

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

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(ім'я та прізвище)
«__» _____ 2023 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
Лариса ШАРАН
(ім'я та прізвище)
«__» _____ 2023 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код та назва спеціальності)
освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»
на тему: «Готель з впровадженням спеціалізованого комплексу туристичних послуг в с. Крижанівка Одеської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗГС-2-1М
Руденко Софія Євгенівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Тетяна СИЛЬЧУК
(ім'я та прізвище) (підпис)

Консультанти: Тетяна НІКІТІНА
(ім'я та прізвище) (підпис)

(ім'я та прізвище) (підпис)

(ім'я та прізвище) (підпис)

Рецензент Ірина БАБИЧ
(ім'я та прізвище) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ - 2023р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“26” грудня 2022 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Руденко Софії Євгенівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель з впровадженням спеціалізованого комплексу туристичних послуг в с. Крижанівка Одеської області»

керівник роботи Сильчук Тетяна Анатоліївна, д.т.н., професор

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

затвержені наказом вищого навчального закладу від “26” грудня 2022 року № 943-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 03 лютого 2023 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Одеський район м. Одеси; тип засобу розміщення – готель; категорія - 3*; інновація – впровадження винних турів та екскурсій в готелі

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

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

7. Дата видачі завдання 26 грудня 2022 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач

Софія РУДЕНКО

(підпис)

Керівник роботи

Тетяна СИЛЬЧУК

(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Руденко Софії Євгенівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф.

В.Ф. Доценка

заочна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель з впровадженням спеціалізованого комплексу туристичних послуг в с. Крижанівка Одеської області»

Керівник роботи: д.т.н, проф. Сильчук Т.А.

Дата захисту : « » лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою : _____

Анотація

Був проведений аналіз та дослідження ринку інноваційних готельних послуг в с. Крижанівка Одеської області. У наслідок чого, оцінивши зовнішнє та внутрішнє конкурентне середовище, а також аналіз контингенту споживачів, було обрано концепцію діяльності закладу готельного підприємства.

Було змодельовано організаційно-технологічну структуру сервісо-виробничого процесу, просторово-планувальне рішення для засобу розміщення, інженерні та будівельні рішення, а також обрано дизайнерське рішення, що відповідає концепції.

Проаналізовано сучасні інноваційні рішення для винного туризму, розроблено винні тури на виноробні Одеси та Одеської області, дегустаційні вечори від крафтових виноробень та фестивалі вин. Це допомогло розширити асортимент додаткових послуг, в результаті якого, очікується підвищення конкурентоспроможності туристичного району та нових туристів.

Був розроблений консолідований річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведено оцінку капітальних інвестицій, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 88 сторінках комп'ютерного тексту та містить 62 таблиць, 20 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 4 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, винний туризм, інновація, конкурентоспроможність.

Abstract

Analysis and research of the market of innovative hotel services in the village was carried out. Kryzhanivka, Odesa region. As a result, after evaluating the external and internal competitive environment, as well as analyzing the contingent of consumers, the concept of the hotel enterprise was chosen.

The organizational-technological structure of the service-production process, the spatial-planning solution for the means of accommodation, engineering and construction solutions were modeled, and the design solution corresponding to the concept was selected.

Modern innovative solutions for wine tourism were analyzed, wine tours to wineries of Odessa and Odesa region, tasting evenings from craft wineries and wine festivals were developed. This helped to expand the range of additional services, as a result of which the competitiveness of the tourist area and new tourists are expected to increase.

A consolidated annual plan of the hotel's business results was developed. An assessment of capital investments and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is laid out on 88 pages of computer text and contains 62 tables, 20 figures, 1 appendices. The graphic material contains 4 sheets.

Key words: hotel enterprise, wine tourism, innovation, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1 Характеристика винного туризму.....	9
1.2 Характеристика винного туризму в світі та Україні... ..	11
1.3 Розроблення інновацій та впровадження їх у закладі Г Р Г	15
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	23
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	23
2.1 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	24
2.2 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	25
2.3 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	28
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	30
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства...30	
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	31
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	33
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	39
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	39
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	39
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	50
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	54
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	57
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення ...	58
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	59
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	60

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	62
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	62
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення	62
4.3 Пропозиції щодо дизайну... ..	67
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	69
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	83
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	85
ДОДАТКИ.....	87
Додаток 1... ..	88

ВСТУП

Туризм у сучасному світі є невід'ємною складовою сталого розвитку будь-якого регіону. Стійкий розвиток туризму базується на доктрині сталого розвитку, яка спрямована на зміну відносин людини та природи заради розширення можливостей економічного зростання, і на створення скоординованої глобальної стратегії виживання людства, орієнтованої на збереження та відновлення природних спільнот у масштабах, необхідних для повернення до меж господарської місткості біосфери [1].

Туризм має розвиватися так, щоб приносити користь місцевому населенню, посилювати економіку приймаючої країни, створювати додаткові робочі місця. На думку Заячківської Г.А. туристична індустрія має великий потенціал, який дозволяє зробити конструктивний внесок у стійкий розвиток країн та регіонів, сприяти досягненню екологічної та соціальної стійкості.

За даними Всесвітньої туристичної організації (World Tourism Organization) до 2021 року одним із найпопулярніших видів міжнародного туризму стали тематичні тури, одним із яких є винні тури. Виноробний туризм є симбіозом пізнавальної програми, пов'язаної з вивченням вирощування та збирання винограду, його переробкою, подальшою дегустацією готової продукції, а також відвідуванням визначних пам'яток цього регіону. На наш погляд, це новий вигляд спеціалізованого тематичного туризму, що стоїть на стику розважального та зеленого туризму.

Винний туризм зародився та найбільш розвинений у Європі. Це пов'язано з тим, що Європа є найбільшим у світі виробником та експортером вин та лідируючим регіоном за кількістю відвідування туристів. Туризм і виробництво виноробної продукції разом складають дуже значну статтю доходу у бюджеті Франції, Італії, Іспанії, Німеччини, Португалії, Греції, Австрії та Угорщини. Україна є європейською державою, яка має досить розвинений виноградарсько-виноробний комплекс, який виробляє різноманітну виноробну продукцію. На європейський та світовий ринок наша виноробна продукція просувається повільними темпами, в силу ряду об'єктивних економічних та політичних причин.

Необхідно стимулювати просування української виноробної продукції на світовий та європейський ринок різними методами, у тому числі за допомогою винних турів усередині самої країни, які будуть розширювати уявлення про українське виноградарство та виноробство як для вітчизняних так і для іноземних туристів (споживачів). З іншого боку, винний туризм може стати додатковою статтею доходів для місцевих та державного бюджетів України.

На жаль, на сьогодні винні тури недостатньо широко представлені українському туристичному ринку, і далеко не всі туристичні компанії та туроператори можуть надати даний турпродукт територією України. Щодо фундаментальних наукових досліджень українських авторів, з цієї проблематики, всі вони майже не ведуться. Було знайдено незначну кількість публікацій з цього питання. Більшість авторів не згадують у своїх роботах цей вид туризму взагалі, чи коротко розглядають його у контексті зеленого туризму. У своїх роботах В. А. Рибинцев та Д. Хоффман стосуються цієї проблеми. Вони говорять про винний туризм як інструмент пожвавлення господарської діяльності за рахунок припливу іноземних туристів, зокрема німців, до Одеси на винні тури. У своїх дослідженнях В. А. Рибинцев розглядає винний туризм як частину зеленого туризму, який сьогодні має велику популярність у світі, але в нашій країні починає лише зароджуватися. В. А. Рибинцев пропонує зразкову програму такого туру, порівнюючи її з аналогами у Західній Європі. В результаті дослідження автор приходиться до висновку, що відпочинок такого плану в Одесі для іноземних туристів менш привабливий, ніж у Західній Європі [2].

Принципова відмінність даного дослідження від проведених раніше полягає в тому, що ми пропонуємо виноробні тури Одесою для всіх туристів, як іноземних, так і вітчизняних, а також розглядаємо такий туризм не як частину зеленого, а як принципово новий напрямок туризму України.

Виноробний туризм базується на використанні природних, соціально-економічних умов, а також етнічних особливостей різних регіонів України, де є виноградарсько-виноробні господарства та заводи, що спеціалізуються на випуску виноградарсько-виноробної продукції.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Характеристика винного туризму

Винний – це окремий вид спеціалізованого (гастрономічного) туризму. Винний туризм, є важливою складовою сталого розвитку туристичної сфери України, що здатні генерувати істотні економічні і соціальні виплати для учасників туристичного ринку та місцевих виробників харчової продукції та напоїв. Винний туризм включає в себе, рис.1.1.

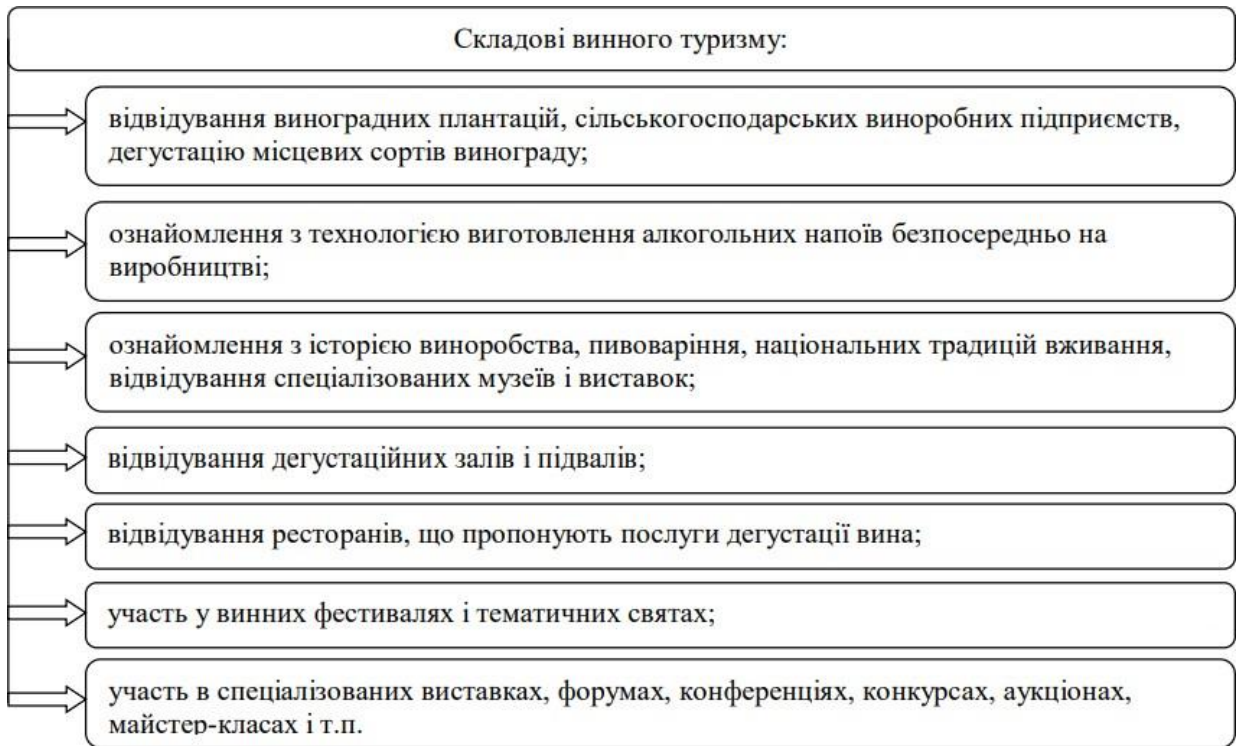


Рис.1.1 – Складові винного туризму [3]

Саме поняття «винний тур» пов'язано з відвідуванні виноробних регіонів, де в залежності від програми туру, подорож можуть супроводжувати цікаві події та екскурсії. Це може бути участь у винних фестивалях, огляд древніх замків, відвідування багатовікових виноградників, погребів, дегустація місцевих вин, спілкування з майстрами-виноробами, вечеря за стародавніми традиціями, відвідування центрів винотерапії і навіть театралізовані дійства у винних підвалах.

Винний туризм як комплексний туристичний продукт включає набір основних, додаткових і супутніх послуг. З огляду на особливості кожного виду туризму, вони можуть бути традиційними і специфічними (рис. 1.2).



Рис.1.2 – Специфіка обслуговування туристичного продукту винного туризму [3]

Основний сенс винного туризму – простий, захоплюючись темою вина, людина акцентує увагу на нюансах: спостереження за дозріванням винограду, як місцеві жителі, того чи іншого регіону, доглядають за лозою і гронами, як збирають виноград, як з нього виробляють вино.

Осінь є найкращою порою року для винного туризму, адже саме восени, з кінця вересня по початок листопада, йде збір врожаю винограду. Саме в цей період року, можна взяти участь у зборі врожаю, так як виноград збирають в основному вручну, спробувати придушити виноград або ж зробити своє вино з особливим букетом, який придумаєте самі.

Отже, сучасний винний туризм передбачає досить широкий спектр видів туристичної діяльності: відвідування плантацій виноградників; дегустація місцевих сортів винограду; ознайомлення з технологією виготовлення різних видів алкогольних напоїв безпосередньо на виробництві; відвідування дегустаційних залів та підвалів; ознайомлення з історією виноробства, відвідування спеціалізованих музеїв і виставок; відвідування ресторанів, що пропонують послуги дегустації вина та майстер-класи від сомельє; участь у винних фестивалях та тематичних святах; відвідування та участь у спеціалізованих виставках,

форумах, конференціях, конкурсах, винних аукціонах тощо. Тому в усіх виноробних регіонах світу зараз намітилися тенденції щодо посилення та активізації подальшого розвитку винного туризму завдяки поширенню рекламної продукції місцевих виробників вина, залучаючи у цей процес усі наявні ресурси території – відвідування історичних пам'яток та виноробних заводів, розширення інфраструктури обслуговування туристів й запровадження спрощеної системи надання туристичних віз та організації ярмарок і виставок із продажу вина.

1.2 Характеристика винного туризму в світі та Україні

Туризм в сучасному світі є невід'ємною складовою сталого розвитку будь-якого регіону. Сталий розвиток туризму базується на доктрині сталого розвитку, яка спрямована на зміну відносин людини і природи заради розширення можливостей економічного зростання, і на створення скоординованої глобальної стратегії виживання людства, орієнтованої на збереження і відновлення природних спільнот в масштабах, необхідних для повернення до меж господарської місткості біосфери [4].

Найбільш відомим виноробним регіоном світу вважається Європейський. Серед лідерів цього напрямку є такі країни як Італія, Франція, Іспанія, Португалія та Угорщина. Користуючись все більшою популярністю винний туризм охоплює не лише окремі країни, але набуває масштабного характеру охоплюючи країни Африки Австралії Північної та Південної Америки. Бурхливий та стрімкий розвиток винного туризму у світі підтверджують той факт, що виноробні регіони не лише намагаються розвивати даний тематичний вид туризму, але її просувають поряд з ним місцеві туристичні продукти, тим самим отримуючи додаткові економічні та соціальні вигоди.

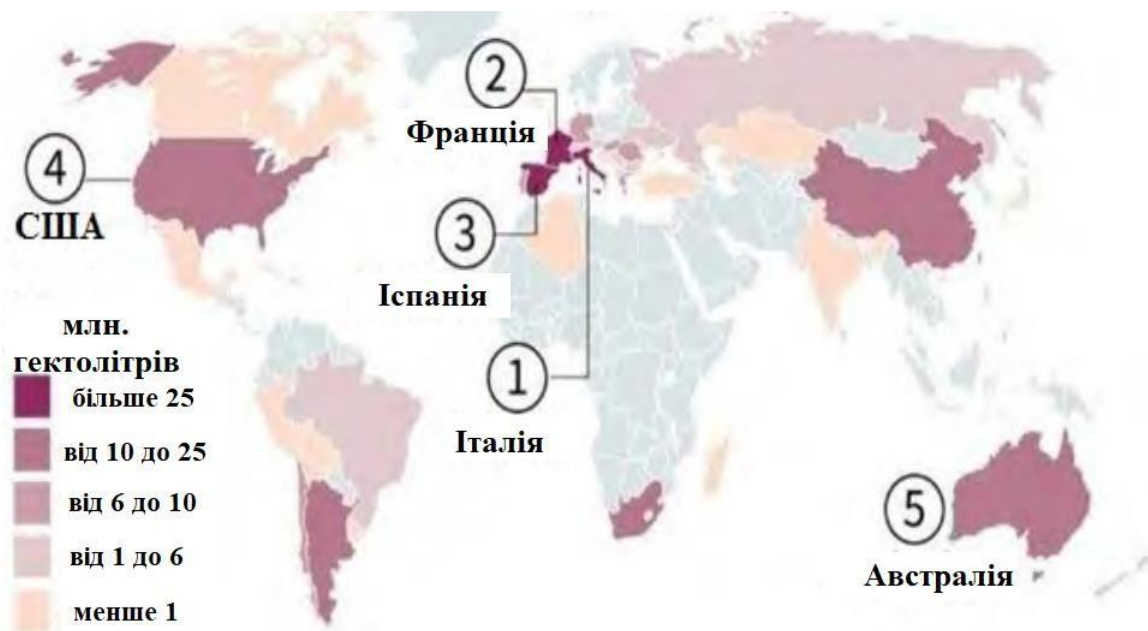


Рис.1.3 – Основні країни виробники вина в світі в 2021 році

Таблиця 1.1 – Найбільші винні екскурсії світу [4]

Регіон	Характеристика екскурсій
Роммєру, Франція	Шампань - регіон, без якого б не було шампанського — того самого класичного ігристого вина з ароматом фруктів і хлібних шкоронок. Саме тому своє знайомство із цим напоєм найлогічніше розпочати із цих місць. Одні з найкращих екскурсій у регіоні проводять у будинку Роммєру. Його засновниця мадам Поммері свого часу придумала брют, коли купила крейдянні шахти-креєри й стала зберігати в них великі партії вина за досить низької температури. Тепер ці звивисті коридори використовують не тільки за призначенням, але і як сучасний артпростір. Така зустріч історії й мистецтва дуже цікава і не банальна.
Nyetimber, Велика Британія	Тривалий час британські ігристі вина не були популярними у світі, попри те, що саме лондонський фізик-натураліст Крістофер Меррет відкрив метод вторинної ферментації в пляшці. Ситуація почала змінюватися в останні роки внаслідок сучасних кліматичних трансформацій — глобальне потепління нині наближає клімат півдня Великої Британії до клімату Шампані, що дає змогу вирощувати потрібні сорти винограду у. Одним з найуспішніших виробників ігристих вин є Nyetimber із західного Сассексу, вінтаж якого Nyetimber Classic Cuvee 2003 здобув перше місце на сліпій дегустації всесвітнього конкурсу ігристих вин у Вероні. Їхні лози вважаються одними з найстаріших на острові, а саме шато — зразок класичного британського селища. Починається будь-яка екскурсія тут з прогулянки виноградниками, з яких відкриваються божевільні краєвиди на пагорби Саут-Даунс, і знайомством з історією бренду, а закінчується дегустацією в коморах XV століття. Скуштувати вина марок-призерів міжнародних конкурсів Classic Cuvee Multi-Vintage, Rosé Multi-Vintage і Cuvee Chérie Multi-Vintage в місці їхнього народження — справжня насолода.
Graham Beck, ПАР	Винний маєток Graham Beck, заснований у 1983 році, розміщений в одному з наймальовничіших місць Південно-Африканської Республіки — винній долині Робертсон. Місцеві ігристі вина також роблять за класичною технологією, яка тут називається Cap Classique. Особливість цього місця — вапнякові ґрунти, що дають ігристим Graham Beck

Продовження таблиці 1.1

	<p>низький рівень рН і природну кислотність. Одним з найразючіших місць у шато є дегустаційна кімната, з тераси якої відкриваються незабутні краєвиди, а всередині можна ознайомитися із сучасним мистецтвом африканського континенту.</p>
<p>Bellavista, Італія</p>	<p>Найкращі ігристі вина в Італії роблять у регіоні Ломбардія, а називаються вони Франчакорта. Однією з найвідоміших з-поміж місцевих виробників є винарня Bellavista, заснована в 1977 році. Починалася вона з маленького сімейного бізнесу, а тепер перетворилася на одного з найбільших гравців у регіоні — 198 гектарів виноградників. Ігристе Bellavista порівнюють з найкращим французьким шампанським, адже засновникові бренду Вітторіо Морретті вдалося поєднати тут найкращі сорти винограду, ідеальний клімат і землю.</p> <p>Для гостей італійські винороби приготували відразу кілька захопливих екскурсій з дегустаціями, під час яких можна не тільки ознайомитися з маєтком, але й навчитися поєднувати Франчакорту зі стравами під час сесій фуд-пейрінгу або скуштувати унікальні вінтажні зразки.</p>
<p>Artwinery, Україна</p>	<p>Шанувальникам витриманих ігристих вин у нас в країні теж є куди поїхати. Єдиний український виробник ігристих вин тільки класичним методом Шампенуа — це компанія Artwinery, яка є найбільшою в східній Європі. Весь цикл виробництва в Artwinery розміщений в унікальному місці — на глибині понад 72 метри в підземних гіпсових штольнях, або, як їх ще називають, артгалереях, що весь рік зберігають унікальні мікрокліматичні умови, — незалежно від пори року температура повітря становить 12—14 °С, а вологість — 88-90%. У таких умовах витримуються натуральні ігристі вина й шампанське в регіоні Шампань. Адже тільки так ігристе може дозрівати спокійно і поступово, набуваючи тих самих смачних бульбашок, за які ми так любимо цей напій.</p> <p>Витримка під землею — один з найважливіших етапів, він є тільки в класичному методі виробництва. Завдяки постійно низькій температурі відбувається повільне дозрівання ігристого впродовж 12, 36 і 60 місяців. Це дає змогу кожній пляшці досягти свого унікального смаку.</p> <p>Під час екскурсії можна подивитися всі етапи створення ігристого вина — від цеху виноматеріалів і відокремлення асамбляжу й купажу, де пляшки зберігаються на багаторічній витримці, до сучасної автоматичної лінії дегоржажного відокремлення, яку встановлено лише на п'яти підприємствах Європи. Завершується відвідування Artwinery дегустацією витриманих ігристих вин.</p>

Україна знаходиться в найпродуктивніших європейських регіонах. Найпродуктивніших – тому що саме тут клімат найкраще підходить для винограду: йому завжди було «комфортно» в помірному континентальному і теплому субтропічному кліматі Європи (рис. 1.4).

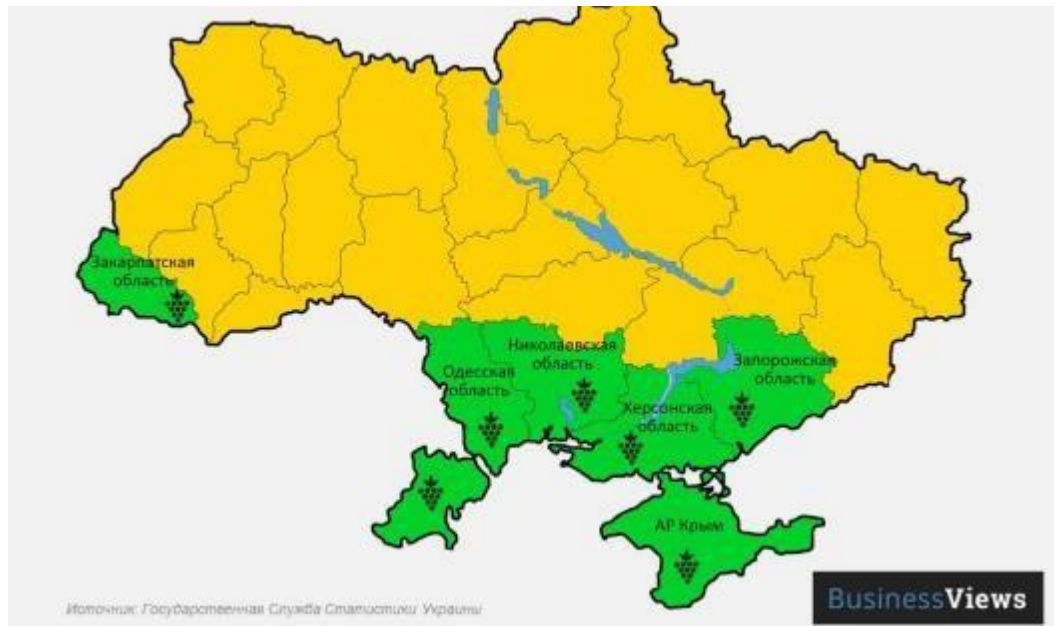


Рис.1.4 – Карта виноградних зон України

Якщо розглянути виробництво вина в Україні у процентному співвідношенні (рис. 1.5), то основні виноробні підприємства розташовані у Одеській (55%), Закарпатській (15%), в Херсонській (15%) областях, і відповідно ці регіони є центрами розвитку винного туризму в Україні.

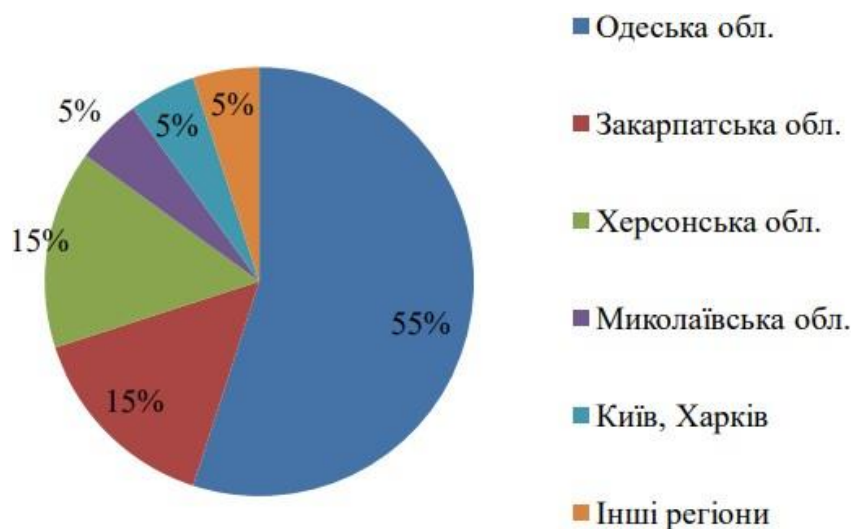


Рис.1.5 – Розподіл виробництва виноробної продукції за регіонами України в 2021 році [4]

В Україні налічується низка регіонів, які характеризуються вдалим поєднанням географічних, екологічних, кліматичних, культурних та політичних умов для вирощування різних сортів винограду та виробництва вин.

Таблиця 1.2 – Виноградсько-виноробні ресурси регіонів України для організації винних турів

і	Площа виноградників, тис. га	Основні виробники		
		Столові та десертні вина	Ігристі вина	Коньяки
Одеська область	40,4	1. ТОВ «Шабо» 2. ЗАО Одесавинпром	1. Одеський ЗІВ 2. АО «Одеса - винпром» («Французький бульвар»)	1. Одеський коньячний завод Шустов 2. ТОВ «Шабо»
Херсонська область	7	1. ОАО Цюрюпинське 2. АО «Князь Трубецький» 3. АО «Каменське»		АПФ «Таврія»
Миколаївська область	7,6	1. ТОВ «Коблево» 2. АО «Радсад»		АОА «Зелений гай» (Бучач, Грінвіч)
Закарпатська область	4,6	1. АПТП «Бобовище» Мукачевський р-н, 2. АПТП «Мукачевський» (Мукачево) 3. АПФ «Леанка» (Ужгородський р-н)		Ужгородський коньячний завод

Отже, в Україні сформувалася потужна ресурсна база для проведення винних турів її регіонами. Натомість, на сьогодні, є низка гострих проблем для їх ефективного впровадження та просування.

1.3 Розроблення інновацій та впровадження їх у закладі готельно-ресторанного господарства

Готель, що проектується, розташовуватиметься в Одеській області, с. Крижанівка, вул. Калініна, 8, поблизу моря та виноробні, рис.1.6.

Готель пропонуватиме своїм відвідувачам екскурсії на виноробні, заводи, відвідування фестивалів та проведення дегустаційних вечорів, з залученням місцевих виноробів.

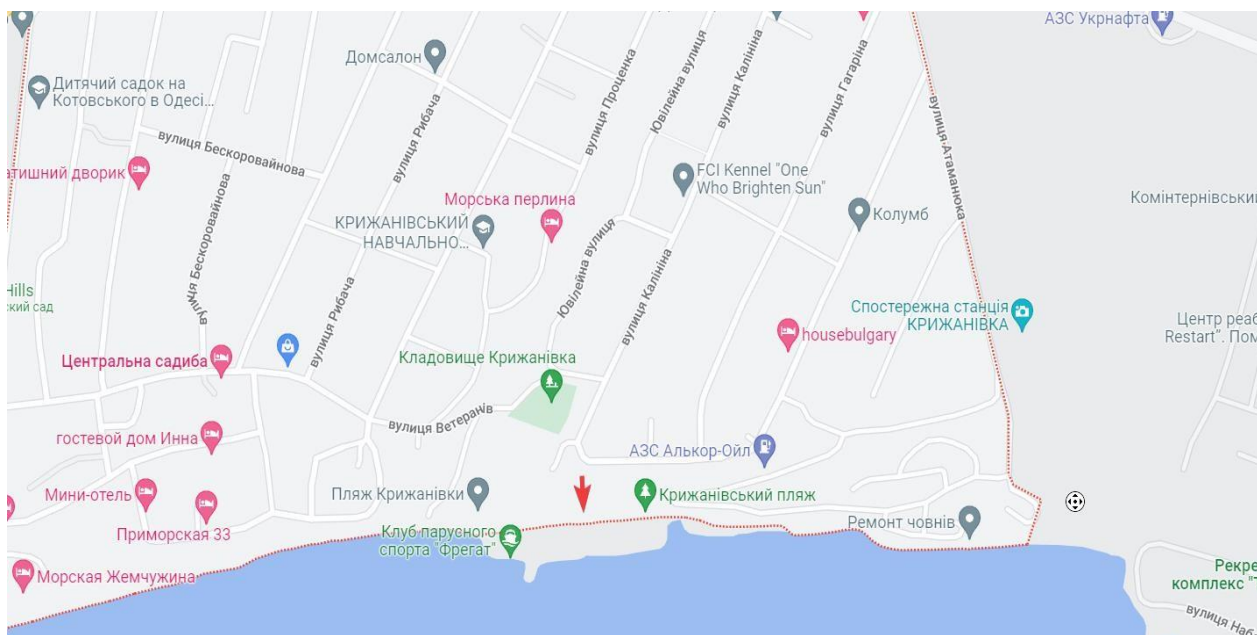


Рис.1.6 – Місце розташування проектного закладу

Щонеділі в ресторан запрошуватимуться крафтові виноробні підприємства, для розповіді про свою продукцію та для дегустації вин.

Таблиця 1.3 – Крафтові виноробні підприємства м. Одеса

Назва виноробень	Характеристика вин
Колоніст	Одеське Чорне (сухе, червоне), Рислінг (напівсухе, біле), Каберне витримане (сухе, червоне), Сухолиманське (сухе, біле), Шардоне витримане (сухе, біле) ^[38] .
V.Petrov	Каберне (сухе, червоне), Мерло (сухе, червоне), Шардоне (сухе, біле), Перлина (сухе, біле)
Vinaria	Піно Блан (сухе, біле), Каберне Мерло (сухе, червоне), Піно Грі (сухе, біле), Шардоне (сухе, біле), Каберне (сухе, червоне)
СФГ Стоянов	Шардоне, Мускат Одеський, Плевен. Червоні сорти винограду: Одеський чорний, Кишмиш Голодриги ¹
Фрумушика-Нова	Цитронний Магарача, Ркацителі, Сухолиманський білий, Совіньйон Блан. Червоні сорти винограду: Каберне-Совіньйон, Одеський чорний, Мерло, Піно Нуар
VinoPion	Шардоне, Рислінг, Трамінер, Піно Грі, Мускат, Ркацителі. Червоні сорти винограду: Каберне, Мерло, Сапераві, Одеський чорний

Основні види вин, з якими зможуть познайомитися енотуристи, представлені у табл. 1.4.

Таблиця 1.4 – Види виноградних вин, з якими зможуть познайомитися туристи

Група вин	Типи вин	
Тихі натуральні	Сухі, напівсухі, напівсолодкі	
Тихі спеціальні	Міцні	Портвейн, мадера, херес, марсала
	Десертні	Напівсолодкі
		Солодкі
	Лікерні	Мускат, токай, малига

Продовження таблиці 1.4

	Напівдесертні
	Сухі
Тихі ароматизовані	Міцні і десертні
Насичені	Ігристі
вуглекислим газом	Шипучі (газовані)

Окрім дегустаційних вечорів заклад пропонуватиме відвідання фестивалів вина, табл.1.5.

Таблиця 1.5 – Екскурсії на винні фестивалі м. Одеса

Час проведення	Характеристика фестивалів
18-23 травня	Проводиться міжнародний симпозиум Oenoviti International Network, конференція, присвячена актуальній темі виноробства і виноградарства в умовах мінливого клімату, Wine Future Forum, презентація ідеального келиха від Riedel для особливого вина з відомого українського сорту винограду Одеський Чорний, а також — кругові й авторські дегустації. Крім того, в рамках Odessa Wine Week відбувається Всеукраїнський дегустаційний конкурс Odessa Wine & Spirit Awards, в рамках якого сертифіковані винні експерти оцінюють українські вина за міжнародною системою OIV (International Organisation of Vine and Wine).
серпень-вересень	Сімейна виноробня Колоніст з 23.08 до 26.09 запрошує усіх бажаючих відвідати Придунайську Бессарабію та поринути у світ виноградарства та виноробства. На фестивалі вина розповідають секрети барріків для витримки вина із французького 100-літнього дуба.
листопад	«Bolgrad Wine Fest» У конкурсній програмі фестивалю беруть участь молоді вина домашнього виробництва, які представляють вітчизняні та зарубіжні виробники. У номінації «Молоді вина (домашні)» обирають найкращі червоне, рожеве та біле вино. Вина минулих років оцінюються за сортами - краще каберне, аліготе тощо. У програмі також є конкурс закусок до вина - краща каурма, бринза, найкраща милина. Крім того конкурсні змагання серед презентацій свого продукту й громади, конкурс оповідань, історій, анекдотів про вино та виноробство, сувенірів. Окремо проводиться конкурс «Королева винного фестивалю». На фестивалі також представлені безліч закусок з національних страв болгарської, молдавської та української кухні. Фестиваль проходить на центральній площі Болграда

Також готель пропонує туристам екскурсії на виноробні Одеси та Одеської області.

Всі екскурсії починатимуться в с. Крижанівка, з місця де розташовано проєктований готель. **Перший тур «Виноробнями Півдня»**, рис.1.7.

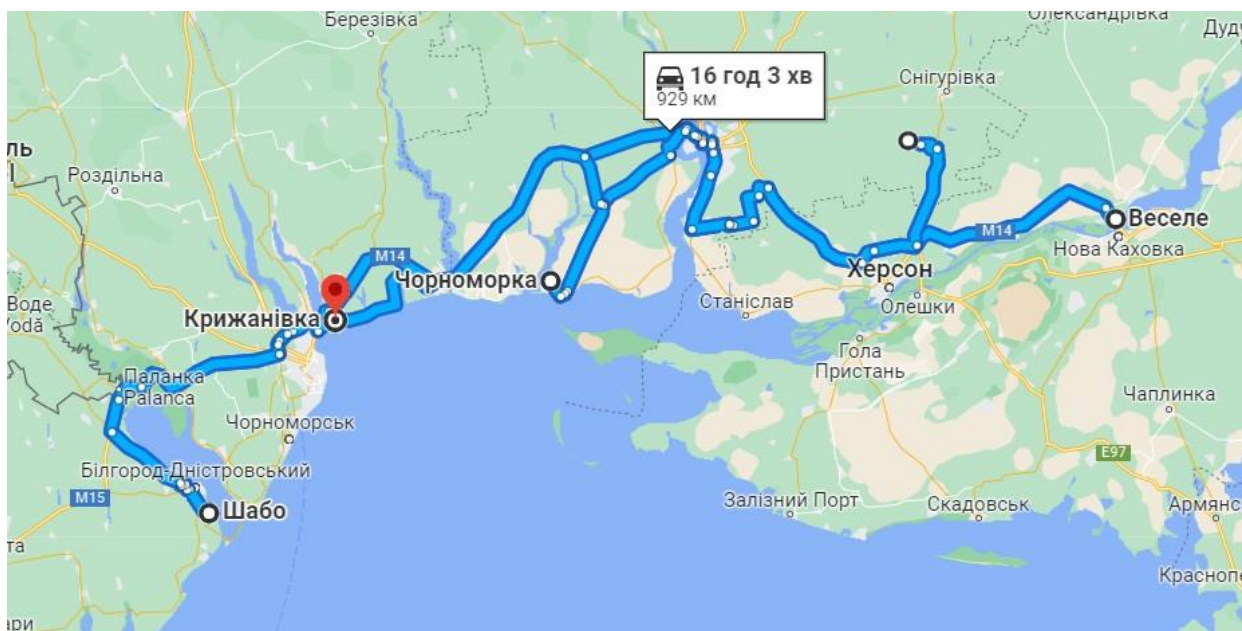


Рис.1.7 – Туристичний маршрут «Виноробнями Півдня»

Для розробки нового туру було обрано 4 виноробні господарства (виноробне господарство князя М. П. Трубецького (с. Веселе, Херсонська область); Коблево (с. Виноградне, Миколаївська область); Центр культури вина Шабо (с. Шабо, Одеська область); Бейкуш (с. Чорноморка, Миколаївська область).

Таблиця 1.6 – Карта маршруту «Виноробнями Півдня»

Назва маршруту	Виноробнями Півдня
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	виноробне господарство князя Трубецького, Коблево, центр культури вина Шабо, Бейкуш
Вид маршруту	Стрічковий
Кілометраж	900 км
Тривалість маршруту в днях	2 дні
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	25
Вартість путівки на одну особу, грн..	3500

Маршрут туру:

1-й день:

6.00 – Виїзд з готелю;

11:00 – 13:00 – Екскурсія по виноробні князя Трубецького, дегустація вин, можливість купити вина та сувенірну продукцію в місцевому магазині.

13:00 – 14:00 – Обід в ресторані «Калина» по Одеській трасі.

14:00 – 16:00 – Переїзд до с. Виноградне, Миколаївська обл.

16:00 – 19:00 – Екскурсія по виноробні «Коблево», дегустація вин, можливість купити вина та сувенірну продукцію в місцевому магазині.

19:00 – 20:00 – Вечеря в готелі.

21:00 – Поселення в готелі в с. Коблево.

2 день

9:00-10:00 – Сніданок в готелі.

10:00 – Виїзд з с.Коблево, переїзд до с. Чорноморка, Миколаївська обл.

12:30-14:30 – Експерсія по виноробні «Бейкуш», дегустація вин, можливість купити вина та сувенірну продукцію в місцевому магазині.

14:30-15:30 – Обід в ресторані «Одеські манси».

15:30-18:00 – Переїзд до с. Шабо, Одеська обл.

18:00-20:00 – Експерсія по виноробні «Шабо», дегустація вин, можливість купити вина та сувенірну продукцію в місцевому магазині.

21:30 – Повернення до готелю, вечеря.

Під час туру харчування буде відбуватися у трьох місцях: у перший день обід у ресторані Трубецького на Виноробні князя Трубецького, вечеря та сніданок наступного дня запланована у готелі, де зупиняться туристи – це еко-готель «Vita Park», що знаходиться у с. Коблево Миколаївської області. Обід другого дня запланований у ресторані с. Шабо «Шабський дворик». Вечеря відбуватиметься у власному готелі.

Другий тур «Одеські виноробні», рис.1.8. Для розробки нового туру було обрано 2 виноробні господарства Одеси: Шабо, Болградський виноробний завод.

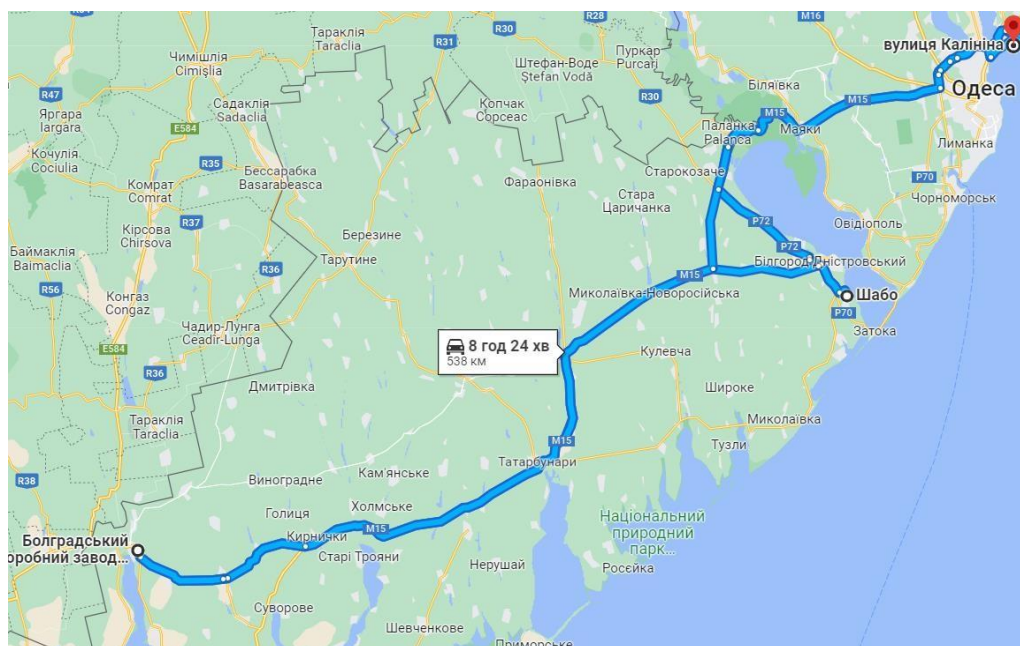


Рис.1.8 - Туристичний маршрут «Одеські виноробні»

Таблиця 1.7 –Карта маршруту «Одеські виноробні»

Назва маршруту	Одеські виноробні
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Завод «Шабо» та Болградський виноробний завод
Вид маршруту	Стрічковий
Кілометраж	538 км
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	25
Вартість путівки на одну особу, грн..	1600

Маршрут туру:

8.00 – Виїзд з готелю;

11:00 – 13:00 – Екскурсія по виноробні Шабо, дегустація вин, можливість купити вина та сувенірну продукцію в місцевому магазині.

13:00 – 14:00 – Обід в ресторані «Белград».

14:00 – 16:00 – Переїзд в м. Болград.

16:00 – 19:00 – Екскурсія на Болградський виноробний завод, дегустація вин, можливість купити вина та сувенірну продукцію в місцевому магазині.

19:00 – 20:00 – Вечера в готелі.

21:00 – Повернення в готель.

Третій тур «Шляхами крафтових виноробень», рис.1.9. Для розробки нового туру було обрано 2 крафтових виноробні: виноробня «Don Alejandro Winery», виноробня «Вина Гулієвих».

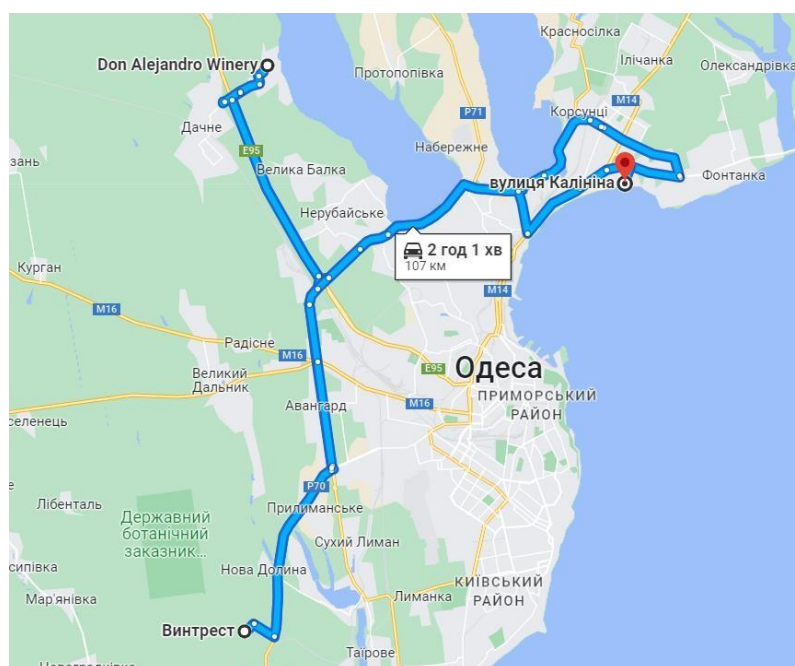


Рис.1.9 - Туристичний маршрут «Шляхами крафтових виноробень»

Таблиця 1.8 –Карта маршруту «Шляхами крафтових виноробень»

Назва маршруту	Шляхами крафтових виноробень
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	виноробня «Don Alejandro Winery», виноробня «Вина Гулієвих».
Вид маршруту	Стрічковий
Кілометраж	107
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	25
Вартість путівки на одну особу, грн..	900

Маршрут туру:

12.00 – Виїзд з готелю;

12:00 – 14:00 – Експерсія по виноробні «Don Alejandro Winery», дегустація вин, можливість купити вина та сувенірну продукцію в місцевому магазині.

14:00 – 15:00 – Обід в ресторані по маршруту на вибір: ресторан «Azuma» або ресторан «Тавернетта».

15:00 – 16:00 – Переїзд на завод «Вина Гулієвих»;

16:00 – 18:00 – Експерсія на виноробню «Вина Гулієвих», дегустація вин, можливість купити вина та сувенірну продукцію в місцевому магазині.

18:00 – 19:00 – Вечеря в кафе «Софі».

19:00 – Повернення в готель.

Також окрім цього готель матиме винну лавку, в якій представлені вина Одеських виробників, табл.1.8.

Таблиця 1.8 – Асортимент винної лавки при готелі

Назва напою	Ємність пляшки, л
Вина Одеси	
Білі	
Вино Shabo Тельті-Курук ординарне столове сухе сортове біле, 11.6%	0,75
Вино Shabo Reserve Совіньон Блан сухе біле 13.7%	0,75
Вино Villa Tinta Sukholimanskiy біле сухе 11-12%	0,75
Вино Колоніст Рислінг біле напівсухе 11.5%	0,75
Вино Oreanda Pinot Blanc біле напівсолодке 9.5-13%	
Вино Mikado Слива біла Біле солодке 11%	0,7
Вино Shabo Ice Wine солодке біле 12-20%	0,375
Рожеві	
Вино Shabo Rose сухе рожеве 13.4%	0,75
Вино Vardiani Алазанська долина рожеве напівсолодке 9-13%	0,75
Червоні	

Продовження таблиці 1.8

Вино Shabo Каберне сухе червоне 12.7 %	0,75
Вино Колоніст Одеське чорне червоне сухе 13%	0,75
Вино Apostrophe Bastardo червоне напівсолодке 9-13%	0,75
Вино Volgrad Granato Rosso червоне напівсолодке 9-13%	0,75
Вино PAVA червоне напівсолодке 9.5-13%	0,75
Вино Shabo Кагор десертне червоне 16%	0,75
Ігристі вина	
Вино ігристе Vardiani Sparkling wine біле напівсолодке 10-13.5%	0,75
Вино ігристе Французький бульвар Grande cuvee Gold солодке біле 10.5-12.5%	0,75
Вино ігристе Vardiani Sparkling wine біле брют 10-13.5%	0,75
Вино ігристе Aznauгі напівсолодке рожеве 10-13%	0,75
Вино ігристе Inkerman напівсолодке рожеве 11-13%	0,75

Отже, таким чином, готель що проектується пропонуватиме своїм відвідувачам винні тури, екскурсії на виноробні, відвідування фестивалів та ярмарок вина, дегустації вин в готелі, а також продаж вина в винній лавці, що розташовується на першому поверсі готелю.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Готель, що проектується розташовуватиметься в с. Крижанівка, по вул. Атаманюка, 10.

Село розташоване на березі Чорного моря на схід від Одеси (за Лузанівкою) і є фактично передмістям Одеси та досить популярним місцем відпочинку для тих, хто бажає відпочити від міського гамору та подихати чистим повітрям [5].

Клімат Одеси помірно-континентальний з рисами субтропічного, з м'якою зимою, відносно затяжною весною, теплим і довгим, нерідко дуже спекотним, літом, а також довгою та теплою осінню. За класифікації Кеппена - вологий континентальний, близький до субтропічного.

З Одесою сполучення здійснюється двома автобусними лініями. Через місто проходять міжнародні автошляхи M05, M14, M15, M16, M27 (ці шляхи є частиною європейських маршрутів E58, E87, E95 та E581), завдяки чому місто з'єднане з Києвом, Кишиневом, Маріуполем та іншими іноземними та українськими містами.

Загальна площа села становить 631,9210 га. Населення - 4300 осіб.

На цій території функціонують 5 найбільших ринків продовольчих і непродовольчих товарів, розташований ландшафтний заказник місцевого значення «Лузанівський ліс», є піщані пляжі, придатні для морського відпочинку.

В с. Крижанівка функціонує сільський будинок культури, в якому проводяться різні святкові заходи, функціонують дитячі та молодіжні гуртки. Також на території розташований Крижанівський навчально-виховний комплекс «ЗОШ I-III ступенів-ліцей», при якому створена агіт-бригада «Палаючі серця», яка неодноразово займала призові місця на обласних і республіканських конкурсах.

Велика увага приділяється і медицині - тут розташована одна з найбільш оснащених амбулаторій на території району.

Переваги розташування нового готельного підприємства є те що він знаходиться в мальовничому місці, на березі Чорного моря, в тихому, спокійному місці.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Гостей приваблюють не «метри», а враження та досвід, які вони можуть отримати під час перебування в готелі. Тому важливими стають такі фактори, як унікальна локація, вражаюча архітектура, нестандартний дизайн, зв'язок з локальною культурою і занурення у життя міста.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями с. Крижанівка

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Південний дворик» [6]	Південна дорога, 3	туристичний готель	3*	55 номерів, стандарт двомісний – 700 грн., стандарт одномісний – 560 грн., студіо – 900 грн., апартаменти – 1500 грн.	Інфраструктура: Сад з зоною для відпочинку, майданчик для приготування барбекю, кафе, паркінг Послуги: трансфер в Куяльник, проживання, інтернет	65
Готель «Vulgary» [7]	вул. Атаманюка, 60	туристичний готель	3*	12 номерів по 1200 грн - двомісні	Інфраструктура: сезонний відкритий басейн, сад, ресторан, парковка Послуги: проживання, тераса для засмаги, інтернет, цілодобова стійка реєстрації	71
Готель «Центральна садиба» [8]	вул. Ветеранів, 24	туристичний готель	3*	100 номерів: стандарт – 800 грн., поліпшений – 1000 грн., напівлюкс – 1200 грн., люкс – 2000 грн.	Інфраструктура: ресторан, лазян, спортивний комплекс, басейн, парковка Послуги: проживання, харчування, фітнес з тренером, ігрова кімната	80

Продовження таблиці 2.1

Гостинний двір «Шато» [9]	вул. Придорожна	туристичний готель	3*	40 номерів: стандарт – 1400 грн., стандарт + - 1600 грн., напівлюкс – 2000 грн., люкс – 2400 грн.	Інфраструктура: басейн, сад, комфортні альтанки, баня з чаном, баня з критим басейном, ресторан Послуги: проживання, харчування, затишний відпочинок на території	82
Еко-готель «Прованс» [10]	вул. Велика Садова, 11	туристичний готель	3*	20 апартаментів на 4-ох людей. Вартість – 2000 грн. номер	Інфраструктура: басейн, кафе, сад Послуги: проживання, харчування, затишний відпочинок на території	70

Отже, як бачимо с. Крижанівка є досить популярним серед туристів, багато хто приїжджає для відпочинку від шумної Одеси, для насолодження морем, чистими пляжами та морським повітрям.

Готелі, що розташовуються поруч не є занадто потужними готелями, це більше приватні будиночки готельного типу, які не пропонують багато додаткових послуг. Окрім готелю «Шато» та «Гостинний двір» - це сучасні готельні комплекси, які є приємним для відпочинку, але і вони не надають додаткових послуг, що могли б зацікавити гостей, окрім відпочинку.

Тому для проектування було обрано 3* туристичний готель з впровадженням інноваційних послуг винного туризму.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Одеська область знаходиться серед регіонів-лідерів України за рекреаційним потенціалом. Головною особливістю території Одеської області є її приморське положення, широкий «вихід» до моря і положення на європейських і світових водних шляхах (вагомий чинник міжнародного туризму). Одещина має високий рекреаційний природно-ресурсний потенціал, зокрема, теплий клімат, морські

пляжі, лікувальні грязі, джерела мінеральних вод, ропу лиманів та озер, унікальні природні комплекси, мальовничі краєвиди, мисливські та рибальські угіддя, акваторії лиманів, озер, моря, придатні для водного спорту та оздоровлення. Поєднання всіх цих факторів створює умови, надзвичайно сприятливі для організації відпочинку і розвитку рекреаційно-туристичної діяльності.

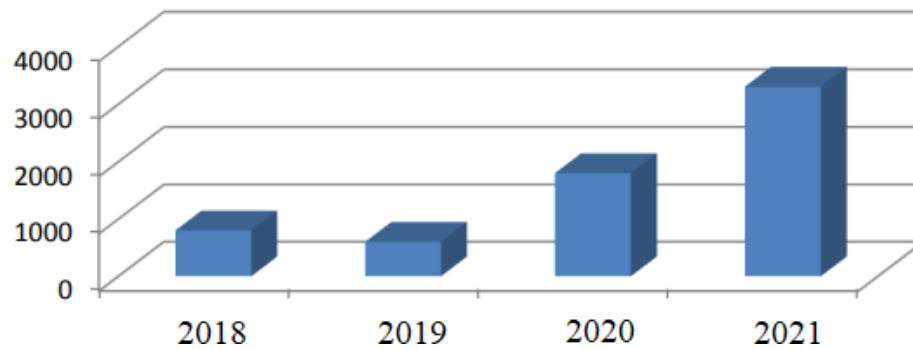


Рис.2.1 – Динаміка кількості туристів, що відвідали Одеську область протягом 2018 – 2021 рр. [11]

Головним чинником росту з 2015 року стало те, що головний курорт України, Крим, перестав бути доступним. Тобто кількість туристів зросла здебільшого завдяки внутрішнім туристам. Девальвація національної валюти також спричинила спад виїзного туризму: в 2015 р. виїзний туризм скоротився на 55%, порівняно з 2014 роком). Частка іноземних туристів протягом 2018-2021 рр., зазначена на рис.2.2.

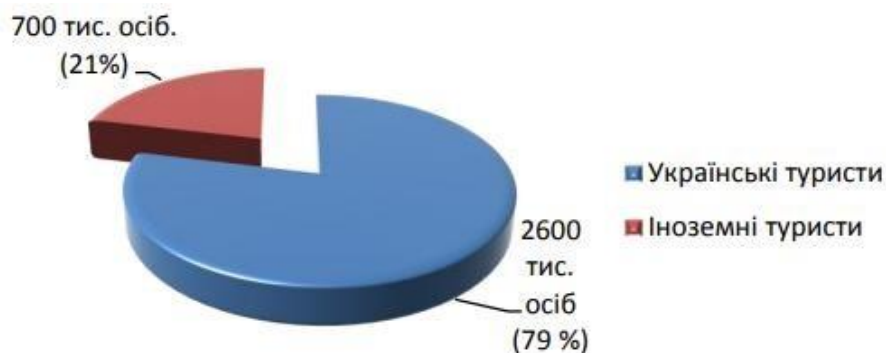


Рис.2.2 – Структура туристів Одеського регіону за походженням [11]

Абсолютна більшість туристів – українці. Тому важливо визначити заходи, за допомогою яких можна підняти туристичну привабливість регіону саме для іноземних туристів.

Ще одна особливість регіону-наявність протяжної берегової зони (приморської смуги), що має виключно високу атрактивність (привабливість) і для рекреації (море, озера, лимани), і для лікування (море, грязі, мінеральні води), і для туризму. Одеський регіон в лідерах по протяжності пляжів майже вдвічі він переважає Донецьку та Запорізьку області і поступається лише АРК. Загальна протяжність морських узбережж, з урахуванням лиманів, в Одеській області становить 394 км, з них 175 км – це морські пляжі, придатні для використання з рекреаційною метою. Найкращими серед них є природні пляжі пересипів, піщаних кіс. Це ділянки узбережжя в районі Лузанівки, Кароліно-Бугазу, Затока, Будацький пересип, пересип Тилігульського лиману, Жебріянська коса. В межах міської зони Одеси створені штучні пляжі «Аркадія», «Дельфін», «Отрада», «Золотий Берег», «Великий Фонтан».

Важливою складовою природних рекреаційних ресурсів області є море. Влітку вода біля берегів моря прогрівається до +20 °С...+24 °С. Купальний сезон у середньому триває 114 днів. Морська вода багата хлоридами натрію та магнію, сульфатами кальцію, магнію, калію, солі йоду, залізом. Середній показник солоності прибережних вод моря становить 16 ‰. Хвилі, що розбиваються об береги, несуть на узбережжя значну кількість негативно заряджених іонів, корисних для організму людини. На організм людини тут сприятливо впливають: кліматичні, бальнеологічні, гідротерапевтичні фактори. Морські купання є своєрідним методом лікування, що в медицині отримав назву «таласотерапія».

Територіальна різноманітність природних рекреаційних умов і ресурсів на суходолі в цілому незначна (лісостепова та степова ландшафтні зони). Максимальна концентрація рекреаційного потенціалу спостерігається у приморській смузі (береговій зоні); найбільші запити на рекреаційну діяльність у приміській зоні Одеської агломерації.

Проаналізувавши привабливість Одеської області та с. Крижанівка в цілому, пропонуємо для проектування 3* туристичний готель на 70 номерів.

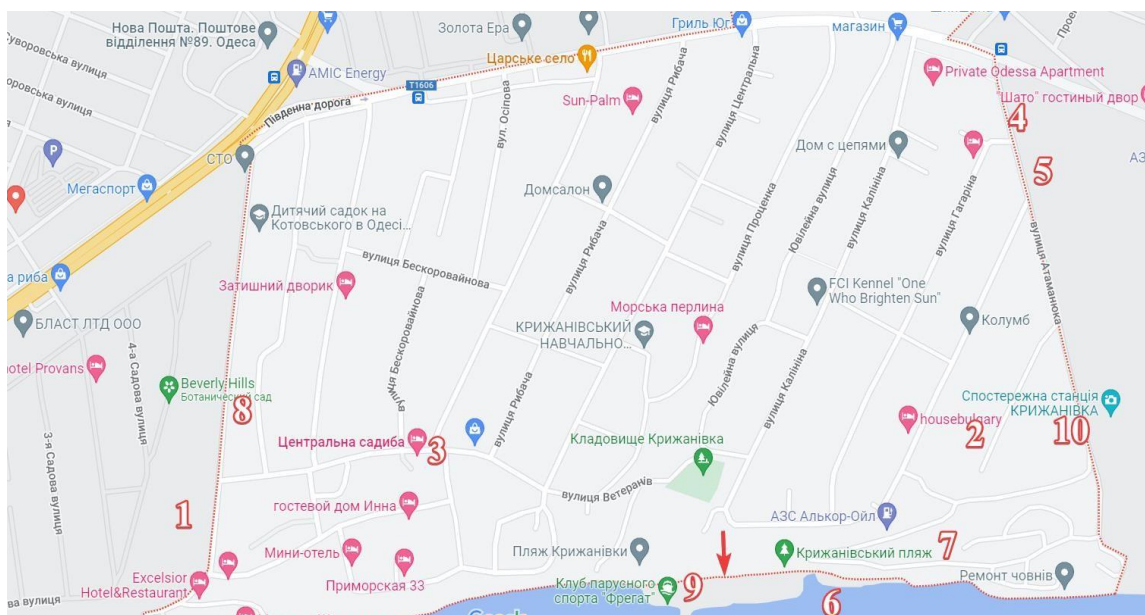


Рис.2.3 – Ситуаційний план проектного закладу

Характеристика готелів та місць зосередження туристів

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	Туристичний готель	70 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель «Південний дворик»	55 номерів
2	Готель «Vulgary»	12 номерів
3	Готель «Центральна садиба»	100 номерів
4	Гостинний дві «Шато»	40 номерів
5	Еко-готель «Прованс»	20 апартаментів
	III. Місця зосередження туристів	
6	Чорне море	
7	Пляж Крижанівський	
8	Ботанічний сад	
9	Клуб парусного спорту «Фригат»	
10	Спостережна станція Крижанівка	

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Туризм як динамічне та універсальне явище виконує рекреаційну, соціальну, культурно-просвітницьку, виховну, екологічну, економічну функції. Туризм як складова рекреації в сучасному суспільстві є важливою формою реалізації людиною своїх потреб у відпочинку, розвагах, лікуванні та оздоровленні.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	туристичний
Категорія	3*
Кількість номерів	70
Місце знаходження:	
фактичне	с. Крижанівка, вул. Атаманюка, 10

Продовження таблиці 2.2

знакове	Чорне море
Стиль дизайну	середземноморський
Контингент споживачів	люди, що приїхали з метою рекреації та винного туризму
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	<p>Готель пропонуватиме своїм відвідувачам екскурсії на виноробні, заводи, відвідування фестивалів та проведення дегустаційних вечорів, з залученням місцевих виноробів.</p> <p>Щонеділі в ресторан запрошуватимуться крафтові виноробні підприємства, для розповіді про свою продукцію та для дегустації вин.</p> <p>Відвідання фестивалів вина, ярмарок.</p>
Інфраструктура	винна лавка, ресторан, бар при вестибюлі, паркінг, сад з бесідками, басейн, бомбосховище в підвалі
Режим роботи	цілорічний/ цілодобовий
Площа земельної ділянки	2100 м ²

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Організаційна структура готельного підприємства - це функціонально-технологічна система, що забезпечує її діяльність.

Для здійснення процесу обслуговування в готелі має бути передбачений мінімальний набір основних служб, що забезпечують надання основних готельних послуг. Такими службами табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	вирішення питань готелю, прийняття основних рішень, розв'язання фінансових та кадрових питань	директор, секретар, працівники відділу кадрів
Служба прийому та розміщення	розташовується біля входу в готель, має безпосереднє відношення до співпраці з відпочиваючими, оформлює: бронювання, оплату, поселення	касир, адміністратор, швейцар
Служба обслуговування	прибирають номери, відповідають за чистоту, підготовлюють номери до заселення	головна покоївка, покоївки, прибиральники
Служба ресторанного господарства	підготовка зали до приймання гостей під час сніданку та після, приготування зазначених страв, приготування страв на банкеті (за додаткову плату), складання виробничої програми	кухар III розряду, кухар IV розряду, кухар V розряду, шеф-кухар, адміністратор зали ресторану, офіціанти, прибиральники, мийники
Комерційна служба	відповідає за питання фінансового стану підприємства, складання звітів та подання їх до державних служб	касир, бухгалтер, головний бухгалтер
Інженерна служба	вирішення питань роботи готелю в належному стані, поточний ремонт, моніторинг систем та не доведення їх до критичних точок	головний інженер, підпорядковані, на аутсорсингу
Служба безпеки	вирішення безпекових питань, моніторинг всього готелю за допомогою камер, недопущення критичних ситуацій між відвідувачами	головний охоронець, охоронці
Служба культурно-дозвільного призначення	складання екскурсійних винних програм, відвідання ярмарок, фестивалі, організація дегустаційних вечорів	екскурсоводи, менеджер, робітники

Схема туристичного готелю зазначена на рис.3.1. Вона представляє собою включення всіх основних служб та їх взаємозв'язок.



Рис.3.1 – Функціональна схема туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Вестибюль крім меблів оснащується специфічними аксесуарами: професійними брудоочисними покриттями, машинками для чищення взуття, візками для перевезення багажу, інформаційною стійкою, стійкою огорожі та канатами.

Будь-яка перехідна зона між вулицею і приміщенням складається з декількох відрізків, які захищені професійним брудоочисним покриттям. Перед входом в готель на вулиці, під козирком готелю або в тамбурі використовуються модульні брудоочисні ґрати, які очищують взуття від грубого великого бруду. Вони бувають різної товщини та кольору і повинні витримувати широкий температурний діапазон. Наступне покриття – жорстке і ворсове – повинно максимально затримувати пилу, бруд, вологу, пісок тощо.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²	
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		
Вестибюль					
Холодильники вином	3	Liebherr	4	600x540x1780	1,29

Продовження таблиці 3.2

Пуфи	MiaNotti	4	552x555x460	1,22
Дивани	MiaNotti	4	1300x555x460	2,88
Журнальний стіл	MiaNotti	4	620x400x420	0,99
Стійки з екскурсійними програмами	MiaNotti	2	1100x460x1780	1,01
Всього				6,1
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	MiaNotti	1	2300x580x620	1,33
Крісло	MiaNotti	3	460x480x850	0,66
Ноутбук	Samsung	3	236x200	0
Шафа для паперів	MiaNotti	2	620x600x1700	0,74
Всього				2,73
Кімната чергового адміністратора				
Круглий стіл	MiaNotti	1	620x620x600	0,38
Крісло	MiaNotti	3	460x480x850	0,66
Ноутбук	Samsung	1	236x200	0
Шафа	MiaNotti	2	620x600x1700	0,74
Диван	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Всього				2,5
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Унітаз	ROCA	4	600x452x500	1,08
Умивальник	ROCA	3	540x620x600	1
Пісуар	ROCA	2	400x400x420	0,32
Всього				2,4
Службовий санітарно-технічний вузол				
Унітаз	ROCA	2	600x452x500	0,54
Умивальник	ROCA	1	540x620x600	0,33
Душова кабіна	ROCA	1	956x956x2120	0,91
				1,78
Гардероб				
Вішаки	MiaNotti	6	460x400x1800	1,1
Диван	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Дзеркало	-	2	460x480x900	0,44
Всього				2,26
Сейфова				
Сейф	Stamony	6	520x500x630	1,56
Крісло	MiaNotti	2	460x480x850	0,44
Стіл	MiaNotti	1	965x650x600	0,62
Всього				2,62
Швейцарська зона				
Вішаки	MiaNotti	2	460x400x1800	0,36
Диван	MiaNotti	2	1300x555x460	1,44
Шафа	MiaNotti	2	620x600x1700	0,74
Всього				2,54
Камера схову				
Стелаж	MiaNotti	6	1600x500x1750	4,8
Крісло	MiaNotti	2	460x480x850	0,44
Стіл	MiaNotti	1	965x650x600	0,62
Всього				5,86
Пост охорони				

Продовження таблиці 3.2

Крісло	MiaNotti	2	460x480x850	0,44
Стіл	MiaNotti	1	965x650x600	0,62
Ноутбук	Samsung	2	236x200	0
Шафа	MiaNotti	2	620x600x1700	0,74
Всього				1,8

В табл.3.2 було визначено перелік приміщень та їх оснащення для туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	24,6	120
Бюро прийому і реєстрації	9,1	12
Кімната чергового адміністратора	8,3	8
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	8	12
Службовий санітарно-технічний вузол	5,9	7
Гардероб	7,5	6
Сейфова	8,7	6
Швейцарська зона	8,4	4
Камера схову	19,5	12
Пост охорони	6	2
Всього	106	189

Спираючись на мінімальні значення, бачимо, що деякі площі менші за норматив. Тому для подальших розрахунків беремо значення нормативні, табл3.4.

Таблиця 3.4 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної готелю

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	120
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	8,3
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	12
Службовий санітарно-технічний вузол	7
Гардероб	7,5
Сейфова	8,7
Швейцарська зона	8,4
Камера схову	19,5
Пост охорони	6
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	209,4

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Житлова група приміщень туристичного готелю представлена номерами одномісними, двомісними, люкс та апартаментами, до кожного номера

безкоштовно, за бажанням пропонується дитяче ліжко.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3* на 70 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	2	4
Номер I категорії	1	1	10	10
Номер I категорії	1	2	49	98
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	8	16
Всього			70	130

Підбір меблів для туристичного готелю здійснюється на основі потреб туристів та мінімального забезпечення номерів, табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	MiaNotti	1	2230x2000x662	4,46
Тумбочка	MiaNotti	2	389x375x460	0,29
Пуф	MiaNotti	1	552x555x460	0,3
Косметичний стіл	MiaNotti	1	800x460x870	0,36
Телевізор	Samsung	1	680x110	0
Шафа з міні-сейфом	MiaNotti	1	620x600x1700	0,37
Міні-бар	Platinum SM301	1	520x560x780	0,29
Всього				6,07
Вітальня				
Пуфи	MiaNotti	2	552x555x460	0,61
Дивани	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Журнальний стіл	MiaNotti	1	620x400x420	0,24
Кухонна стінка	Еверест	1	2150x560x1850	1,2
Круглий стіл	MiaNotti	1	620x620x600	0,38
Стільці	MiaNotti	4	300x320x700	0,38
Телевізор	Samsung	1	680x110	0
Всього				3,53
Санітарний вузол основний				
Унітаз	ROCA	1	600x452x500	0,27
Умивальник	ROCA	1	540x620x600	0,33
Душова кабіна	ROCA	1	956x956x2120	0,91
Джакузі	ROCA	1	800x800x652	0,64
Всього				2,15
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	ROCA	1	600x452x500	0,27

Продовження таблиці 3.6

Умивальник	ROCA	1	540x620x600	0,33
Всього				0,33
Передпокій				
Вішаки	MiaNotti	1	460x400x1800	0,18
Диван	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Підставка під багаж	MiaNotti	1	620x600x400	0,37
Всього				1,27
Всього				13,62
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	MiaNotti	1	2230x2000x662	4,46
Тумбочка	MiaNotti	2	389x375x460	0,29
Пуф	MiaNotti	1	552x555x460	0,3
Шафа з міні-сейфом	MiaNotti	1	620x600x1700	0,37
Міні-бар	Platinum SM301	1	520x560x780	0,29
Всього				5,71
Вітальня				
Пуфи	MiaNotti	2	552x555x460	0,61
Дивани	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Журнальний стіл	MiaNotti	1	620x400x420	0,24
Телевізор	Samsung	1	680x110	0
Всього				1,57
Санітарний вузол основний				
Унітаз	ROCA	1	600x452x500	0,27
Умивальник	ROCA	1	540x620x600	0,33
Душова кабіна	ROCA	1	956x956x2120	0,91
Джакузі	ROCA	1	800x800x652	0,64
Всього				2,15
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	ROCA	1	600x452x500	0,27
Умивальник	ROCA	1	540x620x600	0,33
Всього				0,6
Передпокій				
Вішаки	MiaNotti	1	460x400x1800	0,18
Диван	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Підставка під багаж	MiaNotti	1	620x600x400	0,37
Всього				1,27
Всього				11,3
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MiaNotti	1	1230x2000x662	2,46
Тумбочка	MiaNotti	1	389x375x460	0,14
Пуф	MiaNotti	1	552x555x460	0,3
Журнальний стіл	MiaNotti	1	620x400x420	0,24
Телевізор	Samsung	1	680x110	0
Шафа	MiaNotti	1	620x600x1700	0,37
Всього				3,51
Санітарний вузол				
Унітаз	ROCA	1	600x452x500	0,27
Умивальник	ROCA	1	540x620x600	0,33

Продовження таблиці 3.6

Душова кабіна	ROCA	1	956x956x2120	0,91
Всього				0,91
Передпокій				
Вішаки	MiaNotti	1	460x400x1800	0,18
Диван	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Підставка під багаж	MiaNotti	1	620x600x400	0,37
Всього				1,27
Всього				6,29
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	MiaNotti	1	2230x2000x662	4,46
Тумбочка	MiaNotti	2	389x375x460	0,29
Пуфи	MiaNotti	2	552x555x460	0,61
Журнальний стіл	MiaNotti	1	620x400x420	0,24
Телевізор	Samsung	1	680x110	0
Шафа	MiaNotti	1	620x600x1700	0,37
Всього				5,97
Санітарний вузол				
Унітаз	ROCA	1	600x452x500	0,27
Умивальник	ROCA	1	540x620x600	0,33
Душова кабіна	ROCA	1	956x956x2120	0,91
Всього				1,51
Передпокій				
Вішаки	MiaNotti	1	460x400x1800	0,18
Диван	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Підставка під багаж	MiaNotti	1	620x600x400	0,37
Всього				1,27
Всього				8,75
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MiaNotti	2	1230x2000x662	4,92
Тумбочка	MiaNotti	2	389x375x460	0,29
Пуфи	MiaNotti	2	552x555x460	0,61
Журнальний стіл	MiaNotti	1	620x400x420	0,24
Телевізор	Samsung	1	680x110	0
Шафа	MiaNotti	1	620x600x1700	0,37
Всього				6,43
Санітарний вузол				
Унітаз	ROCA	1	600x452x500	0,27
Умивальник	ROCA	1	540x620x600	0,33
Душова кабіна	ROCA	1	956x956x2120	0,91
Всього				1,51
Передпокій				
Вішаки	MiaNotti	1	460x400x1800	0,18
Диван	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Підставка під багаж	MiaNotti	1	620x600x400	0,37
Всього				1,27
				9,21

Визначившись з площами приміщень житлової групи туристичного готелю, розпишемо кожен площу окремо в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3* на 70 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	32,1	7,1	2	4,2	45,4
Люкс	24,3	7,1	2	4,2	37,6
Номер I категорії (одномісні)	11,7	5	-	4,2	20,9
Номер I категорії (двомісні)	19,9	5	-	4,2	29,1
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	21,5	5	-	4,2	30,7 + 20% = 36,8

Призначення житлової зони полягає в забезпеченні умов для проживання гостя: надання ліжко-місця та обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Холодильники з вином	Liebherr	1	600x540x1780	0,32
Пуфи	MiaNotti	2	552x555x460	0,61
Дивани	MiaNotti	2	1300x555x460	1,44
Журнальний стіл	MiaNotti	2	620x400x420	0,49
Всього				2,86
Кімната чергового персоналу				
Стіл	MiaNotti	1	965x650x600	0,62
Дивани	MiaNotti	1	1300x555x460	0,72
Вішаки	MiaNotti	1	460x400x1800	0,18
Шафа	MiaNotti	1	620x600x1700	0,37
Всього				1,89
Комора брудної білизни				
Шафа	MiaNotti	3	620x600x1700	1,11
Білизнопровід	-	1	460x400	0,18
Всього				1,29
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	MiaNotti	3	620x600x1700	1,11
Прибиральний інвентар	-	4	400x400	0,64
Всього				1,75
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки покоївок	-	3	830x460x870	1,14
Шафа	MiaNotti	1	620x600x1700	0,37
Всього				1,51
Службовий санітарно-технічний вузол				

Продовження таблиці 3.8

Унітаз	ROCA	2	600x452x500	0,54
Умивальник	ROCA	1	540x620x600	0,33
Душова кабіна	ROCA	1	956x956x2120	0,91
Всього				1,78
Сервізна				
Шафа	MiaNotti	3	620x600x1700	1,11
Стіл	MiaNotti	1	965x650x600	0,62
Всього				1,73

Визначивши площі приміщень поповерхового обслуговування, порівнюємо їх з мінімальними площами, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	9,5	30
Кімната чергового персоналу	6,3	12
Комора брудної білизни	4,3	6
Комора прибирального інвентаря	5,8	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	5	12
Службовий санітарно-технічний вузол	5,9	6
Сервізна	5,7	12

Спираючись на мінімальні значення, бачимо, що деякі площі менші за норматив. Тому для подальших розрахунків беремо значення нормативні, табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Сервізна	12
Всього	84

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Ресторан готелю розрахований на 75% завантаженості готелю, тобто $130 \times 0,75 = 98$ місць. Ресторан пропонує туристам страви української та європейської кухні. Обслуговування відбувається за допомогою офіціантів (часткове – під час сніданку та повне – за меню «а ля карт»). Робота закладу включає сьогоднішні обмеження, тобто до 22 години, враховуючи те що співробітникам потрібно доїхати додому.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	98	проживаючі та гості с. Крижанівка	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «а la carte»	офіціантами	європейська/ українська	з 7 до 24 години
Бар при вестибюлі	Перший	22	проживаючі та гості с. Крижанівка	«а la carte»	барменами	європейська/ українська	з 10 до 22 години
Їдальня для персоналу	-	18	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	цілодобово

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Європейська кухня, також іменована західна або континентальна - узагальнювальний термін для позначення різноманітних кухонь країн Європи, а також зазнали європейського впливу кухонь Північної Америки, Австралії, Океанії та Латинської Америки.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Гарбузова вафля з лососем	60
згідно ТК	Сендвіч бріош з куркою су-від	55
згідно ТК	Ліонський салат (мікс салату, яйця, бекон, тостовий хліб, оливкова олія)	70
згідно ТК	Овочевий салат з кунжутною заправкою (капуста червоноголова, морква, огірок, соєвий соус та кунжутна олія)	70
згідно ТК	М'ясна палітра (буженина, карбонат, шинка)	20/20/20
згідно ТК	Камамбер з ягодами	20/20
Гарячі страви		
згідно ТК	Шніцель з розмариновим соусом	50/10
згідно ТК	Деруни з грибами	75
згідно ТК	Каша з льоном на кокосовому молоці	80
згідно ТК	Вівсяна запіканка з яблуком	80
згідно ТК	Панкейки з броколі та індичкою	65
згідно ТК	Ньокі зі шпинатом та грибами	65
згідно ТК	Французська ячня по-домашньому з томатами і печеним перцем	60
згідно ТК	Ячня з ковбасками, беконом, печерицями, квасолею	80
Солодкі страви		
згідно ТК	Горіховий торт	55
згідно ТК	Пана-кота з чорничним соусом	50
згідно ТК	Сирники з фермерського сиру з гарбузом	60
Напої		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай «Зелені голки» зелений чай «Мароканська М'ята» чорний класичний чай «Гордість Цейлону» чорний чай «Суниця з вершками» чай липовий чай вітамінний бум	200
згідно ТК	Кава: рістретто еспreso капучино кава по-бразильські макіато флет вайт	15 30 120 150 150 150
згідно ТК	Імбирний лимонад	200
згідно ТК	Яблучний сік	200
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб тостовий злаковий	20
	Французький багет	20
	Клафутті з чорносливом	60
	Булочки з родзинками	65

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви,г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Поффертьєс з грибним паштетом	120
згідно ТК	Судак у винному соусі з томленими овочами	250
згідно ТК	Яловичі щічки з картопляним пюре	120/120
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Намазка із печених баклажанів на грінках	60/45
згідно ТК	Салат «Цезар з куркою» (куряче філе, пармезан, томати чері, крутони, яйця перепелині, листя салату, соус цезар)	175
згідно ТК	Салат «Екзотичний» (цукіні, баклажани, мікс салату, томати чері, часник, родзинки, кедрові горішки, оливкова олія)	170
згідно ТК	Салат з буряка «Наполеон» (буряк, козиний сир, часник, насіння соняшника, гранатовий сік, оливкова олія)	165
згідно ТК	Салат з авокадо та печериць (авокадо, печериці, оливкова олія, лимон)	160
згідно ТК	Сало до столу (в паприці, в перці, запечене з хлібом)	30/30/60
згідно ТК	М'ясна тарілка (підчеревина, балик, індиче філе, телятина)	20/20/30/30
згідно ТК	Тареля Карпатських сирів (буда копчений, буда з травами, фета, бринза, мед)	20/20/20/30/30
Гарячі закуски		
згідно ТК	Креветки тигрові у вершково-часниковому соусі	75
згідно ТК	Млинці з грибним жульеном	75
згідно ТК	Овочева закуска з язиком	75
Перші страви		
згідно ТК	Грибна юшка з домашньою лапшою	250
згідно ТК	Борщ на свинних ребрах	250
згідно ТК	Сирний крем-суп	250
Другі страви		
згідно ТК	Сьомга у виноградних листях на грилі	220
згідно ТК	Тріска смажена з овочами	250
згідно ТК	Котлети з судака з теплими овочами	120/120
згідно ТК	Крабові биточки з огірковим соусом	220
згідно ТК	Курка-гриль зі смаженим шпинатом і чечевицею	110/20/130
згідно ТК	Свиняча рулька запечена з картоплею	260
згідно ТК	Тушкована баранина з баклажанами	240
згідно ТК	Біфштекс із білих грибів	220
згідно ТК	Різотто з крілем	175
згідно ТК	Паста з креветками, томатами та цукіні	170
Солодкі страви		
згідно ТК	Торт з сиром	120
згідно ТК	Легкий пиріг з маскарпоне і ягодами	115
згідно ТК	Легкий десерт з абрикосами	125
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай Улун зелений чай з апельсином чорний класичний чай «Гірський струмок» чорний чай з обліпихою	200
згідно ТК	Кава: рістретто	15

Продовження таблиці 3.13

	американо з молоком	90
	лате	150
	кава каретто	150
	флет вайт	150
	фільтр кава	150
Холодні напої		
згідно ТК	Чайний пунш	200
згідно ТК	Вершково-полуничний коктейль	250
згідно ТК	Морс з вишні та малини	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб кукурудзяний	50
	Хліб житньо-пшеничний з насінням	50
	Еклер слива-черемха	60
	Макарон Сир Бергадер	45

Меню бару, карта напоїв бару повинні містити необхідну інформацію для споживачів про вид бару, асортимент напоїв із зазначенням виходу та ціни.

Меню можна оформити по-різному. Його можна вивісити над стійкою бару або тримати на стійці в гарній обкладинці або папці. Можна встановити біля входу дошку та крейдою написати назву та ціну страв. Право вибору оформлення меню залишається поза баром.

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки, величина порції, л
Горілка	
Горілка «Sobieski» преміум, 40% об. Польща	0,75/0,05
Горілка «Barska Classic», 40% об. Литва	0,75/0,05
Горілка «Koskenkorva», 40% об. Фінляндія	0,75/0,05
Вино-горілчані вироби	
Вино «Vercoore Terras De Felgueiras Escolha Verde DOC TF» біле сухе, 11% об., Португалія	0,75/0,15
Вино «Vercoore Fonte de Santa Quitéria Vinho Verde Reno DOC» біле сухе, 9,5% об. Португалія	0,75/0,15
Вино «Torres San Valentin» біле напівсухе, 10,5% об., Іспанія	0,75/0,15
Вино «Yellow Tail Moscato» біле напівсолодке, 7,5% об. Австралія	0,75/0,15
Вино «Homage Et Memoire» червоне сухе, 13% об., Франція	0,75/0,15
Вино «la Belle Aurore» червоне сухе, 13% об., Франція	0,75/0,15
Вино «Gourmet Pere&Fils Entrecote» червоне напівсухе, 13,5% Франція	0,75/0,15
Вино «J.P. Chenet Rouge Medium Sweet» червоне напівсолодке, 9,5% об. Франція	0,75/0,15
Ігристі вина	
Вино ігристе SERENA 1881 «Prosecco Frizzante» DOC Treviso, сухе, біле, 10,5% об. Італія	0,75
Вино ігристе «Mondoro Asti» біле солодке, 7,5% об. Італія	0,75
Вино ігристе «Bazaleti» червоне напівсолодке, 12% об. Грузія	0,75
Ром	

Продовження таблиці 3.14

Ром «Plantation Grande Reserve», 40% об., Барбадос	0,75/0,05
Ром «Old Captain Rum white», 37,5% об., Нідерланди	0,75/0,05
Ром «Appleton Estate Reserve Blend», 40% об., Ямайка	0,75/0,05
Віскі	
Віскі «Claymore», 40% об., Глазго	0,75/0,05
Віскі «Tullamore Dew Original», 40% об., Корк	0,75/0,05
Віскі «The Pogues Irish Whiskey», 40% об., Ірландія	0,75/0,05
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна негазована/газована вода «Enjoy Печаєвська»	0,3
Мінеральна негазована/газована вода «Vittel»	0,3
Вода солодка «San Benedetto Ginzer Zero Lemon» без цукру	0,3
Вода солодка «Buvette» зі смаком чорної смородини та м'яти	0,3
Пиво	
Пиво «Tuborg Green» світле фільтроване 4.6%, Україна	0,5
Пиво «Paulaner Original» світле фільтроване 4.9% об. Німеччина	0,5
Пиво «St.Pierre Brune» темне фільтроване 6.5%, Бельгія	0,5

Лобі з англійської мови перекладається як «хол», «передпокій». В такому закладі найчастіше призначають зустрічі або очікують когось або чогось. Тому меню тут трохи відрізняється від звичайного ресторану або бару. Лобі-бар - це заклад, де їжа не є головною: акцент роблять на випивці і легкому перекусі. Іноді чашечки кави і смачної булочки досить, щоб скоротати час очікування.

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г, величина порції, мл
Вино-горілчані вироби		
	Горілка «Sobieski» преміум, 40% об. Польща	0,75/0,05
	Горілка «Barska Classic», 40% об. Литва	0,75/0,05
	Горілка «Koskenkorva», 40% об. Фінляндія	0,75/0,05
	Вино «Vercoope Terras De Felgueiras Escolha Verde DOC TF» біле сухе, 11% об., Португалія	0,75/0,15
	Вино «Vercoope Fonte de Santa Quitéria Vinho Verde Reno DOC» біле сухе, 9,5% об. Португалія	0,75/0,15
	Вино «Torres San Valentin» біле напівсухе, 10,5% об., Іспанія	0,75/0,15
	Вино «Yellow Tail Moscato» біле напівсолодке, 7,5% об. Австралія	0,75/0,15
	Вино «Homage Et Memoire» червоне сухе, 13% об., Франція	0,75/0,15
	Вино «la Belle Aurore» червоне сухе, 13% об., Франція	0,75/0,15
	Вино «Gourmet Pere&Fils Entrecote» червоне напівсухе, 13,5% Франція	0,75/0,15
	Вино «J.P. Chenet Rouge Medium Sweet» червоне напівсолодке, 9,5% об. Франція	0,75/0,15

Продовження таблиці 3.15

	Вино ігристе SERENA 1881 «Prosecco Frizzante» DOC Treviso, сухе, біле, 10,5% об. Італія	0,75
	Вино ігристе «Mondoro Asti» біле солодке, 7,5% об. Італія	0,75
	Вино ігристе «Bazaleti» червоне напівсолодке, 12 % об. Грузія	0,75
	Ром «Plantation Grande Reserve», 40% об., Барбадос	0,75/0,05
	Ром «Old Captain Rum white», 37,5% об., Нідерланди	0,75/0,05
	Ром «Appleton Estate Reserve Blend», 40% об., Ямайка	0,75/0,05
	Віскі «Claymore», 40% об., Глазго	0,75/0,05
	Віскі «Tullamore Dew Original», 40% об., Корк	0,75/0,05
	Віскі «The Pogues Irish Whiskey», 40% об., Ірландія	0,75/0,05
Мінеральні і фруктові води		
	Мінеральна негазована/газована вода «Enjoy Печаєвська»	0,3
	Мінеральна негазована/газована вода «Vittel»	0,3
	Вода солодка «San Benedetto Ginzer Zero Lemon» без цукру	0,3
	Вода солодка «Buvette» зі смаком чорної смородини та м'яти	0,3
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай Улун зелений чай з апельсином чорний класичний чай «Гірський струмок» чорний чай з обліпихою	200
згідно ТК	Кава: рістретто американо з молоком лате кава каретто флет вайт фільтр кава	15 90 150 150 150 150
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Чайний пунш	200
згідно ТК	Вершково-полуничний коктейль	250
згідно ТК	Морс з вишні та малини	250
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Клафутті з чорносливом	120
	Булочки з родзинками	110
	Еклер слива-черемха	60
	Макарон Сир Бергадер	45

Ресторан готелю розрахований на 98 місць. Дизайн інтер'єру виконано в класичному стилі. Класицизм – стиль інтелігентний, без сильних фарб, показної розкоші та виставленого напоказ багатства. При цьому класичний стиль непростий, а для оформлення інтер'єрів використовуються лише добротні, переважно натуральні матеріали та дорогі аксесуари.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 98 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		130
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	30	44
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	40	59
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	60	88
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	50	74
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	40	59
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	20	29
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1,5	30	44
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	60	35
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	0,6	80	47
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,6	70	41
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	0,6	50	29
Всього відвідувачів за день			549
Денна оборотність місця, раз			5,6

$$N_{\text{стр}} = 130 \times 7 + 549 \times 3,5 = 910 + 1\,922 = 2832 \text{ шт.}$$

Розбивка страв за асортиментами здійснюється на основі попередніх розрахунків.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		К-кість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви і закуски	30		273
рибні		25	68
м'ясні		30	82
овочеві		25	68
молоко та кисломолочні продукти		20	55
Гарячі страви	50		455
м'ясні, рибні		30	137
круп'яні, овочеві		25	114
яєчні, сирні		45	204
Солодкі страви	20		182
Всього	100		910

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		К-кість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	288
Холодні страви і закуски	30		577
м'ясні		30	173
салати		60	346
кисломолочні продукти		10	58
Гарячі закуски	5	100	96
Супи	10	100	192
Другі гарячі страви	30		577
рибні		30	173
м'ясні		50	289
круп'яні		20	115
Солодкі страви	10	100	192
Всього	100		1922

Закупівельна продукція ресторану розраховується згідно нормативних показників потреб на 1 людину, табл.3.19-3.20.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 130 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,25	33
Холодні напої:	л	0,25	33
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	13
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	91

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 549 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	27
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	27
мінеральна вода		0,08	44
власного виробництва		0,1	55
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Хліб кукурудзяний		0,05	27
Хліб житньо-пшеничний насінням	з	0,05	27

Продовження таблиці 3.20

Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	275
Вино-горілчані вироби	л	0,1	55
Пиво	л	0,025	14

Визначившись з розрахунками продукції та страв складаємо денну виробничу програму закладу, табл.3.21-3.23.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски			
згідно ТК	Гарбузова вафля з лососем	68	60
згідно ТК	Сендвіч бріюш з куркою су-від	42	55
згідно ТК	Ліонський салат (мікс салату, яйця, бекон, тостовий хліб, оливкова олія)	30	70
згідно ТК	Овочевий салат з кунжутною заправкою (капуста червоноголова, морква, огірок, соєвий соус та кунжутна олія)	38	70
згідно ТК	М'ясна палітра (буженина, карбонат, шинка)	40	20/20/20
згідно ТК	Камамбер з ягодами	55	20/20
Гарячі страви			
згідно ТК	Шніцель з розмариновим соусом	137	50/10
згідно ТК	Деруни з грибами	28	75
згідно ТК	Каша з льоном на кокосовому молоці	26	80
згідно ТК	Вівсяна запіканка з яблуком	20	80
згідно ТК	Панкейки з броколі та індичкою	24	65
згідно ТК	Ньокі зі шпинатом та грибами	16	65
згідно ТК	Французська ячня по-домашньому з томатами і печеним перцем	104	60
згідно ТК	Ячня з ковбасками, беконом, печерицями, квасолею	100	80
Солодкі страви			
згідно ТК	Горіховий торт	82	55
згідно ТК	Пана-кота з чорничним соусом	51	50
згідно ТК	Сирники з фермерського сиру з гарбузом	49	60
Напої			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай «Зелені голки» зелений чай «Мароканська М»ята» чорний класичний чай «Гордість Цейлону» чорний чай «Суниця з вершками» чай липовий чай вітамінний бум	6	200
згідно ТК	Кава: рістретто еспресо капучино кава по-бразильські	9	15 30 120 150

Продовження таблиці 3.21

	макіато		150
	флет вайт		150
згідно ТК	Імбирний лимонад	10	200
згідно ТК	Яблучний сік	8	200
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб тостовий злаковий	7	20
	Французький багет	6	20
	Клафутті з чорносливом	41	60
	Булочки з родзинками	50	65

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 98 місць

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви,г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Поффертьєс з грибним паштетом	101	120
згідно ТК	Судак у винному соусі з томленими овочами	88	250
згідно ТК	Яловичі щічки з картопляним пюре	99	120/120
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Намазка із печених баклажанів на грінках	78	60/45
згідно ТК	Салат «Цезар з куркою» (куряче філе, пармезан, томати чері, крутони, яйця перепелині, листя салату,соус цезар)	57	175
згідно ТК	Салат «Екзотичний» (цукіні, баклажани, мікс салату, томати чері, часник, родзинки, кедрові горішки, оливкова олія)	86	170
згідно ТК	Салат з буряка «Наполеон» (буряк, козиний сир, часник, насіння соняшника, гранатовий сік, оливкова олія)	53	165
згідно ТК	Салат з авокадо та печериць (авокадо, печериці, оливкова олія, лимон)	72	160
згідно ТК	Сало до столу (в паприці,в перці,запечене з хлібом)	73	30/30/60
згідно ТК	М'ясна тарілка (підчеревина, балик, індиче філе, телятина)	100	20/20/30/30
згідно ТК	Тареля Карпатських сирів (буда копчений, буда з травами, фета, бринза, мед)	58	20/20/20/30/30
Гарячі закуски			
згідно ТК	Креветки тигрові у вершково-часниковому соусі	46	75
згідно ТК	Млинці з грибним жульеном	26	75
згідно ТК	Овочева закуска з язиком	24	75
Перші страви			
згідно ТК	Грибна юшка з домашньою лапшою	92	250
згідно ТК	Борщ га свинних ребрах	51	250
згідно ТК	Сирний крем-суп	49	250
Другі страви			

Продовження таблиці 3.22

згідно ТК	Сьомга у виноградних листях на грилі	73	220
згідно ТК	Тріска смажена з овочами	26	250
згідно ТК	Котлети з судака з теплими овочами	24	120/120
згідно ТК	Крабові биточки з огірковим соусом	50	220
згідно ТК	Курка-гриль зі смаженим шпинатом і чечевицею	89	110/20/130
згідно ТК	Свиняча рулька запечена з картоплею	54	260
згідно ТК	Тушкована баранина з баклажанами	46	240
згідно ТК	Біфштекс із білих грибів	100	220
згідно ТК	Різотто з крілем	75	175
згідно ТК	Паста з креветками, томатами та цукіні	40	170
Солодкі страви			
згідно ТК	Торт з сиром	92	120
згідно ТК	Легкий пиріг з маскарпоне і ягодами	52	115
згідно ТК	Легкий десерт з абрикосами	48	125
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай Улун зелений чай з апельсином чорний класичний чай «Гірський струмок» чорний чай з обліпихою	17	200
згідно ТК	Кава: рістретто американо з молоком лате кава каретто флет вайт фільтр кава	10	15 90 150 150 150 150
Холодні напої			
згідно ТК	Чайний пунш	25	200
згідно ТК	Вершково-полуничний коктейль	14	250
згідно ТК	Морс з вишні та малини	16	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб кукурудзяний	27	50
	Хліб житньо-пшеничний з насінням	27	50
	Еклер слива-черемха	125	60
	Макарон Сир Бергадер	150	45

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 98 місьць (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки, величина порції, л
Горілка		
Горілка «Sobieski» преміум, 40% об. Польща	5	0,75/0,05
Горілка «Barska Classic», 40% об. Литва	4	0,75/0,05
Горілка «Koskenkorva», 40% об. Фінляндія	3	0,75/0,05
Вино-горілчані вироби		

Продовження таблиці 3.23

Вино «Vercoope Terras De Felgueiras Escolha Verde DOC TF» біле сухе, 11% об., Португалія	5	0,75/0,15
Вино «Vercoope Fonte de Santa Quitéria Vinho Verde Reno DOC» біле сухе, 9,5% об. Португалія	4	0,75/0,15
Вино «Torres San Valentin» біле напівсухе, 10,5% об., Іспанія	3	0,75/0,15
Вино «Yellow Tail Moscato» біле напівсолодке, 7,5% об. Австралія	4	0,75/0,15
Вино «Hommage Et Memoire» червоне сухе, 13% об., Франція	4	0,75/0,15
Вино «la Belle Aurore» червоне сухе, 13% об., Франція	5	0,75/0,15
Вино «Gourmet Pere&Fils Entrecote» червоне напівсухе, 13,5% Франція	2	0,75/0,15
Вино «J.P. Chenet Rouge Medium Sweet» червоне напівсолодке, 9,5% об. Франція	1	0,75/0,15
Ігристі вина		
Вино ігристе SERENA 1881 «Prosecco Frizzante» DOC Treviso, сухе, біле, 10,5% об. Італія	1	0,75
Вино ігристе «Mondoro Asti» біле солодке, 7,5% об. Італія	2	0,75
Вино ігристе «Bazaleti» червоне напівсолодке, 12 % об. Грузія	1	0,75
Ром		
Ром «Plantation Grande Reserve», 40% об., Барбадос	2	0,75/0,05
Ром «Old Captain Rum white», 37,5% об., Нідерланди	3	0,75/0,05
Ром «Appleton Estate Reserve Blend», 40% об., Ямайка	3	0,75/0,05
Віскі		
Віскі «Claymore», 40% об., Глазго	1	0,75/0,05
Віскі «Tullamore Dew Original», 40% об., Корк	1	0,75/0,05
Віскі «The Pogues Irish Whiskey», 40% об., Ірландія	1	0,75/0,05
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна негазована/газована вода «Enjoy Печаєвська»	24	0,3
Мінеральна негазована/газована вода «Vittel»	20	0,3
Вода солодка «San Benedetto Ginzer Zero Lemon» без цукру	17	0,3
Вода солодка «Buvette» зі смаком чорної смородини та м'яти	10	0,3
Пиво		
Пиво «Tuborg Green» світле фільтроване 4.6%, Україна	7	0,5
Пиво «Paulaner Original» світле фільтроване 4.9% об. Німеччина	3	0,5
Пиво «St.Pierre Brune» темне фільтроване 6.5%, Бельгія	4	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

При проектуванні підприємств закладів ресторанного господарства (їдальні, кафе, ресторани тощо) кількість сировини та напівфабрикатів визначається на підставі меню розрахункового дня

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування	
М'ясо, птиця, субпродукти	куряче філе	охолоджене	
	телятина	охолоджена	
	індиче філе	охолоджене	
	яловичі щічки	охолоджені	
	свині ребра	охолоджені	
	баранина	охолоджена	
Риба та морепродукти	судак	охолоджений	
	креветки	охолоджені	
	сьомга	охолоджена	
	тріска	охолоджена	
	краби	заморожені	
М'ясна та рибна гастрономія	лосось с/с	вакуумований	
	бекон	вакуумований	
	буженина	вакуумована	
	карбонат	вакуумований	
	шинка	вакуумована	
	ковбаски	вакуумовані	
	сало в паприці	вакуумоване	
	сало в перці	вакуумоване	
	підчеревина	вакуумована	
	балик	вакуумований	
	яйця	с/о, охолоджені	
Молоко, молочні та жирові продукти	камамбер	вакуумований	
	сир к/м	15% жирності	
	пармезан	вакуумований	
	яйця перепелині	с/о, охолоджені	
	козиний сир	вакуумований	
	буда копчений	вакуумований	
	буда з травами	вакуумований	
	фета	вакуумований	
	бринза	вакуумована	
	вершки	15% жирності	
	маскарпоне	вакуумований	
	Овочі та зелень	гарбуз	свіжий
		лист салату	свіжий
		капуста червоноголова	свіжа
морква		свіжа	
огірок		свіжий	
картопля		свіжа	
цибуля		свіжа	
гриби		свіжі	
броколі		свіжий	
шпинат		свіжий	
перець		свіжий	
томати		свіжі	
баклажани		свіжі	

Продовження таблиці 3.24

	цукіні	свіжі
	часник	свіжий
	буряк	свіжий
	авокадо	свіжий
	виноградні листя	свіжі
Фрукти та ягоди	червона смородина	заморожена
	яблука	свіжі
	лимон	свіжий
	абрикоси	свіжі
Бакалійні товари	оливкова олія	в пляшці
	соевий соус	в пляшці
	кунжутна олія	в пляшці
	розмариновий соус	в пляшці
	кокосове молоко	в пляшці
	квасоля	консервована
	чорничний соус	в пляшці
	винний соус	в пляшці
	соус «Цезар»	в пляшці
	гранатовий сік	в пляшці
	мед	в пляшці
	кріль	консервований
Сипучі продукти	льон	фасований
	вівсяна крупа	фасована
	борошно	фасоване
	горіхи	фасовані
	родзинки	фасовані
	кедрові горішки	фасовані
	насіння соняшника	фасоване
	рис	фасований
	локшина	фасована
	сочевиця	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	тостовий хліб	фасований
	грінки	фасовані
	крутони	фасовані

Складські приміщення розташовуватимуться на першому поверсі. Вони пов'язані найкоротшим шляхом відповідно до технологічного процесу із завантажувальною і відповідними виробничими цехами.

У закладі ресторанного господарства перед завантажувальною буде спроектовано розвантажувальну рампу заввишки 1,1...1,2 м, завдовжки не менш ніж 3 м. Над нею передбачатиметься навіс заввишки 3,6 м.

Охолоджувальні камери спроектовано у вигляді єдиного блоку з входом через тамбур, завглибшки не менш ніж 1,6...1,9 м. Охолоджувальні камери не дозволяється планувати поряд з котельними, душовими та іншими приміщеннями

з підвищеною температурою і вологістю, а також над цими приміщеннями або під ними.

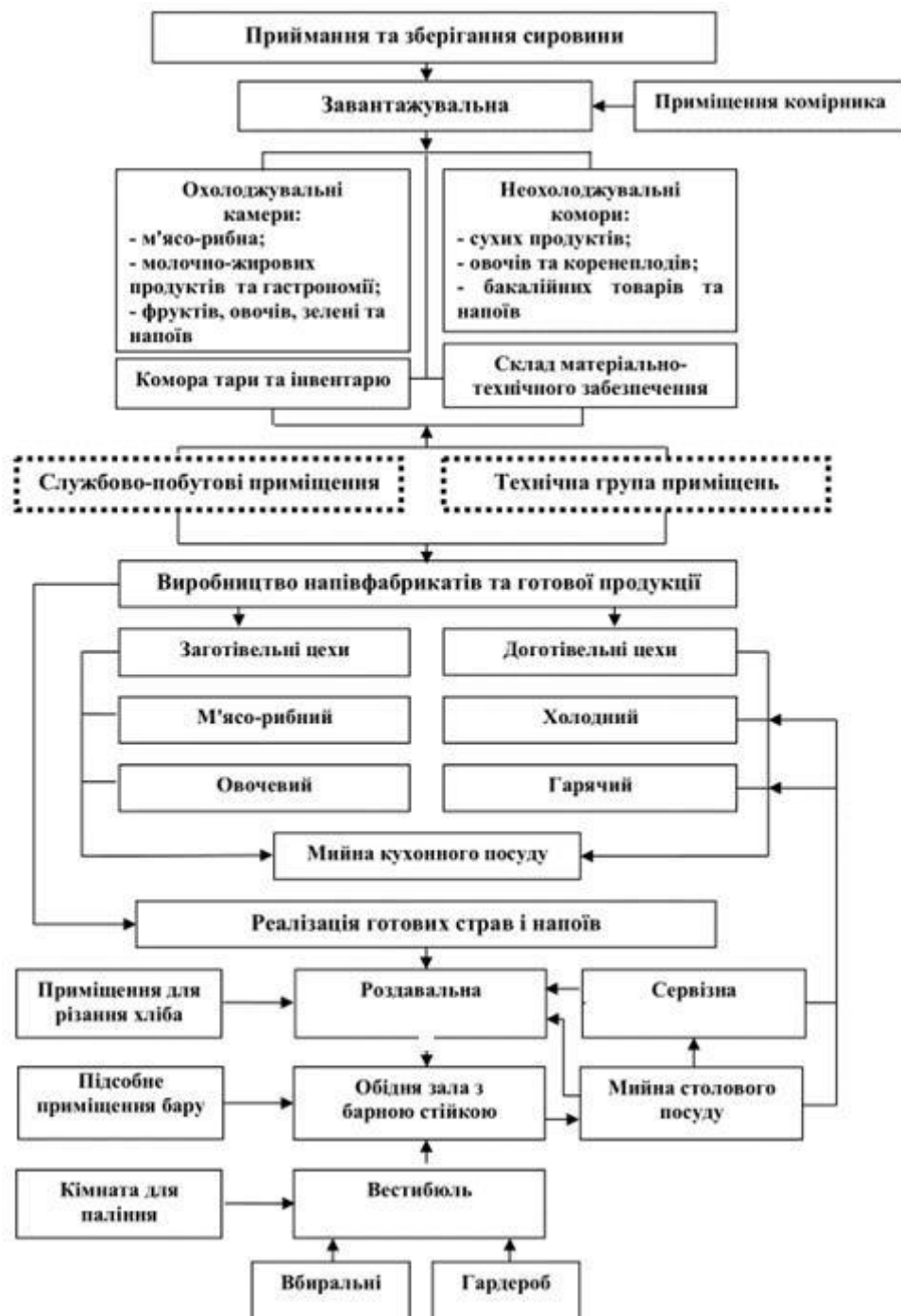


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану першого класу на 98 місць

Площа охолоджувальної камери повинна бути не менш ніж 5 м^2 , висота камери – від 2,7 до 3,5 м. Холодильні агрегати встановлюються на вібро-ізолюючих фундаментах у спеціальному машинному відділенні, що проектується поряд з камерами. Установлювати їх у коридорах і на сходах забороняється. Охолоджувальні камери повинні мати самостійну припливно-витяжну вентиляцію,

бути непрохідними, без порогів при вході і зі спеціально обладнаними дверима. У камерах не повинні проходити трубопроводи опалення, водопостачання, каналізації. Підлога в камерах має бути водонепроникною, стіни оздоблені кахлями.

Також поряд з камерами розташовуватимуться заготівельні (овочевий та м'ясо-рибний цех) та доготівельні (гарячий та холодний цех).

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

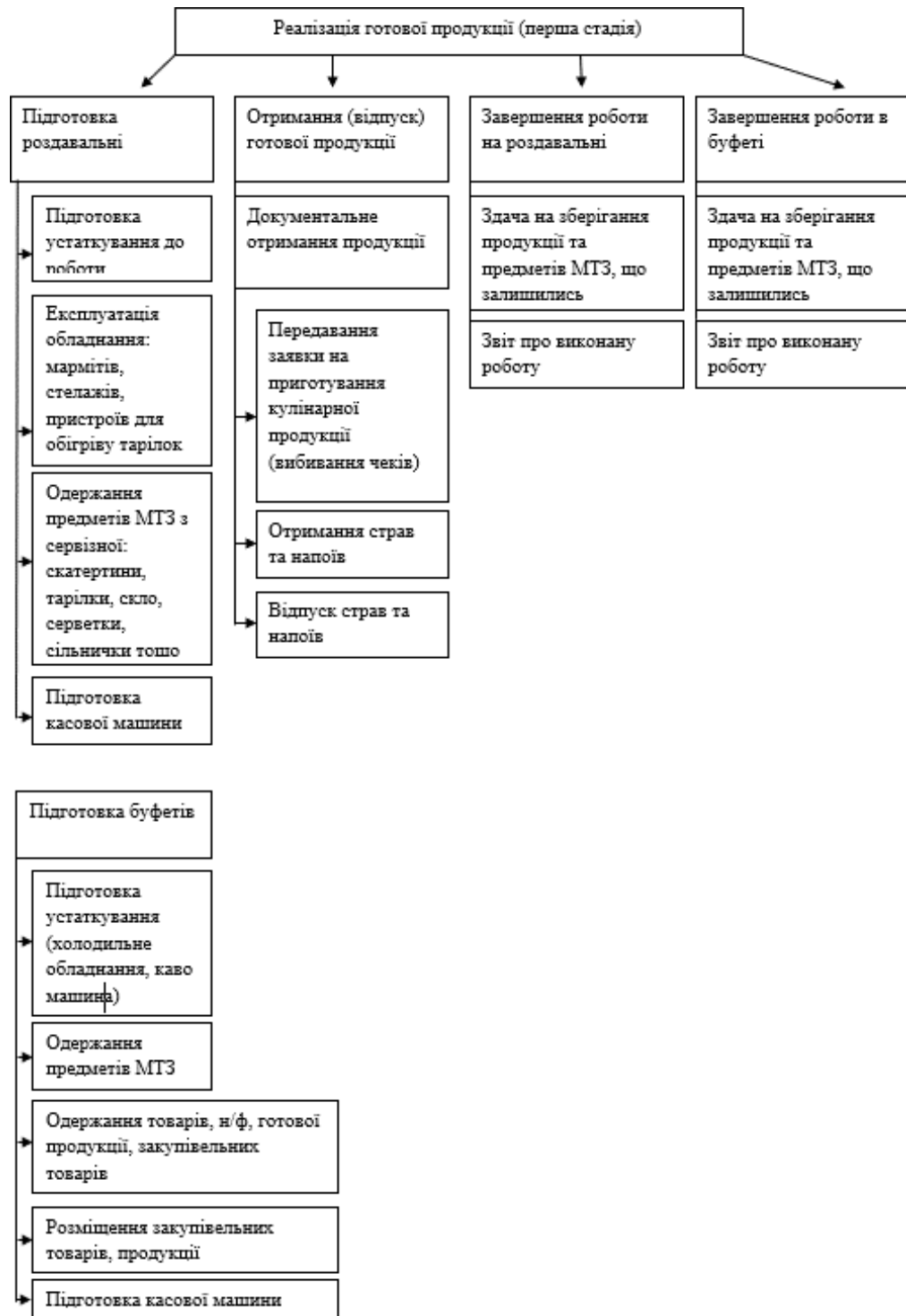
Ресторан готелю має декілька стадій обслуговування, що зазначені на рис.3.3 та 3.4. Вони залежать від способу подачі страв та виду меню, що пропонується. На рис.3.3 зазначені стадії підготування ресторану та обслуговування під час «шведського столу».





Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку

На рис.3.4 зазначено стадії підготовки та обслуговування офіціантами після сніданку за меню «а ля карт».



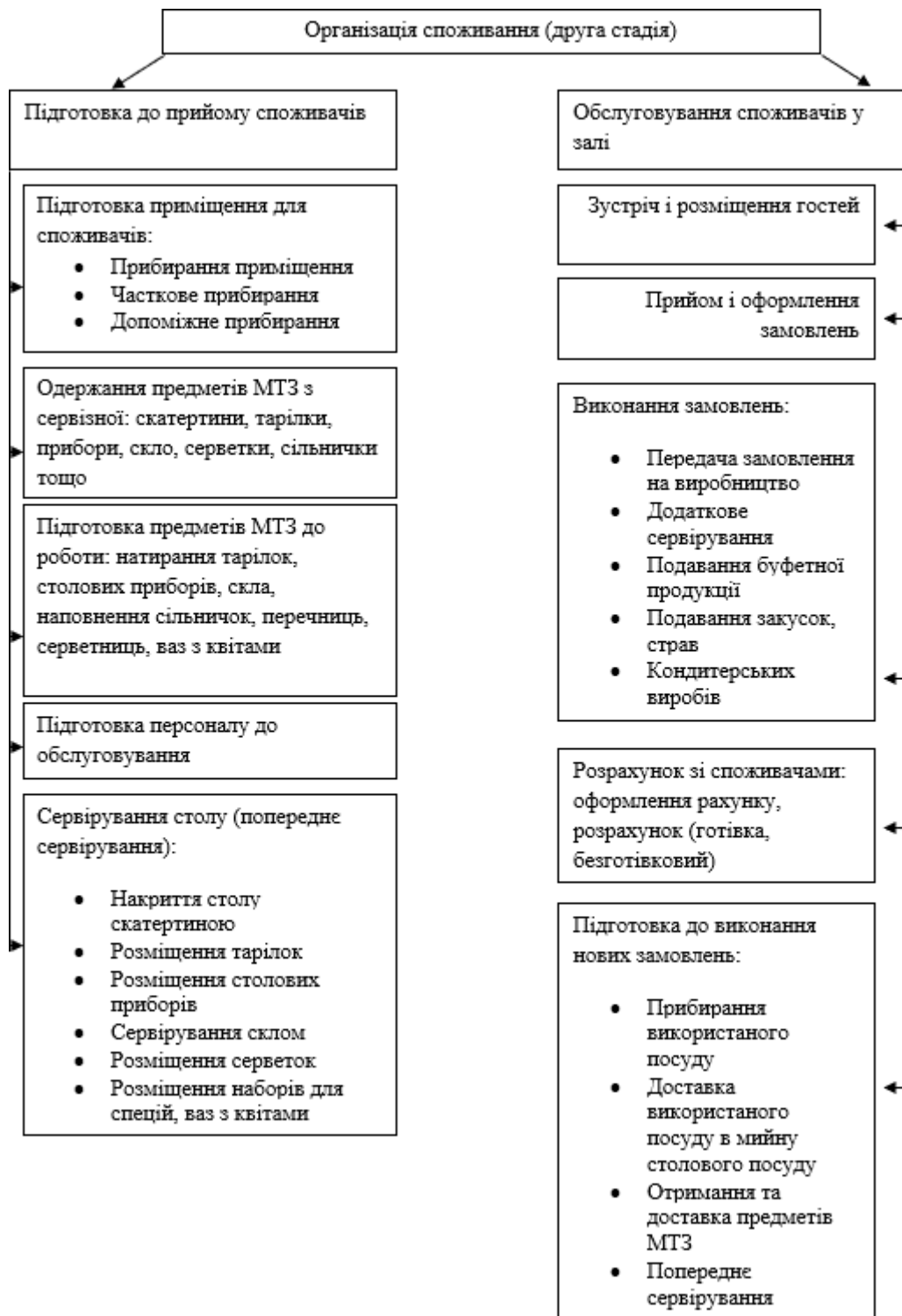


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані: а – реалізація готової продукції, б – організація споживання

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан готелю розрахований на 98 місць, відповідно до цього визначаємось з площею приміщень, що входять до складу підприємства.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 98 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Обідня зала	117,6
Вестибюль	24
Гардероб	12
Вбиральня жіноча	8
Вбиральня чоловіча	8
Кімната для паління	10
Вбиральня для маломобільних груп населення	10
Всього	189,6
Виробничі:	
Гарячий цех	16
Холодний цех	14
Приміщення для різання хліба	8
М'ясо – рибний цех	14
Овочевий цех	14
Приміщення для завідуючого виробництвом	10
Мийна столового посуду	12
Сервізна	10
Мийна кухонного посуду	12
Роздавальна	8
Всього	118
Складські приміщення:	
Завантажувальна	16
Приміщення комірника	12
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	7
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	7
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7
Комора сухих продуктів	6
Комора бакалійних товарів та напоїв	6
Комора тари та інвентарю	6
Комора овочів та коренеплодів	6
Всього	73
Службово – побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	14
Кабінет бухгалтера	12
Приміщення персоналу	12
Гардероб	10
Вбиральня жіноча	8
Вбиральня чоловіча	8
Білизняна	7
Комора прибирального інвентарю та обладнання	7
Всього	78
Всього	S кор. = 458,6

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

До приміщень культурно-дозвільного призначення в готелі, що проектується відноситиметься екскурсійне бюро та винна лавка.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Екскурсійне бюро				
Стійка	MiaNotti	1	2300x580x620	1,33
Крісло	MiaNotti	2	460x480x850	0,44
Ноутбук	Samsung	2	236x200	0
Шафа для паперів	MiaNotti	2	620x600x1700	0,74
Диван	MiaNotti	2	1300x555x460	1,44
Журнальний стіл	MiaNotti	1	620x400x420	0,24
Стійки екскурсійними програмами	MiaNotti	2	1100x460x1780	1,01
Всього				5,2
Винна лавка				
Холодильники вином	Liebherr	4	600x540x1780	1,29
Стелаж	MiaNotti	10	1600x500x1750	8
Касовий апарат	-	1	240x220	0
Барна стійка	MiaNotti	1	2150x550x800	1,18
Всього				10,47

Отже, екскурсійне бюро при готелі займатиме площу в 17,3 м², а винна лавка – 34,9 м².

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службові приміщення можуть мати довільну площу. Зважаючи на постійний характер роботи, тут повинно бути денне освітлення та вентиляція. Внутрішнє оформлення - просте, притаманне цій категорії приміщень і загальноприйняте в будівництві.

У цих приміщеннях співробітники розміщуються групами від 3 до 10 осіб. Найбільш раціональним вважається безкоридорне і ландшафтне планування приміщень, без ізоляції робочих місць, що досягається завдяки використанню секційного обладнання, легких перегородок і екранів.

Приміщення господарського і складського призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного підприємства, а також необхідних ремонтних робіт. До них належать приміщення

і підприємства побутового обслуговування, група приміщень матеріального забезпечення і ремонтних робіт, група приміщень інженерного устаткування.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Отже, було розраховано та визначено площу приміщень, що входять до складу готелю та ресторану, остаточна таблиця з усіма значення наведена в табл.3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 70 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартамент	1 x 45,4 = 45,4
Люкс	2 x 37,6 = 75,2
Номер І категорії (одномісні)	10 x 20,9 = 209
Номер І категорії (двомісні)	49 x 29,1 = 1425,9
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	8 x 36,8 = 294,4
Всього	2049,9
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Сервізна	12
Всього на поверхах	84
Всього на 4-ох поверхах	336
Разом по групі А	2385,9
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	120
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	8,3
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	12
Службовий санітарно-технічний вузол	7
Гардероб	7,5
Сейфова	8,7
Швейцарська зона	8,4
Камера схову	19,5
Пост охорони	6
Всього	209,4
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	458,6
Бар при вестибюлі	66
Їдальня для персоналу	25

Продовження таблиці 3.27

Всього	576,6
Група Б3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Експертське бюро	17,3
Винна лавка	34,9
Всього	52,2
Разом по групі Б	811,2
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	16
Приймальня	12
Кабінет заступника директора	15
Кімната головного інженера	14
Бухгалтерія	16
Робочі кабінети	24
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	20
Всього	117
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	4
Складські приміщення	23
Санвузли та душові	20
Всього	59
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	12
Електрощитова	11
Вентиляція припливна	14
Вентиляція витяжна	15
Всього	52
Разом по групі В	228
Корисна площа приміщень готельного підприємства	3425,1

Корисна площа закладу склала 3425,1 м², для визначення робочої та загальної, визначаємо наступне:

$$S_{\text{роб.}} = 3425,1 \times 1,16 = 3973 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = 3973 \times 1,05 = 4171 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Туристичний готель з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, категорії 3* на 70 номерів, розташовується в с. Крижанівка, по вул. Атаманюка, 10.

Село розташоване на березі Чорного моря на схід від Одеси (за Лузанівкою) і є фактично передмістям Одеси та досить популярним місцем відпочинку для тих, хто бажає відпочити від міського гамору та подихати чистим повітрям.

Рельєф забудови – спокійний, ухил 2,3% в бік вулиці Південна дорога.

Тип ґрунту – чорноземи солонцюваті.

Глибина промерзання становить не більше 1%.

Туристичний готель, що проектується матиме ландшафтний дизайн. Це мистецтво перетворення безликої прилеглої території будівлі в мальовничу ділянку, а також поліпшення існуючого природного ландшафту декоративними елементами, роблячи територію привабливою і комфортною для життя.

На території закладу будуть квітучі сади з бесідками для дегустації вина, вічнозелені тераси та химерні архітектурні композиції з підсвічуванням і фонтанами. Також на території розташовано басейн відкритого типу, для всіх охочих, хто проживає в готелі. Площа озеленення складає – $0,63 \times 4171 = 2627,73$ м².

На території закладу розташовуються дві паркінгові зони: для відвідувачів та для персоналу. Для персоналу передбачено стоянку на 15 місць, для відвідувачів – 25.

Всі рішення щодо ландшафтного облаштування території закладу наведено на аркуші 2 – план благоустрою в 3D- проекції.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Туристичний готель з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, як і всі інші заклади для надання послуг туристам, мають повний спектр інженерних систем засобу розміщення.

Водопостачання відбувається за допомогою поліетиленової труби для напірного водопостачання. Переваги [12]:

- пластикові труби відрізняються низькою ціною, що гарантує додаткову рентабельність будь-якого будівництва;
- термін експлуатації до 50 років;
- поліетиленові труби мають підвищену морозостійкість, добре витримують вплив агресивних хімічних сполук;
- поліетиленові труби досить легкі, тому при їх транспортуванні потрібна менша кількість спеціальної техніки для вантажоперевезень;
- труби поліетиленові екологічно безпечні та нетоксичні, не схильні до корозії;
- поліетиленова труба діаметром до 110 мм випускається в бухтах до 500 м, що дозволяє зменшити кількість стиків під час монтажу трубопроводу;
- може використовуватися для безтраншейної прокладки трубопроводів; поліетиленові труби не впливають на смак та якість води.

Розрахунок витрат води туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 130 / 1000) \times 365 = 4745 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 130 / 1000) \times 365 = 9015,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 2627,73 \times 3 \times 187 / 710 = 2242,37 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 4745 + 9015,5 + 2242,37 = 16002,87 \text{ м}^3.$$

Відповідно до ДСТУ-EN-12201-2 поліетиленові труби для напірного водопостачання виготовляються з нанесенням обов'язкового маркування, яке має містити: товарний знак або найменування заводу виробника; скорочене найменування матеріалу (ПЕ 80, ПЕ 100); стандартне розмірне відношення (SDR); номінальний зовнішній діаметр; номінальну товщину стінки труби; призначення труби (господарсько-питного призначення позначають аббревіатурою «W/P», в інших випадках – «технічна»); максимально робочий тиск (БАВ) позначення стандарту; номер партії та дату виготовлення.

Каналізація. Для каналізації в готелі використовуватимуться труби марки Ostendorf. Це високоякісні каналізаційні матеріали, для житлових і громадських приміщень. Сьогодні компанія Ostendorf [13] випускає труби для внутрішньої і зовнішньої каналізаційної систем з мінералізованого проліпропілену, колодязі, труби для водопостачання, відведення диму і захисту електричних кабелів.

Відрізняється каналізація Ostendorf від каналізації інших виробників тим, що труби і фітинги Ostendorf виробляються з важкозаймистого поліпропілену, це забезпечує продукції фірми абсолютну перевагу перед іншими виробниками. При установці каналізаційних систем в будівлях з підвищеними пожежобезпечними вимогами, продукції компанії немає рівних.

Опалення. Для опалення в готелі використовуватимуться трубчасті батареї виготовлені зі сталевих труб [14]. Вони горизонтального типу. Металоконструкції складаються в єдине ціле, за якими циркулює розігріта рідина. Кількість тепла, що віддається, залежить від габаритності виробу, числа трубок в одному ряду та їх особливостей. Серед плюсів трубчастих пристроїв виділяють привабливий зовнішній вигляд, серед мінусів — дорожнечу.

$$V = 458,6 \times 3 + 490 \times 3 \times 4 = 1375,8 + 5880 = 7255,8 \text{ м}^3.$$

Батареї будуть виконані з біометалу. Він доступний за ціною, практичний та надійний. Переваги таких батарей полягають у п'ятих аспектах:

- невелика вага;
- широкий асортимент;
- не іржавіють;
- служать до 25 років;
- робочий тиск понад 20 барів, що унеможлиблює ризик розриву при високому натиску води.

Вентиляція. В готелі, що проектується використовуватиметься вентиляція з фільтрацією [15]. Вона перешкоджає потраплянню:

- пилу;
- частинкам PM2.5;
- пилку, спорам, плісняві та іншим органічним забрудненням;
- запахам.

Для цього використовуватимуться фільтри класу U. Більш ефективні фільтри, які використовуються для очищення повітря в зонах, де потрібна стерильна ситуація, наприклад, на фармацевтичному виробництві. Окремо варто виділити вугільні фільтри та адсорбційно-каталітичні фільтри (АК), що містять спеціальну суміш сорбентів та каталізаторів. Активні речовини у таких фільтрах «чіпляють»

молекули газів і утримують їх у своїх порах. Подібні фільтри – гарний захист від запахів та шкідливих викидів.

Для приточної вентиляції з фільтрами використовуватимуться бризери. Це тип компактної припливної вентиляції у готелі з фільтрацією та підігрівом повітря. У стандартній комплектації бризера три фільтри. Спочатку повітря проходить через фільтр G4 або F7 і очищається від великих та середніх забруднень. Далі слідує фільтр класу ЕРА Е11, який затримує більше 95% дрібних і найдрібніших частинок, у тому числі РМ2.5. Справа завершує адсорбційно-каталітичний фільтр, що позбавляє газів і запахів.

Кондиціонування. Для кондиціонування використовуватимуться кондиціонери Panasonic CS/CU-TZ25TKEW, рис.4.1.



Рис.4.1 - Кондиціонери Panasonic CS/CU-TZ25TKEW [16]

Це компактна новинка, яка працює на фреоні R32. Фреон R32 – це останній тренд у світі кондиціонування. Використання цього газу дозволяє збільшити продуктивність та енергоефективність кондиціонеру на 10%.

Основні характеристики кондиціонера Panasonic:

- нова компактна конструкція шириною 799мм;
- пластик Soft Matt – матовий корпус внутрішнього блоку;
- програмований таймер;
- Aerowings контролює напрямок повітряного потоку;
- фільтри PM2,5 для чистоти і комфорту в приміщенні;
- надзвичайно тихий у роботі. Всього 20 дБ (А).

Енергозабезпечення. Повністю електричне 2- або 3-трубне: якщо потрібно гнучка конфігурація і немає проблем з подачею електроживлення. ЕСОі (електрична система VRF) Внутрішні блоки з безпосереднім випаровуванням холодоагенту. Комплект вузлів АНУ (ПВ) для під'єднання ЕСОі до центрального блоку обробки повітря (АНУ, ПВ). Настінний блок РКЕА для ефективного охолодження серверної кімнати. Нова система витік холодоагенту і активує його видалення із системи.

$$P = (0,53 \times 130 + 1,03 \times 98 + 0,15 \times 52,2 + 25 \times 0,05) \times 365 = 68,9 + 100,94 + 7,83 + 1,25 = 178,92 \times 365 = 65305,8 \text{ кВт}$$

Система безпеки та зв'язку.

Омнітек - українська компанія-представник іспанського підприємства Omnitec Systems SL, що працює при найбільшому заводі BTV в Іспанії. OMNITEC Systems - провідний європейський виробник обладнання для готелів, яке випускається під маркою «Omnitec».

В готелі використовуватиметься система контролю доступом Digit Code, рис.4.2.



Рис.4.2 – Система контролю доступом Digit Code [17]

Пристрій, який поєднує в собі принцип роботи RFID і Bluetooth для управління доступом в загальні зони готелю або громадської будівлі.

Система контролю доступом зазвичай встановлюється на двері, на які неможливо встановити електронний замок або це не передбачено технічно. У такому випадку контроль здійснюється за допомогою спеціального настінного зчитувача DIGIT, який працює від безконтактної карти або смартфона (за допомогою Bluetooth). Для доступу в приміщення гість може використовувати бесконтактну картку, мобільний телефон або цифровий код.

Компактне управління доступом DIGIT об'єднане з програмним забезпеченням OSACCESS і працює одночасно з безконтактними картами Mifare і Bluetooth за допомогою смартфона з додатком UPKEY.

Пристрій розроблений для використання в готелях або громадських приміщеннях, щоб забезпечити доступ до загальних зон, таких як:

- Ліфти.
- Ресторани.
- Головний вхід в готель (ресепшен).

Настінний зчитувач доступу і блок управління інтегровані в єдиний, легко встановлюваний пристрій зі здатністю зробити запис 5,000 подій.

Прилад має спеціальне гумове покриття для зовнішнього використання в будь-якому середовищі.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель, що проектується виконаний в середземноморському стилі [18].

Середземноморський стиль в інтер'єрі має прості та романтичні риси. Це світлі відтінки і тепла гамма кольорів, а також натуральні матеріали: залізо, камінь, дерево, бавовна, кераміка. У дизайні поєднуються комфорт, лаконічність і сміливі рішення. Дизайн інтер'єру в середземноморському напрямку втілює в собі іспанський романтизм і велику кількість сонця, грецький морський бриз і італійські яскраві фарби, приправлені марокканськими прянощами.



Рис.4.2 – Номери готелю в середземноморському стилі

Основні риси середземноморського стилю

- Акцент на життя на відкритому повітрі;
- Максимальне використання природного світла і акцент на природу;
- Арочні отвори для вікон і дверей;
- Відкриті балки, стіни з натурального каменю, плиткові або паркетні підлоги;
- Використання натуральних матеріалів для обробки і декору: дерево, ротанг, плитка, кераміка, коване залізо, льон і бавовна;
- Нейтральна палітра з білою або бежевою штукатуркою на стінах;
- Використання кольору в якості акцентів, що відображають природу – від синьо-зеленого океану до жовтих і золотистих тонів сонця.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Пропускна спроможність туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, розрахована в табл.5.1. Кількість номерів в готелі – 70.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2023 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс, дуплекс	2	4	365	1460
Номер I категорії одномісні	10	10	365	3650
Номер I категорії двомісні	49	98	365	35770
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8	16	365	5840
Всього	70	130	-	47450

Визначившись з пропускною спроможністю туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, визначаємо планових дохід закладу, табл.5.2.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2023 рік

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	730	0,63	459,900	2150	988,785
Люкс, дуплекс	1460	0,63	919,800	1620	1490,076
Номер I категорії одномісні	3650	0,63	2299,500	690	1586,655
Номер I категорії двомісні	35770	0,63	22535,100	880	19830,888
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	5840	0,63	3679,200	880	3237,696
Всього	47450	-	29893,500	-	27134,100

Ресторан туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, розрахований на 98 місць. Кількість порцій закладу зазначено в табл. 3.18 та 3.20.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	288	168	48,384	8640	1451,520
Холодні закуски	577	124	71,548	17310	2146,440
Гарячі закуски	96	95	9,120	2880	273,600
Супи	192	63	12,096	5760	362,880
Другі страви	577	178	102,706	17310	3081,180
Солодкі страви	192	95	18,240	5760	547,200
Гарячі напої	27	45	1,215	810	36,450
Холодні напої	55	40	2,200	1650	66,000
Всього	2004	-	265,509	60120	7965,270
Закупівельні товари					
Холодні напої	71	46	3,266	2130	97,980
Хліб та хлібобулочні вироби	54	25	1,350	1620	40,500
Борошняні кондитерські вироби	275	45	12,375	8250	371,250
Вино-горілчані вироби	55	88	4,840	1650	145,200
Пиво	14	40	0,560	420	16,800
Всього	469	-	22,391	14070	671,730
Разом	2473	-	287,900	74190	8637,000

Визначивши товарооборот ресторану туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, на місяць, визначаємо плановий на рік, табл.5.4.

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	7965,270	95583,240
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	671,730	8060,760
Плановий роздрібний товарооборот	8637	103644,000

До додаткових послуг туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму належать пральня з хімчисткою та трансфер до готелю, табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів туристичного готелю від надання додаткових

послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Послуги пральні та хімчистки	235	500	117,500
Трансфер	124	650	80,600
Разом	359	-	198,100

Готель пропонуватиме своїм відвідувачам екскурсії на виноробні, заводи, відвідування фестивалів та проведення дегустаційних вечорів, з залученням місцевих виноробів – це є інновацією закладу.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готелю від надання інноваційних послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Організація екскурсій			
• виноробнями Півдня	120	3500	420,000
• Одеські виноробні	250	1600	400,000
• шляхами крафтових виноробень	320	900	288,000
Проведення дегустацій	1200	800	960,000
Разом	1890	-	2068,000

Таблиця 5.6а – Дохід підрозділів готелю від надання інноваційних послуг (Крафтові вина) на 2023 рік

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Крафтові вина					
Вино Shabo Тельті-Курук	15	120	1,8	450	54
Вино Shabo Reserve Совіньон	17	110	1,87	510	56,1
Вино Villa Tinta Sukholimanskiy	13	115	1,495	390	44,85
Вино Колоніст Рислінг	11	125	1,375	330	41,25
Вино Oreanda Pinot Blanc	17	130	2,21	510	66,3
Вино Mikado Слива	15	115	1,725	450	51,75
Вино Shabo Ice Wine	4	100	0,4	120	12
Вино Shabo Rose	8	95	0,76	240	22,8
Вино Vardiani Алазанська долина	7	110	0,77	210	23,1
Вино Shabo Каберне	6	125	0,75	180	22,5
Вино Колоніст Одеське	5	110	0,55	150	16,5

Продовження таблиці 5.6а

Вино Apostrophe Bastardo	7	95	0,665	210	19,95
Вино Bolgrad Granato Rosso	8	90	0,72	240	21,6
Вино PAVA	9	105	0,945	270	28,35
Вино Shabo Кагор	4	100	0,4	120	12
Вино ігристе Vardiani Sparkling wine	5	125	0,625	150	18,75
Вино ігристе Французький бульвар Grande cuvee Gold	7	120	0,84	210	25,2
Вино ігристе Vardiani Sparkling wine	11	115	1,265	330	37,95
Вино ігристе Aznauri	6	110	0,66	180	19,8
Вино ігристе Inkerman	5	105	0,525	150	15,75
Всього	180	-	20,35	5400	610,5

Таблиця 5.66 – Планування річного товарообороту інноваційних страв на 2023 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Плановий роздрібний товарооборот	610,5	7326

Отже, дохід підрозділів готелю від надання інноваційних послуг на 2023 рік складає 2068 тис. грн.+7326 тис. грн. = 9394 тис. грн.

Отже, визначивши всі доходи туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, складаємо остаточну таблицю доходів, табл.5.7.

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	27134,100
Ресторанного господарства	103644,000
Інших господарських підрозділів	198,100
Доходи від надання інноваційних послуг	9394
Разом	140370,2

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

За сучасних умов господарювання необхідно швидко та ефективно реагувати на зміни у політиці управління активами, адже від цього залежить стабільність функціонування підприємства та максимізація прибутку. За допомогою правильно підібраного шляху формування, а також подальшого використання активів сучасними бізнес суб`єктами залежить рівень їх ліквідності,

платоспроможності та фінансової стійкості.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2023 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	98750	65820	23456	188026
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1420	1352	332	3104
- Механічне обладнання	1330	558	112	2000
- Теплове обладнання	1247	752	178	2177
- Торговельне обладнання	611	469	124	1204
- Вимірювальні прилади	228	286	132	646
Меблі, інше офісне обладнання	4896	2885	478	8259
Транспортні засоби	1557	469	210	2236
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1214	389	98	1701
Телефони	28	21	14	63
Разом	111281	73001	25134	209416

Основні засоби є невід'ємною частиною майна чи не кожного суб'єкта господарювання. Коли установа використовує економічні вигоди, втілені в цих основних засобах, їх залишкова вартість зменшується. Знос основних засобів та амортизація дає змогу правильно відобразити їх вартість.

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	заклад у ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	98750	65820	23456	20	4937,500	3291,000	1172,800	9401,300
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1420	1352	332	5	284,000	270,400	66,400	620,800
- Механічне обладнання	1330	558	112	5	266,000	111,600	22,400	400,000
- Теплове обладнання	1247	752	178	5	249,400	150,400	35,600	435,400

Продовження таблиці 5.9

- Торговельне обладнання	611	469	124	5	122,200	93,800	24,800	240,800
- Вимірювальні прилади	228	286	132	2	114,000	143,000	66,000	323,000
Меблі, інше офісне обладнання	4896	2885	478	4	1224,000	721,250	119,500	2064,750
Транспортні засоби	1557	469	210	5	311,400	93,800	42,000	447,200
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1214	389	98	2	607,000	194,500	49,000	850,500
Телефони	28	21	14	2	14,000	10,500	7,000	31,500
Всього								14815,250

5.3 Розробка плану з праці

Туристичний готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, що проектується має перелік посад та персоналу, що зазначені в табл.3.1. Їх посадова структура зазначена в табл.5.10.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Директор	1
Заступник директора (секретар)	2
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби обслуговування	1
Менеджер з підбору кадрів	1
Бухгалтер	4
Касир	4
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1
Інженер	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	17
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор служби прийому та розміщення	2
Швейцар	4
Покоївки	7
Шеф-кухар	1
Кухар	5
Бармен	2
Комірник	2
Офіціанти	7
Робітники культурно-дозвільного призначення	5
Сомельє	1

Продовження таблиці 5.10

Екскурсоводи	4
--------------	---

Разом виробничий (операційний) персонал	41
Допоміжний персонал	
Прибиральниці	6
Вантажник	2
Персонал для благоустрою території	4
Мийники	5
Працівники охорони	5
Робітники інженерної служби	3
Разом допоміжний персонал	25
Всього	83

Фонд основної заробітної плати туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, з урахуванням сучасної заробітної ставки в країні, зазначено в табл.5.11.

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	34,500	34,500	-	-	34,500
Заступник директора (секретар)	2	22,100	44,200	-	-	44,200
Менеджер служби прийому та розміщення	1	18,900	18,900	-	-	18,900
Менеджер служби обслуговування	1	18,900	18,900	-	-	18,900
Менеджер з підбору кадрів	1	18,000	18,000	-	-	18,000
Бухгалтер	4	18,600	74,400	-	-	74,400
Касир	4	12,400	49,600	-	-	49,600
Менеджер служби ресторанного господарства	1	18,900	18,900	-	-	18,900
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1	18,900	18,900	-	-	18,900
Інженер	1	18,000	18,000	-	-	18,000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	17	-	314,300	-	-	314,300
Виробничий (операційний) персонал						

Продовження таблиці 5.11

Адміністратор служби прийому та розміщення	2	16,700	33,400	-	-	33,400
Швейцар	4	14,000	56,000	-	-	56,000
Покоївки	7	9,600	67,200	-	-	67,200
Шеф-кухар	1	21,500	21,500	-	-	21,500
Кухар	6	16,800	100,800	-	-	100,800
Бармен	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Комірник	2	14,700	29,400	-	-	29,400
Офіціанти	7	7,800	54,600	-	-	54,600
Робітники культурно-дозвільного призначення	5	11,000	55,000	-	-	55,000
Сомельє	1	11,000	11,000	-	-	11,000
Екскурсоводи	4	14,700	58,800	-	-	58,800
Разом по виробничому (операційному) персоналу	41	-	517,700	-	-	517,700
Допоміжний персонал						
Прибиральниці	6	8,100	48,600	-	-	48,600
Вантажник	2	9,000	18,000	-	-	18,000
Персонал для благоустрою території	4	12,000	48,000	-	-	48,000
Мийники	5	8,100	40,500	-	-	40,500
Працівники охорони	5	14,600	73,000	-	-	73,000
Робітники інженерної служби	3	15,000	45,000	-	-	45,000
Разом допоміжний персонал	25	-	273,100	-	-	273,100
Разом місячний фонд основної заробітної плати	83	-	1105,100	-	-	1105,100
Разом річний фонд основної заробітної плати	83	-	13261,200	-	-	13261,200

Щороку кожна група працівників туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, отримує премії, їх розмір зазначено в табл.5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2023 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	314,3 x 12 = 3771,600	40	1508,640
Виробничий (операційний) персонал	517,7 x 12 = 6212,400	30	1863,720

Допоміжний персонал	273,1 x 12 = 3277,200	25	819,30
Разом	1105,1 x 12 = 13261,200	-	4191,660

Отже, вирахувавши основну заробітну плату працівників туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму та їх премії, складаємо остаточну табл.5.14.

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	83	83
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	17	17
Виробничий (операційний) персонал	осіб	41	41
Допоміжний персонал	осіб	25	25
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1105,100	13261,200
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	314,300	3771,600
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	517,700	6212,400
Допоміжний персонал	тис. грн.	273,100	3277,200
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	349,305	4191,660
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	125,720	1508,640
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	155,310	1863,720
Допоміжний персонал	тис. грн.	68,275	819,300
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1454,405	17452,860
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	440,020	5280,240
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	673,010	8076,120
Допоміжний персонал	тис. грн.	341,375	4096,500
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	17,522	210,275
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	25,883	310,600
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	16,414	196,978
Допоміжний персонал	тис. грн.	13,655	163,860

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

У плануванні та обліку поточні витрати готелю можна класифікувати за видами діяльності, економічними елементами та галузями (підгалузями) економіки.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2023 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				

Продовження таблиці 5.14

Всього	95583,240	60	0,6	59739,525
Закупівельні товари				
Всього	8060,760	75	0,75	4606,148
Разом за рік				64345,673

Поточні витрати на експлуатацію туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, розраховуються з урахуванням цифр, що були визначені в 4 розділі.

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	65305,8	1,44	94,040
Опалення, Г/ккал	7255,8	1654,41	12004,068
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	9015,5	99,79	899,656
холодна, м ³	4745	22,99	109,087
Разом		-	13106,851

Розрахунок спеціального одягу туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, враховує, що кількість персоналу становить 83 особи.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2023 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	17	1	1120	19,040
Виробничий (операційний) персонал	41	2	860	70,520
Допоміжний персонал	25	2	562	28,100
Всього	83	-	-	117,660

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	98	3	294	450	132,300
Столові прибори	98	3	294	442	129,950

Продовження таблиці 5.17

Скляний посуд	98	2	196	385	75,460
Столова білизна	98	2	196	460	90,160
Кухонний посуд	98	2	196	447	87,610
Канцелярське приладдя	98	2	196	147	28,810
Всього	98	-	-	-	544,290

Отже, складаємо остаточну таблицю поточних витрат туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму, табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	64345,673
Витрати на оплату праці	17452,860
Єдиний соціальний внесок	3839,629
Амортизаційні відрахування	14815,250
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	13106,851
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	661,950
Податки, збори	32,200
Витрати на охорону	42,111
Інші поточні витрати	1100
Разом	115396,524

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

- за місце для паркування – 40 (враховуючи місця для паркування персоналу та відвідувачів) x 6700 x 0,00075 = 0,2 тис. грн.
- за роздрібну торгівлю – 4 x 8000 /1000 = 32 тис. грн.

Загальні податки – 32,2 тис. грн.

Витрати на охорону - 140370,2 x 0,03% = 42,111 тис. грн.

Інші поточні витрати – витрати на рекламу, маркетингові дослідження та тару – 1100 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Планування цільового прибутку туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму зазначено в табл.5.19.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік

Показник	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	140370,2
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	14037,02

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2023 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	140370,2
2	Поточні витрати, тис. грн.	115396,524
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	24973,676
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4495,261
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	20478,415
6	Рентабельність операційної діяльності, %	14,5
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	14037,02
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	20478,415
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	$209416 / 20478,415 = 10,2$

Отже, термін окупності туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму – 10,2 років.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Туризм у сучасному світі є невід'ємною складовою сталого розвитку будь-якого регіону. Стійкий розвиток туризму базується на доктрині сталого розвитку, яка спрямована на зміну відносин людини та природи заради розширення можливостей економічного зростання, і на створення скоординованої глобальної стратегії виживання людства, орієнтованої на збереження та відновлення природних спільнот у масштабах, необхідних для повернення до меж господарської місткості біосфери.

Готель, що проектується, розташовуватиметься в Одеській області, с. Крижанівка, вул. Калініна, 8, поблизу моря та виноробні.

Готель пропонуватиме своїм відвідувачам екскурсії на виноробні, заводи, відвідування фестивалів та проведення дегустаційних вечорів, з залученням місцевих виноробів.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Стійка	MiaNotti	1	1,200
Крісло	MiaNotti	2	10,000
Ноутбук	Samsung	2	40,000
Шафа для паперів	MiaNotti	2	10,000
Диван	MiaNotti	2	40,00
Журнальний стіл	MiaNotti	1	1,000
Стійки з екскурсійними програмами	MiaNotti	2	2,000
Холодильники з вином	Liebherr	4	12,000
Стелаж	MiaNotti	10	4,000
Касовий апарат	-	1	2,000
Прилавок	MiaNotti	1	1,000
Разом			123,200
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			1497,6 + 30% = 1946,88
<ul style="list-style-type: none"> • Робітники культурно-дозвільного призначення • Сомельє • Екскурсоводи 			55 x 12 = 660,000 11 x 12 = 132,000 58,8 x 12 = 705,600
Витрати на закупівлю крафтових вин			7110
Вино Shabo Тельті-Курук			850
Вино Shabo Reserve Совіньон			652
Вино Villa Tinta Sukholimanskiy			880
Вино Колоніст Рислінг			550
Вино Oreanda Pinot Blanc			462
Вино Mikado Слива			384
Вино Shabo Ice Wine			320
Вино Shabo Rose			158
Вино Vardiani Алазанська долина			210
Вино Shabo Каберне			250
Вино Колоніст Одеське			268
Вино Apostrophe Bastardo			345
Вино Bolgrad Granato Rosso			440
Вино PAVA			325
Вино Shabo Кагор			158
Вино ігристе Vardiani Sparkling wine			210
Вино ігристе Французький бульвар Grande cuvee Gold			155
Вино ігристе Vardiani Sparkling wine			187
Вино ігристе Aznauri			162
Вино ігристе Inkerman			144
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			9180,08

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелю на 2023 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
	Перший рік
Дохід від інноваційної діяльності	9394
Витрати на впровадження інновації	9180,08

Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	213,92
Податок на прибуток	38,505
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	175,415
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	1,8
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	$123,2 / 175,415 = 0,7$

Отже, термін окупності обладнання та меблів, що необхідні для екскурсій та проведення винних дегустацій, складає 0,7 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Готель, що проектується розташовуватиметься в с. Крижанівка, по вул. Атаманюка, 10.

Село розташоване на березі Чорного моря на схід від Одеси (за Лузанівкою) і є фактично передмістям Одеси та досить популярним місцем відпочинку для тих, хто бажає відпочити від міського гамору та подихати чистим повітрям.

Готелі, що розташовуються поруч не є занадто потужними готелями, це більше приватні будиночки готельного типу, які не пропонують багато додаткових послуг. Окрім готелю «Шато» та «Гостинний двір» - це сучасні готельні комплекси, які є приємним для відпочинку, але і вони не надають додаткових послуг, що могли б зацікавити гостей, окрім відпочинку.

Тому для проектування було обрано 3* туристичний готель з впровадженням інноваційних послуг винного туризму – це відвідання екскурсій на виноробні, заводи, фестивалів та проведення дегустаційних вечорів, з залученням місцевих виноробів.

Щонеділі в ресторан запрошуватимуться крафтові виноробні підприємства, для розповіді про свою продукцію та для дегустації вин.

Також готель пропонує туристам екскурсії на виноробні Одеси та Одеської області.

Всі екскурсії починатимуться в с. Крижанівка, з місця де розташовано проєктований готель. Приклади розроблених турів: «Виноробнями Півдня», «Одеські виноробні», «Шляхами крафтових виноробень».

Визначившись з інновацією та місцем проектування, ми розрахували основні та додаткові приміщення готелю, визначились з персоналом та підібрали необхідні меблі та обладнання.

Також було проведено роботу щодо аналізу та пошуку новітніх інженерних систем, що необхідні для справного функціонування закладу.

Готель, що проектується виконаний в середземноморському стилі.

Середземноморський стиль в інтер'єрі має прості та романтичні риси. Це світлі відтінки і тепла гамма кольорів, а також натуральні матеріали: залізо, камінь,

дерево, бавовна, кераміка. У дизайні поєднуються комфорт, лаконічність і сміливі рішення.

Згідно наступного економічного розділу, було визначено, що термін окупності туристичного готелю з впровадженням інноваційних послуг винного туризму – 10,2 роки. Термін окупності обладнання та меблів, що необхідні для екскурсій та проведення винних дегустацій, складає 0,7 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Туризм [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://sd4ua.org/golovni-temi-stalogo-rozvitku/turizm/>.
2. Винний туризм [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://dspace.nau.edu.ua/bitstream/NAU/54455/1/%D0%A4%D0%9C%D0%92%D0%B7_2022_242_%D0%A4%D1%96%D0%BB%D1%96%D0%BF%D1%87%D1%83%D0%BA%20%D0%86.pdf.
3. Характеристика винного туризму [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://internationalconference2014.wordpress.com/2015/12/29/1242/>.
4. РОЗВИТОК ВИННОГО ТУРИЗМУ ЯК СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ВИДУ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/gorshkova.htm.
5. Село Крижанівка [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B8%D0%B6%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B2%D0%BA%D0%B0_\(%D0%9E%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B8%D0%B6%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B2%D0%BA%D0%B0_(%D0%9E%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD)).
6. Готель «Південний дворик» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.dvorik-odessa.com/>.
7. Готель «Bulgary» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.bulgarihotels.com/ru_RU/.
8. Готель «Центральна садиба» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://centralnaya-usadba.com/>.
9. Гостинний двір «Шато» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://green.vsitury.com.ua/napravleniya/odesa/2945-gostynnyy-dvir-shato.html>.
10. Еко-готель «Прованс» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/provans-odesa.uk.html>.
11. СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2020/05/strategiya-rozvytku-odeskoyi-oblasti-na-period-2021-2027-roky.pdf>.

12. Поліетиленові труби для напірного водопостачання [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://trubu.com.ua/ua/trubi-polijetilenovie-napornie-dlja-podachi-vodi-pe-100-pe-80>.
13. Компанія Ostendorf [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.ostendorf-kunststoffe.com/ru/>.
14. Трубчасті батареї виготовлені зі сталевих труб [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://teploradost.com.ua/ua/stalnye-trubchatye-radiatory-otoplenija-pljusy-i-minusy>.
15. Вентиляція з фільтрацією [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://alterair.ua/ventilyatsiya/s-filtrom/>.
16. Кондиціонери Panasonic CS/CU-TZ25TKEW [[Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://panasonic.net.ua/cscu-tz25tkew>.
17. Система контролю доступом Digit Code [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://omnitec-systems.com.ua/produkcija/kontrol-dostupa-i-prisutstviya/sistema-kontrolya-dostupa-digit-code/>.
18. Середземноморський стиль в інтер'єрі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://craftart.com.ua/seredzemnomorskyj-styl-interjeru/>.

ДОДАТКИ

УДК 338.465

ВИННИЙ ТУРИЗМ ЯК ІННОВАЦІЯ В КУРОРТНИХ ЗАСОБАХ РОЗМІЩЕННЯ

Руденко С.Є. магістр

Сильчук Т.А. проф., д.т.н.

*Національний університет харчових технологій,
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. Все більшого розвитку в регіонах вирощування виноградної лози набуває винний туризм [1]. Базується він на вивченні процесів вирощування винограду, виробництві вина, дегустації винної продукції, відвідуванні виноробень, виноградників, фестивалів й інших заходів, які пов'язані з вином.

Актуальність теми. Винний туризм – це окремий вид спеціалізованого (тематичного) туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання алкогольних напоїв у певному регіоні, їх дегустацією безпосередньо на виробництві, відвідування тематичних заходів [2].

Матеріали та методи. Методи аналізу та синтезу покладено в основу дослідження розвитку винного туризму, як світового, так і в Україні.

Результати. В ході проведених досліджень, проаналізовано можливість впровадження винного туризму в готельній індустрії, а саме винних турів в курортних засобах розміщення. В сучасних умовах економічного розвитку винний туризм інтенсивно розвивається в різних регіонах світу та України зокрема. Він є джерелом значних прибутків, оскільки може поєднуватися з усіма іншими видами туризму й може слугувати доповненням туристичних програм та маршрутів для дорослих рекреантів. За функціональної спрямованості винні тури можуть бути культурно-пізнавальні; рекреаційно-оздоровчі та лікувальні; гастрономічні; винно-розважальні; освітні, науково-ділові, технологічні тощо. Кожна країна завдяки винному туризму може популяризувати свою культуру, звичаї, національну специфіку господарства та гастрономічних інтересів. Це також стимулює розвиток аграрних районів загалом та зумовлює притік коштів до місцевих бюджетів.

Висновок. Таким чином, винний туризм – спеціалізований вид туризму, що має на меті дегустацію, споживання та купівлю вина безпосередньо у виробника [3]. Він активно розвивається та сприяє розвитку готельного та туристичного бізнесу.

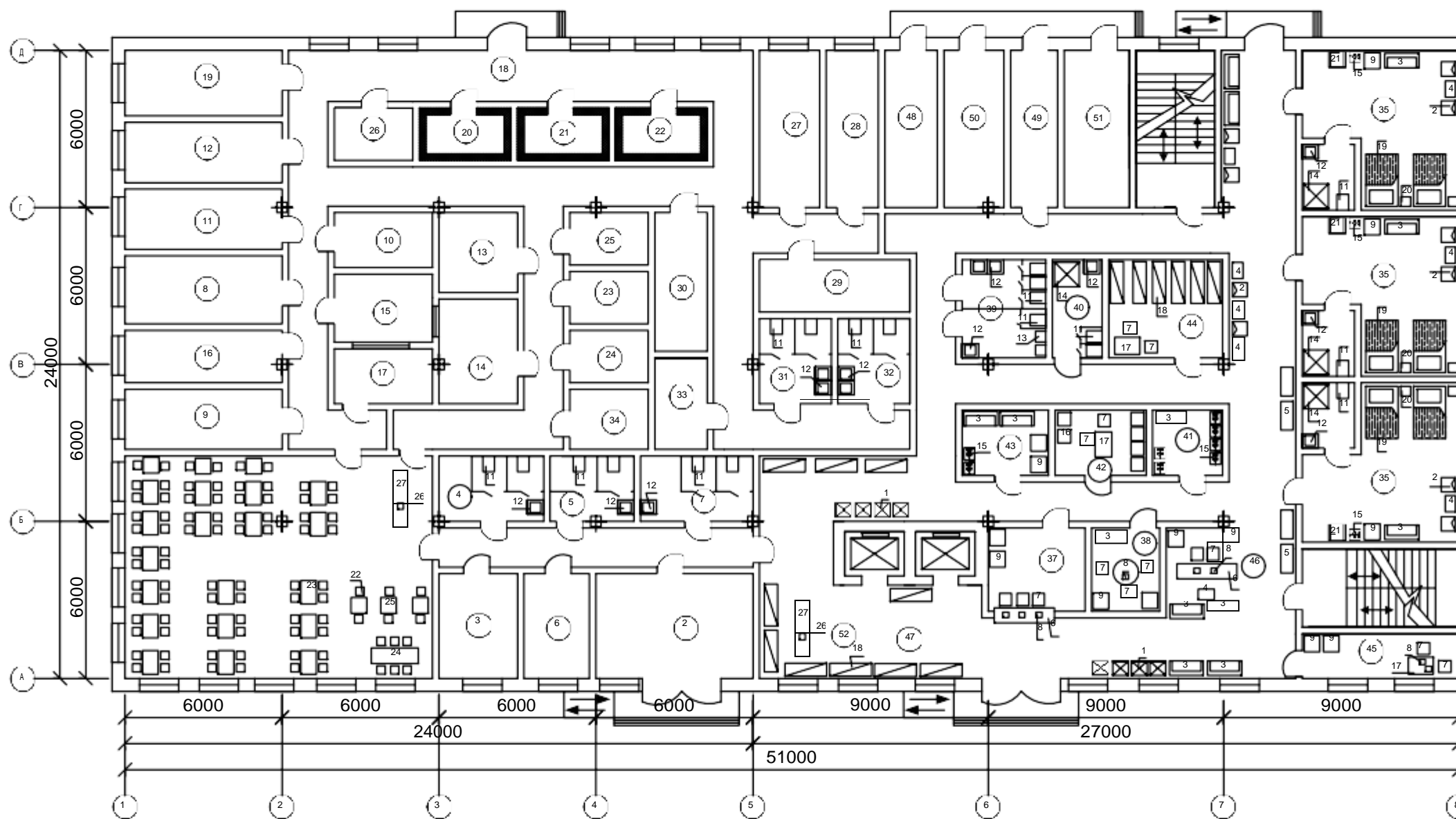
Література

1. Іванов С. В. Винний туризм : підручник для студ. вищ. навч. закл. / С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк та ін. – Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О. В., 2012. – 472 с.

2. Басюк Д.І. Дослідження ринку винного туризму в Україні/ Д. І. Басюк, К.С.Бадещенкова [Електронний ресурс]– Режим доступу : <http://www.sworld.com.ua/php/ru/tourism-and-recreation-114/the-travel-market-is-its-current-status-and-forecasts-114/21576-114-435>

3. Hall M. Wine Tourism Around the World / Michael C. Hall, Liz Sharples // Camboune Brock, Macionis Nik. – Winepress Ltd., 2011. – 312 p.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Обідня зала	117,6
2	Вестибюль	24.0
3	Гардероб	12.0
4	Вбиральня жіноча	8.0
5	Вбиральня чоловіча	8.0
6	Кімната для паління	10.0
7	Вбиральня для маломобільних груп населення	10.0
8	Гарячий цех	16.0
9	Холодний цех	14.0
10	Приміщення для різання хліба	8.0
11	М'ясо - рибний цех	14.0
12	Овочевий цех	14.0
13	Приміщення для завідуючого виробництвом	10.0
14	Мийна столового посуду	12.0
15	Сервізна	10.0
16	Мийна кухонного посуду	12.0
17	Роздавальна	8.0
18	Завантажувальна	16.0
19	Приміщення комірника	12.0
20	Охолоджувальна м'ясо - рибна камера	7.0
21	Охолоджувальна камера молочно - жирових продуктів та гастрономії	7.0
22	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7.0
23	Комора сухих продуктів	6.0
24	Комора бакалійних товарів та напоїв	6.0
25	Комора тари та інвентарю	6.0
26	Комора овочів та коренеплодів	6.0
27	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	14.0
28	Кабінет бухгалтера	12.0
29	Приміщення персоналу	12.0

30	Гардероб	10.0
31	Вбиральня жіноча	8.0
32	Вбиральня чоловіча	8.0
33	Білизняна	7.0
34	Комора прибирального інвентарю та обладнання	7.0
35	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	36.8
36	Вестибюль	120.0
37	Бюро прийому і реєстрації	12.0
38	Кімната чергового адміністратора	8.3
39	Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	12.0
40	Службовий санітарно-технічний вузол	7.0
41	Гардероб	7.5
42	Сейфова	8.7
43	Швейцарська зона	8.4
44	Камера схову	19.5
45	Пост охорони	6.0
46	Екскурсійне бюро	17.3
47	Винна лавка	34.9
48	Теплопункт	12.0
49	Електрощитова	11.0
50	Вентиляція припливна	14.0
51	Вентиляція витяжна	15.0
52	Лоббі-бар	2.0

Специфікація обладнання				
Непоз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Холодильники з вином	Liebherr	600x540x1780	4
2	Пуфи	MiaNotti	552x555x460	4
3	Дивани	MiaNotti	1300x555x460	9
4	Журнальний стіл	MiaNotti	620x400x420	4
5	Стійки з екскурсійними програмами	MiaNotti	1100x460x1780	2
6	Стійка реєстрації	MiaNotti	2300x580x620	1
7	Крісло	MiaNotti	460x480x850	12
8	Ноутбук	Samsung	236x200	6
9	Шафа для паперів	MiaNotti	620x600x1700	6
10	Круглий стіл	MiaNotti	620x620x600	1
11	Унітаз	ROCA	600x452x500	6
12	Умивальник	ROCA	540x620x600	4
13	Пісуар	ROCA	400x400x420	2
14	Душова кабіна	ROCA	956x956x2120	1
15	Вішаки	MiaNotti	460x400x1800	8
16	Сейф	Stamony	520x500x630	6
17	Стіл	MiaNotti	965x650x600	3
18	Стелаж	MiaNotti	1600x500x1750	6
19	Ліжко односпальне	MiaNotti	1230x2000x662	6
20	Тумбочка	MiaNotti	389x375x460	6
21	Підставка під багаж	MiaNotti	620x600x400	3
22	Стілець	-	320x320x600	98
23	Стіл 4-ох місний	-	600x900x600	20
24	Стіл 6-ти місний	-	1800x600x600	1
25	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	6
26	Касовий апарат	-	240x220	1
27	Барна стійка	MiaNotti	2150x550x800	1



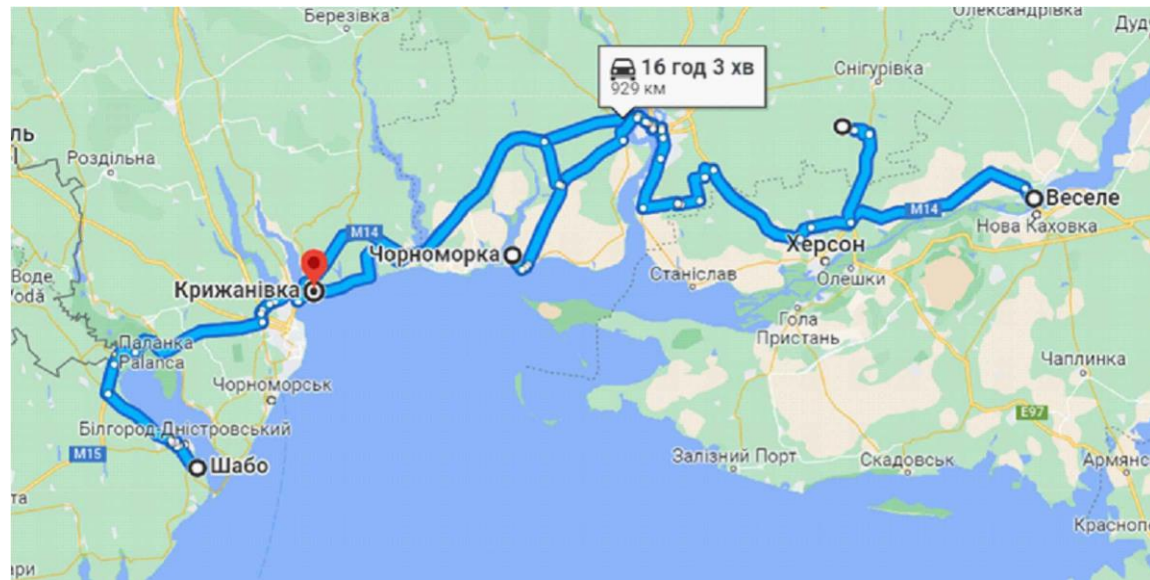


Рис.1 - Туристичний маршрут «Виноробнями Півдня»

Таблиця 1 - Карта маршруту «Виноробнями Півдня»

Назва маршруту	Виноробнями Півдня
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	впноробне господарство князя Трубецького, Коблево, центр культури вина Шабо, Бейкуш
Вид маршруту	Стрічковий
Кілометраж	900 км
Тривалість маршруту в днях	2 дні
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	25
Вартість путівки на одну особу, грн..	3500

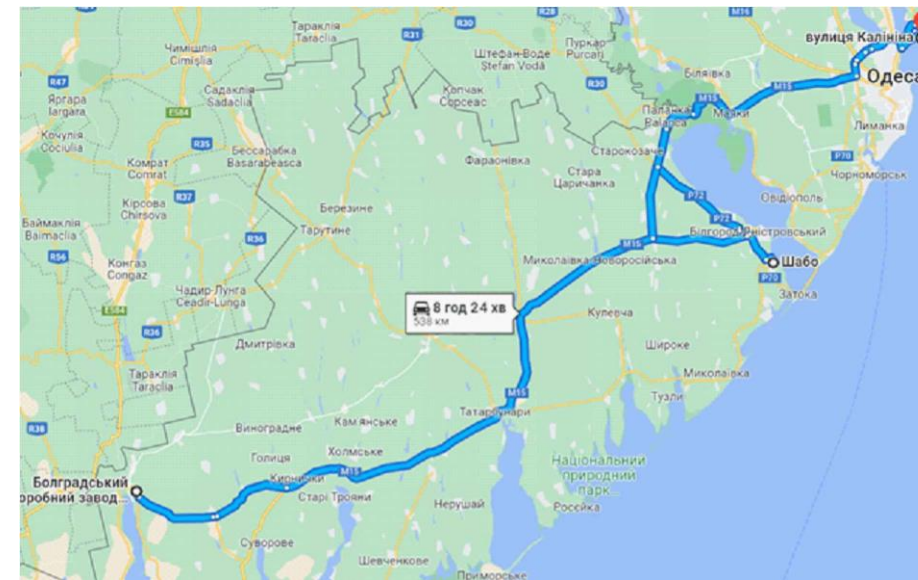


Рис.2 - Туристичний маршрут «Одеські виноробні»

Таблиця 2 - Карта маршруту «Одеські виноробні»

Назва маршруту	Одеські виноробні
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	Завод «Шабо» та Болградський виноробний завод
Вид маршруту	Стрічковий
Кілометраж	538 км
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	25
Вартість путівки на одну особу, грн..	1600

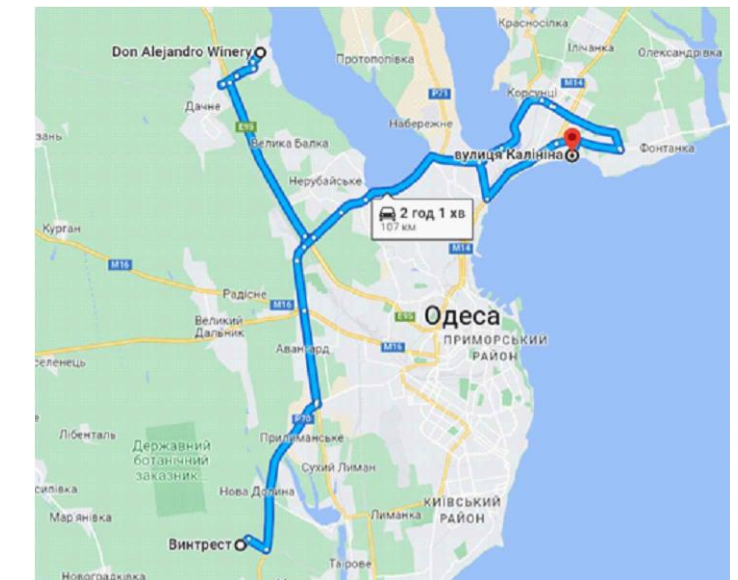


Рис.3 - Туристичний маршрут «Шляхами крафтових виноробень»

Таблиця 3 - Карта маршруту «Шляхами крафтових виноробень»

Назва маршруту	Одеські виноробні
Вид транспорту	Автобус
Основні пункти маршруту	виноробня «Don Alejandro Winery», виноробня «Вина Гудієвих».
Вид маршруту	Стрічковий
Кілометраж	107
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	25
Вартість путівки на одну особу, грн..	900

Таблиця 4 - Експерсії на винні фестивалі м. Одеса

Час проведення	Характеристика фестивалів
18-23 травня	Проводиться міжнародний симпозиум <u>Oenoviti International Network</u> , конференція, присвячена актуальній темі виноробства і виноградарства в умовах мінливого клімату, <u>Wine Future Forum</u> , презентація ідеального келиха від <u>Riedel</u> для особливого вина з відомого українського сорту винограду Одеський Чорний, а також — кругові й авторські дегустації. Крім того, в рамках <u>Odessa Wine Week</u> відбувається Всеукраїнський дегустаційний конкурс <u>Odessa Wine & Spirit Awards</u> , в рамках якого сертифіковані винні експерти оцінюють українські вина за міжнародною системою OIV (<u>International Organisation of Vine and Wine</u>).
серпень-вересень	Сімейна виноробня Колоніст з 23.08 до 26.09 запрошує усіх бажаючих відвідати Придунайську Бессарабію та поринути у світ виноградарства та виноробства. На фестивалі вина розповідають секрети <u>барріків</u> для витримки вина із французького 100-літнього дуба.
листопад	« <u>Bolgrad Wine Fest</u> » У конкурсній програмі фестивалю беруть участь молоді вина домашнього виробництва, які представляють вітчизняні та зарубіжні виробники. У номінації «Молоді вина (домашні)» обирають найкращі червоне, рожеве та біле вино. Вина минулих років оцінюються за сортами - краще каберне, аліготе тощо. У програмі також є конкурс закусок до вина - краща <u>каурма</u> , бринза, найкраща <u>миллина</u> . Крім того конкурсні змагання серед презентацій свого продукту й громади, конкурс оповідань, історій, анекдотів про вино та виноробство, сувенірів. Окремо проводиться конкурс «Королева винного фестивалю». На фестивалі також представлені безліч закусок з національних страв болгарської, молдавської та української кухні. Фестиваль проходить на центральній площі Болграда

Таблиця 6 - Крафтові виноробні підприємства м. Одеса

Назва виноробень	Характеристика вин
Колоніст	Одеське Чорне (сухе, червоне), Рислінг (напівсухе, біле), Каберне витримане (сухе, червоне), <u>Сухоліманське</u> (сухе, біле), Шардоне витримане (сухе, біле) ^[38] .
<u>V.Petrov</u>	Каберне (сухе, червоне), Мерло (сухе, червоне), Шардоне (сухе, біле), Перлина (сухе, біле)
<u>Vinaria</u>	Піно Блан (сухе, біле), Каберне Мерло (сухе, червоне), Піно Грі (сухе, біле), Шардоне (сухе, біле), Каберне (сухе, червоне)
СФГ Стоянов	Шардоне, Мускат Одеський, <u>Плевен</u> . Червоні сорти винограду: Одеський чорний, Кишмиш <u>Голодрига</u>
<u>Фрумущка-Нова</u>	<u>Цитронний Магараца</u> , <u>Ркацителі</u> , <u>Сухоліманський білий</u> , <u>Совіньйон Блан</u> . Червоні сорти винограду: Каберне- <u>Совіньйон</u> , Одеський чорний, Мерло, Піно <u>Нуар</u>
<u>VinoPion</u>	Шардоне, Рислінг, <u>Трамінер</u> , Піно Грі, Мускат, <u>Ркацителі</u> . Червоні сорти винограду: Каберне, Мерло, Сапераві, Одеський чорний

Таблиця 5 - Асортимент винної лавки при готелі

Назва напою	Ємність пляшки, л
Вина Одеси	
Білі	
Вино <u>Shabo Тельті-Курук</u> ординарне столове сухе сортове біле, 11.6%	0,75
Вино <u>Shabo Reserve Совіньйон Блан</u> сухе біле 13.7%	0,75
Вино <u>Villa Tinta Sukholimanskiy</u> біле сухе 11-12%	0,75
Вино Колоніст Рислінг біле напівсухе 11.5%	0,75
Вино <u>Oreanda Pinot Blanc</u> біле напівсолодке 9.5-13%	
Вино <u>Mikado Слива біла Біле</u> солодке 11%	0,7
Вино <u>Shabo Ice Wine</u> солодке біле 12-20%	0,375
Рожеві	
Вино <u>Shabo Rose</u> сухе рожеве 13.4%	0,75
Вино <u>Vardiani Алазанська долина</u> рожеве напівсолодке 9-13%	0,75
Червоні	
Вино <u>Shabo Каберне</u> сухе червоне 12.7 %	0,75
Вино Колоніст Одеське чорне червоне сухе 13%	0,75
Вино <u>Apostrophe Bastardo</u> червоне напівсолодке 9-13%	0,75
Вино <u>Bolgrad Granato Rosso</u> червоне напівсолодке 9-13%	0,75
Вино PAVA червоне напівсолодке 9.5-13%	0,75
Вино <u>Shabo Кагор</u> десертне червоне 16%	0,75
Ігристі вина	
Вино ігристе <u>Vardiani Sparkling wine</u> біле напівсолодке 10-13.5%	0,75
Вино ігристе Французький бульвар <u>Grande cuvee Gold</u> солодке біле 10.5-12.5%	0,75
Вино ігристе <u>Vardiani Sparkling wine</u> біле <u>брют</u> 10-13.5%	0,75
Вино ігристе <u>Aznau</u> напівсолодке рожеве 10-13%	0,75
Вино ігристе <u>Inkerman</u> напівсолодке рожеве 11-13%	0,75

Таблиця 7 - Види виноградних вин, з якими зможуть познайомитися туристи

Група вин	Типи вин	
Тихі натуральні	Сухі, напівсухі, напівсолодкі	
Тихі спеціальні	Міцні	Портвейн, мадера, херес, марсала
	Десертні	<u>Напівсолодкі</u>
		Солодкі
	Лікерні	Мускат, токай, <u>маліца</u>
	<u>Напівдесертні</u>	
	Сухі	
Тихі ароматизовані	Міцні і десертні	
Насичені вуглекислим газом	Ігристі	
	Шипучі (газовані)	