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»	**«До захисту допущено»**
Декан факультету	Завідувач кафедри
_____ *Віта ЦИРУЛЬНІКОВА*	_____ *Лариса ШАРАН*
(підпис) (ім'я і прізвище)	(підпис) (ім'я і прізвище)
«___» _____ 2025 р.	«___» _____ 2025 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми *«Готельна і ресторанна справа»*

на тему: *«Оздоровчий готель із реабілітаційним центром в м. Берегове Закарпатської області»*

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

Керівник *Шидловська Олена Броніславівна* _____
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Консультант *Тетяна НІКІТІНА* _____
(ім'я і прізвище) (підпис)

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

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ – 2025 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет *готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка*
Кафедра *готельно-ресторанної справи*
Освітній ступінь *магістр*
Спеціальність *241 Готельно-ресторанна справа*
(шифр і назва)
Освітньо-професійна програма *«Готельна і ресторанна справа»*
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри *ГРС*
Лариса ШАРАН
"*04*" *листопада* 2025 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Ярощука Андрія Юрійовича
(прізвище, ім'я, по батькові)
1. Тема роботи *«Оздоровчий готель із реабілітаційним центром в м. Берегове Закарпатської області»*
керівник роботи *Шидловська Олена Броніславівна к.т.н., доцент*
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом вищого навчального закладу від "04" *листопада* 2025 року № *900-КС*
2. Строк подання здобувачем роботи *4 грудня 2025 року*
3. Вихідні дані до роботи *місце розташування – Закарпатська область м. Берегово; тип засобу розміщення – оздоровчий готель; інновація – спеціалізація на наданні реабілітаційних послуг для ветеранів*
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*(ок)

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

6. Консультанти розділів роботи

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

7. Дата видачі завдання *4 листопада 2025 року*

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	**ВСТУП** **РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ**	04.11-06.11.2025	*Виконано*
2	**РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ**	08.11-09.11.2025	*Виконано*
3	**РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ**	10.11-13.11.2025	*Виконано*
4	**РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ**	14.11-17.11.2025	*Виконано*
5	**РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ**	19.11-24.11.2025	*Виконано*
6	**ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ**	25.11.2025	*Виконано*
7	**Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику**	**26.11.2025**	*Виконано*
8	**Графічні додатки**	27.11-02.12.2025	*Виконано*
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	03.12.2025	*Виконано*
10	**Подання кваліфікаційної роботи на кафедру**	**04.12.2025**	*Виконано*

Здобувач _____ Андрій ЯРОЩУК
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи _____ Олена ШИДЛОВСЬКА
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Ярощука Андрія Юрійовича

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

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

Тема роботи: «*Оздоровчий готель із реабілітаційним центром в м. Берегове Закарпатської області»*

Керівник роботи: *Шидловська Олена Броніславівна к.т.н., доцент*

Дата захисту "….." грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Берегове Закарпатської області, визначено обґрунтовано актуальність проектування оздоровчого готелю із реабілітаційним центром у даному населеному пункті. Розроблені оздоровчі програми реабілітаційного центру із застосуванням інноваційних методик та обладнання. Визначено контингент підприємства та розроблене концептуальне рішення для ефективного функціонування засобу розміщення. Змодельовано сервісно-виробничий процес готельного підприємства, відповідно до якого запроєктовані групи приміщень.

Представлено архітектурні, дизайнерські та інженерні рішення, розрахунок загальної площі підприємства. Визначено економічні показники запропонованої інновації та проєкту загалом.

Ключові слова: Реабілітаційний центр, готельний комплекс, медичний туризм, інноваційні реабілітаційні технології, фізична терапія.

ABSTRACT

A study of the hotel services market in the town of Berehove, Zakarpattia region, has been carried out, and the relevance of designing a wellness hotel with a rehabilitation center in this locality has been identified and substantiated. Wellness programmes of the rehabilitation center using innovative methods and equipment have been developed. The clientele of the enterprise has been determined and a conceptual solution for the effective functioning of the accommodation facility has been developed. The service-and-production process of the hotel enterprise has been modelled, in accordance with which groups of premises have been designed. Architectural, design and engineering solutions, as well as the calculation of the total floor area of the enterprise, are presented. The economic indicators of the proposed innovation and of the project as a whole have been determined.

Keywords: Rehabilitation center, hotel complex, medical tourism, innovative rehabilitation technologies, physical therapy.

ЗМІСТ

ВСТУП 8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ 11
1.1 Принципи та розвиток реабілітаційних програм 11
1.2 Вибір реабілітаційних програм для реабілітаційного центру оздоровчого готелю 15
1.3 Принципи створення та концепція реабілітаційного центру при оздоровчому готелі 18
1.4 Розробка та матеріально-технічне забезпечення реабілітаційних програм при оздоровчому готелі 21
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ 24
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва 24
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг 30
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів 32
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення 35
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ 40
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства . 40
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень 44
3.3 Характеристика житлової групи приміщень 48
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення 58
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення 58
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування 59
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції 73
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення 82
2.3.6 Визначення складу та площі приміщень підприємства харчування 85
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення 88
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення 89
3.7 Характеристика приміщень реабілітаційного центру 91

3.8 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення 94
3.9 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі 96
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ 101
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі 101
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення..... 104
4.3 Пропозиції щодо дизайну..... 109
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ 113
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення 113
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення 117
5.3 Розробка плану з праці 119
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства 124
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку. Діагностика отриманих результатів 129
5.6 Розрахунок рентабельності інноваційного проєкту 130
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 133
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ 136
ДОДАТКИ..... 142

ВСТУП

Сучасний готельний бізнес в Україні функціонує в умовах глибоких трансформацій, зумовлених повномасштабною війною. Воєнні дії суттєво вплинули на туристичний ринок: частина готельних підприємств вимушено призупинила роботу, інші – переорієнтувалися на прийом внутрішньо переміщених осіб, військових та волонтерів. Значні втрати матеріально-технічної бази у прифронтових регіонах призвели до скорочення традиційних туристичних потоків і актуалізували потребу в розвитку безпечних рекреаційних територій.

На цьому тлі Західна Україна, зокрема Закарпатська область, набула особливого значення як відносно безпечний регіон із потужним рекреаційним потенціалом. Місто Берегове, відоме своїми термальними водами, сприятливим кліматом та розвиненою традицією оздоровчого відпочинку, є привабливим осередком для формування сучасних готельних комплексів оздоровчо-реабілітаційного спрямування. Зростає попит як з боку внутрішньо переміщених осіб та військових ветеранів, які потребують відновлення після бойового досвіду, так і з боку цивільного населення, що шукає можливості для оздоровлення, реабілітації та психологічного «перезавантаження».

В умовах тривалого стресового навантаження на суспільство особливої актуальності набувають проєкти, які поєднують класичний готельний сервіс з програмами медичної, фізичної та психологічної реабілітації. Оздоровчі готелі з реабілітаційними центрами здатні виконувати не лише рекреаційну, але й важливу соціальну функцію – сприяти відновленню фізичного та психоемоційного стану людей, у тому числі військових ветеранів і членів їхніх родин.

Перспективи повоєнного розвитку туристичної галузі безпосередньо пов’язані з розбудовою сучасної інфраструктури оздоровлення та реабілітації. Інвестування в такі об’єкти в регіонах із високим природно-рекреаційним потенціалом, до яких належить м. Берегове, створює передумови для відродження економіки, формування нових робочих місць і зміцнення міжнародного іміджу України як країни, що дбає про якість життя своїх громадян.

Актуальність проєктування оздоровчого готелю з реабілітаційним центром у м. Берегово зумовлена необхідністю задоволення зростаючого попиту на заклади, які поєднують комфортне проживання, відпочинок, медико-реабілітаційні та wellness-послуги. Такий комплекс має стати важливою ланкою туристично-оздоровчої інфраструктури Закарпатського регіону та сприяти підвищенню його конкурентоспроможності на національному й міжнародному рівнях.

Об'єктом дослідження є оздоровчий готель з реабілітаційним центром у місті Берегово Закарпатської області, інтегрований у систему туристично-рекреаційної інфраструктури регіону.

Предметом дослідження є архітектурно-планувальні та організаційно-технологічні рішення щодо створення сучасного оздоровчого готелю з реабілітаційним центром, який забезпечує комфортне проживання, високий рівень сервісу та комплекс реабілітаційно-оздоровчих послуг.

Метою дипломного проєкту є концептуальне обґрунтування створення сучасного оздоровчого готелю з реабілітаційним центром у місті Берегово, визначення архітектурно-планувальних, організаційно-технологічних та дизайнерських рішень, спрямованих на забезпечення високого рівня комфорту, якості обслуговування та ефективних програм оздоровлення й реабілітації.

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

– розробити концепцію оздоровчого готелю з реабілітаційним центром, орієнтованим на різні групи гостей, зокрема військових ветеранів;

– визначити основні групи приміщень, включаючи приймально-вестибюльну, житлову, реабілітаційно-лікувальну, оздоровчу, дозвіллєво-анімаційну, побутову, торговельну та сервісну;

– проаналізувати структуру бек-офісу, що охоплює адміністративні, господарські та виробничо-побутові приміщення;

– дослідити спектр послуг, які надаватиме готель, зокрема бронювання, реєстрацію, розміщення, хаузкіпінг, клінінг, wellness- та SPA-послуги, фізичну й психологічну реабілітацію, фітнес- і рекреаційні програми;

– охарактеризувати заклади харчування готелю (ресторан, бари, рум-сервіс) з урахуванням принципів раціонального та лікувально-профілактичного харчування;

– визначити загальну площу оздоровчого готелю з реабілітаційним центром та структуру основних функціональних зон;

– розробити об’ємно-планувальні та архітектурні рішення з урахуванням особливостей ділянки в м. Берегово та вимог інклюзивності;

– описати особливості інженерних систем комплексу, включаючи системи теплопостачання, вентиляції, водопостачання, водовідведення та енергоефективні рішення;

– сформувати дизайнерську концепцію інтер’єрів і екстер’єру, що відповідає оздоровчо-реабілітаційній спрямованості готелю;

– виконати орієнтовний розрахунок кошторису проєкту.

Реалізація зазначених завдань дозволить сформувати цілісну концепцію оздоровчого готелю з реабілітаційним центром у м. Берегово, що відповідатиме сучасним вимогам комфорту, безпеки, інклюзивності та якості послуг у сфері гостинності й реабілітації.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Принципи та розвиток реабілітаційних програм

Інноваційні реабілітаційні програми в Україні посідають провідне місце в системі підтримки людей, які потребують відновлення фізичного та психологічного стану після травм, захворювань чи тривалих стресових впливів. Йдеться насамперед про військових ветеранів, осіб з інвалідністю, постраждалих унаслідок аварій, техногенних та природних катастроф. У відповідь на зростання масштабів цих викликів в Україні активно формуються й упроваджуються сучасні підходи до реабілітації, що поєднують новітні медичні технології, психосоціальні практики та інтегровані програми супроводу. Умовно такі програми можна згрупувати за кількома ключовими напрямами [1]:

1. Перший напрямок. Охоплює високотехнологічні засоби реабілітаційного тренування. До нього належить застосування роботизованих систем, зокрема екзоскелетів, які використовуються для пацієнтів із порушеннями рухливості з метою відновлення моторики та функцій кінцівок. Важливою складовою є також використання тривимірного моделювання, що дає змогу створювати індивідуалізовані протези, відстежувати амплітуду рухів і контролювати динаміку лікування. Окремий вектор розвитку становлять технології формування біоелектричних імпульсів для стимуляції ушкоджених нервових закінчень та часткового або повного відновлення рухових функцій.

2. Другий напрямок. Пов’язаний із психотерапевтичними інноваціями, насамперед використанням віртуальної реальності. Психотерапія із застосуванням VR-технологій розглядається як прогресивний метод роботи з посттравматичним стресовим розладом у ветеранів війни: занурення в контрольовані віртуальні сценарії допомагає безпечніше опрацьовувати травматичний досвід. Важливе місце займають також творчі форми терапії – живопис, музика, театр, інші види арттерапії, які сприяють вираженню емоцій, зниженню рівня напруження та відновленню внутрішніх ресурсів, що особливо актуально для військовослужбовців і людей, які пережили важкі травматичні події.

3. Третій напрямок інновацій.С когнітивно-поведінкових підходів і програм соціальної адаптації. Когнітивно-поведінкова терапія використовується для

корекції деструктивних моделей мислення та поведінки, стабілізації емоційного стану, роботи зі стресом і тривожністю. Поширюються спеціалізовані тренінги та освітні курси для ветеранів та осіб, які повертаються до повсякденного життя після тяжких травм, де акцент робиться на відновленні соціальних навичок, працевлаштуванні, формуванні впевненості у власних силах. Паралельно розвиваються групи психологічної підтримки, у межах яких ветерани можуть вибудовувати нові соціальні зв'язки, отримувати взаємну підтримку та поступово інтегруватися в суспільство.

4. Четвертий напрямок пов'язаний із цифровими сервісами та онлайн-платформами. Інтернет-ресурси для дистанційної психологічної підтримки дають змогу ветеранам та іншим цільовим групам отримувати консультації фахівців, доступ до навчальних матеріалів, а також брати участь в онлайн-групах для обміну досвідом. Україна активно впроваджує телемедичні сервіси як інструмент віддаленого консультування лікарів і психологів, що особливо важливо для пацієнтів з обмеженою мобільністю або для військових, які проживають далеко від спеціалізованих закладів. Використання роботизованих комплексів у виконанні реабілітаційних процедур розглядається як перспективний напрямок медичної реабілітації: завдяки високій точності та керованості рухів такі системи дозволяють більш ефективно відновлювати функції опорно-рухового апарату. Зростає популярність мобільних застосунків, які містять комплекси вправ, відеоматеріали для самостійного виконання занять, рекомендації фахівців і психологічні поради, що робить реабілітацію більш доступною та гнучкою [1].

Окрему нішу займають центри психічної реабілітації ветеранів війни. Такі заклади спеціалізуються на психологічній допомозі, організації курсів адаптації, роботі груп взаємопідтримки, а також пропонують фізіотерапевтичні та реабілітаційні послуги. Показовим прикладом є діяльність центру «Повернись живим» – української благодійної організації, яка, окрім допомоги військовим, розвиває комплексні програми реабілітації для ветеранів. Важливо, що Україна активно залучає міжнародний досвід, співпрацюючи з міжнародними структурами. Зокрема, в межах ініціатив НАТО реалізуються спільні проєкти, орієнтовані на впровадження сучасних стандартів реабілітації військових,

адаптацію провідних світових практик і технологій у діяльність національних реабілітаційних центрів [2].

У контексті глобальних викликів – пандемії COVID-19, повномасштабної війни, а також стрімкого зростання попиту на wellness-послуги – готелі, санаторії та інші засоби розміщення змушені шукати нові формати роботи, інтегруючи цифрові рішення й технології профілактики здоров'я у свою діяльність. Одним із прикладів такої інтеграції є використання інфраструктури електронного здоров'я, яку розробляє українська компанія Edenlab. Її система eHealth, що обслуговує десятки мільйонів пацієнтів і медичних закладів України, функціонує на базі відкритої платформи Kodjin. Така технологія забезпечує безпечний обмін медичними даними, що є особливо цінним для курортно-оздоровчих закладів, де необхідне тривале спостереження за гостями під час їхнього перебування.

У перспективі впровадження подібних рішень відкриває можливості для персоналізованого медичного супроводу туристів, створення індивідуальних програм відновлення, профілактики або діагностики безпосередньо в готелі, без потреби додаткового звернення до інших закладів охорони здоров'я [2].

Ще один важливий напрямок розвитку – застосування штучного інтелекту для масового скринінгу стану здоров'я. Український стартап CheckEye розробив інструмент, що аналізує зображення очного дна з метою раннього виявлення хронічних захворювань, зокрема діабету та артеріальної гіпертензії. Подібні технології можуть органічно інтегруватися в програми медичного туризму, а також у спектр послуг готелів, орієнтованих на корпоративних клієнтів, які прагнуть дбати про здоров'я своїх співробітників під час відряджень або відпочинку [2].

Фінансова підтримка інноваційних проєктів суттєво посилює їхній потенціал для входження в індустрію гостинності. Наприклад, у межах програми Google for Startups низка українських стартапів, серед яких і CheckEye, отримала гранти обсягом до 100 000 доларів США. Це створює умови для масштабування сервісів та розробки нових B2B-рішень, орієнтованих на готельно-ресторанний сектор. У результаті формується синергія між індустрією здоров'я та сферою гостинності, де технологічні компанії виступають провайдерами рішень,

покликаних підвищити якість життя гостей і рівень сервісу в закладах розміщення [2].

Разом із тим аналіз реабілітаційних практик в Україні засвідчує, що значна частина проблем пов’язана з обмеженою доступністю інфраструктури та браком професійних мультидисциплінарних команд. Такі команди мають працювати не тільки в суто медичному середовищі, а й у сервісних просторах, де людина відпочиває, відновлюється, спілкується [3].

За даними аналітичних звітів ВООЗ, принцип доступності повинен бути інтегрований на всі рівні надання послуг – від організації фізичного простору до форм і стилю взаємодії з персоналом [4]. У цьому контексті заклади гостинності можуть відігравати важливу роль у реабілітаційному процесі, пропонуючи програми релаксації, психоемоційної підтримки, а також сприяючи включенню людей у соціально-культурне життя. Для цього необхідно переосмислити традиційний функціонал готелів і санаторіїв, трансформувавши їх у простори інклюзії з безбар’єрним доступом, зручними й адаптованими санітарними вузлами, спеціально обладнаними номерами та персоналом, підготовленим до супроводу людей з різними формами інвалідності [4].

Крім того, як свідчить досвід реабілітаційних практик, описаних у посібниках для людей з ампутаціями, особи після травм потребують не лише медичної, а й повсякденної соціальної реабілітації. Вона реалізується через, на перший погляд, буденні дії – відвідування кафе, участь у публічних подіях, тимчасове проживання поза домом, що сприяє відновленню автономності та впевненості у власних можливостях.

Саме тому індустрія гостинності розглядається як важливий простір для відновлення та психологічної інтеграції, за умови, що її середовище відповідає принципам універсального дизайну та враховує потреби людей із порушеннями опорно-рухового апарату, зору, слуху чи когнітивними розладами. У цьому контексті інклюзивна реабілітація у сфері гостинності постає не лише як питання архітектурної модернізації, а передусім як концепція свідомої, доступної взаємодії, що підтримує гідність, самостійність і соціальну участь людей з інвалідністю.

1.2 Вибір реабілітаційних програм для реабілітаційного центру оздоровчого готелю

Вибір реабілітаційних програм для реабілітаційного центру проєктованого готелю, орієнтованого на військових ветеранів, є ключовим етапом формування його концепції. Запропоновані заходи мають відповідати потребам цільової аудиторії з урахуванням фізичного та психологічного стану гостей, а також функціональної специфіки закладу. З огляду на особливості контингенту військових ветеранів, основними напрямами реабілітації мають бути: психологічне відновлення (подолання стресу, депресії, посттравматичного стресового розладу), фізична реабілітація (лікування травм, відновлення рухових функцій, фізіотерапія), а також соціальна адаптація та підтримка, реалізована через групи підтримки та програми адаптації до цивільного життя [6].

Проаналізувавши потреби потенційних гостей, доцільно виокремити кілька змістових блоків реабілітаційної програми. Перший – це програми роботи з депресивними та тривожними станами із застосуванням психотерапевтичних методів: психоаналітичних консультацій, когнітивно-поведінкової терапії, арт-терапії, а також технологій віртуальної реальності для опрацювання стресу. Особлива увага приділяється індивідуальним сесіям із психологом та розробленню спеціалізованих програм для ветеранів, які пережили інтенсивні бойові чи травматичні події [7].

Другий блок становлять програми фізичного відновлення для ветеранів із тілесними ушкодженнями або тих, хто потребує реабілітації після оперативних втручань. У цьому напрямі застосовуються фізіотерапія, масаж, лікувальна фізкультура та тренування з використанням сучасних технологій – екзоскелетів і роботизованих систем. У межах окремих програм можуть пропонуватися фізіотерапевтичні процедури (масаж, електростимуляція, гідротерапія), використання роботизованих пристроїв для відновлення моторики, а також спеціалізовані заняття, спрямовані на нарощування м’язової сили та покращення рухливості [8].

Третій напрямок – програми соціальної адаптації. Вони орієнтовані на підтримку ветеранів у період переходу до цивільного життя й можуть включати курси професійної перепідготовки, групи взаємопідтримки, тренінги з розвитку особистісних і комунікативних навичок. Важливе місце належить програмам адаптації до повсякденного життя, де учасники навчаються наново вибудовувати стосунки в суспільстві, шукати роботу, опановувати нові ролі. Додатковими елементами можуть бути арт-терапевтичні заняття, йога та медитація для зниження рівня стресу, курси з покращення якості сну й загального самопочуття, а також спа-послуги, орієнтовані на відновлення фізичного та психоемоційного балансу [9].

Для проєктованого готелю, який позиціонується як простір реабілітації військових ветеранів, доцільно сформувати комплексну програму, що реалізується поетапно. На першому етапі проводиться первинний огляд і діагностика, оцінюється психологічний і фізичний стан кожного ветерана та формується індивідуальний план реабілітації. Другий етап передбачає психологічну підтримку й терапію: індивідуальні та групові зустрічі з психологом, когнітивно-поведінкові та арт-терапевтичні методики, а також застосування цифрових технологій для роботи зі стресом.

Третій етап – фізична реабілітація, що включає фізіотерапевтичні процедури, масажі, заняття на тренажерах і використання роботизованих систем для відновлення рухових функцій. На четвертому етапі зосереджується увага на соціальній адаптації та розвитку: проводяться тренінги з адаптації до цивільного життя, організовуються групи підтримки для ветеранів. П’ятий етап пов’язаний із відновленням через додаткові сервіси – заняття йогою, медитацією, арт-терапією, а також спа-процедури, спрямовані на покращення фізичного самопочуття. У межах проєкту готелю може бути обрана гнучка комбінація таких програм, залежно від індивідуальних потреб гостей [9,10].

Упровадження інноваційних технологій – цифрової терапії, роботизованих систем для фізіотерапії, мобільних застосунків для підтримки та самоконтролю – підвищить ефективність реабілітаційної програми та якість наданих послуг.

Раціональне харчування є невід'ємною складовою комплексного процесу відновлення військових ветеранів, оскільки визначає не лише фізичний стан, а й психоемоційне благополуччя. У реабілітаційному центрі оздоровчого готелю, де кожен компонент сервісу має працювати на підтримку здоров'я та ментальної рівноваги, харчування повинно розглядатися не як допоміжна послуга, а як цілеспрямована терапевтична частина програми.

Дослідження демонструють, що дефіцит магнію, вітамінів групи В, омега-3 жирних кислот та інших ключових нутрієнтів може посилювати прояви тривожності, депресії, емоційного вигорання і поглиблювати посттравматичні реакції [11]. Як зазначає платформа Міністерства у справах ветеранів України, вживання повноцінної збалансованої їжі сприяє зниженню рівня кортизолу – гормону стресу – та стабілізації настрою, що має принципове значення для ветеранів із симптомами ПТСР чи депресії [11].

Сучасні нейропсихологічні дослідження підтверджують існування тісного взаємозв'язку між функціонуванням шлунково-кишкового тракту та мозку – так званої «кишково-мозкової осі». Відтак здорове травлення, підтримане збалансованим харчуванням, позитивно впливає на концентрацію, емоційну стійкість і здатність до адаптації в цивільному житті [10]. До раціону ветеранів доцільно включати продукти, багаті на триптофан (амінокислоту, що бере участь у синтезі серотоніну), клітковину, пробіотики та антиоксиданти, оскільки вони потенційно сприяють зниженню рівня тривожності, покращують сон і зменшують прояви депресивних розладів [9].

У проєктованому оздоровчому готелі доцільно впровадити систему функціонального меню, що враховуватиме не лише енергетичну цінність страв і фізіологічні потреби гостей, а й їхній психоемоційний стан. До розроблення раціонів мають бути залучені нутриціологи та психодієтологи, які зможуть формувати індивідуальні програми харчової підтримки, адаптовані до перебігу реабілітації кожного ветерана. Таке комплексне поєднання харчової терапії з іншими видами відновлювальних заходів підвищить результативність всієї програми та забезпечить стійкий позитивний ефект навіть після завершення перебування в готелі.

1.3 Принципи створення та концепція реабілітаційного центру при оздоровчому готелі

Концепція створення реабілітаційного центру на базі оздоровчого готелю передбачає інтеграцію послуг лікувально-оздоровчого та реабілітаційного спрямування в загальний спектр готельного сервісу. Такий формат дає змогу поєднати комфорт відпочинку з цілеспрямованим відновленням, орієнтуючись на конкретні потреби гостей. У межах одного об'єкта формується простір, де фізична, психологічна та соціальна реабілітація реалізуються як єдина, цілісна система турботи про здоров'я.

Цільовою аудиторією реабілітаційного готелю є насамперед військові ветерани, особливо ті, що мають тілесні ушкодження або прояви посттравматичного стресового розладу; особи, які потребують відновлення після травм і хірургічних втручань; пацієнти з хронічними захворюваннями, що вимагають тривалого реабілітаційного супроводу; а також люди, які шукають ефективні способи зниження стресу та покращення психічного здоров'я.

Вибір локації має принципове значення. Реалізація проєкту в рекреаційному середовищі – поблизу лісових масивів, гірських ландшафтів, водойм або термальних джерел – посилює терапевтичний ефект програм. Готель повинен мати розвинену інфраструктуру для тривалого проживання: комфортні номери, доступні для людей з інвалідністю, зони відпочинку, ресторани, а також спеціалізовані простори – реабілітаційні зали з тренажерами, масажні та фізіотерапевтичні кабінети, спа-зони, кімнати для психотерапії.

Основні послуги такого центру охоплюють кілька взаємопов'язаних блоків. Фізична реабілітація реалізується через заняття на спеціалізованому обладнанні (екзоскелети, кардіотренажери, тренажери для кінцівок), курси лікувальної фізкультури, масаж, фізіотерапевтичні та гідротерапевтичні процедури. Психологічна реабілітація включає індивідуальні та групові психотерапевтичні сесії з використанням когнітивно-поведінкових, арт-, музико- та інших терапевтичних підходів, тренінги з адаптації до цивільного життя для ветеранів, а також спа-й релаксаційні програми, спрямовані на зниження рівня стресу.

Соціальна адаптація реалізується через групи підтримки, тренінги з соціалізації, професійну перепідготовку, розвиток комунікативних та особистісних навичок. Для військових ветеранів особливо важливі програми, що допомагають наново вибудувати життєві стратегії поза військовим середовищем, відновити самооцінку та відчуття включеності в суспільство.

Важливою складовою концепції є впровадження інноваційних технологій. Йдеться про використання систем віртуальної реальності для терапії ПТСР і роботи зі стресом, телемедичних сервісів для дистанційних консультацій та супроводу, цифрових платформ моніторингу стану здоров'я. Реабілітаційний корпус має бути обладнаний сучасними тренажерами, масажними кабінетами, терапевтичними та релаксаційними зонами, а також мати вихід до природних територій, пристосованих для лікувальних прогулянок.

Переваги такої моделі готелю є багатовимірними. По-перше, розширюється цільова аудиторія: заклад стає привабливим для ветеранів, спортсменів, людей із фізичними чи психологічними травмами. По-друге, поєднання класичних готельних послуг із професійними реабілітаційними програмами формує унікальну ринкову пропозицію та конкурентну перевагу. По-третє, тривалі строки перебування гостей, які проходять реабілітацію, забезпечують фінансову стабільність закладу. Нарешті, реалізація такого проєкту підкреслює соціальну відповідальність бізнесу щодо підтримки вразливих груп населення, насамперед військових ветеранів.

Ключовими елементами концепції є індивідуалізація підходів до кожного пацієнта з урахуванням його медичних, психологічних і соціальних потреб; розроблення спеціалізованих програм для різних категорій гостей – від інтенсивної фізичної реабілітації до програм психологічного супроводу та адаптації; створення мультидисциплінарної команди фахівців (лікарі, психологи, фізіотерапевти, інструктори ЛФК, тренери). Важливою є також інтеграція природних лікувальних чинників – термальних вод, кліматотерапії, прогулянок на свіжому повітрі – в загальну структуру реабілітаційних програм.

Додаткові напрями послуг у реабілітаційному готелі підсилюють комплексність підходу та якість життя гостей. Одним із таких напрямів виступає

дієтотерапія: розроблення індивідуальних планів харчування з урахуванням супутніх захворювань, рівня фізичної активності та етапу реабілітації. Збалансоване меню, створене за участю дієтологів і нутриціологів, сприяє нормалізації обміну речовин, відновленню енергетичного балансу та зміцненню імунної системи, що особливо важливо для ветеранів після травм і операцій.

У межах психологічної реабілітації значне місце відводиться практикам йоги, медитації та дихальних вправ, адаптованих до можливостей кожного гостя. Вони допомагають знизити рівень психоемоційної напруги, покращити якість сну, відновити внутрішню рівновагу. Йога у реабілітаційному форматі ґрунтується на м’яких, безпечних рухах, тоді як медитативні практики та кероване дихання активізують адаптаційні механізми нервової системи й прискорюють процеси відновлення.

Важливим ресурсом для подолання тривожності та покращення психічного здоров’я є зоотерапія та еко-терапія. Керована взаємодія з тваринами (собаками, кішками, спеціально навченими терапевтичними тваринами) сприяє зниженню рівня кортизолу, формує відчуття підтримки та безпеки. Перебування на природі – прогулянки в лісі, біля водойм, по гірських маршрутах – позитивно впливає на емоційний фон, зменшує прояви тривоги та депресії, підсилює ефект від інших реабілітаційних заходів.

Не менш важливою складовою є адаптивні спортивні активності, розроблені з урахуванням стану здоров’я та фізичних можливостей гостей. Це можуть бути заняття скандинавською ходьбою, легкий трекінг спеціально підготовленими маршрутами, велопрогулянки різної складності. Такі види активності підтримують роботу серцево-судинної системи, зміцнюють опорно-руховий апарат, покращують координацію та дарують відчуття свободи й радості від руху. Поєднання фізичної активності з психологічним розвантаженням і соціальною взаємодією формує по-справжньому комплексний реабілітаційний простір.

1.4 Розробка та матеріально-технічне забезпечення реабілітаційних програм при оздоровчому готелі

Окремого значення в структурі оздоровчого готелю набувають програми, орієнтовані на родини військових ветеранів, адже вони відіграють критичну роль у процесі відновлення та повернення до повноцінного життя. Після демобілізації або повернення з бойових дій ветеран стикається з новими реаліями, що істотно відрізняються від умов служби. У цих обставинах сім'я стає середовищем, яке може як полегшити адаптацію, так і ускладнити її у разі нерозуміння психологічного стану військового. Тому реабілітаційна концепція готелю має передбачати підтримку не лише для ветеранів, а й для членів їхніх родин.

Насамперед програми для родин мають бути спрямовані на психологічну просвіту та підтримку. Дружини, діти чи батьки часто не володіють базовими знаннями щодо проявів ПТСР, депресії або тривожних розладів. У зв'язку з цим важливо організовувати освітньо-терапевтичні сесії з фаховими психологами, які пояснюватимуть особливості емоційного стану ветеранів, моделі адекватного реагування на емоційні сплески, замкненість чи агресивну поведінку. Це сприятиме зниженню конфліктності в сім'ї, покращенню комунікації та зміцненню емоційних зв'язків між її членами.

Важливо також створити умови для спільної участі родини у реабілітаційному процесі. До таких заходів належить сімейна терапія, у межах якої психолог працює і з ветераном, і з його близькими як індивідуально, так і в груповому форматі. Такий підхід допомагає виробити нові моделі спілкування, конструктивно вирішувати конфліктні ситуації та посилювати взаємну довіру. Окремою перевагою є можливість умовного «перезавантаження» подружніх стосунків: після тривалого розділення через службу партнери отримують шанс вибудувати взаємини наново в безпечному, підтримувальному середовищі.

Не менш значущою є дитяча психологічна підтримка. Діти, особливо молодшого віку, гостро реагують на зміни в поведінці батька чи матері після повернення з війни, можуть відчувати страх, тривогу, емоційну нестабільність або навіть провину. Тому доцільно впроваджувати спеціальні дитячі програми з елементами ігрової терапії, арт-терапії та групових занять із педагогом-

психологом. Такі формати дозволяють дитині безпечно виражати емоції, розвивати стресостійкість та адаптуватися до нових умов у сім'ї.

Програма реабілітаційного центру при оздоровчому готелі також має передбачати організацію спільного дозвілля родин, оскільки позитивні емоційні переживання, отримані разом, мають виражений терапевтичний ефект. Спільні майстер-класи, арт-заняття, прогулянки, екскурсії, перегляди фільмів або кулінарні події не лише покращують емоційний клімат у сім'ї, а й формують нові спільні спогади, які зміцнюють відчуття єдності, підтримки та довіри.

Підбір обладнання для реабілітаційного центру – це цілеспрямований процес визначення та закупівлі спеціалізованих засобів, які забезпечують повноцінне відновлення пацієнтів після травм, оперативних втручань або важких психологічних станів. Його головна мета полягає у формуванні безпечного, комфортного й функціонального середовища, що відповідає індивідуальним потребам користувачів, підвищує якість реабілітаційних послуг і скорочує терміни відновлення.

У межах проєктованого готелю для військових ветеранів добір обладнання здійснюємо з урахуванням комплексного підходу: поєднання фізичної реабілітації, психологічної підтримки та соціальної адаптації. Конкретний перелік техніки та оснащення залежить від профілю цільової аудиторії, інтенсивності програм, а також фінансових можливостей щодо створення та утримання реабілітаційного центру. Нижче подано орієнтовний перелік обладнання, що може бути використаний для реабілітації військових ветеранів у готелі (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Матеріально-технічне забезпечення реабілітаційного центру

№	Тип обладнання	Опис	Цільове призначення	Кільк.	Виробник /постач.	Примітки
1	2	3	4	5	6	7
1	Екзоскелет	Роботизоване обладнання для відновлення рухової функції	Відновлення рухливості кінцівок у пацієнтів	2-3 шт	Виробники екзоскелетів	Використовується для відновлення після травм, інсультів та ін.
2	Масажні крісла	Автоматичні масажні крісла для релаксації	Відновлення м'язової активності, зниження стресу	4-5 шт	Panasonic, Inada	Додаткові послуги для зниження стресу та м'язової напруги

продовження таблиці 1.1

1	2	3	4	5	6	7
3	Віртуальна реальніть (VR)	Віртуальні пристрої для терапії ПТСР та стресу	Психологічна реабілітація (лікування ПТСР, депресії)	2-3 комплекти	Oculus, HTC Vive	Віртуальне лікування для обробки травматичних спогадів
4	Кардіотренажери	Тренажери для серцево-судинної реабілітації	Підвищення витривалості, відновлення після операцій	3-4 шт	Technogym, Life Fitness	Використовуються для загальної фізичної реабілітації
5	Реабілітаційні тренажери для ніг	Тренажери для відновлення рухливості кінцівок	Відновлення рухової активності після травм	3 шт	Medica, SportsArt	Спеціалізовані тренажери для відновлення ходьби
6	Магнітно-резонансний масажер	Масажер, який використовує магнітні поля для лікування	Полегшення болю та покращення кровообігу	2 шт	BodyFlex, Beurer	Використовується для полегшення болю та покращення кровообігу
7	Гідротерапевтичні ванни	Ванни з теплою водою для відновлення функцій	Релаксація м'язів, зменшення болю, покращення кровообігу	2 шт	Hydrosystem, Physiomed	Використовуються для гідротерапії та релаксації
8	Тренажери для рук	Спеціалізовані тренажери для відновлення рухливості рук	Відновлення рухів в руках після травм	2-3 шт	Kinesthetics, Power Plate	Для пацієнтів після операцій або травм рук
9	Електростимулятори м'язів	Обладнання для електричної стимуляції м'язів	Відновлення м'язової сили, зниження болю	3 шт	Compex, Globus	Відновлення м'язів після травм або хірургічних втручань
10	Фітнес-стрічки	Багатофункціональні еластичні стрічки для тренувань	Покращення гнучкості, зміцнення м'язів	10-15 шт	Theraband, Redcord	Для реабілітації та підвищення гнучкості
11	Системи для лікувальної фізкультури (ФК)	Обладнання для лікувальної фізкультури (тренажери, матраци, шини)	Відновлення рухливості після травм і операцій	3-5 шт	Rehastim, PhysioControl	Для проведення фізичних вправ для реабілітації
12	Індивідуальні кабінети для психотерапії	Спеціалізовані кабінети для консультацій та терапії	Терапія ПТСР, психологічна підтримка, групи підтримки	2-3 кабінети	Меблі та технології для психотерапії	Технології для забезпечення комфортної атмосфери

Таким чином, підбір обладнання для реабілітаційного центру в готелі виступає стратегічним етапом формування ефективної системи відновлення. Від якості й продуманості цього етапу залежить не лише результативність реабілітаційних програм і динаміка відновлення фізичного та психоемоційного стану ветеранів, а й конкурентоспроможність закладу, його репутація та здатність забезпечувати стабільно високий рівень сервісу.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Місто Берегове розташоване у південно-західній частині Закарпатської області, у долині річки Верке, поблизу підніжжя Вигорлат-Гутинського хребта та державного кордону з Угорщиною. Географічне положення міста на перетині важливих автомобільних та залізничних шляхів сполучення, а також близькість до європейських ринків робить його одним із перспективних центрів розвитку рекреаційно-туристичної інфраструктури регіону. Поєднання природних ресурсів, м'якого клімату та історико-культурної спадщини зумовлює високу привабливість Берегівщини для відпочинку, оздоровлення та реабілітації.

Клімат Берегового помірно-континентальний із вираженим впливом теплих повітряних мас з боку Середземномор'я. Літо характеризується тривалим теплим періодом із середньомісячною температурою повітря у липні на рівні близько +20…+22 °C, що сприяє організації літнього відпочинку, екскурсійних турів, вело- та пішохідних маршрутів. Зима переважно м'яка, зі середньомісячною температурою в січні близько 0…–2 °C, незначною кількістю стійкого снігового покриву та переважанням відлиг. Такі кліматичні умови формують сприятливе середовище для цілорічного функціонування оздоровчих закладів і реабілітаційних програм, зокрема для гостей із хронічними захворюваннями серцево-судинної та опорно-рухової систем, які потребують м'якого клімату без різких температурних коливань [12].

Важливою передумовою розвитку оздоровчого туризму в Берегові є наявність унікальних термальних і мінеральних вод. У межах міста та його околиць розвідані родовища термальних джерел із підвищеним вмістом мінералів, які застосовуються в бальнеологічних і реабілітаційних програмах. Термальні басейни Берегового вже сьогодні приваблюють значну кількість відпочивальників з різних регіонів України та сусідніх країн, насамперед Угорщини, Словаччини та Румунії. Лікувальні властивості вод, можливість поєднання водолікування, фізіотерапії та кліматотерапії створюють потужну базу для формування спеціалізованого реабілітаційного центру на базі оздоровчого готелю [13].

Природно-рекреаційний потенціал регіону доповнюють мальовничі пагорби, виноградники, ліси та заповідні території Закарпаття. У доступній транспортній відстані від Берегового розташовані гірські масиви Карпат, національні природні парки й заказники, що розширює можливості для організації екскурсійних, екологічних та спортивно-оздоровчих турів. Поєднання термальних ресурсів, виноробних традицій та культурної спадщини формує мультифункціональну рекреаційну зону, привабливу як для короткострокового, так і для тривалого перебування туристів.

Узагальнені результати аналізу туристично-рекреаційної привабливості регіону та готельної інфраструктури наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Узагальнені результати аналізу туристично-рекреаційної привабливості регіону та готельної інфраструктури м. Берегове

Група показників	Показник	Характеристика для м. Берегове та регіону
1	2	3
Природно-рекреаційні ресурси	Наявність термальних і мінеральних вод	У місті функціонують термальні басейни та купальні, термальні води активно використовуються для оздоровчих і реабілітаційних програм
	Кліматичні умови	М’який помірно-континентальний клімат, відсутність різких перепадів температур, сприятливі умови для цілорічного відпочинку та реабілітації
	Ландшафт та озеленення	Рівнинно-хвилястий рельєф, наявність зелених насаджень, близькість до природних рекреаційних територій Закарпаття
Культурно-історичні та гастрономічні ресурси	Історико-культурна спадщина	Наявність архітектурних пам’яток, старого центру міста, багатонаціональної культурної спадщини
	Виноробні та дегустаційні комплекси	Розвинуті традиції виноробства, наявність дегустаційних залів і винних турів, що поєднуються з оздоровчим туризмом
Туристичні потоки та попит	Внутрішній туризм	Стійкий попит з боку внутрішніх туристів, сезонні піки влітку та міжсезонні приїзди з метою лікування та реабілітації
	Потенційний в’їзний туризм	Близькість до державного кордону з країнами ЄС створює передумови для залучення туристів з сусідніх держав після стабілізації безпекової ситуації
	Соціально орієнтований попит	Значний потенціал попиту з боку військовослужбовців, ветеранів, внутрішньо переміщених осіб, які потребують відновлення здоров’я
Транспортна доступність	Автомобільне сполучення	Місто розташоване поблизу міжнародних автошляхів, є зручний під’їзд легкового та громадського транспорту
	Залізничне сполучення	Наявність залізничної станції з регіональними сполученнями, можливість прибуття туристів залізницею
Готельна інфраструктура	Забезпеченість засобами розміщення	На ринку представлені готелі, міні-готелі, садиби, SPA- та термальні комплекси різних цінових категорій

продовження таблиці 2.1

1	2	3
Готельна інфраструктура	Рівень сервісу й спектр послуг	Частина закладів пропонує термальні басейни, SPA, гастрономічні та екскурсійні програми, однак спеціалізовані реабілітаційні послуги розвинені недостатньо
	Конкурентне середовище	Є декілька сильних конкурентів у сегменті SPA- та термальних готелів, проте ніша повноцінного оздоровчого готелю з реабілітаційним центром практично вільна
Соціально-економічні фактори	Вплив воєнного стану	Безпекові ризики обмежують поточні туристичні потоки, водночас зростає потреба в реабілітаційних та оздоровчих послугах для населення
	Соціальна значущість проекту	Створення робочих місць, розвиток реабілітаційної інфраструктури, можливість реалізації програм відновлення для військових і ветеранів

Отже, проведений аналіз туристично-рекреаційної привабливості м. Берегове та стану його готельної інфраструктури засвідчив поєднання сприятливих природно-кліматичних умов, розвинених виноробних і гастрономічних традицій, достатньо розвинутої мережі засобів розміщення та зростаючого попиту на оздоровчі й реабілітаційні послуги. Водночас виявлено обмежену кількість закладів, що спеціалізуються саме на комплексній медичній і психофізичній реабілітації, зокрема для військовослужбовців та ветеранів, що формує вільну ринкову нішу. Це обумовлює доцільність проєктування оздоровчого готелю з реабілітаційним центром як соціально значущого й конкурентоспроможного об’єкта регіональної готельно-реабілітаційної інфраструктури.

Доцільність проектування готельного підприємство також підтверджує той факт, що туристично-рекреаційна галузь Берегового та загалом Закарпаття в останні роки демонструє стійку тенденцію до розвитку (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 – Динаміка кількості відвідувачів санаторно-курортних закладів Закарпаття [12]

Рік	**Усього відвідувачів**	**Із них іноземців**	**Зміна до попереднього року (%)**
2018	162,5	15,2	–
2019	174,8	16,7	+7,6
2020	98,3	7,5	−43,8
2021	122,6	9,4	+24,7
2022	139,0	10,1	+13,4
2023	157,4	12,3	+13,3

Починаючи з 2021 року, у регіоні фіксується поступове пожвавлення туристичної активності. Закарпаття знову почало активно приваблювати внутрішніх мандрівників завдяки помірному рівню цін, відносно чистому довкіллю та наявності цінних мінеральних і термальних ресурсів. Уже до 2023 року показники відвідуваності наблизилися до довоєнних значень, що дає підстави говорити про стійку тенденцію до відновлення галузі [15].

Повільне, але стабільне збільшення частки іноземних відвідувачів свідчить про посилення зацікавленості закордонних туристів лікувально-оздоровчими курортами Закарпаття.

Для більш повної характеристики передумов розміщення оздоровчого готелю з реабілітаційним центром доцільно використати інструментарій SWOT-аналізу. Це дає змогу комплексно оцінити сильні та слабкі сторони регіону, а також зовнішні можливості й загрози, пов’язані з розвитком лікувально-оздоровчого туризму. На основі опрацьованих джерел і узагальнення аналітичної інформації сформовано SWOT-профіль Закарпаття з акцентом на м. Берегове, що наведено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – SWOT-аналіз розвитку лікувально-оздоровчого туризму м. Берегове Закарпатської області

Сильні сторони (Strengths)	**Слабкі сторони (Weaknesses)**
Значні запаси мінеральних і термальних вод, придатних для бальнеолікування й реабілітації; сприятливі кліматичні умови, чисте повітря та потенціал кліматотерапії; вигідне прикордонне розташування, близькість до країн ЄС і основних транспортних коридорів; наявність відомих курортів і оздоровчих центрів (зокрема Берегове, Свалява, Поляна), що формують позитивний імідж регіону як оздоровчої території	Частково застаріла санаторно-курортна та готельна інфраструктура; нерівномірний рівень сервісу, що не завжди відповідає сучасним європейським стандартам; фрагментарна й несистемна реклама рекреаційного потенціалу на зовнішніх ринках; обмежені фінансові ресурси для модернізації матеріально-технічної бази
Можливості (Opportunities	**Загрози (Threats)**
Можливість налагодження співпраці із закордонними страховими та туристичними компаніями; залучення інвестицій у розвиток термальних комплексів, SPA- та wellness-інфраструктури; зростання попиту на еко-, wellness- та медичний туризм у Європі й Україні; активне використання цифрових каналів просування (онлайн-бронювання, соціальні мережі, спеціалізовані медичні платформи)	Військово-політична нестабільність в Україні, що стримує потоки іноземних туристів; посилення конкуренції з боку термальних курортів сусідніх країн (Угорщини, Словаччини, Польщі); ризики погіршення екологічного стану (надмірне рекреаційне навантаження, забруднення довкілля); виїзд кваліфікованого медичного й сервісного персоналу за кордон, що формує кадровий дефіцит у сфері туризму та реабілітації

Отже, до ключових сильних сторін міста відносяться унікальні природні оздоровчі ресурси, що є базою для розвитку лікувально-оздоровчого та реабілітаційного туризму і не потребують створення «з нуля», а лише належного інженерного й сервісного супроводу. Близькість до країн ЄС, розташування на перетині транспортних та туристичних маршрутів створюють передумови для подальшого зростання як внутрішнього, так і потенційного в'їзного туризму [16].

Водночас слід враховувати низку стримувальних чинників: застаріла матеріально-технічної бази, що знижує конкурентоспроможність у порівнянні з європейськими курортами, а також кадровий дефіцит, який виник в результаті міграції значної частини медичного й сервісного персоналу.

З боку зовнішніх можливостей Закарпаття має потенціал інтегруватися в європейський простір медичного та wellness-туризму; зростання інтересу до здорового способу життя, профілактики хвороб, відновлення після стресових і бойових навантажень. Цифровізація туризму відкриває нові канали комунікації з цільовими аудиторіями – від онлайн-бронювання пакетних програм до партнерства з медичними порталами й страховими компаніями [16].

Наявними загрозами на сьогодні є воєнно-політична ситуація, що суттєво впливає на імідж України як туристичної дестинації та обмежує потоки іноземних відвідувачів.

Узагальнюючи результати SWOT-аналізу, можна стверджувати, що Закарпатська область загалом і м. Берегове зокрема мають значний потенціал для розвитку лікувально-оздоровчого туризму, однак потребують цілеспрямованих інвестицій в оновлення інфраструктури, підвищення якості сервісу та формування цілісної маркетингової стратегії. У цих умовах проєктування оздоровчого готелю з реабілітаційним центром саме в Берегові є логічним кроком, який поєднує використання природних переваг території з відповіді на актуальний соціальний запит на реабілітаційні послуги, зокрема для військовослужбовців і ветеранів.

Для обґрунтування вибору місця будівництва оздоровчого готелю з реабілітаційним центром розглянуто декілька варіантів розташування у межах міста. Оптимальною визнано земельну ділянку в межах рекреаційної зони Берегового, у безпосередній близькості до існуючої термальної інфраструктури та

основних транспортних магістралей. Обрана територія забезпечує зручний доступ як для індивідуальних туристів, що прибувають на власному транспорті, так і для організованих груп, включаючи пацієнтів реабілітаційного центру. Водночас розташування поза зоною інтенсивного транзитного руху дозволяє сформувати спокійне, екологічно сприятливе середовище для оздоровлення та відновлення здоров’я.

Орієнтовні координати майданчика для будівництва оздоровчого готелю з реабілітаційним центром становлять 48°12'00.0"N 22°36'00.0"E (дод. А).

Ділянка розташовується по вул. Молодіжній, характеризується відносно рівним рельєфом, що спрощує планувальні рішення та знижує обсяги земляних робіт. Поблизу розташовані зелені насадження, елементи природного ландшафту, які можуть бути інтегровані в композицію території комплексу та використані для організації зон відпочинку на відкритому повітрі. Відсутність щільної забудови та промислових підприємств зменшує ризик негативного впливу на навколишнє природне середовище та створює сприятливі умови для розміщення реабілітаційного центру.

Технічна можливість реалізації проєкту на вибраній ділянці відповідає вимогам чинних будівельних норм і правил. Територія забезпечена основними інженерними комунікаціями: електро-, водо-, газо- та теплопостачанням, системами каналізації й зв’язку, що дозволяє мінімізувати витрати на підведення мереж та скоротити терміни будівництва. Відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 у частині розміщення будинків і планування земельних ділянок, обрана територія відповідає санітарно-гігієнічним нормам щодо інсоляції, шумового навантаження та відстаней до житлової забудови. Санітарно-епідеміологічні вимоги до розміщення об’єктів рекреаційного призначення виконуються згідно з положеннями ДБН 360-92 [17, 18].

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

За даними міжнародних сервісів онлайн-бронювання, у Берегові та його околицях функціонує понад 70 об’єктів розміщення різних типів: готелі, готельно-ресторанні комплекси, мотелі, приватні садиби, апартаменти, пансіонати [19, 20]. Значна частина з них зосереджена в центральній частині міста та в безпосередній близькості до термальних джерел, що зумовлюється основною мотивацією приїзду туристів – оздоровлення на базі термальних вод. Ринок характеризується поєднанням закладів середнього цінового сегмента та невеликої кількості готелів із розширеною інфраструктурою для відпочинку та бізнес-подій.

Аналіз конкурентів та потенційних споживчів послуг готелю, що проектується, подаємо у додатку А.

У радіусі до 2 км від запроєктованої ділянки розташовано кілька засобів розміщення, які формують основне конкурентне середовище майбутнього оздоровчого готелю з реабілітаційним центром. До них належать оздоровчий комплекс «Жайворонок», готельно-ресторанний комплекс «Золота Пава», готель «Praktik Hotel & Restaurant» тощо. У табл. 2.4 наведено узагальнену характеристику основних підприємств-конкурентів.

Таблиця 2.4 – Аналіз основних конкурентів проектованого оздоровчого готелю з реабілітаційним центром

Назва, категорія та тип закладу	Адреса	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги
1	2	3	4
«Жайворонок»**** Оздоровчий готельний комплекс з термальними басейнами	м. Берегове, вул. Тараса Шевченка, 112	21 номер, вартість двомісного номера від 700 до 1500 грн/добу	Власні криті й відкриті термальні басейни, SPA-зона, сауни, соляна кімната, ресторан і кафе, дегустаційний зал вин, конференц-зали для ділових заходів, автостоянка, екскурсійне обслуговування
Готельно-ресторанний комплекс «Zolota Pava»***	м. Берегове, пл. Ференца Ракоці, 1	13; вартість від 1500 грн/добу за номер)	Ресторан, бар, більярд, внутрішній дворик, конференц-можливості, безкоштовний Wi-Fi, охоронювана парковка; розташування у центрі міста, у пішій доступності до термальних басейнів

продовження таблиці 2.4

1	2	3	4
Готельно-ресторанний комплекс «Praktik Hotel & Restaurant»****	м. Берегове, вул. Богдана Хмельницького, 101	47 номерів; двомісний номер – від 700 грн/добу	Ресторан із різними видами кухні, літня тераса, бар, дитячий майданчик, конференц-можливості, сад, автостоянка, сімейні номери, трансфер за запитом, безкоштовний Wi-Fi
Готельно-ресторанний комплекс «Олеся»*	м. Берегове, вул. Мукачівська, 12	15 номерів; середній сегмент, орієнтована на туристів і сімейні подорожі	Ресторан з українською та європейською кухнею, бар, тераса, сніданки типу «шведський стіл», безкоштовний Wi-Fi, парковка, цілодобова стійка реєстрації

Аналіз існуючих засобів розміщення в радіусі 2 км обраної ділянки забудови у м. Берегове показує, що найближчими конкурентами є засоби розміщення категорії *** із відносно невеликою місткістю номерного фонду. Оздоровчий комплекс «Жайворонок»**** має 21 номер, готельно-ресторанні комплекси «Zolota Pava»*** та «Олеся»* – 13 та 15 номерів відповідно, найбільшим за місткістю є «Praktik Hotel & Restaurant»**** із 47 номерами. Усі перелічені заклади пропонують базовий набір послуг розміщення, харчування, дозвілля й частково оздоровлення (термальні басейни, SPA-послуги), однак спеціалізованих реабілітаційних програм медичного та постстресового спрямування, орієнтованих на тривале відновлення гостей (зокрема військових та ветеранів), практично не декларують.

За таких умов нішою, що залишається вільною, є повноцінний оздоровчий готель категорії *** із розвиненою реабілітаційною інфраструктурою, підвищеним рівнем комфорту та сервісу, орієнтований як на класичних SPA-туристів, так і на контингент, який потребує комплексного відновлення здоров’я. Запропонована місткість у 77 номерів дозволяє, з одного боку, істотно розширити номерний фонд міста порівняно з наявними конкурентами, а з іншого – зберегти формат керованого за масштабом закладу, здатного забезпечити індивідуалізований підхід до лікування й сервісу. Таким чином, проектований оздоровчий готель категорії *** на 77 номерів логічно доповнює існуючу готельну інфраструктуру Берегового, підвищуючи її якісний рівень та закриваючи попит на спеціалізовані реабілітаційні послуги.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Дослідження контингенту потенційних споживачів оздоровчого готелю з реабілітаційним центром у м. Берегове ґрунтується на аналізі туристичних потоків, структури населення та рекреаційної спеціалізації регіону. Мета – виокремити основні групи споживачів готельних і реабілітаційних послуг, визначити сезонні коливання попиту й обґрунтувати місткість запроєктованого закладу.

Берегове є одним із популярних термально-оздоровчих центрів Закарпаття, через який проходять тури з відвідування термальних басейнів, виноробень та історико-культурних об’єктів. У теплий період року домінують сімейні туристи, учасники фестивалів та екскурсій, узимку й міжсезоння зростає частка відвідувачів, орієнтованих на лікування та профілактику. В умовах повномасштабної війни формуються додаткові, соціально значущі сегменти попиту – військовослужбовці, ветерани, учасники бойових дій, цивільні особи, поранені чи травмовані внаслідок воєнних дій, а також внутрішньо переміщені особи, які потребують тривалого медичного та психофізичного відновлення.

Під час проектування засобу розміщення слід враховувати орієнтовну сезонну динаміку кількості туристів у м. Берегове (рис. 2.2). Представлена діаграма демонструє виразне зростання попиту в літній період та відносно стабільний рівень відвідуваності оздоровчих об’єктів у зимові місяці завдяки популярності термального та медичного туризму, що підтверджує доцільність обраної спеціалізації готелю.

Контингент потенційних споживачів послуг оздоровчого готелю з реабілітаційним центром у м. Берегове можна згрупувати за такими основними категоріями:

– внутрішні туристи з різних регіонів України, які приїжджають з метою відпочинку, оздоровлення на термальних водах, профілактики та реабілітації після перенесених захворювань;

– пацієнти, що потребують медичної реабілітації після травм, оперативних втручань, захворювань опорно-рухового апарату, серцево-судинної та нервової

систем, у тому числі військовослужбовці, ветерани, учасники бойових дій та члени їхніх сімей, які потребують комплексного відновлення;

– місцеве населення та жителі навколишніх населених пунктів, які можуть користуватися послугами реабілітаційного центру, басейну, SPA-зони, масажних кабінетів і тренажерних залів без обов'язкового проживання в готелі;

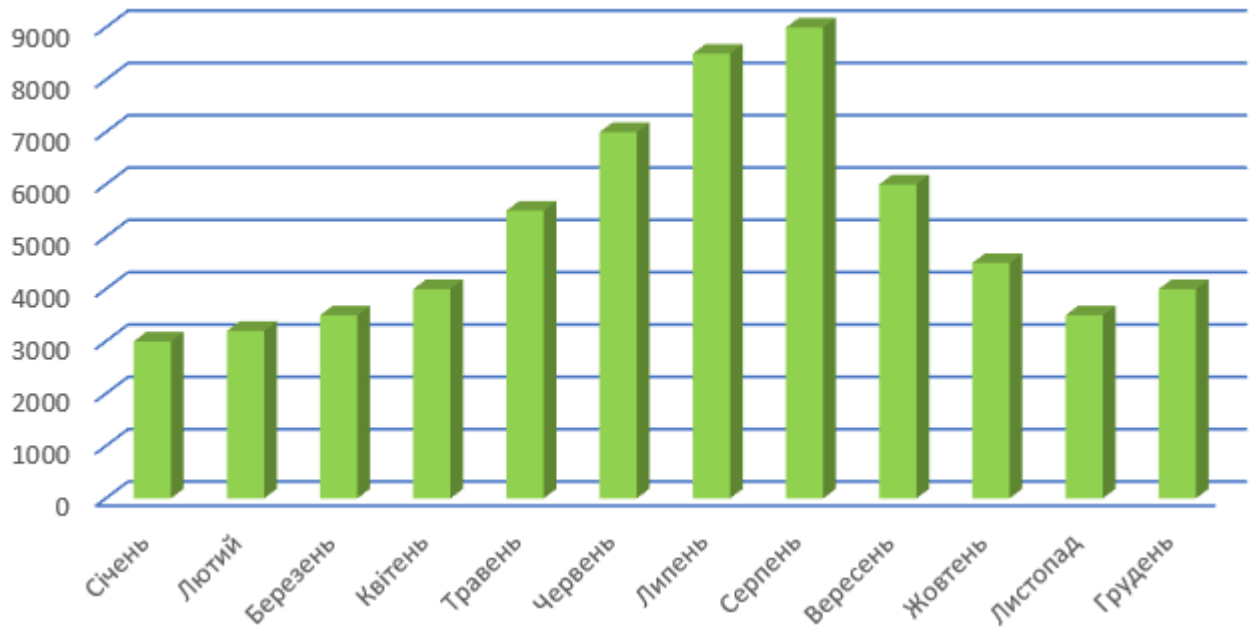


Рис. 2.1 – Орієнтовна сезонна динаміка кількості відпочивальників у м. Берегове

– корпоративні гості, учасники конференцій, тренінгів, спортивних зборів;

– потенційні іноземні туристи з сусідніх європейських країн, для яких у перспективі можуть бути привабливими програми термального та реабілітаційного відпочинку.

Орієнтовну структуру контингенту потенційних споживачів послуг проєктованого підприємства представимо у вигляді рис. 2.2.

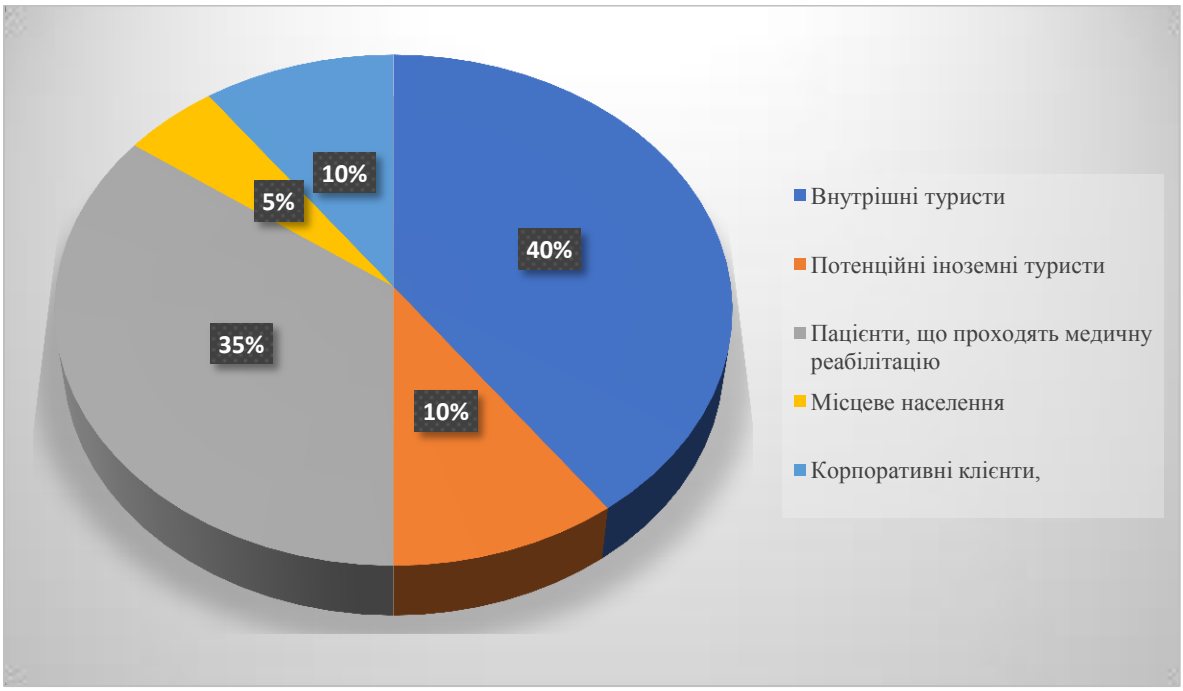


Рис. 2.2 – Орієнтовна структура контингенту потенційних споживачів послуг оздоровчого готелю з реабілітаційним центром у м. Берегове

Згідно з прийнятими орієнтовними даними, найбільшу частку становлять внутрішні туристи, значний потенціал мають також пацієнти реабілітаційного центру, серед яких вагому групу утворюють військовослужбовці та ветерани, а також іноземні гості, які можуть бути залучені у період стабілізації безпекової ситуації.

З урахуванням результатів аналізу контингенту потенційних споживачів доцільним є цілорічний режим роботи оздоровчого готелю з реабілітаційним центром із поєднанням короткострокових рекреаційних і довготривалих реабілітаційних програм перебування.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Назва оздоровчого готелю – «VitaTherm» – буде смисловим ядром концепції проєктованого засобу розміщення. Вона поєднує в собі ідеї життя та відновлення, навколо яких вибудовується вся модель функціонування підприємства – від архітектурно-планувальних рішень і формату послуг до цільових груп споживачів та соціальної місії закладу.

Ключова ідея підприємства полягає у створенні простору, де поєднуються природний потенціал термальних вод, м'який клімат Закарпаття та сучасні методики медичної й психофізичної реабілітації. Готель орієнтований не лише на рекреаційних туристів, а й на пацієнтів, які потребують тривалого відновлення після захворювань і травм.

Сутність концепції влучно відображає слоган підприємства:

«VitaTherm: тепло, що повертає сили».

Образ закладу формуємо через поєднання сучасної архітектури з елементами еко-дизайну та локальної ідентичності. Передбачаємо спорудження окремого готельного комплексу у стилі еко-модерну з використанням натуральних матеріалів – дерева, каменю, скла – що забезпечує енергоефективність, довговічність та гармонійну інтеграцію в навколишній ландшафт.

Панорамні вікна та просторі тераси орієнтуються у бік озелененої території й зони термальних басейнів, створюючи відчуття відкритого простору та візуального контакту з природою.

Інтер'єрні рішення готелю та реабілітаційного центру орієнтовані на формування спокійної, лікувально-релаксаційної атмосфери без асоціацій із «лікарняним» середовищем. У громадських зонах плануємо використання теплих природних відтінків, дерев'яних поверхонь, текстилю з м'якою фактурою, живих рослин і розсіяного освітлення. Номери оснащуються зручними ліжками з ортопедичними матрацами, можливістю регулювання освітлення та мікроклімату, робочою зоною для супроводжуючих осіб. У приміщеннях реабілітаційного блоку переважають світлі тони, скляні перегородки та функціональні меблі, які забезпечують комфортне проведення процедур.

Атмосфера «VitaTherm» визначається як спокійна, лікувальна та водночас домашньо-затишна. Комплекс позиціонуємо як місце, де гості можуть відчути фізичне й емоційне розвантаження, не відчуваючи напруги чи офіційності медичного закладу. Особлива увага приділяється повазі до військовослужбовців і ветеранів: передбачається делікатний, недекларативний акцент на вдячності за службу, що проявляється у стилі комунікації персоналу, організації простору, можливості участі в спеціалізованих програмах реабілітації.

Назва «VitaTherm» підсилюється візуальним рядом. Логотип готелю пропонуємо виконати у вигляді стилізованої краплі води, поділеної плавною лінією на дві частини: верхню світлу, що асоціюється з життям та відновленням, і нижню більш насиченого бірюзово-синього відтінку, яка символізує термальні джерела. Усередині краплі розміщений умовний силует виноградної грона, а також лаконічна фігура людини з розкритими руками як знак свободи руху та повернення до активного життя. Поєднання цих елементів формує цілісний образ підприємства як сучасного термального і реабілітаційного курорту (рис. 2.3).

Рисунок 2.3 – Логотип оздоровчого готелю «VitaTherm» категорії *** з реабілітаційним центром

Функціональна концепція «VitaTherm» передбачає чітке зонування комплексу на житлову частину, реабілітаційний центр, wellness & SPA-зону, ресторанно-барний блок, адміністративно-господарські та допоміжні приміщення.

Усі основні маршрути руху гостьового потоку спроєктовані за принципами безбар’єрності: застосовуються пандуси, ліфти, широкі коридори, спеціально обладнані санвузли, що забезпечує комфортне перебування осіб з обмеженою мобільністю, зокрема пацієнтів після травм і поранень. Заплановано створення окремих тихих поверхів або секторів для гостей, які потребують підвищеного рівня спокою, а також сімейних номерів і апартаментів для спільного проживання пацієнтів із супроводжуючими.

Сервісна концепція ґрунтується на поєднанні готельного обслуговування рівня чотиризіркового закладу з індивідуальним підходом до кожного гостя. Для реабілітаційного центру передбачається розробка комплексних програм відновлення здоров’я: медичні огляди, фізіотерапія, лікувальна фізкультура, масаж, використання термальних і мінеральних вод, психологічна підтримка. Особливий акцент робиться на програмах для військовослужбовців і ветеранів, які потребують як фізичної, так і психоемоційної реабілітації. Паралельно забезпечується спектр wellness-послуг для рекреаційних туристів і місцевих жителів – від короткотривалих термальних вікендів до денних оздоровчих програм без проживання.

Соціальна роль «VitaTherm» полягає у сприянні відновленню людського потенціалу України в умовах воєнних викликів. Концепцією передбачено можливість реалізації пільгових та партнерських програм для військових, ветеранів, осіб, які постраждали внаслідок бойових дій, співпраці з медичними закладами, благодійними фондами та ветеранськими організаціями. Таким чином, підприємство виконує не лише комерційну, а й важливу суспільну функцію, інтегруючись у систему національної реабілітаційної інфраструктури.

Більш детальну характеристику обраних ознак концепції функціонування оздоровчого готелю з реабілітаційним центром «VitaTherm» наведено в табл. 2.5 «Концепція діяльності засобу розміщення».

Таблиця 2.5 – Концепція діяльності готелю «VitaTherm»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Оздоровчий готель з реабілітаційним центром
Спеціалізація	Комплексне оздоровлення та медична/психофізична реабілітація на основі термальних вод, у тому числі програм для військовослужбовців, ветеранів та осіб із наслідками травм
Категорія	***
Кількість номерів	77 номерів
Місткість готелю	134 місця
Місце знаходження (фактичне)	м. Берегове Закарпатської області, рекреаційна зона поблизу термальних джерел, у радіусі транспортної доступності до центру міста
Місце знаходження (знакове)	Курортна термальна зона м. Берегове як осередок бальнеологічного та реабілітаційного туризму, поблизу кордону з країнами ЄС
Форма власності	Приватна, підприємство у формі товариства з обмеженою відповідальністю
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна структура з виділенням адміністрації, служби прийому та розміщення, служби експлуатації номерного фонду, реабілітаційного центру, харчування, маркетингу, технічної служби
Споруда готелю	Окрема 4–5-поверхова будівля з прибудованим (або блокованим) реабілітаційно-SPA-корпусом, конференц-залою та допоміжними приміщеннями
Стиль дизайну	Сучасний еко-мінімалізм із використанням натуральних матеріалів (дерево, камінь, скло), мотивів виноградної лози та термальної води, спокійних теплих кольорів, елементів локальної закарпатської ідентичності
Контингент споживачів	Внутрішні туристи, пацієнти, що потребують реабілітації (у тому числі військовослужбовці та ветерани), місцеві жителі, корпоративні клієнти, у перспективі – іноземні туристи з сусідніх країн
Основні послуги	Проживання в номерах різних категорій; організація харчування за системою BB (Bed & Breakfast) з можливістю замовлення HB та FB; базові реабілітаційні та оздоровчі програми на основі термальних і мінеральних вод
Додаткові послуги	Комплексні програми медичної та психофізичної реабілітації; фізіотерапевтичні процедури; масажні кабінети; індивідуальні й групові заняття ЛФК; психологічна підтримка; SPA-послуги; організація екскурсій та дегустаційних турів; дитяча кімната; прокат спортивного інвентарю
Інфраструктура	Житловий корпус; реабілітаційний центр; критий і відкритий басейни з термальною водою; сауни, соляна кімната, тренажерна зала; ресторан, лобі-бар; конференц-зал; зони відпочинку на відкритому повітрі; автостоянка; озеленена територія з прогулянковими алеями
Режим роботи	Цілорічний режим функціонування; служба прийому та розміщення – цілодобово; ресторан і SPA-зона – за розширеним графіком (орієнтовно 8:00–23:00)

Необхідна площа земельної ділянки для розміщення оздоровчого готелю з реабілітаційним центром «VitaTherm» визначається відповідно до вимог ДБН 360-92 з урахуванням місткості закладу[18]. Розрахунок здійснюється за формулою:

Необхідна площа земельної ділянки для розміщення оздоровчого готелю з реабілітаційним центром «VitaTherm» визначається відповідно до вимог ДБН 360-92 з урахуванням місткості закладу. Розрахунок здійснюється за нормативною формулою:

$$Sд = nз \cdot N, \quad (2.1)$$

де $S_д$ – площа земельної ділянки, м²;

nз – норматив площі земельної ділянки на одне місце, м²/місце;

N – місткість готелю, місць.

Згідно з методичними рекомендаціями для готельних будівель нормативна площа приймається в межах nз = 50…75 м²/місце. Для проєктованого оздоровчого готелю з реабілітаційним центром «VitaTherm» із місткістю N = 134 місця доцільно застосувати середнє значення нормативу $n_з$ = 60 м²/місце.

Тоді необхідна площа земельної ділянки становитиме:

$$Sд = 60 \cdot 110 = 6600 \text{ м}^2.$$

Отже, для забезпечення розміщення будівлі готелю, реабілітаційного блоку, термальних басейнів, рекреаційних зон, проїздів та автостоянки площа земельної ділянки для «VitaTherm» приймається на рівні близько 6600 м² (0,66 га), що відповідає чинним будівельним нормам і вимогам до готельних підприємств оздоровчо-реабілітаційного профілю.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Моделювання сервісно-виробничого процесу передбачає послідовне визначення переліку основних і додаткових послуг, побудову технологічного ланцюга обслуговування гостей, формування структури служб, розрахунок чисельності персоналу та склад приміщень, необхідних для їх роботи. Усі ці рішення мають забезпечити безперервний, зручний для гостя і керований для адміністрації процес надання готельних та реабілітаційно-оздоровчих послуг.

Для управління готелем «VitaTherm» обираємо лінійно-функціональну схему управління, при якій генеральний директор та директор готелю відповідають за загальну стратегію, а окремі функціональні служби – за щоденну роботу у своїх напрямах. До основних служб належать: служба прийому і розміщення, служба експлуатації номерного фонду (хаускіпінг), служба харчування (ресторан, бар, room-service), інженерно-технічна служба, служба продажів, маркетингу і бронювання, фінансово-економічна служба та відділ кадрів (рис. 3.1).

Перевагою лінійно-функціональної структури для «VitaTherm» є можливість чіткого розподілу відповідальності між підрозділами, підвищення якості підготовки управлінських рішень за рахунок спеціалізації працівників, розвантаження вищого керівництва від вирішення оперативних питань, а також гнучке реагування на потреби різних категорій гостей – від рекреаційних туристів до пацієнтів, що проходять реабілітацію, у тому числі військовослужбовців і ветеранів.

Виходячи з обраної організаційної структури та концепції закладу, визначено основні служби готелю та перелік їхніх функцій. Узагальнена характеристика підрозділів наведена в табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби оздоровчого готелю «VitaTherm»

Назва служби	Обов’язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	Прийом і підтвердження заявок на бронювання; ведення графіків заїзду і виїзду гостей; зустріч відвідувачів у вестибюлі, надання первинної інформації про готель і реабілітаційні програми; реєстрація та оформлення документів; розміщення гостей у номерах; організація трансферу; оформлення проживання і додаткових послуг у розрахунковій системі; проведення остаточних розрахунків під час виїзду; підтримання та актуалізація електронної бази даних про гостей і стан номерного фонду	Менеджер служби прийому та розміщення, адміністратор рецепції, черговий адміністратор, портьє, консьєрж, носій багажу
Служба управління номерним фондом	Щоденне та проміжне прибирання номерів і громадських зон житлової групи; заміна постільної білизни й рушників відповідно до стандартів; підготовка номерів до заїзду та після виїзду гостей; контроль санітарно-гігієнічного стану номерів; виявлення та передача інформації про технічні несправності інженерній службі; організація роботи пральні та білизняної, облік і зберігання м’якого інвентарю; участь у забезпеченні безбар’єрності номерів для гостей з обмеженою мобільністю	Завідувач господарської частини, чергові поверху, покоївки, працівники пральні та білизняної, кастелянка
Реабілітаційно-оздоровча служба	Організація та координація програм медичної і фізичної реабілітації на основі термальних і мінеральних вод; розробка індивідуальних планів відновлення для пацієнтів, у тому числі військовослужбовців і ветеранів; проведення консультацій лікарів і реабілітологів; здійснення фізіотерапевтичних процедур, ЛФК, масажу; ведення медичної документації; контроль за дотриманням протоколів безпеки і санітарних норм у реабілітаційному блоці; взаємодія з зовнішніми медичними установами та благодійними фондами	Завідувач реабілітаційного центру, лікарі-фізіотерапевти, лікарі-реабілітологи, інструктори ЛФК, масажисти, медичні сестри, психолог, адміністратор медичного блоку
Wellness & SPA-служба (термальні басейни і сауни)	Експлуатація критих і відкритих термальних басейнів, саун, соляної кімнати; контроль параметрів води й мікроклімату; організація графіків відвідування гостей і пацієнтів; надання SPA-процедур (обгортання, гідромасаж, косметичні процедури); забезпечення санітарно-гігієнічного стану приміщень; видача та облік рушників, халатів і супутньої білизни; інструктаж гостей щодо правил безпеки	Менеджер SPA-зони, оператор (технолог) басейну, інструктор з плавання, працівник сауни, косметолог, масажист, адміністратор SPA

продовження таблиці 3.1

1	2	3
Служба ресторанного господарства	Організація харчування гостей відповідно до систем BB, HB, FB; розробка меню з урахуванням дієтичних і лікувально-профілактичних раціонів для пацієнтів реабілітаційного центру; виробництво та реалізація страв і напоїв у ресторані й барах; надання послуг room-service; забезпечення санітарного стану виробничих і торговельних приміщень; контроль якості сировини та готової продукції; ведення облікової документації; організація банкетів і групового харчування	Директор ресторану, шеф-кухар, кухарі, дієтолог, офіціанти, бармени, буфетники, мийники посуду, комірник, завідувач виробництвом
Служба побутового та додаткового обслуговування	Надання перукарських послуг, манікюру та педикюру; робота пральні та послуги з прання, прасування, дрібного ремонту одягу; організація прокату спортивного інвентарю й реабілітаційних засобів; реалізація сувенірної продукції, засобів догляду, супутніх товарів; бронювання та продаж квитків на культурні, спортивні й екскурсійні заходи; розрахунки зі споживачами; інформаційна підтримка гостей щодо можливостей відпочинку в регіоні	Адміністратор служби, перукарі, майстри манікюру та педикюру, працівники пральні, оператор прокату, касир, менеджер з організації дозвілля
Адміністративно-господарська та інженерна служба	Забезпечення безперебійної роботи інженерних систем (електро-, водо-, теплопостачання, каналізація, вентиляція); організація технічного обслуговування і ремонтів обладнання; контроль енергоспоживання та впровадження енергоощадних заходів; забезпечення протипожежної безпеки, охорони праці та техніки безпеки; організація роботи охорони й відеоспостереження; утримання території та транспортного господарства	Заступник директора з адміністративно-господарської частини, інженер, електрик, сантехнік, механік, охоронці, двірники, водії

Раціональна побудова сервісно-виробничого процесу в «VitaTherm» передбачає розроблення структурної схеми, що відображає послідовність основних етапів обслуговування гостя – від моменту бронювання до завершення перебування. У типізованому вигляді цей процес включає прийом і підтвердження заявки, прибуття гостя до готелю, зустріч і первинну консультацію у вестибюльній групі приміщень, реєстрацію та розміщення в номері, користування послугами реабілітаційного центру, wellness & SPA-зони, ресторану й побутових служб, а також оформлення виїзду.

На рис. 3.1 подано функціональну схему оздоровчого готелю з реабілітаційним центром «VitaTherm», на якій відображено основні групи

приміщень і взаємозв'язки між ними. У схемі виділено приймально-вестибюльну, житлову, реабілітаційно-оздоровчу (термальні басейни, реабілітаційний центр, фітнес-приміщення), групу закладів ресторанного господарства, побутово-торговельну, культурно-дозвіллєву, адміністративно-службову та господарсько-виробничу групи. Умовними стрілками показано рух основних потоків: гостей, персоналу та матеріальних ресурсів, а також основні й додаткові проходи між функціональними зонами.

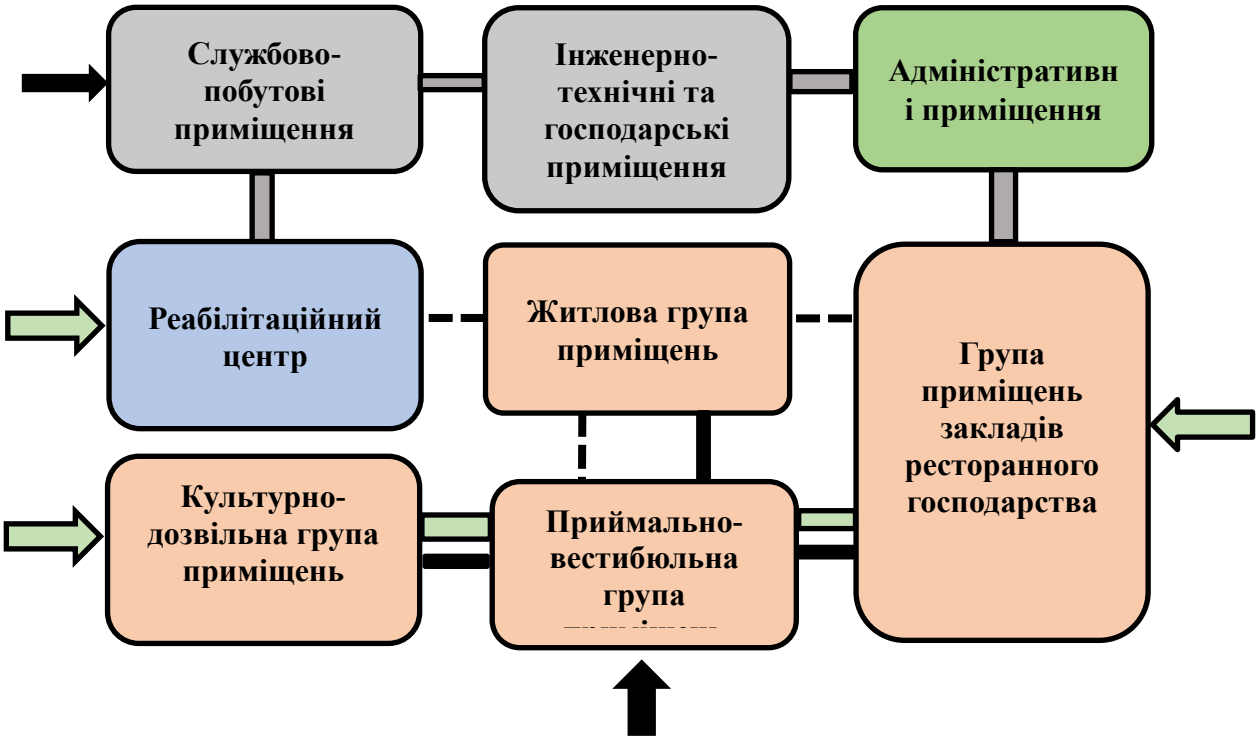


Рис. 3.1 – Функціональна схема готелю «VitaTherm»

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

Особливе місце в схемі займає вестибюльна група приміщень, де зосереджені служба прийому та розміщення, зона очікування, гардероб, санітарні вузли для відвідувачів. Саме тут гість отримує перші візуальні й емоційні враження від готелю, тому планувальні рішення, організація робочих місць, розміщення обладнання та художньо-естетичне оформлення цієї зони мають

пріоритетне значення. Для пацієнтів реабілітаційного центру, зокрема військовослужбовців і ветеранів, забезпечуються зручні під'їзди, пандуси, можливість посадки/висадки з автомобіля біля самого входу, що підсилює комфорт і безпеку перебування.

Запропонована модель сервісно-виробничого процесу й функціонального зонування дає змогу забезпечити логічний взаємозв'язок між усіма службами «VitaTherm», оптимізувати маршрути руху гостей і персоналу, мінімізувати перетин «чистих» і «брудних» потоків та створити умови для високого рівня готельного і реабілітаційного обслуговування.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення приймально-вестибюльної групи розміщуємо на першому поверсі з виходом до головного входу. У цій зоні передбачаємо основні приміщення для обслуговування гостей і організовуємо основні етапи сервісного процесу – поселення та виїзд відвідувачів, переміщення гостей і їхнього багажу, прийом і реєстрацію, торговельне й побутове обслуговування, надання додаткових послуг, а також місця для відпочинку й очікування під час оформлення документів. Склад та площі приміщень даної групи та їх оснащення подаємо у табл. 3.2.

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	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Стіл журнальний	Nowy Styl	5	Ø700×320	2,0
Крісло	Nowy Styl	10	780×700×950	5,5
Банкетка	Nowy Styl	4	565×365×470	0,85
Стійка консьєржа	Halmar	1	1400×900×1100	1,26
Вазон	JYSK	6	400×400×600	1,0
Всього				**10,61**
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Halmar	1	2000×800×1100	1,6
Стілець	Nowy Styl	2	450×450×800	0,41
Всього				**2,01**

продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Бюро бронювання				
Шафа для документів	Halmar	1	350×400×1800	0,15
Стіл	Halmar	2	1200×700×760	1,7
Стілець	Nowy Styl	2	450×450×700	0,41
Всього				**2,26**
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку				
Тумба	Metal-System	1	500×500×600	0,25
Стіл	Halmar	2	1200×700×760	1,7
Стілець	Nowy Styl	4	450×450×700	0,82
Всього				**2,77**
Кімната чергового персоналу				
Шафа	Halmar	2	350×400×1800	0,30
Стіл	Halmar	1	1200×700×760	0,85
Диван	Nowy Styl	1	1300×800×800	1,04
Тумба	Halmar	1	450×500×620	0,23
Стілець	Nowy Styl	2	450×450×700	0,41
Всього				**2,85**
Кімната чергового адміністратора				
Сейф	Safetronics	1	450×370×1200	0,17
Шафа для документів	Halmar	1	350×400×1800	0,15
Стіл	Halmar	1	1200×700×760	0,85
Стілець	Halmar	2	450×450×1020	0,41
Всього				**1,60**
Сейфова				
Шафа для документів	Halmar	2	350×400×1800	0,30
Сейф	Safetronics	4	450×370×1200	0,68
Всього				**1,00**
Швейцарська і приміщення носильників				
Стіл	Halmar	1	1200×700×760	0,85
Стілець	Halmar	1	450×450×1020	0,21
Диван	Nowy Styl	1	1300×800×800	1,04
Всього				**2,1**
Камера схову				
Стіл	Halmar	1	1200×700×760	0,85
Стелаж	Metal-System	4	1000×500×1800	2,0
Стілець	Halmar	1	450×450×1020	0,21
Всього				**3,06**
Приміщення посильних				
Стелаж	Metal-System	1	1000×500×1800	0,5
Стіл	Halmar	1	1200×700×760	0,85
Стілець	Halmar	1	450×450×1020	0,21
Диван	Nowy Styl	1	1300×800×800	1,04
Всього				**2,6**
Відділення банку				
Сейф	Safetronics	1	450×370×1200	0,17

продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Шафа для документів	Halmar	1	350×400×1800	0,15
Стіл	Halmar	1	1200×700×760	0,84
Стілець	Nowy Styl	1	450×450×700	0,20
Всього				**1,36**
Гардероб				
Стійка з вішаками	Garda	3	1500×600×1700	0,90
Гардеробна стійка	BRW	1	2000×500×1100	1,0
Дзеркало	AMF	1	500×20×1200	0,01
Стілець	Halmar	1	450×450×1020	0,21
Всього				**2,12**
Приміщення для багажних візків				
Багажний візок	HotelPro	4	1100×820×1850	3,84
Всього				**3,84**
Медпункт з санвузлом				
Медична кушетка	Halmar	1	1900×600×560	1,14
Стіл	Halmar	1	1200×700×760	1,7
Шафа для документів	Halmar	1	350×400×1800	0,15
Стілець	Nowy Styl	2	450×450×700	0,41
Умивальник	Roca	1	400×700×800	0,28
Всього				**3,7**
Санвузол				
Унітаз	Roca	1	400×600×500	0,24
Умивальник	Roca	1	400×700×800	0,28
Всього				**0,52**
Вбиральня для чоловіків				
Пісуар	Roca	2	385×355×620	0,30
Умивальник	Roca	2	400×700×800	0,56
Унітаз	Roca	2	400×600×500	0,50
Всього				**1,36**
Вбиральня для жінок				
Унітаз	Roca	3	400×600×500	0,72
Умивальник	Roca	2	400×700×800	0,56
Всього				**1,28**
Вбиральня для маломобільних груп населення				
Унітаз для МГН	Jika	1	750×550×500	0,42
Умивальник для МГН	Jika	1	600×400×850	0,25
Всього				**0,67**
Приміщення охорони				
Сейф	Safetronics	1	450×370×1200	0,17
Стіл	Halmar	2	1200×700×760	1,7
Шафа для документів	Halmar	1	350×400×1800	0,15
Стілець	Nowy Styl	2	450×450×700	0,41
Всього				**2,43**

продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	Metal-System	1	1000×500×1800	0,50
Умивальник	Roca	1	300×500×800	0,15
Всього				**0,65**
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Roca	3	400×600×500	0,72
Умивальник	Roca	2	400×700×800	0,56
Всього				**1,28**

На підставі підібраного обладнання та визначеної корисної площі визначаємо склад та площі приймально-вестибюльної групи приміщень, порівнюємо із нормативними площами та визначаємо фінальні площі кожного з приміщень та приймально-вестибюльної групи всього (табл. 3.3).

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

Приміщення	Площа, м^2		
	розрахункова	нормативна	прийнята
Вестибюль	35,50	130,00	130,00
Бюро прийому і реєстрації	26,70	12,00	26,70
Бюро бронювання	7,50	10,00	10,00
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	9,30	8,00	9,30
Кімната чергового персоналу	9,50	8,00	9,50
Кімната чергового адміністратора	5,40	12,00	12,00
Сейфова	3,40	8,00	8,00
Швейцарська і приміщення носильників	7,00	8,00	8,00
Камера схову	10,20	10,30	10,30
Приміщення посильних	8,70	8,00	8,70
Відділення банку	4,50	8,00	8,00
Гардероб	7,10	8,00	8,00
Приміщення для багажних візків	12,80	4,00	12,80
Медпункт з санвузлом	14,10	16,00	16,00
Вбиральня для чоловіків	4,55	8,00	8,00
Вбиральня для жінок	4,30	9,00	9,00
Вбиральня для маломобільних груп населення	2,30	3,00	3,00
Приміщення охорони	8,10	8,00	8,10
Комора прибирального інвентарю	2,20	3,00	3,00
Службовий санітарно-технічний блок	4,30	10,00	10,00
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень			**291,3**

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Групу житлових приміщень оздоровчого готелю «VitaTherm» формуємо так, щоб вона забезпечувала максимально можливу завантаженість засобу розміщення в сезон; гнучко реагувала на зміни у віковій та соціальній структурі туристів та гарантувала стабільний і сучасний рівень комфорту проживання гостей.

Структуру житлової групи визначаємо відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». До складу житлових приміщень готелю включаємо: житлові кімнати (номери), приміщення поповерхового обслуговування та приміщення громадського призначення – холи, вітальні, зони відпочинку. Основу цієї групи становлять готельні номери, з якими безпосередньо пов’язуємо службові й допоміжні приміщення (приміщення покоївок, комори білизни, побутові ніші тощо).

Отже, номерний фонд оздоровчого готелю «VitaTherm» формуємо згідно з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [19] та подаємо у вигляді табл. 3.4. У проектованому готелі категорії *** передбачаємо такі основні типи номерів: апартаменти, номери категорії «люкс» та «напівлюкс», стандартні одномісні й двомісні номери, а також спеціально обладнаний номер для маломобільних груп населення. Детальний розрахунок номерного фонду наводимо в табл. 3.4.

Таблиця 3.4. – Розрахунок номерного фонду проектованого готелю 3* на 77 номерів

Категорія номерів	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	2	1	2
Номер І категорії (одномісний)	1	1	20	20
Номер І категорії (двомісний)	1	2	46	92
Номер І категорії для маломобільних груп населення	1	2	8	16
Всього			77	134

Площу номерів визначаємо з урахуванням переліку необхідного обладнання, підібраного для кожної категорії. Відповідні розрахунки подаємо в табл. 3.5.

Таблиця 3.5. – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, $м^2$
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Апартамент				
Спальня				
Ліжко двоспальне	WoodLand	1	2000×1800×700	3,60
Тумбочка біля ліжка	WoodLand	2	500×450×500	0,45
Шафа для одягу	WoodLand	1	800×500×2000	0,40
Крісло	SoftMebel	1	780×700×950	0,55
Стіл журнальний	WoodLand	1	Ø700×320	0,40
Тумба під ТВ	WoodLand	1	1600×400×700	0,64
Банкетка	SoftMebel	1	565×365×470	0,85
Телевізор	LG	1	1185×100×650	-
Торшер	Nowodvorski	1	350×350×1600	0,25
Підставка під багаж	MetalDesign	1	550×450×450	0,22
Сейф	Elsafe	1	430×400×200	-
Дзеркало настінне	Jysk	1	600×30×600	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Кондиціонер	Mitsubishi Electric	1	750×200×250	-
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	-
Міні-бар	Indel B	1	430×350×400	-
Всього				7,36
Спальня				
Ліжко двоспальне	WoodLand	1	2000×1800×700	3,60
Тумбочка біля ліжка	WoodLand	2	500×450×500	0,45
Шафа для одягу	WoodLand	1	800×500×2000	0,40
Крісло	SoftMebel	1	780×700×950	0,55
Стіл журнальний	WoodLand	1	Ø700×320	0,40
Тумба під ТВ	WoodLand	1	1600×400×700	0,64
Диван	SoftMebel	1	1300×800×800	1,04
Телевізор	LG	1	1185×100×650	-
Торшер	Nowodvorski	1	350×350×1600	0,25
Підставка під багаж	MetalDesign	1	550×450×450	0,40
Сейф	Elsafe	1	430×400×200	-
Дзеркало настінне	Jysk	1	600×30×600	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Кондиціонер	Mitsubishi Electric	1	750×200×250	-
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	-
Всього				7,73
Вітальня				
Стіл обідній	WoodLand	1	1400×700×800	1,00
Стілець	WoodLand	6	400×540×500	1,30
Тумба кухонна підлогова	WoodLand	3	600×600×800	1,08
Тумба кухонна навісна	WoodLand	2	600×500×400	-
Диван	SoftMebel	1	1300×800×800	1,04

продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5
Стіл журнальний	WoodLand	1	800×500×320	0,40
Торшер	Nowodvorski	2	350×350×1600	0,50
Електрочайник	Philips	1	165×165×240	-
Мікрохвильова піч	Gorenje	1	500×300×250	-
Кавоварка	De Longhi	1	300×300×300	-
Телевізор	LG	1	1185×100×650	-
Кондиціонер	Mitsubishi Electric	1	750×200×250	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	-
Всього				5,32
Основний санітарний вузол				
Ванна	Roca	1	1800×800×430	1,44
Душова кабіна	Roca	1	800×800×1850	0,64
Умивальник	Roca	1	400×700×800	0,16
Унітаз	Roca	1	400×600×500	0,31
Біде	Roca	1	320×375×600	0,12
Тримач для рушників	Jysk	2	350×50×100	-
Сушарка для рушників	Terma	1	550×200×500	-
Дзеркало у ванній	Jysk	1	350×50×600	-
Тримач для паперу	Jysk	1	70×50×140	-
Поличка для особистих речей	Jysk	2	300×70×200	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	-
Всього				2,67
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Roca	1	400×600×500	0,31
Умивальник з вбудованою тумбою	Roca	1	600×440×650	0,27
Тримач для паперу	Jysk	1	70×50×140	-
Тримач для рушників	Jysk	2	350×50×100	-
Дзеркало у ванній	Jysk	1	350×50×600	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Поличка для особистих речей	Jysk	2	300×70×200	-
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	-
Всього				0,58
Передпокій				
Шафа для одягу	WoodLand	1	1800×500×2000	0,90
Дзеркало настінне	WoodLand	1	600×100×1500	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Підставка під багаж	MetalDesign	1	750×450×450	0,34
Всього				1,24
Всього номеру				25
Люкс				
Спальня				
Ліжко двоспальне	WoodLand	1	2000×1800×700	3,60
Тумбочка біля ліжка	WoodLand	2	500×450×500	0,45
Шафа для одягу	WoodLand	1	800×500×2000	0,40

продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5
Крісло	SoftMebel	2	780×700×950	1,10
Стіл журнальний	WoodLand	1	Ø700×320	0,40
Тумба під ТВ	WoodLand	1	1600×400×700	0,64
Банкетка	SoftMebel	1	565×365×470	0,85
Телевізор	LG	1	1185×100×650	-
Торшер	Nowodvorski	1	350×350×1600	0,25
Підставка під багаж	MetalDesign	1	550×450×450	0,22
Сейф	Elsafe	1	430×400×200	-
Дзеркало настінне	Jysk	1	600×30×600	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Кондиціонер	Mitsubishi Electric	1	750×200×250	-
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	-
Міні-бар	Indel B	1	430×350×400	-
Всього				8
Вітальня				
Стіл обідній	WoodLand	1	1400×700×800	1,00
Стілець	WoodLand	6	400×540×500	1,30
Тумба кухонна підлогова	WoodLand	3	600×600×800	1,08
Тумба кухонна навісна	WoodLand	2	600×500×400	-
Диван	SoftMebel	1	1300×800×800	1,04
Стіл журнальний	WoodLand	1	800×500×320	0,40
Торшер	Nowodvorski	2	350×350×1600	0,50
Електрочайник	Philips	1	165×165×240	-
Кавоварка	De Longhi	1	300×300×300	-
Телевізор	LG	1	1185×100×650	-
Кондиціонер	Mitsubishi Electric	1	750×200×250	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	-
Всього				5,32
Основний санітарний вузол				
Ванна	Roca	1	1800×800×430	1,44
Умивальник	Roca	1	400×700×800	0,16
Унітаз	Roca	1	400×600×500	0,31
Біде	Roca	1	320×375×600	0,12
Тримач для рушників	Jysk	2	350×50×100	-
Сушарка для рушників	Terma	1	550×200×500	-
Дзеркало у ванній	Jysk	1	350×50×600	-
Тримач для паперу	Jysk	1	70×50×140	-
Поличка для особистих речей	Jysk	2	300×70×200	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Всього				2,05
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Roca	1	400×600×500	0,31
Умивальник з вбудованою тумбою	Roca	1	600×440×650	0,27
Тримач для паперу	Jysk	1	70×50×140	-
Тримач для рушників	Jysk	2	350×50×100	-
Дзеркало у ванній	Jysk	1	350×50×600	-

продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Поличка для особистих речей	Jysk	2	300×70×200	-
Всього				0,58
Передпокій				
Шафа для одягу	WoodLand	1	1800×500×2000	0,90
Дзеркало настінне	WoodLand	1	600×100×1500	-
Світильник настінний	Nowodvorski	2	250×150×200	-
Підставка під багаж	MetalDesign	1	750×450×450	0,34
Всього				1,24
Всього номеру				17,2
Напівлюкс				
Спальня				
Ліжко двоспальне	SleepArt	1	2000×1800×700	3,60
Шафа для одягу	SleepArt	1	800×500×2000	0,40
Тумбочка біля ліжка	SleepArt	2	500×450×500	0,45
Крісло	ComfortSeat	2	780×700×950	1,10
Банкетка біля ліжка	ComfortSeat	1	565×365×470	0,85
Тумба під телевізор	SleepArt	1	1600×400×700	0,64
Стіл журнальний	ComfortSeat	1	Ø700×320	0,40
Торшер	LumaHome	1	350×350×1600	0,25
Підставка під багаж	TravelRack	1	550×450×450	0,64
Телевізор	LG	1	1185×100×650	
Сейф	SafeCool	1	430×400×200	
Дзеркало настінне	NordicGlass	1	600×30×600	
Світильник настінний	LumaHome	2	250×150×200	
Кондиціонер	LG	1	750×200×250	
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	
Міні-бар	SafeCool	1	430×350×400	
Всього				8
Санітарний вузол				
Ванна	KOLO	1	1800×800×430	1,44
Умивальник	KOLO	1	400×700×800	0,16
Унітаз	KOLO	1	400×600×500	0,31
Тримач для рушників	Grohe	2	350×50×100	
Сушарка для рушників	Termolux	1	550×200×500	
Дзеркало настінне	NordicGlass	1	350×50×600	
Тримач для паперу	Grohe	1	70×50×140	
Поличка для особистих речей	IKEA	2	300×70×200	
Світильник настінний	LumaHome	2	250×150×200	
Всього				1,91
Передпокій				
Шафа для одягу	EntryLine	1	1800×500×2000	0,90
Підставка під багаж	TravelRack	1	750×450×450	0,34
Дзеркало настінне	EntryLine	1	600×100×1500	
Світильник настінний	LumaHome	2	250×150×200	
Всього				1,24
Всього номера				11,15

продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5
Номер І категорії (одномісний)				
Спальня				
Ліжко односпальне	NordWood	1	900×1800×700	1,65
Тумбочка біля ліжка	NordWood	2	500×450×500	0,45
Шафа для одягу	NordWood	1	800×500×2000	0,40
Крісло	SoftLine	2	780×700×950	1,10
Стіл журнальний	Glass&Oak	1	Ø600×320	0,30
Тумба під телевізор	NordWood	1	1600×400×700	0,64
Телевізор	LG	1	1185×100×650	
Торшер	Brilliant	1	350×350×1600	0,25
Сейф	SafeBox	1	430×400×200	
Дзеркало	Glass&Oak	1	600×30×600	
Настінний світильник	LightGlow	2	250×150×200	
Кондиціонер	Mitsubishi Electric	1	750×200×250	
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	
Ліжко односпальне	NordWood	1	900×1800×700	1,65
Всього				4,8
Санітарний вузол				
Ванна	Roca	1	1800×800×430	1,44
Умивальник	Roca	1	400×700×800	0,16
Унітаз	Roca	1	400×600×500	0,31
Тримач для рушників	Grohe	2	350×50×100	
Сушарка для рушників	WarmDry	1	550×200×500	
Дзеркало	Glass&Oak	1	350×50×600	
Тримач для паперу	Grohe	1	70×50×140	
Поличка для особистих речей	Glass&Oak	2	300×70×200	
Настінний світильник	LightGlow	2	250×150×200	
Всього				1,91
Передпокій				
Шафа для одягу	NordWood	1	1800×500×2000	0,90
Дзеркало	Glass&Oak	1	600×100×1500	
Настінний світильник	LightGlow	2	250×150×200	
Підставка під багаж	TravelRack	1	750×450×450	0,34
Всього				1,24
Всього номера				8
Номер І категорії (двомісний)				
Спальня				
Ліжко односпальне	CityRoom	2	900×1800×700	3,7
Тумбочка біля ліжка	CityRoom	2	500×450×500	0,45
Шафа для одягу	CityRoom	1	800×500×2000	0,4
Крісло	SoftLine	2	780×700×950	1,1
Стіл журнальний	SoftLine	1	Ø600×320	0,3
Тумба під телевізор	CityRoom	1	1600×400×700	0,64
Телевізор	Samsung	1	1185×100×650	
Торшер	IKEA	1	350×350×1600	0,25
Сейф	Onity	1	430×400×200	
Дзеркало настінне	IKEA	1	600×30×600	
Настінний світильник	IKEA	2	250×150×200	

продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5
Кондиціонер	Samsung	1	750×200×250	
Телефон	Panasonic	1	185×40×40	
Міні-бар	Indel B	1	430×350×400	
Всього				6,85
Санітарний вузол				
Ванна	Cersanit	1	1800×800×430	1,44
Умивальник	Cersanit	1	400×700×800	0,16
Унітаз	Cersanit	1	400×600×500	0,31
Тримач для рушників	IKEA	2	350×50×100	
Сушарка для рушників	Laris	1	550×200×500	
Дзеркало	IKEA	1	350×50×600	
Тримач для паперу	IKEA	1	70×50×140	
Поличка для особистих речей	IKEA	2	300×70×200	
Настінний світильник	IKEA	2	250×150×200	
Всього				1,91
Передпокій				
Шафа для одягу	CityRoom	1	1800×500×2000	0,9
Дзеркало	CityRoom	1	600×100×1500	
Настінний світильник	IKEA	2	250×150×200	
Підставка під багаж	TravelRack	1	750×450×450	0,34
Всього				1,24
Всього номера				10
Номер І категорії для маломобільних груп населення				
Спальня				
Ліжко односпальне	WoodLine	2	900×1800×700	3,70
Тумбочка біля ліжка	WoodLine	2	500×450×500	0,45
Шафа для одягу	WoodLine	1	800×500×2000	0,40
Крісло	ComfortPlus	2	780×700×950	1,10
Стіл журнальний	ComfortPlus	1	Ø600×320	0,30
Тумба під телевізор	WoodLine	1	1600×400×700	0,64
Телевізор	ScreenView	1	1185×100×650	-
Підлоговий світильник	NordDecor	1	350×350×1600	0,25
Сейф	SafeBox	1	430×400×200	-
Дзеркало настінне	MirrorLine	1	600×30×600	-
Настінний світильник	NordDecor	2	250×150×200	-
Кондиціонер	ScreenView	1	750×200×250	-
Телефон	ScreenView	2	185×40×40	-
Міні-бар	MiniCool	1	430×350×400	-
Всього				6,85
Санітарний вузол				
Душ для МГН	EasyCare	1	800×800×1300	1,40
Умивальник для МГН	EasyCare	1	600×400×850	0,25
Унітаз для МГН	EasyCare	1	750×550×500	0,42
Тримач для рушників	NordDecor	2	350×50×100	-
Сушарка для рушників	Laris	1	550×200×500	-
Дзеркало	NordDecor	1	350×50×600	-
Тримач для паперу	NordDecor	1	70×50×140	-

продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5
Поличка для особистих речей	NordDecor	2	300×70×200	-
Настінний світильник	NordDecor	2	250×150×200	-
Телефон	ScreenView	1	185×40×40	-
Всього				2,07
Передпокій				
Шафа для одягу	WoodLine	1	1800×500×2000	0,90
Дзеркало	WoodLine	1	600×100×1500	-
Настінний світильник	NordDecor	2	250×150×200	-
Підставка під багаж	TravelRack	1	750×450×450	0,34
Всього				1,24
Всього номера				**10,16**

Визначення загальної площі номерів різних типів подаємо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6. – Загальна площа номерів готелю категорії * на 77 номерів**

Категорія номера	Площа, м²				
	житлова	санвузлів		передпокій	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	40	6,5	2,2	6	54,7
Люкс	30	6,5	2,2	5	43,7
Напівлюкс	27	6,5	-	4,5	38
Номер І кат. одномісний	10	7	-	3	20
Номер І кат. двомісний	14	7	-	3	24
Номер І категорії для маломобільних груп населення	17	8	-	6	31

Відповідно до обраної категорії та розрахункової місткості готелю визначаємо склад і площі приміщень поповерхового обслуговування. Результати підбору обладнання та розрахунку корисної площі цих приміщень подаємо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м^2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Хол				
Диван	SoftLine	3	1300×800×800	3,15
Журнальний стіл	LoungeArt	3	700×450×320	1,0
Банкетка	SoftLine	2	565×365×470	1,7

продовження табл. 3.7

1	2	3	4	5
Торшер	IKEA	3	350×350×1600	0,75
Всього				7,6
Кімната чергового персоналу				
Стелаж	OfficeStore	1	900×400×1800	0,36
Шафа	OfficeStore	4	700×500×2000	1,4
Стіл	WorkLine	1	1200×700×760	0,85
Стілець	WorkLine	1	450×450×1020	0,21
Крісло	SoftLine	2	780×700×950	2,8
Всього				5,65
Комора брудної білизни				
Стелаж	LinenRack	5	900×400×1800	1,75
Всього				1,75
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Стелаж	LinenRack	1	900×400×1800	0,35
Візок для білизни	Hendi	2	700×550×1100	0,8
Стіл	WorkLine	1	1200×700×760	0,85
Всього				2
Кімната побутового обслуговування				
Прасувальна дошка	Eurogold	2	1100×300×1200	2,2
Стіл	WorkLine	2	1200×700×760	1,77
Стілець	WorkLine	4	450×450×1020	0,84
Стелаж	HouseRack	1	900×400×1800	0,35
Всього				5,16
Комора прибирального інвентарю				
Рукомийник	Cersanit	1	300×400×800	0,12
Шафа	CleanBox	2	700×500×2000	0,7
Стелаж	StoreMaster	1	1000×500×1800	0,5
Всього				1,32
Сервізна				
Виробничий стіл	Hicold СРЦ 1200/600 Z	1	1200×600×870	0,72
Сервант	VitrinaLux	1	1000×450×1500	0,45
Сервірувальний візок	Marketta	1	1010×550×965	0,56
Рукомийник	Cersanit	1	300×400×800	0,12
Всього				1,85
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візок	Hendi	5	1420×450×1120	3,2
Стелаж	StoreMaster	1	900×400×1800	0,35
Всього				3,55
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Cersanit	2	400×700×800	0,56
Унітаз	Cersanit	3	400×600×500	0,72
Всього				1,28

Визначаємо загальну площі приміщень поповерхового обслуговування, порівнюємо з нормативною та приймаємо остаточні площі для проєктування. Дані зводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8. – Розрахункові, нормативні та прийняті площі поповерхового обслуговування

Приміщення	Площа, м^2		
	розрахункова	нормативна	прийнята
Хол	25,4	80	80
Кімната чергового персоналу	19	12	19
Комора брудної білизни	5,85	6	6
Майданчик розбирання брудної білизни	6,8	4	6,8
Кімната побутового обслуговування	17,2	8	17,2
Комора прибирального інвентарю	4,5	4	4,5
Сервізна	6,2	7	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	12	12	12
Санвузол для персоналу	4,5	4	4,5
Загальна площа приміщень поповерхового обслуговування			140

Проєктуючи житловий поверх оздоровчого готелю з реабілітаційним центром «VitaTherm», ми розглядаємо його як типовий для третього, четвертого та п’ятого поверхів, де розміщуємо основний номерний фонд. Планувальне рішення будуємо за коридорним типом з центральним поздовжнім коридором, від якого з обох боків організовуємо входи до номерів різних категорій. Номери орієнтуємо переважно у бік кращих видів та інсоляції, щоб забезпечити природне освітлення, доступ до сонячного світла й підкреслити оздоровчий характер перебування. Усі номери передбачаємо з балконами.

У структурі житлового поверху, окрім номерів, обов’язково розміщуємо приміщення поповерхового обслуговування: кімнату покоївок, комору чистої та брудної білизни, комору прибирального інвентарю, невеликий хол або зону очікування біля ліфтового вузла. Таке рішення дозволяє скоротити внутрішні переміщення персоналу, забезпечити швидке реагування на потреби гостей і не порушувати спокій у житловій частині поверху. Вертикальні комунікації (пасажирські й вантажний ліфти, сходові клітки) групуємо у єдиний вузол, що забезпечує зручні та безпечні шляхи руху як для гостей, так і для персоналу, а також відповідає вимогам евакуації у разі надзвичайних ситуацій.

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Комплексний заклад харчування при оздоровчому готелі з реабілітаційним центром «VitaTherm» пропонуватиме:

- сніданки для проживаючих гостей;
- обслуговування за меню вільного вибору страв (à la carte);
- цілодобове обслуговування номерів (room-service);
- попередньо замовлене харчування для проведення урочистостей, прийомів, банкетів та інших заходів;
- обслуговування в барах.

Загальну характеристику закладів ресторанного господарства готелю «VitaTherm» наводимо у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	I	90	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок-«шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Офіціантами, сніданок – часткове, обід, вечеря - повне	Європейська та українська кухні	07.00- 23.00 (сніданок-07.00-11.00)
Бар при вестибюлі (лоббі-бар)	I	15	Мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	Барменами, повне	-	07.00-02.00
Їдальня для персоналу	-	30	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	6.00 – 02.00

У складі проєктованого комплексу передбачаємо ресторан першого класу місткістю 100 місць та лобі-бар при вестибюлі. Формат роботи закладів ресторанного господарства орієнтуємо як на проживаючих гостей, так і на

мешканців та відвідувачів міста Берегове, що дає змогу розширити цільову аудиторію та підвищити завантаженість підприємства.

Ресторан першого класу розраховуємо на одночасне обслуговування 90 гостей. У ранкові години з 7:00 до 11:00 тут організовуємо сніданки за типом обслуговування «шведський стіл». Вартість сніданку включаємо до ціни проживання відповідно до затверджених тарифів. У подальший час ресторан працює за меню «à la carte» з акцентом на українську, закарпатську та європейську кухні, пропонуючи гостям обід та вечерю з можливістю індивідуального вибору страв.

Лобі-бар при вестибюлі розміщуємо на першому поверсі, у безпосередній близькості до стійки реєстрації на 14 посадочних місць. Простір доповнюємо кавовими столиками та зручними кріслами, створюючи комфортну зону очікування й неформального спілкування. Лобі-бар призначаємо як для гостей готелю, так і для відвідувачів, які завітали до комплексу чи користуються послугами реабілітаційного центру, що підсилює імідж «VitaTherm» як відкритого міського простору для відпочинку та ділових зустрічей.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма проектованого підприємства харчування – це сукупність певного асортименту продукції, що повинна бути виготовлена у визначеному обсязі згідно до спеціалізації і виробничої потужності. Для розробки виробничої програми розробляємо меню; визначаємо денну кількість відвідувачів та прогнозовану денну кількість страв; визначаємо сумарну денну кількість страв за основними продуктами на окремі групи. Меню складаємо з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для закладів ресторанного господарства при готелях з використанням Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, технологічних карток, а також спеціальної літератури.

Підприємство харчування проектованого готелю розраховано як на прийом мешканців готелю, так і відвідувачів які не проживають у готелі. Ресторан починає свою роботу з 7.00, в цей час до 11.00 діє меню сніданків для

проживаючих в готелі, а з 11.00 до 23.00 діє меню «А ля карт».Розроблене меню сніданків подано у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10 – Меню вільного вибору страв ресторану на 100 місць

№ за Зб. рец.	Назва страви	Вихід, г
1	2	3
	Фірмові страви	
Згідно ТК	Тартар із тунця з цитрусовою сальсою	135/35
Згідно ТК	Тигрові креветки в кокосовому клярі з овочами та імбирним соусом	110/120/40/30
Згідно ТК	Салат «Верде Парміджано»	165
Згідно ТК	Салат «Текс-Мекс» з курячим філе	70/250
Згідно ТК	Стейк з лосося з журавлинним соусом і чіпсами з баклажана	125/50/25
Згідно ТК	Куряче філе з томатами чері та базиліком	220
	Холодні страви та закуски	
Згідно ТК	Ікра осетрова з тостами та лаймом	15/25/7
Згідно ТК	Рибне асорті (сьомга слабосолена, оселедець маринований, кілька, ікра лососева) з корнішонами, свіжими томатами, морквою та зеленим горошком	185
Згідно ТК	Кальмар у лимонно-імбирному маринаді	130
Згідно ТК	Мус із слабосоленої сьомги з ікрою	95
Згідно ТК	Оселедець маринований зі сметаною та зеленим яблуком	190
Згідно ТК	Салат з копченою сьомгою та овочами	130
Згідно ТК	Салат «Нісуаз» з тунцем	160
Згідно ТК	Салат з лососем та сиром «Філадельфія»	220
Згідно ТК	Салат овочевий з пекінською капустою	160
Згідно ТК	Овочеве асорті (огірки, помідори свіжі, салат, перець солодкий)	40/40/35/50/40
Згідно ТК	Салат з маринованими грибами	200
Згідно ТК	Салат із телячим язиком та сиром «Гауда»	225
Згідно ТК	Салат зі зеленою спаржею та шинкою	200
Згідно ТК	Салат із язиком, свіжими овочами та корнішонами	160
Згідно ТК	М’ясне асорті (яловичина сиров’ялена, салямі «Мілано», оленина сирокопчена) з базиліком та орегано	25/25/25/5/5
Згідно ТК	Рулети з шинки з сирною начинкою	100/12/10
Згідно ТК	Паштет із птиці в хрусткому тісті	150
Згідно ТК	Фреш-рол з куркою, прованськими травами та йогуртовим соусом	180/50
Згідно ТК	Буженина порційно	100
Згідно ТК	Паштет з курчої печінки з моркв’яним мусом та цибулевим конфітюром	100/50/50
Згідно ТК	Сирна тарілка (Чеддер, Емменталь, Маасдам, мигдаль, джем з малини)	25/25/25/5/25
Згідно ТК	Кульки з м’яких сирів із пряними травами та кунжутом	75/15
	Гарячі закуски	
Згідно ТК	Морські гребінці в часниково-вершковому соусі	100/50
Згідно ТК	Запіканка з курячого філе з грибами та сиром	100

Згідно ТК	Жульєн із куркою та білими грибами	100
	Супи	
Згідно ТК	Курячий бульйон із домашньою локшиною	300/50
Згідно ТК	Томатний суп з морепродуктами та креветками	300
Згідно ТК	Рибна юшка по-закарпатськи з овочами	300/75
Згідно ТК	Суп-харчо з яловичиною та рисом	300
Згідно ТК	Солянка м'ясна збірна з лимоном та оливками	400
Згідно ТК	Борщ український з квасолею та часниковими пампушками	400
Згідно ТК	Крем-суп із печериць з вершками	300
	Другі страви	
Згідно ТК	Філе судака, запечене з овочевим рататуєм	140/100/50
Згідно ТК	Скумбрія запечена в фользі з лимоном і зеленню	100/50
Згідно ТК	Стейк із сьомги на грилі з овочами	250
Згідно ТК	Фетучіне з лососем, шпинатом і вершковим соусом	275
Згідно ТК	Дорада, запечена з лимоном, каперсами та томатами чері	125/145
Згідно ТК	Лосось-гриль із соусом з білого вина та грибів	125/50
Згідно ТК	Бешбармак по-казахськи з яловичиною	430
Згідно ТК	Свинина тушкована в сливовому соусі з овочами	100/75
Згідно ТК	Шашлик зі свинини по-грузинськи з аджикою та свіжими овочами	100/150/75
Згідно ТК	Ребра свинячі, запечені в медово-гірчичному маринаді	100/50
186/483	Яловичина, тушкована в червоному вині з грибами	75/50
194/486	Стейк з яловичини з картопляним гратеном і овочами-гриль	100/50
Згідно ТК	Печеня з телятини з картоплею та овочами в горщику	100/90/40/40
432	Качина грудка з апельсиново-ягідним соусом	100/250
Згідно ТК	Медальйони з яловичини (філе міньйон) з овочевим салатом і соусом із чорної смородини	215/210/4
Згідно ТК	Язик тушкований у вершковому соусі з грибами	115/95/55
235	Телячий язик, запечений під сиром з помідорами та картоплею	50/150
Згідно ТК	Курча, запечене з часником та прованськими травами	250
423	Курчата з яблуками у сметані	150
Згідно ТК	Галушки з м'ясом із сметаною	100/30
Згідно ТК	Лазанья класична	250
	Гарніри	
Згідно ТК	Рис з овочами та кукурудзою по-мексиканськи	150
Згідно ТК	Картопля по-селянськи з часником і зеленню	150
Згідно ТК	Овочевий гарнір асорті: картопля фрі, броколі, цвітна капуста, морква в вершковому соусі, солодка кукурудза	50/50/50/50
	Солодкі страви	
Згідно ТК	Суфле шоколадне із соусом вишневим	150/50
Згідно ТК	Вершково-шоколадний мус з горіховим крамблом та журавлинним соусом	220
Згідно ТК	Шоколадний фондан із ванільним морозивом	150/75
Згідно ТК	Тірамісу класичний	250

Згідно ТК	Пряна груша, запечена з морозивом та шоколадним соусом	210/30/15
Згідно ТК	Крем-брюле	250
Згідно ТК	Десерт «Празький» з полуницею	200/50
	Гарячі напої	
Згідно ТК	Чай «Вишневий»	200/15
Згідно ТК	Чай чорний з лимоном	200/22,5/7
Згідно ТК	Чай зелений	200
Згідно ТК	Еспресо	50
Згідно ТК	Кава по-берлінськи	150
Згідно ТК	Мокачино	150
1015	Какао з морозивом	200
1028	Шоколад із збитими вершками	200
	Холодні напої	
165	Узвар вишнево-малиновий	200
Згідно ТК	Лимонад домашній полуничний	200
Згідно ТК	Коктейль «Маракуйя»	200
Згідно ТК	Мохіто безалкогольний	200
Згідно ТК	Мангове лассі	200
	Борошняні кондитерські вироби	
Згідно ТК	Штрудель яблучно-горіховий	100
Згідно ТК	Макаруни	80
Згідно ТК	Тістечко «Снікерс»	75
Згідно ТК	Фісташкове гурме	75
Згідно ТК	Капкейк «Ред вельвет»	95
Згідно ТК	Фондан «Розаліна»	100

У залі ресторану на 100 місць гостям буде запропоноване меню сніданків. Складаємо меню сніданків, яке складатиметься з п’яти варіантів (табл. 3.11).

Таблиця 3.11 – Меню сніданків ресторану

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г
1	2	3
	Континентальний сніданок	
згідно ТК	Сік натуральний на вибір: яблучний, ягідний, свіжовіджатий грейпфрутовий, свіжовіджатий апельсиновий	200
згідно ТК	Кошик із випічкою (круасан, тост із білого хліба, булочка датська) Подається з: медом, асорті з джемів, маслом вершковим	25/95/35 30/30/20
згідно ТК	Асорті з сирів	165
	Гарячі напої на вибір:	
згідно ТК	Кава по-американськи	300
згідно ТК	Чай чорний	300
згідно ТК	Чай зелений	300
згідно ТК	Гарячий шоколад	100
	Подаються до напоїв (на вибір):	
-	Вершки	100
-	Молоко	100

-	Лимон	20
	Американський сніданок	
згідно ТК	Сік натуральний (1 на вибір): яблучний, ягідний, свіжовіджатий грейпфрутовий, свіжовіджатий апельсиновий	200
згідно ТК	Страва з яєць (1 на вибір): яєчня-глазуня, яйця пашот, яйця варені	2 шт.
	Гарнір на вибір:	
згідно ТК	Гриби смажені	60
згідно ТК	Томати на грилі	100
згідно ТК	Бекон	50
згідно ТК	Курячі ковбаски	120
згідно ТК	Квасоля запечена	80
згідно ТК	Хешбраун	90
	Хлібобулочні вироби на вибір:	
згідно ТК	Булочка датська	35
-	Тост із білого хліба	95
-	Мед, джем, масло	30/30/20
	Гарячі напої на вибір:	
згідно ТК	Кава по-американськи	300
згідно ТК	Чай чорний	300
згідно ТК	Чай зелений	300
згідно ТК	Гарячий шоколад	100
згідно ТК	Подаються до напоїв (на вибір):	
-	Вершки	100
-	Молоко	100
-	Лимон	20
	Сніданок «Фітнес»	
згідно ТК	Сік натуральний (1 на вибір): яблучний, ягідний, свіжовіджатий грейпфрутовий, свіжовіджатий апельсиновий	200
-	Пластівці на вибір: мюслі, кукурудзяні пластівці, пластівці з медом та горіхами, шоколадні кульки, пластівці фітнес	100
-	Подаються з молоком	200
-	Йогурт фруктовий або натуральний	125
-	Асорті із свіжих фруктів	250
-	Тост із цільнозернового хліба	95
-	Мед, джем, масло вершкове	30/30/20
	Гарячі напої на вибір:	
згідно ТК	Кава по-американськи	300
згідно ТК	Чай чорний	300
згідно ТК	Чай зелений	300
згідно ТК	Гарячий шоколад	100
згідно ТК	Подаються до напоїв (на вибір):	
-	Вершки	100
-	Молоко	100
-	Лимон	20

Карта напоїв ресторану складається окремо (табл. 3.12).

Таблиця 3.12 – Карта напоїв ресторану

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л
1	2
Горілка і горілчані вироби	
Горілка «Хортиця Преміум»	0,5/0,01
Горілка «Nemiroff Original»	0,5/0,01
Горілка «Finlandia Classic»	0,5/0,01
Коньяк 5* «Азнаурі»	0,5/0,05
Коньяк 5* «Шустов VSOP»	0,5/0,05
Коньяк 4* «Hennessy VS»	0,5/0,05
Коньяк 5* «Remy Martin VSOP»	0,5/0,05
Коньяк 4* «Courvoisier VS»	0,5/0,05
Вино «Inkerman Aligoté» біле сухе	0,7/0,1
Вино «Шабо Ркацителі» біле сухе	0,7/0,1
Вино «Château Tamagne» біле сухе	0,7/0,1
Вино «Villa Krim Chardonnay» біле сухе	0,7/0,1
Вино «Rose d'Anjou» рожеве сухе	0,7/0,1
Вино «Villa Krim Cabernet» червоне сухе	0,7/0,1
Вино «Inkerman Merlot» червоне сухе	0,7/0,1
Вино «Bolgrad Muscat» біле напівсолодке	0,7/0,1
Вино «Villa Krim White Semi Sweet» біле напівсолодке	0,7/0,1
Вино «Taman Rose Semi Sweet» рожеве напівсолодке	0,7/0,1
Вино «Grand Sud Cabernet» червоне напівсухе	0,7/0,1
Вермут «Martini Bianco»	0,7/0,1
Шампанське «Artwine Brut» біле напівсолодке	0,7/0,1
Шампанське «Francois Montand» біле напівсолодке	0,7/0,1
Пиво «Stella Artois» розливне	0,5
Пиво «Львівське 1715»	0,5
Пиво «Чернігівське Світле»	0,5
Мінеральні води	
Вода мінеральна газована «Моршинська»	1,0/1,0
Вода артезіанська негазована «Бон Буассон»	1,0/1,0
Фруктові води	
Напій безалкогольний газований «Fanta Апельсин»	0,5/0,5
Напій безалкогольний газований «Sprite»	0,5/0,5
Соки	
Сік «Sandora» апельсиновий	1,0/0,2
Сік «Sandora» мультифруктовий	1,0/0,2
Сік «Sandora» ананасовий	1,0/0,2
Сік «Sandora» персиковий	1,0/0,2
Сік «Sandora» томатний	1,0/0,2

При вестибюлі обслуговування гостей відбуватиметься в лобі-барі, меню якого наводимо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13 – Меню лобі-бару вищого класу при готелі

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г
1	2	3
	Гарячі напої	
згідно ТК	Кава «ILLI» по-іспанські	100
згідно ТК	Кава «Ambassador» по-арабськи	100
1014	Кава «LavAzza» чорна натуральна	100
згідно ТК	Кава «ILLI» по-іспанські	100
згідно ТК	Кава «Ambassador» по-арабськи	100
1014	Кава «LavAzza» чорна натуральна	100
	Холодні напої	
згідно ТК	Коктейль «Кавовий цілунок»	150
згідно ТК	Коктейль «Спліт»	150
згідно ТК	Молочний шейк	150
згідно ТК	Коктейль «Бебі-колада»	150
згідно ТК	Коктейль «Джангл-джус»	150
згідно ТК	Коктейль «Аква-бриз»	150
згідно ТК	Фреш лимонний	150
згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	150
-	Соки «Сандора» в асортименті (абрикосовий, персиковий, томатний, мультифруктовий, апельсиновий, виноградний, ананасовий)	200
-	Вода мінеральна «Боржомі»,1/500	пл.
-	Вода мінеральна «Бонаква» ,1/500	пл.
-	Напій «Фанта», 1/330	пл.
-	Напій «Кока-Кола», 1/330	пл.
-	Напій «Спрайт», 1/330	пл.
	Борошняні кондитерські вироби	
згідно ТК	Панеттоне з начинкою з полуниці	75
згідно ТК	Ск’ячатта з начиною з винограду	50
згідно ТК	Маремські сфратті	100
згідно ТК	Яблучні мафіни	100
згідно ТК	Круасан із вершковим кремом	60
згідно ТК	Торт «Захер»	75
згідно ТК	Марципани Пє’трасанта	60
згідно ТК	Солодкі Фикаттоле Муджелло Сбрисолона	75
згідно ТК	Десерт «Павлова»	50
згідно ТК	Тістечко «Відень»	50
згідно ТК	Заварні тістечка із баварським кремом	50
	Холодні закуски	
згідно ТК	Салат із сьомги по-київськи	100
згідно ТК	Салат «Чорна перлина»	100
63	Салат із свіжих овочів	100
згідно ТК	Салат «Грецький»	100
згідно ТК	Салат «Італія»	100
згідно ТК	Салат «Гніздо фазана»	100
згідно ТК	Маслини порціями	50
згідно ТК	Асорті м’ясне	75
згідно ТК	Асорті з твердого сиру	50
згідно ТК	Профітролі з паштетом	75/5

згідно ТК	Канапе з шинкою та авокадо	
згідно ТК	Канапе із сиром, оливками та овочами	
згідно ТК	Канапе з ананасами, куркою та апельсином	
	Гарячі закуски і страви	
559	Кальмари в сметанному соусі	125
згідно ТК	Шашлик із осетрини із мексиканським соусом	100/30
згідно ТК	Стейк з морського окуня із пряним соусом	100/30
згідно ТК	Медальйони «Дипломат» із соусом «Каррі»	100/30
згідно ТК	Шніцелі із свинини із сирною скоринкою	100
720	Котлети по-київські із маслом зеленим	125/10
718	Філе куряче, запечене з грибами	150
згідно ТК	Язик з ізюмом під кисло-солодким соусом	125/50
згідно ТК	Римський шніцель із печінки із вершковим маслом	100/5
369	Гриби, запечені в сметанному соусі	100
287у	Деруни з грибами із сметаною	125/30
згідно ТК	Спаржа, смажена з беконом	100/30
згідно ТК	Баклажани, фаршировані куркою і грибами	150
1086	Млинчики з маком та медом	125/10

Виконуємо розрахунки для ресторану на 100 місць при готелі.

Для формування виробничої програми ресторану визначаємо денну кількість споживачів, які користуються його послугами. Визначаємо погодинну реалізацію страв у залі ресторану. З цією метою складаємо графік завантаження зали, враховуючи такі умови:

– режим роботи ресторану з 12:00 до 24:00;

– середня тривалість приймання їжі: обіду – 50 хв, вечері – 120 хв;

– орієнтовний відсоток завантаження зали впродовж кожної години (приймаємо на основі усереднених показників для ресторанів при готелях).

Погодинну кількість споживачів, що обслуговуються в залі ресторану, визначаємо за формулою:

$$n = P \cdot \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}, \qquad (3.1)$$

де N — кількість місць у залі;

η - оборотність місця за 1 годину, раз

k – коефіцієнт завантаження зали, %.

Графік завантаження залу ресторану оформимо у вигляді таблиці 3.14.

Таблиця 3.14 – Графік завантаження зали ресторану на 100 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
$7^{00} – 11^{00}$	Сніданок для мешканців готелю		100
$11^{00} – 12^{00}$	перерва		
$12^{00} – 13^{00}$	1,2	50	60
$13^{00} – 14^{00}$	1,2	80	96
$14^{00} – 15^{00}$	1,2	70	84
$15^{00} – 16^{00}$	1,2	60	84
$16^{00} – 17^{00}$	1,2	50	60
$17^{00} – 18^{00}$	1,2	40	48
$18^{00} – 19^{00}$	0,5	70	35
$19^{00} – 20^{00}$	0,5	70	35
$20^{00} – 21^{00}$	0,5	90	45
$21^{00} – 22^{00}$	0,5	90	45
$22^{00} – 23^{00}$	0,5	70	30
$23^{0} – 24^{0}$	0,5	55	28
Всього			750
Денна оборотність місця			7,5

Отже, денна чисельність споживачів ресторану становить 750 чол. (з урахуванням сніданків).

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізуються у залі, за формулою:

$$M = N \cdot п, \tag{3.2}$$

де M — загальна кількість страв;

N — загальна кількість споживачів;

п — коефіцієнт споживання страв, який характеризує середню кількість страв на одного споживача у ресторані:

$$п = п_{х.з} + п_{с} + п_{д.с} + п_{с.с.} \tag{3.3}$$

де $п_{х.з}, п_{с}, п_{д.с}, п_{с.с.}$ - відповідно коефіцієнти споживання холодних закусок, супів, других і солодких страв.

Приймаючи для ресторану при готелі сумарний коефієнт споживання страв п рівним 3, визначаємо загальну кількість страв, що реалізується у залі ресторану за день:

$$M = 650 \cdot 3{,}5 = 2275 \text{ страв}$$

Дані розрахунку кількості страв, для зали ресторану оформляємо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15 – Розрахунок кількості страв, що реалізується у залі ресторану на 100 місць

Назва страви	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості страв	від зданої групи	
І. Холодні страви і закуски	30		683
Рибні		25	171
М’ясні		30	205
Салати і вінегрети:		35	239
Кисломолочні продукти		10	68
Гарячі закуски	5		114
ІІ. Супи	25		569
Заправні:		75	427
Прозорі		15	85
Молочні, холодні, солодкі		10	57
ІІІ. Другі гарячі страви	30		682
М’ясні		65	443
Рибні		15	102
Овочеві		5	34
Круп’яні і борошняні		10	68
Яєчні, сирні		5	34
IV. Солодкі страви	10		227
Всього			2275

Розрахунок іншої продукції, що реалізується у залі ресторану, виконуємо за нормами споживання на одного відвідувача, зводимо у табл. 3.16

Таблиця 3.16– Розрахунок кількості гарячих, холодних напоїв та іншої продукції для ресторану при готелі на 100 місць

Назва продукції	Норма споживання на 1 людину	Кількість, що реалізується за день
Гарячі напої, л	0,25	162,5
Холодні напої, л	0,25	162,5
Мінеральні води	0,125	81,25
Натуральні соки	0,125	81,25
Хлібобулочні вироби, кг	0,1	65
Житній хліб	0,05	32,5
Пшеничний хліб	0,05	32,5
Борошняні кондитерські вироби, шт.	0,7	455
Фрукти, кг	0,007	4,55
Вино-горілчані напої	0,1	65

На підставі проведених розрахунків складаємо виробничу програму ресторану, зводимо у таблицю 3.17

Таблиця 3.17– Денна виробнича програма ресторану на 100 місць

№ за Зб. рец.	Назва страви	Вихід, г	Кільк. страв, порц.
1	2	3	4
	Фірмові страви		
згідно тк	Тартар із тунця з цитрусовою сальсою	135/35	31
згідно тк	Тигрові креветки в кокосовому клярі з овочами та імбирним соусом	165	25
згідно тк	Салат «Верде Парміджано»	70/250	25
згідно тк	Салат «Текс-Мекс» з курячим філе	110/120/40/30	30
згідно тк	Стейк з лосося з журавлинним соусом і чіпсами з баклажана	125/50/25	16
згідно тк	Куряче філе з томатами чері та базиліком	220	35
	Холодні страви та закуски		683
згідно тк	Ікра осетрова з тостами та лаймом	15/25/7	28
згідно тк	Рибне асорті (сьомга слабосолена, оселедець маринований, кілька, ікра лососева) з корнішонами, свіжими томатами, морквою та зеленим горошком	185	28
згідно тк	Кальмар у лимонно-імбирному маринаді	130	28
згідно тк	Мус із слабосоленої сьомги з ікрою	95	28
згідно тк	Оселедець маринований зі сметаною та зеленим яблуком	190	28
згідно тк	Салат з копченою сьомгою та овочами	130	21
згідно тк	Салат «Нісуаз» з тунцем	160	21
згідно тк	Салат з лососем та сиром «Філадельфія»	220	21
згідно тк	Салат овочевий з пекінською капустою	160	21

продовження таблиці 3.17

1	2	3	4
згідно тк	Овочеве асорті (огірки, помідори свіжі, салат, перець солодкий)	40/40/35 /50/40	21
згідно тк	Салат з маринованими грибами	200	21
згідно тк	Салат із телячим язиком та сиром «Гауда»	225	21
згідно тк	Салат зі зеленою спаржею та шинкою	200	21
згідно тк	Салат із язиком, свіжими овочами та корнішонами	160	21
згідно тк	М'ясне асорті (яловичина сиров'ялена, салямі «Мілано», оленина сирокопчена) з базиліком та орегано	25/25/25/5/5	35
згідно тк	Рулети з шинки з сирною начинкою	100/12/10	34
згідно тк	Паштет із птиці в хрусткому тісті	150	34
згідно тк	Фреш-рол з куркою, прованськими травами та йогуртовим соусом	180/50	34
згідно тк	Буженина порційно	100	34
згідно тк	Паштет з курчої печінки з моркв'яним мусом та цибулевим конфітюром	100/50/50	34
згідно тк	Сирна тарілка (Чеддер, Емменталь, Маасдам, мигдаль, джем з малини)	25/25/25/5/25	48
згідно тк	Кульки з м'яких сирів із пряними травами та кунжутом	75/15	20
	Гарячі закуски		114
згідно тк	Морські гребінці в часниково-вершковому соусі	100/50	28
згідно тк	Запіканка з курячого філе з грибами та сиром	100	28
згідно тк	Жульєн із куркою та білими грибами	100	28
	Супи		569
згідно тк	Курячий бульйон із домашньою локшиною	300/50	85
згідно тк	Томатний суп з морепродуктами та креветками	300	85
згідно тк	Рибна юшка по-закарпатськи з овочами	300/75	85
згідно тк	Суп-харчо з яловичиною та рисом	300	87
згідно тк	Солянка м'ясна збірна з лимоном та оливками	400	85
згідно тк	Борщ український з квасолею та часниковими пампушками	400	85
згідно тк	Крем-суп із печериць з вершками	300	57
	Другі страви		682
згідно тк	Філе судака, запечене з овочевим рататуєм	140/100/50	14
згідно тк	Скумбрія запечена в фользі з лимоном і зеленню	100/50	14
згідно тк	Стейк із сьомги на грилі з овочами	250	14
згідно тк	Фетучіне з лососем, шпинатом і вершковим соусом	275	15
згідно тк	Дорада, запечена з лимоном, каперсами та томатами чері	125/145	15
згідно тк	Лосось-гриль із соусом з білого вина та грибів	125/50	14
згідно тк	Бешбармак по-казахськи з яловичиною	430	31
згідно тк	Свинина тушкована в сливовому соусі з овочами	100/75	32

продовження таблиці 3.17

1	2	3	4
згідно тк	Шашлик зі свинини по-грузинськи з аджикою та свіжими овочами	100/150/75	32
згідно тк	Ребра свинячі, запечені в медово-гірчичному маринаді	100/50	32
згідно тк	Яловичина, тушкована в червоному вині з грибами	75/50	31
згідно тк	Стейк з яловичини з картопляним гратеном і овочами-гриль	100/50	32
згідно тк	Печеня з телятини з картоплею та овочами в горщику	100/90/40/40	31
згідно тк	Качина грудка з апельсиново-ягідним соусом	100/250	32
згідно тк	Медальйони з яловичини (філе міньйон) з овочевим салатом і соусом із чорної смородини	215/210/4	31
згідно тк	Язик тушкований у вершковому соусі з грибами	115/95/55	31
згідно тк	Телячий язик, запечений під сиром з помідорами та картоплею	50/150	31
згідно тк	Курча, запечене з часником та прованськими травами	250	31
згідно тк	Курчата з яблуками у сметані	150	31
згідно тк	Галушки з м’ясом із сметаною	225	34
згідно тк	Лазанья класична	250	34
	Гарніри		
згідно тк	Рис з овочами та кукурудзою по-мексиканськи	150	181
згідно тк	Картопля по-селянськи з часником і зеленню	150	150
згідно тк	Овочевий гарнір асорті: картопля фрі, броколі, цвітна капуста, морква в вершковому соусі, солодка кукурудза	50/50/50/50	150
	Солодкі страви		227
згідно тк	Суфле шоколадне із соусом вишневим	150/50	32
згідно тк	Вершково-шоколадний мус з горіховим крамблом та журавлинним соусом	220	32
згідно тк	Шоколадний фондан із ванільним морозивом	150/75	32
згідно тк	Тірамісу класичний	250	35
згідно тк	Пряна груша, запечена з морозивом та шоколадним соусом	210/30/15	32
згідно тк	Крем-брюле	250	32
згідно тк	Десерт «Празький» з полуницею	200/50	32
	Гарячі напої		162,5 л
згідно тк	Чай «Вишневий»	200/15	85
згідно тк	Чай чорний з лимоном	200/22,5/7	150
згідно тк	Чай зелений	200	100
згідно тк	Еспресо	50	135
згідно тк	Кава по-берлінськи	150	133

продовження таблиці 3.17

1	2	3	4
згідно тк	Мокачино	150	125
1015	Какао з морозивом	200	125
1028	Шоколад із збитими вершками	200	125
	Холодні напої		162,5 л
165	Узвар вишнево-малиновий	200	106
згідно тк	Лимонад домашній полуничний	200	168
згідно тк	Коктейль «Маракуйя»	200	178
згідно тк	Мохіто безалкогольний	200	180
згідно тк	Мангове лассі	200	180
	Борошняні кондитерські вироби		455
згідно тк	Штрудель яблучно-горіховий	100	80
згідно тк	Макаруни	80	75
згідно тк	Тістечко «Снікерс»	75	75
згідно тк	Фісташкове гурме	75	75
згідно тк	Капкейк «Ред вельвет»	95	75
згідно тк	Фондан «Розаліна»	100	75

Обсяги реалізованої покупної продукції зводимо у табл. 3.18

Таблиця 3.18 Денна виробнича програма ресторану на 100 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/порц. шт.	Ємність пляшки/величина порції, л
1	2	3
Горілка і горілчані вироби		
Горілка «Хортиця Преміум»	15/75	0,5/0,01
Горілка «Nemiroff Original»	15/75	0,5/0,01
Горілка «Finlandia Classic»	15/75	0,5/0,01
Коньяк 5* «Азнаурі»	15/75	0,5/0,05
Коньяк 5* «Шустов VSOP»	15/75	0,5/0,05
Коньяк 4* «Hennessy VS»	15/75	0,5/0,05
Коньяк 5* «Remy Martin VSOP»	15/75	0,5/0,05
Коньяк 4* «Courvoisier VS»	15/75	0,5/0,05
Вино «Inkerman Aligoté» біле сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Шабо Ркацителі» біле сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Château Tamagne» біле сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Villa Krim Chardonnay» біле сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Rose d'Anjou» рожеве сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Villa Krim Cabernet» червоне сухе	12/96	0,7/0,1

продовження таблиці 3.18

1	2	3
Вино «Inkerman Merlot» червоне сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Bolgrad Muscat» біле напівсолодке	12/96	0,7/0,1
Вино «Villa Krim White Semi Sweet» біле напівсолодке	12/96	0,7/0,1
Вино «Taman Rose Semi Sweet» рожеве напівсолодке	12/96	0,7/0, 1
Вино «Grand Sud Cabernet» червоне напівсухе	12/96	0,7/0,1
Вермут «Martini Bianco»	12/96	0,7/0,1
Шампанське «Artwine Brut» біле напівсолодке	20/144	0,7/0,1
Шампанське «Francois Montand» біле напівсолодке	20/144	0,7/0,1
Пиво «Stella Artois» розливне	38	0,5
Пиво «Львівське 1715»	36	0,5
Пиво «Чернігівське Світле»	36	0,5
Мінеральні води		
Вода мінеральна газована «Моршинська»	41/41	1,0/1,0
Вода артезіанська негазована «Бон Буассон»	41/41	1,0/1,0
Фруктові води		
Напій безалкогольний газований «Fanta Апельсин»	16/81	1,0/0,2
Напій безалкогольний газований «Sprite»	16/81	1,0/0,2
Сік «Sandora» ананасовий	17/82	1,0/0,2
Сік «Sandora»персиковий	16/81	1,0/0,2
Сік «Sandora» томатний	16/81	1,0/0,2

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічну схему закладу ресторанного господарства визначаємо з урахуванням особливостей технологічного процесу, розташування обладнання та організації робочих місць.

Для її розроблення спочатку визначаємо потребу підприємства в сировині, напівфабрикатах і продовольчих товарах, що відображаємо у табл. 3.19.

Таблиця 3.19– Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, напівфабрикату, продукту	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Кури (тушки)	охолоджені
	Свинина (напівтуші)	охолоджена
	Яловичина (великі шматки)	охолоджена
	Телятина (великі шматки)	охолоджена
	Курчата	охолоджені
	Кури (філе)	охолоджені
	Індик (філе)	охолоджене
	Качка	охолоджена
	Печінка яловича	охолоджена
	Печінка куряча	охолоджена
	Рубці свинячі	охолоджені
	Голови свинячі	охолоджені
	Сало шпик	охолоджене
	Кури (тушки)	охолоджені
Риба, морепродукти	Карасі свіжі	охолоджені
	Сьомга малосолена	фасована, в/г
	Судак	охолоджений
	Оселедець	солоний
	Сьомга малосолена	фасована, в/г
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко	фасоване, в/г
	Вершки	фасовані
	Сметана	фасована
	Масло вершкове	фасоване, в/г
	Сир твердий	фасований
	Сир кисломолочний	фасоване, в/г
	Яйця	фасовані, в/г
	Олія соняшникова	фасована
	Маргарин	фасований
	Жир кулінарний	фасований
	Майонез	фасований
Овочі та зелень	Картопля	свіжа
	Морква	свіжа
	Цибуля ріпчаста	свіжа
	Капуста білоголова	свіжа
	Буряк	свіжий
	Помідори	свіжі
	Огірки	свіжі
	Капуста цвітна	свіжа
	Баклажани	свіжі
	Печериці	свіжі
	Горошок зелений	свіжий
	Салат зелений	свіжий
	Щавель	свіжий
	Шпинат	свіжий
	Петрушка корінь	свіжий

продовження таблиці 3.19

1	2	3
Овочі та зелень	Селера (корінь)	свіжа
	Хрін (корінь)	свіжий
	Петрушка зелень	свіжа
	Кріп (зелень)	свіжий
	Цибуля зелена	свіжа
	Часник	свіжий
Фрукти та ягоди	Яблука	свіжі
	Груші	свіжі
	Абрикоси	свіжі
	Сливи	свіжі
	Вишні	свіжі
	Полуниці	свіжі
	Апельсини	свіжі
	Лимон	свіжий
Бакалійні товари	Горошок зелений	консервований
	Квасоля стручкова	консервована
	Пюре томатне	консервоване
	Огірки солоні	солоні
	Маслини	консервовані
	Гриби мариновані	мариновані
	Краби	консервовані
	Ікра червона зерниста	консервована
	Яблука мариновані	мариновані
	Сливи мариновані	мариновані
	Виноград мариновані	мариновані
Сухі продукти	Оцет	пакетований
	Сіль	пакетована
	Борошно	пакетоване
	Чорнослив	пакетований
	Крупа рисова	пакетована
	Гриби сушені	пакетовані
	Цукор	пакетований
	Крохмаль	пакетований
Сухі продукти	Сухарі мелені	пакетовані
	Крупа гречана	пакетована
	Чай чорний	пакетований
	Чай зелений	пакетований
	Кава мелена	пакетована

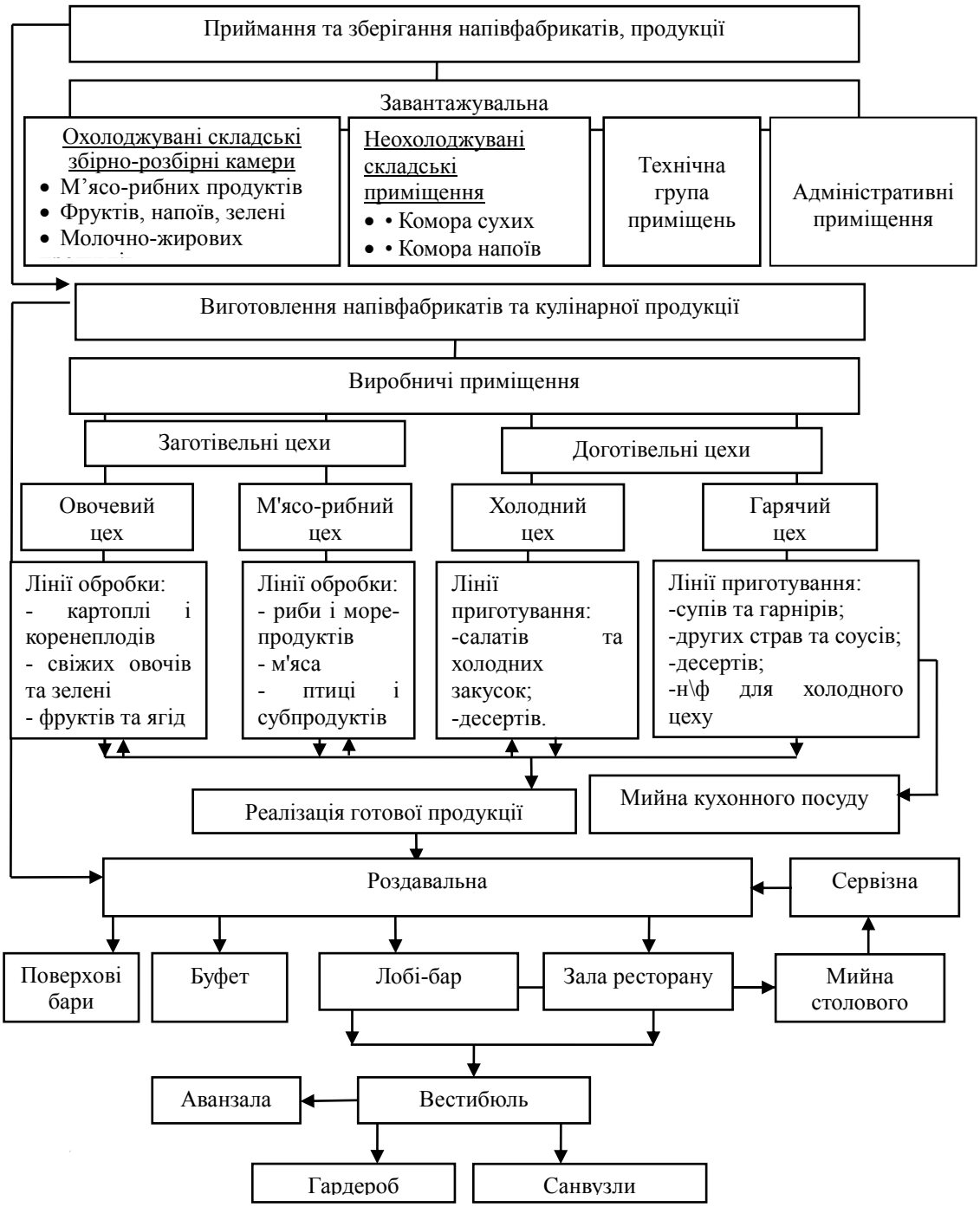


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема комплексного закладу харчування оздоровчого готелю

З огляду на особливості технологічного процесу в закладі ресторанного господарства при оздоровчому готелі «VitaTherm» ми виділяємо такі основні групи приміщень: торговельну, виробничу, складську, адміністративно-побутову та технічну. Такий поділ дає змогу логічно побудувати рух сировини, готової

продукції, персоналу і гостей, мінімізувати перетин різних потоків і забезпечити відповідність санітарним та технологічним вимогам.

До торговельної групи відносимо загальну залу ресторану, лобі-бар, буфет, поверхові бари та вестибюль ресторану, у якому розміщуємо гардероб і санвузли для відвідувачів. Для гостей передбачаємо окремі санвузли для чоловіків і жінок, що відповідає сучасним нормам комфорту та гігієни. Саме через торговельну групу здійснюється основний рух споживачів, тому приділяємо особливу увагу зручності планувальних рішень, візуальній привабливості простору та зручності обслуговування.

Виробничу групу приміщень розміщуємо в більш ізольованій частині будівлі, переважно з північного боку, де зручно організувати технологічні процеси без контакту з основними потоками гостей. До цієї групи входять заготівельні цехи (м’ясо-рибний та овочевий) і доготівельні цехи (гарячий та холодний). Послідовність розміщення цих приміщень вибудовуємо у відповідності до технологічного ланцюга – від приймання і первинної обробки сировини до приготування готових страв та їх відпускання в роздавальню.

Складську групу приміщень ми прив’язуємо до зони завантаження, щоб скоротити шлях постачання сировини та зменшити втрати часу. До складу цієї групи включаємо охолоджувальні камери (м’ясо-рибну, молочно-жирову, камеру для фруктів і зелені) та неохолоджувані комори (для сухих продуктів, овочів, напоїв, посуду й білизни). Таке рішення дозволяє диференційовано зберігати різні групи продуктів з урахуванням їхнього температурного режиму, строків придатності та вимог до умов зберігання.

Адміністративно-побутову групу приміщень формуємо з урахуванням потреб управлінського та виробничого персоналу. До неї відносимо кабінет директора, бухгалтерію, адміністративні приміщення, кабінет завідувача виробництвом, гардероби для працівників з душовими та санвузлами. Ця зона забезпечує умови для організації управління, ведення документації, відпочинку й побутового обслуговування персоналу, а також відповідає вимогам охорони праці та виробничої санітарії.

Всі групи приміщень розташовуємо так, щоб послідовність їхнього використання відповідала логіці технологічного процесу, а основні функціональні потоки – сировини, готової продукції, брудного та чистого посуду, персоналу і гостей – не перетиналися. Це дозволяє зменшити ризики забруднення, оптимізувати виробничі операції та підвищити ефективність роботи підприємства.

Складську групу розглядаємо як ключову ланку у забезпеченні безперервності виробництва. Тут організовуємо зберігання сировини, напівфабрикатів і продовольчих товарів з урахуванням їх групування за асортиментом, видом пакування та режимом зберігання. Раціональна організація складського господарства передбачає щоденне відпускання комірником сировини та продуктів за нарядами-замовленнями. Необхідні обсяги визначає шеф-кухар (або завідувач виробництвом) на основі планового меню та виробничої програми. Для оперативної роботи виробничих цехів виділяємо комору добового запасу, звідки продукти перед початком зміни передаються у відповідні цехи.

У закладі ресторанного господарства при готелі «VitaTherm» організацію постачання ми покладаємо на директора ресторану, а виконання товарних операцій – на комірника. Комірник оформлює замовлення-заявки постачальникам, контролює надходження продукції, веде облік запасів. Відповідальність за формування замовлень ми розподіляємо: завідувач виробництвом або шеф-кухар визначає номенклатуру та кількість продуктів, директор затверджує замовлення, а приймання товару здійснює комірник.

Передзакупівельний етап включає кілька послідовних кроків:

– плануємо меню з урахуванням концепції закладу та попиту гостей;

– розраховуємо кількість продуктів, необхідних для приготування страв, закладених у меню;

– оцінюємо фактичні залишки на складі;– визначаємо потребу в поповненні запасів і уточнюємо обсяги закупівлі;

– оформлюємо замовлення на закупівлю з зазначенням асортименту, кількості, сортності, бажаних строків і часу постачання.

Замовлення постачальникам формуємо на основі товарних специфікацій. У разі потреби заклад може запитувати зразки продукції, порівнювати їх якість і

обирати постачальників, які найкраще відповідають вимогам щодо якості, стабільності поставок та цінової політики.

Під час приймання сировини ми обов’язково здійснюємо кількісно-якісний контроль: перевіряємо відповідність товарів супровідним документам, стан пакування, зовнішній вигляд, маркування, строки придатності. Продукцію розподіляємо по складських приміщеннях і зберігаємо в транспортній тарі на стелажах, підтоварниках, у ларях та іншому спеціальному обладнанні.

Відпуск продуктів у виробництво здійснюємо на підставі накладних. Комірник видає сировину, завідувач виробництвом приймає її й несе відповідальність за цільове використання. Обсяги відпуску мають відповідати розрахованій денній виробничій програмі. Уся сировина спочатку надходить до комори добового запасу, а вже звідти – у м’ясо-рибний, овочевий, гарячий або холодний цех залежно від призначення.

М’ясо-рибний цех організовуємо як заготівельну ланку для виготовлення м’ясних, рибних, пташиних і субпродуктових напівфабрикатів, які далі передаємо в гарячий цех для теплової обробки (додаток А). В межах цеху розділяємо технологічні потоки за видами сировини – окремі робочі місця для м’яса великої рогатої худоби, свинини, баранини, птиці та субпродуктів. Залежно від того, у якому вигляді надходить сировина (туші, напівтуші, четвертини чи відруби), передбачаємо відповідне обладнання: ванни для миття, душові пристрої для туш, розрубочні колоди, спеціальні сокири.

Операції з обвалювання, жилкування, зачистки та поділу м’яса на напівфабрикати типу «великий шматок» виконуємо на виробничих столах з використанням спеціальних ножів та інвентарю. Для приготування січених, котлетних та дрібношматкових напівфабрикатів застосовуємо механізоване обладнання – м’ясорубки, фаршеперемішувачі, пристрої для нарізання. Напівфабрикати зберігаємо в холодильних шафах у функціональних ємностях з обов’язковим дотриманням нормативних строків реалізації.

Для обробки птиці та субпродуктів організовуємо окремі робочі місця з мийними ваннами, виробничими столами та засобами механізації. Птицю й

субпродукти розморожуємо в мийних ваннах без води або на стелажах, потім обробляємо, порціонуємо й формуємо напівфабрикати.

Обробку риби виконуємо на окремій ділянці з використанням рибоочисних машин і спеціальних столів із отворами для видалення технічних відходів. Із рибної сировини готуємо різні види напівфабрикатів, у тому числі вироби з котлетної маси.

Овочевий цех призначений для первинної обробки картоплі, коренеплодів, свіжих овочів і зелені та виготовлення з них напівфабрикатів, які надходять у гарячий і холодний цехи (додаток Б). У межах цеху виділяємо кілька ділянок:

– для обробки картоплі та коренеплодів;

– для обробки свіжих овочів і зелені;

– для обробки цибулевих культур, хрону, часнику;

– для обробки капусти.

Кожна ділянка поділяється на робочі місця, оснащені відповідним обладнанням. Наприклад, ділянка картоплі та коренеплодів включає:

– робоче місце миття та очищення (мийно-очисні машини, мийні ванни, стіл для дочищення);

– робоче місце виготовлення напівфабрикатів (виробничі столи, овочерізальні машини).

Для свіжих овочів та зелені передбачаємо мийні ванни, виробничі столи та механізми для нарізання. Ділянка цибулі, хрону й часнику обладнується столом із витяжною шафою для зменшення концентрації подразнюючих речовин у повітрі. Обробку капусти здійснюємо на окремому столі з мийною ванною. Увесь інвентар та посуд овочевого цеху маркуємо «ОС» та використовуємо лише за призначенням.

Гарячий цех (кухня) є завершальною ланкою технологічного процесу приготування страв (додаток В). Тут здійснюємо теплову обробку всіх видів сировини, доводимо до готовності супи, другі страви, гарніри, соуси, а також готуємо окремі компоненти для холодного цеху. У межах гарячого цеху виділяємо декілька ділянок: приготування супів, виготовлення других страв і

гарнірів, приготування борошняних страв, приготування солодких страв і гарячих напоїв.

Ділянку супів оснащуємо мийною пересувною ванною для промивання продуктів, виробничими столами для підготовчих операцій і електричними плитами для варіння бульйонів та перших страв. Ділянку борошняних страв забезпечуємо столами для розкатування тіста, універсальними приводами зі змінними механізмами, жаровими шафами чи пароконвектоматами. Для других страв і гарнірів використовується поєднання наплитного посуду, електросковорід, фритюрниць, жарових шаф. На ділянці солодких страв встановлюємо столи, мийні ванни, холодильні шафи, міксери, кавомолки та інші дрібні механізми.

У гарячому цеху також використовуємо спільне обладнання – пересувні стелажі, функціональні ємності, настільні ваги для контролю виходу страв.

Холодний цех проєктуємо як спеціалізоване приміщення для приготування й оформлення холодних страв і закусок, салатів, десертів та холодних напоїв (додаток Г). Він розміщується в зоні з природним освітленням, має зручний зв’язок із гарячим цехом і роздавальнею. Особливість цього цеху полягає в широкому використанні продуктів без теплової обробки, тому ми особливо ретельно дотримуємося санітарно-гігієнічних вимог, температурних режимів та строків реалізації готової продукції.

У холодному цеху, як правило, організовуємо два основні робочі місця: для приготування холодних страв і закусок; для приготування солодких страв і десертів.

На першому робочому місці встановлюємо виробничі столи, мийні ванни, універсальний привід зі змінними механізмами для подрібнення, перемішування та збивання, а також холодильні шафи для короткочасного зберігання продуктів і готових страв. Запас готової продукції підтримуємо в обсягах, достатніх для забезпечення роботи залів протягом двох годин, з подальшим оновленням.

На робочому місці приготування солодких страв і напоїв передбачаємо виробничі столи, універсальний привід з насадками для збивання та подрібнення, холодильну шафу для охолодження та зберігання десертів. Для контролю виходу продукції застосовуємо настільні ваги.

Узгоджена робота всіх груп приміщень і виробничих цехів дозволяє нам забезпечити безперервний, безпечний і технологічно обґрунтований сервісно-виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі «VitaTherm».

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

Обслуговування гостей у ресторані готелю передбачає два основні етапи.

Перший етап – реалізація готової продукції через буфет та роздавальну (схему подано на рис. 3.3).

Рис. 3.3 – Структура процесу реалізації готової продукції у залі ресторану

Перед початком роботи здійснюється підготовка обладнання: вмикають холодильні шафи, марміти, охолоджувальні вітрини, перевіряють їхній робочий стан. Окремо готують касовий апарат до роботи: під'єднують до електромережі, контролюють правильність дати та часу, перевіряють наявність чекової та контрольної стрічок, виконують пробне пробиття чека для оцінки якості друку

реквізитів. Після цього обладнання буфету завантажується покупною продукцією та готовими стравами, запланованими до реалізації протягом дня. Відпуск готової їжі з доготівельних цехів здійснюється через роздавальну безпосередньо в процесі обслуговування гостей. Після завершення роботи нереалізована продукція повертається на виробництво, а матеріально відповідальна особа складає звіт, у якому відображаються обсяги реалізованої продукції та залишки на кінець робочого дня.

Другий етап – організація споживання в залі ресторану, що включає підготовку до обслуговування та безпосередній процес обслуговування гостей (структурну схему подано на рис. 3.4).

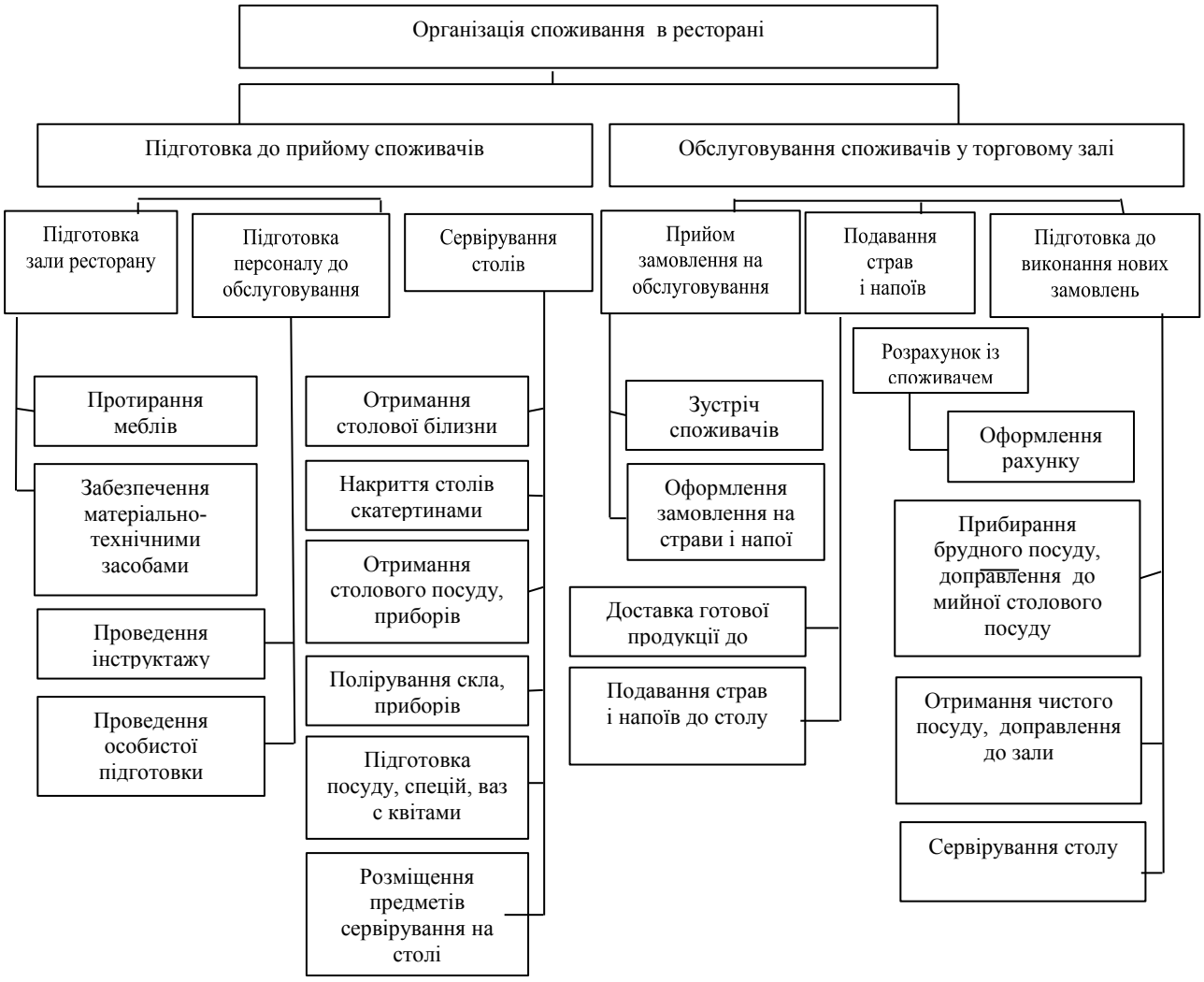


Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування споживачів у ресторані

На цій стадії офіціанти готують залу до прийому відвідувачів, здійснюють сервірування столів відповідно до прийнятого формату обслуговування, приймають замовлення, подають страви й напої, забезпечують комфортні умови перебування гостей та своєчасну заміну посуду.

Перед відкриттям зали офіціанти послідовно виконують підготовчі роботи. Спочатку прибирають приміщення для відвідувачів: протирають меблі, очищують килимові покриття сухим способом або проводять вологе прибирання підлоги із синтетичних матеріалів, знімають пил з усіх горизонтальних поверхонь. Далі розставляють меблі відповідно до прийнятої схеми розміщення столів (лініями, групами, у шаховому порядку), забезпечуючи необхідну ширину основних проходів 1,8–2,0 м та додаткових – не менше 0,6 м.

Після прибирання старший офіціант отримує столовий посуд і прибори у сервізній, а столову білизну – у білизняній. Перед сервіруванням увесь посуд та прибори ретельно протирають. Попереднє сервірування виконується з розміщенням на столах мінімально необхідного набору – приборів для спецій, ваз із квітами, базового комплекту тарілок, скляного посуду та приборів.

Перед початком обслуговування офіціанти одягають уніформу, спеціально розроблену для закладу та виготовлену на замовлення. Зовнішній вигляд персоналу має бути акуратним, охайним і відповідати іміджу готелю. Рушники та ручники, що використовуються під час роботи, повинні бути чистими та випрасуваними. До відкриття зали метрдотель проводить короткий інструктаж: обговорюються організаційні питання, аналізується якість роботи за попередній день, доводяться до відома зміни у меню, прейскуранті та особливості обслуговування на поточну зміну.

Процес обслуговування складається з кількох послідовних етапів: зустрічі й розміщення гостей, прийому та оформлення замовлення, передачі замовлень на виробництво й у буфет, подачі страв та напоїв, а також проведення розрахунку з відвідувачами. Зустріч гостей забезпечує метрдотель: вітає, уточнює побажання та супроводжує до вільного столика.

Офіціант подає меню та карту напоїв, за потреби надає роз’яснення щодо складу й способу приготування страв, рекомендує поєднання страв і напоїв. Після

того, як гості визначилися із замовленням, офіціант фіксує його у встановленій послідовності: холодні страви та закуски – супи – другі страви – десерти – буфетна продукція, узгоджує орієнтовний час приготування та передає замовлення на виробництво й до буфету.

У першу чергу подається буфетна продукція, при цьому виконується додаткове сервірування столу відповідно до замовлених страв. Далі подаються холодні закуски, гарячі закуски, перші страви, другі страви та солодкі страви у погодженій з гостями послідовності.

Після завершення споживання (за винятком сніданків, включених до вартості проживання) офіціант проводить розрахунок. У ресторані застосовуються готівкова та безготівкова форми оплати. На підставі виконаного замовлення складається рахунок, який подається гостю в спеціальній папці. У разі готівкової оплати офіціант передає гроші до каси, отримує касовий чек і повертає його відвідувачу разом із рештою. При безготівковому розрахунку подається платіжний термінал, після проведення операції гість отримує чек.

Після виходу гостей офіціант прибирає використаний посуд і прибори, за потреби змінює скатертину та серветки, відновлює попереднє сервірування столу для прийому наступних відвідувачів. Наприкінці робочого дня залу прибирають, офіціанти підбивають підсумки реалізації страв та буфетної продукції, формують звіти й передають чеки метрдотелю.

2.3.6 Визначення складу та площі приміщень підприємства харчування

Площі приміщень ресторану приймаємо на відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [19]. З урахуванням функцій закладу ресторанного господарства виконано розрахунки, спрямовані на визначення складу функціональних приміщень та їх орієнтовних площ. Узагальнені результати використовуємо для складання зведеної таблиці корисної площі будівлі закладу ресторанного господарства при готелі (табл. 3.20).

Таблиця 3.20 – Склад і площі приміщень ресторану на 100 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, $м^2$
1	2	3
	Для відвідувачів	358
1	Вестибюль, в тому числі:	64
2	-гардероб відвідувачів	10
3	-вбиральня чоловіча	12
4	-вбиральня жіноча	12
5	-вбиральня для маломобільних груп населення	15
6	Кімната для паління	15
7	Обідня зала з баром	210
8	Лобі-бар	20
	Виробничі	158
8	Холодний цех	16
9	Гарячий цех	39
10	М'ясо-рибний цех	16
11	Овочевий цех	16
12	Мийна столового посуду	15
13	Мийна кухонного посуду	6
14	Сервізна	10
15	Роздавальна	12
16	Приміщення офіціантів	10
17	Підсобне приміщення бару	10
18	Кабінет зав. виробництвом	8
	Складські	95
19	Комора овочів	10
20	Комора сухих продуктів	12
21	Комора напоїв	12
22	Камера молочно-жирова	5
23	Камера фруктів, зелені і напоїв	5
24	Камера м’ясо-рибна	5
25	Кімната комірника	6
26	Комора посуду і білизни	8
27	Комора тари	6
28	Завантажувальна	18
	Службово-побутові	53
29	Кабінет директора	12
30	Кабінет зав. виробництвом	8
31	Гардероб персоналу чоловічий	8
32	Санвузол персоналу	4
33	Гардероб персоналу жіночий	10
34	Кімната персоналу	11
	Корисна площа закладу, $S_к$	664

Ресторан на 100 місць у складі комплексного підприємства харчування оздоровчого готелю «VitaTherm» проектуємо на першому поверсі будівлі. З

урахуванням технології роботи закладу виділяємо такі основні зони: торговельну, виробничу, складську, допоміжну, адміністративно-побутову та технічну.

Усі групи приміщень формуємо окремими блоками, між якими забезпечуємо зручні горизонтальні зв'язки коридорами орієнтовною шириною 1,5 м.

Торговельну групу приміщень розміщуємо з фасадного боку будівлі. До її складу входять зала ресторану на 100 місць, гардероб для відвідувачів та санвузли для чоловіків і жінок.

Виробничу групу формуємо з овочевого, м'ясо-рибного, гарячого та холодного цехів. Цехи прилягають до північної зовнішньої стіни будівлі й мають природне освітлення. Допоміжні приміщення виробничої та торговельної зон – роздавальна, мийна столового посуду, сервізна, мийна кухонного посуду – прилягають до цехів і зали або мають короткі, логічні зв'язки з ними. Зокрема, мийну кухонного посуду проектуємо суміжно з гарячим цехом, мийну столового посуду – у безпосередньому зв'язку із залою ресторану, сервізною та роздавальнею.

Складську групу приміщень ресторану розміщуємо в цокольному поверсі, забезпечуємо зв'язок із виробництвом сходами та вантажним ліфтом для транспортування сировини і напівфабрикатів. До складу цієї групи входять охолоджувані камери (м'ясо-рибна, молочно-жирова, камера фруктів, зелені та напоїв), а також неохолоджувані комори (сухих продуктів, овочів, напоїв, білизни, посуду, тари) і завантажувальна. Складські приміщення орієнтуємо поблизу виходу до господарського двору з розвантажувальним майданчиком і зручними зв'язками із заготівельними цехами. Охолоджувані камери об'єднуємо в єдиний блок із тамбуром.

Адміністративно-побутову групу формуємо з бухгалтерії, кабінету завідувача виробництвом, гардеробів персоналу з душовими та санвузлами для працівників. Побутові приміщення персоналу розташовуємо в цокольному поверсі, із окремим зручним доступом.

До будівлі підприємства передбачаємо декілька входів: вхід до вестибюлю для відвідувачів; вхід до завантажувальної для проведення вантажно-

розвантажувальних робіт і входу персоналу (із боку господарського двору влаштовуємо рампу висотою 0,6 м); окремий вхід до електрощитової.

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

До складу фізкультурно-оздоровчого комплексу проектованого готелю входитиме тренажерний зал. Тренажерний зал розміщуємо на другому поверсі будівлі, формуючи до нього окремий блок приміщень, до якого входять: приміщення для зберігання та дрібного ремонту тренажерів, кімната інструктора, роздільні роздягальні з душовими та санвузлами, а також господарська комора. Загальну площу тренажерного залу приймаємо на рівні 70 м².

Склад, площі і характеристику приміщень зазначено в табл. 3.21.

Таблиця 3.21 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№	Назва приміщення	Площа, $м^2$	Характеристика
1	Тренажерний зал	70	Тренажерний зал розміщуємо на другому поверсі готелю, забезпечуючи зручний доступ для всіх категорій відвідувачів. Простір залу обладнаний різнотипними тренажерами, з акцентом на кардіозону, яка користується стабільно високим попитом. Передбачаємо достатню кількість велотренажерів, еліптичних тренажерів та бігових доріжок, що дає змогу одночасно працювати кільком гостям без перевантаження обладнання. Силове навантаження формуємо за рахунок блочних тренажерів, які дають широкий спектр вправ при компактному розміщенні, що особливо важливо для раціонального використання площі. Додатково тренажерний зал укомплектовуємо набором вільних ваг та лавою для опрацювання м'язів черевного преса, що забезпечує можливість виконання базового комплексу вправ для загального фізичного розвитку та реабілітації.
2	Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	10	Приміщення при тренажерному залі призначені для зберігання спортивного обладнання, тренажерів та допоміжного інвентарю, який за потреби переміщуємо до залу для проведення занять.
3	Кімната інструктора	8	Призначена для перебування та відпочинку інструкторів.
4	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	16х2	Окремі жіночі та чоловічі роздягальні розміщенні при тренажерному залі, обладнані душовими та санвузлами.
5	Господарська комора	4	Призначена для зберігання прибирального інвентарю і т.д.
	Всього	**124**	

Отже, загальна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення складає 124 м².

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

При проєктуванні готелю передбачаємо розміщення комплексу приміщень культурно-дозвіллєвого призначення, які доповнюють основні послуги засобу розміщення та підвищують привабливість відпочинку гостей. В структуру цієї групи входить, зокрема, екскурсійне бюро, що використовується для організації та продажу екскурсійних маршрутів і турів як у межах м. Берегове та навколишніх населених пунктів, так і по території Закарпаття й суміжних регіонів. У цьому приміщенні здійснюємо консультування гостей, бронювання турів, формування індивідуальних і групових програм відпочинку.

Залу універсального призначення проєктуємо як багатофункціональне приміщення громадського користування, розраховане на одночасне перебування значної кількості відвідувачів. Її використовуємо для проведення нарад, урочистих подій, лекцій, презентацій, пресконференцій, демонстрації кінофільмів, культурних та ділових заходів. Простір зали передбачаємо трансформованим за рахунок використання розсувних або складчастих перегородок, що дає змогу змінювати місткість і конфігурацію залежно від формату заходу.

Кімнату для дитячих розваг проєктуємо як спеціалізоване приміщення з меблями, адаптованими до віку дітей, та виокремленими зонами для активних ігор, творчих занять і спокійного відпочинку. У її складі передбачаємо санвузол, що забезпечує зручність та безпечні умови перебування найменших гостей готелю.

Більярдну розміщуємо на першому поверсі у складі культурно-дозвіллєвої зони, поруч із холом відпочинку. Приміщення обладнуємо більярдними столами та місцями для сидіння, передбачаємо проходи, що відповідають ергономічним вимогам. Орієнтовна площа більярдної становить близько 40 м², що забезпечує комфортне розміщення обладнання та відвідувачів.

Бізнес-центр формуємо як окремий простір для ділової активності гостей. Приміщення оснащуємо широкими столами, ергономічними кріслами, засобами

для прослуховування синхронного перекладу, світлотехнічним обладнанням, стаціонарними і переносними мікрофонами, мультимедійними проєкторами та екраном. Такий склад оснащення дає змогу використовувати бізнес-центр для переговорів, конференцій невеликого формату, онлайн-зустрічей, презентацій та індивідуальної роботи гостей. Площу приміщень культурно-дозвільного призначення, їх обладнання і технологічне забезпечення приймаємо відповідно до вимог ДБН В.2.2-16-2005 та ДБН В.2.2-13:2003 [19, 20].

Склад, площі і характеристику приміщень зазначено в табл. 3.22.

Таблиця 3.22 – Приміщення культурно-дозвільної групи

№	Назва приміщення	Площа, $м^2$	Характеристика
1	2	3	4
1	Екскурсійне бюро	8	Орієнтуємо на комплексне супроводження гостей під час перебування. Тут забезпечуємо оформлення замовлень на залізничні квитки, резервування місць та підтвердження бронювань на авіарейси, бронювання столиків у ресторанах, організацію екскурсійних програм. Через сервіс-бюро також здійснюємо замовлення квитків до театрів, концертних залів, музеїв, на виставки й спортивні події, надаємо довідкову інформацію про основні пам’ятки міста, маршрути міського транспорту та пропонуємо гостям до користування інформаційні матеріали туристичного та прикладного характеру.
2	Зала універсального призначення	80	Простір для проведення ділових заходів різного формату. Зал обладнуємо посадковими місцями з приладами для прослуховування синхронного перекладу, локальним освітленням та відкидними столиками для записів. У приміщенні розміщуємо необхідний комплект технічного оснащення – екрани, мультимедійні проєктори, аудіосистеми та допоміжне обладнання. Передбачаємо пересувні перегородки, які дають змогу змінювати конфігурацію зали, зонувати простір і адаптувати його під конкретний формат події.
3	Кімната для дитячих розваг	45	Безпечний, чітко структурований простір із поділом на функціональні зони. Зона навчання обладнується дитячими столами й стільчиками, стелажами з книжками, розмальовками та навчальними матеріалами. Окремо передбачаємо зону лабіринтів і рухливих ігор, а також зону розваг із сухими басейнами, гірками та м’якими модулями. Усі меблі й обладнання добираємо з урахуванням віку та безпеки дітей.
4	Санвузол дитячої кімнати	6	Проєктується спеціально для дітей : сантехнічне обладнання має зменшені розміри, передбачаємо зручні поручні, пеленальний столик для немовлят та поверхні, що легко піддаються санітарній обробці.

продовження таблиці 3.22

1	2	3	4
5	Більярдна	40	Обладнана професійними більярдними столами з можливістю регулювання висоти, локальними освітлювальними приладами над ігровими зонами, стійками для київ і шафами чи полицями для зберігання куль та аксесуарів. Ігрову зону розміщуємо в центральній частині приміщення, а по периметру передбачаємо м'які крісла та сидіння для відпочинку і спостереження за грою.
6	Бізнес-центр	24	Компактний офісний простір для роботи гостей. Приміщення оснащуємо робочими столами, ергономічними кріслами, комп'ютерною технікою (комп'ютери, принтери, сканери, багатофункціональні пристрої), базовим набором канцтоварів. За потреби бізнес-центр може використовуватися як кімната для проведення невеликих нарад, ділових зустрічей або онлайн-переговорів.
	Всього	**203**	

Отже, загальна площа приміщень культурно-дозвільного призначення складає 203 м^2.

3.7 Характеристика приміщень реабілітаційного центру

При проєктуванні реабілітаційного центру в складі оздоровчого готелю «VitaTherm» закладаємо його як ключовий функціональний блок, що логічно доповнює лікувально-оздоровчу концепцію підприємства. Центр орієнтуємо на тривале відновлення військовослужбовців, ветеранів, цивільних осіб, які зазнали травм чи психологічних наслідків воєнних дій, а також гостей, що потребують профілактичної та відновної терапії. Простір реабілітаційного блоку формуємо таким чином, щоб поєднати сучасні технології, комфортні умови перебування та чітку організацію лікувально-відновних процесів.

Функціональну структуру реабілітаційного центру вибудовуємо за принципом послідовного проходження основних етапів відновлення. Передбачаємо вхідну зону з невеликим холом і реєстратурою, де відбувається первинний прийом, запис на процедури, консультування гостей та координація графіків занять. Поруч розміщуємо зону очікування з місцями для сидіння, де пацієнти можуть комфортно перебувати до початку процедур. Усі комунікації цієї частини центру проектуємо з урахуванням безбар'єрного доступу для

маломобільних груп населення. Основу функціонального ядра реабілітаційного центру становлять зали лікувальної фізкультури та механотерапії. Тут розміщуємо кардіотренажери для серцево-судинної реабілітації, спеціалізовані тренажери для відновлення рухливості верхніх і нижніх кінцівок, системи для лікувальної фізкультури з можливістю індивідуального підбору навантажень, набори фітнес-стрічок і допоміжне обладнання для кінезіотерапії. Окремо передбачаємо простір для роботизованої реабілітації з екзоскелетами, електростимуляторами м’язів та тренажерами для відновлення ходи. Планувальні рішення цих залів орієнтуємо на вільні проходи, можливість супроводу інструктора та зручне розміщення пацієнтів на візках.

Для відновлення психоемоційного стану формуємо блок приміщень психотерапевтичного профілю. Сюди входять індивідуальні кабінети для консультацій та роботи з ПТСР, невеликі кімнати для групової терапії, а також окрема зона для використання систем віртуальної реальності. У VR-кабінетах забезпечуємо затемнення, звукоізоляцію, зручні крісла та можливість безпечного пересування під контролем фахівця. Інтер’єр цих приміщень витримуємо в стриманій, заспокійливій кольоровій гамі, з мінімумом візуальних подразників.

Фізіотерапевтичний блок проєктуємо як групу спеціалізованих кабінетів, де розміщуємо магнітно-резонансні масажери, гідротерапевтичні ванни та допоміжне обладнання для локального впливу на опорно-руховий апарат і серцево-судинну систему. Гідровании орієнтуємо поблизу санітарно-технічних вузлів, забезпечуємо протиковзкі покриття, зручні поручні та систему ефективної вентиляції. Для пацієнтів, які потребують короткотривалої релаксації, передбачаємо кімнату відпочинку з масажними кріслами, приглушеним освітленням та можливістю фонового звукового супроводу.

Допоміжну групу приміщень центру формуємо з комори для зберігання реабілітаційного обладнання і приладдя, поста медсестри, кімнати персоналу, гардероба та санвузлів (у тому числі адаптованих для МГН). Приміщення для інвентарю передбачаємо поруч із основними залами, що дає змогу оперативно змінювати конфігурацію простору під конкретні види занять. Планувальні рішення реабілітаційного центру в цілому приймаємо з урахуванням чинних

будівельних і санітарних норм для закладів оздоровчого та медико-реабілітаційного профілю, забезпечуючи чітке розділення «чистих» і «умовно забруднених» потоків, безпечні евакуаційні виходи та комфортну навігацію для пацієнтів різного рівня мобільності. Склад, площі та характеристику приміщень реабілітаційного центру наводимо таблиці 3.23.

Таблиця 3.23– Приміщення реабілітаційного центру

№	Назва приміщення	Площа, $м^2$	Характеристика
1	2	3	4
1	Хол та реєстратура реабілітаційного центру	25	Зона первинного прийому пацієнтів, запису на процедури та очікування. Передбачає стійку реєстрації, зручні місця для сидіння, навігаційну інформацію, безбар'єрний доступ для МГН.
2	Зал лікувальної фізкультури та кардіореабілітації	70	Простір для групових і індивідуальних занять ЛФК, оснащений кардіотренажерами, багатофункціональними тренажерами, матами та допоміжним інвентарем для відновлення витривалості й загальної рухової активності.
3	Зал роботизованої механотерапії	60	Приміщення для розміщення екзоскелетів, спеціалізованих тренажерів для відновлення ходи та рухів кінцівок. Забезпечує достатню площу для роботи з інструкторами та безпечного переміщення пацієнтів, у тому числі на візках.
4	Зал реабілітації верхніх кінцівок	35	Оснащується тренажерами для рук, настінними системами, фітнес-стрічками та столами для дрібної моторики. Призначений для поетапного відновлення функцій плечового пояса, передпліччя та кистей.
5	Фізіотерапевтичний кабінет	25	Кімната для проведення процедур з використанням магнітно-резонансних масажерів, електростимуляторів м'язів та інших апаратних методик. Передбачає окремі робочі місця, зручні кушетки та дотримання вимог електробезпеки.
6	Гідротерапевтичний блок	30	Приміщення з гідротерапевтичними ваннами для проведення водних процедур, спрямованих на зменшення болю, релаксацію м'язів і покращення кровообігу. Оснащується протиковзкими покриттями, поручнями та ефективною системою вентиляції.
7	Кімната відпочинку з масажними кріслами	20	Зона релаксації після процедур, укомплектована масажними кріслами та м'яким освітленням. Використовується для зниження рівня стресу, відновлення після фізичних навантажень і формування комфортного психоемоційного стану.
8	Кабінет індивідуальної психотерапії	16	Закрите приміщення для конфіденційних консультацій психолога або психотерапевта. Оснащується м'якими кріслами, робочим столом, шафою для документації та засобами акустичного комфорту.

продовження таблиці 3.23

1	2	3	4
9	Кабінет групової психотерапії	28	Призначений для проведення сеансів групової терапії, тренінгів і зустрічей підтримки. Оснащується мобільними сидіннями, дошкою або фліпчартом, мультимедійним обладнанням для демонстрацій і презентацій.
10	Кімната VR-терапії	20	Спеціалізоване приміщення для застосування систем віртуальної реальності у психотерапевтичних і реабілітаційних програмах. Передбачає затемнення, звукоізоляцію, комфортні крісла та безпечну зону для роботи з VR-обладнанням.
11	Комора реабілітаційного обладнання	12	Службове приміщення для зберігання тренажерів, допоміжних засобів, фітнес-стрічок, ортезів та інших приладів. Оснащується стелажами та шафами, забезпечує швидкий доступ до інвентарю для основних залів.
12	Пост медичної сестри	10	Локальний пункт контролю за станом пацієнтів у реабілітаційному блоці. Оснащується робочим столом, комп'ютером, шафою для документації та засобами зв'язку з лікарями й персоналом.
13	Кімната персоналу	14	Приміщення для короткотривалого відпочинку, підготовки до змін і оформлення документації медичним та інструкторським персоналом. Оснащується шафами для особистих речей, столом, сидіннями та міні-кухонним блоком.
14	Санвузол для пацієнтів	12	Загальний санітарний вузол для відвідувачів реабілітаційного центру. Оснащується унітазами, умивальниками та поверхнями, що легко дезінфікуються, відповідає вимогам санітарних норм.
15	Санвузол для маломобільних груп населення	8	Адаптований санвузол з розширеними проходами, поручнями, спеціальним санітарним обладнанням і пониженими приладами, що забезпечують безпечний та зручний доступ для МГН.
16	Санвузол і душова для персоналу	10	Окремий санітарно-гігієнічний блок для співробітників реабілітаційного центру, який включає душову кабіну, умивальники та унітази, що сприяє дотриманню вимог виробничої санітарії.

3.8 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Блок службово-побутових приміщень розміщується на другому поверсі готелю. Тут зосереджуємо адміністрацію, яка відповідає за управління роботою готельного комплексу, координацію персоналу та взаємодію із зовнішніми партнерами і організаціями. Адміністративні кабінети мають зручні зв'язки з побутовими та іншими службовими приміщеннями і водночас ізольовані від житлової частини готелю, що забезпечує комфорт проживання гостей.

Склад приміщень адміністрації та їх площу визначено у табл. 3.24.

Таблиця 3.24 – Склад і площі службово-побутових приміщень готелю

Приміщення	Площа, м²
1. Кабінет директора	14
2. Приймальна	10
3. Кабінет заступників директора	12
4. Кімната головного інженера	10
5. Кімната завгоспа	12
6. Відділ кадрів	12
7. Архів	14
8. Бухгалтерія, у тому числі	30
а) кабінет головного бухгалтера;	8
б) робочі приміщення;	16
в) каса	6
9. Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі	20
а) кабінет начальника	8
б) робочі приміщення	12
10. Відділ матеріально-технічного забезпечення	8
11. Кабінети начальників служб експлуатації	8
12. Санвузли з умивальниками (за розрахунком на 50 % денної зміни: жіночі – один унітаз на 12 жінок, чоловічі – один унітаз, один пісуар на 18 чоловіків)	12
Загальна площа	162

Загальна площа службово-побутових приміщень становить 162 м².

Господарські приміщення готелів будуть згруповані за виконуваними функціями.

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень визначено відповідно до чинних нормативних документів і оформлено у вигляді таблиці 3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі господарсько-виробничих приміщень

Приміщення	Площа, м²
1	2
1. Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	36
а) операційний зал;	12
б) пожежний пост;	15
в) приміщення чергової ремонтної зміни;	9
2. АТС:	10
3.Вузол зв'язку, у тому числі:	56
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	30
в) ремонтна майстерня;	10
г) кімната персоналу;	8

продовження таблиці 3.25

1	2
4.Центральна білизняна, у тому числі:	47
а) відділення чистої білизни;	18
б) відділення брудної білизни;	10
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	5
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	6
5. Служба дезінфекції	6
6. Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	17
а) побутові приміщення;	8
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	5
7. Майстерні, у тому числі:	101
а) електротехнічна;	12
б) сантехнічна;	12
в) слюсарна;	12
г) КВП і А;	12
д) торговельного і технологічного обладнання;	12
е)столярна;	25
ж)малярна;	16
8. Складські приміщення, у тому числі:	176
а) резервний склад білизни;	12
б) склад драпірувань;	8
в) матеріально-технічні склади;	36
г) склад видаткових матеріалів;	18
д) склад меблів;	35
е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку тощо);	35
ж) склад лакофарбових матеріалів;	10
з) склад пиломатеріалів	22
9. Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	100
10. Пральня	26
11. Господарські	20
Загальна площа	595

Загальна площа господарських приміщень становить 595 м².

3.9 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень підприємства, що проектується, результати представляються у вигляді табл. 3.26.

Таблиця 3.26 - Склад і площі приміщень оздоровчого готелю

Назва приміщення	Площа, м²
1	2
Група А. Житлова група приміщень	
Група А/1. Житлові номери	
Апартамент	1х54,7
Люкс	1х43,7
Напівлюкс	1х38
Номер І категорії (одномісний)	20х20
Номер І категорії (двомісний)	46х24
Номер І категорії для маломобільних груп населення	8х31
Всього	1888,4
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	80
Кімната чергового персоналу	19
Комора брудної білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6,8
Комора прибирального інвентарю	4,5
Сервізна	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4,5
Всього на поверх	140
Всього на 3 поверхах	420
Разом по групі А	**2900,6**
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	130
Бюро прийому і реєстрації	26,7
Бюро бронювання	10
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	9,3
Кімната чергового персоналу	9,5
Кімната чергового адміністратора	12
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10,3
Приміщення посильних	8,7
Відділення банку	8
Гардероб	8
Приміщення для багажних візків	3
Медпункт з санвузлом	10
Вбиральня для чоловіків	8
Вбиральня для жінок	9
Вбиральня для маломобільних груп населення	3
Приміщення охорони	8,1
Комора прибирального інвентарю	3
Службовий санітарно-технічний блок	10
Всього	291,3
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	664
Лоббі-бар	41
Їдальня для персоналу	119
Всього	824
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Тренажерний зал	70
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	10

продовження таблиці 3.26

1	2
Кімната інструктора	8
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	16х2
Господарська комора	4
Всього	124
Група Б/4 Приміщення реабілітаційного центру	
Хол та реєстратура реабілітаційного центру	25
Зал лікувальної фізкультури та кардіореабілітації	70
Зал роботизованої механотерапії	60
Зал реабілітації верхніх кінцівок	35
Фізіотерапевтичний кабінет	25
Гідротерапевтичний блок	30
Кімната відпочинку з масажними кріслами	20
Кабінет індивідуальної психотерапії	16
Кабінет групової психотерапії	28
Кімната VR-терапії	20
Комора реабілітаційного обладнання	12
Пост медичної сестри	10
Кімната персоналу	14
Санвузол для пацієнтів	12
Санвузол для маломобільних груп населення	8
Санвузол і душова для персоналу	10
Господарська комора	4
Всього	399
Група Б/5 Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Екскурсійне бюро	8
Зала універсального призначення	80
Кімната для дитячих розваг	44
Санвузол дитячої кімнати	6
Більярдна	40
Бізнес-центр	24
Всього	202
Разом по групі Б	**1948**
Група В	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	14
Приймальна	10
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	10
Кімната завгоспа	12
Відділ кадрів	12
Архів	14
Бухгалтерія, у тому числі	30
а) кабінет головного бухгалтера;	8
б) робочі приміщення;	16
в) каса	6
Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі	20
а) кабінет начальника	8
б) робочі приміщення	12
Відділ матеріально-технічного забезпечення	8
Кабінети начальників служб експлуатації	8

продовження таблиці 3.26

1	2
Санвузли з умивальниками (за розрахунком на 50 % денної зміни: жіночі – один унітаз на 12 жінок, чоловічі – один унітаз, один пісуар на 18 чоловіків)	12
Всього	162
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	36
а) операційний зал;	12
б) пожежний пост;	15
в) приміщення чергової ремонтної зміни;	9
АТС:	10
Вузол зв'язку, у тому числі:	56
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	30
в) ремонтна майстерня;	10
г) кімната персоналу;	8
Центральна білизняна, у тому числі:	47
а) відділення чистої білизни;	18
б) відділення брудної білизни;	10
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	5
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	6
Служба дезінфекції	6
Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	17
а) побутові приміщення;	8
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	5
Майстерні, у тому числі:	101
а) електротехнічна;	12
б) сантехнічна;	12
в) слюсарна;	12
г) КВП і А;	12
д) торговельного і технологічного обладнання;	12
е)столярна;	25
ж)малярна;	16
Складські приміщення, у тому числі:	176
а) резервний склад білизни;	12
б) склад драпірувань;	8
в) матеріально-технічні склади;	36
г) склад видаткових матеріалів;	18
д) склад меблів;	35
е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку тощо);	35
ж) склад лакофарбових матеріалів;	10
з) склад пиломатеріалів	22
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	100
Пральня	26
Господарські	20
Всього	**595**
Разом по групі В	**757**
Корисна площа закладу	**$S_{кор}$ = 5606,1**

Корисну площу закладу $S_{кор}$ визначаємо як суму площ усіх приміщень, необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу. За результатами зведеного розрахунку вона становить $S_{кор} = 5606,1$ м².

Для врахування площ коридорів розраховуємо робочу площу підприємства $S_{роб}$ за допомогою коефіцієнта збільшення площі К□ = 1,25.

У розрахунках приймаємо: $S_{роб} = 5606,1 \cdot 1,25 = 7007,63$ м².

Подальше коригування пов’язуємо з урахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стінові конструкції, сходові клітки, ліфтові шахти, вентиляційні канали тощо). Загальну площу закладу $S_{заг}$ визначаємо із використанням коефіцієнта К□ = 1,03:

$$S_{заг} = 7007,23 \cdot 1,03 = 7217,86 \text{ м}^2.$$

Після встановлення загальної площі підприємства готельного господарства, що проєктується, визначаємо конфігурацію та поверховість.

З огляду на прийняте планувальне рішення приміщення приймально-вестибюльної групи, культурно-дозвіллєві приміщення, фізкультурно-оздоровчий блок та заклад ресторанного господарства (ресторан і лобі-бар) розміщуємо на першому поверсі. У цьому разі площа першого поверху разом із рестораном становить:

$$S = (664 + 41 + 202 + 124) \cdot 1,25 \cdot 1,03 = 1407 \text{ м}^2.$$

Площа кожного житлового поверху приймається рівною 5810 / 4 = 1452 м². Відповідно проєктований готель матиме п’ять поверхів: на першому поверсі розміщуються приміщення приймально-вестибюльної групи, ресторан, лобі-бар і культурно-дозвіллєві приміщення; на другому – адміністративна група та реабілітаційний центр; із третього по п’ятий поверх передбачаються житлові номери для розміщення гостей. Службово-побутові та господарсько-виробничі приміщення будуть розташовані у цокольному поверсі.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Ділянку забудови оздоровчого готелю категорії *** на 77 номерів (134 місця) з реабілітаційним центром розташовано в межах міської забудови м. Берегове Закарпатської області, у зоні громадської та рекреаційної функції, поблизу основних транспортних під'їздів і рекреаційних ресурсів регіону (термальні води, зелена зона). Територія входить до сформованої міської структури, що забезпечує зручний під'їзд індивідуального та громадського транспорту й дає змогу інтегрувати готельний комплекс у вже існуючу інженерну та соціальну інфраструктуру міста.

Ґрунтові умови ділянки характеризуються поширенням дерново-лісових і темно-сірих ґрунтів, придатних для капітальної забудови за умови виконання стандартного комплексу протизсувних, дренажних і гідроізоляційних заходів. Рельєф території спокійний, із незначними ухилами, що дає змогу організувати самопливний відвід поверхневих вод у дощову каналізацію. Розрахункову глибину промерзання ґрунту приймаємо відповідно до кліматичних особливостей Закарпатського регіону. Клімат помірно континентальний, із м'якою зимою, тривалим теплим періодом та сприятливими умовами для цілорічної рекреації й оздоровлення. Переважаючі напрямки вітру – південно-західний та північно-західний, що враховується під час зонування території та розміщення господарської зони і майданчиків для транспорту.

При виборі майданчика для будівництва готелю ураховуються аерокліматична характеристика, рельєф місцевості, умови туманоутворення, провітрюваність, можливості розсіювання в атмосфері викидів від міського транспорту та інженерних мереж. Розташування об'єкта передбачається з дотриманням вимог чинних будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при виборі ділянки та її функціональному зонуванні вважаються виконаними: шкідливий вплив на навколишнє середовище від роботи готелю й реабілітаційного центру не очікується, що забезпечує екологічну безпечність об'єкта для міського середовища. Територія підключена до міських мереж електро-, тепло- та

водопостачання, каналізації, що дозволяє раціонально організувати внутрішні інженерні системи без додаткових протяжних підводів.

Площу земельної ділянки для розміщення оздоровчого готелю на 77 номерів (134 місця) приймаємо орієнтовно 0,66 га відповідно до вимог ДБН 360-92 «Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень» (розділ 6 «Установи та підприємства обслуговування») з урахуванням наявності реабілітаційного блоку, рекреаційних майданчиків та необхідних функціональних зон. У межах ділянки формуються окремі зони: вхідна громадська зона перед головним входом до готелю, майданчик короткочасної зупинки транспорту для висадки й посадки пасажирів, паркувальний майданчик для легкових автомобілів гостей, господарський двір для забезпечення постачання та вивезення відходів, а також рекреаційно-ландшафтна зона для прогулянок і відпочинку пацієнтів реабілітаційного центру та гостей готелю. Планування й розміри цих зон приймаються таким чином, щоб забезпечити комфортний рівень обслуговування й відповідати вимогам до готелів обраної категорії.

Будівлю готелю з реабілітаційним центром доцільно розташовувати в центральній частині ділянки, із формуванням чітко вираженого фасадного фронту в бік основного під’їзду. Форма будівлі, як правило, наближається до прямокутної з можливими виступами й терасами, що дозволяє компактно розмістити всі основні функціональні групи приміщень. Фасадна сторона з головним входом для гостей орієнтується у напрямку основного руху пішоходів і транспорту; перед входом передбачається впорядкований майданчик, вимощений декоративною тротуарною плиткою або штучним каменем. У глибині ділянки або з бокового фасаду організовується господарський двір з окремим заїздом для вантажного транспорту.

Господарський двір доцільно розміщувати з підвітряного боку з урахуванням переважаючих напрямків вітру, що зменшує перенесення запахів і шуму в житлову та рекреаційну частини території. Майданчик господарського двору асфальтується, огороджується металевою або кованою огорожею; у його межах розміщується зона розвантаження транспорту, вхід до завантажувальної, допоміжні технічні входи. Для збору твердих побутових відходів та харчових

відходів ресторанного блоку передбачаються окремі сміттєві майданчики з водонепроникним покриттям на нормативній відстані від будівлі. Контейнери закритого типу встановлюються з можливістю під'їзду спеціалізованого транспорту; їхнє очищення та дезінфекція виконується згідно з вимогами СанПіН 42-123-5777-91 із застосуванням дезінфікуючих розчинів.

Функціональне зонування території виконується з урахуванням руху пішоходів, транспорту та специфіки роботи реабілітаційного центру. Умовно виділяється вхідна зона для гостей (майданчик перед вестибюлем), зона спокійного відпочинку й озеленення для пацієнтів і відвідувачів (у глибині ділянки або збоку від основних транспортних потоків), зона паркування автомобілів гостей і відвідувачів реабілітаційного відділення, а також господарсько-виробнича зона. Пішохідні доріжки до входів у будівлю, до зони відпочинку та паркування виконуються з фігурних тротуарних плит, що забезпечують безбар'єрний доступ для маломобільних груп населення.

Озеленення є важливим елементом формування комфортного середовища. Площа зелених насаджень доцільно приймати на рівні не менше 40 % від площі ділянки. У благоустрої використовуються газони, квітники, групи декоративних кущів, листяних і хвойних дерев, що формують захисні та композиційні смуги між різними функціональними зонами. У зоні відпочинку для пацієнтів і гостей можливе розміщення альтанок, пергол, дерев'яних лав, невеликих декоративних водойм або фонтанів, садових світильників. Такий підхід підвищує естетичну привабливість готелю та створює додаткові умови для релаксації й реабілітації.

Дорожнє покриття внутрішніх проїздів виконується з асфальтобетону, тротуари й пішохідні доріжки – з дрібнозернистого асфальтобетону або тротуарної плитки. Навколо будівлі передбачається вимощення шириною не менше 1,0 м для відведення атмосферних опадів від фундаментів. Територія обладнується системою зовнішнього освітлення – опорними та парковими світильниками вздовж доріжок, на вхідному майданчику та в зоні паркування.

У результаті прийнятих планувальних і об'ємно-просторових рішень ділянка забудови оздоровчого готелю з реабілітаційним центром на 77 номерів (134 місця) забезпечує функціональну зручність, відповідність нормативним

вимогам та формування сприятливого, безпечного й привабливого середовища для проживання, лікування та відпочинку.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Інженерне обладнання проектованого оздоровчого готелю з реабілітаційним центром на 77 номерів (134 місця) приймаємо відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008, ДБН В.2.5-67:2013, ДБН В.2.5-64:2012 та ДБН В.2.5-23:2010. Засіб розміщення обладнується системами холодного та гарячого водопостачання, внутрішньою каналізацією, системою опалення, електропостачання, припливно-витяжною вентиляцією з механічним спонуканням і підігрівом припливного повітря, а також, за функціональною необхідністю, системами охолодження та кондиціювання повітря.

Водопостачання. Систему холодного та гарячого водопостачання передбачаємо централізованою, від напірних водопроводів міської мережі м. Берегове. Якість питної води приймаємо такою, що відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10. Схему внутрішнього водопроводу проєктуємо з нижнім розведенням магістралей: основні трубопроводи прокладаються під підлогою першого поверху з подальшим підйомом на стояки. Внутрішні мережі виконуються з полімерних труб, прокладених відкрито з кріпленням до стін, колон і перекриттів з ухилом 0,002–0,005 у бік вводу, що забезпечує надійну роботу системи та можливість її огляду й ремонту.

У санвузлах житлових номерів та приміщеннях загального користування передбачаються пристрої для сушіння рушників і рук, приєднані до циркуляційних стояків гарячого водопостачання, що одночасно поліпшує тепловий режим санвузлів. Для обліку витрат води застосовуються крильчасті лічильники діаметром приєднувального трубопроводу 15 мм, встановлені на вводі в будівлю. Пожежні крани розміщують у поверхових холах готелю в спеціальних шафах із позначенням «ПК» на висоті 1,35 м від рівня підлоги, що відповідає вимогам пожежної безпеки.

Розрахунок витрат води. Загальні витрати води розраховуємо за формулою:

$$В_{заг} = ((q_{гп} \cdot N) : 1000) \cdot (Т + В_п) \quad (4.1)$$

де $q_{гп}$ - норма втрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце),

N – кількість місць у готелі, місць;

Т – кількість робочих днів готелю на рік, діб (приймаємо 365 днів);

$В_п$ – витрати води на полив території, $м^3$.

гарячої води:

$$В_{гар} = ((q_{гп}^{гар} \cdot N) :1000) \cdot Т \quad (4.2)$$

де $q_{гп}^{гар}$ – норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце), [4, с. 249].

Отже, потреба в гарячій воді приміщень готелю за рік становитиме:

$$В_{гар} = (140 * 134) : 1000 *365 = 6847,4 \text{ дм}^3$$

Потреба в холодній воді приміщень готелю за рік:

$$В_{гар} = (230 * 110) : 1000 *365 = 11249,3 \text{ дм}^3$$

Витрати холодної води на полив території розраховуємо за формулою:

$$В_п = \frac{В_к \cdot S_д \cdot \tau \cdot Т_п}{710}, \quad (4.3)$$

де $В_к$ – норма витрат води одним поливним краном за годину, $м^3$ (Вк=1,08 $м^3$ /год.);

$S_д$ – площа ділянки, яку поливатимуть, $м^2$ (приймаємо площу газонів та квітників 5% від площі ділянки – 330 $м^2$);

τ – час роботи поливного крана за добу, год. (τ=2…3 год.);

$Т_п$ – період поливу території протягом року, діб (Тп~187 діб);

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

$$B_n = (1{,}08 * 100 * 330 * 2 * 187) : 710 = 18773{,}75 \text{ дм}^3$$

Таким чином, витрати холодної води готелем на рік становитимуть:

$$B_{n.рік} = 11249{,}3 + 18773{,}75 = 30023{,}05 \text{ дм}^3$$

Система каналізації. Приймаємо систему каналізації на підприємстві– самопливна з пластикових труб приєднана до міського каналізаційного колектора. Система каналізації приміщень громадського і виробничого призначення запроектована із самостійними випусками, окремо від системи каналізації житлової частини.

В засобі розміщення передбачається каналізація твердих відходів – вивезення контейнерів з побутовими відходами спеціалізованим автотранспортом.

Система опалення. Опалення в засобах розміщення організовується відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем».

Теплопостачання готелю – від зовнішнього джерела (котельні № РП-101 категорії «Г»). Система опалення – водяна з примусовою циркуляцією теплоносія.

Над входом в готель передбачена повітряно-теплова завіса.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Qo, Гкал, проводитмо за формулою:

$$Q = q_б * V_б * T_0 * \Delta t * R \qquad (4.4)$$

де $q_б$ – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об’єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м3 ´°С);

$V_б$ – будівельний об’єм будівлі, м^3 , який розраховується за формулою:

$$V_б = S_{пов} * h_1 + \sum S_i * h_i \qquad (4.5)$$

де Si – площа і-го поверху будівлі готелю, м^2;

$S_{пов}$ – площа під забудову, м^2;

hi – висота і-го поверху будівлі, м;

h1 – висота покрівлі, м

n – кількість поверхів будівлі;

R1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища [4, с. 249];

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, діб [4, с. 249];

Dt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С.

Будівельний об'єм готелю становить:

$$V_б = 1407 * 0,6 + 4 * 1452 * 3,6 = 21753 \text{ м}^3$$

Таким чином, витрати тепла будівлею становитимуть:

$$Q = 3,5254 * 10^{-7} * 21753 * 186 \text{ x } 22 \text{ x } 0,8 = 25,10 \text{ МВт} \cdot \text{год}$$

Мережа енергозабезпечення в районі: трансформаторна підстанція №ТП-379.

Електрощитова розташована на першому поверсі готелю. Аварійне освітлення та робота електричного устаткування забезпечуються стаціонарним електрогенератором 6ЧНСП.

Електричні мережі поділені на силові напругою 380 В і освітлювальні напругою 220В.

Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною.

$$P_{жN} = (P_{ж1}N_1 + P_{ж2}N_2 + P_{р.т.}S_{р.т.} + P_{п.о.}N_3)T, \quad (4.6)$$

де: $P_{ж1}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, з кондиціонером, кВт;

$P_{ж2}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, без кондиціонера, кВт;

N_1 – кількість місць у номерах з кондиціонерами;

N_2 – кількість місць у номерах без кондиціонера;

$P_{р.т.}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, кВт/м^2;

$S_{р.т.}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м^2;

$P_{п.о.}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень побутового обслуговування, кВт;

$N_З$ – кількість робочих місць в приміщеннях побутового обслуговування;

T – кількість робочих днів засобу розміщення на рік.

$$P_{жN}=(0,5 \text{ x } 134 + 0,35 \text{ x } 100 + 0,25 * 124 + 0,6 * 19) * 365 = 52706 \text{ кВт}$$

Згідно ВБН В.2.5-78.11.01-2003 в готелі встановлена відокремлена система пожежної та відомчої охоронної сигналізації.

Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони, пожежної – на центральний пост районної пожежної частини.

Датчики пожежної сигналізації встановлені в номерах та коридорах.

Номери готелю обладнані електронними картковими замками з енергонезалежною пам’яттю на 500 подій.

Радіофікація здійснюється від власного радіовузла, в якому вмонтовується декілька блоків підсилювачів для трьохпрограмного радіомовлення і музичного оформлення приміщень.

Також у засобі розміщення передбачено влаштування систем напівавтоматичних телефонних станції з двома групами номерів: однією – для житлових номерів, іншою – для адміністрації. Телебачення – супутникове в усіх номерах.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель категорії *** на 77 номерів у м. Берегове запроектовано у стриманому сучасному стилі з елементами мінімалізму. Об’єм будівлі вирішується у вигляді подовженого прямокутного паралелепіпеда з чіткими горизонтальними лініями. Нижній поверх виділяється оздобленням під натуральний камінь теплих піщано-коричневих відтінків, що візуально «приземлює» будівлю та підкреслює її основу. Верхні поверхи опоряджуються світло-бежевою штукатуркою, яка добре поєднується з кліматичними умовами Закарпаття і не перегрівається влітку.

Віконні прорізи формують ритмічну сітку фасаду. На житлових поверхах передбачаються французькі вікна з невеликими балконами та металевими огорожами графітового кольору. Таке рішення забезпечує достатню інсоляцію номерів та створює відчуття відкритості простору, одночасно зберігаючи приватність гостей. Над центральними входами до готелю формуються акцентні портали з невеликими сходами та пандусами для маломобільних груп населення.

Покрівлю запроектовано скатною, темно-сірою, що підкреслює силует будівлі та гармоніює з обрамленням вікон. Периметр ділянки оформлюється легкою металевою огорожею з живоплотом; перед фасадом розміщуються зони озеленення з декоративними кущами, квітниками та невисокими деревами. Паркувальні майданчики організовуються вздовж меж ділянки, щоб зберегти перед головним входом спокійний пішохідний простір.

Дизайн готелю проєктуємо в єдиній сучасній концепції з акцентом на затишок, природні матеріали та спокійну терапевтичну атмосферу, що відповідає функціям реабілітаційного центру.

Екстер’єр будівлі вирішуємо у стриманій сучасній стилістиці. Фасади виконуємо у світло-бежевій гаммі з теплими відтінками, нижні поверхи підкреслюємо фактурною «важчою» обробкою під натуральний камінь чи клінкерну цеглу. Віконні прорізи організовуємо ритмічно, балкони виділяємо металевими огородженнями простого геометричного рисунка. Покрівлю проєктуємо темною, з невеликим виносом карнизів, що підкреслює горизонтальність композиції. Територію навколо будівлі організовуємо як

зелений двір із газонами, композиціями декоративних кущів і квітниками уздовж пішохідних алей, а освітлення передбачаємо низькими опорами та вбудованими ґрунтовими світильниками для створення безпечного і затишного вечірнього середовища.

Приймально-вестибюльну групу оформлюємо як відкритий, добре освітлений простір, що поєднує зону рецепції, зону очікування та лобі-бар. Підлогу виконуємо із зносостійкої керамічної плитки під натуральний камінь у спокійних теплих тонах, стіни фарбуємо світлою матовою фарбою з окремими акцентними поверхнями під дерев'яну рейкову панель. Стійку реєстрації формуємо як просту монолітну консоль з оздобленням під дерево та камінь, підсвічену знизу м'яким лінійним світлом. Зону очікування укомплектовуємо м'якими диванами й кріслами пастельних відтінків, невеликими столиками, декоративними рослинами у підлогових кашпо. Лобі-бар інтегруємо у вестибюль: барну стійку орієнтуємо в бік зони очікування, фасад обшиваємо вертикальними дерев'яними рейками, стільницю виконуємо з кварцового агломерату; над стійкою розміщуємо відкрите металеве підвісне поле для келихів і декоративного посуду. Освітлення комбінуємо: загальні вбудовані світильники забезпечують рівномірну яскравість, над стійкою та зонами відпочинку розміщуємо групи підвісних світильників із теплим світлом.

Торговельні й громадські приміщення ресторанного господарства підтримуємо в єдиній стилістиці з вестибюлем. Залу ресторану на 100 місць організовуємо як гнучкий простір із можливістю трансформації: столи розставляємо у центральній частині прямими рядами та групами, ближче до вікон формуємо більш камерні зони для сімейних і невеликих компаній. Підлогу виконуємо з комерційного вінілового покриття або паркетної дошки у світло-дерев'яній фактурі, стіни по периметру доповнюємо дерев'яними панелями на рівні підвіконь, вище застосовуємо світлу фарбу. Меблі підбираємо з м'якими оббитими стільцями натуральних зелених, бежевих і сірожовтих відтінків, стільниці столів – з масиву або шпону дуба. Декор обмежуємо живими рослинами, настінними панно в нейтральній графіці та точковими акцентами теплого металу в деталях світильників.

Оздоблення включає поєднання фактур: гладкі пофарбовані стіни, дерев’яні рейкові панелі, локальні дзеркальні вставки для розширення простору. У центрі або біля вікон передбачається зона «шведського столу» з острівними лініями роздачі, виконаними в єдиному стилі зі стійкою бару. Текстиль (скатертини, серветки, штори) добирається у спокійній натуральній гамі із можливістю сезонних акцентів.

Лобі-бар розташовуємо у вестибюльній частині та формуємо як затишний простір для неформального спілкування. Барна стійка оформлюється темнішим деревом із кам’яною стільницею, задня барна стінка обладнується відкритими полицями з підсвічуванням. Передбачаємо високі барні стільці, групи низьких крісел та кавових столиків, а також розетки для заряджання мобільних пристроїв.

Номерний фонд підтримує загальну концепцію затишної, спокійної атмосфери. У номерах застосовуємо світлу нейтральну палітру стін, підлогу оформлюємо ламінатом або паркетною дошкою під дуб, зони біля ліжка акцентуємо м’якими текстильними килимами. Узголів’я ліжка формуємо як суцільну м’яку панель по ширині стіни, поєднуючи текстиль і дерев’яну вставку. Меблі підбираємо лаконічні: вбудовану шафу з дзеркальною або дерев’яною стулкою, робоче місце з компактним столом і зручним кріслом, тумбу під телевізор, м’яке крісло або невеликий диван. Текстиль – щільні штори блекаут у поєднанні з напівпрозорою вуаллю, постільна білизна білого кольору з невеликою кольоровою облямівкою. Освітлення в номерах створюємо багаторівневим: загальний стельовий світильник, індивідуальні бра для читання з обох боків ліжка, настільна лампа на робочому столі та декоративна підсвітка узголів’я. В санвузлах застосовуємо світлу керамічну плитку, душові або ванни з прозорими скляними екранами, дзеркала з інтегрованим підсвічуванням та функціональні системи зберігання.

Простір реабілітаційного центру інтегруємо в загальну концепцію готелю, проте виділяємо його більш м’якою, терапевтичною атмосферою. Зони відпочинку реабілітаційного центру організовуємо як світлі лаунж-простори з комфортними кріслами-релакс, м’якими диванами, журнальними столиками та локальним теплим освітленням (рис. 4.1). Палітру інтер’єру будуємо на поєднанні

світло-піщаних, теплих сірих та приглушених зелених відтінків, що асоціюються зі спокоєм і відновленням. Підлогу оформлюємо світлою дерев’яною дошкою або якісним вініловим покриттям, у центрі зони відпочинку розташовуємо великий текстильний килим із ненав’язливим орнаментом. Між зонами сидіння групуємо кімнатні рослини у високих кашпо, по стінах розміщуємо просту графіку або фотографії природних ландшафтів. Вікна декоруємо легкими текстильними фіранками, що пом’якшують світло, зберігаючи відкритий огляд зовнішнього простору.

Рис. 4.2 – Зона відпочинку реабілітаційного центру

Таким чином, дизайн усіх функціональних груп приміщень готелю та реабілітаційного центру формує цілісну концепцію комфортного, спокійного середовища, у якому архітектура, інтер’єр і благоустрій території працюють на відпочинок і відновлення гостей.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Доходи підприємства готельного господарства – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності. Доходи від операційної діяльності ($Д_{о.д.}$) готелю поділяємо на три основні групи за джерелами походження: доход (виручка) від продажу номерів ($Д_{н.ф.}$); доход (виручка) закладів ресторанного господарства ($Д_{з.р.г.}$); доход (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($Д_{ін.п.}$).

Доход від операційної діяльності готелі розраховуємо за формулою:

$$Д(В)= Д_{н.ф.}+Д_{з.р.г.}+ Д_{ін.п.} \quad (5.1)$$

Основою формування доходів від основної діяльності готелю є розробка і виконання виробничо-експлуатаційної програми, яка займає провідне місце в системі планів розвитку підприємства готельного господарства.

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць в них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання гостей в готелі.

У процесі розроблення виробничо-експлуатаційної програми оздоровчого готелю визначаємо такі показники: одночасну місткість; можливу пропускну спроможність; планову пропускну спроможність, плановий коефіцієнт завантаження готелю.

Пропускну спроможність реабілітаційного готелю розраховуємо за формулою:

$$ПС = \Sigma Н_і * М_і * Д, \text{ місце-діб} \quad (5.2)$$

де *ПС* – пропускна спроможність готелю, місце-діб ;

H_i – кількість номерів *і*-ого типу і категорії в експлуатації у плановому році, од.;

M_i – кількість місць у номері *і*-ого типу і категорії у плановому році, місць;

Д – тривалість роботи готелю у плановому році, днів.

При розрахунку пропускної спроможності готелю використовуємо дані про структуру номерного фонду з організаційно-технологічної частини проекту.

Розрахунок пропускної спроможності готелю зводимо у табл. 5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності оздоровчого готелю категорії * на 77 номерів на 2026 рік**

Категорії і місткість номерів готелю	Кількість номерів у готелі	Кількість місць у номері	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартамент	1	2	365	730
Люкс	1	2	365	730
Напівлюкс	1	1	365	365
Номер І категорії (одномісний)	20	1	365	7300
Номер І категорії (двомісний)	46	2	365	33580
Номер І категорії для маломобільних груп населення	8	2	365	5840
Всього	**77**			**48545**

Розрахунок планового обсягу доходів (виручки) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (продажу номерів) у готелі зводимо у табл. 5.2.

Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів в готелі на 2026 рік

Категорії і місткість номерів готелю	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Коефіцієнт завантаження номерів плановий	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино – діб	Ціна за місце (номер) за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн.
Апартамент	730	0,75	547,50	3500	1916,25
Люкс	730	0,75	547,50	3000	1642,50
Напівлюкс	365	0,75	273,75	2500	684,38
Номер 1 категорії	7300	0,75	5475,00	2000	10950,00
Номер 1 категорії	33580	0,75	25185,00	1600	40296,00
Номер 1 категорії для маломобільних груп населення	5840	0,75	4380,00	1300	5694,00
Всього	**48545**	**-**	**36408,75**	**-**	**61183,13**

Виконуємо розрахунок доходів від реалізації продукції готелю шляхом визначення доходу від реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства.

Плановий товарооборот за день розраховують шляхом множення кількості порцій, яку реалізують за день, на середньозважену роздрібну ціну страви.

Товарооборот закладу ресторанного господарства за місяць обчислюємо шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи за період (приймаємо 30 днів).

Розрахунок планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів необхідно навести у вигляді табл. 5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства засобу розміщення

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	162	250,0	40500,00	7500	1875,00
Холодні страви і закуски	683	100,0	68300,00	20490	2049,00
Гарячі закуски	114	100,0	11400,00	3420	342,00
Супи	569	150,0	85350,00	17070	2560,50
Основні страви	682	230,0	156860,00	20460	4705,80
Солодкі страви (Десерти)	227	120,0	27240,00	6810	817,20
Гарячі напої	162,5	60,0	9750,00	4875	292,50
Холодні напої	162,5	50,0	8125,00	4875	243,75
Всього			**407525,00**		**12885,75**
Закупівельні товари					
Холодні напої	162,5	35	5,69	4875	170,63
Хліб та хлібобулочні вироби	32,5	30	0,98	975	29,25
Борошняні кондитерські вироби	455	20	9,1	13650	273,00
Вино-горілчані вироби	65	85	5,53	1950	165,75
Всього			**21,29**	**21450**	**638,63**
Разом			**433,3**	**99450**	**13524,38**

Плануємо річні обсяги реалізованої продукції власного виробництва та закупівельних товарів узагальнюємо в табл. 5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2026 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	12885,75	154629
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	638,63	7663,5
Плановий роздрібний товарооборот	13524,38	162292,5

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства є вихідною базою для подальшого розрахунку планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат, а також очікуваних операційних доходів і прибутків.

Узагальнені дані щодо прогнозованого прибутку від надання додаткових послуг готельного підприємства протягом планового року наведено у таблиці 5.5.

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів оздоровчого готелю від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
- СПА процедури	5	400	730,00
- косметологічні процедури	5	300	547,50
- масаж	10	300	1095,00
Салон краси:			
- послуги перукаря	7	400	1022,00
- послуги майстра манікюру, педикюру	7	300	766,50
-послуги косметолога	5	500	912,50
Тренажерний зал	10	100	365,00
Послуги персонального тренера	5	150	273,75
Послуги сауни			
Прання та прасування одягу, хімчистка	10	200	730,00
Всього			**6442,25**

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів оздоровчого готелю від надання інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна,грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Комплексне заняття ЛФК і кардіореабілітації	18	350	2299,50
Роботизована механотерапія (екзоскелет)	6	450	985,50
Реабілітація верхніх кінцівок	10	600	2190,00
Фізіотерапевтична процедура (магнітотерапія / електростимуляція)	20	300	2190,00
Гідротерапевтична процедура	10	300	1095,00
VR-терапія	7	500	1277,50
Індивідуальна психотерапія	6	400	876,00
Групова психотерапія / група підтримки	10	150	547,50
Сеанс релаксації в масажному кріслі	15	120	657,00
Всього			**12118,00**

Загальний дохід від операційної діяльності готельного підприємства за один календарний рік розраховуємо відповідно до формули 5.1:

Д(В) = 61183,13 тис. грн.+ 162292,5 тис. грн.+ 6442,25 тис. грн. + 1218,00 тис. грн. = 242035,88 тис. грн.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю за 2026 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	61183,13
Ресторанного господарства	162292,50
Інших господарських підрозділів	6442,25
Доход від надання інноваційних послуг	12118,00
Разом	**242035,88**

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

У цьому підрозділі встановлюються обсяги та структура основних засобів, а також окремих видів інших необоротних матеріальних активів, необхідних для забезпечення роботи підприємства. Основні засоби та інші необоротні матеріальні активи майбутнього готельного підприємства відображаються на балансі за їх первісною вартістю. Узагальнені дані щодо складу та первісної вартості цих активів подано у таблиці 5.8.

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2026 р.

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	186300	95500	275	282075
Машини та обладнання, у т.ч.:				
- Холодильне обладнання	6500	1520	220	8240
- Механічне обладнання	350	450,7	300	1100,7
- Теплове обладнання		3760		3760
- Торговельне обладнання	300	150		450
- Вимірювальні прилади	150	120	120	390
Меблі, інше офісне обладнання	7500	1400	328	9228
Транспортні засоби - автомобіль Volkswagen Transporter / Caravelle	155,5			155,5
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	85	60	80	225
Телефони	300	83,6	120	503,6
Інші основні фонди	80,15	75,5	60,32	215,97
Інноваційне обладнання реабілітаційного центру			1601,9	1601,9
Всього	**201721**	**103119,8**	**3105,22**	**307946**

За прямолінійним методом річну суму амортизації, *А, тис. грн..*, визначаємо за формулою:

$$А = (ОЗ_{п.в.} - ОЗ_{л.в.}) / Т, \quad (5.5)$$

де $ОЗ_{п.в.}$ – первісна вартість основних засобів, тис. грн..;

$ОЗ_{л.в.}$ – ліквідаційна вартість основних засобів, тис. грн.;

Т – термін корисного використання об'єкта основних засобів, роки.

Розрахунок амортизаційних сум для кожного виду основних засобів, а також загальної величини амортизації по підприємству, виконується у форматі таблиці 5.9.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2026 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін вико ристання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторан ного госпо- дарства	інших господар ських підрозділів		готелю	закладу ресторан ного госпо- дарства	інших госпо- дарських підрозділів	разом
Будівлі, споруди	174100	95500	275	15	11606,667	6366,667	18,333	17991,667
Машини та обладнання, у т.ч.:	12200			15	813,333			813,333
-Холодильне обладнання								
-Механічне обладнання	6500	1520	220	3	2166,667	506,667	73,333	2746,667
- Теплове обладнання	350	450,7	300	3	116,667	150,233	100,000	366,900
-Торговельне обладнання		3760		3	0,000	1253,333	0,000	1253,333
-Вимірювальні прилади	300	150		3	100,000	50,000	0,000	150,000
Меблі, інше офісне обладнання	150	120	120	2	75,000	60,000	60,000	195,000
Транспортні засоби -	7500	1400	328	3	2500,000	466,667	109,333	3076,000
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	155,5			3	51,833	0,000	533,967	585,800
Телефони	85	60	80	2	42,500	30,000	40,000	112,500
Інші основні фонди	300	83,6	120	2	150,000	41,800	60,000	251,800
Інноваційне обладнання реабілітаційного центру	80,15	75,5	60,32	3	26,717	25,167	20,107	71,990
Інноваційне обладнання реабілітаційного центру				3	17649,383	8950,533	1015,073	27614,990
Всього	**201721**	**103119,8**	**3105,22**		**12420,000**	**6366,667**	**18,333**	**18805,000**

Амортизаційні нарахування включаються до складу собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, враховуються під час розрахунку

поточних витрат та використовуються для оцінювання ефективності капітальних вкладень підприємства.

5.3 Розробка плану з праці

У структурі персоналу готельного підприємства виділяють три ключові категорії працівників: адміністративно-управлінський склад, виробничий персонал та допоміжні працівники. Штатний розпис засобу розміщення подається у таблиці 5.10

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер служби ресторанного господарства	1
5	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
6	Головний інженер	1
7	Головний бухгалтер	1
8	Бухгалтер	3
9	Касир	4
10	Старший економіст	1
11	Маркетолог	1
12	Інженер з охорони праці	1
13	Кадровий менеджер	1
14	Інспектор з питань пожежної охорони	1
15	Зав. складським господарством	2
16	Секретар	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		**22**
Виробничий (операційний) персонал		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	4
2	Службовець з бронювання номерів	2
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	4
4	Покоївка	25
5	Кастелянша	1
6	Працівники охорони	12
7	Інженер з комп’ютерних систем	1
8	Адміністратор СПА	2
9	Спеціаліст з естетичної косметології	2
10	Масажисти	5
11	Майстер манікюру та педикюру	5

продовження таблиці 5.10

1	2	3
12	Перукар	4
13	Фітнес-тренери	4
14	Спеціаліст зі SPA-послуг	2
15	Медсестра	2
16	Терапевт	2
17	Завідувач виробництвом	2
18	Кухарі 3 розряду	7
19	Кухарі 4 розряду	10
20	Кухарі 5 розряду	12
21	Комірник	1
22	Вантажник	1
23	Гардеробник	4
24	Адміністратор залу	2
25	Офіціант	15
26	Бармен	7
	Разом по виробничому (операційному) персоналу	**138**
	Допоміжний персонал	
1	Носій багажу	8
2	Водій	2
3	Вантажник	2
4	Слюсарь-сантехнік	2
5	Працівники пральної	4
6	Мийники посуду	6
7	Прибиральники	12
Разом по допоміжному персоналу		**36**
	Персонал реабілітаційного центру (реалізація інновацій)	
1	Керівник реабілітаційного центру	1
2	Лікар-реабілітолог	1
3	Лікар-психотерапевт	1
4	Інструктор ЛФК та кардіореабілітації	2
5	Інструктор роботизованої механотерапії	2
6	Медична сестра фізіотерапевтичного кабінету	2
7	Медична сестра гідротерапевтичного блоку	2
8	Адміністратор (реєстратура)	2
9	Молодша медична сестра (санітар)	3
Разом по персоналу інноваційного центру (для впровадження інновацій)		**16**
	Разом	**212**

Плановий фонд основної заробітної плати формується з нарахувань за посадовими окладами, а також передбачає доплати й надбавки. Планування трудових показників на підприємстві здійснюється з урахуванням кваліфікаційного рівня працівників і специфіки виконуваних ними функцій, що відображено у таблиці 5.11.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадо-вий оклад, грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тариф-ної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Всього ФОП, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	45500	45500	11375	5250	62,125
Менеджер служби прийому та розміщення	1	35500	35500	8875	3000	47,375
Менеджер служби управління номерним фондом	1	35500	35500	8875	3000	47,375
Менеджер служби ресторанного господарства	1	35500	35500	8875	3000	47,375
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	35500	35500	8875	3000	47,375
Головний інженер	1	35000	35000	8750	3000	46,750
Головний бухгалтер	1	36000	36000	9000	3300	48,300
Бухгалтер	3	30000	90000	22500	2700	115,200
Касир	4	27000	108000	27000	2550	137,550
Старший економіст	1	33000	33000	8250	3300	44,550
Маркетолог	1	30000	30000	7500	3000	40,500
Інженер з охорони праці	1	30000	30000	7500	2700	40,200
Кадровий менеджер	1	30000	30000	7500	2700	40,200
Інспектор з питань пожежної охорони	1	30000	30000	7500	2700	40,200
Зав. складським господарством	2	30000	60000	15000	2700	77,700
Секретар	1	30000	30000	7500	2550	40,050
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	22					**922,825**
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	4	25000	25000	3750	1500	121,00
Службовець з бронювання номерів	2	25000	25000	3750	1500	60,50
Адміністратор служби управління номерним фондом	4	25000	25000	3750	1700	121,80
Покоївка	25	20000	20000	3000	1200	605,00
Кастелянша	1	20000	20000	3000	1300	24,30
Працівники охорони	12	20000	20000	3000	1200	290,40

продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Інженер з комп'ютерних систем	1	22000	44000	6600	1200	51,800
Адміністратор СПА	2	22000	44000	6600	1200	51,800
Спеціаліст з естетичної косметології	5	22000	110000	16500	1200	127,700
Масажисти	5	22000	110000	16500	1200	127,700
Майстер манікюру та педикюру	5	22000	110000	16500	1200	127,700
Перукар	4	22000	88000	13200	1200	102,400
Фітнес-тренери	4	23000	92000	13800	1200	107,000
Спеціаліст зі SPA-послуг	2	23000	46000	6900	1200	54,100
Медсестра	2	23000	46000	6900	1600	54,500
Терапевт	2	29000	58000	8700	1800	68,500
Завідувач виробництвом	2	30000	60000	9000	1800	70,800
Кухарі 3 розряду	7	20000	140000	21000	1500	162,500
Кухарі 4 розряду	10	22000	220000	33000	1600	254,600
Кухарі 5 розряду	12	24000	288000	43200	1700	332,900
Комірник	1	20000	20000	3000	1600	24,600
Вантажник	1	18000	18000	2700	1700	22,400
Гардеробник	4	16000	64000	9600	1500	75,100
Адміністратор залу	2	29000	58000	8700	1800	68,500
Офіціант	15	22000	330000	49500	1600	381,100
Бармен	7	22000	154000	23100	1600	178,700
Разом виробничий (операційний) персонал	138	**636000,00**	**3357000,0**	**503550,000**	**38500,000**	**3899,050**
Допоміжний персонал						
Носій багажу	8	27000	216000	21600	1500	239,100
Водій	2	27000	54000	5400	1500	60,900
Вантажник	2	27000	54000	5400	1700	61,100
Слюсарь-сантехнік	2	27000	54000	5400	1500	60,900
Працівники пральної	4	27000	108000	10800	1500	120,300
Мийники посуду	6	27000	162000	16200	1500	179,700
Прибиральники	12	27000	324000	32400	1500	357,900
Разом допоміжний персонал	**36**	**189000**	**972000**	**97200**	**10700**	**1079,900**
Персонал реабілітаційного центру (для інновації)						
Керівник реабілітаційн. центру	1	35000	35000	7000	5000	47,000
Лікар-реабілітолог	1	32000	32000	6400	3000	41,400
Лікар-психотерапевт	1	32000	32000	6400	3000	41,400
Інструктор ЛФК та кардіореабілітації	2	22000	44000	8800	2000	54,800
Інструктор роботизованої механотерапії	2	22000	44000	8800	2000	54,800

продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Медична сестра фізіотерапевтичного кабінету	2	20000	40000	8000	2000	50,000
Медична сестра гідротерапевтичного блоку	2	20000	40000	8000	2000	50,000
Адміністратор (реєстратура)	2	20000	40000	8000	2000	50,000
Молодша медична сестра (санітар)	3	18000	54000	10800	2000	66,800
Разом по персоналу для впровадження інновації						**456,200**
Разом місячний фонд основної заробітної плати						**6357,975**
Разом річний фонд основної заробітної плати						**76295,700**

У межах проєкту плану з праці передбачено формування преміальної частини фонду оплати праці. Основною умовою для нарахування премій є отримання підприємством прибутку. Для визначення планового обсягу преміального фонду встановлюється рівень преміювання та визначається база для його розрахунку. Розраховані показники преміального фонду готельного підприємства наведено у таблиці 5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	11073,900	50	461413
Виробничий (операційний) персонал	46788,600	25	974763
Допоміжний персонал	12958,800	20	215980
Інноваційні послуги (персонал реабілітаційного центру	5474,400	50	228100
Всього	**76295,700**		**1880255**

Завершальним етапом даного підрозділу є визначення загального фонду оплати праці персоналу на плановий рік. Узагальнені результати розрахунків з праці персоналу подано у таблиці 5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього	**осіб**	212	212
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	22	22
Виробничий (операційний) персонал	осіб	138	138
Допоміжний персонал	осіб	36	36
Персонал інноваційного підрозділу	осіб	16	16
Фонд основної заробітної плати, всього	**тис. грн.**	**6352,380**	**76295,700**
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	922,830	11073,900
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3899,050	46788,600
Допоміжний персонал	тис. грн.	1079,900	12958,800
Персонал інноваційного підрозділу	тис. грн.	456,200	5474,400
Фонд додаткової заробітної плати, всього	**тис. грн.**	**1880,260**	**22563,060**
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	461,410	5536,950
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	974,760	11697,150
Допоміжний персонал	тис. грн.	215,980	2591,760
Персонал інноваційного підрозділу		228,100	2737,200
Фонд оплати праці, всього	**тис. грн.**	**8238,230**	**98858,760**
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	1384,240	16610,850
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	4873,810	58485,750
Допоміжний персонал	тис. грн.	1295,880	15550,560
Персонал інноваційного підрозділу		684,300	8211,600
Фонд оплати у розрахунку на 1 працюючого	**тис грн.**	**38,860**	**466,310**
Планова чисельність працівників, всього	**осіб**	**212**	**212**

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Порядок визначення собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства подано у таблиці 5.14.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	1875,00	120	1,2	1562,50
Холодні страви і закуски	2049,00	100	1	2049,00
Гарячі закуски	342,00	100	1	342,00
Супи	2560,50	100	1	2560,50
Основні страви	4705,80	100	1	4705,80
Солодкі страви	817,20	100	1	817,20
Гарячі напої	292,50	85	0,85	344,12
Холодні напої	243,75	85	0,85	286,76
Всього	**12885,75**			**12667,88**
Закупівельні товари				
Холодні напої	170,63	30	0,3	568,75
Хліб та хлібобулочні вироби	29,25	30	0,3	97,50
Борошняні кондитерські вироби	273,00	30	0,3	910,00
Вино-горілчані вироби	165,75	150	1,5	110,50
Всього	**638,63**			**1686,75**
Разом	**13524,38**			**14354,63**

У економічному розділі ці витрати подаються у вартісному вигляді відповідно до даних таблиці 5.15.

Таблиця 5.15 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати,тис. грн.
Електроенергія, кВт	52706	4,32	227,69
Опалення, Г/ккал	25,1	4248	106,62
Вода, м3 у тому числі:			0
холодна, м3	30023,05	14,22	426,93
гаряча, м3	6847,4	162,07	1109,76
Разом			**1871,00**

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних і швидкозношуваних предметів. До цієї категорії належать матеріальні цінності, строк експлуатації яких у господарській діяльності не перевищує одного року. У межах цієї статті передбачено визначення зносу спеціального одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю та канцелярських матеріалів. Для спрощення розрахунків у кваліфікаційній роботі рекомендується прийняти норму безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу в обсязі одного

стандартного комплекту для адміністративно-управлінського персоналу та двох комплектів на рік — для виробничого й допоміжного персоналу. Розрахунок суми зносу спеціального одягу подано в таблиці 5.16.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

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	22	1	6500	143
Виробничий (операційний) персонал	138	2	5000	1380
Допоміжний персонал	36	2	3500	252
Персонал інноваційного підрозділу	16	3	7000	336
Всього	212			**2111**

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають необхідний асортимент посуду, проте чинні санітарні правила для підприємств харчування зобов’язують їх забезпечувати повне укомплектування обладнанням та предметами матеріально-технічного оснащення відповідно до встановлених норм. Норми оснащення визначаються як сукупність мінімально необхідних показників для всіх груп посуду та столових приборів. Вартість умовного набору розраховується як середньоринкова ціна відповідної групи посуду або приборів без урахування ПДВ. Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких повністю включається до поточних витрат, подано у таблиці 5.17

Таблиця 5.17– Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	100	6	600	200	120
Столові прибори	100	5	500	120	60
Скляний посуд	100	7	700	150	105
Столова білизна	100	5	500	320	160
Кухонний посуд	100	0,5	50	150	7,5
Господарський інвентар	100	1	100	500	50
Канцелярське приладдя	100	0,5	50	70	3,5
Всього					**506**

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

Таблиця 5.18– Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	14354,63
2. Витрати на оплату праці	98858,760
3. Єдиний соціальний внесок	21748,927
4. Амортизаційні відрахування	27614,990
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1871,000
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	2617,000
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	204,780
8. Витрати на охорону	72,611
9. Інші поточні витрати	31464,664
Всього	**198807,364**

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять запланований фонд заробітної плати, що охоплює основну заробітну плату та додаткові преміальні нарахування згідно з даними таблиці 5.13.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок у розмірі 22 % розраховується на підставі запланованих витрат на оплату праці: 98858,76 тис. грн. х 0,22 = 21748,927 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні витрати щодо основних засобів визначаються відповідно до розрахунків, наведених у таблиці 5.9.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів і малоцінних необоротних матеріальних активів охоплюють експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію та інші комунальні послуги. У економічному розділі ці витрати подаються у вартісному вигляді відповідно до даних таблиці 5.15.

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

- З 01 січня 2025 року Законом України "Про обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності власників наземних транспортних засобів" № 3720-IX вводиться вільне ціноутворення. Вартість договору ОСЦПВВНТЗ

визначається Страховиком самостійно, базуючись на внутрішніх критеріях оцінки ризиків та інших ринкових факторах. Тому, в роботі, приймаємо значення обов’язкового страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП - Автоцивілка) власників наземних транспортних засобів близько 4500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні). Розрахунок для автомобіля

4500 грн. х 1 = 4,5 тис. грн;

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

1 х 8000 грн. х 0,00075×12= 72 тис. грн.;

- збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто.

165500 грн. х 0,05 = 8,28 тис. грн.

- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 12 000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

10 х 12000 грн.= 120 тис. грн.;

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов’язкові платежі у загальній сумі дорівнюють:

4,5 тис. грн + 72 тис. грн + 8,28 тис. грн. + 120 тис. грн = 204,78 тис.грн.

Стаття 9. Витрати на охорону засобу розміщення.

Приймаємо як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства:

242035,88 тис. грн. х 0,03 = 72,611 тис. грн

Стаття 10. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет умовно слід визначити у обсязі 12 % від доходу готелю.

Також до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг).

242035,88 тис. грн. х 0,12 = 31464,664 тис. грн

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку. Діагностика отриманих результатів

Прибуток є грошовим вираженням чистого доходу підприємства на вкладений капітал і виступає ключовою умовою забезпечення розширеного відтворення. Під прибутком підприємства розуміють різницю між загальними (валовими) доходами та загальними (валовими) витратами за певний період. Механізм формування та розподілу прибутку регламентується чинним законодавством, зокрема Податковим кодексом України, положеннями щодо організації бухгалтерського обліку та типовими інструкціями із визначення складу собівартості продукції.

Для готельного підприємства розраховуються валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у межах планового року. Планування прибутковості в рік створення готелю здійснюється послідовно відповідно до структурно-логічної моделі розроблення бізнес-плану: визначення необхідного (цільового) рівня прибутку, обґрунтування можливого обсягу прибутку, аналіз отриманих результатів, перевірка відповідності необхідного та можливого прибутків, пошук альтернативних рішень і резервів підвищення прибутковості у разі їх невідповідності, а також формування остаточних планових економічних показників. З метою спрощення розрахунків цільовий прибуток приймається на рівні середньогалузевих показників, що наведені у таблиці 5.19

Таблиця 5.19– Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

Показник	Значення на 2026рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	242035,875
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	12
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	2904,431

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

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2026 рік

№	Стаття	Всього За 2026рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	242035,88
2	Поточні витрати, тис. грн.	200434,34
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	41601,53
4	Податок на прибуток, тис. грн.	7488,28
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	34113,26
6	Рентабельність операційної діяльності, %	14,09
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	2904,43
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	34113,26
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	14,96

5.6 Розрахунок рентабельності інноваційного проєкту

Визначаємо витрати на обладнання реабілітаційного центру, зводимо у табл. 5.21.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Назва обладнання	Марка	Кількість, од.	Вартість 1 од., грн	Сума витрат, тис. грн.
Екзоскелет	Ekso Bionics / ReWalk	2	75000	150
Масажне крісло	Panasonic / Inada	3	18000	54
Комплект VR-терапії (шолом + ПК + ПЗ)	Oculus / HTC Vive	2	65000	130
Кардіотренажер (бігова доріжка / велотренажер / еліптичний)	Technogym/Life Fitness	2	85000	170
Реабілітаційний тренажер для ніг	Medica / SportsArt	3	74300	222,9
Магнітно-резонансний масажер	BodyFlex / Beurer	2	120000	240
Гідротерапевтична ванна	Hydrosystem/ Physiomed	2	25000	50
Тренажер для рук (комплекс для верхніх кінцівок)	Kinesthetics/Power Plate	2	100000	200
Електростимулятор м’язів	Compex / Globus	2	80000	160
Комплект обладнання для лікувальної фізкультури (ЛФК)	Rehastim/ PhysioControl	4	45000	180
Комплект для психотерапевтичного кабінету (меблі + техніка)	–	3	15000	45
Всього витрат				**1601,9**

Також у суму витрат закладаємо суму амортизації будівлі та обладнання (табл. 5.9): 213,33 тис. грн. + 533,97 тис. грн. = 747,30 тис. грн.

Визначаємо витрати на оплату праці персоналу центру, зводимо у табл. 2.22.

Таблиця 5.22 – План з праці персоналу реабілітаційного центру на рік

Показники	Чисельність, чол.	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, тис. грн
Керівник реабілітаційного центру	1	47000	564,000
Лікар-реабілітолог	1	41400	496,800
Лікар-психотерапевт	1	41400	496,800
Інструктор ЛФК та кардіореабілітації	2	54800	657,600
Інструктор роботизованої механотерапії	2	54800	657,600
Медична сестра фізіотерапевтичного кабінету	2	50000	600,000
Медична сестра гідротерапевтичного блоку	2	50000	600,000
Адміністратор (реєстратура)	2	50000	600,000
Молодша медична сестра (санітар)	3	66800	801,600
Всього		**456,200**	**5474,400**

Узагальнені планові показники поточних витрат реабілітаційного центру наводимо у вигляді табл. 5.23.

Таблиця 5.23 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
2. Витрати на оплату праці	5474,400
3. Єдиний соціальний внесок	1204,368
4. Амортизаційні відрахування	747,300
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	336,000
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	204,780
8. Витрати на охорону	3,635
9. Інші поточні витрати	1575,340
Всього	**9341,043**

Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів (табл. 5.15) – 336 тис. грн.

Єдиний соціальний внесок: 5474,400 х 0,22 = 1204,368 тис.грн.

Стаття 9. Витрати на охорону Приймаємо як 0,03 % доходу (виручки) реабілітаційного центру:

12118,00тис. грн. х 0,03 = 3,635 тис. грн

Стаття 10. Інші поточні витрати приймаємо у розмірі 13 % від доходу:

12118,00тис. грн. х 0,13 = 1575,340 тис. грн

Таблиця 5.24 –Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі, що проектується на 2026 рік

№	Стаття	Разом за 2026 рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	12118
2	Витрати на впровадженні інновацій	9341,04
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	2776,96
4	Податок на прибуток	499,85
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	2277,10
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	18,79
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	2,11

Проведені техніко-економічні розрахунки підтверджують доцільність упровадження інноваційного проєкту реабілітаційного центру. Загальний обсяг витрат на реалізацію інновації, включаючи капітальні вкладення, амортизацію, оплату праці персоналу та поточні витрати, становить 9341,04 тис. грн. При прогнозованому доході 12118,0 тис. грн річний прибуток до оподаткування складає 2776,96 тис. грн, а чистий прибуток — 2277,10 тис. грн.

Розрахований рівень рентабельності інноваційної діяльності становить 18,79 %, що свідчить про достатню економічну ефективність проєкту. Термін окупності капітальних вкладень визначений на рівні 2,11 року, що є прийнятним показником для інноваційних інвестицій у сфері оздоровчих та реабілітаційних послуг.

Загалом, результати аналізу демонструють, що впровадження інноваційного реабілітаційного центру є економічно вигідним, забезпечує стійке зростання доходів і сприятиме підвищенню конкурентоспроможності підприємства.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У ході дипломного проєктування сформовано концепцію оздоровчого готелю з реабілітаційним центром, орієнтованого на поєднання відпочинку, санаторно-курортного лікування та медичної реабілітації. Проєктований засіб розміщення розрахований на 77 номерів загальною місткістю 134 місця, що забезпечує можливість приймати як індивідуальних гостей, так і сім'ї та невеликі групи організованих відпочивальників. Корисна площа будівлі становить 5606,1 м², робоча площа з урахуванням коридорів – близько 7007,2 м², загальна площа будівлі – 7217,9 м², що відповідає вимогам чинних ДБН і забезпечує раціональне використання території та внутрішнього простору.

Обрана земельна ділянка у структурі міської забудови має площу орієнтовно 0,35 га, характеризується сприятливими кліматичними та інженерно-геологічними умовами, можливістю підключення до централізованих мереж водопостачання, каналізації, теплопостачання й електропостачання. Функціональне зонування території передбачає виокремлення вхідної зони, майданчиків короткочасної і тривалої парковки, господарського двору та рекреаційних ділянок із озелененням, частка яких наближається до нормативних 40 % площі ділянки. Така структура території забезпечує одночасне виконання експлуатаційних, санітарно-гігієнічних та естетичних вимог.

У планувальній структурі будівлі сформовано чіткий поділ на приймально-вестибюльну, житлову, культурно-дозвіллєву, ресторанну, службово-побутову та реабілітаційну зони. На першому поверсі організовано вестибюль з рецепцією та лобі-баром, зал ресторану на 100 місць, приміщення культурно-дозвіллєвої групи (універсальна зала, кімната дитячих розваг, більярдна, бізнес-центр), частину приміщень реабілітаційного центру. На верхніх поверхах розміщено номерний фонд різних категорій, включно з номерами для маломобільних груп населення, що забезпечує інклюзивність будівлі згідно з ДБН В.2.2-40:2018.

Структура номерного фонду охоплює апартаменти, номери «люкс», «напівлюкс», номери І категорії, у тому числі спеціалізовані двомісні номери для МГН. Таке поєднання дає змогу гнучко реагувати на попит різних цільових аудиторій і формувати широкий діапазон цінових пропозицій. Розрахункова

пропускна спроможність готелю становить близько 39–40 тис. людино-діб на рік, а з урахуванням планового коефіцієнта завантаження 0,75 забезпечується щорічна реалізація понад 55 тис. людино-діб послуг тимчасового розміщення.

У складі будівлі сформовано повноцінний заклад ресторанного господарства на 100 місць, що забезпечує сніданки, обіди й вечері для проживаючих та обслуговує сторонніх гостей. Розроблене меню української та європейської кухні, організація гарячого та холодного цехів, овочевого та м’ясо-рибного заготівельних відділень, мийних та допоміжних приміщень дають змогу досягти розрахункового товарообороту ресторану понад 180 млн грн на рік. Сервіс ресторану організовано відповідно до прийнятої концепції оздоровчого готелю з акцентом на збалансоване харчування та можливість індивідуального підбору раціону для гостей, що проходять реабілітаційні програми.

Окремим результатом роботи є формування реабілітаційного центру у структурі готелю. До його складу входять хол і реєстратура, зал ЛФК та кардіореабілітації площею 70 м², зал роботизованої механотерапії 60 м², зал реабілітації верхніх кінцівок, фізіотерапевтичний кабінет, гідротерапевтичний блок, кімната відпочинку з масажними кріслами, індивідуальний і груповий кабінети психотерапії, кімната VR-терапії, комора обладнання та пост медичної сестри. Така структура приміщень забезпечує можливість комплексної реабілітації пацієнтів із наслідками травм, операцій, інсультів та посттравматичних стресових розладів.

Для оснащення реабілітаційного центру сформовано перелік високотехнологічного обладнання: екзоскелети, кардіотренажери, спеціалізовані тренажери для ніг і рук, системи ЛФК, електростимулятори м’язів, магнітно-резонансні масажери, гідротерапевтичні ванни, VR-комплекси, масажні крісла, інвентар для лікувальної фізкультури. Загальний обсяг інвестицій у обладнання реабілітаційного центру становить близько 5,3 млн грн, що дозволяє сформувати сучасний реабілітаційний продукт на рівні кращих практик європейських оздоровчих закладів.

У роботі виконано комплекс розрахунків інженерних систем готелю. Передбачено підключення до централізованих мереж холодного та гарячого водопостачання, каналізації, зовнішнього теплопостачання та електропостачання

відповідно до вимог ДБН В.2.5-23:2010, ДБН В.2.5-67:2013 та інших нормативів. Розраховано добові та річні витрати холодної і гарячої води з урахуванням потреб житлової, ресторанної та реабілітаційної частин, визначено потребу у воді для поливу території. Система опалення прийнята водяною з примусовою циркуляцією; розрахункові витрати тепла на опалення будівлі становлять понад 3,6 тис. МВт·год на рік. Електричні мережі розділені на силові (380 В) та освітлювальні (220 В), передбачено аварійне живлення від дизель-генератора, а також систему пожежної та охоронної сигналізації.

У кадровій частині сформовано штатний розпис реабілітаційного центру, який включає керівника, лікаря-реабілітолога, лікаря-психотерапевта, інструкторів ЛФК та роботизованої механотерапії, медичних сестер фізіотерапевтичного та гідротерапевтичного блоку, адміністратора реєстратури, молодший медичний персонал.

На основі проведених розрахунків і прийнятих проєктних рішень можна зробити висновок, що поставлену мету дипломного проєкту досягнуто. Сформовано архітектурно-планувальну, технологічну, дизайн- та інженерну концепцію сучасного оздоровчого готелю з реабілітаційним центром, який забезпечує комплексне обслуговування 134 гостей, відповідає вимогам чинних нормативних документів, є конкурентоспроможним на регіональному ринку оздоровчого туризму та має достатній рівень економічної ефективності.

Перспективи подальшого розвитку проєкту пов’язані з поетапним розширенням спектра реабілітаційних послуг, впровадженням нових методик фізичної та психологічної реабілітації, розробленням спеціальних програм для військовослужбовців, ветеранів та осіб з інвалідністю, а також активною співпрацею з медичними установами регіону. Реалізація запропонованої концепції дає змогу не лише підвищити рівень сервісу й конкурентоспроможність готелю, а й зробити вагомий внесок у розвиток системи медичної та психологічної реабілітації в Україні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. CheckEye, a Ukrainian health tech startup using AI for disease screening, wins EIT Health InnoStars Awards · TechUkraine. TechUkraine. URL: https://techukraine.org/2024/12/05/checkeye-a-ukrainian-health-tech-startup-using-ai-for-disease-screening-wins-eit-health-innostars-awards/

2. 30 Ukrainian startups receive $100k each from Google's Ukraine Support Fund. Vestbee | All-In-One Platform Connecting Startups, Investors, Accelerators & Corporates. URL: https://www.vestbee.com/blog/articles/30-ukrainian-startups-receive-100k.

3. Ошийко , М. А., & Пилипенко , В. А. Особливості фізичної реабілітації в Україні. Науковий часопис Українського державного університету імені Михайла Драгоманова. Серія 15, (12(120), 92-96.

4. Боряк О.В. Центри реабілітації в Україні: реалії та перспективи. Inclusion and Diversity, випуск 3, 2024, С,10-14

5. Бісмак О. В. Реабілітаційних закладів в Україні. Освітологічний дискурс, 2015, No 4 (12). С. 1–12.2.

6. Реабілітаційні послуги: які вони нині в Україні та світі, і чи змінить ситуацію новий законопроект. URL: https://life.pravda.com.ua/health/2020/08/5/241868/

7. Semigina, T. (2025). Accessing rehabilitation services in Ukraine’s communities: a review of systemic barriers. Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації: збірник наукових праць (с. 150-159). МЦНД.

8. Situation assessment of rehabilitation in Ukraine. World Health Organisation. 134 p. URL: https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/349595/9789289056304-eng.pdf.

9. Довідник практичних рекомендацій. Інклюз. Сусп-во в Україні (ІСУ), 2022. 62 с. URL: https://yarmiz.org.ua/wp-content/uploads/2023/11/Довідник-2022.-Книга-1.pdf.

10. Сучасні аспекти, фактори впливу і перспективи розвитку медичного та лікувально-оздоровчого туризму в Україні / В. З. Холявка, Х. С. Лешко, О. М. Мочульська, А. О. Кухтій // Вісник соціальної гігієни та організації охорони

здоров'я України. - 2019. - № 1. - С. 25-33. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VSG_2019_1_6

11. Зв’язок їжі та психічного стану. Психологічна підтримка тут і зараз | MARTA. URL: https://marta.mva.gov.ua/articles/zviazok-yizhi-ta-psikhichnogo-stanu

12. Сайт Державної служби статистики Украї-ни. Статистична інформація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/ operativ/menu/menu_u/tur.htm.

13. Богдан Н. М. Готельне господарство як ін-фраструктурна складова туристичної привабливості регіонів України / Н. М. Богдан, А. А. Рябєв // Ін-фраструктура ринку. – 2019. – Вип. 30. – С. 263-272.

14. Гнаткович О. Д. Оцінка привабливості ту-ристичних ресурсів Карпатського регіону / О. Д. Гнаткович, Н. В. Гриньох // Глобальні та на-ціональні проблеми економіки. – 2017. – Вип. 17. – С. 136-138.

15. Лендєл М.А. Вплив макроекономічної си-туації на розвиток туристичної галузі Закарпатської області / М. А. Лендєл, В. С. Морохович // Науко-вий вісник Ужгородського університету. Серія Економіка. – 2018. – Вип. 1 (51). – С. 149-152.

16. Габчак Н. Слабкі та сильні сторони розвит-ку туристичної галузі Закарпатської області / Н. Габчак // Вісник Львівського університету. Серія Міжнародні відносини. – 2016. – Вип. 40. – С. 67-74.

17. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04- 01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).

18. ДБН 360-92 ДБН 360-92** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень 2011. – 29 с. – (Державні будівельні норми України).

19. Готельна справа [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми 71 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, О. В. Собін – К. : НУХТ, 2021. – 24 с.

20. Готельна справа : Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.

21. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 635 с.

22. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.

23. Основи автоматизованого проектування : Навчальний посібник / В. О. Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 172 с.

24. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства : Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С. Хитрий, А. В. Ковтун. – Київ : Фірма ІНКОС, 2021. – 208 с.

25. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.

26. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

27. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньопрофесійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, І. М. Медвідь, Ю. А. Мирошник, В. О. Губеня – К. : НУХТ, 2021. − 135 с.

28. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсового проекту для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельноресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська – К. : НУХТ, 2020. – 119 с.

29. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельноресторанна справа» денної та

заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.

30. П’ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П’ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с.

31. Ресторанна справа [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко – К. : НУХТ, 2021. – 54 с. 72

32. Ресторанна справа. Модуль 1 [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньопрофесійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, І. М. Медвідь – К. : НУХТ, 2022. – 73 с.

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

34. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.

35. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с. – (Державні будівельні норми України).

36. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2- 40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. – 64 с. – (Державні будівельні норми України).

37. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллєві заклади : ДБН В.2.2-16:2019. – [Чинний від 2019-11-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку

будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 93 с. – (Державні будівельні норми України).

38. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).

39. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. – [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 48 с. – (Державні будівельні норми України).

40. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).

41. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).

42. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

43. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів : ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинні від 1999-03-25]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 27 с. – (Державні санітарні правила та норми). 73

44. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23- 99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).

45. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).

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

47. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).

48. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).

49. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).

50. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

51. Про внесення змін до деяких законів України щодо охорони здоров'я населення від шкідливого впливу тютюну : [закон України : від 16 грудня 2021 р. № 1978-IX] // Голос України. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2022. — № 3. – С. 13-14.

52. Про державне регулювання діяльності щодо організації та проведення азартних ігор : [закон України : від 14 липня 2020 р. № 768-IX] // Голос України. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2020. — № 141-142. – С. 11-22.

53. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010- 01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).

54. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).

55. Склад та зміст проектної документації на будівництво : ДБН А.2.2- 3:2014. – [Чинний від 2014-10-01]. – К. : Мінрегіон України, 2014. – 25 с. – (Державні будівельні норми України).

ДОДАТКИ

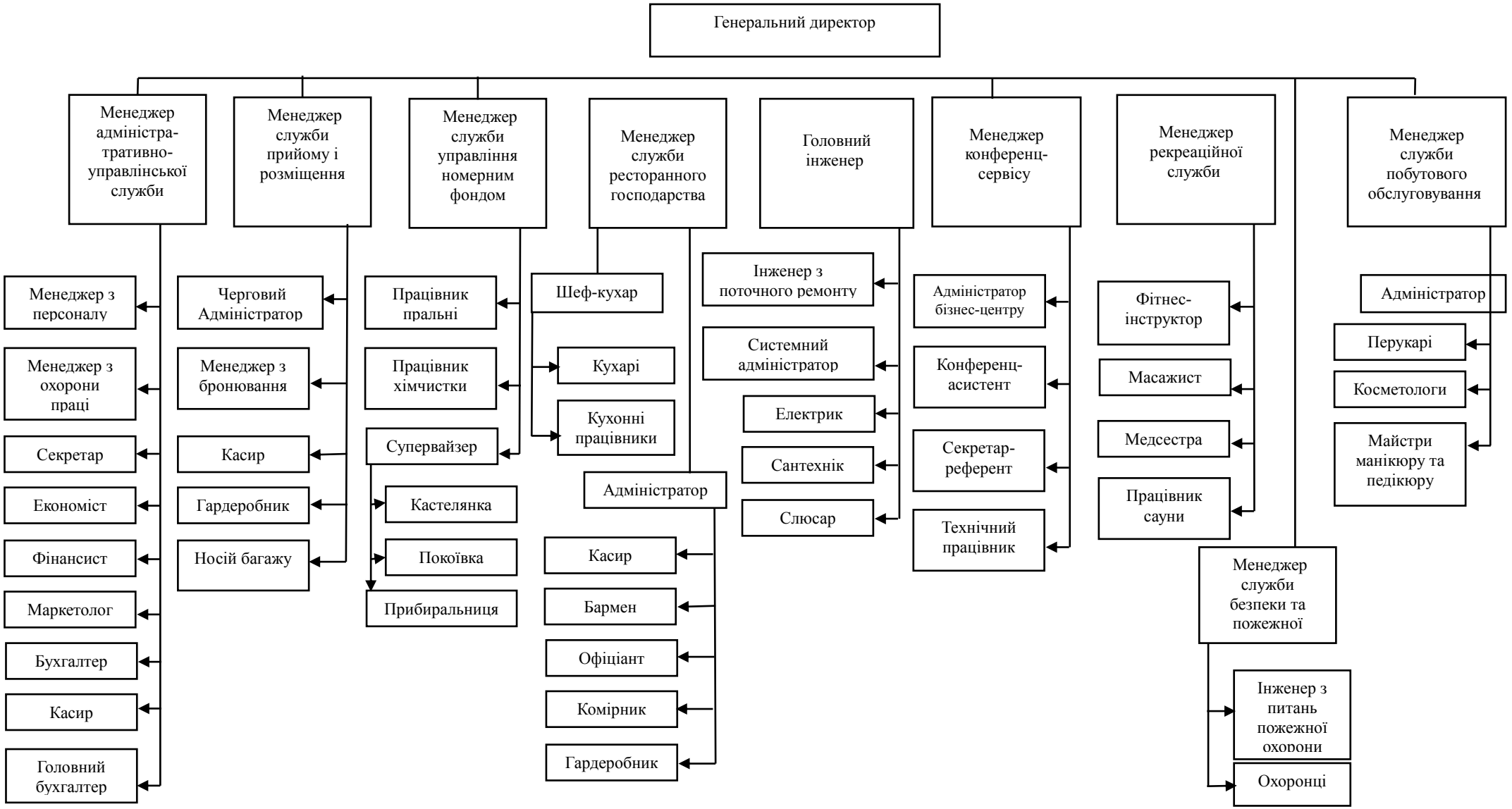
Додаток А

Ситуаційний план

	Ділянка забудови оздоровчого готелю		**Місця скупчення потенційних споживачів та місця відпочинку**
	Конкуренти	7	Спа-центр «Берегово»
1	Готель «У Мар'яни»	9	Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоци II
2	Готель «Вілла Фенікс»		
3	Готель «Берегас»	10	Міський будинок культури
4	Готель «Берегово»	11	Консульство Угорщини
8	Ресторан «Практік»	12	Парк Героїв

Додаток Б

Лінійно-функціональна схема управління готелю



Аркуш 1

Компонувальне рішення 1 поверху на відмітці 0.000

Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень

№	Приміщення	Площа, м2
1	Вестибюль	26,70
2	Бюро прийому і реєстрації	10,00
3	Бюро бронювання	9,30
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	9,50
5	Кімната чергового персоналу	12,00
6	Кімната чергового адміністратора	8,00
7	Сейфова	8,00
8	Швейцарська і приміщення носильників	10,30
9	Камера схову	8,70
10	Приміщення посильних	8,00
11	Відділення банку	8,00
12	Гардероб	8,00
13	Відділення банку	8,00
14	Медпункт з санвузлом	16,00
15	Вбиральня для чоловіків	8,00
16	Вбиральня для жінок	9,00
17	Вбиральня для маломобільних груп населення	3,00
18	Приміщення охорони	8,10
19	Комора прибирального інвентарю	3,00
20	Службовий санітарно-технічний блок	10,00
21	Лобі-бар	30,00
22	Підсобне приміщення бару	7,00
23	Приміщення для багажних візків	12,80
24	Приміщення покоївок	8,00
25	Комора брудної білизни	8,00
26	Кімната побутового обслуговування	12,00
27	Передпокій номеру для маломобільних осіб	4,00
28	Санвузол	6,00
29	Житлова кімната	20,00
30	Бізнес-центр	30,00
31	Кімната для дитячих розваг	35,00
32	Зала універсального призначення	80,00
33	Більярдна	26,00
34	Холодний цех	12,00
35	Гарячий цех	26,00
36	Сервізна	10,00
37	Мийна столового посуду	15,00
38	Роздавальна	12,00
39	Гардероб ресторану	10,00
40	Вестибюль ресторану з аванзалою	36,00
41	Санвузли персоналу	12,00
42	Зала ресторану	216,00

Специфікація обладнання

№	Обладнання	Тип, марка	Габарити, мм	Кільк.
1	Стіл журнальний	Nowy	Ø700×320	4
2	Крісло	StylNowy	780×700×950	10
3	Банкетка	StylNowy	565×365×470	4
4	Шафа	StylHalmar	1000×600×1800	3
5	Вазон	JYSK	400×400×600	6
6	Стіл	NowySty	1200×700×760	12
7	Стійка реєстрації	lHalmar	2000×800×1100	1
8	Шафа для документів	Halmar	350×400×1800	1
9	Стіл	Halmar	1200×700×760	1
10	Стілець	Nowy Styl	450×450×700	20
11	Диван м'який	NowyStyl	1600×600×800	7
12	Тумба	Metal-System	500×500×600	4
13	Сейф	Safetronics	450×370×1200	4
14	Шафа для документів	Halmar	350×400×1800	4
15	Барна стійка	Hot-line	4200×700×900	1
16	Крісло барне	Hot-line	450×400×700	8
17	Стіл 2-місний	Hot-line	600×600×600	4
18	Табурет барний	Hot-line	350×350×750	6
19	Шафа	Halmar	650×600×1750	2
20	Стелаж	Metal-System	900×400×1800	4
21	Шафа для одягу	FD-500x400	700×500×2000	12
22	Багажний візок	HotelPro	1200×700×760	4
23	Медична кушетка	Halmar	450×450×1020	1
24	Стіл	Halmar	780×700×950	1
25	Шафа медична	Halmar	900×400×1800	1
26	Стілець	Nowy Styl	1100×300×1200	2
27	Умивальник	Roca	1200×700×760	1
28	Холодильник медичний	MED-PS/3-2T	450×450×1020	1
29	Стелаж	OfficeStore	900×400×1800	2
30	Шафа	OfficeStore	1000×500×1800	4
31	Стіл	WorkLine	300×500×800	1
32	Стілець	WorkLine	650×600×1750	1
33	Крісло	SoftLine	900×400×1800	2
34	Стелаж	LinenRack	700×500×2000	1
35	Прасувальна дошка	Eurogold	1200×700×760	1
36	Стіл	WorkLine	450×450×1020	1
37	Стілець	WorkLine	780×700×950	1
38	Стелаж	HouseRack	900×400×1800	1
39	Стелаж	Metal-System	1000×500×1800	1
40	Умивальник	Roca	300 x 500x 800	1
41	Стелаж	LinenRack	900×400×1800	1
42	Візок для білизни	Hendi	700×550×1100	2
43	Стіл	WorkLine	1200×700×760	1
44	Ліжко односпальне	WoodLine	900×1800×700	16
45	Тумбочка біля ліжка	WoodLine	500×450×500	16
46	Стіл журнальний	ComfortPlus	Ø600×320	8
47	Тумба під телевізор	WoodLine	900×400×700	8
48	Крісло	ComfortPlus	780×700×950	16
49	Шафа для одягу	WoodLine	800×500×2000	8
50	Телевізор	ScreenView	785×100×650	8
51	Сейф	SafeBox	430×400×200	8
52	Душ для МГН	EasyCare	800×800×1300	8
53	Умивальник для МГН	EasyCare	600×400×850	8
54	Унітаз для МГН	EasyCare	750×550×500	8
55	Шафа для одягу	WoodLine	1800×500×2000	8
56	Підставка під багаж	TravelRack	750×450×450	8

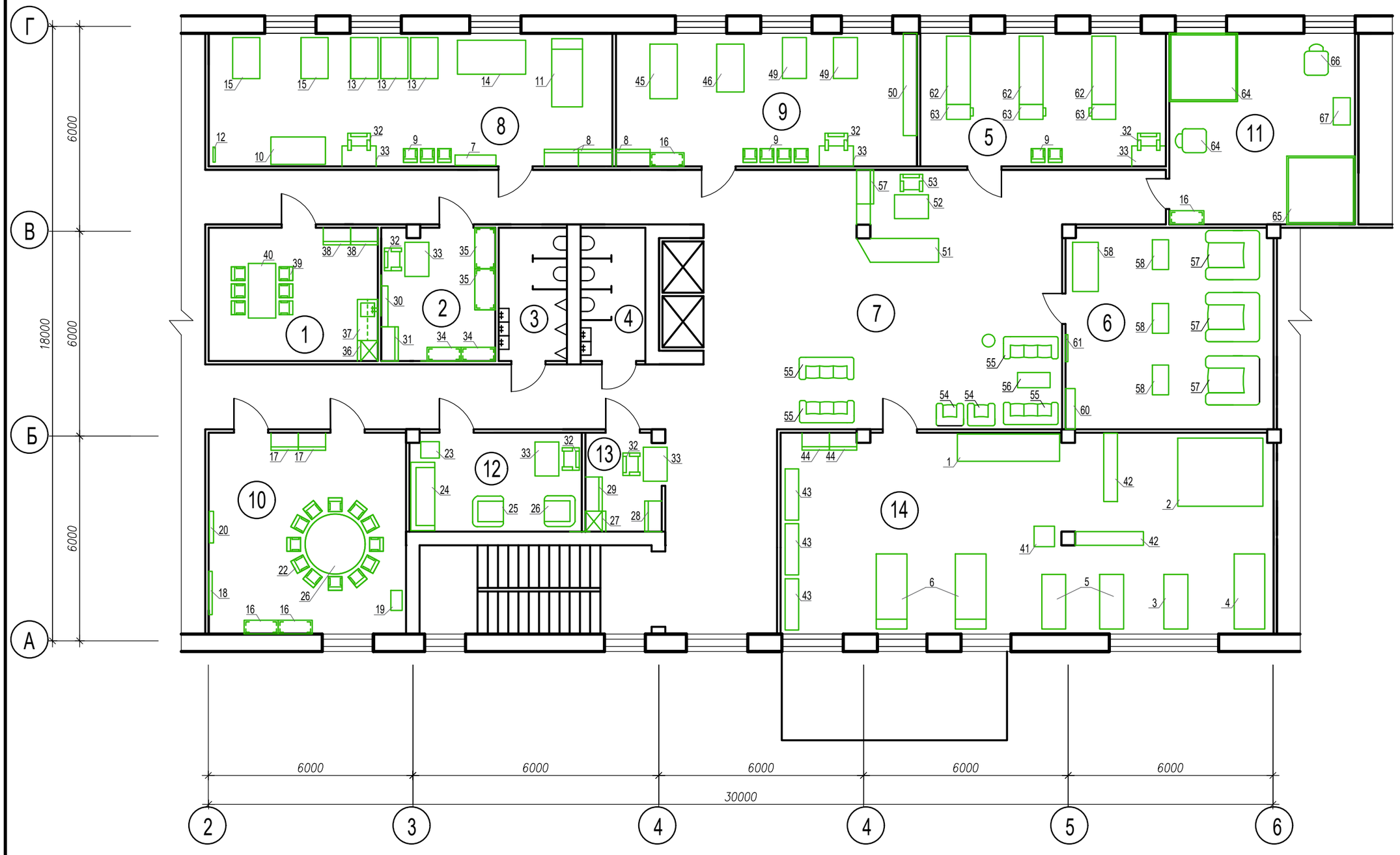
План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2

Аркуш 3

Матеріали інноваційних досліджень

Комопонувальне рішення реабілітаційного центру на відмітці 3.650



Аркуш 3а

Матеріали інноваційних досліджень

Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Специфікація обладнання

№	Обладнання	Тип, марка	Габарити, мм	Кільк.
1	Система для ЛФК стінова	Rehastim LFK System	3000×800x1400	1
2	Багатофункц. силовий тренажер для ЛФК	SportsArt Multi Station	2500×2000x1650	1
3	Степпер кардіо	Life Fitness Step	1400×700x1300	1
4	Еліптичний тренажер	Technogym Synchro	2100×750x2000	2
5	Реабілітаційний велотренажер	Life Fitness Recumbent	1600×700x1500	2
6	Бігова кардіотренувальна доріжка для реабіліт.	Technogym Run	2200×900x1500	2
7	Лавка для пацієнтів	YUR-12E	1200×400x500	1
8	Шафа допоміжна	CABINET DOC-100	1000×500x2000	1
9	Стільці для пацієнтів	RR-15R/t	450×450x750	14
10	Мобільний реабілітаційний стіл	RT-120	1600×800x715	1
11	Бігова доріжка реабілітаційна	Medica Rehab Treadmill	2200×900x1500	1
12	Паралельні бруси	-	3000×800x2150	1
13	Реабілітаційний тренажер для ніг	SportsArt Leg Rehab	2500×2000x1250	3
14	Роботизований тренажер ходи з доріжкою	ExoWalk	1400×700x1680	1
15	Роботизований екзоскелет для ходи	ExoWalk	2100×750x1730	2
16	Стелаж відкритий допоміжний	SHELF-4M BK-80	1600×700x2000	5
17	Шафа підсобна	CABINET DOC-100	2200×900x2000	5
18	Екран проекційний настінний	SCREEN WS-180	1200×400x1500	1
19	Мультимедійний проектор на стійці	PROJECTOR STAND PR-01	1000×500x560	1
20	Фліпчарт	FLIPCHART FC-70	450×450x300	1
21	Мобільний стіл	TABLE ROUND RT-120	1600×800x750	1
22	Стілець	CHAIR LEADER LC-02	450×450x700	10
23	Журнальний столик	COFFEE TABLE CT-60	600×400×450	1
24	Диван для відпочинку	SOFA-2 COMFORT SF-120	2000×900×900	1
25	Крісло для пацієнта	RELAX ARMCHAIR RC-02	900×900×1000	1
26	Крісло для терапевта	THERAPIST AC-01	900×900×1000	1
27	Холодильник медичний	Liebherr	600×600×1800	1
28	Шафа для медикаментів	GerborGerbor	800×400×2000	1
29	Шафа для документації	RACK HOOK RH-120	1000×500×2000	2
30	Вішак для дрібного інвентарю	STORAGE CABINET SC-100	1200×200×300	1
31	Шафа закрита	CHAIR OFFICE OC-10	1000×500×2000	1
32	Стілець офісний	DESK PSY-D140	450×450×700	4
33	Стіл офісний	WALL-SHELF WS-100	1000×700×800	4
34	Стелаж настінний поличковий	ERT-5R	1000×400×2000	2
35	Стелаж металевий	THERAPIST AC-01	1200×600×2200	2
36	Холодильник побутовий	Liebherr	600×600×1800	1
37	Кухонний модуль з мийкою	Gerbor	1200×600×900	1
38	Шафа для одягу персоналу	Gerbor	800×500×2000	2
39	Стілець	NowyStyl	400×400×700	6
40	Стіл	NowyStyl	1600×800×750	1
41	Стілець	NowyStyl	600×600x800	
42	Гімнастична лава для вправ	RFW*400	2000×400x500	2
43	М'яка лава з підлокотниками для відпочинку	1/PR-1200	1500×400x500	3
44	Шафа для інвентарю	-	1000×600x2000	1
45	Реабілітаційний тренажер для рук	WS-100	1600×800x1200	1
46	Тренажер для дрібної моторики рук	ERT-5R	1400×800x1000	1
47	Система настінних реабілітаційних панелей	SHELF-4M	3000×400x1850	1
48	Станція з фітнес-стрічками	-	2000×800x1625	1
49	Стіл для вправ дрібної моторики	-	1200×700x750	1
50	Система настінних реабілітаційних панелей	Theraband Wall Station	3000×400x1500	1
51	Стійка реєстрації	-	2000×700×1100	1
53	Крісло офісне	NowyStyl	800×800×900	1
54	Крісло м'яке для очікування	Blest	2200×900×900	1
55	Диван тримісний	Blest	800×600×450	2
56	Стіл журнальний	Signal	1000×400×2000	4
57	Шафа для документації	Gerbor	600×400×450	1
58	Журнальний столик	LOUNGE-T1	800 X 600 X 450	2
59	Консольний столик під воду та чай	CONSOLE-C80	1000×400×750	1
60	Стелаж	SHELF-4M	800×400×2000	1
61	Вішак для одягу	COAT-STAND CS-01	600×400×1800	1
62	Кушетка фізіотерапевтична	SC-100	2000×700 x 700	3
63	Пересувний візок для апаратури	-	700×500x800	3
64	Стіл для розміщення апаратури	-	1400×700 x 850	1
65	VR-станція для пацієнта	Oculus Quest 3	2000×2000×2200	1
66	VR-станція для пацієнта	Station OQ3-S	2000×2000×2200	1
67	Крісло обертове для VR-сеансів сидячи	ROTARY CHAIR VR-01	700×700×1100	2
68	Стіл для VR-обладнання	MEDIA TABLE MT-80 (MDD)	800×500×750	1

Експлікація приміщень

№	Приміщення	Площа, м2
1	Кімната персоналу	20,00
2	Комора реабілітаційного обладнання	12,00
3	Санвузол чоловічий	8,00
4	Санвузол жіночий	8,00
5	Фізіотерапевтичний кабінет	28,00
6	Кімната відпочинку	35,00
7	Хол та реєстратура	40,00
8	Зал роботизованої механотерапії	55,00
9	Зал реабілітації верхніх кінцівок	36,00
10	Кабінет групової психотерапії	35,00
11	Кімната VR-терапії	25,00
12	Кабінет індивідуальної психотерапії	10,00
13	Пост медичної сестри	8,00
14	Зал лікувальної фізкультури та кардіореабілітації	85,00

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 4

Реабілітаційні програми центру

Реабілітаційні програми

- Програма фізичної реабілітації після травм опорно-рухового апарату
- Програма нейрореабілітації після інсультів та черепно-мозкових травм
- Програма кардіореабілітації після операцій та захворювань серцево-судинної системи
- Програма відновлення функцій верхніх кінцівок
- Програма комплексної реабілітації
- Програма психологічної реабілітації та лікування ПТСР
- Програма протибольової та релаксаційної терапії
- Програма нейрореабілітації після інсультів та черепно-мозкових травм

Штатний розклад реабілітаційного центру

Штатна одиниця	Чисельність, чол
Керівник реабілітаційного центру	1
Лікар-реабілітолог	1
Лікар-психотерапевт	1
Інструктор ЛФК та кардіореабілітації	2
Інструктор роботизованої механотерапії	2
Медична сестра фізіотерапевтичного кабінету	2
Медична сестра гідротерапевтичного блоку	2
Адміністратор (реєстратура)	2
Молодша медична сестра (санітар)	3
Всього	16

Основні результати впровадження інновації

Стаття	Прогноз на 2026 рік
1. Доходи від операційної діяльності, тис.грн.	12118,00
2. Поточні витрати, тис.грн.	10744,52
3. Прибуток від операційної діяльності, тис.грн.	1373,48
4. Податок на прибуток, тис.грн.	247,23
5. Чистий прибуток, тис.грн.	1126,25
6. Рентабельність операційної діяльності, тис.грн.	9,29
7. Строк окупності капітальних вкладень, років	4,26

Матеріально-технічне забезпечення реабілітаційного центру

Тип обладнання	Опис	Цільове призначення	Виробник
Екзоскелет	Роботизоване обладнання для відновлення рухової функції	Відновлення рухливості кінцівок у пацієнтів	ExoWalk
Масажні крісла	Автоматичні масажні крісла для релаксації	Відновлення м'язової активності, зниження стресу	Panasonic, Inada
Віртуальна реальність (VR)	Віртуальні пристрої для терапії ПТСР та стресу	Психологічна реабілітація (лікування ПТСР, депресії)	Oculus, HTC Vive
Кардіотренажери	Тренажери для серцево-судинної реабілітації	Підвищення витривалості, відновлення після операцій	Technogym, Life Fitness
Реабілітаційні тренажери для ніг	Тренажери для відновлення рухливості кінцівок	Відновлення рухової активності після травм	Medica, SportsArt
Магнітно-резонансний масажер	Масажер, який використовує магнітні поля для лікування	Полегшення болю та покращення кровообігу	BodyFlex, Beurer
Гідротерапевтичні ванни	Ванни з теплою водою для відновлення функцій	Релаксація м'язів, зменшення болю, покращення кровообігу	Hydrosystem, Physiomed
Тренажери для рук	Спеціалізовані тренажери для відновлення рухливості рук	Відновлення рухів в руках після травм	Kinesthetics, Power Plate
Електростимулятори м'язів	Обладнання для електричної стимуляції м'язів	Відновлення м'язової сили, зниження болю	Compex, Globus
Фітнес-стрічки	Багатофункціональні еластичні стрічки для тренувань	Покращення гнучкості, зміцнення м'язів	Theraband, Redcord
Системи для лікувальної фізкультури (ФК)	Обладнання для лікувальної фізкультури	Відновлення рухливості після травм і операцій	Rehastim, PhysioContro
Індивідуальні кабінети для психотерапії	Спеціалізовані кабінети для консультацій та терапії	Терапія ПТСР, психологічна підтримка, групи підтримки	Меблі та технології для психотерапії