

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
_____ Віта ЦИРУЛЬНИКОВА
(підпис) (ім'я і прізвище)

«___» _____ 2025 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
_____ Лариса ШАРАН
(підпис) (ім'я і прізвище)

«___» _____ 2025 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: «Еко-готель із локально-сезонним веганським меню в с. Орявчик Львівської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М
_____ Орлов Данило Юрійович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник _____ Бондар Наталія Петрівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Консультант _____ Тетяна НІКІТИНА
(ім'я і прізвище) (підпис)

Рецензент _____ Ірина МЕЛЬНИК
(ім'я і прізвище) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ – 2025 р.

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

“ 04 ” листопада 2025 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Орлов Данило Юрійович

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Еко-готель із локально-сезонним веганським меню в с. Орявчик Львівської області»

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

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “04” листопада 2025 року № 901-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Львівська область, с. Орявчик; тип засобу розміщення – еко-готель; категорія - 3*; інновація – локально-сезонне веганське меню

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Бондар Наталія Петрівна, доцент	04.11.25 р.	06.11.25 р
Розділ 2	Бондар Наталія Петрівна, доцент	04.11.25 р	09.11.25 р
Розділ 3	Бондар Наталія Петрівна, доцент	04.11.25 р	13.11.25 р
Розділ 4	Бондар Наталія Петрівна, доцент	04.11.25 р	17.11.25 р
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	04.11.25 р	24.11.25 р

7. Дата видачі завдання _____ 4 листопада 2025 року _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП		
	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	05.11-06.11.2025	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	08.11-09.11.2025	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	10.11-13.11.2025	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	14.11-17.11.2025	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	19.11-24.11.2025	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	25.11.2025	Виконано
7	Подання скомп'юнованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	26.11.2025	Виконано
8	Графічні додатки	27.11-02.12.2025	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	03.12.2025	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	04.12.2025	Виконано

Здобувач

_____ Данило ОРЛОВ
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

_____ Наталія БОНДАР
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Орлова Данила Юрійовича

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

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

Тема роботи: «Еко-готель із локально-сезонним веганским меню в с. Орявчик Львівської області»

Керівник роботи: Бондар Наталія Петрівна, к.т.н., доцент

Дата захисту “12” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Проведено дослідження ринку готельних послуг с. Орявчик Львівської області, визначено основних конкурентів, рівень розвитку туристичної інфраструктури та потенціал зростання попиту на екологічно свідомі форми відпочинку, проаналізовано рівень попиту на екологічно відповідальні форми гостинності та тенденції розвитку веганської та вегетаріанської кухні. Окреслено ключові принципи функціонування еко-готелю, включаючи раціональне використання ресурсів, впровадження стандартів екологічності (зокрема Green Key), формування конкурентоспроможної концепції харчування на основі місцевих і сезонних продуктів. Розроблено основні напрями підвищення привабливості готельного підприємства через унікальність гастрономічної пропозиції, сталий підхід до обслуговування гостей та інтеграцію з локальним туристичним середовищем.

Ключові слова: готельне підприємство, раціон харчування, веганство, вегетаріанство, екологічність, Green Key, конкурентоспроможність.

ABSTRACT

The research of the market of hotel services in the village of Oryavchyk, Lviv region, was conducted, the main competitors, the level of development of tourist infrastructure and the potential for growth in demand for environmentally conscious forms of recreation were identified, the level of demand for environmentally responsible forms of hospitality and trends in the development of vegan and vegetarian cuisine were analyzed. The key principles of the functioning of an eco-hotel were outlined, including the rational use of resources, the implementation of environmental standards (in particular, Green Key), the formation of a competitive food concept based on local and seasonal products. The main directions for increasing the attractiveness of the hotel enterprise through the uniqueness of the gastronomic offer, a sustainable approach to guest service and integration with the local tourist environment were developed.

Keywords: hotel enterprise, diet, veganism, vegetarianism, eco friendliness, Green Key, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	9
1.1 Сучасний стан і перспективи розвитку еко-готелів в Україні.....	9
1.2 Веганство та вегетаріанство.....	13
1.3 ЗРГ в Стрийському районі Львівської області з веганським та вегетаріанським меню	18
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	20
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	20
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	24
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів	27
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	30
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	34
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	34
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	36
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	39
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	46
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	46
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	47
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	62
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	65
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	67
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	68
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	71
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	73
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	74
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	77
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	77
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення	79
4.3 Пропозиції щодо дизайну	83
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	93
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення	93
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення	98
5.3 Розробка плану з праці	100
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства	104
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку	108
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	109

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	111
ДОДАТКИ	114

ВСТУП

Готельно-ресторанна індустрія сьогодні є однією з найважливіших сфер економіки, бо саме вона забезпечує розвиток туризму, створює нові робочі місця та приносить прибуток країні. Все більше людей звертають увагу не лише на комфорт і якість послуг, а й на те, наскільки заклад дбає про природу. Тому популярними стають еко-готелі, тобто такі готелі, які будуються та працюють за екологічними принципами. В Україні цей напрям набуває особливої актуальності. Після руйнувань, спричинених війною, країна потребує нової туристичної інфраструктури, яка буде ефективною, енергонезалежною та безпечною. Розвиток еко-готелів – це відповідь на виклики: дефіцит енергоресурсів, зміни клімату, зростання витрат і потребу у відновленні довіри туристів до українського ринку. Саме тому створення проєкту еко-готелю категорії 3* є актуальним і доцільним.

Метою кваліфікаційної роботи є розроблення організаційно-технологічного, інженерно-технічного та економічного обґрунтування діяльності еко-готелю категорії 3* з урахуванням сучасних вимог ринку та норм чинного законодавства.

Для досягнення поставленої мети у роботі визначено такі основні завдання:

- проаналізувати туристичний потенціал регіону;
- сформулювати концепцію діяльності майбутнього еко-готелю та охарактеризувати структуру номерного фонду;
- розробити організаційно-технологічні рішення щодо функціонування підприємства, включно із закладами ресторанного господарства;
- визначити і розрахувати необхідний склад інженерного забезпечення;
- обґрунтувати вимоги до дизайну та доступності приміщень;
- розрахувати економічні показники діяльності.

Практична значущість роботи полягає у можливості використання отриманих результатів як бази для реального проєктування еко-готелю, підвищення рівня конкурентоспроможності українського ринку гостинності, розвитку рекреаційної інфраструктури та впровадження принципів екологічної відповідальності в готельному бізнесі.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Сучасний стан і перспективи розвитку еко-готелів в Україні

У 2025 році готельний сектор України перебуває на етапі глибоких структурних змін, що зумовлено глобальними тенденціями переходу до сталого туризму, цифровізації сервісів та зростанням попиту на екологічно відповідні послуги. На відміну від попередніх періодів, коли модернізація стосувалася переважно комфорту й технічного оснащення, сучасні зміни носять комплексний характер і поєднують інновації з екологічними, соціальними та культурними компонентами.

Інновації у сфері екологічної сталості виконують низку стратегічних функцій. По-перше, вони сприяють оптимізації витрат через використання енергоефективних технологій та зниження ресурсоспоживання. По-друге, формують позитивний імідж підприємства, який у сучасного туриста дедалі частіше стає вирішальним критерієм вибору. По-третє, забезпечують відповідність світовим стандартам сталості, що відкриває можливості для співпраці з міжнародними туристичними платформами та підвищення середнього тарифу.

Дроботова М. та Красномоєць В. підкреслюють, що впровадження таких інновацій створює додану споживчу цінність, яка підсилює лояльність постійних гостей та розширює цільову аудиторію. На підтвердження цього світовий досвід демонструє, що готелі з екоорієнтованою концепцією мають можливість збільшувати середній тариф на 12-18%, оскільки туристи готові платити більше за екологічність та гармонійну взаємодію з природним середовищем [8].

Поряд із технологічними інноваціями зростає значення концепції локальності. Дишкантюк О., Осипова Л. та Жмудь А. доводять, що інтеграція локальних інгредієнтів та етнічної кухні не лише сприяє екологічній відповідальності, але й формує соціально-економічні вигоди для регіону. Використання місцевої сировини скорочує вуглецевий слід, зменшує витрати на логістику, сприяє зменшенню харчових відходів і водночас підтримує фермерські господарства, забезпечує додаткову зайнятність і стимулює регіональну економіку [7, с.6-7].

Етнічна кухня виступає провідним носієм нематеріальної культурної спадщини, формуючи унікальний туристичний продукт. Саме тому її інтеграція в готельно-ресторанну діяльність розглядається як одна з ключових інноваційних стратегій, адже дозволяє створити неповторний гастрономічний досвід для гостей.

Позицію авторів доповнює Чорна Н. М., яка зазначає зростаючу популярність продуктів із географічними зазначеннями (наразі їх 48 в Україні), а також кулінарних елементів, що входять до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини. Особливо активними центрами розвитку локальної кухні є Львів, Київ та Одеса, що свідчить про значний потенціал гастрономічної диференціації українських туристичних дестинацій, що посилює їхню впізнаваність і конкурентоспроможність, а також сприяє формуванню цілісного бренду регіону [18, с.68].

З огляду на глобальну цифровізацію туристичних послуг, особливого значення набувають смарт-технології: мобільний check-in, електронні замки, сенсорні системи контролю ресурсів, чат-боти для комунікації. Міжнародна практика демонструє, що такі системи не тільки оптимізують операційну діяльність, але й забезпечують персоналізацію сервісу – ключову вимогу сучасного споживача.

У сегменті додаткових послуг найбільш перспективними виступають оздоровчо-рекреаційні рішення: фіто- і бальнеотерапія, SPA-послуги, масажні практики, релакс-зони з використанням природних матеріалів. Рогова Н. підкреслює, що саме поєднання рекреації з екоконцепцією дозволяє створити унікальну ринкову позицію, відмінну від традиційних форм готельних послуг [3]. Паралельно з цим інноваційні дизайнерські рішення, як-от використання натурального дерева, екологічних тканин, природних барв і оздоровчого мікроклімату – формують психологічно комфортне середовище, що підсилює враження від перебування та стимулює повторні візити.

У своїй праці Ільницька-Гикавчук Г. досліджує сучасний стан і перспективи розвитку еко-готелів в Україні, акцентуючи увагу на рівні екологізації готельного

господарства, поширеності міжнародних сертифікаційних програм та ключових бар'єрах, що стримують розвиток екологічно орієнтованих засобів розміщення [10].

З урахуванням цих висновків, а також сучасних тенденцій у сфері екологічного менеджменту, було сформовано та доповнено SWOT-аналіз еко-готелів України станом на 2025 рік (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – SWOT-аналіз еко-готелів України у 2025 році

СИЛЬНІ СТОРОНИ (STRENGTHS)	СЛАБКІ СТОРОНИ (WEAKNESSES)
<ul style="list-style-type: none"> • Позитивний імідж серед суспільства та зростання довіри до «зелених» практик. 	<ul style="list-style-type: none"> • Висока капіталоємність екологічних технологій та довгий період окупності.
<ul style="list-style-type: none"> • Активне впровадження екологічних інновацій (економія води, енергії, сортування відходів). 	<ul style="list-style-type: none"> • Низький рівень екологічної свідомості населення та недостатня інформованість про переваги еко-готелів.
<ul style="list-style-type: none"> • Використання локальних і органічних продуктів; підтримка фермерства. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обмежена кількість кваліфікованого персоналу у сфері екологічного менеджменту.
<ul style="list-style-type: none"> • Поширення програм екологічної сертифікації (лідер Green Key). 	<ul style="list-style-type: none"> • Вища собівартість органічної продукції та послуг, що впливає на кінцеву ціну.
<ul style="list-style-type: none"> • Використання екологічних матеріалів, миючих засобів та продуктів харчування. 	<ul style="list-style-type: none"> • Низький відсоток готелів, що мають міжнародну сертифікацію (менше 2 %).
<ul style="list-style-type: none"> • Скорочення витрат за рахунок енергозбереження, повторного використання ресурсів та оптимізації логістики. 	<ul style="list-style-type: none"> • Відсутність дієвих фінансових стимулів та слабка державна підтримка екологізації галузі.
МОЖЛИВОСТІ (OPPORTUNITIES)	ЗАГРОЗИ (THREATS)
<ul style="list-style-type: none"> • Зростання попиту на сталий туризм (10–12 % щорічно). 	<ul style="list-style-type: none"> • Тривала економічна нестабільність і зниження купівельної спроможності населення.
<ul style="list-style-type: none"> • Поширення державних та міжнародних грантових програм на «зелені» модернізації. 	<ul style="list-style-type: none"> • Високі ризики для інвесторів через воєнний стан та невизначеність ринку.
<ul style="list-style-type: none"> • Розширення спектра послуг: wellness, еко-SPA, веганська кухня, локальні продукти. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зростання конкуренції з боку міжнародних мереж та альтернативних форматів розміщення.
<ul style="list-style-type: none"> • Інтеграція смарт-технологій (мобільний check-in, сенсорний контроль ресурсів). 	<ul style="list-style-type: none"> • Повільні темпи відновлення туристичних потоків у деяких регіонах.
<ul style="list-style-type: none"> • Зростання ролі локальних громад у розвитку туризму, популяризація традицій і ремесел. 	<ul style="list-style-type: none"> • Можливе подорожчання екологічних технологій та органічних продуктів.

Сформовано та доповнено автором за: Ільницька-Гикавчук Г. [10, с. 43]

Попри зростання суспільного інтересу до «зеленого» туризму, частка сертифікованих еко-готелів в Україні залишається вкрай низькою, а реалізація принципів сталого розвитку потребує системної підтримки держави, підвищення рівня екологічної культури та доступу до фінансових ресурсів [10].

Таким чином, сьогодні розвиток еко-готелів в Україні відбувається в умовах одночасного впливу позитивних тенденцій і стримувальних факторів. Як показує дослідження Ільницької-Гикавчук Г., галузь має значний потенціал завдяки

зростанню інтересу споживачів до екологічно відповідного відпочинку, поширенню програм сертифікації та активізації локальних громад. Проте розвиток еко-готельного сектору ускладнюють висока вартість екотехнологій, недостатня інформованість населення, низька екологічна культура та обмежені можливості для інвестицій. Авторка також підкреслює, що переваги екологічних готелів мають комплексний характер: економія ресурсів, формування позитивного іміджу, підтримка місцевого виробництва, популяризація традицій і ремесел, покращення стану здоров'я гостей та зменшення негативного впливу на довкілля. Водночас перешкоди: слабка державна підтримка, висока собівартість, нестача кваліфікованих кадрів та невисока поінформованість споживачів залишаються ключовими викликами, які потребують системного вирішення.

З огляду на викладене, SWOT-аналіз дозволяє комплексно оцінити сучасні стратегічні позиції українських еко-готелів та слугує аналітичною основою для подальшої розробки інноваційно-екологічної концепції готельного підприємства.

1.2 Веганство та вегетаріанство

Тема веганських меню та веганських сервісів у готельній індустрії привертає значно більшу увагу саме в зарубіжних наукових дослідженнях. У працях іноземних авторів акцент робиться на аналізі поведінки споживачів, впливі рослинної їжі на туристичний досвід, а також на тому, як веганські практики в готелях формують брендову цінність, лояльність гостей і сталий розвиток закладів гостинності.

У сучасній літературі наголошується, що попит на органічні та рослинні продукти постійно зростає, а веганство привертає дедалі більше уваги через численні переваги рослинної дієти. У наукових публікаціях підкреслюється, що веганство ґрунтується на повазі до життя тварин, етичному підході до споживання, а також бажанні уникнути захворювань, пов'язаних із надмірним уживанням м'ясних продуктів. Крім того, інтерес до веганства зумовлений проблемою викидів парникових газів від тваринництва, релігійними переконаннями або звичайною цікавістю до нових форм харчування. Автори зазначають, що суспільна підтримка веганства й попит на рослинні страви у сфері гостинності зростають у всьому світі.

Одними з найвідоміших дослідників цієї тематики є Ю Дж., Кім С. (Сам), Баа Н. Г. та Хан Х., які у своїх працях аналізують поведінкові реакції споживачів на веганські готелі та їхні атрибути. У своїх дослідженнях учені підкреслюють, що атрибути веганського готелю, такі як наявність повністю рослинного меню, екологічно чиста інфраструктура, етичний імідж та здоров'язбережні практики здатні суттєво підвищувати позитивне сприйняття готелю гостями.

На рис. 1.1 представлено концептуальну модель, запропоновану у дослідженнях Ю Дж., Кім С. (Сам), Баа Н. Г. та Хан Х., яка демонструє вплив атрибутів веганського готелю на психологічні та поведінкові реакції споживачів.



Рис.1.1. Модель впливу атрибутів веганського готелю на наміри повторного відвідування та рекомендації [2]

Модель відображає, яким чином атрибути веганського готелю формують сприйняття добробуту гостя, що, у свою чергу, впливає на відчуття переваг та отримуване задоволення. Ці фактори призводять до таких результатів, як готовність рекомендувати готель іншим та наміри повторного відвідування.

На думку Місік Т. та Нагі З., формування локально-сезонного веганського меню є складним багаторівневим процесом, що поєднує гастрономічну інноваційність, екологічну свідомість, етичні аспекти та економічну раціональність. Застосування місцевих продуктів не лише скорочує «харчовий ланцюг», зменшуючи транспортні викиди, але й підтримує дрібних фермерів та виробників. Модель коротких ланцюгів постачання, яку автори вважають ефективною, дає змогу [1]:

- гарантувати свіжість інгредієнтів і високу харчову цінність страв;
- зменшити залежність готелю від імпортованих ресурсів;
- створювати автентичні («теруарні») смакові профілі, які мають туристичну цінність.

Як підкреслюють Місік Т. та Нагі З., веганське меню повинно бути не просто набором страв без продуктів тваринного походження, а креативним

гастрономічним досвідом. Їхні дослідження демонструють, що успішні заклади створюють меню, у якому [1]:

- 1) локальні овочі, бобові, ягоди, трави та дикороси переосмислюються через сучасні кулінарні техніки;
- 2) застосовуються технології ферментації, копчення, су-від, дегідратації, що підсилюють смак та цінність рослинних інгредієнтів;
- 3) створюється візуально приваблива подача, адже веганські страви повинні конкурувати з традиційними гастрономічними рішеннями.

Інноваційний підхід, на думку авторів, є основою для того, щоб рослинні страви сприймалися не як «обмеження», а як повноцінний і бажаний гастрономічний вибір.

З огляду на викладені теоретичні положення та результати наукових досліджень, можна стверджувати, що інноваційний розвиток української готельної індустрії у 2025 році формується під впливом двох взаємодоповнювальних напрямів:

- 1) екологічної сталості та «зеленої» модернізації,
- 2) гастрономічних інновацій, зокрема впровадження локально-сезонного веганського меню та веганських сервісів.

Водночас ключові бар'єри зумовлені високою вартістю впровадження технологій, недостатнім рівнем екологічної культури споживачів і низькою поширеністю міжнародної сертифікації серед українських готелів. Особливого значення набувають і гастрономічні практики. Саме атрибути веганського готелю: рослинне меню, етичність, екологічність та орієнтація на здоров'я – формують відчутні переваги для гостей та істотно впливають на рівень задоволеності, готовність рекомендувати заклад та намір повторного відвідування. Крім того, найбільш дієвими є ті веганські меню, які базуються на локально-сезонних інгредієнтах, ферментації, сучасних техніках приготування та створенні унікального візуального досвіду.

Таблицю 1.2 сформовано та доповнено на основі сучасних тенденцій розвитку сталого туризму, екологічного менеджменту та інноваційних практик у

готельній сфері станом на 2025 рік. Запропонована класифікація дозволяє комплексно оцінити інноваційний потенціал еко-готелів і визначити пріоритетні напрями для впровадження технологічних, екологічних та гастрономічних рішень.

Таблиця 1.2 – Класифікація інноваційних рішень для еко-готелів у 2025 році

Група інновацій	Зміст інноваційних рішень
1. Екологічні та ресурсозберігальні інновації	<ul style="list-style-type: none"> • Енергоефективні системи (LED-освітлення, теплові насоси, інтелектуальні терморегулятори). • Сенсорні системи економії води; повторне використання технічної води; збір дощової води. • Сортування та мінімізація відходів; відмова від пластику; великі упаковки; компостування органіки. • Використання екологічних миючих засобів та біорозкладних матеріалів. • Використання локальних будівельних матеріалів (дерево, камінь, льон).
2. Цифрові та смарт-інновації	<ul style="list-style-type: none"> • Мобільний check-in / check-out. • Електронні смарт-замки. • Сенсорний контроль споживання електроенергії та тепла. • Чат-боти для комунікації; QR-меню; онлайн-бронювання й автоматизація сервісу. • Системи «розумний номер» (Smart Room).
3. Гастрономічні та веганські інновації	<ul style="list-style-type: none"> • Формування локально-сезонного веганського меню. • Використання ферментації, дегідратації, су-від для обробки рослинних інгредієнтів. • Співпраця з місцевими виробниками; розвиток короткого ланцюга постачання. • Wellness-меню, detox-позиції, фітонапої, карпатські трави. • Акцент на етичності, здоров'ї та екологічному сліді.
4. Інновації у сфері сервісу та рекреації	<ul style="list-style-type: none"> • Створення есо-SPA та фіто-процедур. • Зони релаксації з природними матеріалами. • Програми відновлення (йога, медитація). • Організація екостежок і маршрутів для піших прогулянок.

5. Соціально-культурні інновації	<ul style="list-style-type: none"> • Популяризація локальних традицій Бойківщини; використання етнічних елементів у дизайні. • Екскурсії до місцевих майстрів, ремесел, ферм. • Освітні еко-програми для гостей (zero waste, травознавство).
---	---

Узагальнюючи результати проведеного теоретичного аналізу, можна стверджувати, що інноваційний розвиток готельної індустрії в Україні у 2025 році визначається поєднанням трьох ключових напрямів: екологічної трансформації (енергоощадні технології, екосертифікація, раціональне використання ресурсів), цифровізації сервісів (смайт-системи, автоматизація, персоналізація) та гастрономічних інновацій (локально-сезонні інгредієнти, веганські меню, підтримка місцевих виробників). Наукові дослідження вітчизняних і зарубіжних авторів підтверджують, що саме ці інновації формують конкурентоспроможність сучасних еко-готелів, зміцнюють їхній імідж, стимулюють попит на сталий туризм і підвищують лояльність гостей. Водночас розвиток еко-готелів стримується високою вартістю екотехнологій, низькою екологічною культурою суспільства та обмеженою кількістю сертифікованих закладів, що потребує державної підтримки, розширення фінансових інструментів і підвищення рівня поінформованості споживачів.

Таким чином, отримані результати створюють науково обґрунтовану основу для подальшого маркетингового аналізу регіону та формування концепції еко-готелю з локально-сезонним веганським меню в с. Орявчик.

1.3 ЗРГ в Стрийському районі Львівської області з веганським та вегетаріанським меню

У Стрийському районі (особливо у центрі міста Стрия) функціонує низка кафе, ресторанів, барів і гастрономічних закладів, що обслуговують місцевих мешканців і туристів. Ці заклади представляють різні формати - від сімейних ресторанів до кав'ярень і фаст-фудів - й створюють конкурентну середу для нового готелю з веганським/вегетаріанським меню.

Основні ресторани та кафе (традиційні кухні)

- Pava [24] - італійський ресторан з широким асортиментом страв та прийнятними цінами.
- Ресторан Версаль [25] - класичний ресторан з європейськими позиціями у меню.
- Ресторан El Gusto [26] - ресторан із банкетними залами, орієнтований на святкові події.
- TistoBar By 612km [27] - заклад із домашньою та європейською кухнею.
- Green Garden [28] - ресторан-суші (також популярний серед місцевих).

Кав'ярні і неформальні заклади

- V.Kh. Cafe [29] - популярна кафе-точка у центрі.
- 612 bistro+resto [30] - бістро/кафе для швидких обідів і кави.
- Дім Піци Taomi [31] - піцерія з високими рейтингами.

Аналіз конкурентного середовища

- 1 Різноманітність форматів. У районі представлено багато класичних ресторанів і кафе з європейською та регіональною кухнею, проте спеціалізованих веганських/вегетаріанських закладів наразі дуже мало або немає окремих форматів. Це створює сусідню ніше для нового ЗРГ з рослинним меню.
- 2 Цільова аудиторія. Існуючі заклади обслуговують переважно локальних жителів та гостей із класичними харчовими уподобаннями; відсутність вегетаріанських позицій у частини меню означає потенційну попитову лауну для клієнтів, які шукають рослинні страви.
- 3 Формати для партнерств. Кав'ярні та бістро могли б стати черговими майданчиками для тестових попередніх заходів (наприклад, рор-уп веганського меню), щоб оцінити попит перед повноцінним запуском.

Таблиця 1.3 – Заклади ресторанного господарства у Стрийському районі Львівської області [24-31]

№	Назва ЗРГ	Населений пункт	Тип закладу	Основний напрям кухні	Характеристика закладу
1	Pava	м. Стрий	Ресторан	Італійська, європейська	Популярний ресторан середнього цінового сегмента
2	El Gusto	м. Стрий	Ресторан	Європейська	Має банкетні зали
3	Versal	м. Стрий	Ресторан	Європейська	Класичний формат ресторану
4	TistoBar By 612 km	м. Стрий	Кафе-ресторан	Домашня, європейська	Популярний серед місцевих мешканців
5	B.Kh. Cafe	м. Стрий	Кафе	Кава, десерти	Формат швидкого обслуговування
6	Green Garden	м. Стрий	Ресторан	Азійська (суші)	Популярний delivery-формат
7	612 bistro+resto	м. Стрий	Бістро-ресторан	Європейська	Формат швидких обідів і неформальних зустрічей
8	Дім Піци Taomi	м. Стрий	Піцерія	Італійська	Спеціалізується на піці та доставці

Аналіз прикладів ЗРГ у Стрийському районі Львівської області свідчить, що більшість закладів орієнтовані на європейську, італійську, національну та фаст-фуд кухню. При цьому спеціалізовані веганські та вегетаріанські заклади практично відсутні, що створює перспективну ринкову нішу для відкриття закладу ресторанного господарства з рослинним меню.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Львівщина – один із провідних туристичних регіонів України, що має диверсифіковану структуру туристичної пропозиції: культурно-пізнавальний туризм (м. Львів), природно-рекреаційний і гірськолижний, подієвий та гастрономічний туризм.

За результатами аналітики YouControl.Market (2024), Львівська область посідає друге місце в Україні за чистим доходом компаній туристичного сектору 1111,7 млн. грн. за перше півріччя 2024 р., поступаючись лише м. Києву, що підтверджує високий рівень розвитку туристичної інфраструктури й стабільний попит на послуги розміщення.

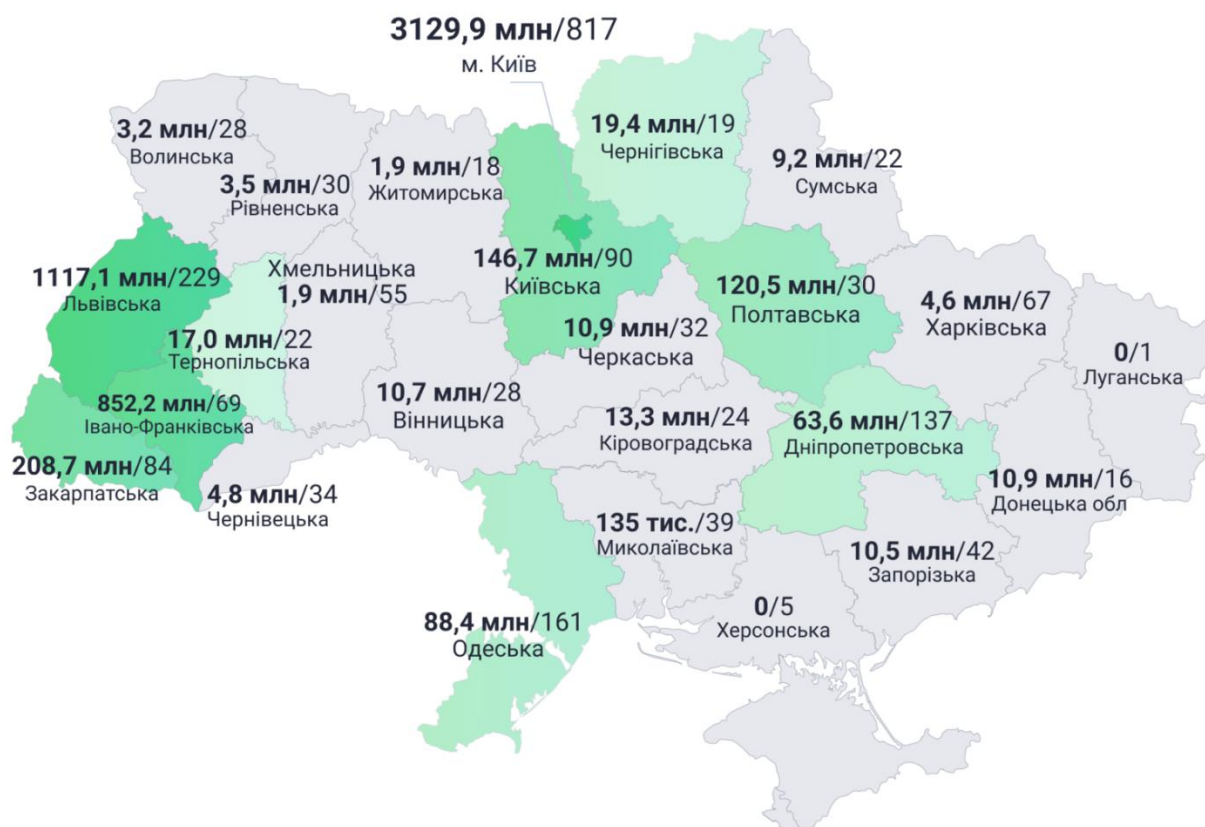


Рис. 2.1 Розподіл чистих доходів компаній туристичного сектору України за I півріччя 2024 р. (за даними YouControl.Market) [11]

Плановане місце розміщення – село Орявчик Стрийського району Львівської області. Район має розвинену транспортну мережу, проходить міжнародна траса М06 Київ–Чоп, що з'єднує Львів із Закарпаттям та забезпечує зручну логістику туристичних потоків.

Основу природно-рекреаційного потенціалу району становлять Сколівські Бескиди, які вирізняються мальовничими ландшафтами, лісовими масивами та сприятливими кліматичними умовами. Територія району є частиною Національного природного парку «Сколівські Бескиди», що створює передумови для розвитку сталого та екологічно безпечного туризму.

Село Орявчик – гірський населений пункт Стрийського району, розташований у долині річки Орявчик, на висоті близько 900 м над рівнем моря, в урочищі Тисовець. Відстань до м. Львова становить приблизно 130 км, до м. Сколе 15 км, до міжнародної траси М06 близько 6 км, що забезпечує гарну транспортну доступність. Населення села становить 186 осіб, що створює сприятливі умови для формування спокійної, екологічно чистої туристичної зони без значного антропогенного навантаження [12].

Територія села характеризується розвиненою туристично-рекреаційною інфраструктурою. Тут функціонують готелі, приватні садиби, ресторани, прокати гірськолижного спорядження, колиби та зони активного відпочинку. Основними об'єктами зимового туризму є три гірськолижні витяги, що забезпечують різний рівень складності трас:

1) Комплекс «Звенів» (гора Звенів, висота 1088 м) – головний туристичний центр села. На його території розташовано бугельні витяги довжиною 960 м (перепад висот 200 м) і 350 м (перепад 60 м), а також мультиліфт для сноутюбінгу (100 м, перепад 50 м). Траси придатні для початківців і лижників середнього рівня підготовки. На території комплексу діють три пункти прокату, інструкторські послуги, харчування (колиба) та паркінг [6].

2) Комплекс «Орявчик» (гора Магура, висота 1121 м) обладнаний бугельним витягом на дві особи, траса середньої складності, поруч працює пункт прокату спорядження та заклад громадського харчування [6].

3) У сусідньому селі Тисовець (2 км) діє спортивно-туристичний комплекс із кількома витягами та трасами різного рівня складності, що створює розширену зону зимового відпочинку.

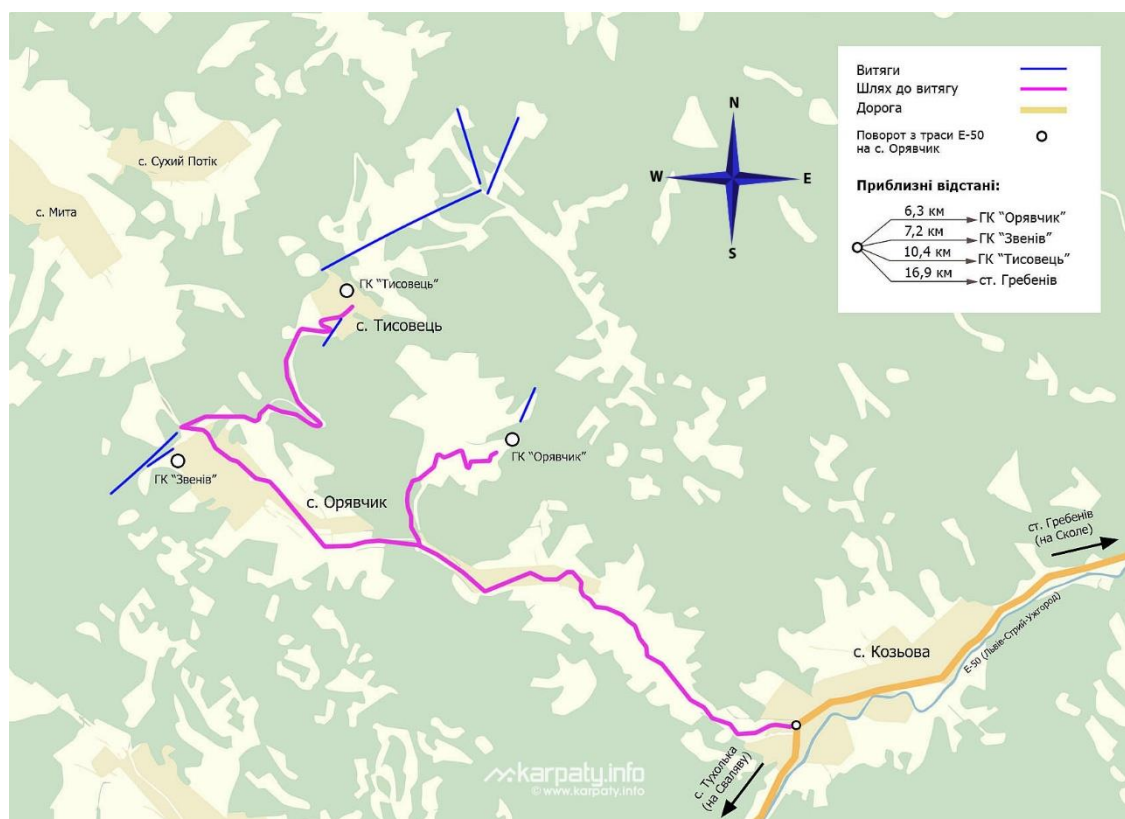


Рис. 2.2. Загальна схема витягів (с. Орявчик, Тисовець) [6]

У літній період Орявчик приваблює туристів пішохідними і велосипедними маршрутами. Особливо популярним є екотуристичний маршрут із с. Розсохач (7 км) до Росохацьких полонин, що відкриває панорамні краєвиди Карпат [12].

Крім природних ресурсів, село має культурно-історичну цінність. Серед пам'яток архітектури: дерев'яна церква Богоявлення Господнього (1862 р.) і дзвіниця (1801 р.), що відображають традиційну бойківську архітектуру. У навколишніх селах збережено Миколаївську церкву (1930 р.) та Собор Святого Іоанна Хрестителя (1879 р.), які є важливою частиною туристичного маршруту «Дерев'яні церкви Бойківщини» [12].

Відстань від Орявчика до найближчих туристичних центрів становить [12]:

- м. Ужгород – 144 км;
- м. Івано-Франківськ – 160 км;
- м. Львів – 136 км.

Найближчі великі гірськолижні курорти [12]:

- Плай – 17 км;
- Тисовець – 3–6 км;
- Славське – 41 км;
- Волосянка («Захар Беркут») – 48 км.

Узагальнені результати комплексної оцінки туристичної привабливості регіону наведено в табл.2.1.

Таблиця 2.1 – Комплексна оцінка туристичної привабливості Львівської області та Стрийського району

№	Критерій оцінки	Характеристика (основні дані та аргументи)	Оцінка (1-5)
1	Природно-рекреаційний потенціал	Гірська місцевість (800–1100 м н.р.м.), долина р. Орявчик; Національний природний парк «Сколівські Бескиди» (131 599 відвідувачів у 2024 р.); чисте довкілля, джерельна вода, екомаршрути, можливість розвитку еко- та активного туризму.	5
2	Кліматичні умови	Помірно континентальний клімат, м'яка зима (–5 °С ... –7 °С), прохолодне літо (+16 ... +18 °С), стабільний сніговий покрив 3-4 міс. придатний для зимового та оздоровчого туризму.	5
3	Культурно-історичні ресурси	Понад 400 пам'яток архітектури у Львівській обл.; у районі – дерев'яні церкви (Орявчик 1862 р., дзвіниця 1801 р.), бойківська архітектура, етнокультура, музеї (понад 1 млн відвідувачів у 2024 р.).	5
4	Інфраструктура розміщення і відпочинку	Розвинена готельна мережа в районі (Орявчик, Тисовець, Сколе); комплекси «Звенів» (3 витяги 960 м, 350 м, 100 м) та «Орявчик» (1 витяг на горі Магура 1121 м); траси різної складності, прокати, колиби, паркінги.	4
5	Транспортна доступність	Близькість до міжнародної траси М06 Київ–Чоп (6 км), 130 км до Львова, 15 км до Сколе; зручний доступ автомобілем і громадським транспортом.	4
6	Економічна активність туристичної сфери	Туристичний збір Львівщини: 2022 – 41,43 млн грн; 2023 – 46,09 млн грн; 2024 – 47,11 млн грн (рекорд); I півріччя 2025 – 26,6 млн грн. Зростання попиту, легалізація бізнесу, збільшення інвестиційної привабливості.	5
7	Сезонність та диверсифікація відпочинку	Висока привабливість узимку (лижний туризм, сноутюбінг) та влітку (пішохідні маршрути, полонини). Наявність цілорічного турпотoku.	4
8	Рівень екологічної безпеки та стійкість розвитку	Межує з НПП «Сколівські Бескиди», низька щільність населення (186 осіб), чисте середовище, контроль за забудовою; потенціал сталого еко-розвитку.	5
9	Імідж регіону та брендова впізнаваність	Львівщина – друге місце в Україні за доходами туризму (1 111,7 млн грн за I півріччя 2024 р.); позитивний імідж, міжнародне визнання, активне промоування еко-туризму.	5
10	Інвестиційна привабливість для еко-готельного бізнесу	Сприятливий інвестиційний клімат, державні програми розвитку туризму (2021-2025 рр.), наявна інфраструктура, прогнозоване зростання потоку.	5
Середній бал туристичної привабливості регіону			4,7

Розроблено автором

Проведений аналіз свідчить, що Львівська область та Стрийський район мають високий рівень туристичної привабливості, що підтверджується позитивною динамікою туристичного збору, зростанням відвідуваності Національного природного парку «Сколівські Бескиди» та розвиненою туристичною інфраструктурою. Село Орявчик, завдяки поєднанню природно-рекреаційних ресурсів, зручного транспортного розташування, наявності діючих гірськолижних комплексів і сприятливих екологічних умов, є перспективною локацією для створення еко-готельного підприємства. Комплексна оцінка регіону показала інтегральний рівень туристичної привабливості 4,7 із 5 можливих балів, що підтверджує доцільність обраного місця будівництва.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Розвиток екотуризму та оздоровчого харчування в Україні, особливо в межах Карпатського регіону, демонструє стабільне зростання попиту на відпочинок із акцентом на екологічність, здоровий спосіб життя та використання природних ресурсів. Зростання цього сегменту сприяє появі значної кількості еко-готелів, рекреаційних центрів і санаторно-курортних закладів, що підвищує рівень конкуренції та вимагає ретельного аналізу перед відкриттям нового підприємства.

З метою визначення ринкових умов та коректного позиціонування майбутнього еко-готелю з оздоровчим веганським харчуванням у с. Орявчик, проведено аналіз основних конкурентів, які вже функціонують у сфері еко-відпочинку в Карпатському регіоні (на прикладі Львівської області). Досліджено їхні ключові характеристики, спектр послуг та цінову політику.

Основні конкуренти:

1. Еко-готель «Гаор-Карпати» (сmt Східниця) – комплекс, орієнтований на сімейний та оздоровчий відпочинок; пропонує еко-номери, органічне харчування, бальнеологічні процедури, сауни, SPA-зону та дитячі активності.

2. GM Eco Bubble (с. Яблуниця, Івано-Франківська обл.) – сучасний формат екологічного проживання у купольних номерах, що використовують

енергоефективні технології; у меню – страви здорового харчування, локальні продукти, органічна кухня.

3. Гірськолижний комплекс «Захар Беркут» (сміт Славське) – поєднання проживання з активним туризмом; фітнес-програми, антистрес-заходи, спортивна інфраструктура, гірськолижні траси, канатна дорога.

4. Санаторій «Медовий двір» (с. Нижня Рожанка) – орієнтований на сімейний оздоровчий туризм; пропонує натуральну кухню, медові терапії, дегустації локальної продукції, веломаршрути, рекреаційні зони.

5. Центр «Green Leaf» (сміт Славське) – спеціалізується на веганському та органічному харчуванні, проводить оздоровчі програми, консультації з дієтології, тематичні заходи та ретрити для поціновувачів екологічного способу життя.

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Oryavchik Country House [20]	вул. Під Тисою 11, Орявчик, Львівська область	Готель заміського типу	3*	25 номерів (стандарт, напівлюкс); від 1200 до 2500 грн/доба	Ресторан, бар, сауна, дитячий майданчик, прокат лижного спорядження, парковка, Wi-Fi	58%
Georgiy Hotel [21]	вул. Перша Ростока, 5а, Орявчик, Львівська область	Готель	3*	20 номерів (стандарт, сімейні); від 1000 до 2200 грн/доба	Ресторан, банкетний зал, конференц-зал, сауна, автостоянка, Wi-Fi	34%
Villa Marta [22]	Орявчик, Львівська обл.	Вілла (приватна садиба)	3*	12 номерів (переважно стандарт); від 900 до 2000 грн/доба	Їдальня, кухня для гостей, мангали, альтанки, прокат велосипедів, Wi-Fi	44%
Швагри [23]	вул. Під Митою, 19, Орявчик, Львівська область	Міні-готель/садиба	2*	18 номерів (економ, стандарт); від 700 до 1500 грн/доба	Ресторан-колиба, сауна, більярд, дитячий майданчик, паркінг, Wi-Fi	55%

Розроблено автором

Перед формуванням концепції підприємства проведено аналіз конкурентного середовища Карпатського регіону (на прикладі Львівської області). У дослідженні визначено ключові заклади індустрії гостинності, які працюють у сфері екологічного відпочинку та оздоровчого харчування й орієнтуються на подібну цільову аудиторію. Узагальнені результати подано в табл. 2.3.

Таблиця 2.3 - Порівняльна характеристика прямих конкурентів у сфері еко-туризму

Назва закладу	Розташування	Ціна (грн/ніч)	Послуги	Меню	Сильні сторони	Слабкі сторони	Особливості розташування
Еко-готель «Таор-Карпати»	Східниця	1950–4000	Проживання, сауни, мінеральні води, оздоровчі програми	Вегетаріанське, дієтичне	Висока якість оздоровчих послуг, традиційна атмосфера	Обмежені варіанти для активного дозвілля, висока ціна	Близькість до природних ресурсів Карпат
GM Eco Bubble	Яблуниця	2500–5000	Розміщення, зелені купольні номери, організація екологічних турів	Органічне, здорове	Унікальна архітектура, мінімальний вплив на природу	Обмежена кількість номерів, висока технологічна база	У мальовничій місцевості, далеко від міських центрів
Готель «Захар Беркут»	Славське	1270–3000	Комфортне розміщення, оздоровчі програми (сауна, гідромасаж)	Українське, європейське	Розвинена інфраструктура для активного відпочинку, зручне розташування	Обмежені інноваційні технології у харчуванні	Центрально розташований, близько до гірських маршрутів
Готель «Медовий двір»	Нижня Рожанка	2200–3500	Проживання, організація велопоїздок, дегустації натуральних продуктів	Натуральне, локальне	Сімейний відпочинок, акцент на здорове харчування	Менший вибір оздоровчих процедур	Сільська місцевість, поруч з традиційними фермерськими господарствами
Ресторанно-оздоровчий центр «Green Leaf»	Славське	2400–4000	Проживання, консультації з харчування, організація оздоровчих заходів	Веганське, органічне	Комплексний підхід до здорового харчування, сучасні послуги	Можлива недоступність для сімей з меншим доходом	Розташований у місті, зручно для туристів, які відвідують Славське

Розроблено автором

Аналіз представлено на основі даних, зібраних із публічних джерел, офіційних сайтів і наукової літератури. Кожен із конкурентів має свої унікальні особливості, які формують їх сильні та слабкі сторони. Наприклад, «Гаор-Карпати» вирізняються високою якістю оздоровчих послуг, але мають обмежений асортимент активних відпочинкових заходів, тоді як GM Eco Bubble славляться своєю унікальною архітектурою і технологічністю, проте мають високу цінову політику. Розміщення готелю відіграє важливу роль: заклади, розташовані ближче до основних туристичних маршрутів, мають певну перевагу завдяки зручності доступу.

Проведений аналіз показує, що основні конкуренти на ринку екотуризму Карпатського регіону пропонують широкий спектр послуг: проживання, харчування, wellness-програми, релакс- і фітнес-послуги, активний відпочинок. Спільна риса цих закладів – це поєднання природного середовища, оздоровчих процедур і концепції «еко-комфарту».

Водночас ринок має вільну нішу: еко-готель із чітким акцентом на веганське та функціональне харчування, розташований у тихому гірському середовищі поза межами масових курортів.

Таке позиціонування дасть можливість новому еко-готелю в с. Орявчик:

- виокремитися серед конкурентів,
- зменшити вплив сезонності,
- привабити цільову аудиторію – прихильників здорового способу життя, wellness-туризму та екологічного відпочинку.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Сучасний ринок екотуризму та оздоровчого харчування вимагає глибокого аналізу потенційного сегменту споживачів, оскільки саме розуміння їхніх потреб, мотивацій та уподобань дозволяє розробити конкурентоспроможну пропозицію. За даними останніх досліджень у сфері Health and Wellness Tourism, серед потенційних клієнтів переважають мешканці великих міст, які активно цінують

здоровий спосіб життя. Розгляд потенційного сегменту також здійснюється за основними соціально-демографічними ознаками, що дозволяє виявити різницю у потребах споживачів, залежно від їх віку, доходу, сімейного стану та інших характеристик. Так, дані дослідження свідчать, що молодь (віком 25-35 років) цінує інноваційні цифрові сервіси (онлайн-бронювання, мобільні додатки) і зацікавлена у швидкому отриманні інформації про заклад.

Також важливо визначити, що серед споживачів домінує інтерес до комплексного підходу до здоров'я, який включає як оздоровчі процедури, так і якісне органічне харчування, що дозволяє їм підтримувати оптимальний фізичний стан та знижувати рівень стресу. Проведене сегментування ринку дало змогу виокремити ключові групи потенційних гостей, що формують стабільний попит у Карпатському регіоні. Характеристика кожного сегмента представлена в табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – Сегментування потенційних споживачів еко-готелю

Назва сегменту	Вік	Стать	Дохід (грн/міс.)	Сімейний стан	Мотиви вибору	Частота подорожей (раз/рік)	Середній чек (грн)
Молоді професіонали	25–35	Чоловік и /Жінки	15 000–25 000	Незаміжні /Не одружені	Сучасні технології, здоровий спосіб життя, активний відпочинок	2–3	2 500–3 500
Сімейні пари	30–45	Чоловік и /Жінки	20 000–35 000	Одружені з дітьми	Безпека, комфорт, комплекс оздоровчих послуг, освіта дітей	1–2	3 000–4 500
Люди середнього віку	45–60	Чоловік и /Жінки	25 000–40 000	Одружені / Вдови	Оздоровлення, зниження стресу, традиційний підхід	1	3 500–5 000
Пенсіонери	60+	Чоловік и /Жінки	< 20 000	Одружені /Самотні	Спеціалізовані оздоровчі програми, консультації, затишна атмосфера	0.5–1	2 000–3 000

Аналіз споживчих сегментів показує, що різні групи клієнтів мають відмінні пріоритети:

- молоді професіонали цінують швидкість обслуговування, наявність онлайн-сервісів і сучасних технологій;
- сімейні пари орієнтуються на безпечний відпочинок, повний комплекс оздоровчих послуг та комфорт для дітей;
- люди середнього віку очікують можливості профілактики захворювань і відновлення працездатності;
- пенсіонери надають перевагу індивідуальним програмам оздоровлення, спокійній атмосфері та доступній ціновій політиці.

Ці відмінності є ключовими для розробки маркетингової стратегії еко-готелю: вони дозволяють адаптувати сервіс, харчування й оздоровчі програми під специфіку кожного сегмента, що підвищує рівень задоволеності та лояльності клієнтів.

Поведінковий аналіз підтверджує, що сучасні споживачі готові платити за унікальні, екологічні та етичні послуги, які поєднують оздоровлення, сучасні технології та концепцію здорового харчування.

Методика дослідження включала кількісні методи (анкетування, аналіз статистики, відкритих звітів) та якісні методи (глибинні інтерв'ю, фокус-групи). Це дозволило сформувати точний портрет цільової аудиторії, визначити її мотивацію, очікування та рівень платоспроможності. Отримані результати стали базою для прогнозування потенційного попиту, середнього чеку й розробки економічної моделі діяльності еко-готелю.

Комплексна сегментація ринку є основою формування ефективної стратегії позиціонування майбутнього еко-готелю з оздоровчим веганським харчуванням. Чітке розуміння потреб споживачів дозволяє розробити цільові маркетингові заходи, оптимізувати набір послуг і створити стійкий конкурентний імідж підприємства, орієнтований на стабільне зростання та довгострокову лояльність клієнтів.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Концепція майбутнього еко-готелю спрямована на створення конкурентоспроможного підприємства гостинності у селі Орявчик Стрийського району Львівської області.

Основна ідея полягає у формуванні комфортного, безпечного та екологічно орієнтованого середовища для проживання туристів, з акцентом на здоровий спосіб життя, гармонію з природою та мінімальний вплив на довкілля.

Готель передбачає надання повного комплексу послуг: проживання, харчування, релаксу та оздоровлення. Основний акцент робиться на веганському та функціональному меню, використанні локальних органічних продуктів, енергоефективних технологій і природних матеріалів у дизайні. Сервіс орієнтований на високу якість обслуговування та інклюзивність — заклад буде повністю доступним для маломобільних гостей.

Розроблена концепція охоплює основні групи споживачів:

- шанувальники зеленого та гірського туризму, які цінують екологічність і тишу природи;
- лижники та зимові туристи, що відвідують гірськолижний комплекс «Звенів»;
- мандрівники та сім'ї з дітьми, які шукають безпечний і комфортний відпочинок у горах;
- молодь і групи друзів, які приїжджають для коротких вікенд-турів;
- іноземні туристи, зацікавлені у натуральній кухні, wellness-практиках і культурній автентичності регіону.

Вибір села Орявчик обґрунтований його вигідним географічним положенням поряд із гірськолижним підйомником і трасами комплексу «Звенів», у безпосередній близькості до природних рекреаційних ресурсів Національного природного парку «Сколівські Бескиди». Основна мета – створити не просто місце відпочинку, а простір для відновлення, здоров'я та свідомого туризму, який поєднує сучасний комфорт із цінностями природи.

Пропонована назва еко-готелю: ECO RETREAT “ORIZA” (Ориза) (від лат. *Oriza sativa* – рис, символ природного живлення, гармонії та відновлення; коротка, міжнародно зрозуміла, легко запам’ятовується).

Таблиця 2.5 – Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Еко-готель
Категорія	3*
Кількість номерів	54 (1 апартамент, 2 люкса, 12 стандарт одномісний, 34 стандарт двомісний, 5 номерів для маломобільних груп населення)
Місткість, осіб	96
Місце знаходження - фактичне	с. Орявчик, Львівська область
Місце знаходження - знакове	Територія туристично-рекреаційного призначення в Карпатах
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Еко-стиль із використанням природних матеріалів
Контингент споживачів	Туристи, лижники, сімейні відпочивальники, молодь, іноземні гості
Основні послуги	<p>Проживання</p> <p>Сніданок «шведський стіл» з локальних, органічних продуктів</p> <p>Безкоштовний Wi-Fi по всій території</p> <p>Паркування з зарядкою для електрокарів / велосипедів</p> <p>Камера схову багажу</p> <p>Інформаційний куточок (розклад гірських маршрутів, погода, екостежки)</p> <p>Зона відпочинку з бібліотекою, настільними іграми та місцем для читання</p> <p>Доступність для маломобільних груп населення: пандуси, ліфти, спеціальні номери</p> <p>Цілодобова рецепція та супровід гостей</p>
Додаткові послуги	<p>Оренда електровелосипедів, електросамокатів, снігоступів</p> <p>Чани / сауна на дровах із використанням місцевих трав</p> <p>Екскурсії в гори з гідом-натуралістом + майстер-класи з ремесел</p> <p>Веганське та вегетаріанське меню в ресторані + кулінарні майстер-класи з місцевими делікатесами</p> <p>Дитяча анімація + екологічні ігри на відкритому повітрі</p> <p>Трансфер + прокат спортивного інвентарю</p> <p>Пральня / хімчистка</p> <p>Коворкінг простір для дистанційної роботи із зоною кави та панорамним видом</p> <p>Пікнік-боксы для походів у гори (із термоупаковкою)</p> <p>Сувенірна лавка з екологічними товарами місцевих майстрів</p>
Інфраструктура	Ресторан з вегетаріанським та веганським меню, лобі-бар, пральня, укриття, майданчик для відпочинку, паркінг
Режим роботи	Цілодобово
Площа земельної ділянки	0,9507 га (кадастрові № 4624583000:02:014:0066 та 4624583000:01:014:0168)

Земельна ділянка еко-готелю розташована у рекреаційній гірській місцевості села Орявчик, Сколівського району Львівської області, у безпосередній близькості до туристичної інфраструктури та гірських маршрутів(рис. 2.3).

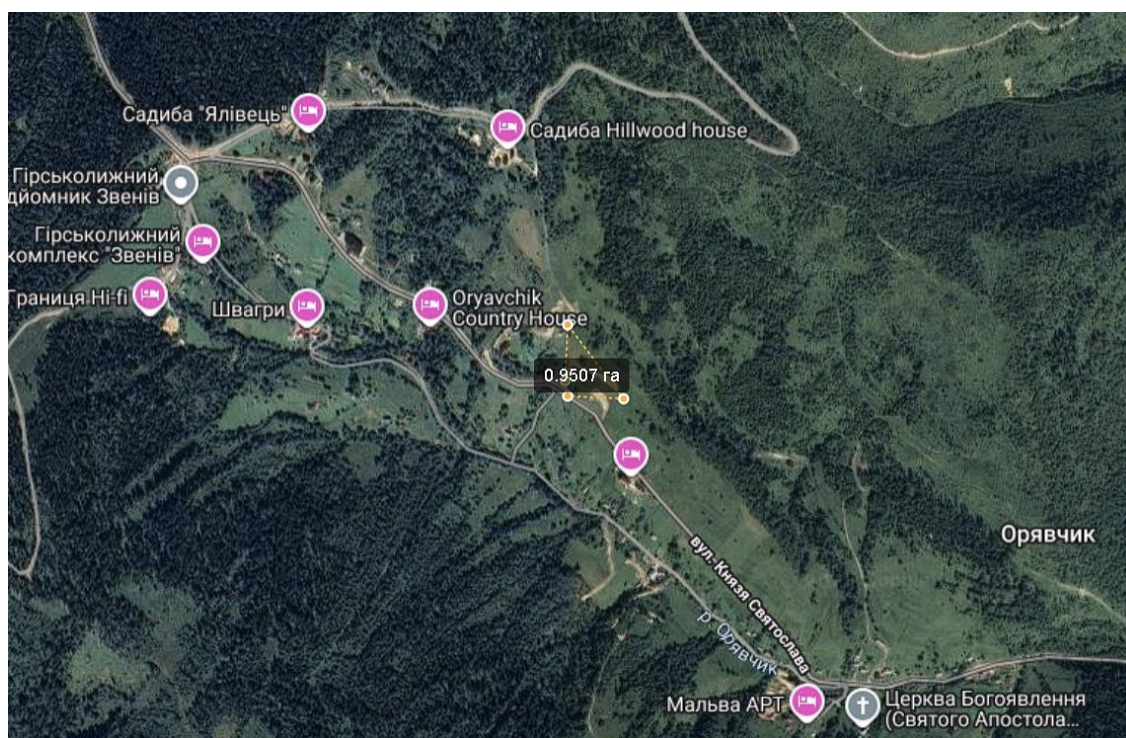


Рис. 2.3 Місцезнаходження земельної ділянки під еко-готель категорії 3 з веганським меню у селі Орявчик Львівської області

Відстань до гірськолижного підйомника «Звенів» становить близько 1000 м, що формує високу туристичну привабливість території у зимовий період.

Ділянка має зручну транспортну доступність: веде асфальтована автомобільна дорога з вуличним освітленням, що забезпечує комфортний під'їзд у будь-яку пору року. Кадастрові номери ділянок: 4624583000:02:014:0066; 4624583000:01:014:016. У додатку А наведено ситуаційний план (ситуаційну карту).

Фактична площа земельної ділянки становить 0,9507 га ($\approx 95,07$ соток), що повністю покриває нормативну потребу для готелю на 96 місць та дозволяє ефективно розмістити функціональні зони з урахуванням санітарних і протипожежних вимог. Цільове призначення земельної ділянки: 03.08 – Для будівництва та обслуговування об'єктів туристичної інфраструктури та закладів громадського харчування.

Характер ландшафту – гірський із незначними природними перепадами висот, що є сприятливою умовою для проектування будівлі та благоустрою території.

На рисунку 2.4 представлено топографічну схему місцевості, де розташована земельна ділянка, виділена під будівництво еко-готелю категорії 3*.



Рис. 2.4 Топографічний ландшафт земельної ділянки (скріншот карти гугл)

Ділянка знаходиться на території села Орявчик, Львівська область, Сколівський район. Умовно її позначено червоною зіркою для візуального орієнтиру.

Для готелів місткістю 25-100 місць норматив становить $n_z = 55 \text{ м}^2/\text{місце}$ (відповідно до ДБН). Місткість готелю: $N = 96$ місць

$$S_d = n_z \cdot N = 55 \cdot 96 = 5280 \text{ м}^2 \quad (2.1)$$

$$5280 \text{ м}^2 = 0,5280 \text{ га} \quad (2.2)$$

Фактична площа обраної ділянки, згідно з кадастровими даними, становить 0,9507 га, що майже вдвічі перевищує норматив.

Отже, площа ділянки повністю відповідає вимогам та забезпечує достатній простір для ефективного функціонального зонування, організації благоустрою, дотримання санітарних, екологічних та протипожежних норм.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

З урахуванням формату середнього еко-готелю (96 місць, 54 номери), розташованого в селі Орявчик Львівської області, була обрана лінійно-функціональна організаційно-управлінська структура, що поєднує вертикаль управління з функціональними блоками відповідно до ключових напрямів діяльності підприємства.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"> – оформлення гостей; – бронювання номерів через систему; – розподіл номерів відповідно до побажань гостей; – підтримка гостей у месенджерах 24/7; – надання інформаційних послуг; – здійснення розрахунків з гостями; – ведення облікової документації 	Менеджер служби, адміністратор, службовець з бронювання, носій багажу
Служба управління номерним фондом	<ul style="list-style-type: none"> – прибирання номерів та громадських зон; – забезпечення номерів білизною та інвентарем; – контроль якості прибирання; – організація роботи пральні; – забезпечення санітарно-гігієнічних вимог 	Керівник служби, покоївки, працівник пральні, комірник
Служба ресторанного господарства	<ul style="list-style-type: none"> – організація харчування гостей (веганське меню); – обслуговування у ресторані та лобі-барі; – контроль дотримання харчових стандартів; – забезпечення сервісу на рівні категорії 3* 	Менеджер ресторану, кухарі, офіціанти, бармен
Технічна служба	<ul style="list-style-type: none"> – обслуговування інженерних систем будівлі; – усунення технічних несправностей; – забезпечення енергоефективності та безпеки обладнання; – IT-інфраструктура: Wi-Fi 6, smart-TV 	Головний інженер, електрик, сантехнік
Служба безпеки	<ul style="list-style-type: none"> – фізична охорона об'єкта; – відеоспостереження та контроль доступу; – дотримання вимог пожежної безпеки і евакуації 	Охоронники, інспектор з пожежної безпеки
Маркетингова служба	<ul style="list-style-type: none"> – просування готелю на ринку туристичних послуг; – робота з онлайн-бронюваннями; 	Менеджер з маркетингу, SMM-фахівець

	– комунікація з партнерами та гостями; – формування іміджу еко-готелю	
Служба рекреації та дозвілля	– організація активного відпочинку; – робота оздоровчої зони (чан, сауна); – організація екскурсій та дозвілля гостей	Менеджер рекреації, інструктори, аніматор
Адміністративно-управлінська служба	– управління готелем в цілому; – кадрова політика; – фінансово-економічний контроль	Директор готелю, бухгалтер, HR-менеджер

У функціональній структурі еко-готелю категорії 3* виділяються наступні групи приміщень, між якими організовані технологічні та сервісні взаємозв'язки:

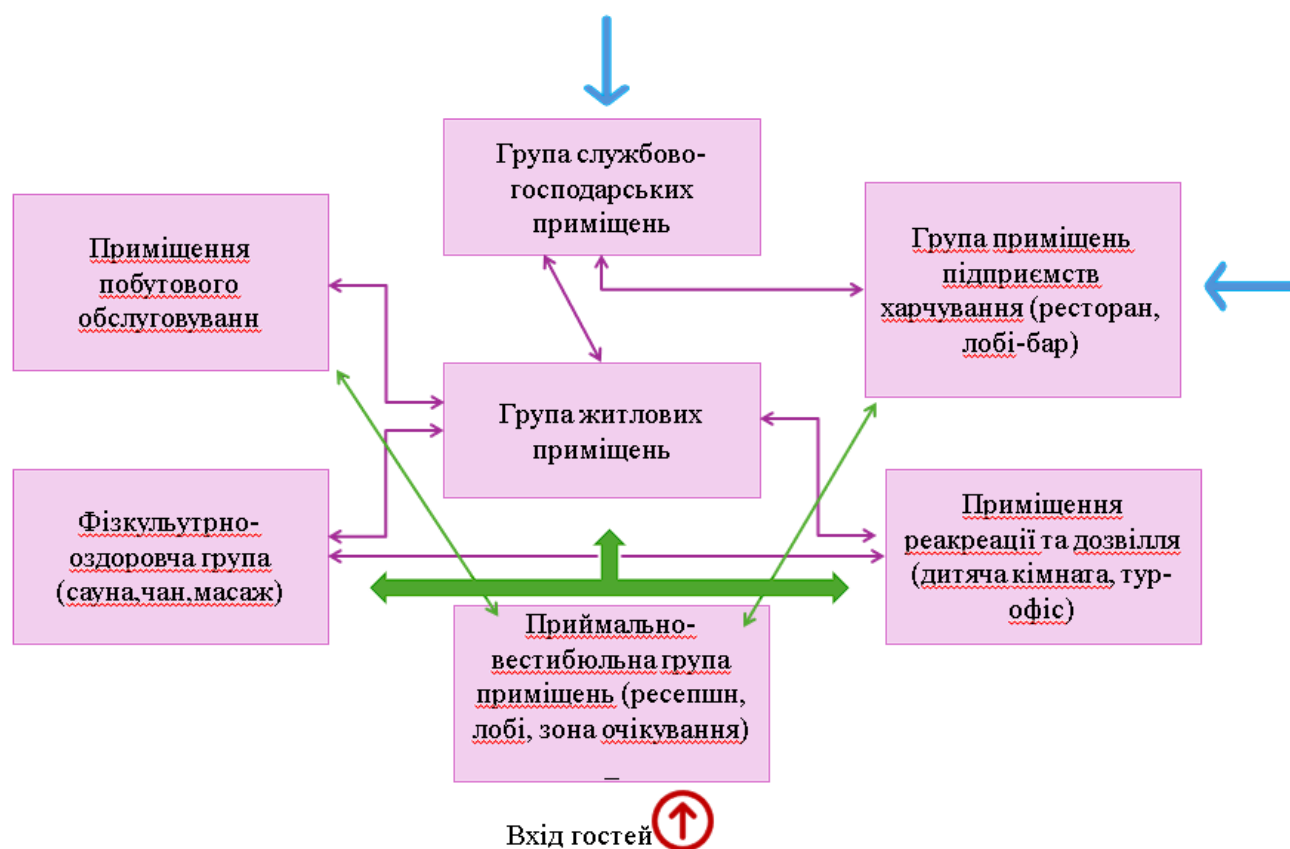
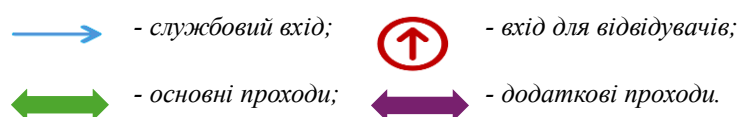


Рис. 3.1 – Функціональна схема курортного еко-готелю

Умовні позначення на схемі:



На функціональній схемі відображено взаємозв'язки між основними групами приміщень готельного підприємства, що забезпечують безперервний сервісно-виробничий процес у засобі розміщення. Центральною зоною є приймально-вестибюльна група приміщень, від якої здійснюється розподіл потоків гостей до

житлових поверхів, оздоровчо-рекреаційних приміщень, підприємств харчування та побутових сервісів.

Головний вхід орієнтований на прибуття гостей та забезпечує їхній прямий доступ до рецепції. Службові й технологічні переміщення персоналу організовані окремими проходами, що виключає перетин із гостьовими потоками. Зона харчування включає ресторан з веганським меню та лобі-бар, пов'язані з житловими поверхами та рекреаційною інфраструктурою.

Оздоровчі приміщення (сауна, чан, масажна кімната) розташовані з урахуванням приватності гостей й мають окремі основні та додаткові маршрути доступу.

Службово-побутові і господарські приміщення межують з технічною інфраструктурою, що дозволяє оперативно проводити технічне обслуговування без порушення комфортних умов проживання.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 для готелів категорії 3*, місткістю 50-150 місць, у складі приймально-вестибюльної групи необхідно передбачити: вестибюль з зоною очікування, рецепцію (стійку реєстрації), кімнату очікування/лобі-зону, камеру зберігання багажу, гардероб, інформаційну (консьєрж-службу), приміщення для персоналу біля рецепції, санвузол для відвідувачів, включно для маломобільних груп населення.

Концепція еко-готелю також передбачає:

- 1) Використання меблів з натуральних матеріалів,
- 2) Цифровізацію сервісу (онлайн check-in, pms, qr-навігація),
- 3) Безбар'єрність для маломобільних гостей,
- 4) Енергоефективні рішення у зоні вестибюлю та рецепції.

Приміщення повинні бути доступними для маломобільних груп населення (ДБН В.2.2-40:2018).

Розрахунок корисної площі за формулою (3.1):

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

де: p – кількість обладнання у приміщенні, шт.

S – площа, яку займає одиниця обладнання, м²

Розрахунок площі приміщень наведено в табл. 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа	
Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа 1 од., м ²	Площа всього, м ²
1	2	3	4	5	6
Вестибюль					
Диван двомісний	Interia «Mira»	2	1600×850	1,36	2,72
Крісла м'які	Vetro Mebel «Grace»	4	800×800	0,64	2,56
Столик журнальний	Woodwerk «Cube»	2	900×600	0,54	1,08
Інфо-панель на стійці	Prestigio Digital Signage 43»	1	600×300	0,18	0,18
Всього					6,54
Рецепція					
Стійка реєстрації	PH-46923	1	2200×850	1,87	1,87
Стілець персоналу	Rodger	2	450×450	0,20	0,40
Шафа для сейф-боксів	Global Safe 20box	1	900×450	0,41	0,41
PMS-термінал (комп'ютер)	HP ProOne 440 G9	2	600×400	0,24	0,48
Всього					3,16
Камера зберігання багажу					
Стелаж металевий	MetalWares «ST-150»	2	1500×600	0,90	1,80
Візок для багажу	Hotel Luggage Cart MChrome	1	1000×700	0,70	0,70
Всього					2,50
Гардероб					
Вішак-стойка	Artmebli «Line-1»	1	1500×500	0,75	0,75
Всього					0,75
Норма ДБН – місце для організованих груп перед рецепцією					6,00
Всього $S_{кор}$:					18,95

На основі корисної площі $S_{кор}$ визначається орієнтовна загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи $S_{заг}$, м²:

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (3.2)$$

де: k – коефіцієнт використання площі (для готелів категорії 3* приймаємо $k = 0,35$).

У нашому випадку:

$$S_{\text{заг}} = 18,95 / 0,35 = 54,14 \text{ м}^2 \quad (3.3)$$

Отриману розрахункову площу порівнюємо з нормативною згідно ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 3.3)

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа, м ²	Нормативна площа згідно ДБН, м ²
Вестибюль	37,5	50,0
Бюро прийому і реєстрації	12,0	10,0
Камера зберігання багажу	7,0	6,0
Гардероб	6,0	5,0

Оскільки у частині приміщень розрахункова площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймається нормативна площа, відповідно до вимог методичних рекомендацій. Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведено у табл. 3.4.

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

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	50,0
Бюро прийому і реєстрації	12,0
Камера зберігання багажу	7,0
Гардеробна	6,0
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	75,0

Розроблено склад та площі приміщень приймально-вестибюльної групи відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 та категорії майбутнього еко-готелю 3*. Проведені розрахунки показали відповідність нормативним показникам щодо комфортності обслуговування 96 гостей та забезпечення ефективної організації сервісно-виробничого процесу. Прийняті рішення гарантують зручну логістику

пересування гостей і персоналу, доступність та належні умови обслуговування на рівні сучасних стандартів гостинності.

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд еко-готелю категорії 3* сформовано відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» з урахуванням місткості підприємства (96 місць) та концепції обслуговування гостей. Типологічна структура включає номери різного ступеня комфортності з переважанням номерів І категорії, що відповідає рівню готелю 3*. Для забезпечення інклюзивності передбачено номери для маломобільних груп населення.

Розподіл номерів наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду еко-готелю категорії 3* на 54 номери

Тип номера	Характеристика номер		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	3	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Номер І категорії (одномісний)	1	1	12	12
Номер І категорії (двомісний)	1	2	34	68
Номер І категорії для маломобільних груп населення	1	2	5	10
Всього			54	96

Як видно з таблиці 3.5, загальна місткість готелю становить 96 місць, що відповідає запланованим показникам. Наявність 5 адаптованих номерів (9.3%) забезпечує виконання сучасних вимог щодо доступності для маломобільних груп населення. Структура номерного фонду забезпечує можливість розміщення різних категорій гостей та відповідає стандартам готелів категорії 3* щодо комфортності та рівня сервісу.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Номер «Люкс»				
Спальня				
Ліжко двоспальне 180×200	BRW (Black Red White), ліжко 180	1	2000×1800	3,60
Тумба приліжкова	BRW, тумба	2	500×450	0,45
Шафа для одягу	BRW, шафа 2D+	1	2100×650	1,37
Стіл письмовий	Nowy Styl, 120×60	1	1200×600	0,72
Стілець до столу	Nowy Styl	1	500×500	0,25
Підставка для валіз	Hendi, складана	1	900×500	0,45
Всього				6,84 м²
Вітальня				
Диван 2-місний	Blest, 180×90	1	1800×900	1,62
Журнальний столик	Signal, 90×60	1	900×600	0,54
Крісло	Halmar	1	800×800	0,64
ТВ-тумба	BRW, 120×40	1	1200×400	0,48
Обідній стіл	Halmar, 120×80	1	1200×800	0,96
Стілець обідній	Halmar	2	500×500	0,50
Мінібар	Domestic RH (≈50×50)	1	500×500	0,25
Всього				5,99 м²
Основний санвузол				
Ванна	Kaldewei Saniform Plus 170×75	1	1700×750	1,28
Душова кабіна	Radaway NES 100	1	1000×1000	1,00
Унітаз	Cersanit City	1	700×400	0,28
Умивальник	KOLO Traffic 60	1	600×500	0,30
Всього				2,86 м²
Додатковий санвузол				
Унітаз	Cersanit City	1	700×400	0,28
Умивальник	KOLO Traffic 60	1	600×500	0,30
Всього				0,58 м²
Передпокій				
Шафа для верхнього одягу	BRW, 160×65	1	1600×650	1,04
Всього				1,04 м²
Всього номеру				14,84 м²
Sза	<i>Skop / k = 14,84 / 0,35</i>			42,4 м²
Номер «Стандарт одномісний»				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне 120×200	BRW, ліжко 120	1	2000×1200	2,40
Тумба приліжкова	BRW	1	500×450	0,23
Стіл письмовий	Nowy Styl 120×60	1	1200×600	0,72
Стілець	Nowy Styl	1	500×500	0,25

1	2	3	4	5
Шафа для одягу	BRW 160×65	1	1600×650	1,04
Підставка для валіз	Hendi	1	900×500	0,45
Мінібар	Domestic RH	1	500×500	0,25
Всього				5,34 м
Санвузол				
Душова кабіна	Radaway NES 100	1	1000×1000	1,00
Унітаз	Cersanit City	1	700×400	0,28
Умивальник	KOLO Traffic 60	1	600×500	0,30
Душова кабіна	Radaway NES 100	1	1000×1000	1,00
Всього				1,58 м²
Всього номеру				6,92 м
Sза	<i>Скор / k = 6,92 / 0,35</i>			19,8 м²
<u>Номер «Стандарт двомісний»</u>				
Варіант А: одне двоспальне ліжко				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне 160×200	BRW, ліжко 160	1	2000×1600	3,20
Тумба приліжкова	BRW	2	500×450	0,45
Стіл письмовий	Nowy Styl 120×60	1	1200×600	0,72
Стілець	Nowy Styl	2	500×500	0,50
Шафа для одягу	BRW 160×65	1	1600×650	1,04
Підставка для валіз	Hendi	1	900×500	0,45
Мінібар	Domestic RH	1	500×500	0,25
Всього				6,61 м²
Санвузол				
Душова кабіна	Radaway NES 120	1	1200×1200	1,44
Унітаз	Cersanit City	1	700×400	0,28
Умивальник	KOLO Traffic 60	1	600×500	0,30
Всього				2,02 м²
Всього номеру				8,63 м²
Sза	<i>Скор / k = 8,63 / 0,35</i>			24,7 м²
Варіант Б: два односпальних ліжка				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне 90×200	BRW, 90×200	2	2000×900	3,60
Тумба приліжкова	BRW	2	500×450	0,45
Стіл письмовий	Nowy Styl 120×60	1	1200×600	0,72
Стілець	Nowy Styl	2	500×500	0,50
Шафа для одягу	BRW 160×65	1	1600×650	1,04
Підставка для валіз	Hendi	1	900×500	0,45
Мінібар	Domestic RH	1	500×500	0,25
Всього				7,01 м²
Санвузол				
Душова кабіна	Radaway NES 120	1	1200×1200	1,44
Унітаз	Cersanit City	1	700×400	0,28
Умивальник	KOLO Traffic 60	1	600×500	0,30
Всього				2,02 м²
Всього номеру				9,03 м
Sза	<i>Скор / k = 9,03 / 0,35</i>			25,8 м²
<u>«Апартамент» (спальня + вітальня з кухонним модулем + 2 с/в + передпокій)</u>				

Спальня				
1	2	3	4	5
Ліжко 180×200	BRW, 180	1	2000×1800	3,60
Тумба приліжкова	BRW	2	500×450	0,45
Шафа для одягу	BRW 210×65	1	2100×650	1,37
Стіл письмовий	Nowy Styl 120×60	1	1200×600	0,72
Стілець	Nowy Styl	1	500×500	0,25
Всього				6,39 м²
Вітальня з кухонним модулем				
Диван-ліжко	Blest, 200×100	1	2000×1000	2,00
Журнальний столик	Signal 90×60	1	900×600	0,54
Крісло	Halmar	1	800×800	0,64
Обідній стіл	Halmar 120×80	1	1200×800	0,96
Стілець обідній	Halmar	2	500×500	0,50
Кухонний модуль	IKEA Metod 180×60*	1	1800×600	1,08
Мінібар	Dometic RH	1	500×500	0,25
Всього				5,97 м²
Санвузол основний				
Ванна	Kaldewei Saniform Plus 170×75	1	1700×750	1,28
Душова кабіна	Radaway NES 100	1	1000×1000	1,00
Унітаз	Cersanit City	1	700×400	0,28
Умивальник	KOLO Traffic 60	1	600×500	0,30
Всього				2,86 м²
Санвузол додатковий				
Унітаз	Cersanit City	1	700×400	0,28
Умивальник	KOLO Traffic 60	1	600×500	0,30
Всього				0,58 м²
Передпокій				
Шафа для верхнього одягу	BRW 160×65	1	1600×650	1,04
Всього				1,04 м²
Всього номеру				16,83 м²
Sза	<i>Скор / к = 16,83 / 0,35</i>			48,1 м²
<u>Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)</u>				
Житлова кімната				
Ліжко багатофункціональне	Invacare, 1030×2140	1	2140×1030	2,21
Ліжко односпальне 120×200	BRW, 120×200	1	2000×1200	2,40
Тумба приліжкова	BRW	1	500×450	0,23
Стіл письмовий	Nowy Styl 120×60	1	1200×600	0,72
Стілець	Nowy Styl	1	500×500	0,25
Шафа для одягу	BRW 160×65	1	1600×650	1,04
Всього				6,85 м²
Санвузол				
Душова зона без піддону	Radaway, 120×120 з бар'єрним порогом 0	1	1200×1200	1,44

1	2	3	4	5
Унігаз з поручнями	KOLO Nova Pro (із комплектом поручнів)	1	700×420	0,29
Умивальник під'їзний	KOLO Nova Pro 60	1	600×500	0,30
Зона розвороту візка Ø1500	—	1	1500×1500	2,25
Всього				4,28 м²
Всього номеру				11,13 м²
S_{за}	<i>S_{кор} / k = 11,13 / 0,35</i>			31,8 м²

На основі корисної площі номерів $S_{кор}$, визначеної у табл. 3.6, за формулою (3.2) розраховано орієнтовну загальну площу номерів $S_{заг}$. Розраховані значення порівнювалися з мінімально допустимими нормативами для готелів категорії 3* згідно з ДБН В.2.2-20:2008. У випадках, коли розрахована площа є меншою за нормативну, у подальших розрахунках прийнято нормативну площу.

Остаточні значення площ номерів зведено у таблицю 3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів еко-готелю категорії 3* на 54 номери

Тип номера	Площа, м ²				Загальна площа, м ²
	житлова	санвузла (осн.)	санвузла (дод.)	передпокою	
1	2	3	4	5	6
Апартамент	17,0	6,0	2,0	7,0	32,0
Люкс	14,0	5,0	2,0	6,0	27,0
Номер I категорії (одномісний)	8,0	3,0	–	3,0	14,0
Номер I категорії (двомісний) — вар.А (з одним двоспальним ліжком)*	12,0	4,0	–	4,0	20,0
Номер I категорії (двомісний) — вар.Б (з двома односпальними ліжками)*	12,0	4,0	–	4,0	20,0
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)* *	14,0	6,0	–	6,0	26,0

Отримані розрахунки підтверджують відповідність площ номерів вимогам ДБН В.2.2-20:2008 для засобів розміщення категорії 3*. Збільшення площ номерів для МГН забезпечує високий рівень інклюзивності й комфортності проживання

гостей з особливими потребами. Площі житлових кімнат та санітарних вузлів гарантують належний рівень безпеки, ергономіки та санітарно-гігієнічних умов.

У відповідності до ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» для готелю категорії 3* та місткістю 96 місць передбачається поповерхове обслуговування гостей, яке забезпечує комфортне перебування та оперативне реагування на потреби проживаючих.

До складу приміщень поповерхового обслуговування входять:

1. хол поверху з зоною очікування гостей;
2. кімната чергового персоналу;
3. комора для білизни та інвентарю;
4. побутова комора для прибирального обладнання.

Функціонування цих приміщень забезпечує:

- оперативне обслуговування номерів;
- локальне зберігання білизни та миючих засобів;
- обслуговування гостей без залучення основних функцій першого поверху

Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у табл. 3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа одного, м ²	Площа сумарна S _{кор} , м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габарити, мм		
1	2	4	5	6	7
Хол поверху					
Диван 3-місний	IKEA Eket	1	2000×900×900	1.80	1.80
Крісло м'яке	IKEA Poäng	2	680×800×900	0.54	1.08
Журнальний стіл	IKEA Lövbacken	1	780×780×450	0.61	0.61
Ліхтар-торшер	Philips Floor LED	1	300×300	0.09	0.09
Всього хол поверху S_{кор}					3.58
Кімната чергового персоналу					
Робочий стіл	MODUS 1200	1	1200×600	0.72	0.72
Офісний стілець	Nowy Styl	1	600×600	0.36	0.36
Шафа для інвентарю	PromoLine-C	1	900×500	0.45	0.45

1	2	3	4	5	6
Всього $S_{кор}$ кімнати					1.53
Комора для білизни					
Стелаж металевий	MALLE 1800	3	900×500	0.45	1.35
Контейнери для білизни	E-Roll 180	2	600×600	0.36	0.72
Всього $S_{кор}$ комори					2.07
Побутова комора					
Шафа для хімії	Keter XL	1	700×500	0.35	0.35
Тримач для інвентарю	Vileda Pro	1	400×200	0.08	0.08
Всього $S_{кор}$ побутової комори					0.43

Запроектований склад і площі приміщень поповерхового обслуговування відповідають вимогам ДБН В.2.2-20:2008 для засобів розміщення категорії 3*, забезпечують функціональність, доступність і оперативне сервісне обслуговування гостей на кожному поверсі.

$$S_{кор,поверх} = 3.58 + 1.53 + 2.07 + 0.43 = 7.61 \text{ м}^2 \quad (3.4)$$

Приймаємо коефіцієнт використання: $k = 0.35$

$$S_{заг,поверх} = \frac{7.61}{0.35} = 21.74 \text{ м}^2 \quad (3.5)$$

Отже, загальна площа приміщень поповерхового обслуговування становить 22 м² на поверх. Це відповідає нормам для готелів категорії 3* за ДБН.

Перед формуванням остаточних площ потрібно порівняти розрахункові значення з нормативними вимогами стандарту.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	$S_{заг}$ розрах., м ²	Нормативна площа, м ²	Прийнята площа
Хол	2.53 / 0.35 = 7.23	12.0	12.0
Кімната чергового персоналу	1.20 / 0.35 = 3.43	6.0	6.0
Комора білизни	1.08 / 0.35 = 3.08	6.0	6.0
Побутова комора	0.35 / 0.35 = 1.00	2.0	2.0

В усіх випадках нормативи перевищують розрахункові значення, тому до подальших розрахунків приймаються нормативні площі.

Остаточо рекомендується затвердити наступні площі:

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування еко-готелю 3*

Назва приміщень	Остаточна площа, м ²
Хол поверху	12.0
Кімната чергового персоналу	6.0
Комора для білизни	6.0
Побутова комора (комора інвентарю)	2.0
Усього на один поверх	26.0

Склад та площі приміщень поповерхового обслуговування забезпечують ефективну роботу персоналу номерного фонду, відповідають затвердженим нормам ДБН В.2.2-20:2008 для готелів категорії 3*, і гарантують належний рівень сервісу гостям.

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Організація харчування в еко-готелі категорії 3* передбачає забезпечення гостей повноцінними, збалансованими та екологічними стравами. Відповідно до концепції, основний акцент робиться на веганське меню, локальні органічні продукти та здорове харчування.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства еко-готелю

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан «ЕcoGarden»	Перший клас	60	Мешканці готелю та гості курорту	Сніданок: «шведський стіл»; Обід і вечеря: порційне обслуговування	Офіціантами, часткове	Веганське меню, локальні органічні продукти,	07:00–22:00 (сніданок 07:00–10:00)

						безлактозні та безглютеніві позиції, дитяче здорове меню	
Лобі-бар «Green Lounge»	Перший клас	20	Мешканці готелю, гості заходів, відвідувачі	Порційне «A'la Carte», takeaway	Барменами, повне	Безалкогольні коктейлі, матча-бар, свіжі смузі, веганські десерти	09:00–23:00
Літня тераса біля ресторану	Перший клас	24	Мешканці готелю влітку	Порційне обслуговування	Офіціантами	BBQ-веган меню; локальні трав'яні напої	Сезонно, 10:00–21:00
Міні-кава-поінт на поверхах	Без класу	6 (на кожному поверсі)	Мешканці поверху	Самообслуговування	Free service	Кавомашина, чай, питна вода; безконтактний доступ	24/7
Їдальня для персоналу	-	20	Персонал готелю	Самообслуговування	Лінія роздачі	Рациональне харчування персоналу	06:00–20:00

Склад закладів харчування є оптимальним та економічно обґрунтованим для готелю категорії 3* і повністю відповідає потребам гостей курортного призначення.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Розроблені меню закладу ресторанного господарства наведені у табл. 3.12-3.14.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви / продукту	Вихід страви*, г (мл)
1	2	3
ХОЛОДНІ СТРАВИ ТА ЗАКУСКИ		
згідно ТК	Хумус класичний Hummus Classic, ТМ Sababa	60
згідно ТК	Сир тофу ТМ Vega Milk, натуральний	50
згідно ТК	Салат овочевий із оливковою олією Extra Virgin ТМ Borges	120
згідно ТК	Салат із кіноа ТМ Mullyn Paras з кукурудзою ТМ Bonduelle	130
—	Йогурт рослинний кокосовий ТМ Alpro	110
—	Овочева нарізка: огірок, перець, морква (фермерські Карпати)	120
ОСНОВНІ СТРАВИ		
згідно ТК	Каша вівсяна на соєвому напої ТМ Joya Soy Original	180
згідно ТК	Нутовий омлет зі шпинатом (нутове борошно ТМ Harimsa)	120
згідно ТК	Овочі гриль (цукіні, перець, печериці) (фермерські Карпати)	140
згідно ТК	Тости хліба цільнозернового ТМ Good Bread	40

1	2	3
СОЛОДКІ СТРАВИ		
—	Фруктова тарілка: яблуко Симиренко, банан Dole, виноград Italia	200
—	Варення чорничне натуральне ТМ Верес	20
—	Мафіни веганські з чорницею ТМ EatMeAt Bakery	80
НАПОЇ		
—	Чай чорний пакетований ТМ Greenfield	200
—	Кава Lavazza Crema e Aroma	30
—	Напій вівсяний Alpro Oat Original	100
—	Сік яблучний Sandora Яблуко	200
—	Вода мінеральна природна Карпатська Джерельна	250
ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ		
—	Хліб цільнозерновий Good Bread	30
—	Хліб безглютеновий Bezgluten Classic	25

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
ФІРМОВІ СТРАВИ		
згідно ТК	Салат «Орявчик Vegan Bowl» (кіноа, шпинат, нут ТМ Bravoll!, авокадо, олія Borges)	250
згідно ТК	Стейк з сейтану ТМ EatMeAt з картоплею по-сільськи	280
ХОЛОДНІ СТРАВИ І ЗАКУСКИ		
згідно ТК	Лосось слабосолений	10
згідно ТК	Тарталетка з китовою ікрою	40
згідно ТК	Тартар з яловичини	40
згідно ТК	Паштет із курячої печінки із цибулевим мармеладом	100
згідно ТК	Салат з курячим філе та салатом айзберг	100
згідно ТК	Салат з молодого капусти, огірків та зелені	100
згідно ТК	Салат з вареної моркви з запеченим яблуком	120
згідно ТК	Салат з відвареної моркви та банана	120
згідно ТК	М'ясна нарізка («Шинка», «Прошутто», «Хамон»)	20/20/20
згідно ТК	Сирна нарізка («Мааздам», «Голландский», «Брі»)	20/20/20
згідно ТК	Лосось слабосолений	10
ПЕРШІ СТРАВИ		
згідно ТК	Бульйон з локшиною курячий	200
згідно ТК	Борщ червоний зі сметаною	250/10
згідно ТК	Суп гречаний	200
згідно ТК	Суп рисовий	200
згідно ТК	Суп-пюре з броколі	200
згідно ТК	Суп-пюре з овочів (картопля, морква, цибуля, кабачок)	200
ОСНОВНІ ГАРЯЧІ СТРАВИ		
згідно ТК	Запечена щука з шампіньйонами	100
згідно ТК	Свинина смажена з овочами	100
згідно ТК	Котлети з кролика на пару з рисом	50/60
згідно ТК	Котлети з кролика на пару	50
згідно ТК	Відварна курка з булгуром	100
згідно ТК	Паста з куркою, шпинатом та горгонзолою	120

згідно ТК	Паста карбонара	120
згідно ТК	Вареники з картоплею та сметаною	110/10
згідно ТК	Овочі гриль (солодкий перець, кабачок, морква)	20/20/20
згідно ТК	Овочі на пару (броколі, кабачок, баклажан)	20/20/20
згідно ТК	Картопля фрі	80
згідно ТК	Картопля запечена	55
СОЛОДКІ СТРАВИ		
згідно ТК	Фрукти (яблуко, виноград, полуниця)	20/20/20
згідно ТК	Пудинг кокосовий	75
згідно ТК	Яблучний мус	75
згідно ТК	Молочний кисіль	150
згідно ТК	Полуничний кисіль	150
—	Джем малиновий	10
НАПОЇ		
згідно ТК	Відвар шипшини	200
згідно ТК	Компот малиновий	200
згідно ТК	Компот яблучний	200
згідно ТК	Молочний коктейль	200
згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
згідно ТК	Фреш з моркви	200
згідно ТК	Фреш з огірка	200
—	ВопАqua негаз./газ.	0,3
—	Соки «Ранок» (апельсин, яблуко, вишня, томат)	200
ХЛІБ, ХЛІББУЛОЧНІ ТА БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ		
—	Хліб пшеничний, житній	50
—	Хліб з висівками кукурудзяний	50
—	Булочка з кунжутом	50
—	Лаваш	50
—	Булочка з карамелізованим яблуком	50
—	Тістечко з карамелізованим гарбузом	50
—	Тістечко «Корзинка з полуницею»	50
—	Торт з карамелізованою грушею	120
—	Торт «Наполеон класичний»	120
—	Торт малиново-полуничний	120

**Таблиця 3.14 – Веганське меню вільного вибору страв ресторану
першого класу**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
ФІРМОВІ СТРАВИ		
згідно ТК	Салат «Орявчик Vegan Bowl» (кіноа, шпинат, нут ТМ Bravoll!, авокадо, олія Borges)	250
згідно ТК	Стейк з сейтану ТМ EatMeAt з картоплею по-сільськи	280
ХОЛОДНІ СТРАВИ І ЗАКУСКИ		
згідно ТК	Асорті овочеве: огірок, помідор, болгарський перець (фермерські Карпати)	30/30/30
згідно ТК	Брускети з хумусом Sababa та томатами	120
згідно ТК	Салат «Грецький Vegan» (тофу VegaMilk, оливки Torras)	200
ПЕРШІ СТРАВИ		
згідно ТК	Крем-суп гарбузовий (гарбуз Карпати, кокосове молоко JoYa)	300
згідно ТК	Борщ український веганський з білою квасолею	350
ОСНОВНІ ГАРЯЧІ СТРАВИ		
згідно ТК	Фалафель із нуту Bravoll! з соусом тахіні	180
згідно ТК	Рагу овочеве з грибами (печериці українські)	260
згідно ТК	Паста з томатами Mutti та базиліком	250
СОЛОДКІ СТРАВИ		
згідно ТК	Фрукти (яблуко, виноград, полуниця)	20/20/20
—	Чіа-пудинг із соєвим напоєм JoYa та ягодами	160
—	Веганський штрудель з яблуками Симиренко	150
—	Джем малиновий	10
НАПОЇ		
згідно ТК	Відвар шипшини	200
згідно ТК	Компот малиновий	200
згідно ТК	Компот яблучний	200
згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
згідно ТК	Фреш з моркви	200
згідно ТК	Фреш з огірка	200
—	ВопАqua негаз./газ.	0,3
—	Соки «Ранок» (апельсин, яблуко, вишня, томат)	200
ХЛІБ, ХЛІБОБУЛОЧНІ ТА БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ		
—	Хліб пшеничний, житній	50
—	Хліб з висівками кукурудзяний	50
—	Булочка з кунжутом	50
—	Лаваш	50
—	Булочка з карамелізованим яблуком	50
—	Тістечко з карамелізованим гарбузом	50
—	Тістечко «Корзинка з полуницею»	50
—	Торт з карамелізованою грушею	120
—	Торт «Наполеон класичний»	120
—	Торт малиново-полуничний	120

Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь представлено для персоналу в (табл. 3.15).

Таблиця 3.15 – Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь для персоналу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)	Енергетична цінність, ккал
1	2	3	4
ПОНЕДІЛОК			
СНІДАНОК 1			
згідно ТК	Вівсянка на мигдальному молоці з ягодами замороженими (АВ Україна)	200	185
згідно ТК	Тост із цільнозернового хліба зі спредом з авокадо	60	145
згідно ТК	Салат фруктовий сезонний (яблуко, груша, виноград)	150	120
згідно ТК	Йогурт веганський «Alpro Natural»	100	62
згідно ТК	Чай трав'яний «Карпатський»	200 мл	2
Всього			514
СНІДАНОК 2			
згідно ТК	Омлет з двох яєць з зеленню	120	200
згідно ТК	Хліб цільнозерновий	40	90
згідно ТК	Салат «Вітамінний» (капуста, морква, олія)	150	130
згідно ТК	Сік яблучний прямого віджиму «Садочок»	200 мл	92
Всього			512
ОБІД 1			
згідно ТК	Салат з печеного буряка з оливковою олією	150	155
згідно ТК	Крем-суп гарбузовий	300	190
згідно ТК	Фалафель запечений + соус на основі тахіні	140/30	270
згідно ТК	Компот з сухофруктів	200 мл	95
Хліб пшеничний	40	90	
Всього			800
ОБІД 2			
згідно ТК	Салат «Цезар» веганський	180	260
згідно ТК	Різотто з грибами	200	310
згідно ТК	Морс ягідний «Сандора»	200 мл	80
Всього			650
ВЕЧЕРЯ 1			
згідно ТК	Томатний суп з нутом	300	210
згідно ТК	Картопля запечена з розмарином	150	160
згідно ТК	Чай зелений	200 мл	2
Всього			372
ВЕЧЕРЯ 2			
згідно ТК	Гречка з овочами на грилі	200	250
згідно ТК	Салат «Грецький» без сиру	150	140
згідно ТК	Узвар з яблук і груш	200 мл	70
Всього			460

ВІВТОРОК			
СНІДАНОК 1			
згідно ТК	Каша гречана на кокосовому молоці «Alpro» з бананом	200	230
згідно ТК	Салат фруктовий (киві, яблуко, апельсин)	150	118
1	2	3	4
згідно ТК	Тост із цільнозернового хліба зі спредом «Naturli»	50	160
згідно ТК	Чай зелений «Карпатський»	200 мл	2
Всього			510
СНІДАНОК 2			
згідно ТК	Сирники веганські з вівсяного борошна з соусом ягідним	150/30	275
згідно ТК	Йогурт кокосовий «Alpro Coconut»	100	58
згідно ТК	Сік апельсиновий «Sandora»	200 мл	96
Всього			429
ОБІД 1			
згідно ТК	Салат із моркви та яблук з лимонним соком	150	130
згідно ТК	Борщ український веганський з квасолею	350	240
згідно ТК	Пшоняна каша з овочами	200	255
Хліб житній цільнозерновий	40	90	
Всього			715
ОБІД 2			
згідно ТК	Рол Фреш з овочами та хумусом	180	265
згідно ТК	Крем-суп броколі	300	180
Компот ягідний	200 мл	90	
Всього			535
ВЕЧЕРЯ 1			
згідно ТК	Тушковане овочеve рагу (цуціні, морква, перець, нут)	200	240
згідно ТК	Салат з капусти та огірка	150	110
Узвар з грушою	200 мл	75	
Всього			425
ВЕЧЕРЯ 2			
згідно ТК	Соте з шампіньйонів з цибулею	150	210
згідно ТК	Картопляне пюре на рослинному молоці	180	185
Чай трав'яний	200 мл	2	
Всього			397
СЕРЕДА			
СНІДАНОК 1			
згідно ТК	Вівсяна каша на мигдальному молоці «Alpro» з ягодами	200	245
згідно ТК	Авокадо тост з насінням льону	60	185
згідно ТК	Чай чорний «Curtis»	200 мл	2
Всього			432
СНІДАНОК 2			
згідно ТК	Омлет веганський з нутового борошна з овочами	180	260
згідно ТК	Салат фруктовий (виноград, яблуко, груша)	150	120
Сік яблучний «Sandora»	200 мл	88	

Всього			468
ОБІД 1			
згідно ТК	Салат із буряка з волоським горіхом	150	180
згідно ТК	Суп-пюре гарбузовий з кокосовими вершками	350	220
1	2	3	4
згідно ТК	Рис з овочами гриль (перець, морква, броколі)	200	260
Хліб цільнозерновий	40	85	
Всього			745
ОБІД 2			
згідно ТК	Салат «Веган-Цезар» (тофу, салат, томати чері)	180	215
згідно ТК	Томатний крем-суп «Mutti»	300	145
Морс смородиновий	200 мл	65	
Всього			425
ВЕЧЕРЯ 1			
згідно ТК	Картопля запечена з розмарином	200	215
згідно ТК	Салат з огірка та листя салату	150	85
Чай трав'яний «Карпатський»	200 мл	2	
Всього			302
ВЕЧЕРЯ 2			
згідно ТК	Гречані котлети з грибами	150	240
згідно ТК	Овочі на парі (цвітна капуста, морква)	160	70
Узвар традиційний	200 мл	75	
Всього			385
ЧЕТВЕР			
СНІДАНОК 1			
згідно ТК	Каша кукурудзяна на кокосовому молоці «Aroy-D» з бананом	200	310
згідно ТК	Тост із хумусом та шпинатом	70	145
Чай зелений «AHMAD Tea»	200 мл	1	
Всього			456
СНІДАНОК 2			
згідно ТК	Веганський йогурт «Alpro» з гранолою	180	220
згідно ТК	Смузі ягідний (чорниця, малина)	200 мл	125
Всього			345
ОБІД 1			
згідно ТК	Салат із капусти з морквою та лимонним соусом	150	115
згідно ТК	Суп із сочевиці з овочами	350	310
згідно ТК	Котлети з нуту (фалафель)	120	240
Морс з обліпихи	200 мл	85	
Всього			750
ОБІД 2			
згідно ТК	Салат із помідорів і руколою	150	105
згідно ТК	Крем-суп броколі	300	185
Хліб пшеничний	40	95	
Всього			385
ВЕЧЕРЯ 1			
згідно ТК	Картопля тушкована з овочами	200	210
згідно ТК	Салат з буряка з насінням гарбуза	130	145

Чай м'ятний	200 мл	2	
Всього			357
ВЕЧЕРЯ 2			
згідно ТК	Теплий салат з печених овочів	180	190
згідно ТК	Рис з зеленим горошком	160	175
Узвар	200 мл	70	
1	2	3	4
Всього			435
П'ЯТНИЦЯ			
СНІДАНОК 1			
згідно ТК	Пшоняна каша на соєвому молоці «Юа» з родзинками	200	275
згідно ТК	Хліб з авокадо та зеленню	70	160
Чай чорний «Curtis»	200 мл	2	
Всього			437
СНІДАНОК 2			
Веганський сир «Violife» з крекерами	60/40	210	
Сік апельсиновий «Sandora»	200 мл	90	
Фрукт (яблуко)	100	52	
Всього			352
ОБІД 1			
згідно ТК	Салат з капусти «Вітамінний»	150	130
згідно ТК	Борщ веганський з квасолею	350	240
згідно ТК	Плов овочевий	200	305
Хліб зерновий	40	88	
Всього			763
ОБІД 2			
згідно ТК	Салат з буряка з оливковою олією	150	175
згідно ТК	Сочевиця тушкована з овочами	250	280
У напій «Імбир-лимон»	200 мл	20	
Всього			475
ВЕЧЕРЯ 1			
згідно ТК	Кабачкові оладки	150	195
згідно ТК	Овочі гриль (баклажан, перець, цибуля)	180	155
Чай трав'яний «Карпатський»	200 мл	2	
Всього			352
ВЕЧЕРЯ 2			
згідно ТК	Картопля печена з зеленню	200	200
Салат із огірків з соусом на основі соєвого йогурту	150	110	
Узвар	200 мл	70	
Всього			380
СУБОТА			
СНІДАНОК 1			
згідно ТК	Гречана каша на мигдальному молоці «Alpro» з насінням чіа	200	265
згідно ТК	Тост із пастою з авокадо та огірком	70	150
Чай зелений «Lipton»	200 мл	1	
Всього			416
СНІДАНОК 2			
згідно ТК	Смузі бананово-полуничний	200 мл	155
згідно ТК	Батончик веганський «Bombbar»	40	185

Всього			340
ОБІД 1			
згідно ТК	Салат «Грецький» з тофу	180	210
згідно ТК	Крем-суп морквяний	350	225
згідно ТК	Картопляне пюре на рослинному молоці	200	215
1	2	3	4
Хліб цільнозерновий	40	88	
Всього			738
ОБІД 2			
згідно ТК	Салат із капусти з яблуком	150	115
згідно ТК	Макарони з соусом песто (базилік, оливкова олія)	200	280
Морс журавлинний	200 мл	65	
Всього			460
ВЕЧЕРЯ 1			
згідно ТК	Овочеve рагу	200	205
згідно ТК	Салат з огірка і кропу	150	80
Чай трав'яний «Карпатський»	200 мл	2	
Всього			287
ВЕЧЕРЯ 2			
згідно ТК	Котлети з тофу та шпинату	150	220
згідно ТК	Кускус з овочами	160	200
Узвар	200 мл	70	
Всього			490
НЕДІЛЯ			
СНІДАНОК 1			
згідно ТК	Вівсянка з печеним яблуком та корицею на соєвому молоці	200	255
згідно ТК	Хліб з пастою хумус	70	175
Чай чорний «Curtis»	200 мл	2	
Всього			432
СНІДАНОК 2			
згідно ТК	Веганські сирники з тофу	150	260
Сік апельсиновий «Sandora»	200 мл	90	
Всього			350
ОБІД 1			
згідно ТК	Салат зі свіжих овочів з оливковою олією	150	170
згідно ТК	Крем-суп із цвітної капусти	350	230
згідно ТК	Рис жасминовий з овочами	200	260
Хліб житній	40	95	
Всього			755
ОБІД 2			
згідно ТК	Салат з капусти «Весняний»	150	115
згідно ТК	Гриби тушковані з цибулею	150	160
Морс чорничний	200 мл	70	
Всього			345
ВЕЧЕРЯ 1			
згідно ТК	Печені овочі (перець, кабачок, баклажан)	200	190
згідно ТК	Салат з моркви та зелені	150	88
Чай м'ятний	200 мл	2	
Всього			280

ВЕЧЕРЯ 2			
згідно ТК	Перловка з овочами в томаті	200	210
згідно ТК	Вінегрет веганський	150	130
Узвар традиційний	200 мл	70	
Всього			410

Заклад харчування дотримується концепції етичного споживання, wellness-формату та eco-friendly підходу. Тому в меню відсутні алкогольні напої. Основний акцент робиться на натуральних українських брендах, органічних напоях, фрешах та локальних карпатських чаях.

Таблиця 3.16 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки / порції, л
Мінеральні води	
Вода мінеральна негазована «Карпатська Джерельна», Україна	0,5
Вода мінеральна сильногазована «Моршинська», Україна	0,5
Вода природна джерельна «Добра вода», Україна	0,33 / 0,5
Фруктові води та лимонади	
Лимонад натуральний «Live Organic» (яблуко-м'ята)	0,33
Напій «Живчик» яблучний, Україна	0,5
Холодний чай «Nestea» (персик / лимон)	0,5
Комбуча «Superhuman» (імбир-лимон)	0,33
Соки та нектари	
Сік апельсиновий «Sandora», Україна	1,0 / 0,2
Сік яблучний прямого віджиму «Садочок Select»	1,0 / 0,2
Смузі бананово-полуничний «Galicja Smoothie»	0,25
Фреші	
Фреш апельсиновий	0,2
Фреш морквяно-яблучний	0,2
Фреш буряковий з імбиром	0,2
Гарячі напої	
Кава «Espresso» (зерна Lavazza, Італія)	0,03
Американо	0,2
Капучино (вівсяне молоко Alpro)	0,25
Чай чорний «Greenfield»	0,25
Чай трав'яний карпатський (м'ята, чебрець)	0,3

Асортимент бару сформований із урахуванням веганської концепції готелю, wellness-орієнтації та потреб туристів активного відпочинку.

Напої представлені виключно безалкогольні: фреші, детокс-коктейлі, карпатські трав'яні чаї, бутильовані води.

Усі страви та закуски не містять інгредієнтів тваринного походження.

Таблиця 3.17 – Меню бару при вестибюлі

№ рецептури	Назва напою / страви	Вихід страви, г / Порція, мл
Безалкогольні коктейлі		
згідно ТК	Коктейль «Мохіто безалкогольний» (м'ята, лайм, сироп «Мохіто», содова)	300
згідно ТК	«Смузі манго-банан» (манго, банан, апельсиновий сік)	250
згідно ТК	«Green Detox» (ківі, шпинат, яблуко, імбир)	250
згідно ТК	Лимонад «Малина-лаванда» (сироп натуральний, малина, газована вода)	300
Холодні напої		
-	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
-	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська Джерельна»	500
-	Чай холодний «Nestea» (персик / лимон)	500
згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
згідно ТК	Фреш яблучний	250
згідно ТК	Комбуча «Superhuman» (імбир-лимон)	330
Гарячі напої		
згідно ТК	Кава «Еспресо» (Lavazza)	30
згідно ТК	Кава «Американо» (вівсяне молоко за бажанням)	200
згідно ТК	Капучино на вівсяному молоці «Alpro»	250
згідно ТК	Чай карпатський трав'яний (м'ята, чебрець)	300
Закуски до напоїв (власного виробництва)		
згідно ТК	Брускетта з хумусом, томатами та базиліком	90
згідно ТК	Асорті горіхів (мигдаль, кеш'ю, фундук)	80
згідно ТК	Салат-рол «Фреш» з овочами та тофу	120
згідно ТК	Веганські сирники з тофу (міні-версія)	100

Виробнича програма розробляється лише для основного ресторану, який забезпечує гостей еко-готелю веганським харчуванням.

Місткість готелю = 96 осіб. За методикою: кількість відвідувачів на сніданку = місткості готелю. Ресторан працює як загальнодоступний після сніданку, тому потрібно визначити денну кількість відвідувачів через графік завантаження.

Таблиця 3.18 – Графік завантаження обідньої зали ресторану еко-готелю категорії 3* на 60 місць

Години роботи	Оборотність місяця за 1 год, раз	Завантаження зали, %	Кількість споживачів, п, осіб
1	2	3	4
07:00–10:00 Сніданок для мешканців готелю	–	–	96
11:00–12:00	1,2	45	32
12:00–13:00	1,5	60	54
13:00–14:00	1,5	80	72
14:00–15:00	1,3	70	55

15:00–16:00	1,2	50	36
16:00–17:00	1,2	40	29
17:00–18:00	1,0	40	24
18:00–19:00	0,8	70	34
19:00–20:00	0,8	90	43
20:00–21:00	0,8	75	36
21:00–22:00	0,8	50	24
Всього відвідувачів за день (пзаг)			535

Розрахунок (формула 3.6):

$$n = N \times \eta \times k \quad (3.6)$$

де $N = 60$ місць ресторану

Денна оборотність місця = $535 / 60 = 8,9$ разів

Розрахунок кількості страв за день

Формула (3.7):

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \cdot k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \cdot k \quad (3.7)$$

Приймаємо коефіцієнти споживання згідно методики:

$k_{\text{снід}} = 1,5$ (під час сніданку кожен бере 1.5 порції страв);

$k = 2,2$ (під час обідів і вечерь у середньому: салат + друга страва + напій).

Підставляємо: $96 \cdot 1,5 + 535 \cdot 2,2 = 144 + 1177 = 1321$ страв за добу.

Таким чином, виробнича програма ресторану еко-готелю категорії 3* передбачає обслуговування в середньому 631 гостей протягом доби (включаючи мешканців готелю та відвідувачів). Загальна прогнозована кількість виготовлених страв складає 1321 страву на день, що забезпечує належний рівень сервісу відповідно до місткості готелю та його концепції.

Таблиця 3.19 – Асортиментний склад продукції під час сніданку (веган, «шведський стіл»)

Група страв	Відсоткове співвідношення, % від загальної кількості	Кількість страв, шт.
Холодні страви та закуски (разом)	30	43
— овочеві салати	35 від групи	15
— фрукти/ягоди, фруктові салати	35 від групи	15

— бобові/соєві намазки (хумус, паштети)	15 від групи	6
— зернові/горіхові холодні (гранола, чіа-пудинг)*	15 від групи	17
Гарячі страви (разом)	50	72
— каші на рослинному молоці (вівсяна, гречана, пшоняна)	40 від групи	29
— білкові рослинні: тофу-скрембл/сітан з овочами	30 від групи	22
— гарячі овочеві (рагу, запіканки, тушковані овочі)	30 від групи	21
Солодкі страви (разом)	20	29
Всього	100	144

* у готелі це холодні позиції без молока: на мигдальному/вівсяному напої, без меду (або з сиропом агаві/кленовим).

Таблиця 3.20 – Асортиментний склад продукції протягом дня (після сніданку, ресторан працює як загальнодоступний)

Група страв	Відсоткове співвідношення, % від загальної кількості	Кількість страв, шт.
Холодні закуски (разом)	25	294
— овочеві салати	50 від групи	147
— бобові/соєві (хумус, намазки з квасолі/нута, тофу-закуски)	20 від групи	59
— зернові/круп'яні салати (табуле, кіноа)	15 від групи	44
— грибні (мариновані, запечені, теріякі)	15 від групи	44
Перші страви (разом)	20	235
— крем-супи овочеві (гарбуз, броколі, томати, борщ веган)	60 від групи	141
— супи на овочевому бульйоні з бобовими/крупями	40 від групи	94
Другі страви (разом)	40	471
— білкові рослинні (тофу/сітан/темпе, бобові котлети)	45 від групи	212
— гарячі овочеві (рагу, запіканки, гриль)	35 від групи	165
— злакові гарніри/основи (булгур, кускус, кіноа, плов vegan)	20 від групи	94
Солодкі страви (разом)	15	177
— фруктові десерти/сорбети	40 від групи	71
— веганська випічка (брауні на кокосовій олії, мафіни)	30 від групи	53
— пудинги/чіа-десерти/мус із аквафаби	30 від групи	53
Всього	100	1177

Асортимент сформовано із сезонних локальних продуктів Карпатського регіону, з урахуванням трендів 2025 року: повноцінний рослинний білок, низьке харчове марнотратство, прозора алергомаркування.

Вихідні дані: кількість відвідувачів на сніданок дорівнює місткості готелю:
 $n_{\text{снід}} = 96$ осіб.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на $n_{\text{снід}} = 96$ відвідувачів
Гарячі напої (чай, кава)	л	0.25	24.00
Холодні напої: мінеральна вода	л	0.25	24.00
Холодні напої: натуральний сік	л	0.125	12.00
Хліб житній	кг	0.125	12.00
Хліб пшеничний	кг	0.10	9.60
Борошняні кондитерські вироби	кг	0.05	4.80
Фрукти (сезонні)	кг	0.05	4.80

Вихідні дані: після сніданку ресторан працює як загальнодоступний заклад. За графіком завантаження зали отримано загальну денну кількість гостей $n_{\text{заг}} = 535$ осіб.. У карті бару дозволені пиво та винні позиції для повнолітніх відвідувачів.

Таблиця 3.22 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану (протягом дня)

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на $n_{\text{заг}} = 535$ відвідувачів
1	2	3	4
Гарячі напої (чай, кава)	л	0.05	26.75
Холодні напої: фруктові вода/лемонад власного виробництва	л	0.05	26.75
Холодні напої: мінеральна вода	л	0.08	42.80
Сік власного виробництва (фреш-бар)	л	0.02	10.70
Хліб житній	кг	0.05	26.75
Хліб пшеничний	кг	0.05	26.75

Борошняні кондитерські вироби (веган-випічка)	кг	0.12	64.20
Фрукти (сезонні, різні)	кг	0.15	80.25
Вино-горілчані вироби (винні позиції, настоянки)	л	0.03	16.05
Пиво	л	0.025	13.38

Гарячі/холодні напої поза сніданком беруть нижчі індивідуальні норми (гості п'ють менші порції, але частіше).

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
згідно ТК	Авокадо-тости з нутовим хумусом	40	120
згідно ТК	Салат зі свіжих овочів з лляною олією	30	150
згідно ТК	Йогурт кокосовий з гранолою	26	150
Разом холодні страви (30 % від 96 порцій)		96×0.30=29 порцій (округлено 96)	
згідно ТК	Вівсянка на мигдальному молоці з ягодами	45	200
згідно ТК	Тофу-скрембл з овочами гриль	35	180
Разом гарячі страви (50 % від 96)		48 порцій	
згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, апельсин, виноград)	48	200
Разом солодкі страви/фрукти (20 % від 96)		48 порцій	
Напої: чай трав'яний / кава альтернативна / фреш		96	200–250 мл

Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану (основне меню)

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4
згідно ТК	Салат «Карпатський веган» (бекон з темпе, салат мікс, гірчична заправка)	95	150
згідно ТК	Салат з кіноа та овочами	85	160
згідно ТК	Крем-суп гарбузовий з кокосом	110	300
згідно ТК	Борщ український пісний з квасолею	100	350
згідно ТК	Ризото з грибами	90	280
згідно ТК	Стейк з тофу в соєвому соусі, картопля печена	95	260
згідно ТК	Веган-бургер з сочевичним котлетом	80	300
згідно ТК	Вареники з картоплею (веганські)	75	250
згідно ТК	Паста з соусом песто з базилику	95	280
згідно ТК	Десерт «Яблучний штрудель» (веган)	100	160
згідно ТК	Десерт «Мус манговий»	85	130

Кількість порцій розподілена пропорційно денному попиту $n_{\text{заг}} = 535$.

Таблиця 3.25 – Денна виробнича програма ресторану (напої)

Назва напою	Кількість порцій/пляшок	Ємність, л
1	2	3
Вода мінеральна «Карпатська Джерельна» сильногазована	120	0.5
Вода негазована «Моршинська»	150	0.5
Лимонад власного виробництва (м'ята/ягоди)	180	0.25
Чай трав'яний карпатський	200	0.25
Кава зернова (альтернативне молоко)	210	0.2
Сік яблучний прямого віджиму	160	0.2
Безалкогольне пиво	40	0.33
Вино біле сухе українське (eco-line)	35	0.7
Вино червоне сухе українське (eco-line)	30	0.7

Денна виробнича програма ресторану еко-готелю категорії 3* у с. Орявчик сформована відповідно до кількості гостей, концепції веганського харчування та нормативних підходів до планування асортименту страв. Запропонований розподіл продукції забезпечує повноцінне харчування, різноманітність меню та можливість адаптації під індивідуальні потреби споживачів.

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна організація виробництва ресторану еко-готелю категорії 3* у с. Орявчик базується на використанні рослинної сировини, локальних органічних продуктів та відсутності тваринного походження харчових інгредієнтів.

Виробництво включає повний цикл:

- приймання та контроль якості сировини;
- зберігання в окремих групах (холодильні камери);
- механічна та термічна обробка;
- приготування страв у цехах;
- сервірування та подача гостям.

Потреба в сировині, напівфабрикатах та готових продовольчих товарах визначена відповідно до меню та денного виробничого плану ресторану і наведена у табл. 3.25.

Таблиця 3.26 – Потреба закладу в сировині, напівфабрикатах і продовольчих товарах

Товарна група	Найменування сировини / продукту / напівфабрикату	Гатунок / термічний стан / пакування
<i>Рослинні білкові продукти</i>	Тофу натуральний	вакуумоване, охолоджене
	Темпе (соевий білок ферментований)	вакуумоване
	Нут консервований	банка
	Сочевиця сушена	мішок / 1 кг
<i>Зернові, крупи</i>	Вівсянка цільнозернова	фасована
	Рис басматі	фасований 1–5 кг
	Кіноа	фасована
<i>Овочі та зелень</i>	Морква свіжа	миті овочі
	Картопля свіжа	у сітках
	Буряк свіжа	у сітках
	Кабачок/баклажан свіжий	ящик
	Гриби печериці	охолоджені
	Помідори	ящик
	Огірки	ящик
	Перець солодкий	ящик
	Листя салату мікс	охолоджене
	Шпинат	охолоджений
<i>Фрукти та ягоди</i>	Яблуко	свіже
	Банан	гроздь
	Апельсин	ящик
	Лимон	ящик
<i>Горіхи, насіння</i>	Мигдаль	фасований
	Волоський горіх	фасований
	Насіння чіа	фасоване
	Насіння гарбуза	фасоване
<i>Бакалія (сухі продукти)</i>	Макарони твердих сортів пшениці	упаковка
	Борошно пшеничне	мішок
	Олія оливкова Extra Virgin	пляшкова
	Олія соняшникова рафінована	пляшка
	Соевий соус	пляшкова
	Кокосове молоко	банка
	Мигдальне молоко	тетра-пак
	Спеції: куркума, перець, орегано, паприка	фасовані
<i>Кондитерські вироби</i>	Вафлі веганські	фасовані
	Шоколад чорний 75%	плитка
<i>Хлібобулочні вироби</i>	Хліб пшеничний цільнозерновий	упаковка
	Багет житній	штучний
<i>Безалкогольні напої</i>	Мінеральна вода «Карпатська джерельна»	0.5 л
	Сік «Sandoga» (яблучний / мультивітамін)	1 л
	Трав'яний чай «Карпатський»	коробка
	Кава зернова	вакуум
<i>Алкогільні напої (мінімальна частка)</i>	Вино біле сухе (еко-сегмент)	пляшка
	Вино червоне сухе (еко-сегмент)	пляшка

Нижче подано графічне зображення взаємозв'язку основних функціональних груп приміщень ресторану.

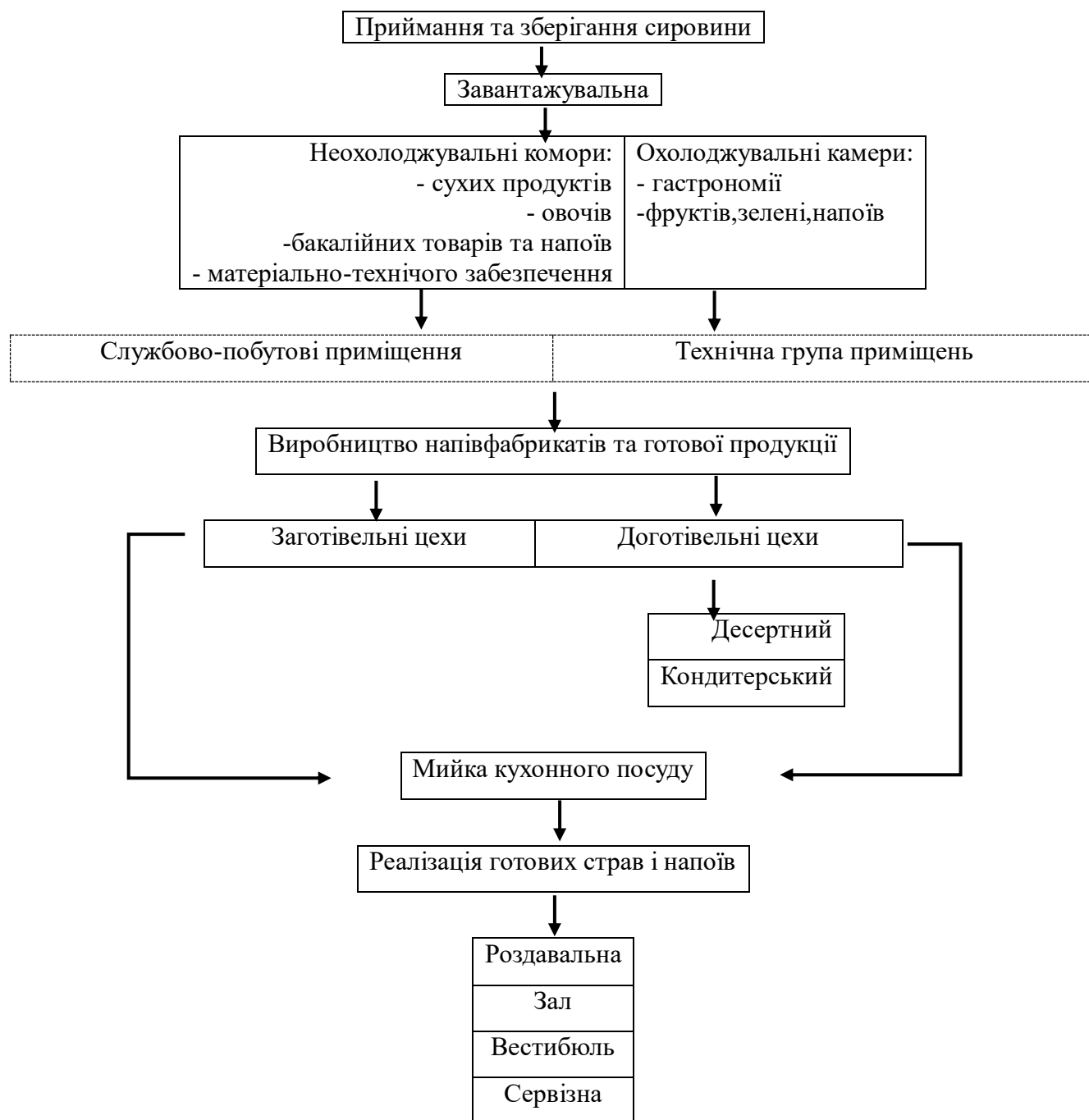


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Як видно зі схеми, усі приміщення ресторану формують цілісну систему. Сировина спочатку потрапляє до завантажувальної зони, де її приймають і розміщують у відповідних умовах зберігання: охолоджувальних камерах або неохолоджувальних коморах. Далі в заготівельних і доготівельних цехах

інгредієнти трансформуються. Окремо функціонують десертний і кондитерський підрозділи.

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

Враховуючи концепцію еко-готелю, у закладі впроваджено вид обслуговування сніданків «шведський стіл», що дозволяє гостям самостійно обирати асортимент страв відповідно до власних смакових уподобань та дієтичних потреб.

Процес обслуговування складається з двох взаємопов'язаних стадій:

1. Реалізація готової продукції на шведській лінії
2. Організація споживання страв у залі

Схема технологічного процесу обслуговування представлена на рисунку 3.3.

А) Процес реалізації готової продукції (1-ша стадія: шведський стіл):

1. Підготовка шведської лінії

- 1) Вологе прибирання та дезінфекція поверхонь лінії; 2) Перевірка справності електрики, холодних вітрин, мармітів, сокових диспенсерів; 3) Увімкнення обладнання з урахуванням часу виходу на режим; 4) Встановлення гастроємностей, піддонів, підгрівальних кришок; 5) Розкладка столового посуду: тарілки, миски, чашки, прибори, щипці, ложки-розкладники; 6) Підготовка соусниць, емностей для спецій, серветок; 7) Розмітка зон: холодна, гаряча, десерти, безглютен, алергени; 8) Розміщення урн і контейнерів для сортування відходів; 9) Налаштування інформаційних табличок і цінників.

2. Отримання готової продукції

- 1) Прийом страв із кухні за накладними; 2) Перевірка зовнішнього вигляду, температури ядра (гарячі $\geq 65^{\circ}\text{C}$, холодні $\leq 5^{\circ}\text{C}$); 3) Переміщення у термоконтейнерах/ізотермічних візках; 4) Відмітка часу виставлення; 5) Коригування асортименту згідно меню дня.

3. Викладка і маркування

- 1) Викладка з дотриманням напрямку руху гостей; 2) Ротація «first in – first out»; 3) Установлення кришок/еко-ковпаків; 4) Маркування: назва, алергени, веган/безглютен; 5) Розміщення соусів, топінгів, хліба, фруктів окремими блоками; 6) Наповнення диспенсерів напоями; 7) Перевірка доступності для МГН (висота, під'їзд).

4. Підтримання асортименту

- 1) Поповнення страв малими партіями; 2) Переміщення/доведення вигляду; 3) Заміна пустих гастроємностей; 4) Регулярне вимірювання температури з фіксацією у журналі; 5) Долив напоїв; 6) Оперативне поповнення посуду й приборів; 7) Контроль чистоти лінії, підносів, щипців; 8) Усування розливів/крихт; 9) Винесення відходів у проміжні контейнери.

5. Організація потоку гостей

- 1) Встановлення стрічок/напрямних; 2) Короткий бриф-анонс про зони і правила; 3) Контроль черги у піки; 4) Допомога МГН та сім'ям з дітьми; 5) Швидкий збір використаного посуду із зони лінії.

6. Завершення роботи лінії

- 1) Фіксація залишків; 2) Сортування харчових відходів; 3) Декантація напоїв (що дозволено); 4) Демонтаж і миття інвентарю; 5) Миття/дезінфекція обладнання; 6) Відключення теплових/холодових приладів; 7) Складання заявки на наступний день; 8) Провітрювання та прибирання зони.

Б) Організація споживання у залі (2-га стадія):

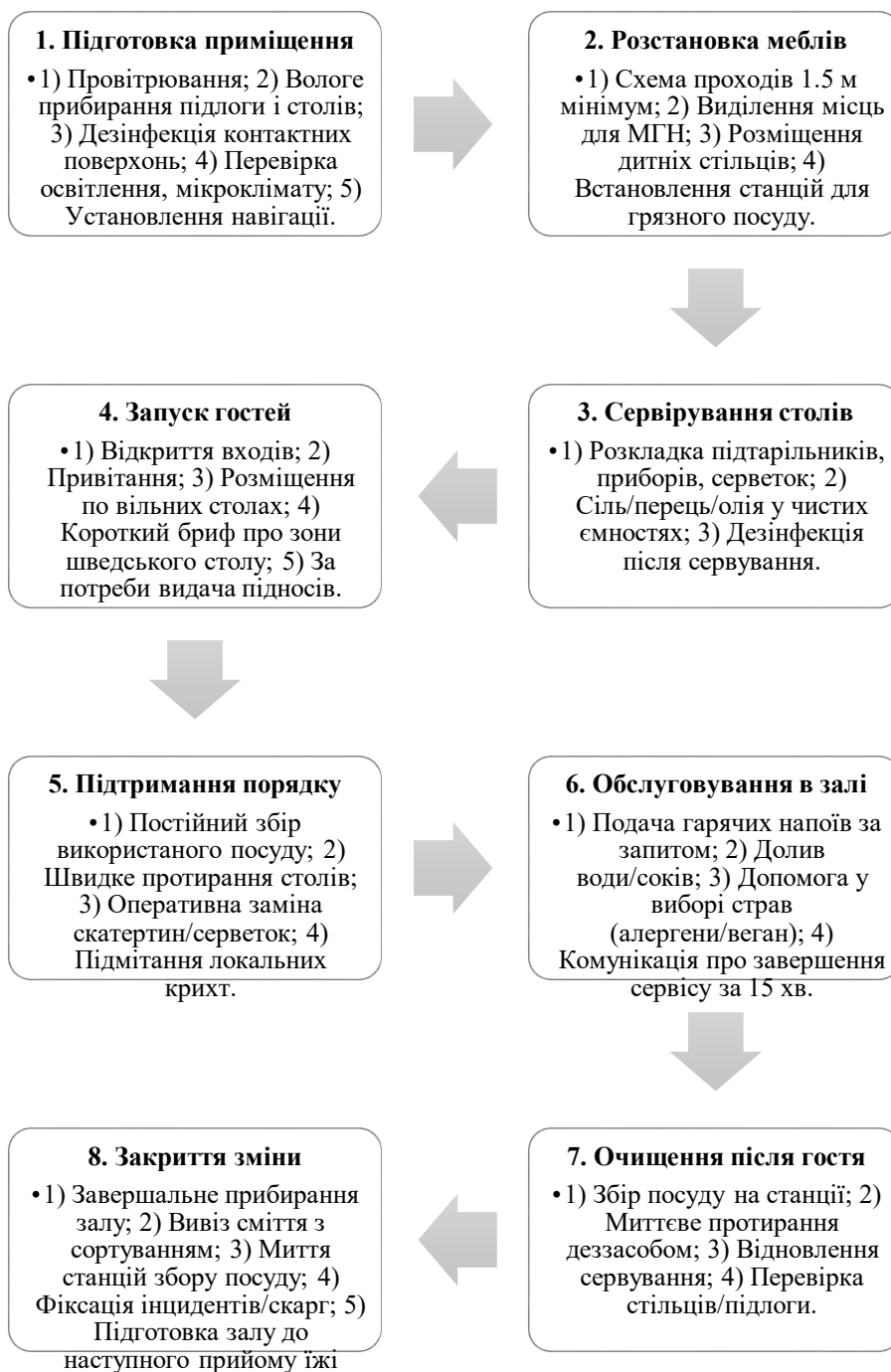


Рис. 3.3 Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування – шведський стіл)

Процес включає: підготовку обладнання та шведської лінії, розміщення та маркування страв, підтримання належної якості та температури продукції, зустріч та розміщення гостей, прибирання та сервіс у залі під час споживання страв, завершальні санітарно-технічні операції.

Таким чином, технологічний процес обслуговування у ресторані еко-готелю забезпечує комфортні умови перебування гостей, підтримку іміджу підприємства як екологічно орієнтованого засобу розміщення та повністю відповідає вимогам закладів ресторанного господарства категорії 3*.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до структурно-технологічної схеми, вимог ДБН В.2.2-25:2009 та концепції еко-готелю, склад і площі приміщень основного ресторану визначені з урахуванням категорії закладу, його місткості (96 місць) і організації сніданків за типом «шведський стіл».

Площі приміщень для відвідувачів, виробничих, складських, службово-побутових й технічних зон визначено на основі попередніх розрахунків корисних площ і нормативних показників.

Зведена інформація подається у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень ресторану при еко-готелі на 96 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення для відвідувачів		
1	Вестибюль з очікувальною зоною	25,0
2	Гардероб	8,0
3	Обідня зала з барною стійкою (96 місць, можливість трансформації)	180,0
4	Зона «шведського столу»	20,0
5	Санвузол жіночий	12,0
6	Санвузол чоловічий	12,0
7	Санвузол для маломобільних груп населення	6,0
8	Кімната гігієни для дітей (пеленальна)	5,0
Виробничі приміщення		
9	Гарячий цех	30,0
10	Холодний цех	20,0
11	М'ясо-рибний цех	18,0
12	Овочевий цех	15,0
13	Мийна столового посуду	16,0
14	Мийна кухонного посуду	12,0
15	Роздавальня	10,0
Складські приміщення		
16	Комора сухих продуктів	10,0
17	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних продуктів	8,0
18	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	8,0
19	Комора овочів	10,0
20	Комора інвентарю та тари	6,0
Службово-побутові та технічні приміщення		
21	Кабінет менеджера ресторанного господарства	10,0

22	Гардероб персоналу	8,0
23	Душові та санвузол персоналу	10,0
24	Комната персоналу (відпочинку)	12,0
25	Технічне приміщення (електрощитова/ІТ-обладнання)	10,0
26	Ліфтовий хол та технічні комунікації	12,0

Корисна площа ресторану 463,0 м² .

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Для підвищення рекреаційної привабливості еко-готелю та формування конкурентної переваги перед іншими засобами розміщення, проектом передбачено створення компактної, але функціональної фізкультурно-оздоровчої зони. Вона орієнтована на гостей різного віку та рівня фізичної активності, включаючи маломобільні групи населення.

Приміщення розташовані на першому поверсі поруч із житловою частиною, мають зручний доступ, природне та штучне освітлення, належну вентиляцію та забезпечені засобами інклюзивності.

До складу фізкультурно-оздоровчих приміщень входять: тренажерна кімната, фінська сауна, зона релаксації та масажні кабінети. Обладнання обиралося відповідно до сучасних тенденцій оздоровчого туризму та можливостей гірськолижного відпочинку.

Таблиця 3.28 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Вестибюль оздоровчої зони	12,0	Ресепшн оздоровчого центру. Передбачено диван для очікування, інформаційний стенд, шафа для рушників.
2	Тренажерний зал	45,0	Кардіо-зона (бігові доріжки, велотренажери), силові тренажери, фітнес-інвентар; підлога з амортизацією.
3	Зал для йоги та стрейтчингу	30,0	Дзеркальні поверхні, килимки, скакалки, стрічки; можливість проведення анімаційних програм.
4	Фінська сауна	15,0	Дерев'яне оздоблення, електрокам'янка, ковші, гігієнічні сидіння; контроль вологості та температури.
5	Масажні кабінети	2×12,0	Обладнані масажними столами, шафами для рушників, індивідуальним освітленням та раковиною.

6	Контрастний душовий блок	10,0	Душові зони для охолодження після сауни, антиковзке покриття, пристосування для МГН.
7	Туалет та душова для відвідувачів (інклюзивна)	8,0	Поручні, доступні дверні прорізи, душ з сидінням.

Загальна площа оздоровчої зони 144,0 м².

Створена фізкультурно-оздоровча інфраструктура забезпечує гостей можливістю активного та відновлювального відпочинку упродовж всього року, відповідає вимогам ДБН та концепції екологічного рекреаційного туризму.

Таблиця 3.29 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Необхідне устаткування	Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Тренажерний зал					
Бігова доріжка	Treadmill	<i>HMS Premium BE4548</i>	2	1950×850×1400	3,32
Велотренажер	Upright Bike	<i>HMS M1847</i>	2	1100×530×1400	1,17
Лава для жиму	Bench	<i>Inter Atletika ST304</i>	1	1300×1200×1200	1,56
Лава для пресу регульована	Bench	<i>Inter Atletika ST301</i>	1	1400×550×600	0,77
Набір гантелей з підставкою	Dumbbells set	<i>HMS HDR3-set</i>	1	1200×500×900	0,60
Килимки для йоги	Yoga mat	<i>LiveUp Sports</i>	6	1800×600	0,40
Гімнастичні м'ячі	Gym ball	<i>HMS YB03</i>	4	Ø650 мм	0,30
Комірник (шафа для інвентарю)	Locker	<i>MLT Premium</i>	1	800×500×2000	1,00
Всього Скор тренажерного залу:					9,12
Зал для йоги та стрейтчингу					
Дзеркальна поверхня настінна	Mirror Panel	<i>FITwall</i>	2	2000×1000	2,00
М'які пуфи для релаксації	Puff Soft	<i>Nowy Styl</i>	4	600×600	1,44
Система звучання мультимедія	Audio system	<i>Sony MHC</i>	1	400×350	0,14
Всього Скор зали йоги:					3,58

Фінська сауна					
Лежаки дерев'яні	Sauna bench	<i>Harvia Comfort</i>	2	1800×600	2,16
Кам'янка електрична	Sauna heater	<i>Harvia Vega</i>	1	430×500×950	0,22
Годинник, термометр, ковш	Sauna set	<i>Harvia Set</i>	1	200×200	0,04
Всього Скор сауни:					2,42
Масажні кабінети					
Масажний стіл	Massage table	<i>US Medica Titan</i>	2	1950×700×750	2,73
Стелаж для рушників	Shelf	<i>JYSK Agust</i>	2	450×400×1700	0,36
Ширма для приватності	Paravan	<i>IKEA RISÖ</i>	2	1350×450×1800	0,61
Тумба для косметики	Cabinet	<i>MLT Spa</i>	2	600×450×850	0,54
Всього Скор масажних кабінетів:					4,24

Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення еко-готелю категорії 3*

№ з/п	Назва приміщення	Корисна площа Скор, м ²	Коеф. Використання площі k	Загальна площа Sзаг, м ²	Характеристика
1	Тренажерний зал	9,12	0,35	26,06	Обладнаний кардіо-зоною (бігові доріжки, велотренажери), вільними вагами для базових вправ. Призначений для всіх вікових груп гостей.
2	Зал йоги та стрейтчингу	3,58	0,35	10,23	Природне освітлення, дзеркальні панелі, місце для йоги, розтяжки, дихальних практик.
3	Сауна фінська	2,42	0,40	6,05	Розміщується поруч із душовими. Розрахована на 4 відвідувачів одночасно.
4	Масажний кабінет	4,24	0,35	12,11	Обладнане для відновлювальних процедур, включно з адаптованим обладнанням для маломобільних гостей.

Разом: 54,45 м².

Загальна площа фізкультурно-оздоровчого блоку становить приблизно 55 м², що відповідає вимогам ДБН В.2.2-20:2008 для готелів категорії 3*. Обраний склад

приміщень забезпечує відпочинок, оздоровлення та активне дозвілля гостей, підвищуючи привабливість готелю як рекреаційного об'єкта.

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Для забезпечення комфортного відпочинку гостей та організації дозвілля у вечірній і міжсезонний період у складі еко-готелю проєктуються компактні культурно-дозвільні приміщення. Вони розташовані на першому поверсі в громадській частині будівлі з легким доступом із вестибюля, що забезпечує їх доступність для всіх гостей, включаючи маломобільні групи населення.

Таблиця 3.31 – Приміщення культурно-дозвільного призначення еко-готелю

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Лаунж-зона відпочинку	25,0	Простір для релаксації після активного відпочинку: комфортабельні крісла та пуфи, журнальні столики, настільні ігри, бібліотека локальної тематики.
2	Кімната гіда-перекладача	10,0	Робоче місце для 1–2 фахівців, обладнане комп'ютером, інформаційними матеріалами, шафою для буклетів та карт.
3	Мультимедійна кімната (кінопереглядів)	22,0	Проектор, екран, акустична система, розміщення на 12 гостей. Використовується для перегляду фільмів та проведення міні-лекцій про Карпати.
4	Ігрова кімната для дітей	18,0	Окрема зона з м'яким ковроліном, безпечними меблями, настільними та розвивальними іграми, дитячими куточками.

Разом площа: 75,0 м² .

Запроєктований набір культурно-дозвільних приміщень повністю відповідає функціональному призначенню рекреаційного еко-готелю 3* та забезпечує: різноманітні форми відпочинку гостей, комфорт у міжсезоння та вечірній час, доступність для гостей різного віку та потреб.

Таблиця 3.32 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення еко-готелю

№ прим.	Найменування обладнання	Марка виробник	Кількість, шт.	Габарити, мм	Площа обладнання, м ²
Лаунж-зона відпочинку (Скор = 7,39 м²)					
1	Диван 3-місний	IKEA “LANDSKRONA”	1	2180×880×800	1,92
2	Крісло м'яке	IKEA “POÄNG”	2	680×825×1000	1,12
3	Журнальний стіл	IKEA “LACK”	1	900×550×450	0,50
4	Стелаж з книгами	IKEA “BILLY”	2	800×280×2020	1,68
5	Настільні ігри (шафа-органайзер)	HOMELAND	1	1000×400×900	0,92
Разом Скор (лаунж)					7,39
Мультимедійна кімната (Скор = 6,22 м²)					
6	Проектор мультимедійний	Epson EB-X49	1	345×240×90	0,08
7	Проекційний екран настінний	ScreenVision 100»	1	2210×1240	2,74
8	Акустична система 2.1	JBL Cinema SB120	1	950×90×62	0,09
9	Крісло кінотеатральне	AMIGO Lounge	12	500×600×900	3,24
Разом Скор (мультимедія)					6,22
Ігрова кімната для дітей (Скор = 4,15 м²)					
10	Дитячий модульний куточок	Kidigo SoftPlay	1 комплект	різні	1,90
11	Килим м'який протиударний	KidGym Mat	1	2000×2000	4,00 (по площі)
12	Шафа для іграшок	IKEA “Trofast”	1	1000×440×940	0,41
13	Столик + дитячі стільці	IKEA “Mammut”	1 комплект	770×550×480	0,22
Разом Скор (ігрова зона)					6,53
Кімната гід-перекладача (Скор = 3,87 м²)					
14	Робочий стіл	IKEA “BEKANT”	1	1200×800×750	0,96
15	Робоче крісло	IKEA “MARKUS”	1	620×600×1290	0,37
16	Шафа для буклетів	Metal System	1	900×400×1800	0,72
17	Комп'ютер + монітор	HP EliteDesk	1	500×250×450	0,19
Разом Скор (гід)					2,24

Загальна корисна площа Скор всіх приміщень: 22,38 м². (для розрахунку S_{заг} буде використана формула 3.2)

Таблиця 3.33 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення еко-готелю 3

Назва приміщення	Корисна площа Скор, м²	Коефіцієнт використання площі k	Загальна площа S_{заг}, м²
Лаунж-зона відпочинку	7,39	0,35	21,11
Мультимедійна кімната	6,22	0,35	17,77
Ігрова кімната для дітей	6,53	0,35	18,66
Кімната гіда-перекладача	2,24	0,40	5,60
Всього	22,38	—	63,14 м²

Загальна площа культурно-дозвільної зони становить 63 м², що відповідає сучасним нормам ДБН В.2.2-16:2019 для готелів категорії 3* і забезпечує комфортні умови дозвілля різних груп гостей.

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службово-побутові та господарські приміщення еко-готелю забезпечують управління підприємством, організацію роботи персоналу та виконання господарських процесів, необхідних для безперебійного функціонування готелю. При проектуванні враховано вимоги ДБН В.2.2-20:2008 щодо зонування та недопущення перетину потоків гостей і персоналу.

Службово-побутові та господарські приміщення еко-готелю категорії 3★ забезпечують організацію роботи персоналу й підтримання функціонування готелю відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008.

Адміністративні приміщення. Розташовані на 2-му поверсі, у тихій зоні, ізольованій від гостьових потоків:

- Кабінет директора – 14 м²;
- Приймальня адміністратора – 10 м²;
- Кабінет головного бухгалтера – 10 м²;
- Бухгалтерія – 16 м²;

- Каса – 6 м²;
- Кабінет HR-менеджера – 9 м²;
- Кабінет головного інженера – 10 м²;
- Пост служби безпеки (відеоспостереження) – 12 м²;
- Архів документації – 10 м².

Разом адміністративні: 97 м²

Побутові приміщення персоналу. Розташовані на службовому поверсі з окремим входом:

- Гардероб персоналу – 15 м²;
- Душові та санітарні вузли персоналу – 10 м²;
- Кімната відпочинку персоналу – 12 м².

Разом побутові: 37 м²

Господарські приміщення, розмірені для оптимальної логістики білизни, інвентарю, відходів:

- Пральня з прасувальним відділенням – 25 м²;
- Білизняна чиста – 10 м²;
- Білизняна брудна – 8 м²;
- Комора прибирального інвентарю – 6 м²;
- Господарський склад – 15 м²;
- Майстерня техобслуговування – 15 м²;
- Сміттекамера з окремим виходом – 6 м².

Разом господарські: 85 м² Таке планувальне рішення дає змогу ефективно організувати обслуговування номерного фонду, контролювати рух матеріальних ресурсів і забезпечувати швидке усунення технічних несправностей без контакту із зоною перебування гостей.

Запроектована структура службово-побутових і господарських приміщень відповідає вимогам нормативів і концепції еко-готелю 3*, дозволяє забезпечити якість сервісу, безпеку перебування гостей та комфортні умови роботи персоналу.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після виконаних розрахунків площ за функціональними групами приміщень була сформована узагальнена таблиця площі готелю.

Таблиця 3.34 – Склад і площі приміщень еко-готелю 3* на 54 номери

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлова група приміщень	
Група А/1. Житлові номери (54 шт.)	
Апартамент (1×32,0)	32,0
Люкс (2×27,0)	54,0
Номер I кат. одномісний (12×14,0)	168,0
Номер I кат. двомісний (34×20,0)	680,0
Номер I кат. для МГН двомісний (5×26,0)	130,0
Всього по А/1	1064,0
Група А/2. Приміщення поперхового обслуговування	
Хол поверху	12,0
Кімната чергового персоналу	6,0
Комора білизни	6,0
Комора прибирального інвентарю	2,0
Всього на 1 поверсі	26,0
Прийнята кількість гостьових поверхів: 4	
Всього на 4 поверхах (26,0×4)	104,0
Разом по групі А (А/1+А/2)	1168,0
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група (табл. 3.4)	75,0
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства (табл. 3.26)	463,0
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення (табл. 3.29)	54,45
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення (табл. 3.32)	63,14
Група Б/5. Побутове обслуговування і торгівля (перукарське крісло 1, кімн. побутослуг, кіоск)	42,0
Разом по групі Б	887,59
Група В. Службово-побутові та господарські приміщення	
Група В/1. Службово-побутові (адміністрація, персонал, медпункт, охорона)	180,0
Група В/2. Господарські (ІТП, електрощитова, комори, майстерні, смітєва, пральня)	220,0
Разом по групі В	400,0
Корисна площа готельного підприємства, Skor	2455,59

Розрахунок робочої та загальної площі будівлі:

Корисна площа готелю Skor = 2455 м² отримана як сума всіх приміщень із табл. 3.33.

Робоча площа з урахуванням коридорів і проходів: Sроб = 2946 м² при K1 = 1,20.

Загальна площа будівлі з урахуванням конструктивних елементів: $S_{заг} = 3241$ м² при $K_2 = 1,10$.

Пропонована поверховість: 4 поверхи, орієнтовні габарити поверху 18×45 м, що відповідає вимогам ДБН для готелів 3* і забезпечує нормативні ширини коридорів, санітарні та протипожежні розриви.

Отже, було визначено організаційно-функціональну структуру управління еко-готелем категорії 3*, сформовано склад і площі всіх груп приміщень засобу розміщення відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 та В.2.2-25:2009, змодельовано сервісно-виробничий процес, організовано роботу підприємства харчування із розробкою меню та виробничої програми, а також обґрунтовано склад приміщень фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвільного призначення. Узагальнений розрахунок показав, що корисна площа готельного підприємства становить 2455 м², а загальна площа будівлі з урахуванням конструктивних елементів 3241 м², що забезпечує комфортне розміщення гостей, ефективну роботу служб і відповідність нормативним вимогам щодо безпеки, доступності та якості надання послуг.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Проектований еко-готель категорії 3* на 54 номери розміщується у селі Орявчик Сколівського району Львівської області згідно результатів маркетингових досліджень, наведених у розділі 2. Територія характеризується високою туристичною привабливістю завдяки наявності природно-рекреаційних ресурсів Карпат та близькістю гірськолижного комплексу «Звенів».

Характеристика земельної ділянки

Обрана ділянка повністю відповідає функціональному призначенню та вимогам ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Основні параметри:

- площа ділянки складає 0,9507 га;
- форма ділянки прямокутна, що сприяє раціональному розміщенню об'єктів;
- рельєф пологий, із ухилом 3–5 % у бік дороги місцевого значення;
- тип ґрунтів: дерново-підзолисті суглинки;
- глибина промерзання ґрунту: 0,8–1,0 м;
- наявність природного дренажу та безпечної сейсмічності району (до 6 балів).

Ділянка має добру транспортну доступність: забезпечений під'їзд із твердим покриттям, наявне вуличне освітлення, передбачено підключення до інженерних мереж.

Місцезнаходження відносно об'єктів інфраструктури

- гірськолижний витяг «Звенів» – 1000 м;
- автобусні зупинки – 400–450 м;
- об'єкти харчування та магазини – у пішій доступності;
- природні рекреаційні зони – безпосередньо на території.

Планувальна організація забезпечує зручну доступність до головних туристичних потоків та маршрутів активного відпочинку.

На земельній ділянці проєктом передбачено розміщення таких функціональних елементів:

- основна будівля готелю;
- рекреаційна зона з відкритим чаном, літніми терасами і зонами відпочинку;
- паркінг для гостей на 12 машиномісць;
- парковка персоналу на 5 машиномісць;
- зелені насадження та ландшафтні зони (не менше 45 % території);
- дитячий ігровий майданчик;
- прогулянкові пішохідні маршрути;
- господарський майданчик для тимчасового зберігання ТПВ;
- пожежний проїзд довкола будівлі.

Пішохідні шляхи відокремлені від транспортних; під'їзд для обслуговуючого транспорту передбачений за тупиковою схемою з розворотним майданчиком 12×12 м.

Розміщення об'єктів проведено з урахуванням:

- санітарно-гігієнічних норм;
- норм пожежної безпеки (ДБН В.1.1-7:2016);
- екологічних вимог (відсутність забруднюючих факторів);
- безбар'єрного доступу МГН: пандуси, розширені проходи, спеціальні машиномісця.

Технологічні та громадські під'їзди розмежовані візуально і функціонально, що забезпечує комфорт і приватність гостей.

Обрана земельна ділянка є оптимальною для будівництва еко-готелю категорії 3*, відповідає будівельним, санітарним та протипожежним вимогам, забезпечує сприятливі умови експлуатації підприємства та створює можливості для подальшого розвитку туристичної інфраструктури села Орявчик. Планувальна структура території спрямована на досягнення високого рівня комфорту, безпеки та екологічності.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Проектований еко-готель категорії 3* на 54 номери оснащується комплексом інженерних систем, що забезпечують безперервну роботу підприємства, комфорт і безпеку гостей. До складу інженерного забезпечення входять: системи водопостачання; каналізації; опалення; вентиляції та кондиціонування повітря; електропостачання; зв'язку та диспетчеризації; системи безпеки відповідно до вимог нормативних документів ДБН В.2.2-20:2008, ДБН В.2.5-64:2012, ДБН В.2.5-75:2013 та ДБН В.1.1-7:2016.

Система водопостачання призначена для забезпечення готелю водою для:

- господарсько-побутових потреб;
- технологічних потреб закладів ресторанного господарства;
- потреб фізкультурно-оздоровчого комплексу;
- протипожежних цілей.

Водопостачання передбачено централізоване від селищних мереж із гарантованим тиском. У місці приєднання передбачено ввідний водомірний вузол з лічильником та запірною арматурою.

Для внутрішньої мережі застосовуються переважно поліпропіленові труби PPR, що забезпечують:

- корозійну та хімічну стійкість;
- плавність внутрішньої поверхні (менші втрати тиску);
- морозостійкість і довговічність;
- простий монтаж.

Пожежне водопостачання виконується сталевими оцинкованими трубами Ø 80 мм зі встановленням пожежних кранів на кожному поверсі. Передбачено аварійний запас води у мережі для можливості негайного гасіння пожежі.

Місткість готелю – 96 осіб.

Норма витрати холодної води: 190 л/добу·місце.

Норма витрати гарячої води: 70 л/добу·місце.

(відповідно до ДБН В.2.5-64:2012)

Загальні витрати води за добу:

$$V_{\text{заг сут}} = (190 + 70) \cdot 96 = 24960 \text{ л/добу} = 24,96 \text{ м}^3/\text{добу} \quad (4.1)$$

Витрати води на полив зелених зон (45 % території):

Площа озеленення:

$$S_{\text{озел}} = 0,9507 \text{ га} \cdot 0,45 = 0,428 \text{ га} = 4280 \text{ м}^2 \quad (4.2)$$

$$V_{\text{п}} = \frac{1,08 \cdot 4280 \cdot 2}{710} = 13,1 \text{ м}^3/\text{добу} \text{ (у період поливу)} \quad (4.3)$$

Підсумкові добові витрати в літній період:

$$24,96 + 13,1 = 38,06 \text{ м}^3/\text{добу} \quad (4.4)$$

Система гарячого водопостачання: прийнято централізовану систему з власною котельнею на пелетах у технічній зоні будівлі. Мережі ГВП виконуються металополімерними трубами Ø 50 мм з теплоізоляцією.

Система каналізації еко-готелю призначена для відведення:

- господарсько-побутових стоків;
- виробничих стоків кухні ресторану;
- дощових і талих вод.

Внутрішні мережі виконуються відповідно до ДБН В.2.5-64:2012 та проєктуються роздільно:

- побутова каналізація від житлових номерів та громадських приміщень;
- виробнича від закладу ресторанного господарства з попереднім очищенням;
- ливнева від покрівлі та вимощення.

Система попереднього очищення включає:

- жироловлувачі на випусках із кухонних мийок;
- локальну станцію біологічного очищення продуктивністю 40 м³/добу.

Основний матеріал труб:

- внутрішні мережі: ПВХ труби Ø 50–110 мм;
- зовнішні мережі: ПЕ труби Ø 160 мм, укладені з ухилом 0,02.

Випуски підключаються до центральної мережі каналізації села Орявчик самостійними лініями (побутова і виробнича окремо).

Опалювальна система відповідає ДБН В.2.5-67:2013 і передбачає:

- водяне радіаторне опалення;
- джерело тепла: екологічна пелетна котельня у господарській зоні;
- індивідуальне регулювання в номерах (терморегулятори).

Потужність котельні визначена розрахунком тепловтрат будівлі та складає:

$$Q_o = 0,54 \text{ Гкал/добу} \quad (4.5)$$

Переваги обраного способу: низькі викиди CO₂ та сірки; економічність у гірських районах; незалежність від централізованих систем.

У номерах встановлюються біметалеві радіатори, приховане прокладання трубопроводів у підлозі з теплоізоляцією.

Резерв теплопостачання: електричні бойлери для ГВП.

Вентиляція і кондиціонування:

Відповідність: ДБН В.2.5-67:2013, СанПіН 5179-90

Прийняті рішення:

- житлові поверхи: природна вентиляція через віконні фрамуги;
- санвузли та допоміжні приміщення: витяжні вентилятори з датчиками вологості;
- кухня ресторану: механічна припливно-витяжна система з жировими фільтрами;
- SPA-зона: витяжка підвищеної продуктивності.
- Кондиціонування:
- інверторні спліт-системи енергоефективності класу А+ в номерах і лобі;
- температура підтримується в межах +21...+24 °С.

Електрозабезпечення виконується відповідно до ДБН В.2.5-23:2010.

Живлення подається від існуючої КТП 10/0,4 кВ з прокладанням кабелю ВВГнг.

Передбачено дві незалежні схеми живлення:

- основна – від електромереж оператора;

– резервна – дизельний генератор 40 кВт для критичних споживачів (ліфт, рецепція, аварійне освітлення).

Потужність електроспоживання визначена розрахунком:

$$P = 78,4 \text{ кВт} \quad (4.6)$$

Мережі:

- освітлення: кабель NYM 3×1,5;
- силове: NYM 3×2,5;
- захист: автомати + УЗО;
- заземлення: система TN-C-S.

Сучасна інфраструктура:

- Wi-Fi 6 у всіх номерах;
- телебачення смарт.

Системи безпеки і зв'язку:

Містять:

- автоматичну пожежну сигналізацію;
- систему контролю доступу (магнітні картки гостя);
- відеоспостереження периметра, входів, коридорів та лобі;
- систему евакуаційного оповіщення;
- блискавкозахист згідно ДСТУ Б В.2.5-38:2008.

Організовано:

- контроль температури та диму в технічних зонах;
- пожежні крани і вогнегасники на кожному поверсі;
- евакуаційні виходи відповідно до норм.

Інженерні системи готелю спроектовані з урахуванням екологічної концепції будівлі, енергоефективності та вимог надійності. Прийняті технічні рішення гарантують комфортну експлуатацію, безперебійне функціонування технологічних процесів ресторанного та оздоровчого обслуговування і повністю відповідають нормам ДБН та безпеки для туристичного об'єкта гірського регіону.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн еко-готелю спрямований на формування комфортного, безпечного та гармонійного середовища, яке відповідає природному ландшафту села Орявчик та концепції сталого розвитку. Архітектурне рішення передбачає поєднання сучасної геометричної форми будівлі з природними матеріалами: деревом, каменем і зеленими покриттями.

Особлива увага приділяється ландшафтній інтеграції: використання озелених покрівель, вертикального озеленення фасадів, локальних природних водойм, хвойних і листяних насаджень. Вся територія розділяється на функціональні зони з урахуванням потреб різних груп гостей, включно з маломобільними.

Основні елементи благоустрою території:

- центральна рекреаційна площа з зонами відпочинку та декоративними рослинами;
- озеленені тераси та покрівлі, що зменшують теплові втрати будівлі;
- пішохідні доріжки та пандуси з антиковзким покриттям;
- інклюзивні маршрути і тактильне маркування шляхів для МГН;
- дитячий та спортивний майданчики на тіньовій частині ділянки;
- ЕСО-город для вирощування зелені та ягід для ресторану;
- зона тихого відпочинку з лавами, навісами та панорамним видом на гори;
- екологічні парковки з газонними решітками та зарядками для електромобілів;
- система дощового саду для збору та повторного використання дощової води;
- господарська зона з місцем для сортування відходів, віддалена від житлової частини;
- автостоянка для гостей та окрема стоянка для персоналу.

Технології та екологічний дизайн будівлі:

- Зелені покрівлі забезпечують теплоізоляцію і рекреаційний простір;
- Вертикальне озеленення фасадів зменшує перегрів та покращує мікроклімат;
- Сонячні панелі інтегровані в покрівлю технічного поверху;
- Панорамне скління з енергоефективними склопакетами;
- Дерев'яні декоративні панелі у зоні входу для підкреслення карпатської ідентичності;
- Локальне освітлення з LED-світильниками на датчиках руху.



Рис. 4.1. Комплексний благоустрій території еко-готелю з урахуванням інклюзивності та екологічного дизайну

Організація безпечного та комфортного доступу до будівлі еко-готелю передбачає облаштування спеціальних інженерних та конструктивних елементів, що забезпечують можливість самостійного пересування осіб з інвалідністю, людей літнього віку, батьків з дитячими візками та інших маломобільних груп населення. Усі рішення відповідають вимогам ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд» та міжнародним стандартам Universal Design.

Доступність для маломобільних груп населення:

- всі входи обладнані пандусами з поручнями

- ліфт до всіх поверхів
- ширина дверей ≥ 90 см, відсутність порогів
- спеціально облаштовані номери та санвузли МГН
- пріоритетне паркувальне місце біля входу
- тактильні покажчики у зонах пересування

На рисунку 4.2 представлено комплекс елементів доступності, що забезпечують безбар'єрний доступ маломобільних груп населення до будівлі еко-готелю, а саме: тактильні покажчики напрямку; контрастне маркування дверей; кнопка виклику персоналу; антипоригове (протиковзке) покриття; звуковий маяк-навігатор для осіб з порушенням зору; пандус із нормативним ухилом та перехідними площадками; спеціально обладнане паркувальне місце для осіб з інвалідністю; контрастна дорожня розмітка; подвійні поручні з обох боків сходів і пандуса; захисні огороження; тактильно-контрастні смуги перед зміною рівня та на пішохідних маршрутах; місця для очікування й відпочинку; а також інформаційні знаки доступності. Всі елементи відповідають вимогам ДБН В.2.2-40:2018 та принципам універсального дизайну, забезпечуючи рівні можливості для всіх категорій відвідувачів.



Рис. 4.2 Комплекс елементів доступності та безбар'єрного середовища при вході до еко-готелю для маломобільних груп населення

Для еко-готелю категорії 3* розроблено концепцію інтер'єрного дизайну внутрішніх просторів, що охоплює житлові номери, коридори, сходово-ліфтові вузли, приміщення ресторанного господарства та громадські зони. Дизайн сформовано на засадах біофільного підходу, використання природних матеріалів, енергоефективності та екологічної безпеки. Передбачається застосування натурального дерева у поєднанні з текстилем у теплій бежево-коричневій гамі, декоративних акцентів у відтінках зеленого та графітового кольору, оздоблення у вигляді живих зелених стін та фітопанелей, які сприяють покращенню мікроклімату.

Інтер'єри номерів формуються з урахуванням ергономіки, комфортного простору для відпочинку й роботи гостей. У громадських та рекреаційних зонах передбачені м'які меблі з мінімалістичними формами, сучасне функціональне освітлення, сенсорні системи управління мікрокліматом і освітленням, безпечні покриття підлоги. У дизайні ресторанних приміщень акцент зроблено на натуральних текстурах та теплому світлодіодному освітленні, що створює комфортну атмосферу споживання.

Запропоноване дизайнерське рішення спрямоване на підвищення естетичної привабливості, формування впізнаваного стилю еко-готелю й забезпечення високої якості перебування гостей згідно з вимогами категорії 3*.



Рис. 4.3. Концепція інтер'єрного дизайну внутрішніх приміщень еко-готелю

Дизайн сходово-ліфтових холів і коридорів еко-готелю спрямований на створення комфортного, безпечного та візуально гармонійного середовища, яке

продовжує загальну природну стилістику будівлі. Оздоблення виконане з використанням екологічних матеріалів: натурального дерева, декоративних панелей з текстурою каменю, антивандальних покриттів з високою зносостійкістю

.У зоні ліфтів передбачено вертикальні зелені стіни, що виконують декоративну, акустичну та природоорієнтовану функції, покращуючи якість повітря. Коридори проєктуються з урахуванням ергономіки та навігації гостей:

- застосовані антиковзні підлогові покриття з підвищеною шумоізоляцією;
- на стінах розташовані фотодруки та панелі з природними мотивами (мох, береза);
- встановлені зрозумілі навігаційні таблички з піктограмами, контрастні для людей з порушенням зору;
- забезпечено бар'єрно-вільний доступ для маломобільних груп населення.



Рис. 4.4. Концепція дизайну сходово-ліфтових холів та коридорів еко-готелю

Проектований еко-готель передбачає створення комфортного та безпечного середовища для гостей, тому вибір меблів у номерному фонді базується на принципах екологічності, ергономічності та довговічності. Основним матеріалом для меблювання виступає натуральна деревина та матеріали, що мають екосертифікацію та мінімальний вплив на навколишнє середовище.

У кожному номері передбачено:

- двоспальне або односпальні ліжка з ортопедичними матрацами;
- тумбочки, містка шафа-гардероб;
- робоча зона з письмовим столом;
- зона відпочинку (крісло або диван-банкетка);
- настінні декоративні панелі з екоматеріалів (деревний шпон, мох-панелі);
- багаторівневе LED-освітлення теплого спектра.

Запропоновані дизайнерські рішення сприяють створенню затишної атмосфери, що відповідає концепції еко-комfortу та підвищує рівень лояльності гостей до бренду готелю.



Рис. 4.5. Концепція дизайну та меблювання номерів еко-готелю

Санвузли у номерному фонді еко-готелю розроблені з урахуванням вимог ергономіки, екологічності та безпеки гостей. Концепція дизайну базується на мінімалістичній стилістиці та використанні натуральних матеріалів, що підтримує основну ідею еко-готелю.

У санвузлах передбачається:

- компактна сантехніка сучасного дизайну: підвісні унітази, душові кабіни із загартованого скла, вбудовані змішувачі;
- раковини накладного типу або інтегровані у стільницю з натурального каменю або екоматеріалів;
- дерев'яні меблі: полички, тумби під умивальник, стелажі з вологостійкої деревини;
- екологічний декор: плетені кошики, аксесуари з бамбука, льняні та бавовняні текстильні елементи;
- біокерамічна плитка спокійних природних відтінків із текстурою каменю або дерева;
- енергоефективне освітлення: світильники warm LED, підсвітка дзеркал, точкове зональне освітлення.

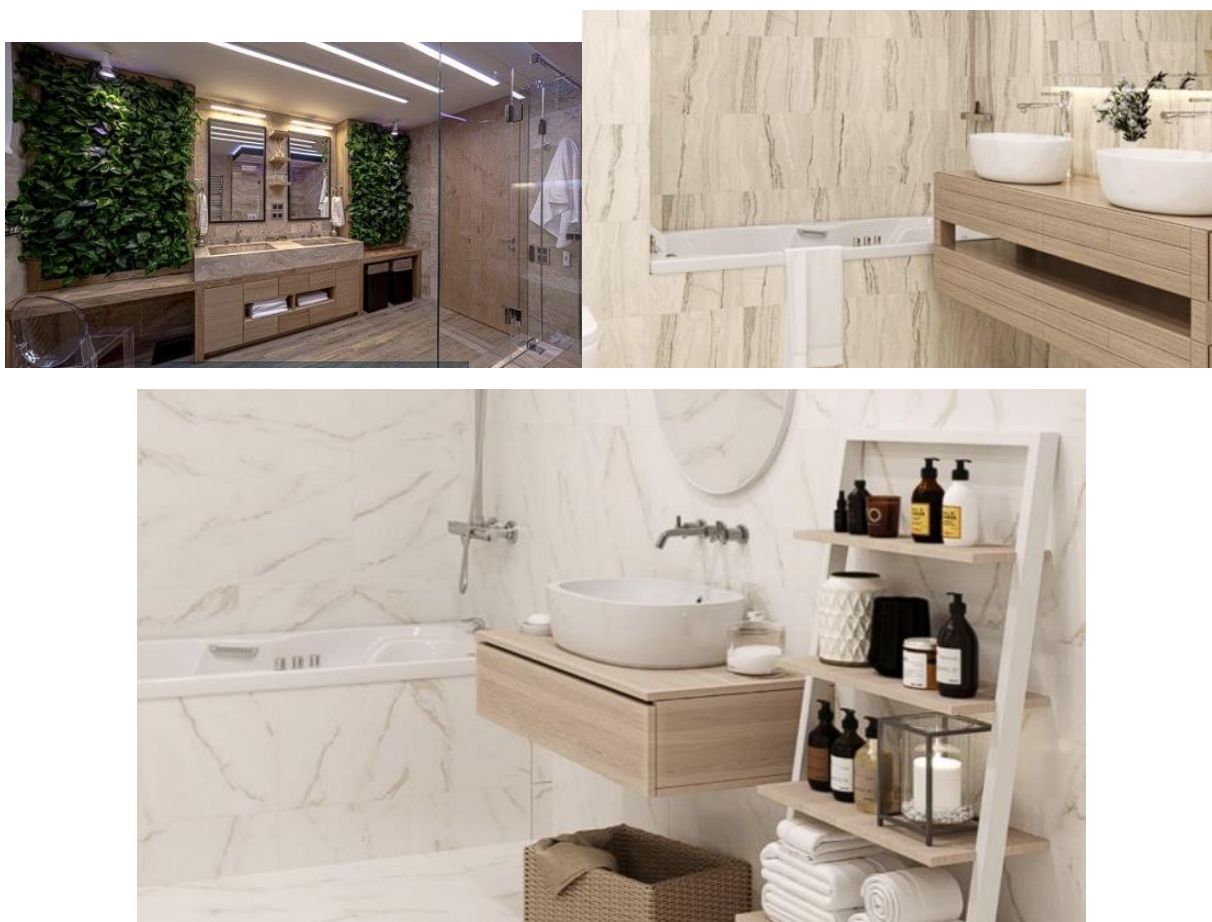


Рис. 4.6. Дизайн та оснащення санвузла в еко-готелі

Колористична концепція внутрішнього простору еко-готелю базується на гармонії з природним середовищем та спрямована на створення відчуття комфорту,

спокою й фізичного відновлення гостей. Для оформлення різних функціональних зон застосовується декілька палітр природного походження:

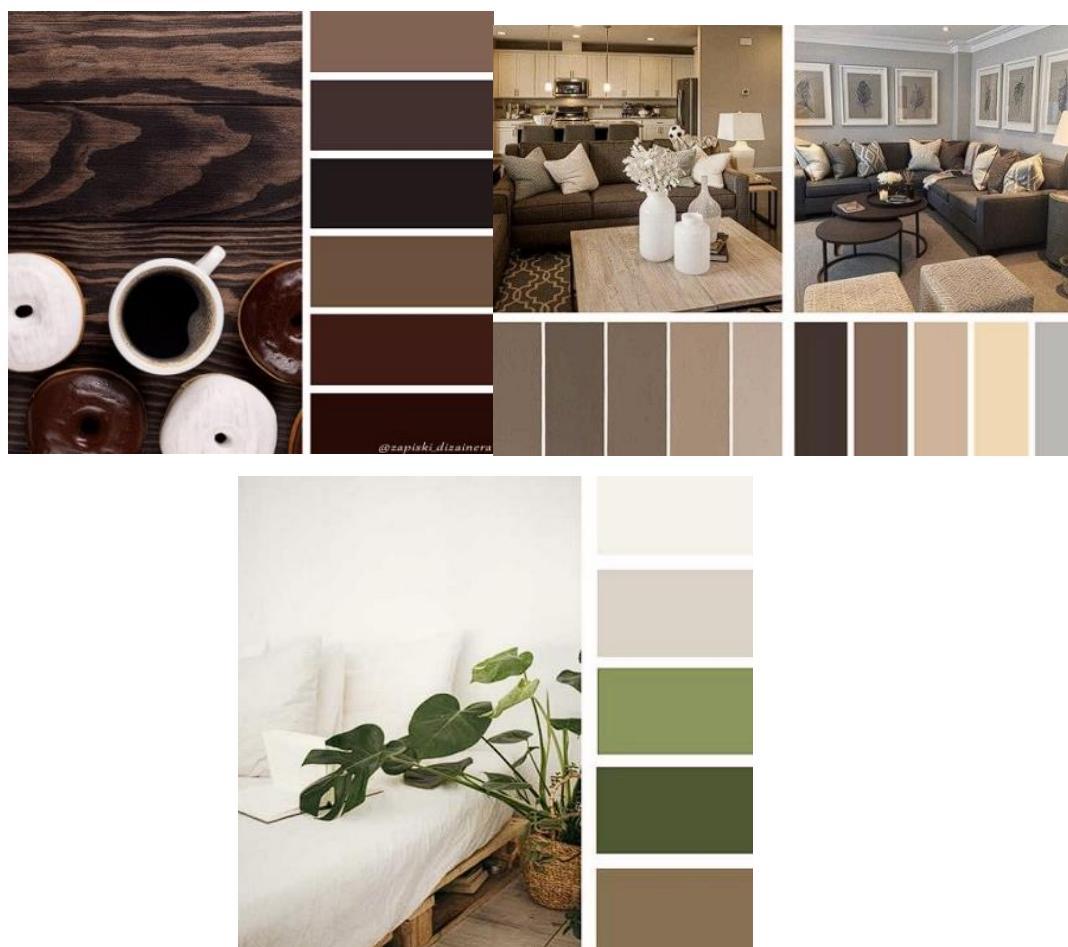


Рис. 4.7. Колористичні рішення інтер'єру еко-готелю

- Тепла натуральна палітра. В основу покладено насичені деревні відтінки, що асоціюються з природністю та затишністю. Їх врівноважують бежеві та кремові тони, які забезпечують м'яке сприйняття інтер'єру та підвищують рівень психологічного комфорту. Ця палітра використовується переважно у житлових номерах та рекреаційних просторах.

- Піщано-біла палітра. Поєднання білого, молочного, піщаного кольорів візуально збільшує простір, створює відчуття легкості й чистоти. Як акцентні додаються теплі природні тони: теракотовий, кораловий, винний, що поживляють інтер'єр. Застосовується в коридорах, холах і частині громадських зон.

- Синьо-зелена природна палітра. Базується на хвойних та сіро-синіх відтінках, що асоціюються з гірськими лісами Карпат. Додатковими є торф'яний,

коричневий, земляний, колір слонової кістки, які підкреслюють натуральність середовища. Рекомендовано для зон релаксації, СПА та інтер'єру бару

Обрані палітри відповідають концепції есо-friendly дизайну та сприяють формуванню затишної атмосфери, позитивного емоційного сприйняття і комфортного перебування гостей у готелі.

Інтер'єр ресторану еко-готелю розроблений у відповідності до концепції екологічного дизайну та стилю біофілії, що спрямовані на створення відчуття єдності людини з природою. Основними оздоблювальними матеріалами виступають натуральне дерево, природний камінь та «зелені» декоративні елементи. Такий підхід підкреслює екологічність підприємства, сприяє розслабленню гостей і підсилює рекреаційний ефект перебування в гірській місцевості.



Рис. 4.8. Концепція інтер'єрного оформлення ресторану еко-готелю

Використовується дерев'яний настил з вологостійких порід деревини. Матеріал має низку переваг: висока зносостійкість і стійкість до гниття; екологічна безпека та гіпоалергенність; можливість реалізації різноманітних стилістичних рішень; приємна тактильність і комфортні термофізичні властивості, що особливо важливо у зонах відпочинку.

Стіни. Виконані з дерев'яних панелей та фрагментів вертикального озеленення. Переваги дерев'яного облицювання: забезпечення додаткової тепло- та звукоізоляції приміщення; довговічність і можливість періодичного оновлення (тонировка, лакування); формування теплої та затишної атмосфери для гостей.

Окремі акценти створюються за допомогою зелених стін з живих або стабілізованих рослин, що покращує якість повітря та додає інтер'єру природної виразності.

Стеля. Застосовано декоративні дерев'яні балки та стельові перекриття з імітацією фактури природного дерева. Особливості: використовуються панелі та балки з пенополіуретану, які є екологічно безпечними, не виділяють токсичних речовин; не підтримують горіння, що відповідає вимогам пожежної безпеки; знижують навантаження на несучі конструкції та візуально зонують простір.

Таке поєднання матеріалів створює натуральну, гармонійну атмосферу та підвищує якість вражень гостей від перебування у закладах харчування готелю.

Розроблена дизайн-концепція внутрішніх приміщень еко-готелю повністю відповідає його екологічному позиціонуванню та сучасним тенденціям у сфері гостинності 2025 року. В основі інтер'єрних рішень лежить принцип біофільного дизайну, що передбачає гармонійну інтеграцію природних матеріалів, текстур і кольорів у простір, де перебувають гості. Завдяки використанню деревини, каменю, натуральних тканин, живих рослин та енергоощадних технологій досягається унікальна атмосфера комфорту, здоров'я та відпочинку.

У різних функціональних зонах закладу простежується стилістична єдність, яка посилюється грамотно підбраною кольоровою палітрою. Переважають природні відтінки: зелені, коричневі, пісочні та теплі сірі тони, що позитивно впливають на психоемоційний стан людини, сприяють релаксації та зняттю втоми. Акценти у вигляді декоративного озеленення, натуральних форм та динамічного освітлення роблять простір візуально живим та органічним.

Естетичні рішення тісно пов'язані з функціональністю: забезпечена зручна навігація для всіх груп споживачів, передбачено інклюзивність у плануванні, матеріали вибрані відповідно до вимог санітарних, протипожежних та експлуатаційних норм для готельних підприємств. Таким чином, дизайн еко-готелю не лише підсилює конкурентні переваги об'єкта на ринку рекреаційних послуг, але й формує позитивний користувацький досвід, спрямований на повторні візити гостей.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Економічний розділ спрямований на обґрунтування необхідного обсягу інвестицій у створення еко-готелю категорії 3* на 54 номери (96 місць) у селі Орявчик Львівської області та визначення ефективності його функціонування.

Основна мета економічного планування полягає у формуванні достатнього ресурсного потенціалу підприємства для виконання виробничо-експлуатаційної програми, отримання цільового прибутку та досягнення запланованого терміну окупності проекту.

Доходи готелю формуються від трьох основних напрямів діяльності:

Дн.ф. – доходи від реалізації послуг розміщення.

Дз.р.г. – доходи закладів ресторанного господарства.

Дін.п. – доходи від додаткових послуг.

Формула загального операційного доходу:

$$D(B) = D_{\text{н.ф.}} + D_{\text{з.р.г.}} + D_{\text{ін.п.}} \quad (5.1)$$

Визначальною основою доходів є виробничо-експлуатаційна програма, розрахунок якої виконується на основі пропускну́ї спроможності готельного підприємства.

Місткість готелю: 96 осіб.

Кількість днів роботи на рік: 365 діб.

Формула:

$$PC = \sum(N_i \cdot M_i \cdot D) \quad (5.2)$$

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності еко-готелю на плановий рік

Тип номеру	Кіл-ть номерів, шт	Місць у номері, шт	Днів експлуатації на рік	Річна пропускна спроможність, люд./діб
Апартамент	1	2	365	730
Люкс	2	2	365	1460
Номер стандарт одномісний	12	1	365	4380
Номер стандарт двомісний	34	2	365	24820
Номер для МГН	5	2	365	3650
Всього	54	96 місць	—	35 040 люд./діб

Плановий коефіцієнт завантаження приймаємо згідно рекомендацій: $K_{з,пл} = 0.65$.

$$Q_{пл} = ПС \cdot K_{з,пл} = 35\,040 \cdot 0.65 = 22\,776 \text{ люд./діб} \quad (5.3)$$

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення Еко-готель 3* на 54 номери (96 місць)

Тип номера	Річна пропускна спроможність, люд./діб	Коеф. завантаж., $K_{з,пл}$	Плановий обсяг реалізації, люд./діб	Ціна місця за добу, грн	Плановий річний дохід, тис. грн
Апартамент (1 номер • 2 місця)	730	0.65	474,5	1800	854,1
Люкс (2 номери • 4 місця)	1 460	0.65	949	1500	1423,5
Номер I категорії (12 одномісних)	4 380	0.65	2 847	1200	3416,4
Номер I категорії (34 двомісних)	24 820	0.65	16 133	950	15 326,35
Номер I категорії для МГН (5 двомісних)	3 650	0.65	2 372,5	950	2 253,88
Всього	35 040	—	22 776	—	23 274,23 грн

Плановий річний дохід від реалізації послуг тимчасового розміщення в еко-готелі 3* на 54 номери становить: 23 274,23 грн на рік, що є базою для подальших

розрахунків доходів ресторанного господарства, інших послуг та операційного прибутку.

Плановий товарооборот сформовано методом прямих розрахунків: кількість порцій на день множиться на середню роздрібну ціну страви/напою у твоєму ресторані. Місячний обсяг отримано множенням на 24 робочі дні. Денний попит узятий із виробничої програми: сніданок для 96 гостей готелю + потік зовнішніх відвідувачів упродовж дня згідно графіка завантаження зали. Для асортиментних груп застосовано типові для 3* частки попиту: більший акцент на основних стравах, супах та напоях, помірний на закусках і десертах.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення

Назва групи страв та товарів	Кількість порцій, шт./л/кг (за день)	Середня роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн (за день)	Кількість порцій за місяць, шт./л/кг	Сума, тис. грн (за місяць)
Холодні страви і закуски	120	140	16.80	2 880	403.20
Гарячі закуски	80	160	12.80	1 920	307.20
Супи	180	120	21.60	4 320	518.40
Основні страви	300	240	72.00	7 200	1 728.00
Солодкі страви (десерти)	200	110	22.00	4 800	528.00
Гарячі напої	350	70	24.50	8 400	588.00
Холодні напої	280	60	16.80	6 720	403.20
Всього (власне виробництво)	1 510	—	186.50	36 240	4 476.00
Закупівельні товари					
Холодні напої (бутильовані)	180	45	8.10	4 320	194.40
Хліб та хлібобулочні вироби	100	18	1.80	2 400	43.20
Борошняні кондитерські вироби	80	55	4.40	1 920	105.60
Вино-горілчані вироби	60	95	5.70	1 440	136.80
Пиво	60	70	4.20	1 440	100.80
Всього (закупівельні товари)	480	—	24.20	11 520	580.80

Денний товарооборот, всього: $186.50 + 24.20 = 210.70$ тис. грн/день.

Місячний товарооборот (24 роб. дні): $4\,476.00 + 580.80 = 5\,056.80$ тис. грн/міс.

Ці показники узгоджуються з виробничою програмою: основний обсяг формують основні страви та напої, десерти тримають баланс середнього чека, закупівельні товари закривають попит на пляшкові напої, випічку й барний асортимент. Якщо будеш коригувати посадкові місця чи години роботи, просто перерахуй графік завантаження зали й онови «Кількість порцій» пропорційно.

Нижче узагальнюю річні обсяги реалізації окремо за продукцією власного виробництва та закупівельними товарами на основі раніше розрахованих місячних підсумків (табл. 5.3).

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн (гр.6 табл. 5.3)	Товарооборот за рік, тис. грн (×12)
Продукція власного виробництва	4 476,00	53 712,00
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	580,80	6 969,60
Плановий роздрібний товарооборот (усього)	5 056,80	60 681,60

Місячні значення взяті з підсумків табл. 5.3: 4 476,00 тис. грн для власної продукції і 580,80 тис. грн для закупівельної. Річні обсяги отримані множенням на 12 місяців. Такий поділ дозволяє окремо планувати виробничі потужності (по власній продукції) і закупівельну логістику та маржинальність (по товарних позиціях бару, пляшкових напоях, хлібі, кондитерці).

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів еко-готелю від надання додаткових послуг (план на рік)

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна за послугу, грн	Прибуток за плановий рік, тис. грн
СПА та релакс-послуги			
Чан під відкритим небом	6	600	1 314
Сауна	8	500	1 460
Масаж	5	850	1 551
Арома-релакс-процедури	4	950	1 387
Рекреація та дозвілля			
Прокат гірськолижного спорядження	15	350	4 796
Прокат велосипедів / трекінг-наборів	10	300	2 398
Настільні ігри / кінозона	12	150	657
Екскурсійні послуги	10	400	1 752
Побутові послуги			
Прання і прасування одягу	6 кг/день	100 грн/кг	219
Камера схову багажу (розширені послуги)	4	80	117
Дитяча зона			
Дитяча кімната з аніматором	6	200	438
Фітнес-зона			
Тренажерна зала	10	120	438
Разом	—	—	17 525

Додаткові послуги становлять важливу складову доходу еко-готелю, формуючи 17,5 млн грн річної виручки. Найбільший фінансовий внесок забезпечують:

1. Прокат спортивного спорядження
2. СПА-процедури та масаж
3. Трендові для Карпат активності: чан, сауна, екскурсії

Таблиця 5.6 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2025 рік.

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	23 274,23
Ресторанного господарства	60 681,60
Інших господарських послуг	17 525,00
Разом	101 480,83

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

В таблиці 5.7. визначено обсяги та структуру основних засобів і окремих видів інших необоротних матеріальних активів для забезпечення діяльності підприємства

Таблиця 5.7 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів еко-готелю 3 на плановий 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
1	2	3	4	5=2+3+4
Будівлі та споруди	36 000	9 800	6 200	52 000
Машини та обладнання, у тому числі:				
- Холодильне обладнання	420	1 150	180	1 750
- Теплове обладнання	1 150	3 200	640	4 990
- Механічне обладнання	760	640	195	1 595
- Торговельне обладнання	290	320	240	850
- Вимірювальні та контрольні прилади	235	160	60	455
Меблі та офісне оснащення	4 900	2 250	720	7 870
Транспортні засоби	2 250	1 100	175	3 525
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1 050	250	250	1 550
Телефони	180	125	120	425
Інші основні засоби	360	240	250	850
РАЗОМ	47 595	19 235	9 030	75 860

Будівля розрахована виходячи з площі $\approx 3\,241\text{ м}^2$ \times середня вартість будівництва 11 000 грн/м² для 3 гірського готелю. Меблеве та технічне оснащення відповідає категорійності 3* і сучасним стандартам безпеки та енергоефективності (A++).

Рекреаційний блок включає чан, сауну, кардіотренажери, функц. силові станції.

Системи ІТ та безпеки враховують обов'язкову вимогу індивідуального доступу для гостей і систем раннього виявлення пожеж.

Для забезпечення функціонування еко-готелю категорії 3* на 96 місць визначено склад і первісну вартість основних засобів, необхідних для житлової, ресторанної, рекреаційної та адміністративної зон. Усі активи обліковуються за первісною вартістю згідно НП(С)БО 7 «Основні засоби».

Для визначення річної суми амортизації застосовується прямолінійний метод, що рівномірно розподіляє вартість активів протягом усього строку їх використання.

Ліквідаційна вартість не враховується (ОЗл.в.=0), що відповідає правилам планових розрахунків у бізнес-планах нових готелів.

Формула розрахунку:

$$A = \frac{OЗ_{п.в.}}{T} (5.4.)$$

де: ОЗп.в.первісна вартість основних засобів, тис. грн; Т термін корисного використання, років.

Таблиця 5.8 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів еко-готелю на 1-й рік діяльності

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі та споруди	36 000	9 800	6 200	40	900	245	155	1300
Машини та обладнання:								
- Холодильне обладнання	420	1 150	180	10	42	115	18	175
- Теплове обладнання	1 150	3 200	640	10	115	320	64	499
- Механічне обладнання	760	640	195	10	76	64	19,5	159,5
- Торговельне обладнання	290	320	240	8	36,25	40	30	106,25
-Вимірювальні прилади	235	160	60	8	29,38	20	7,5	56,88
Меблі та офісне обладнання	4 900	2 250	720	7	700	321,43	102,86	1 124,29
Транспортні засоби	2 250	1 100	175	7	321,43	157,14	25	503,57
Комп'ютери та ІТ-устаткування	1 050	250	250	5	210	50	50	310
Телефони та зв'язок	180	125	120	5	36	25	24	85
Інші основні активи	360	240	250	7	51,43	34,29	35,71	121,43
РАЗОМ:	47 595	19 235	9 030	–	2517,49	1 391,86	531,57	4 440,92

Загальна вартість основних засобів становить 75 860 тис. грн, а річний обсяг амортизаційних відрахувань 4 440,92 тис. грн, що буде враховано при:формуванні собівартості готельних послуг, плануванні витрат та фінансових результатів, оцінці інвестиційної привабливості готелю.

5.3 Розробка плану з праці

Створення еко-готелю категорії 3* передбачає обґрунтування оптимальної кількості персоналу для забезпечення високого рівня сервісу та економічної ефективності діяльності. Формування трудових ресурсів базується на:

- структурі номерного фонду (54 номери, 96 місць);
- виробничій програмі ресторану;
- обсягах надання рекреаційних та додаткових послуг;
- режимі роботи підрозділів (цілодобово/позмінно).

Штат поділяється на три групи персоналу:

1. адміністративно-управлінський;
2. виробничий (операційний);
3. допоміжний.

Планування чисельності здійснено з урахуванням ротації змін, вихідних та санітарних вимог.

Таблиця 5.9 – Посадова структура штатного розпису еко-готелю 3 на плановий рік

№	Посада	К-сть, осіб
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому і розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер ресторанного господарства	1
5	Головний інженер	1
6	Начальник служби безпеки	1
7	Головний бухгалтер	1
8	Бухгалтер	2
9	Кадровий менеджер	1
10	Маркетолог	1
11	Секретар-референт	1
Разом	12	
Виробничий (операційний) персонал		
12	Адміністратор зміни Служби прийому і розміщення	4
13	Службовець з бронювання номерів	2

14	Старша покоївка	1
15	Покоївки (по 2 на поверх × 6 поверхів)	12
16	Кастелянша	2
17	Охоронники (3 зміни)	6
18	Інженер ІТ	1
19	Адміністратор SPA	1
20	Масажисти	2
21	Фітнес-тренери / інструктори басейну	2
22	Лікар ЛФК / терапевт	1
23	Медична сестра	1
24	Кухар 5 розряду	2
25	Кухар 4 розряду	4
26	Кухар 3 розряду	3
27	Комірник харчоблоку	1
28	Офіціанти (2 зали / 2 зміни)	10
29	Бармени (2 зміни)	4
30	Мийники посуду	3
Разом	62	
Допоміжний персонал		
31	Водій	1
32	Вантажник	1
33	Слюсар-сантехнік	1
34	Електромонтер	1
35	Пральня: працівники	3
36	Прибиральники громадських зон	4
37	Садівник-озеленювач	1
38	Робітники з благоустрою території	2
Разом	14	
Усього персоналу готелю - 88 осіб		

Штатна чисельність 88 працівників повністю відповідає:

1. місткості готелю 96 місць;
2. вимогам до категорії 3*;
3. наявній структурі послуг (SPA, ресторан, басейн, пральня);
4. цілодобовому режиму роботи.

Таке кадрове забезпечення гарантує стабільний рівень сервісу, ефективність обслуговування гостей та безпеку експлуатації всіх систем.

**Таблиця 5.10 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
еко-готелю 3 на плановий рік***

Посада	К-сть	Посадовий оклад, грн	Сума тарифної частини ФОП, грн	Доплати (20 %), грн	Надбавки (10 %), грн	Всього ФОП, грн
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	35 000	35 000	–	3 500	38 500
Менеджер СПіР	1	25 000	25 000	–	2 500	27 500
Менеджер служби номерного фонду	1	24 000	24 000	–	2 400	26 400
Менеджер ресторану	1	25 000	25 000	–	2 500	27 500
Головний інженер	1	26 000	26 000	–	2 600	28 600
Начальник служби безпеки	1	22 000	22 000	–	2 200	24 200
Головний бухгалтер	1	27 000	27 000	–	2 700	29 700
Бухгалтери	2	18 000	36 000	–	3 600	39 600
Кадровий менеджер	1	18 000	18 000	–	1 800	19 800
Маркетолог	1	20 000	20 000	–	2 000	22 000
Секретар	1	14 000	14 000	–	1 400	15 400
Разом адм.-упр. персонал	12	–	272 000	–	27 200	299 200
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратори зміни (СПіР)	4	19 000	76 000	15 200	7 600	98 800
Бронювання	2	17 000	34 000	–	3 400	37 400
Старша покоївка	1	17 000	17 000	–	1 700	18 700
Покоївки	12	14 000	168 000	33 600	16 800	218 400
Кастелянші	2	14 000	28 000	–	2 800	30 800
Охоронники	6	15 000	90 000	18 000	9 000	117 000
Інженер ІТ	1	20 000	20 000	–	2 000	22 000
Адміністратор SPA	1	18 000	18 000	–	1 800	19 800
Масажисти	2	18 000	36 000	–	3 600	39 600
Фітнес-тренери	2	17 000	34 000	–	3 400	37 400
Лікар терапевт	1	22 000	22 000	–	2 200	24 200
Медсестра	1	18 000	18 000	–	1 800	19 800
Кухарі 5 р.	2	20 000	40 000	–	4 000	44 000
Кухарі 4 р.	4	18 000	72 000	–	7 200	79 200
Кухарі 3 р.	3	16 000	48 000	–	4 800	52 800
Комірник	1	15 000	15 000	–	1 500	16 500
Бармени	4	17 000	68 000	13 600	6 800	88 400
Офіціанти	8	15 000	120 000	24 000	12 000	156 000
Мийники посуду	3	13 000	39 000	–	3 900	42 900
Разом виробничий персонал	62	–	1 005 000	104 400	68 700	1 178 100

Допоміжний персонал						
Водій	1	17 000	17 000	–	1 700	18 700
Вантажник	1	14 000	14 000	–	1 400	15 400
Сантехнік	1	17 000	17 000	–	1 700	18 700
Електромонтер	1	17 000	17 000	–	1 700	18 700
Пральня	3	14 000	42 000	–	4 200	46 200
Прибиральники	4	13 000	52 000	–	5 200	57 200
Озеленювач	1	14 000	14 000	–	1 400	15 400
Двірники / благоустрій	2	13 000	26 000	–	2 600	28 600
Разом допоміжний персонал	14	–	199 000	–	19 900	218 900

Підсумок: фонд оплати праці: усього 1 696 200 грн. Річний ФОП ($\times 12$) 20 354 400 грн.

Запропонований розмір заробітної плати відповідає: рівню готелю 3*, ринку праці України 2024–2025 рр. • вимогам до безперервності та якості обслуговування

Система матеріального стимулювання включає посадові оклади, доплати за змінність, надбавки за якість праці, що мотивує персонал до високого сервісного рівня.

Таблиця 5.11 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група персоналу	Плановий річний ФОП основної зарплати, тис. грн	Рівень преміювання, %	Сума премій, тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	3590,4	20	718,1
Виробничий (операційний) персонал	14137,2	15	2 120,6
Допоміжний персонал	2626,8	10	262,7
Разом преміальний фонд	20 354,4	–	3 101,4

ФОП загальний = ФОП основної ЗП + Преміальний фонд
 $20\,354,4 + 3\,101,4 = 23\,455,8$ тис. грн / рік.

Таблиця 5.12 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Од. вимір.	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	88	88
у т. ч. адм.-упр. персонал	осіб	12	12
виробничий персонал	осіб	62	62
допоміжний персонал	осіб	14	14
Фонд основної заробітної плати	тис. грн	1 696,2	20 354,4
у т. ч. адм.-упр.	тис. грн	299,2	3 590,4
виробничий	тис. грн	1 178,1	14 137,2
допоміжний	тис. грн	218,9	2 626,8
Фонд додаткової (преміальної) ЗП	тис. грн	258,5	3 101,4
у т. ч. адм.-упр.	тис. грн	59,8	718,1
виробничий	тис. грн	176,7	2 120,6
допоміжний	тис. грн	22,0	262,7
Фонд оплати праці, всього	тис. грн	1 954,7	23 455,8
ФОП у розрахунку на 1 працівника	тис. грн	–	266,5

Планові показники праці свідчать про раціональний розподіл персоналу та достатній рівень фонду оплати праці для забезпечення ефективної роботи готельного підприємства. Розрахунок ФОП у розрахунку на одного працівника демонструє конкурентоспроможність оплати праці у сфері гостинності.

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Для екологічного ресторану при 3* готелі у 2025 році в Україні економічно обґрунтовано застосувати:

- Продукція власного виробництва: 120% (середній рівень для курортної локації).
- Закупівельні товари: 70% (закуси, напої, що купуються готовими).

Ці значення відповідають галузевим стандартам.

Таблиця 5.13 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства еко-готелю категорії 3 на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка), тис. грн/рік	Торговельна націнка, %	Коефіцієнт націнки (Кн = %/100)	Собівартість реалізованих товарів S = В/(1+Кн), тис. грн
Продукція власного виробництва, всього	53 712,00	120	1,20	24 414,6
Закупівельні товари, всього	6 969,60	70	0,70	4 099,8
РАЗОМ собівартість продукції ресторану за рік	60 681,60	—	—	28 514,4

Собівартість реалізованої продукції закладу ресторанного господарства розрахована методом ціни продажу як різниця між виручкою та торговельною націнкою. Результати свідчать, що частка продукції власного виробництва у структурі витрат становить 75,6%, а закупівельних товарів 24,4%, що відповідає концепції еко-ресторану та сучасним вимогам ринку.

За даними які були зазначені в інженерно-технічному розділі:

$$E_{\text{рік}} = P * N_{\text{рік}} * K_n$$

$$E_{\text{рік}} = 78,4 * 8760 * 0,65 = 446 409,6 \text{ кВт/год}$$

$$V_x = 190 * 96 = 18 240$$

$$V_r = 70 * 96 = 6 720$$

Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат на експлуатацію еко-готелю на плановий рік

Витрати	Обсяг	Тариф, грн	Витрати за рік, тис. грн
Електроенергія, кВт·год	446 409,6	6,0	2678,46
Опалення, Гкал	4730,4	1 900	8 613,27
Вода холодна, м ³	18 240	28	510,72
Вода гаряча, м ³	6 720	95	638,4
Водовідведення, м ³	9 110,4	20	182,21
Вивіз ТПВ	12 міс.	1 000	12,0
Освітлення території	12 міс.	600	7,2
Разом			4 403,48

Таблиця 5.15 – Знос спеціального одягу

Група працівників	К-сть	Норма	Ціна, грн	Сума, тис. грн
Адміністративний персонал	12	1	900	10,8
Виробничий персонал	62	2	850	105,4
Допоміжний персонал	14	2	750	21
Всього	88	—	—	116,22

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на рік

Найменування	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма на місце	К-сть	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн
Порцеляновий посуд	60	3	180	90	16,2
Столові прибори	60	4	240	45	10,8
Скляний посуд	60	3	180	55	9,9
Столова білизна	60	2	120	140	16,8
Кухонний посуд	60	—	80	200	16,0
Господарський інвентар	60	—	60	150	9,0
Канцелярські товари	60	—	200	25	5,0
Всього		—	—	—	83,7

Таблиця 5.17 – Планування поточних витрат еко-готелю 3* на плановий рік

Статті витрат	Тис. грн
1. Собівартість продукції ресторанного господарства (табл. 5.12)	28 514,4
2. Фонд оплати праці (табл. 5.11)	23 455,8
3. Єдиний соціальний внесок 22%	5 160,28
4. Амортизаційні відрахування (табл. 5.7)	4 440,92
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	4 403,48
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	199,92
7. Податки, збори та інші обов'язкові платежі	150,2
8. Охорона: 0,03% від доходу	29,77
9. Інші витрати: 13% від доходу	12 899,50
РАЗОМ	79 254,27

Охорона = 17 525 тис. грн

$$99\,226,95/100*0,03= 29,77 \text{ тис. грн}$$

Інші витрати = 17 525 тис. грн

$$99\,226,95/100*13= 12\,899,50 \text{ тис. грн}$$

Середня вартість договору в Україні на 2025 рік становить 4 500 грн за один транспортний засіб.

У готелі експлуатується 2 автомобілі, тому:

$$4500 \times 2 = 9000 \text{ грн} = 9,0 \text{ тис. грн.} \quad (5.5.)$$

Збір за місяць паркування транспортних засобів:

$$\text{Кількість паркомісць} \times 8000 \times 0.00075 \times 12 \quad (5.6)$$

За наявності 10 місць:

$$10 \times 8000 \times 0.00075 \times 12 = 7\,200 \text{ грн} = 7,2 \text{ тис. грн.} \quad (5.7.)$$

Вартість транспортних засобів за табл. 5.6 – 2 200 000 грн.

Розрахунок:

$$2\,200\,000 \times 0.05 = 110\,000 \text{ грн} = 110,0 \text{ тис. грн.} \quad (5.8.)$$

Вартість однієї ліцензії – 12 000 грн на рік на кожен РРО.

У готельно-ресторанному комплексі встановлено 2 касові апарати:

$$12\,000 \times 2 = 24\,000 \text{ грн} = 24,0 \text{ тис. грн} \quad (5.9.)$$

Усього податків і зборів за 2025 рік:

$$9,0 + 7,2 + 110,0 + 24,0 = 150,2 \text{ тис. грн.} \quad (5.10.)$$

Поточні витрати еко-готелю категорії 3* сформовані згідно з вимогами П(С)БО. Найбільшу частку займають витрати на оплату праці (56,6%) та комунальні витрати, що є характерним для готельних підприємств середнього класу в Карпатському регіоні. Розрахунки створюють реальну базу для подальшої оцінки рентабельності та окупності інвестицій.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Для оцінки ефективності діяльності приймаємо середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності для готелів 3* = 18 %.

Таблиця 5.18 – Планування цільового прибутку еко-готелю на плановий рік

Показник	Значення
Операційні доходи готелю, тис. грн	101 480,83
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	7 103,66

Таблиця 5.19 – Планування основних результатів діяльності еко-готелю на рік

№	Показник	Значення
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	101 480,83
2	Поточні витрати, тис. грн	79 254,27
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	22 226,56
4	Податок на прибуток	1 555,86
5	Можливий чистий прибуток, тис. грн	20 670,7
6	Рентабельність операційної діяльності, %	20,37%
7	Цільовий чистий прибуток	7 103,66
8	Плановий прибуток	20 670,7
9	Рентабельність поточних витрат, %	26,08%
10	Термін окупності, років	3,83

У перший рік функціонування еко-готель категорії 3* забезпечує позитивний результат діяльності, демонструючи рівень рентабельності, що майже повністю відповідає середньогалузевому. Проект є інвестиційно привабливим: термін окупності капітальних вкладень становить 4,23 року, що в умовах рекреаційного ринку України є економічно виправданим і свідчить про високий потенціал розвитку підприємства.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У результаті виконання кваліфікаційної роботи було розроблено проєкт еко-готелю категорії 3*, спрямованого на забезпечення якісного сервісу проживання та рекреаційно-оздоровчих послуг відповідно до сучасних вимог готельного ринку України. У роботі проведено аналіз ринкового середовища, сформовано концепцію діяльності та охарактеризовано конкурентні переваги майбутнього закладу. На основі маркетингових досліджень визначено доцільність відкриття еко-готелю у вибраному регіоні, враховано туристичний потенціал території та попит на екологічні формати гостинності.

Було розроблено організаційно-технологічну структуру підприємства, включно з характеристикою номерного фонду, закладів ресторанного господарства, фізкультурно-оздоровчих та культурно-дозвільних приміщень. Сформовано виробничу програму підприємства харчування, технологічні схеми обслуговування гостей і проведено розрахунок необхідних площ відповідно до діючих ДБН. Введено дизайнерські рішення, орієнтовані на використання екологічних матеріалів та комфортне середовище для маломобільних груп населення.

В економічному розділі обґрунтовано необхідні інвестиції, склад та вартість основних засобів, чисельність персоналу, структуру операційних витрат та доходів. Розраховано операційний прибуток готелю, який у перший рік функціонування становить 7,57 млн грн, а термін окупності проєкту – 7,26 років, що підтверджує інвестиційну привабливість і фінансову стійкість об'єкта.

Для підвищення ефективності функціонування еко-готелю доцільно впровадити: розвиток SPA- та wellness-послуг як основного інструменту залучення рекреаційних туристів; динамічне ціноутворення з урахуванням сезонних коливань попиту; розширення спектру додаткових сервісів (анімаційні програми, прокат транспорту, екскурсійне обслуговування); застосування енергозберігальних технологій та «зелених» практик для зниження комунальних витрат.

Отримані результати свідчать про перспективність створення еко-готелю категорії 3* та його здатність ефективно функціонувати на сучасному конкурентному ринку гостинності.

Проєкт забезпечує не лише економічну вигоду, а й сприяє розвитку туристичної інфраструктури регіону, формуванню екологічно відповідального середовища та підвищенню рівня сервісу в Україні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Misik T., Nagy Z. Sustainability and Innovation in Hospitality Management: Green Practices in Northeastern Hungary. *Sustainability*. 2025. Vol. 17. Article No. 6185. DOI: <https://doi.org/10.3390/su17136185>
2. Yu J., Kim S. (Sam), Baah N. G., Han H. Veganism, a new hotel paradigm: Exploring the attributes of vegan-friendly hotels and guest approach behaviors. *International Journal of Hospitality Management*. 2024. Vol. 117. Article No. 103639. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2023.103639>
3. Альбещенко О., Рогова Н., Оніщенко О. Досвід розвинених країн у впровадженні інноваційних підходів в готельно-ресторанний бізнес. *Економіка та суспільство*. 2024. № 63. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-1>
4. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. [Чинний від 2019-06-01]. К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. 43 с. – (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2.-40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. 64 с. (Державні будівельні норми України).
6. Гірськолижні витяги і траси в Орявчику. URL: <https://www.karpaty.info/ua/uk/lv/st/oryavchyk/skilifts/>
7. Дишкантюк О., Осипова Л., Жмудь А. Кулінарна етнологія в контексті сталого розвитку індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. 70. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-90>
8. Дроботова М., Красномовец В. Інновації в засобах розміщення: проєкт розширення послуг в еко-готелі. *Економіка та суспільство*. 2024. № 62. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-31>
9. ЗВІТ по Програмі розвитку туризму та курортів в Закарпатській області на 2021 – 2023 роки . URL: <https://zaktour.gov.ua/wp->

<content/uploads/2024/01/%D0%B7%D0%B2%D1%96%D1%82-%D0%BF%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D1%96-21-23-2.docx.pdf>

10. Ільницька-Гикавчук Г. Сучасний стан та перспективи розвитку еко-готелів в Україні. *Mechanism of an Economic Regulation*. 2024. № 2 (104). С. 42–45.

11. Львівська область займає друге місце за доходами від туризму в Україні – дослідження. URL: <https://dyvys.info/2024/10/23/lvivska-oblast-zajmaye-druge-mistse-za-dohodamy-vid-turyzmu-v-ukrayini-doslidzhennya/>

12. Орявчик. URL: <https://www.karpaty.info/ua/uk/lv/st/oryavchyk/>

13. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. Київ : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. 177 с. (Державні будівельні норми України).

14. Ресторанна справа. Модуль 1 : методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, І. М. Медвідь Київ : НУХТ, 2022. 73 с.

15. Ресторанна справа: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко. Київ : НУХТ, 2021. 54 с.

16. Сьомка С. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник / Сьомка С.; Сергій Сьомка, Євген Антонович ; Нац. акад. кер. кадрів культури і мистецтв. Київ : Ліра-К, 2018. 400 с.

17. ТОП 3 туристичні локації області за відвідуваністю у 2024 році. URL: https://loda.gov.ua/news/126176?utm_source

18. Чорна Н. М. Локальна кухня як гастрономічний бренд туристичних дестинацій. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2025. № 12. С. 68–75.

19. Шуліка Б., Сержантова Ю., Денищенко Л. Екотуризм: збалансований підхід до відвідування природних місць та його вплив на природні ресурси. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 57. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-57-82>

20. Сайт готелю Oryavchik Country House: <https://oryavchik-country-house.carpathiansua.com/ua/>

21. Сайт готелю Georgiy Hotel: <https://www.georgiy-hotel.com.ua/>

22. Сайт готелю Villa Marta: <https://villamarta.com.ua/>

23. Сайт готелю Швагри: <https://hotels24.ua/uk/Oriavchyk-Zveniv/Mini-hotel-Shvagri-14462.html>

24. Сайт ресторану Pava: <https://pava-stryi.com/>

25. Сайт ресторану Версаль: <https://versal.net.ua/links>

26. Сайт ресторану El Gusto: <https://elgusto.com.ua/>

27. Сайт ресторану Green Garden: <https://stryi-gg.choiceqr.com/>

28. Сайт кафе-ресторану TistoBar By 612 km: <https://www.tistobar.com/>

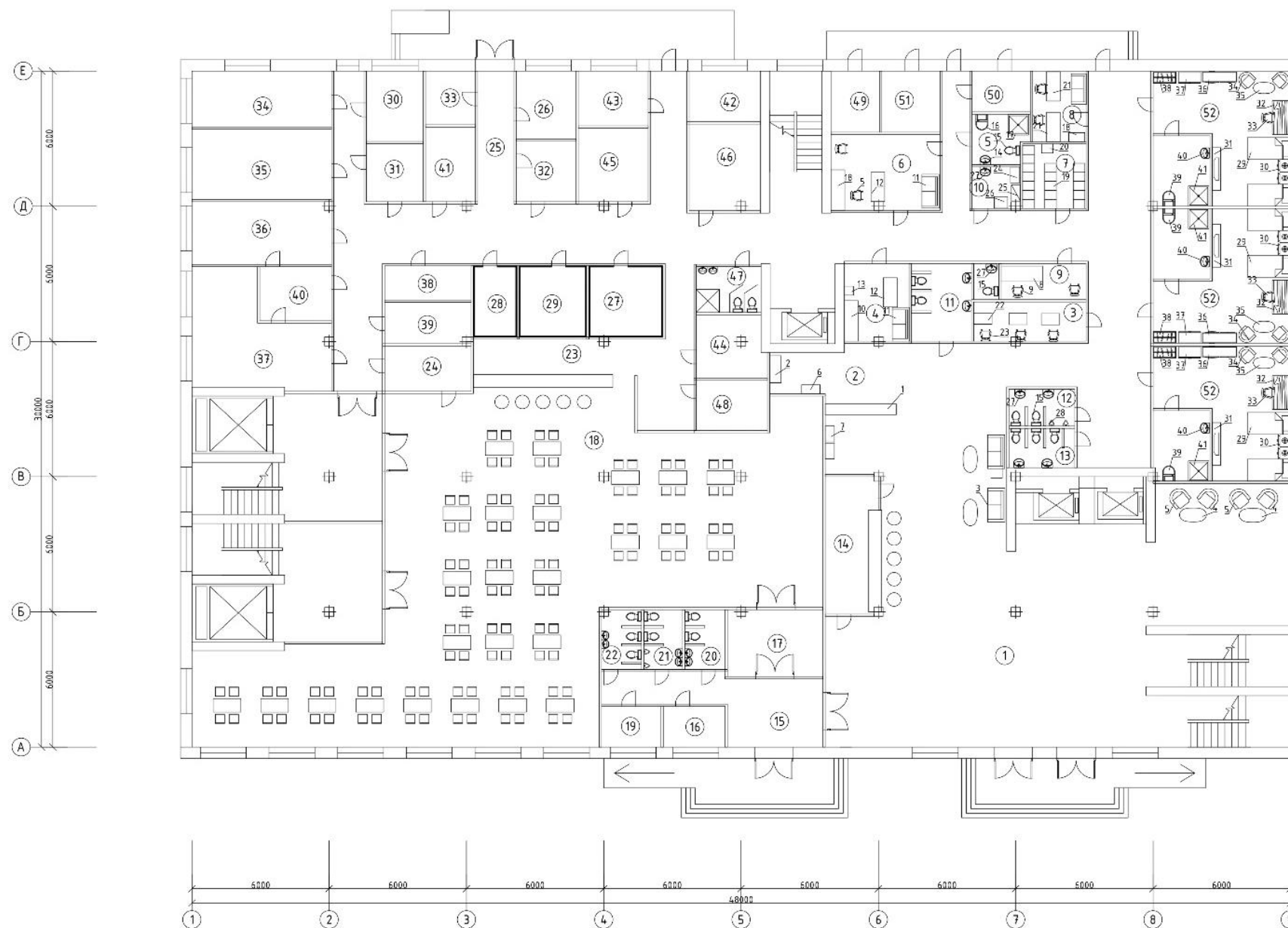
29. Сайт кафе В.Кh. Cafe: <https://bkhcafe.com.ua/>

30. Сайт ресторану 612 bistro+resto: <https://612km-stryi-bistro-resto.choiceqr.com/>

31. Сайт піцерії Дім Піци Таомі: <https://taomi.com.ua/menu/1>

ДОДАТКИ

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



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

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

Специфікація обладнання				
№	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть.
1	Стійка ресепції	Red&White	4000x800x1200	1
2	Тумбочка	Юпитерс	1200x500x1320	1
3	Диван	Арабіка	1330x600x700	2
4	Журнальний стіл	Роліс	1420x1100x520	4
5	Крісло офісне	Промо	640x750x1080	4
6	Шафа для зберігання ключів	Bangkok	830x420x1950	1
7	Торгівельний кіоск	Bangkok	770x370x1220	2
8	Стіл офісний	Frezza. Mux 17	2200x1120x720	1
9	Стілець офісний	Венеція	650x700x1060	2
10	Шафа для одягу	Венеція	1830x620x1800	1
11	Диван	Kristina	1950x800x1000	1
12	Стіл підсобний	АТ-03	1320x600x750	1
13	Тумбочка	А-039	440x450x600	1
14	Умивальник	Andromeda	1100x600x910	1
15	Унітаз	Ceranit Eko 2000	355x340x620	1
16	Біде підвісне	Kolo Nova Top 65100	306x552	1
17	Душ з піддоном	EAGO DA 328	1250x850x2100	1
18	Шафа для документів	Bunifc	1220x520x930	1
19	Камера слову	ШО-400/1-3	500x400x1800	17
20	Стійка	А-554	1660x360x420	1
21	Стіл-пульг	АРМ ВС - 2/4	1200x850x750	2
22	Стіл	А-014	800x550x760	3
23	Крісло офісне	Polundra	540x650x1080	3
24	Шафа господарська	Atredo	1000x500x1850	1
25	Стелік	Atredo	1000x300x2000	1
26	Тумбочка	АТ-03	500x500x650	1
27	Раконина	KOJO 92140	400x330x540	1
28	Пічвар	Kolo Nova	450x300	1
29	Ліжко односпальне	Міс палія	900x200x450	6
30	Тумбочка біля спального місця	Міс палія	534x440x504	6
31	Тумба під телевизор	Міс палія	2000x560x480	3
32	Стіл письмовий	СТ	1400x600x760	3
33	Стілець	Альбінос	530x630x1020	3
34	Крісло м'яке	Міс палія	850x760x810	6
35	Журнальний столик	Міс палія	650x650x410	3
36	Шафа-купе	«стерх»	2500x600x2400	3
37	Полічка для багажу	Альбінос	700x500x480	3
38	Вішалка для верхнього одягу	Міс палія	900x450x1800	3
39	Унітаз	Duravit	650x355x785	3
40	Умивальник	Duravit	550x290x755	3
41	Душ	Duravit	900x900x2010	3

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1.1 – SWOT-аналіз еко-готелів України у 2025 році

СИЛЬНІ СТОРОНИ (STRENGTHS)	СЛАБКІ СТОРОНИ (WEAKNESSES)
<ul style="list-style-type: none"> Позитивний імідж серед суспільства та зростання довіри до «зелених» практик. Активне впровадження екологічних інновацій (економія води, енергії, сортування відходів). Використання локальних і органічних продуктів; підтримка фермерства. Поширення програм екологічної сертифікації (лідер Green Key). Використання екологічних матеріалів, миючих засобів та продуктів харчування. Скорочення витрат за рахунок енергозбереження, повторного використання ресурсів та оптимізації логістики. 	<ul style="list-style-type: none"> Висока капіталоємність екологічних технологій та довгий період окупності. Низький рівень екологічної свідомості населення та недостатня інформованість про переваги еко-готелів. Обмежена кількість кваліфікованого персоналу у сфері екологічного менеджменту. Вища собівартість органічної продукції та послуг, що впливає на кінцеву ціну. Низький відсоток готелів, що мають міжнародну сертифікацію (менше 2 %). Відсутність дієвих фінансових стимулів та слабка державна підтримка екологізації галузі.
МОЖЛИВОСТІ (OPPORTUNITIES)	ЗАГРОЗИ (THREATS)
<ul style="list-style-type: none"> Зростання попиту на сталий туризм (10–12 % щорічно). Поширення державних та міжнародних грантових програм на «зелені» модернізації. Розширення спектра послуг: wellness, есо-SPA, веганська кухня, локальні продукти. Інтеграція смарт-технологій (мобільний check-in, сенсорний контроль ресурсів). Зростання ролі локальних громад у розвитку туризму, популяризація традицій і ремесел. 	<ul style="list-style-type: none"> Тривала економічна нестабільність і зниження купівельної спроможності населення. Високі ризики для інвесторів через воєнний стан та невизначеність ринку. Зростання конкуренції з боку міжнародних мереж та альтернативних форматів розміщення. Повільні темпи відновлення туристичних потоків у деяких регіонах. Можливе подорожчання екологічних технологій та органічних продуктів.

Таблиця 1.2 – Класифікація інноваційних рішень для еко-готелів у 2025 році

Група інновацій	Зміст інноваційних рішень
1. Екологічні та ресурсозберігальні інновації	<ul style="list-style-type: none"> Енергоефективні системи (LED-освітлення, теплові насоси, інтелектуальні терморегулятори). Сенсорні системи економії води; повторне використання технічної води; збір дощової води. Сортування та мінімізація відходів; відмова від пластику; великі упаковки; компостування органіки. Використання екологічних миючих засобів та біорозкладних матеріалів. Використання локальних будівельних матеріалів (дерево, камінь, льон).
2. Цифрові та смарт-інновації	<ul style="list-style-type: none"> Мобільний check-in / check-out. Електронні смарт-замки. Сенсорний контроль споживання електроенергії та тепла. Чат-боти для комунікації; QR-меню; онлайн-бронювання й автоматизація сервісу. Системи «розумний номер» (Smart Room).
3. Гастрономічні та веганські інновації	<ul style="list-style-type: none"> Формування локально-сезонного веганського меню. Використання ферментації, дегідратції, су-від для обробки рослинних інгредієнтів. Співпраця з місцевими виробниками; розвиток короткого ланцюга постачання. Wellness-меню, detox-позиції, фітонапої, карпатські трави. Акцент на етичності, здоров'ї та екологічному сліді.
4. Інновації у сфері сервісу та рекреації	<ul style="list-style-type: none"> Створення есо-SPA та фіто-процедур. Зони релаксації з природними матеріалами. Програми відновлення (йога, медитація). Організація екостежок і маршрутів для піших прогулянок.
5. Соціально-культурні інновації	<ul style="list-style-type: none"> Популяризація локальних традицій Бойківщини; використання етнічних елементів у дизайні. Експерсії до місцевих майстрів, ремесел, ферм. Освітні еко-програми для гостей (zero waste, травознавство).

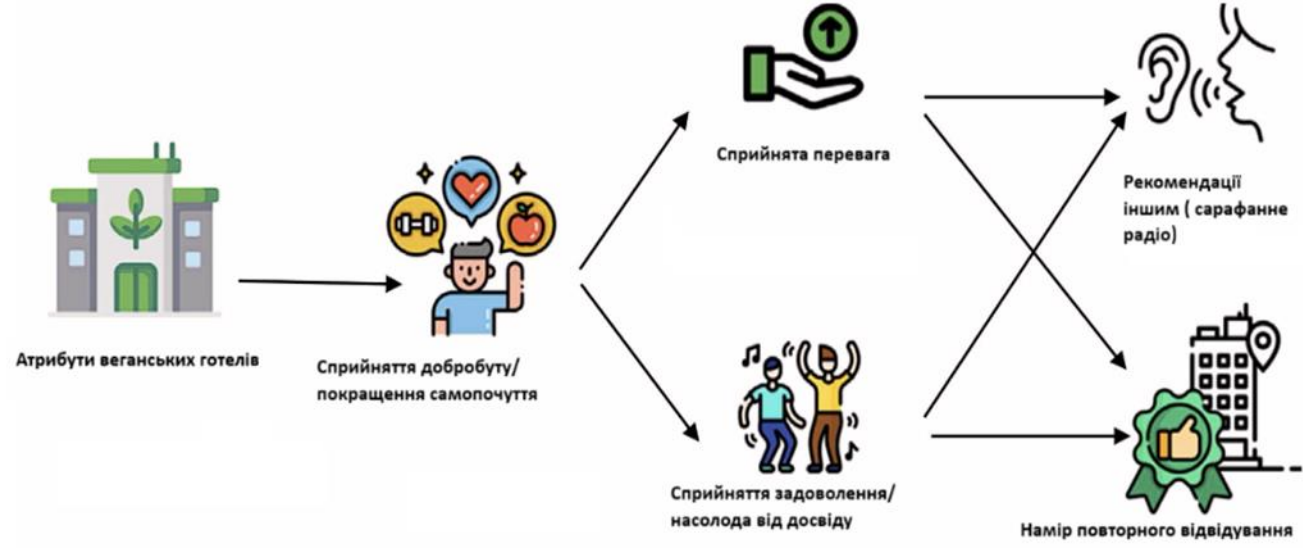


Рис.1.1. Модель впливу атрибутів веганського готелю на наміри повторного відвідування та рекомендації [2]

Таблиця 1.3 – Заклади ресторанного господарства у Стрийському районі Львівської області [24-31]

№	Назва ЗРГ	Населений пункт	Тип закладу	Основний напрям кухні	Характеристика закладу
1	Pava	м. Стрий	Ресторан	Італійська, європейська	Популярний ресторан середнього цінового сегмента
2	El Gusto	м. Стрий	Ресторан	Європейська	Має банкетні зали
3	Versal	м. Стрий	Ресторан	Європейська	Класичний формат ресторану
4	TistoBar By 612 km	м. Стрий	Кафе-ресторан	Домашня, європейська	Популярний серед місцевих мешканців
5	B.Kh. Cafe	м. Стрий	Кафе	Кава, десерти	Формат швидкого обслуговування
6	Green Garden	м. Стрий	Ресторан	Азійська (суші)	Популярний delivery-формат
7	612 bistro+resto	м. Стрий	Бістро-ресторан	Європейська	Формат швидких обідів і неформальних зустрічей
8	Дім Піци Таомі	м. Стрий	Піцерія	Італійська	Спеціалізується на піці та доставці