелярське приладдя	140	2	280	332	92,96
Всього	-	-	-	-	786,1

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства потрібно навести у вигляді табл. 5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	142341,511
Витрати на оплату праці	22917,12
Єдиний соціальний внесок	5041,766
Амортизаційні відрахування	18973,8
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	30785,92
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	956,07
Податки, збори	32,457
Витрати на охорону	75,569
Інші поточні витрати	230
Разом	221354,213

- збір за місця для паркування транспортних засобів – $0,00075 \times 6500 \times 24 = 117 / 1000 = 0,117$ тис. грн.
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – $17 \times 20 = 340 / 1000 = 0,34$ тис. грн.
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями – $8000 \times 4 = 32000 / 1000 = 32$ тис. грн.

$P_d = 0,117 + 0,34 + 32 = 32,457$ тис. грн. – загальні податки

$V_{ox} = 0,03\% \times 251896,89 = 75,569$ тис. грн. – витрати на охорону.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2022 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	251896,89
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	9
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	22670,72

Можливий прибуток – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат.

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.20.

Таблиця 5.20– Планування основних результатів діяльності готелю на 2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	251896,89
2	Поточні витрати, тис. грн.	221354,213
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	30542,677
4	Податок на прибуток, тис. грн.	5497,681
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	25044,996
6	Рентабельність операційної діяльності, %	9,9
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	22670,72
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	25044,996
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	289468 / 25044,996 = 11,5

Отже, строк окупності готелю, сягає 11,5 років, що є задовільним показником для проектування готелю.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Процес впровадження інновації - дуже трудомісткий, ризикований і витратний. Саме тому провести цей процес в малій компанії набагато простіше, ніж на великомасштабному підприємстві. Звичайно, це вимагає чималих вкладень, але, зробивши крок у правильному напрямку, розрахувавши всі необхідні витрати,

провівши детальні дослідження, вивчивши ту сферу діяльності, в якій передбачається здійснення діяльності, фірма може виявитися настільки рентабельною і конкурентоспроможною, що її подальший розвиток буде тільки поліпшуватися.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Катамаран	Copper	2	65
Декоративний віз для коней	-	4	86,9
Інвентар ферми			85
Тварини (початкова вартість) без врахування вартості екзотичних тварин які будуть передбачені згодом			200
Сауна	-	1	55,6
Разом			483,6
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			205,1
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			688,7

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелю на 2024 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.	
	Перший рік	Другий рік
Дохід від інноваційної діяльності	669,61	669,61
Витрати на впровадження інновації	688,7	19,09+205,1 = 224,19
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-19,09 (збиток)	445,42
Податок на прибуток	-	80,175
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	365,245
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	54,5
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	$483,6 / 365,245 = 1,2$ $+ 1 = 2,2$

Отже, строк окупності послуг інноваційних послуг готелю сягає 2,2 роки, що є задовільним показником для впровадження інновації в готель.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Готельне господарство є однією з головних складових туристичної індустрії України. Важливий напрямок активізації сфери гостинності стосується комплексного освоєння природного та історико-культурного потенціалу регіонів країни. У перспективі готельне господарство повинно стати провідним чинником активізації агротуризму.

Хоча в країні майже не розвинений сільський туризм, а число охочих відпочивати в сільській, курортній, екологічно чистій місцевості з якісним розміщенням та обслуговуванням досить велике і має тенденцію до збільшення, тому і є актуальним, доречним проектування агроготелю, з врахуванням інтересів гостей. Об'єктом дослідження в дипломній роботі виступає проєктований готельний комплекс у складі агроготелю та ресторану.

При проектуванні готелю за мету було поставлено створити комфортабельні умови для проживання гостя і надати йому ряд додаткових послуг.

Готель призначений для короткочасного проживання людей з метою здійснення різних видів діяльності. Це можуть бути ділові контакти під час відряджень, конференцій, симпозіумів, туристичні поїздки. Проектуючий готель являє собою багатофункціональний комплекс, до якого включаються і власне готельний фонд ресторан. Готель, що проектується стане безперечним лідером в галузі Ковельському районі Волинської області.

Вибір місця розташування, категорії та місткості проєктованого підприємства готельного господарства забезпечує концептуальні принципи діяльності готелю, конкурентоспроможність, відвідування закладу, відповідний рівень комфорту для потенційних гостей та можливість впровадження запропонованих інноваційних послуг.

Першочерговою ціллю ведення будь-якого бізнесу являється отримання

прибутку. Хороший прибуток – запорука вдосконалення, модернізації, покращення та розширення спектру послуг, які надає підприємство. Провівши всі необхідні економічні розрахунки, ми отримали прибуток, який перевищує планові показники. Це означає, що прийняті будівельні, технологічні, економічні та технічні рішення є досить вдалимими.

Спроектований готель має стати одним з перших агроготелів в Україні. Враховуючи природні багатства, клімат та географічне розташування України, можемо розраховувати на значну кількість гостей – іноземців. Оскільки ця ніша в галузі готельного бізнесу нашої країни не має великої конкуренції, хоча й досить активно розвивається, можна зробити висновок, що будівництво агроготелю є дуже вдалим рішенням. Для подальшого розвитку проєктованого готелю в майбутньому треба буде розширювати спектр пропонованих агропослуг, розробляти нові інновації та вдосконалювати існуючі пропозиції.

Розробивши розрахунки в економічному розділі роботи, визначили термін окупності проєкту – 11,5 років та термін окупності інновації – 2,2 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

Лікувально-оздоровчий туризм в системі міжнародного туристичного ринку [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/1006/1/Sabat%20M.V.%20MEMT%20zim-51.pdf>.

Медичний туризм в Україні: можливості vs реальність [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.vz.kiev.ua/medychnyj-turyzm-v-ukrayini-mozhlyvosti-vs-realnist/>.

РІЗНОВИДИ РЕКРЕАЦІЙНИХ ПОСЛУГ: НАПРЯМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/books_ukr/velychko8-2.htm.

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://maptimes.inf.ua/CH_19/Ch19_Article4_health-improving-tourism-in-Ukraine.html.

Лужанська Т. Ю. Сільський туризм: історія, сьогодення та перспективи: Навчальний посібник. / Лужанська Т. Ю., Махлинець С. С., Тебляшкіна Л. І. за редакцією д. г. н., професора Волошина І. М. - К.: Кондор, 2008. — 385 с.

4. Зінько Ю.В. Інноваційні форми занять в сільському туризмі та агротуризмі. / Зінько Ю.В., Рутинський М.Й., Горішевський П.А. // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. - 2011. - Вип. 163. - частина 1.

5. Рутинський М.Й., Зінько Ю.В. Сільський туризм: Навчальний посібник. / Рутинський М.Й., Зінько Ю.В. – К: Знання, 2006.— 271с.

Рудольф Штайнер. Курс лекцій по сільському господарству: ЛА «Піраміда», 2009

Эренфрид Пфайффер. Плодородие земли, его поддержание и обновление: ЛА «Піраміда», 2010

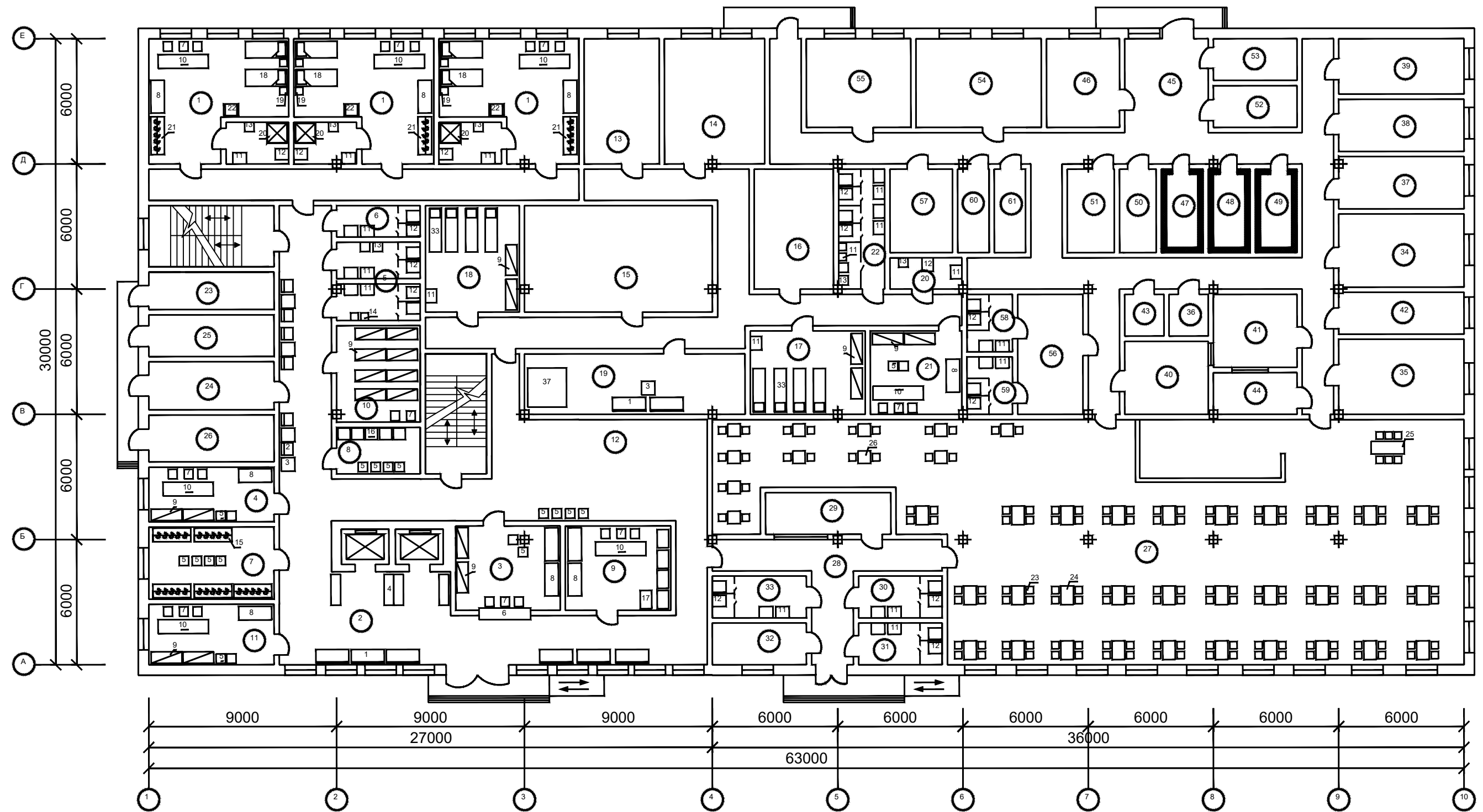
Алекс Подолінський. Жива культура землеробства. Живе знання: ЛА «Піраміда», 2009 – 244с.

Зінько Ю.В. Маркетингові дослідження сільського туризму в Карпатському регіоні / Ю.В. Зінько, П.А. Горішевський, М.А. Петришин, В.П. Васильєв, О.О. Гундяк.// Науковий вісник Національного аграрного університету. - К., 2008

11. Зінько Ю.В. Світовий досвід організації сільського туризму: методичні рекомендації / Ю.В. Зінько, В.П. Васильєв, П.А. Горішевський, М.Й. Рутинський. - Одеса, 2009. - 56 с

12. Зінько Ю.В. Сільський туризм в Європі і Америці / Ю.В. Зінько, В.П. Васильєв, П.А. Горішевський, М.Й. Рутинський // Туризм сільський зелений. -2009

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	40,4
2	Вестибюль	125,0
3	Бюро прийому і реєстрації	20,3
4	Кімната чергового адміністратора	17,5
5	Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	15,0
6	Службовий санітарно-технічний блок	6,0
7	Гардероб	22,3
8	Сейфова	8,1
9	Швейцарська зона	22,3
10	Камера схову	18,5
11	Пост охорони	17,5
12	Бар при вестибюлі	120,0
13	Приміщення для брудної білизни	21,8
14	Приміщення покоївок	27,8
15	Приміщення для проведення нарад та зустрічей	46,0
16	Підсобне приміщення	21,9
17	Масажний кабінет	23,0
18	Косметологічний кабінет	23,0
19	Сауна	20,1
20	Санвузол для персоналу	3,0
21	Приміщення персоналу	17,5
22	Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)	11,7
23	Теплопункт	11,0
24	Електрощитова	14,0
25	Вентиляція припливна	12,0
26	Вентиляція витяжна	15,0
27	Обідня зала	252,0
28	Вестибюль	20,0
29	Гардероб	12,0
30	Вбиральня жіноча	8,0
31	Вбиральня чоловіча	8,0
32	Кімната для паління	9,0
33	Вбиральня для маломобільних груп населення	9,0
34	Гарячий цех	21,0
35	Холодний цех	22,0
36	Приміщення для різання хліба	7,0
37	М'ясо – рибний цех	15,0
38	Овочевий цех	15,0
39	Приміщення для завідуючого виробництвом	12,0
40	Мийна столового посуду	14,0
41	Сервізна	13,0
42	Мийна кухонного посуду	12,0
43	Приміщення для обробки яєць	7,0
44	Роздавальна	9,0
45	Завантажувальна	24,0

46	Приміщення комірника	14,0
47	Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	8,0
48	Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	8,0
49	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	9,0
50	Комора сухих продуктів	7,0
51	Комора бакалійних товарів та напоїв	9,0
52	Комора тари та інвентарю	8,0
53	Комора овочів та коренеплодів	7,0
54	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	24,0
55	Кабінет дьухгалтера	20,0
56	Приміщення персоналу	18,0
57	Гардероб	12,0
58	Вбиральня жіноча	6,0
59	Вбиральня чоловіча	6,0
60	Білизняна	6,0
61	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6,0

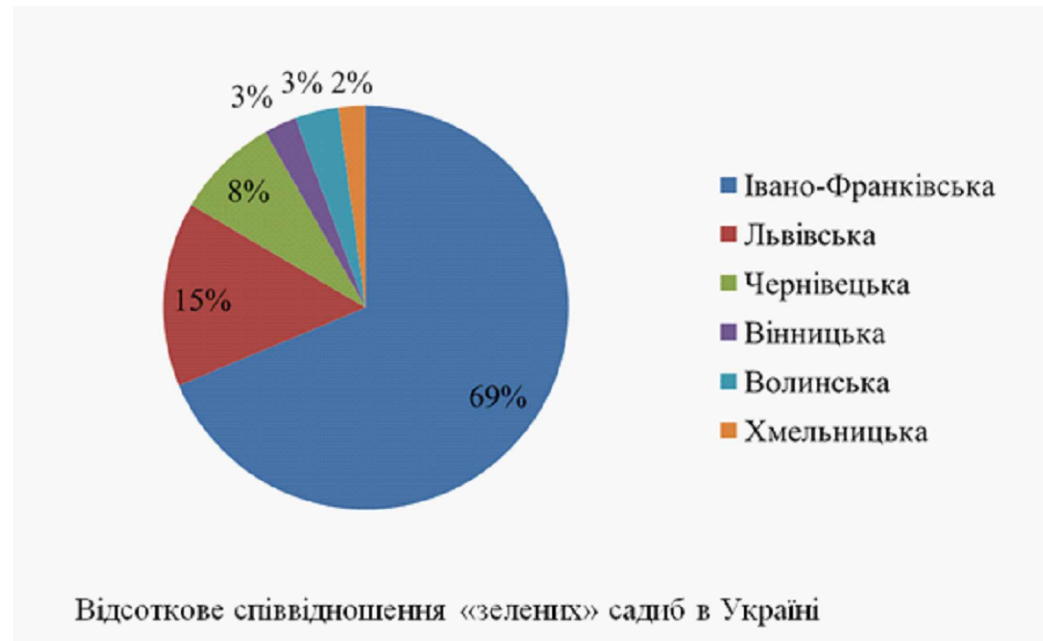
Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Диван	SENTENZO	1587x665x658	8
2	Крісло	SENTENZO	563x598x598	8
3	Журнальний столик	SENTENZO	655x655x452	5
4	Стенд з реабілітаційними програмами	SENTENZO	1476x462x1745	4
5	М'які мішки	SENTENZO	450x450x256	18
6	Стійка для реєстрації	SENTENZO	2480x563x885	1
7	Стільці-крісла	SENTENZO	463x420x587	21
8	Шафа	SENTENZO	1587x659x1870	9
9	Стелажі	SENTENZO	1477x553x1569	18
10	Стіл великий	SENTENZO	2410x669x685	7
11	Умивальник	Axis	657x545x623	16
12	Унітаз	Axis	652x547x558	14
13	Біде	Axis	452x452x400	6
14	Пісуар	Axis	365x365x620	2
15	Вішаки	SENTENZO	1812x652x1750	5
16	Сейф	-	557x589x625	5
17	Візки	-	874x558x569	5
18	Ліжко односпальне	SENTENZO	2000x800x558	6
19	Тумбочка	SENTENZO	367x369x451	6
20	Душ	Axis	986x965x1987	3
21	Вішаки	SENTENZO	1812x652x1750	3
22	Підставка для багажу	SENTENZO	710x569x552	3
23	Стілець	-	356x356x720	14,0
24	Стіл 4-ох місний	-	900x600x600	28
24	Стіл 6-ти місний	-	1600x600x600	1
25	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	11

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Фактори, що гальмують розвиток агротуризму



З погляду користувачів даних послуг:

1. Відсутність реклами. Особливо важливим є питання просування в Україні агротелів. Метою розробки цієї широкомасштабної програми має стати підвищення поінформованості населення і створення позитивного ставлення до цього виду відпочинку. Насамперед, повинні бути задіяні такі види маркетингових комунікацій, як PR-статті, інтерв'ю, прес-конференції, семінари, брифінги, телепередачі, що викликають довіру та позитивну реакцію.

2. Недостатня професійна підготовка осіб, що надають послуги. На разі в Україні власник бізнесу не зобов'язаний мати спеціальну освіту у галузі туризму! хоч існує «Школа сільського зеленого туризму», яка з 2009 р. діє в Національному університеті біоресурсів та землекористування України, навчання в ній не є обов'язковим, а скоріш рекомендаційним.

3. Проблема захисту прав споживачів. Попри те, що особи, які надають послуги зеленого туризму, є приватними підприємцями, укладають письмові угоди з клієнтами вони надзвичайно рідко. Тому дуже часто трапляється, що протягом терміну відпочинку власники агротелів змінюють ціни на певні види послуг, в основному, на харчування і проведення розважальних заходів, рідше – на проживання.

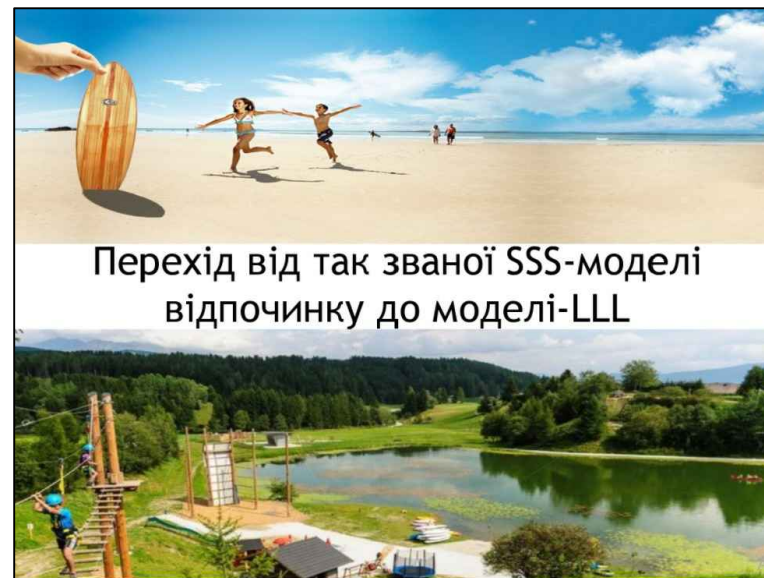
З погляду підприємців, що ці послуги надають:

1. Відсутність єдиної законодавчої бази. Протиріччя у законодавчих актах зумовлює складність ведення бізнесу.

2. Менталітет осіб, що проживають в сільській місцевості. За даними фахівців Інституту економіки НАН України, до 1 млн. будинків в Україні можуть використовуватися на ринку сільського зеленого туризму. Тобто потенціал для розвитку є, але більшість селян не прагне до заснування власного бізнесу, хоч це і принесло б для них значний додатковий дохід.



Прибутки послуг агроотелю



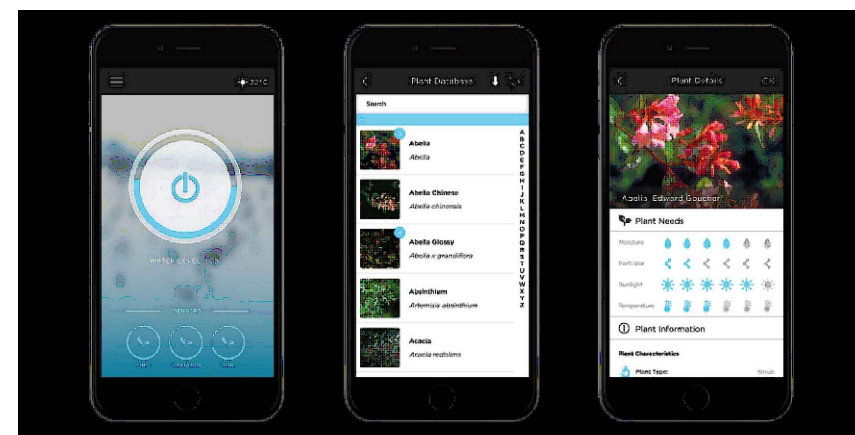
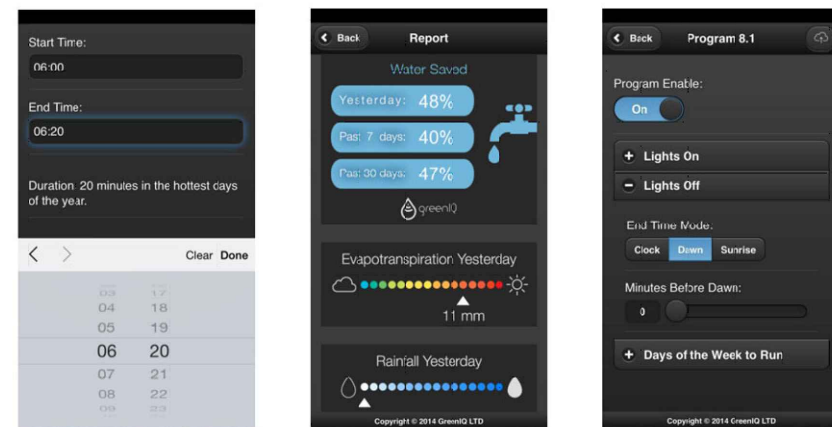
Перехід від так званої SSS-моделі відпочинку до моделі LLL

Сьогодні в світі спостерігається перехід від так званої SSS-моделі відпочинку (Sea – Sun – Sand: More – Сонце – Пісок) до моделі LLL (Lore–Landscape–Leisure:Знання–Ландшафт–Дозвілля)

Матеріали інноваційних досліджень



Майданчик для стрільби з лука



Програмне забезпечення Green IQ



"Розумна" теплиця