

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

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

**«До захисту в ЕК»**

Декан факультету

Віта ЦИРУЛЬНИКОВА

(підпис)

(ім'я та прізвище)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_р.

**«До захисту в ЕК»**

Завідувач кафедри

Лариса ШАРАН

(підпис)

(ім'я та прізвище)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Туристичний готель із навчальним центром барного мистецтва в м. Мукачево Закарпатської області»

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

Баран Олександр Михайлович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Шаран Лариса Олександрівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Консультант Юрій ТКАЧУК

(ім'я і прізвище)

(підпис)

Рецензент Олена ПАВЛЮЧЕНКО

(ім'я і прізвище)

(підпис)

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

Здобувач \_\_\_\_\_

(підпис)

Київ – 2025 р.

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач кафедри ГРС**

Лариса ШАРАН

“ 04 ” листопада 2025 року

## **ЗАВДАННЯ**

### **НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Барана Олександра Михайловича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Туристичний готель із навчальним центром барного мистецтва в м. Мукачево Закарпатської області»

керівник роботи Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від “04” листопада 2025 року № 900-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Мукачево Закарпатської області; тип засобу розміщення – туристичний готель; категорія 4\*; інновація – навчальний центр барного мистецтва

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1а (формат А3) – Експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (Формат А3) – План благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5 (Формат А3) – Матеріали інноваційних досліджень.

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шаран Л.О., доцент	04.11.25 р	06.11.2025 р
Розділ 2	Шаран Л.О., доцент	04.11.25 р	09.11.2025 р
Розділ 3	Шаран Л.О., доцент	04.11.25 р	13.11.2025 р
Розділ 4	Шаран Л.О., доцент	04.11.25 р	17.11.2025 р
Розділ 5	Ткачук Ю.М., доцент	04.11.25 р	24.11.2025 р

7. Дата видачі завдання 4 листопада 2025 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач

\_\_\_\_\_ (підпис)

Олександр БАРАН

(ім'я, прізвище)

Керівник роботи

\_\_\_\_\_ (підпис)

Лариса ШАРАН

(ім'я, прізвище)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Здобувача: Барана Олександра Михайловича

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

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

**Тема роботи: «Туристичний готель із навчальним центром барного мистецтва в м. Мукачево Закарпатської області»**

Керівник роботи: Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**АНОТАЦІЯ**

У кваліфікаційній роботі проведено комплексне дослідження ринку готельних послуг Закарпатської області та обґрунтовано доцільність створення туристичного готелю категорії 4\* з унікальною інноваційною складовою — навчальним центром барного мистецтва. На основі аналізу сучасних інновацій у готельній індустрії, тенденцій розвитку міксології та світового і вітчизняного досвіду функціонування барменських шкіл визначено концептуальні засади діяльності проєктованого закладу.

Проведено маркетингові дослідження регіону, вивчено характеристику ринку готельних послуг м. Мукачево, визначено цільові сегменти споживачів та сформовано концепцію готелю з інтегрованим навчальним центром.

Розроблено та охарактеризовано організаційно – технологічну модель готельного підприємства, підібрано інженерно-технічні рішення, розроблено дизайнерські пропозиції, які відповідають потужності та концепції готелю,

прораховано ефективність проєкту та економічну доцільність впровадження інновації.

Кваліфікаційна робота викладена на 142 сторінках комп'ютерного тексту та містить 68 таблиць, 22 рисунків. Графічний матеріал представлено на 5 аркушах.

*Ключові слова:* готель, навчальний центр барного мистецтва, оздоровчі коктейлі, винний туризм.

#### ABSTRACT

In the qualification thesis, a comprehensive study of the hotel services market of the Zakarpattia region was conducted, and the feasibility of creating a 4-star tourist hotel with a unique innovative component — a bartending training center — was substantiated. Based on the analysis of modern innovations in the hotel industry, trends in mixology development, as well as global and domestic experience in the operation of bartending schools, the conceptual foundations of the proposed establishment were defined.

Marketing research of the region was carried out, the characteristics of the hotel services market in the city of Mukachevo were examined, target consumer segments were identified, and the concept of a hotel with an integrated training center was developed.

An organizational and technological model of the hotel enterprise was designed and described, engineering and technical solutions were selected, and design proposals consistent with the hotel's capacity and concept were developed. The project's efficiency and the economic feasibility of implementing the innovation were calculated.

The qualification thesis comprises 142 pages of computer-typed text and includes 68 tables and 22 figures. Graphic materials are presented on 5 sheets.

*Keywords:* hotel, bartending training center, wellness cocktails, wine tourism.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>7</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....</b>	<b>9</b>
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу.....	9
1.2 Історичний розвиток культури барного мистецтва.....	11
1.3 Світовий та вітчизняний досвід відкриття навчальних центрів барменів при закладах гостинності.....	16
1.4 Особливість «оздоровчих коктейлів» у життєвому ритмі людини: вітчизняниці та закордонний досвід.....	19
1.5 Особливості впровадження в проєктованому готелі навчального центру барного мистецтва.....	22
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....</b>	<b>30</b>
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	30
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	32
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	35
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю.....	39
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....</b>	<b>41</b>
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства... ..	41
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	45
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	48
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	56
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	56
3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування.....	58
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	80
3.4.4 Організація роботи навчального центру барного мистецтва.....	87

3.4.5	Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства.....	89
3.4.6	Визначення загальної площі підприємства харчування.....	94
3.5	Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	96
3.6	Характеристика культурно-дозвільного призначення .....	96
3.7	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	97
3.8	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	98
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....</b>		<b>101</b>
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	101
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	102
4.3	Пропозиції щодо дизайну .....	112
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....</b>		<b>114</b>
5.1	Обґрунтування операційних доходів готелю.....	114
5.2	Планування операційних активів готелю .....	117
5.3	Розробка плану з праці готелю .....	119
5.4	Планування поточних витрат готелю.....	124
5.5	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю .....	129
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....</b>		<b>134</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....</b>		<b>136</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>		<b>143</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми:** сучасна індустрія гостинності характеризується високим рівнем конкуренції та постійним оновленням форм і методів обслуговування. Гості очікують не лише якісного сервісу та комфортних умов проживання, а й унікального досвіду, який поєднує відпочинок, навчання та емоційне занурення у локальну культуру. Зростання попиту на гастрономічний, винний та освітній туризм, а також поширення практики інтеграції навчальних центрів у структуру закладів гостинності створюють підґрунтя для появи інноваційних форматів готельного продукту. Одним із перспективних напрямів є поєднання туристичного готелю з навчальним центром барного мистецтва, що відповідає сучасним тенденціям розвитку міксології, барної культури та здорового харчування, зокрема через популяризацію оздоровчих напоїв.

Місто Мукачево, яке має потужний туристичний потенціал, виноробні традиції та сприятливі умови для розвитку сфери HoReCa, є оптимальною локацією для реалізації такого проєкту. Це визначає актуальність дослідження, спрямованого на розроблення концепції туристичного готелю із навчальним центром барного мистецтва.

**Об’єкт дослідження:** навчальний центр барного мистецтва при готелі

**Предмет дослідження:** туристичний готель із навчальним центром барного мистецтва в м. Мукачево Закарпатської області.

**Мета дослідження:** обґрунтувати доцільність впровадження навчального центру барного мистецтва при туристичному готелі.

**Завдання дослідження:**

1. Проаналізувати сучасні підходи до впровадження інновацій у сфері гостинності та визначити їхній вплив на конкурентоспроможність готельних підприємств.
2. Дослідити сутність міксології та тенденції розвитку барної культури, охарактеризувати світовий і вітчизняний досвід функціонування навчальних центрів барменів при закладах гостинності.

3. Розглянути роль оздоровчих коктейлів та функціональних напоїв у сучасному ритмі життя людини та можливості їх інтеграції у сервіс готелю.
4. Обґрунтувати концептуальні особливості впровадження навчального центру барного мистецтва в проєктованому готелі.
5. Здійснити маркетингове дослідження регіону м. Мукачево, проаналізувати ринок готельних послуг і визначити цільову аудиторію.
6. Розробити організаційно-технологічну модель функціонування готелю.
7. Охарактеризувати інженерно-технічні системи, необхідні для ефективної експлуатації готелю.
8. Провести економічне обґрунтування проєктування туристичного готелю та оцінити ефективність від впроваджуваної інновації.

## РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу

Інновації в готельному бізнесі є ключовим фактором підвищення конкурентоспроможності підприємств. Вони охоплюють впровадження нових технологій, методів управління та організації роботи, що дозволяє покращити якість послуг і задовольнити зростаючі потреби гостей [1].

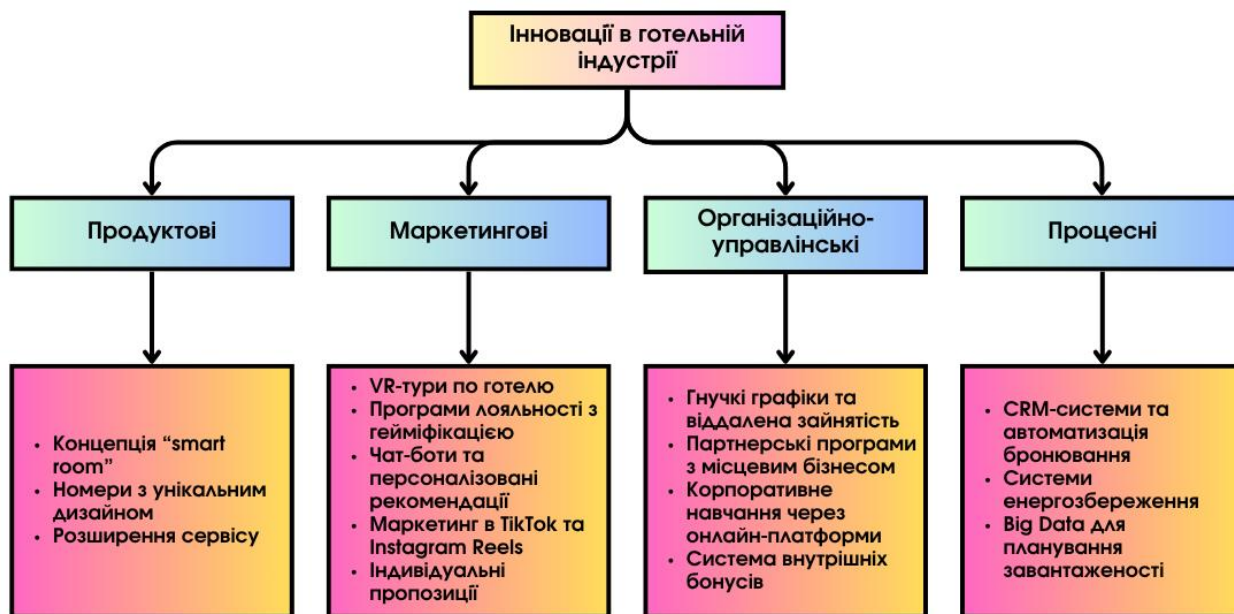
**Таблиця 1.1 – Класифікація інновацій в індустрії гостинності**

Види інновацій	Характеристика
Продуктові	<ul style="list-style-type: none"> <li>• впровадження абсолютно нових готельних послуг;</li> <li>• доповнення вже існуючих готельних послуг новими функціями чи характеристиками;</li> <li>• вдосконалення способів надання готельних послуг (швидкість та ефективність);</li> <li>• зміни у дизайні та інтер'єрі номерів чи готелю в цілому;</li> <li>• використання нових елементів сервісу;</li> </ul>
Маркетингові	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нові чи вдосконалені методи просування готельного продукту на ринок;</li> <li>• освоєння нових каналів збуту;</li> <li>• використання нових стратегій ціноутворення, розширення PR-діяльності;</li> <li>• впровадження акцій, спеціальних пропозицій, індивідуальних програм і привілей для гостей;</li> <li>• розробка програм лояльності і залучення до них гостей готелю;</li> <li>• впровадження політики клієнтоорієнтованості.</li> </ul>
Організаційно-управлінські	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нові методи набору та управління персоналом;</li> <li>• оптимізацію функціональної та територіальної структури готелю;</li> <li>• розвиток партнерських відносин, розширення зовнішніх зв'язків;</li> <li>• оптимізація організації робочих місць;</li> <li>• підвищення кваліфікації працівників та зниження плинності кадрів.</li> </ul>
Процесні	<ul style="list-style-type: none"> <li>• новітні технології управління готелем;</li> <li>• постачання, профілактики;</li> <li>• бухгалтерського обліку, поточного ремонту і інформаційні технології в системі бронювання та резервування;</li> <li>• види матеріально-технічного забезпечення обслуговування гостей;</li> <li>• технології, що підвищують ефективність роботи готелю;</li> <li>• види екологічного забезпечення обслуговування</li> </ul>

*Джерело: [1, с.56-57]*

Розглянута класифікація інновацій у готельній індустрії свідчить про багатогранність підходів до модернізації та вдосконалення діяльності підприємств гостинності. Кожна група інновацій, виконує свою важливу функцію в підвищенні рівня конкурентоспроможності готелів.

На рисунку 1.1 представлені приклади інновацій в готельній індустрії, згідно їх класифікації.



**Рис. 1.1 – Приклади інновацій в готельній індустрії за класифікацією**

*Джерело: сформовано автором на основі [1, с.56-57]*

Завдяки впровадженню інновацій у засоби розміщення можна здобути суттєві переваги в умовах жорсткої конкуренції на ринку гостинності: підвищити рівень комфорту та індивідуалізації сервісу, оптимізувати внутрішні процеси, залучити нові цільові сегменти споживачів і сформувані унікальну ціннісну пропозицію, що виділятиме заклад серед аналогічних. Інновації сприяють не тільки модернізації матеріально-технічної бази, але й підвищують емоційну цінність перебування гостей, роблячи їхній досвід більш насиченим та незабутнім.

Розглянута класифікація інновацій у готельній індустрії свідчить про багатогранність підходів до модернізації та вдосконалення діяльності підприємств гостинності. Кожна група інновацій виконує важливу функцію у підвищенні рівня конкурентоспроможності готелів, забезпечуючи не лише оновлення матеріально-технічної бази, а й створення нових можливостей для розширення спектра послуг та формування унікальної ціннісної пропозиції.

Серед продуктових інновацій особливої популярності останніми роками набувають досвідні та навчальні формати послуг, які дозволяють перетворити

перебування гостей у готелі на емоційно насичений та інтерактивний процес. Сучасні туристи дедалі частіше очікують не лише комфортного розміщення, а й можливості отримати нові знання та враження під час відпочинку. Саме тому готельні підприємства активно впроваджують навчальні студії, культурні майстерні та творчі простори. У цьому контексті одним із перспективних напрямів є створення навчального центру барного мистецтва при готелі, який відповідатиме тенденції розвитку інноваційних сервісних продуктів та зростаючому інтересу гостей до сучасної барної культури.

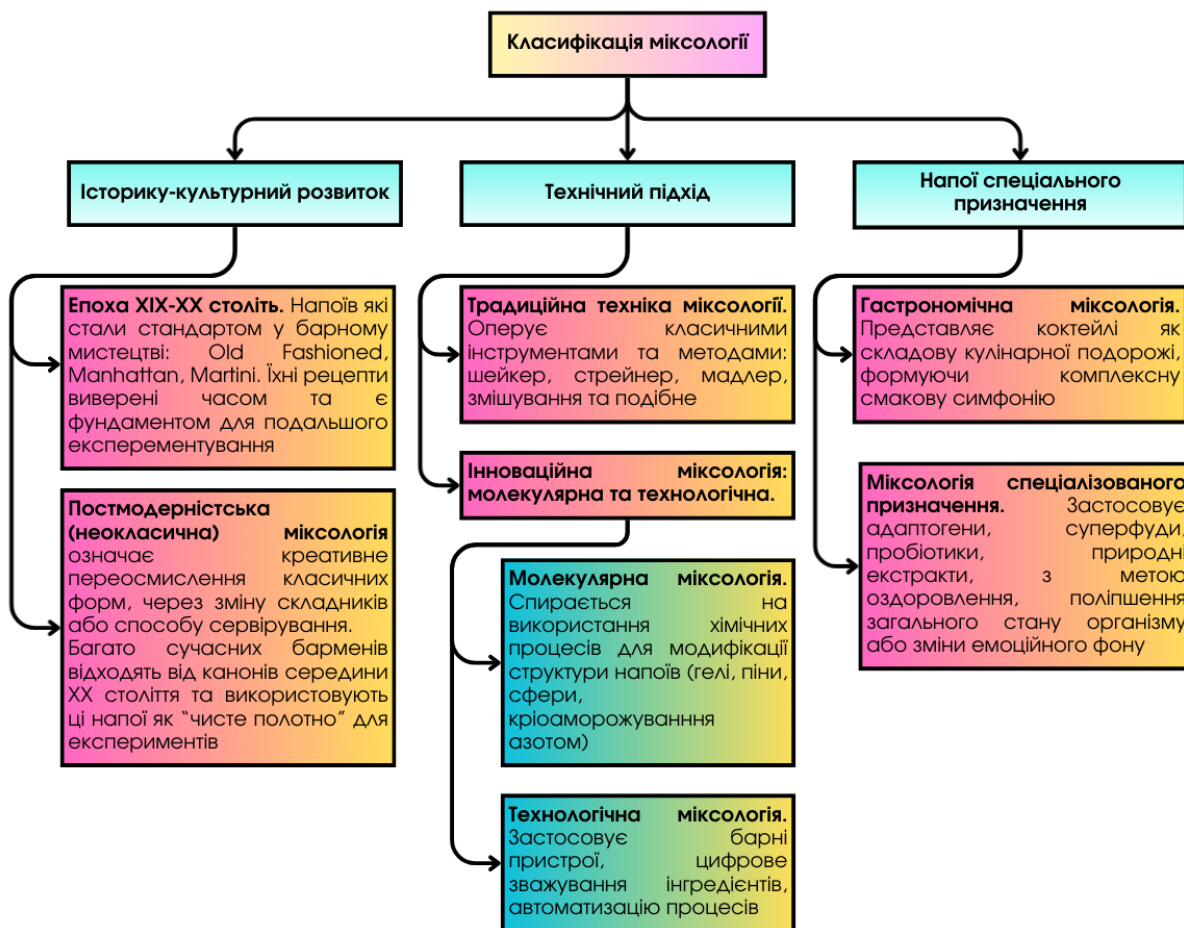
## **1.2 Історичний розвиток культури барного мистецтва**

У сучасному світі міксологія — це вже не просто синонім приготування коктейлів, як сприймалося раніше, а ціла філософія, що поєднує мистецтво й науку комбінування компонентів з метою створення нових відчуттів.

Це мистецтво, що розвивається на перетині кулінарії, хімії, розуміння поведінки споживачів та культури барів [2]. Концепція міксології змінилася від простого змішування алкоголю та натуральних соків до творчого процесу, що вимагає глибокого знання смакових характеристик, текстури, ароматів та навіть історичного фону напоїв. Сучасні міксологи виступають як творці та дослідники одночасно, поєднуючи класичні методи з інноваційними підходами, наприклад, інфузіями, копченням, карбонізацією або використанням молекулярних технологій [3].

Сучасна міксологія не обмежена лише використанням алкоголю: вона активно розвивається у ніші безалкогольних коктейлів (ноутейлів), оздоровчих напоїв, детокс-коктейлів та функціональних міксів, які відповідають вимогам нового покоління свідомих споживачів [2].

На рисунку 1.2 наведено характеристику міксології, як явище за ключовими підходами.



**Рис. 1.2 – Характеристика міксології за ключовими підходами**

*Джерело: сформовано автором на основі [2 - 6]*

У рамках історико-культурного розвитку міксології виділяють дві основні епохи. Перша охоплює XIX–XX століття — період становлення класичних коктейлів, які стали основою барного мистецтва. Напої цієї епохи, як-от Old Fashioned чи Martini, мають усталені рецептури та є фундаментом для подальших творчих пошуків. Наступна стадія — постмодерністська (або неокласична) міксологія — передбачає переосмислення класичних форм через зміну інгредієнтів, подачі чи структури напою. Тут акцент робиться на творчості, інноваційності та відході від канонів.

Технічний підхід зосереджується на інструментарії та технологіях виготовлення. Традиційна техніка міксології передбачає використання класичних барних інструментів, як-от шейкер чи мадлер. Водночас інноваційна міксологія включає молекулярні та технологічні рішення. Молекулярна міксологія базується на застосуванні хімічних і фізичних процесів для зміни текстури та структури напоїв (гелі, піни, кріообробка), тоді як технологічна міксологія інтегрує цифрові

пристрої, автоматизоване зважування та інші інструменти для точного виготовлення напоїв.

Функціональний підхід до класифікації зосереджує увагу на впливі напоїв на організм людини та емоційний стан. Гастрономічна міксологія розглядає коктейль як елемент кулінарного досвіду, який створює гармонійну смакову симфонію. У той час як функціональна міксологія спрямована на поліпшення фізичного та емоційного самопочуття за допомогою таких компонентів, як адаптогени, пробіотики та природні екстракти.

Отже, міксологія сьогодні – це не просто техніка, а складна творча сфера, що спирається на знання, практичний досвід, науковий підхід і натхнення. Її еволюція демонструє трансформації в смакових уподобаннях спільноти, готовність до нових способів споживання та високі естетичні вимоги до напоїв у XXI столітті.

Попит на безалкогольні альтернативи зростає через популяризацію здорового способу життя. Бари дедалі частіше включають у меню напої з низьким або нульовим вмістом алкоголю, використовуючи інгредієнти, що імітують традиційні коктейлі. Крім того, споживачі прагнуть не просто відмовитися від алкоголю, а знайти цікаві та складні за смаком альтернативи. Безалкогольні версії Negroni або Espresso Martini стають дедалі популярнішими. У 2024 році бари активно розширюватимуть асортимент безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, щоб задовольнити зростаючий попит на здоровіші альтернативи. Це включатиме не лише традиційні коктейлі, але й інноваційні напої з використанням місцевих інгредієнтів, що надають унікальних смакових відтінків. Таким чином, бари зможуть залучити ширшу аудиторію, включаючи тих, хто обирає здоровий спосіб життя або просто бажає зменшити споживання алкоголю [7].

Винні коктейлі поєднують в собі вино з різними інгредієнтами, такими як фрукти, лікери, трави та спеції, створюючи нові смакові профілі [8]. Цей тренд дозволяє переосмислити традиційне споживання вина, роблячи його більш привабливим для молодшої аудиторії та тих, хто шукає легші альтернативи міцним алкогольним напоям. Прикладом може бути популярний коктейль «Апероль

Шприц», який поєднує ігристе вино з аперитивом та содовою водою, створюючи освіжаючий та легкий напій.

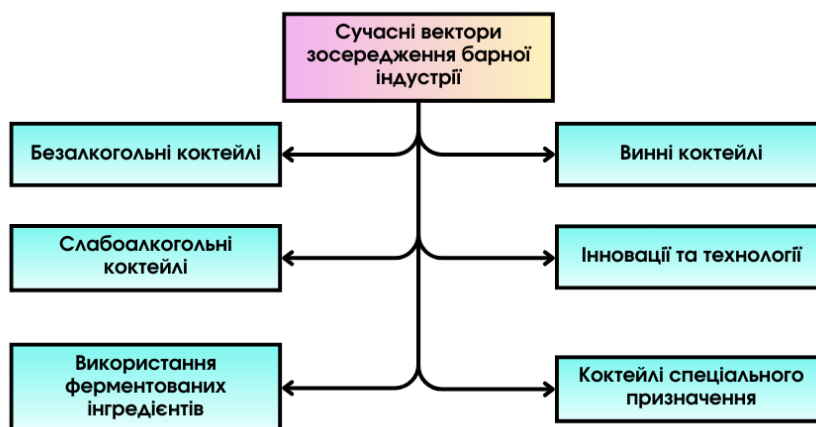
Використання ферментованих інгредієнтів у коктейлях додає напоям глибини та складності смаку [8]. Ферментація дозволяє розкрити нові ароматичні ноти та текстури, що робить коктейлі більш цікавими та багатограними. Використання комбучі, ферментованого чайного напою є прямим прикладом, як міксера в коктейлях, що додає легку кислотність та шипучість. Також популярними стають коктейлі з додаванням ферментованих фруктових соків або навіть соєвого соусу для додання умами-ноти.

Загалом, глобальні зміни в барній індустрії все більше зосереджені на інноваціях і технологіях, таких як молекулярна міксологія та використання новітнього обладнання для створення чистих ароматів і есенцій. Це відкриває нові горизонти для барменів, дозволяючи їм експериментувати з новими текстурами, формами та смаковими профілями.

Вплив справжніх майстрів-барменів, що формували тренди у своїх країнах та надихали світ, вже на цьому етапі еволюції неможливо ігнорувати. Приміром, американець Дейл ДеГрофф – «Король коктейлів», який, працюючи в Rainbow Room (Нью-Йорк), встановив новий стандарт якості для класичних міксів, реанімувавши ретро-композиції та культуру подачі [9, 11]. Знаковою фігурою є й Моніка Берг з Лондона – перша жінка, яка отримала нагороду Altos Bartenders' Bartender у 2019 році, що є рушійною силою інклюзивності та впровадження нових моделей функціонування барного бізнесу [10, 11]. Не варто опускати і Коліна Пітера Філда, легенду Ritz Paris, який не лише створював бездоганні класичні коктейлі, але й заснував університетський курс для барменів, перетворивши професію бармена на науково обґрунтовану дисципліну [12].

Український внесок репрезентує Дмитро Шовкопляс, автор Kyiv Sour – коктейлю, що приніс йому визнання на світовій барній мапі [13]. Його рецепти засновані на вітчизняних інгредієнтах (каштановий сироп, бурякові біттери), що підкреслює самобутність та демонструє, як локальні особливості можуть здобути світове визнання.

На рисунку 1.3 зображено сучасні вектори розвитку барної індустрії.



**Рис. 1.3 – Сучасні вектори розвитку барної індустрії.**

*Джерело: розроблено автором*

Сучасні коктейлі стають не лише напоями, а й справжніми витворами мистецтва. Також важливим трендом є використання натуральних інгредієнтів та підсолоджувачів, що все більше відображає споживчі вподобання на користь природного та корисного.

Бармени звертаються до фруктів, трав і овочів, не тільки для покращення смакових характеристик, але й для створення візуально привабливих напоїв. Зменшення використання штучних добавок відповідає бажанню споживачів отримувати більш здорові та натуральні напої.

Особливу увагу варто звернути на тренди, пов'язані з використанням ферментованих інгредієнтів у коктейлях. Це надає напоям нових ароматичних відтінків і глибини. Ферментація, комбуча, ферментовані фруктові соки — ці елементи додають коктейлям не лише складності, а й можливість створювати унікальні смакові профілі.

Тренди, що виникають, дозволяють відкривати нові горизонти як для професіоналів, так і для споживачів, які шукають нові смакові враження і більш свідомі підходи до вибору напоїв.

На основі цих трендів, попит на певні категорії напоїв формує тенденції, які визначають напрямок розвитку барної справи. Попит на певні категорії напоїв формує тенденції, які бармени та міксологи враховують при створенні своїх меню.

### 1.3 Світовий та вітчизняний досвід відкриття навчальних центрів барменів при закладах гостинності

Відкриття навчальних центрів барменів є не просто освітньою ініціативою, а стратегічним інструментом формування якісного сервісу. Цей підхід поєднує у собі навчання, мотивацію та практичну адаптацію співробітників до реальних умов роботи, що значною мірою підвищує рівень обслуговування та задоволеність гостей.

Навчальний центр барного мистецтва при готелі — це інноваційний напрям удосконалення сервісу, що поєднує професійну підготовку барменів із проведенням гастрономічних майстер-класів, дегустацій і тематичних заходів, сприяючи розширенню спектру послуг, підвищенню конкурентоспроможності та формуванню унікального іміджу закладу [14].

У табл. 1.2 представлено закордонний досвід впровадження навчального центру барного мистецтва в заклади індустрії гостинності.

**Таблиця 1.2 – Впровадження навчального центру та курсів барного мистецтва у світовій індустрії гостинності**

Назва закладу	Локація	Характеристика
1	2	3
<b>Columbia Bartending Agency (School of Mixology)</b>	Нью-Йорк, США (Колумбійський університет)	Студентсько-керована школа міксології: базова теорія, практичні змішування, іспит (письмовий + демонстраційний); сертифікати, а також агенція, що працевлаштовує випускників в барах Нью-Йорка.
<b>SHMS (Swiss Hotel Management School)</b>	Швейцарія	Включає курс міксології в рамках бакалаврату: тренінги з техніки приготування класичних і авторських коктейлів — «Back To School», «30 Years Later»; навчання проводиться відомими бартендерами.
<b>Sala Bai Hotel and Restaurant School</b>	Сієм Реап, Камбоджа	Навчання включає гастрономію та обслуговування, зокрема стандартну підготовку барного персоналу; студенти проходять стажування в готелях з F&V департаментом. Це єдиний приклад прямого впровадження школи барного мистецтва в закладі індустрії гостинності
<b>Behind Bars (Bartenders.gr)</b>	Греція	Професійна школа міксології: 3 рівні курсу (80–100 годин), 20 % теорії + 80 % практики, включає презентаційні навички, орієнтована на працевлаштування в туристичних закладах.

1	2	3
<b>Gaslamp Bartending School</b>	Сан-Дієго, США	Курс унікальний тим, що поєднує навчання з працевлаштуванням – після курсу школа забезпечує першими робочими місцями в готельних та ресторанних барах регіону.

*Джерело: сформовано автором на основі [15-20]*

Підготовка барменів через внутрішні навчальні центри також сприяє формуванню відповідального ставлення до сервісних помилок. Практика «відновлення сервісу» (service recovery) вимагає від бармена не лише технічних умінь, а й здатності комунікувати з гостями в складних ситуаціях, демонструючи емпатію та рішучість. Завдяки регулярним тренуванням у таких центрах, співробітники набувають впевненості у складних ситуаціях і вміють ефективно їх вирішувати, зберігаючи лояльність клієнтів [20].

У світовій практиці функціонування готельно-ресторанних закладів помітно чітка зосередженість на розробці навчальних програм винятково для персоналу, а не для відвідувачів. Відкриття шкіл для барменів або використання цифрових платформ навчання має на меті вдосконалення професійних компетенцій працівників з метою покращення якості обслуговування, прискорення виконання замовлень та ефективнішої комунікації з гостями.

Нажаль серед усіх закладів не було виявлено ініціатив, що передбачали б навчання гостей мистецтву барної справи в межах діяльності підприємства, що дозволяє припустити відсутність такої практики в міжнародному масштабі. Акцент робиться виключно на професійному навчанні барменів, адже саме від рівня їхньої підготовки залежать враження клієнтів, результативність сервісного обслуговування та здатність утримати лояльність постійних відвідувачів [20].

На рисунку 1.3 представлено вітчизняний досвід впровадження курсів та навчальних центрів барного мистецтва.

**Таблиця 1.3 – Впровадження навчальних центрів та курсів барного мистецтва у вітчизняній індустрії гостинності**

<b>Назва закладу</b>	<b>Локація</b>	<b>Характеристика</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>HoReCa School — Школа гостинності (базовий курс бармена)</b>	Львів	4-денний курс (20 годин): теорія й практика приготування класики коктейлів, організація робочого місця, рецептурні карти та кейтеринг. Є практика в закладах і система лояльності для учасників/
<b>Всеукраїнська школа гостинності Ribas</b>	Одеса, Буковель	8-місячна навчальна програма (онлайн + офлайн) з міксології та F&B, стажування у Ribas Hotels Group, сертифікат, мета — кадровий резерв у готелях .
<b>Profibar (Banketplaza Hotel)</b>	Київ	Підрозділ школи готельно-ресторанної справи при Banketplaza: професійна підготовка барменів, фокус на класичних та авторських коктейлях, вибудова барного стилю — викладачі-практики. Єдина вітчизняна програма навчання барного мистецтва в готелі.
<b>Міжнародний центр барменів Planet Z</b>	Київ	Курси від базового рівня до професійного Flair-бармена, в тому числі підготовка до конкурсів і круїзна міксологія; афіліація з World Flair Association .

*Джерело: сформовано автором на основі [21-24]*

Аналіз українського досвіду свідчить, що більшість барменських шкіл орієнтовані на підготовку персоналу для сфери HoReCa, а не на інтеграцію таких ініціатив у середовище готельного сервісу як додаткову послугу для гостей. Серед наведених прикладів лише Всеукраїнська школа гостинності Ribas частково реалізує цю концепцію в межах корпоративного навчання, що поєднується з готельною діяльністю. Водночас на ринку відчутно бракує формату школи барного мистецтва при готелі, яка була б орієнтована:

- на гостей готелю як учасників майстер-класів, дегустацій, короткотривалих курсів з міксології;
- на створення унікального клієнтського досвіду, що поєднує розваги, навчання й бренд-взаємодію;
- на підвищення додаткової цінності перебування в готелі через авторські коктейльні події, воркшопи або вечори барного шоу.

Отже, попит споживачів є рушійною силою у розвитку барної індустрії. Розуміння та адаптація до змінних вподобань гостей дозволяє закладам залишатися конкурентоспроможними, пропонуючи актуальні та затребувані напої, що відповідають сучасним трендам та очікуванням споживача.

#### 1.4 Особливості напоїв спеціального призначення у життєвому ритмі людини: вітчизняниці та закордонний досвід

У сучасному світі, де швидкість життя підвищується, а часові ресурси більш ніж раніше стають дефіцитними, роль їжі і напоїв як інструменту підтримки здоров'я і працездатності істотно зростає. Оздоровчі коктейлі — це не просто модні позиції меню, це функціональні продукти, створені для того, щоб у компактній і зручно прийомній формі доставити в організм біологічно активні речовини: вітаміни, мікроелементи, поліненасичені жирні кислоти, харчові волокна, пребіотики, пробіотики та фітокомпоненти.

Їхня цінність особливо помітна в умовах щоденного ритму: ранкові коктейлі допомагають швидше включитися в робочий режим, полуденні - підтримати енергію без важкого травлення, вечірні - сприяти відновленню та сну [26, 27].

З наукової точки зору, ефективність функціональних напоїв визначається поєднанням складників і їхньою біодоступністю. Серед інгредієнтів, які найчастіше використовують у «оздоровчих коктейлях», — антиоксиданти (поліфеноли з ягід і трав), розчинні волокна (полісахариди), рослинні білки, пробіотики та адаптогени (імбир, женьшень, шипшина).

Дослідження показують, що регулярне споживання напоїв з таким набором компонентів може сприяти регуляції глікемії, покращенню кишкової мікрофлори, зниженню запалення та підвищенню загальної витривалості організму — хоча ступінь ефекту залежить від об'єму напою, форми подачі й регулярності вживання [26, 27].

У побуті й у професійному середовищі (офіс, готель/ресторан, курортна інфраструктура) оздоровчі коктейлі виконують одразу кілька ролей.

*по-перше*, швидкий і зручний засіб поповнення енергії та мікронутрієнтів без важкого шлункового навантаження;

*по-друге*, інструмент брендування закладу: гость, який отримав персоналізований «ранковий детокс» або «післяфізичний шот», пов'язує певну емоцію та сервіс із місцем перебування;

*по-третє*, це — частина профілактичної культури, коли інвестиції в якісне харчування знижують ризик хронічних проблем у гостей зі схильностями до порушень обміну речовин.

Аналітика ринку підтверджує: попит на функціональні напої зростає, а споживачі готові платити більше за продукт, що має підтверджений оздоровчий ефект і локальне походження інгредієнтів [28, 29]

У закордонній практиці (ринок Європи та Північної Америки) тенденція до інтеграції «оздоровчих коктейлів» у щоденну дієту посилюється завдяки двом показникам:

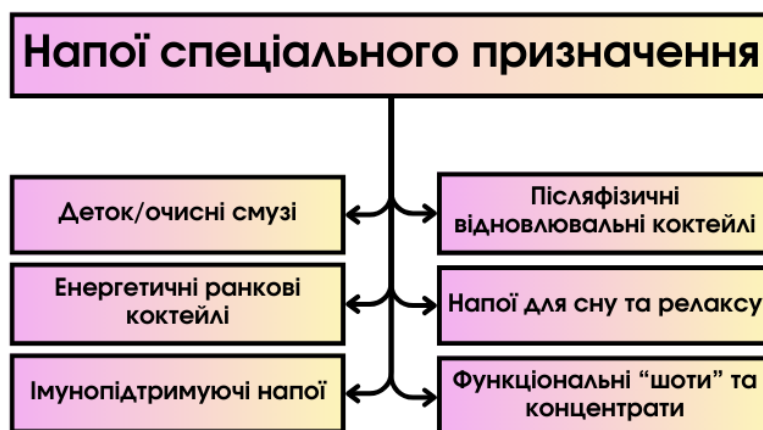
1. Масштабні інвестиції у дослідження та стандартизацію продуктів,
2. Розвиток сервісних рішень (express-бари у великих готелях, спеціалізовані wellness-картки, колаборації бренд-готель — локальний фермер).

Вітчизняний досвід має власну специфіку: доступ до локальної сировини (ягідні напівфабрикати, шипшина, карпатські трави, яблука, мед) дає унікальну можливість формулювати напої з локальною ідентичністю. Водночас галузь часто обмежена ресурсами для масштабних досліджень і стандартів, тому реалізація переважно відбувається на рівні закладів ресторанного господарства з локальними кухнями, SPA-комплексів і крафтових виробництв.

Коли мова йде про інтеграцію оздоровчих коктейлів у щоденний ритм людини, важливо розуміти не лише користь окремої порції, а й сервісну екосистему: правильне позиціонування в меню (ранкові енергетичні, післяфізичні відновлювальні, вечірні релакс-коктейлі), персоналізований підхід (режим «з урахуванням харчових уподобань/алергенів») і просвітницька робота (інформаційні мітки з користю напою).

У цьому контексті готелі та ЗРГ стають простором, де формуються харчові звички гостей — і, як наслідок, вплив на їхнє здоров'я може бути системним, якщо впровадження продумане і науково обґрунтоване [30, 31].

На рисунку 1.4 наведено класифікацію напоїв спеціального призначення в сучасному розумінні.



**Рис. 1.4 – Класифікація напоїв спеціального призначення**

*Джерело: сформовано автором на основі [26-32]*

В таблиці 1.4 наведено узагальнену таблицю, яка відображає ключові відмінності і приклади практик у сфері готельно-ресторанного бізнесу щодо інтеграції напоїв спеціального призначення.

**Таблиця 1.4 – Вітчизняний та закордонний досвід впровадження напоїв спеціального призначення**

Назва показника	Закордонний досвід	Вітчизняний досвід
1	2	3
Стратегія впровадження	Системна: окрема wellness-карта, ранкові/вечірні ритуали, колаборації з брендами; клінічне обґрунтування інгредієнтів; масштабні маркетингові кампанії.	Переважно локальні ініціативи: SPA-меню в курортних готелях, сезонні пропозиції з місцевих ягід і трав; сильний крафтовий елемент, менше клінічних досліджень.
Асортимент	Широкий: від пробіотичних йогуртів і протеїнових коктейлів до функціональних чаїв і шотів; фокус на інноваціях (noy-/low-sugar, plant-based).	Асортимент орієнтований на локальні інгредієнти (узвари, морси, шипшинові настої, трав'яні чаї); поступова адаптація західних форматів.
Технологія та стандарти	Використання стандартизованих екстрактів, лабораторне тестування, cold-press/aseptic технології для збереження біологічної активності; прозорість маркування.	Технологічні матеріали і рекомендації для ресторанів та SPA описані у вітчизняних статтях; частіше використовують домашні/натуральні методи обробки (пастеризація, термостабілізація).
Споживчі пріоритети	Попит на доказову користь, відсутність надлишкового цукру, етичне походження інгредієнтів; зростає цікавість до персоналізації.	Попит на місцевість і сезонність; споживачі цінують «натуральність» і традиційність смаків; тренд на здорові напої вийшов за межі лише курортів.

## Продовження табл. 1.4

1	2	3
Бар'єри впровадження	Регуляторні вимоги щодо заяв про оздоровчий ефект; високі інвестиції в лабораторію/маркетинг.	Обмежені фінансові ресурси підприємств середнього та малого бізнесу; нестача стандартизованих інгредієнтів та лабораторної підтримки.
Приклади впроваджених практик	Mövenpick Resort & Spa Fruške Terme, Сербія — має «Wellness Bar» поруч з басейном, де пропонують свіжовичавлені соки, смузі, коктейлі та напої. HOTEL ARENA Spa & Wellness бар-лаунж, Польща (м. Тихи) — поєднання спа-зони з баром відпочинку.	Rixos Prykarpattya, Трускавець — SPA-комплекс із фіто-баром Mirotel Resort & SPA, Трускавець — має фітобар у СПА-центрі.

*Джерело: сформовано автором на основі [26-32]*

Отже, оздоровчі коктейлі у сучасному ритмі життя виконують функцію не тільки миттєвого задоволення смаку, а й інструмента підтримки здоров'я та підвищення якості відпочинку.

Пов'язати інформацію цього пункту із п. 1.5. Немає переходу. Окреме константування

### **1.5 Особливості впровадження в проєктованому готелі навчального центру барного мистецтва**

Впровадження навчального центру барного мистецтва як інноваційного проєкту в межах готелю відкриває нові можливості для залучення гостей, розширення спектра послуг та створення унікального досвіду для відвідувачів. Для реалізації цього задуму необхідно оцінити інноваційний потенціал готелю, зокрема його матеріально-технічну базу, фінансові ресурси, творчий потенціал та організаційно-управлінські можливості.

Основна цільова аудиторія — туристи, гастрономічні мандрівники, персонал закладів ресторанного господарства, а також мешканці регіону, які прагнуть підвищити кваліфікацію або отримати нову професію.

Для створення школи барного мистецтва передбачатиметься окремо облаштований навчальний простір, що відповідає професійним стандартам індустрії.

В табл. 1.5 представлено ресурсне забезпечення для впровадження інновацій.

**Таблиця 1.5 – Матеріально-технічне та кадрове забезпечення для провадження інновацій**

<b>Категорія</b>	<b>Необхідне забезпечення</b>
Матеріально-технічна база	Обладнаний навчальний простір з барною стійкою, дегустаційною зоною
Обладнання	Барний інвентар (шейкери, джигери, мадлери, сифони, льодогенератори, карбонізатори)
Посуд	Набори келихів: для вина, коктейлів, мартіні, флуте, рокс, сніфтери тощо
Дегустаційні набори	Ароматичні набори, локальна сировина, локальні вина
Навчальні матеріали	Презентації, технологічні карти, збірники рецептур, відеоматеріали
Кадровий ресурс	Менеджери, бармени-майстри, сомельє, старші бармени.
Партнерство	Співпраця з місцевими виноробнями для екскурсій та практик

*Джерело: сформовано автором*

Окрім цього, готель матиме унікальну перевагу – сусідство з місцевими виноградниками, які забезпечують високоякісні локальні вина, що використовуються не тільки в ресторанному сервісі, а й у навчальному процесі. Учасники школи отримають можливість безпосередньо ознайомитися з процесами вирощування винограду, збору врожаю, виробництва та дозрівання вина. Це дозволить їм не тільки глибше розуміти винну культуру регіону, а й навчитися поєднувати вина з різними коктейльними техніками. Таке унікальне поєднання гастрономічного та винного туризму підвищує привабливість школи для відвідувачів, які шукають нестандартний досвід.

Також важливою частиною матеріально-технічної бази є професійні дегустаційні набори, що містять зразки ароматів, екстрактів та елітних напоїв, що допомагає гостям розвивати сенсорні рецептори. Для практичних занять буде передбачено спеціалізований посуд та аксесуари для подачі коктейлів – від класичних келихів для мартіні та хайболів до унікальних дизайнерських склянок для авторських напоїв.

Обладнання включатиме шейкери, джигери, льодогенератори, карбонізатори, посуд для коктейлів та набори для сенсорного аналізу. Навчання триватиме 7 днів у форматі інтенсиву, із щоденними дворазовими заняттями по 90 хв.

Персонал з: бармен-майстер (2 особи); сомельє (1 особа); адміністратор школи (1 особа); допоміжний персонал готелю, задіяний для забезпечення безперебійної роботи (прибиральниці).

Програма розроблена для базового рівня і включатиме:

- Теоретичну частину (історія барної справи, барна етика, стандарти приготування; складання винної карти, карти напоїв);
- Практику з приготування класичних та оздоровчих коктейлів;
- Основи роботи з вином (дегустація, правила подачі, фудпейрінг);
- Виїзні екскурсії на місцеві виноробні Закарпаття (Мукачєво, Берегове, с. Середнє)

Навчальні пакети, які будуть пропонуватися гостям наведено в таблиці 1.6.

**Таблиця 1.6 – Пакети послуг в навчальному центрі барного мистецтва**

Назва пакета	Тривалість	Формат	Кількість екскурсій	Послуги	Вартість пакету, грн
<b>Basic Mixology</b>	7 днів	Груповий (10–15 осіб)	0	Теорія, практика коктейлів, сертифікат	5800
<b>Advanced Mixology &amp; Wine</b>	7 днів	Груповий (10–15 осіб)	1	+робота з вином, екскурсія на виноробню	7200
<b>Premium Cocktail Experience</b>	7 днів	Груповий (10–15 осіб)	2	+welcome dinner, 2 екскурсії, конкурс, подарунки	9500

*Джерело: розроблено автором*

Послуги школи будуть інтегровані в систему готельного сервісу: реєстрація на курс здійснюватиметься через рецепцію, а навчання — частково включено до пакетів «all-inclusive weekend».

Навчальні блоки відбуватимуться у ранковий та денний час, що дозволить гостям поєднувати освітній процес із дозвіллям.

Навчання складатиметься з теоретичної підготовки та практичних занять, що охоплюють різноманітні аспекти барної справи.

Теоретична частина включатиме вивчення історії розвитку барної культури, класифікацію алкогольних та безалкогольних напоїв, а також основи сенсорного аналізу для розуміння смакових поєднань. Практичні заняття будуть спрямовані на відпрацювання технік змішування, декорування та подачі коктейлів, використання

сучасних методів, таких як молекулярна міксологія та карбонізація напоїв. Особлива увага приділятиметься впровадженню інноваційних технологій, що дозволятимуть створювати унікальні смакові композиції та презентації напоїв.

В таблиці 1.7 наведено теоретичні та практичні заняття, які будуть проходити в школі барного мистецтва.

**Таблиця 1.7 – Складові навчального процесу в навчальному центрі барного мистецтва при готелі**

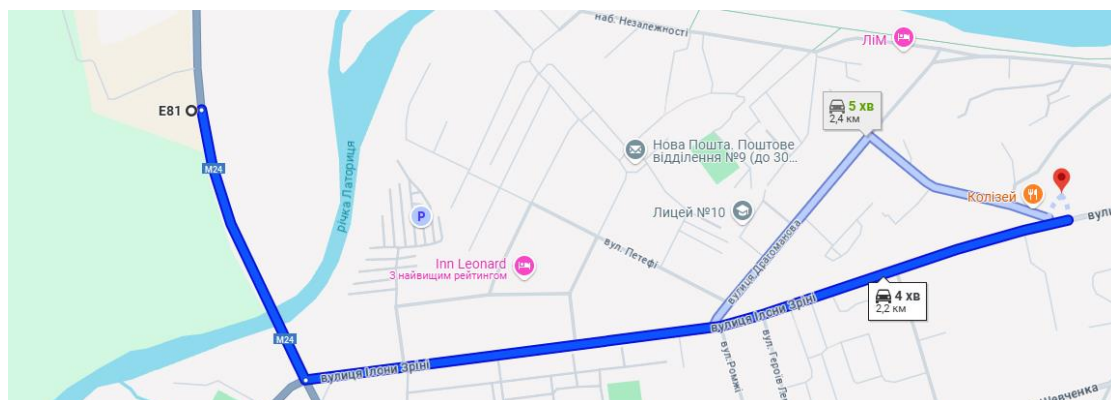
День	Тема заняття	Опис
1	Основи роботи з барним обладнанням та інструментами	Демонстрація та практичне освоєння використання основних барних інструментів: шейкерів, джигерів, мадлерів тощо. Правила безпеки та гігієни на робочому місці.
2	Класифікація та характеристики алкогольних напоїв. Техніки змішування та приготування коктейлів	Теоретичний огляд різних видів алкогольних напоїв: спиртів, лікерів, вин та пива. Особливий акцент на винах, вироблених у місцевих виноградниках, їхніх характеристиках та відмінностях. Вивчення базових технік: змішування, шарування. Практичне приготування класичних коктейлів з використанням місцевих інгредієнтів.
3	Інфузії та сиропи: створення унікальних смаків	Теоретичне та практичне заняття з приготування домашніх інфузій та сиропів. Використання локальних фруктів, трав та спецій для створення унікальних смакових поєднань.
4	Дегустація та сенсорний аналіз вин	Проведення дегустації місцевих вин під керівництвом сомельє. Навчання технікам сенсорного аналізу: оцінка аромату, смаку, кольору та текстури вина. Розуміння впливу теруару на характеристики вина.
5	Практика створення авторських коктейлів	Розробка власних рецептів коктейлів, використовуючи набуті знання та місцеві інгредієнти. Презентація та обговорення створених напоїв з групою.
6	Практика роботи за барною стійкою в умовах готелю	Практична праця за барною стійкою готелю під наглядом барменів. Обслуговування гостей, приготування замовлень та відпрацювання навичок комунікації з гостями.
7	Підсумковий іспит та вручення сертифікатів	Оцінка теоретичних знань та практичних навичок. Приготування коктейлів. Вручення сертифікатів про завершення курсу.

*Джерело: сформовано автором*

В додатку А та Б наведено приклад сертифікату, який гості будуть отримувати після проходження навчання.

В рамках навчання також будуть проводитись виїзні екскурсії на найближчі виноробні: Muska Wine, виноробне господарство Терруар, Chateau Pauk, агрофірма Леанка та Šorak wine. Однак оскільки готель являється туристичним, це не є частиною його обов'язкової інновації і проводиться лише як додаткова опція

навчання. На рисунках 1.5 та 1.6 наведено приклади маршрутів до виноробень, а в таблиці 1.8 та 1.9 – зазначено їх технологічну карту.



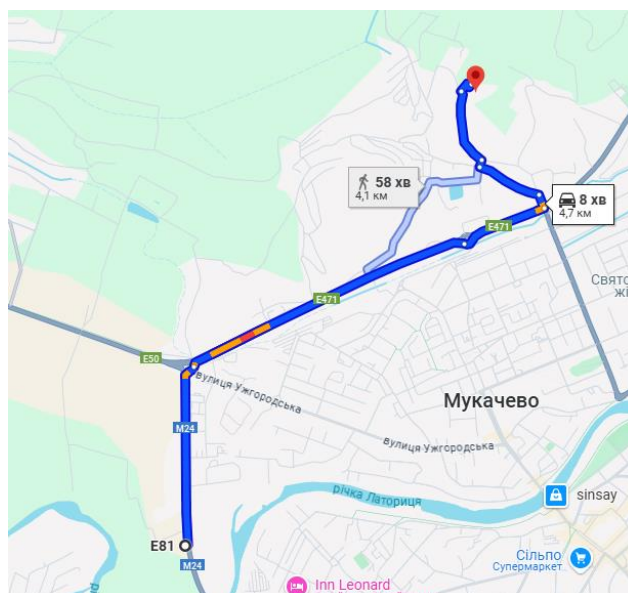
**Рис 1.5 – Маршрут до виноробні Muska Wine**

*Джерело: сформовано автором*

**Таблиця 1.8 – Технологічна карта екскурсії**

Назва маршруту	Екскурсія на виноробню «Muska wine»
Вид транспорту	Автобус
Контингент споживачів	Проживаючі готелю
Заходи безпеки	Вогнегасник, аптечка
Вид маршруту	Лінійний
Кілометраж	2,2 км
Тривалість екскурсії	3 год

*Джерело: сформовано автором*



**Рис 1.6 – Маршрут до виноробного господарства Терруар**

*Джерело: сформовано автором*

**Таблиця 1.9 – Технологічна карта екскурсії**

Назва маршруту	Екскурсія на виноробне господарство Терруар
1	2
Вид транспорту	Автобус
Контингент споживачів	Проживаючі готелю
Заходи безпеки	Вогнегасник, аптечка
Вид маршруту	Лінійний
Кілометраж	4,7 км
Тривалість екскурсії	4 год

*Джерело: сформовано автором*

Запровадження навчального центру барного мистецтва у готельному підприємстві має низку стратегічних переваг (табл. 1.10). Така ініціатива не лише сприяє розвитку персоналу, а й створює нові можливості для залучення гостей та підвищення конкурентоспроможності готелю.

**Таблиця 1.10 – Переваги впровадження навчального центру барного мистецтва в готель**

Перевага	Пояснення
Унікальність послуги	Відсутність аналогів у більшості українських готелів
Конкурентна перевага	Підвищення престижу готелю, виділення серед конкурентів
Додатковий дохід	Можливість отримувати прибуток від курсів, майстер-класів, екскурсій
Залучення нових клієнтів	Орієнтація на гастрономічних туристів, аматорів барної культури
Підвищення якості обслуговування	Кваліфікований персонал з кращими знаннями та навичками
Зменшення плинності кадрів	Мотивація працівників до навчання, кар'єрного зростання та лояльності
Синергія з винним туризмом	Використання локального винограду та вин у навчанні та екскурсіях
Створення професійної спільноти	Платформа для обміну досвідом, творчих конкурсів, зустрічей з відомими міксологами

*Джерело: розроблено автором*

У таблиці 1.11 наведено коктейльну карту навчального центру барного мистецтва, в якій зазначені коктейлі, техніку яких можна буде опанувати під час навчання в центрі.

Таблиця 1.11 – Коктейльна карта навчального центру барного мистецтва

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
<b>Алкогольні коктейлі</b>		
Згідно ТК	Whiskey Sour (Віскі, лимонний сік, цукровий сироп, білок, лід)	150
Згідно ТК	Mojito (Світлий ром, м'ята, лайм, цукор, сода, лід)	250
Згідно ТК	Negroni (Джин, червоний вермут, кампарі)	100
Згідно ТК	Margarita (Текіла, апельсиновий лікер, лаймовий сік, сіль)	150
Згідно ТК	Espresso Martini (Горілка, кавовий лікер, еспресо)	120
Згідно ТК	Old Fashioned (Бурбон, ангостура, цукор, апельсинова цедра)	90
Згідно ТК	Aperol Spritz (Апероль, просекко, содова)	250
<b>Оздоровчі коктейлі</b>		
Згідно ТК	Suja Organic "Vibrant Probiotic" Smoothie (Органічні ягоди, лимон, мед)	350
Згідно ТК	True Fruits Ginger Shot (Імбир, яблуко, морква)	60
Згідно ТК	Green & Tonic "Blue Moves Smoothie" (Кокосове молоко, банан, ананас, рослинний протеїн, спіруліна)	300

*Джерело: розроблено автором*

Фудпейринг у межах навчального центру барного мистецтва буде спрямований на формування комплексного розуміння взаємодії смакових профілів напоїв і страв, що дозволяє підвищити якість сервісу та створювати гармонійні гастрономічні поєднання.

У процесі навчання основна увага буде зосереджена на виявленні балансу між ароматичними компонентами, інтенсивністю смаку та текстурою напою, що забезпечує правильний вибір супровідних страв або закусок.

Алкогольні коктейлі, представлені в карті, демонструють класичні поєднання, засновані на контрасті й гармонії основних смакових елементів: кислоти, солодкості, гіркоти, міцності алкоголю та аромату.

Оздоровчі коктейлі, включені до карти, мають зовсім іншу філософію фудпейрингу, оскільки ґрунтуються на природних інгредієнтах, органічних смаках та функціональних властивостях.

Успішне впровадження вимагає чітко структурованого підходу. Нижче подано поетапний план дій, що охоплює всі ключові етапи — від аналізу попиту до моніторингу якості надання послуг. Такий алгоритм дозволяє систематизувати процес впровадження, зменшити ризики та забезпечити високий рівень професійної підготовки персоналу для готельно-ресторанного бізнесу.

В таблиці 1.12 наведено алгоритм впровадження інновацій.

**Таблиця 1.12 – Алгоритм впровадження інновації**

Етап	Назва етапу	Зміст
1	Аналіз попиту	Дослідження ринку та цільової аудиторії, виявлення актуальних потреб
2	Розробка програми навчання	Формування курсу на основі сучасних трендів у міксології
3	Формування команди	Підбір фахівців: барменів, сомельє, міксологів, викладачів
4	Облаштування навчального простору	Створення умов для теоретичних і практичних занять
5	Закупівля обладнання та сировини	Придбання барного інвентарю, посуду, дегустаційних наборів
6	Розробка графіку занять і екскурсій	Складання розкладу, маршрутів до виноробень
7	Маркетингове просування	Проведення рекламної кампанії, PR у соцмережах та туристичних платформах

*Джерело: розроблено автором*

Цей інноваційний проєкт підвищує туристичну привабливість не лише готелю, а й регіону в цілому, адже поєднує освітній та гастрономічний підходи, використовуючи потенціал локальних виноробень та винної культури Закарпаття.

Реалізація такої інновації здатна суттєво розширити функціонал готельного бізнесу. Унікальність пропозиції, підвищення якості обслуговування, економічні вигоди та формування професійної спільноти — усе це сприяє не лише короткостроковим успіхам, а й довгостроковому розвитку бренду готелю.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Мукачево - жваве місто, розташоване на зелених рівнинах Закарпатської області. Унікальна атмосфера, незабутня природна краса та численні історичні пам'ятки Закарпатської області, яка поєднує в собі чотири культури (України, Угорщини, Словаччини та Румунії), незаймана природа, вікові ліси, високогірні річки, теплі джерела та багаті виноробні традиції приваблюють сюди туристів [33].

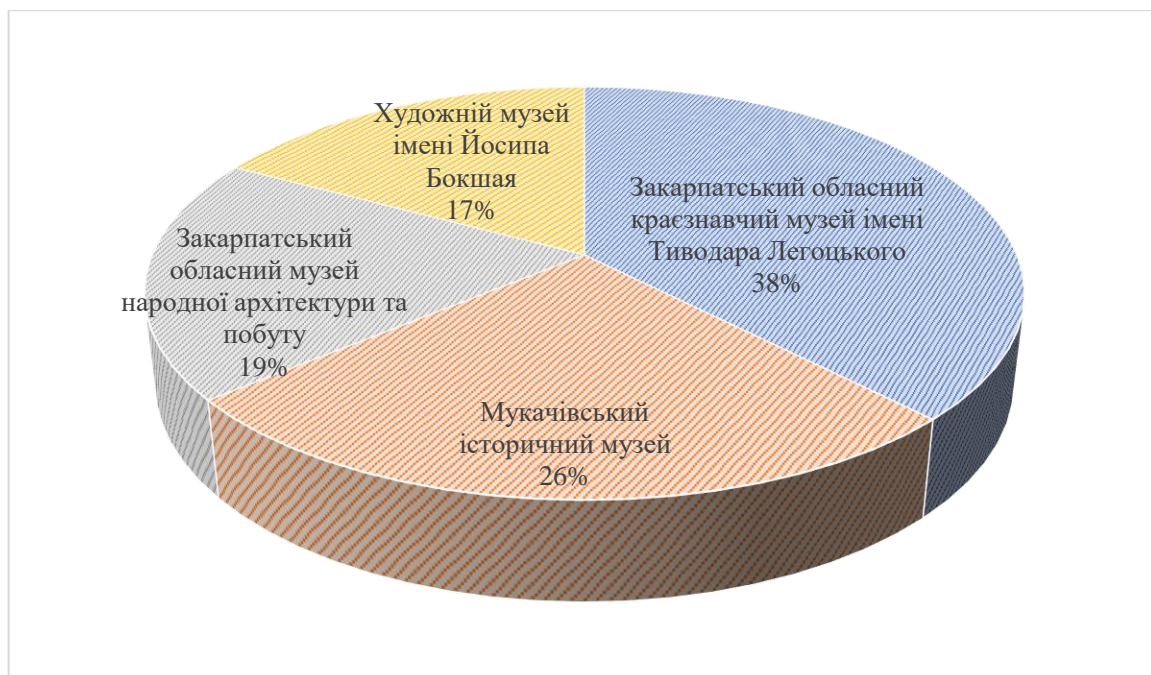
Мукачево - це місце різних стилів, ароматних винних купажів, затишних вуличок, чудової аури та сильної енергетики [33]. Атмосфера міста приваблює навіть найдосвідченіших мандрівників.

У 2024 році чотири провідні музеї Закарпаття — Закарпатський обласний краєзнавчий музей імені Тиводара Легоцького, Мукачівський історичний музей, Закарпатський обласний музей народної архітектури та побуту, а також Закарпатський обласний художній музей імені Йосипа Бокшая — прийняли загалом 579 497 відвідувачів. Цей показник на 14,7% перевищує результати 2023 року, коли ці заклади відвідали 505 196 осіб [34].

Замок Паранок - один з найкращих замків Центральної Європи, розташований на околиці Мукачева [33]. Він розташований на пагорбі вулканічного походження висотою 68 метрів, що височіє над долиною річки Латориця. Точна дата побудови замку невідома, але відомо, що укріплення існувало вже в 11 столітті [34]. Замок побудований за принципами середньовічної оборонної архітектури і складається з чотирьох ярусів трьох замків: Нижнього, Середнього та Верхнього (Старої фортеці або Акрополя). Сьогодні тут знаходиться історичний музей, краєзнавчий музей та виставкова зала живопису і скульптури.

Мукачівський історичний музей, відомий як замок Паланок, відвідали 150 000 мандрівників. У стінах цього середньовічного замку проведено 1 300 екскурсій, а 30 600 захисників України отримали безкоштовний доступ до історичних скарбів музею [34].

На рисунку 2.1. показано співвідношення відвідувачів музеїв регіону.



**Рис 2.1 – Співвідношення відвідувачів у всіх музеях Закарпатської області**

*Джерело: сформовано автором на основі [34]*

Як можна помітити з рисунку 2.1, майже чверть усіх відвідувачів області припадає саме на Мукачівський історичний музей.

Загалом, у 2024 році спостерігається зростання інтересу до культурної спадщини Закарпаття, що відображається у збільшенні кількості відвідувачів провідних музеїв регіону. Особливо важливою є ініціатива надання безкоштовного доступу для військовослужбовців, що свідчить про підтримку та вдячність захисникам України.

Закарпатська область - традиційний виноградарсько-виноробний регіон України [33]. Культура виноробства Закарпатської області має глибоке коріння та багату історію. Місцеві винороби пропонують широкий асортимент ремісничих вин, які можна продегустувати на численних винних фестивалях та ярмарках, що регулярно організуються в регіоні.

Виноробня «Шато Паук» розташована в околицях Мукачєвого на висотах до 200 м, з багатим терруаром і 32 га виноградників. Вирощуються сорти, такі як Гевюрцтрамінер та Шардоне, з особливою увагою до стану виноградників [35]. Це одне з найбільших господарств в регіоні, що поєднує традиції та сучасні методи виноробства.

«Терруар» розташоване на схилах урочища Червона Гора з унікальним складом ґрунтів та м'яким кліматом. Виноградники займають 3 га, на яких вирощують популярні сорти, такі як Мускат Оттонель, Мюллер Тургау та Каберне Совіньйон [36].

Рейтинг туристичної організації виділяє виноградники Закарпаття, зокрема «Шато Паук» і «Терруар», за їхніми унікальними можливостями для туристів, включаючи екскурсії та дегустації [37].

Місто Мукачево пропонує різноманітні тури: від пішохідних маршрутів до джип-турів та винних прогулянок, де можна дізнатися більше про історію та традиції Закарпаття [38, 39]. Активний відпочинок включає велосипедні тури в мальовничих околицях. Місто славиться архітектурною спадщиною, природними ландшафтами та термальними джерелами. Поряд розташовані гірськолижні курорти, а Мукачево є важливим транспортним хабом для регіону.

Отже, розташування готельного підприємства саме за адресою м. Мукачево, Вулиця Автомобілістів 38 буде локаційно вигідним рішенням, оскільки знаходиться близько до провідних музеїв, історичного комплексу замку Паланок, виноробних маршрутів і термальних локацій забезпечує стабільний попит на послуги розміщення протягом усього року.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Задля вибору оптимальної категорії та типу проєктованого готелю, проведемо аналіз існуючих засобів розміщення у даному районі у радіусу 2 км від обраного місця за адресою м. Мукачево вулиця Автомобілістів 38.

Аналіз наведено у таблиці 2.1.

**Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне Завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Hotel Palanok	Вул. Графа Шенборна 2	Туристичний	3*	12 номерів	Готель сформований на базі житлового будинку. Через це	44

## Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
		готель		1123 грн	повна відсутність додаткових послуг, парковки. В наявності є їдальня.	
Weekend	Вул. Автомобілістів, 19	Туристичний готель	3*	20 номерів 956 грн	Готель на базі житлового комплексу. Повністю відсутні додаткові послуги а також відсутні ресторани.	37
Bolero plus	Вул. Михайла Трояни, 36	Туристичний готель	3*	9 номерів 1206 грн	Готель із власною парковкою, баром, рестораном та пральнею. Додаткові послуги лише	28%
					вітальний коктейль, факс, конференц-зал.	
Тональ	Вул. Вокзальна, 3	Транзитний готель	3*	15 номерів 998 грн	Транзитний готель, з баром, рестораном та парковкою, розташований поруч із вокзалом. Відсутні додаткові послуги.	41%
Apollon	Вул. Партизанська, 116	Туристичний готель	4*	31 номер 915 грн	Готель із баром та парковкою. Є цілодобове обслуговування, конференц-зал.	44%
Villa Boutique Hotel	Вул. Пушкіна, 14	Бутік-готель	4*	18 номерів 2828 грн	Готель мережі Ribas. У готелі є ресторан, бар, фітнес-центр, лижна школа, пральня, хімчистка, конференц-зал. Трансфер, послуги екскурсовода/замовлення квитків, сніданок у номер, упакований ланч, дитяче меню та ліжечка, прокат лижного інвентарю.	57%
Hotel And Restaurant Velure	Вул. Університетська, 7а	Бутік-готель	4*	18 номерів 1622 грн	Готель з парковкою, баром та рестораном. На території готелю є пральня. Серед послуг представлено лише сніданок в номер.	41%

*Джерело: сформовано автором*

Оцінюючи стан забезпеченості готелями в даному регіоні, можна зазначити, що наявна кількість готелів є недостатньою для задоволення існуючого попиту. Це створює значний потенціал для розвитку та реалізації нових готельних проєктів, які можуть включати впровадження інноваційних технологій і концепцій.

У таких умовах виникає можливість для створення конкурентоспроможних готелів, які відповідатимуть сучасним вимогам туристів і гостей, а також

забезпечать більш ефективне використання ресурсів і підвищення якості обслуговування. Для більш детального аналізу, слід скласти переваги та недоліки наявних готельних підприємств.

В таблиці 2.2 наведено основні недоліки конкурентів проєктованого засобу розміщення.

**Таблиця 2.2 – Недоліки основних конкурентів проєктованого засобу розміщення**

№	Підприємство готельного господарства	Недоліки
1.	Hotel Palanok	Відсутність додаткових послуг Не відповідна інфраструктура для готелю
2.	Weekend	Відсутність додакових послуг Не відповідна інфраструктура для готелю
3.	Bolero plus	Дуже малий спектр додаткових послуг
4.	Тональ	Близькість до вокзалу спричиняє шум від поїздів Заборонено розміщення з домашніми тваринами
5.	Apollon	Застарілий ремонт, як для готелю 4*
6.	Villa Boutique Hotel	Високі ціни на послуги
7.	Hotel And Restaurant Velure	Малий спектр додаткових послуг

*Джерело: сформовано автором*

Проведений аналіз забезпеченості готельною інфраструктурою Мукачєва та околиць показує наявну нішу для створення нового туристичного готелю категорії 4\*.

Розташування майбутнього об'єкта за адресою вул. Автомобілістів, 38, поруч із міжнародним автошляхом М24 та в 5 хвилини їзди від замку Паланок, забезпечить стабільний туристичний потік завдяки високій транспортній доступності та близькості ключових атракцій регіону.

Аналіз конкурентів виявив обмежений спектр додаткових послуг, застарілі інтер'єри або завищену цінову політику існуючих готелів, що створює можливість для формування конкурентної переваги.

Крім того, можна побачити, що в даному регіоні зовсім відсутні готелі категорії 5\*, а кількість 4\* готелів є незначною. Це свідчить про потенціал розвитку готельного бізнесу в напрямі створення засобів розміщення вищого рівня комфортності, здатних задовольнити потреби вимогливих туристів та підвищити конкурентоспроможність регіону на туристичному ринку.

Проектований туристичний готель 4\* буде орієнтований на надання широкого комплексу сервісів, що дозволить заповнити існуючі прогалини ринку. Враховуючи дефіцит закладів категорії 4\* та вище та зростаючий попит на якісні готельні послуги, відкриття нового готелю саме цього формату є економічно обґрунтованим та сприятиме підвищенню конкурентоспроможності туристичної інфраструктури регіону.

### **2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів**

Згідно зі стратегією Мукачівської міської територіальної громади на період до 2027 року, в 2022 році м. Мукачево відвідали 86 751 особа, серед яких було 43 255 дорослих, 14 288 осіб пільгових категорій (студенти, пенсіонери), 18 276 дітей та 10 932 особи, які відвідали місто безкоштовно (учасники АТО/ООС, учасники війни, люди з інвалідністю I і II групи, інваліди війни, чорнобильці, діти-сироти та інші) [47 с. 39].

На основі цього можна скласти контингент потенційних відвідувачів готелю.

Контингент споживачів готельних послуг у Мукачеві, зважаючи на демографічні дані та соціальні категорії, можна розподілити на кілька основних груп:

Сім'ї з дітьми, оскільки Мукачево є привабливим для сімейного відпочинку, завдяки багатству природних та культурних пам'яток, що підходять для дозвілля з дітьми.

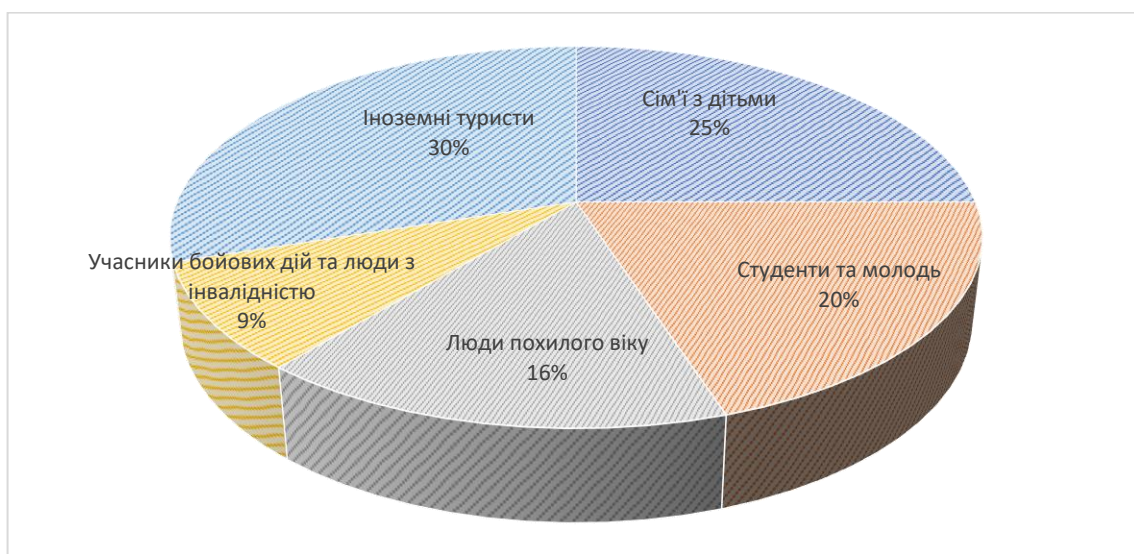
Місто приваблює студентів та молодь, яка шукає доступний та цікаві подорожі. Мукачево має багато історичних та культурних об'єктів, що можуть зацікавити цю категорію туристів. Вони надають перевагу доступним за ціною готелям і розважальним заходам.

Завдяки спокійній атмосфері, історичним пам'яткам і природним ресурсам, Мукачево також є привабливим для людей похилого. Для цієї групи важливими є комфортні умови проживання, низький рівень шуму.

Учасники бойових дій та люди з інвалідністю, оскільки в сучасному середовищі не можна оминати таку групу населення, то для цієї категорії туристів важливими є готелі, які пропонують спеціалізовані послуги. Мукачево надає можливості для безкоштовного перебування учасників АТО/ООС, а також осіб з інвалідністю, що дозволяє їм насолоджуватися відпочинком та лікувальними процедурами в комфортних умовах.

Мукачево, розташоване поблизу кордону з Європою, є популярним напрямком для туристів з Угорщини, Румунії та інших європейських країн. Іноземці часто шукають готелі, які надають високий рівень сервісу та комфортні умови для відпочинку, включаючи екскурсії та активний туризм.

Ці категорії можуть мати різні потреби, але завдяки різноманіттю пропозицій готелі в Мукачеві можуть задовольнити кожного туриста, забезпечуючи комфорт і незабутній відпочинок для різних груп відвідувачів.



**Рис 2.3 – Співвідношення категорії споживачів готельних послуг**

*Джерело: сформовано автором на основі [47 с.59]*

Найбільшу частку серед них займають іноземні туристи. Завдяки наближеності до кордонів зі Словаччиною, Угорщиною та Румунією, готель матиме високу привабливість місця для гостей з-за кордону, що потребує відповідного рівня сервісу, зокрема багатомовного персоналу та адаптованих послуг.

Сім'ї з дітьми також складають значну частину, що вказує на потребу у сімейних номерах, розважальних програмах для дітей та забезпеченні безпечних умов проживання.

Молодь і студенти, які є третіми по величині, є ще однією важливою групою, яка, зазвичай, орієнтується на бюджетні варіанти розміщення та доступність розваг.

Люди похилого віку, можуть мати особливі потреби, пов'язані з комфортом, доступністю приміщень та додатковими послугами, такими як медичне обслуговування або спеціальне харчування.

Водночас останнім часом збільшується кількість людей, які є учасниками бойових дій та люди з інвалідністю становлять. Це важливість створення без бар'єрного середовища, адаптованих номерів і соціальних програм для підтримки цієї категорії споживачів.

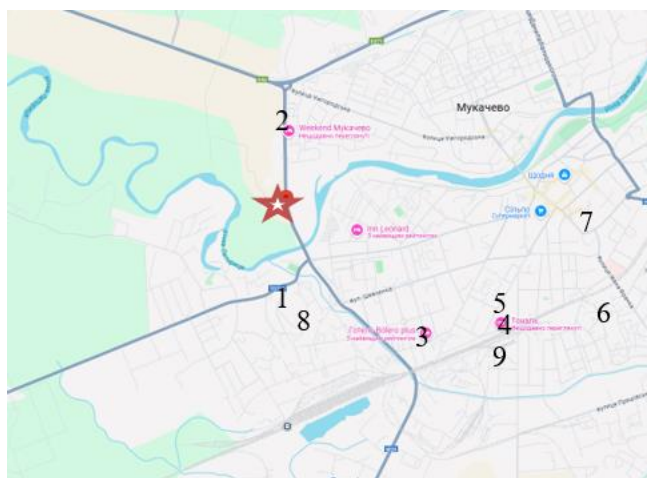
Загалом, аналіз даних дозволяє визначити основні напрями вдосконалення інфраструктури та сервісів, орієнтуючись на потреби різних груп гостей.

На сьогоднішній день структура туристів та відвідувачів, які обирають готелі, демонструє різноманітність потреб, що вимагає ретельного підходу до організації сервісу та інфраструктури. Значну частину складають іноземні туристи, для яких важливими аспектами є зручність комунікації та доступність послуг на різних мовах. Готель, завдяки своєму стратегічному розташуванню поблизу кордонів з Європою, має великий потенціал для залучення гостей з Словаччини, Угорщини та Румунії. Це підвищує вимоги до якості обслуговування, включаючи багатомовний персонал та адаптовані послуги, щоб зробити перебування іноземців максимально комфортним.

Отже, основними категоріями гостей виступають сім'ї з дітьми, молодь і студенти, люди похилого віку, учасники бойових дій, маломобільні групи населення та подорожуючі з країн Європейського Союзу.

Такий широкий склад споживачів формує потребу у створенні багатофункціонального готельного комплексу, який здатний задовольнити потреби різних груп гостей. Враховуючи зростаючий потік туристів, а також тенденцію до розвитку Мукачєвого як привабливого культурно-туристичного центру, доцільним є будівництво готелю на 100 номерів.

У рамках проєкту було проведено аналіз конкурентів, та було розроблено ситуаційний план (рис. 2.4), який визначає найближчих конкурентів, створено експлікацію будівель і споруд.



**Експлікація будівель та споруд**

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Засіб розміщення, який проєктується	Категорія 4*, 100 номерів
	<b>II. Конкуренти</b>	
1	Hotel Palanok	Категорія 3*, 12 номерів
2	Weekend	Категорія 3*, 20 номерів
3	Volero plus	Категорія 3*, 9 номерів
4	Тональ	Категорія 3*, 15 номерів
5	Apollon	Категорія 4*, 31 номерів
6	Villa Boutique Hotel	Категорія 4*, 18 номерів
7	Hotel And Restaurant Velure	Категорія 4*, 18 номерів
	<b>III. Місця зосередження туристів</b>	
8	Замок Паланок	Національний музей
9	Залізничний вокзал «Мукачево»	Залізничне сполучення

**Рис. 2.4 – Ситуаційний план**

*Джерело: сформовано автором*

Отже, проведений аналіз свідчить про значний туристичний потенціал міста Мукачево, який продовжує зростати завдяки вигідному географічному положенню, розвиненій культурно-історичній спадщині та транспортній доступності.

Водночас, наявна інфраструктура засобів розміщення демонструє певну нерівномірність розвитку — спостерігається нестача готелів високого рівня комфортності, а більшість діючих об'єктів мають обмежений перелік додаткових послуг.

Зважаючи на це, будівництво сучасного готелю категорії 4\* на 100 номерів є економічно обґрунтованим і стратегічно доцільним рішенням. Такий засіб

розміщення дозволить задовольнити потреби різних категорій туристів — від сімей із дітьми та молоді до іноземних гостей і маломобільних груп населення. Проектований готель сприятиме підвищенню рівня сервісу в регіоні, створенню нових робочих місць, активізації розвитку туристичної інфраструктури та зростанню конкурентоспроможності Мукачівської громади.

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Для того аби забезпечити певні переваги своєму готелю, слід розробити концептуальні засади його діяльності. Слід розробити його концепцію та визначити основну ідею функціонування.

Основною ідеєю є створення сучасного, комфортного та багатофункціонального готелю класу 4\*, орієнтованого на різні категорії туристів, що шукають як активний відпочинок, так і можливості для навчання та розвитку в сфері барного мистецтва. Готель поєднуватиме високий рівень сервісу, комфортне проживання та унікальний освітній досвід, надаючи можливість туристам не тільки відпочивати, а й розвивати свої навички у барному мистецтві.

При розробці концепцій та певних засад, необхідно дотримуватись ДБН В.2.2-20:2008 зі зміною №1, а саме на основі нормативів розробляти номерний фонд засобу розміщення, кількість місць в закладах ресторанного господарства.

Номерний фонд буде розроблено згідно ДБН В.2.2-20:2008 зі зміною №1 в 2019 році (актуальний) пропонується розробити номерний фонд.

Основні аспекти функціонування готельного підприємства представлено в таблиці 2.4.

**Таблиця 2.4 - Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Туристичний
Категорія	4*
Номерний фонд	100 номерів, (1 апартаменти, 2 люкси, 2 напівлюкси, 25 номерів 1 категорії одномісні, 60 номерів 1 категорії двомісні, 10 номерів 1 категорії для маломобільних груп населення) 173 місця
Місце знаходження - фактичне	м. Мукачево, Вулиця Автомобілістів 38 (48°26'28.8"N 22°41'09.7"E)
знакове	Неподалік від замку Паланок, на трасі М24.

## Продовження табл. 2.4

1	2
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова
Стиль дизайну	Стиль шале
Контингент споживачів	Туристи, відпочиваючі та гості міста.
Основні послуги	Поживання та харчування
Додаткові послуги	Трансфер, пральня, хімчистка, прокат лижного інвентарю, конференц-зала на 20 осіб, кейтерінг, організація екскурсій, Інноваційна послуга – навчальний центр барного мистецтва
Інфраструктура	На території проєктованого готелю буде розміщено основну будівлю готелю. В ній розташовані вестибюль, рецепція, зона очікування та бар при вестибюлі. Ця частина слугує центральним місцем зустрічі гостей, реєстрації та відпочинку після прибуття. У житловій зоні розміщуються номери для проживання гостей, Ресторан готелю розташований на першому поверсі, з окремим входом для відвідувачів. Поруч розміщується навчальний центр барного мистецтва. Для ділових гостей передбачено конференц-зал. У складі службово-побутової зони передбачені пральня, хімчистка, складські, технічні та допоміжні приміщення, які розміщуватимуться в підземних приміщеннях готелю. Для персоналу створено окремі приміщення з кімнатою відпочинку, гардеробом і санітарно-технічним приміщенням. Додатково передбачено приміщення для екскурсовода, а також кабінет медсестри. На прилеглій території розташовується автостоянка на 25 місць.
Режим роботи	Готель – цілодобово Ресторан – з 7 до 23
Площа земельної ділянки	30*173=5190 м <sup>2</sup>

*Джерело: сформовано автором*

Готель проєктується на автошляху М24 при в'їзді в місто Мукачево. Біля готелю розташовано компанію з розмитнення автомобілів, а також спортивний комплекс Goodwile Leisure&Sport. Поруч з готелем протікає річка Латориця, і з вікон деяких номерів буде видно як височіє замок Паланок.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для забезпечення ефективної діяльності засобу розміщення необхідно визначити лінійно-функціональну структуру управління, яка максимально відповідатиме стратегічним цілям і завданням підприємства, а також враховуватиме вплив внутрішніх і зовнішніх факторів.

Основні служби готелю, склад персоналу та їхні функціональні обов'язки доцільно представити у табличній формі (таблиця 3.1).

**Таблиця 3.1 – Основні служби готелю**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
<b>Служба прийому та розміщення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– реєстрація та оформлення гостя;</li> <li>– розподіл номерів відповідно до бажань гостей;</li> <li>– видача ключів гостям;</li> <li>– надання гостям різних інформаційних послуг;</li> <li>– приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем;</li> <li>– ведення необхідної документації;</li> <li>– ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду</li> </ul>	Менеджер служби прийому та розміщення; Адміністратор черговий; Портсьє; Носій багажу; Швейцар; Комірник у камері схову
<b>Служба управління номерним фондом</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приймання і оброблення вхідних заявок від служби прийому та розміщення щодо графіку заселення та виписки з номерів;</li> <li>– забезпечення дотримання належного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану приміщень житлової групи</li> </ul>	Менеджер служби управління номерного фонду; Старша покоївка; Покоївки; Працівник пральні;
<b>Служба ресторанного господарства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Організація харчування гостей у ресторані та номерах;</li> <li>– Проведення банкетів, кейтерінгу та ланч-пакетів;</li> <li>– Контроль якості продукції та санітарного стану;</li> <li>– Проведення майстер-класів із міксології (Школа барного мистецтва)</li> <li>– Розробка авторських коктейлів та дегустацій</li> </ul>	Менеджер ресторанного господарства; Завідувач виробництвом; Адміністратор залу; Шеф-кухар; Кухарі III–V розряду; Бармен; Сомельє; Офіціанти; Хостес; Мийник посуду; Прибиральниця залу; Бармен-майстер (викладач); Асистент бармена.

## Продовження табл. 3.1

1	2	3
<b>Служба культурно-дозвілєвого призначення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Організація екскурсій та культурних заходів;</li> <li>– Надання послуг із продажу квитків та прокату лижного інвентарю;</li> <li>– Медичний супровід під час активностей;</li> <li>– Супровід туристичних груп</li> </ul>	Менеджер культурно-дозвілєвої служби; Екскурсовод; Гід-перекладач.
<b>Служба фізкультурно-оздоровчого призначення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Організація роботи спортивного та оздоровчого центру готелю;</li> <li>– Проведення тренувань та групових занять;</li> <li>– Контроль безпеки та дотримання правил у спортзалі та басейні</li> </ul>	Адміністратор спортзалу; Медсестра; Фітнес-тренер.
<b>Служба безпеки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Охорона території та приміщень готелю;</li> <li>– Контроль доступу, відеоспостереження;</li> <li>– Взаємодія з правоохоронними органами;</li> <li>– Проведення інструктажів з безпеки</li> </ul>	Начальник охорони; Охоронці.
<b>Інженерно-технічна служба</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обслуговування інженерних мереж та обладнання;</li> <li>– Ремонт та усунення несправностей;</li> <li>– Догляд за садово-парковою зоною;</li> <li>– Вантажно-транспортні роботи</li> </ul>	Головний інженер; Майстер з ремонту інженерних систем; Майстер з ремонту обладнання; Садівник; Водії; Вантажник.
<b>Адміністративна служба</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Загальне управління всіма службами готелю;</li> <li>– Розробка стратегії розвитку та координація діяльності;</li> <li>– Контроль виконання стандартів обслуговування;</li> <li>– Прийняття управлінських рішень у кризових ситуаціях;</li> <li>– Представництво готелю перед партнерами, органами влади та ЗМІ</li> </ul>	Генеральний директор; Виконавчий директор; Секретар керівника.
<b>Фінансово-комерційна служба</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ведення бухгалтерського обліку та фінансової документації;</li> <li>– Контроль доходів і витрат готелю;</li> <li>– Формування фінансових звітів та бюджетів;</li> <li>– Контроль касових операцій;</li> <li>– Аналіз фінансових показників та планування доходів</li> </ul>	Головний бухгалтер; Бухгалтер; Касир.
<b>Служба роботи з персоналом</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Підбір, адаптація та навчання персоналу;</li> <li>– Оцінювання роботи співробітників і атестації;</li> <li>– Ведення кадрової документації;</li> <li>– Організація тренінгів та підвищення кваліфікації;</li> <li>– Вирішення конфліктних ситуацій і контроль дисципліни</li> </ul>	HR-менеджер; Спеціаліст відділу кадрів; Тренер внутрішнього навчання.

*Джерело: розроблено автором*

Щоб забезпечити результативне функціонування готельного підприємства, важливо обрати таку модель організаційної структури управління, яка оптимально відповідатиме його стратегічним пріоритетам і основним завданням. Організаційну структуру управління подано в додатку В.

На вершині структури - генеральний директор, який відповідає за загальне управління та координування роботи всіх підрозділів. Підпорядковані йому виконавчий директор, секретар керівника та маркетолог, котрі відповідають за стратегічне планування, організаційну підтримку та просування готелю. Адміністративний блок складається з HR-менеджера та спеціаліста відділу кадрів, а також головного бухгалтера з підлеглими бухгалтерами та касиром, що відповідають за фінансові операції та управління персоналом.

Ресторанне господарство, яким керує менеджер, об'єднує завідувача виробництвом, кухарів, адміністраторів зали та кейтерингу, офіціантів, сомельє, барменів та обслуговуючий персонал. Інноваційним елементом є навчальний центр барного мистецтва, що очолюється барменом-майстром і має у штаті барбеків.

Служба прийому та розміщення піклується про гостей від бронювання до виїзду, зокрема на ресепшні, порт'є, носії багажу, водії трансферу та інший персонал.

Служба номерного фонду слідкує за чистотою та належним станом номерів та спільних приміщень, що включає роботу покоївок, прибиральниць та працівників пральні.

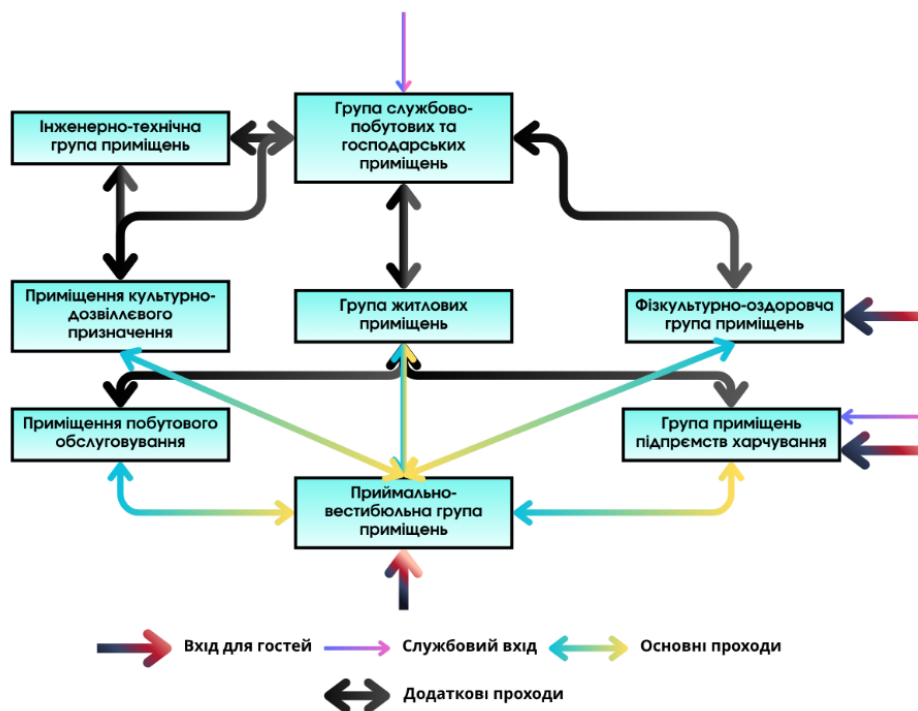
Культурно-дозвіллева служба організовує екскурсії, дозвілля для гостей і надає додаткові послуги, такі як продаж квитків, валютні операції, а також забезпечує медичне обслуговування.

З метою відображення специфіки сервісно-виробничих процесів у засобі розміщення, що впроваджує інноваційні технології, розроблено функціональну структуру підприємства гостинності у вигляді рисунку 3.2.

Основою є приймально-вестибюльна група, через яку організовано головний вхід для відвідувачів.

Житлові приміщення, призначені для гостей, мають прямий зв'язок з

приймально-вестибюльною групою, що полегшує переміщення та швидкий доступ до готельних послуг. Вони також взаємодіють із службово-побутовими та господарськими приміщеннями, що дає змогу персоналу непомітно виконувати необхідну роботу, не турбуючи споживачів.



**Рис. 3.2 – Функціональна схема туристичного готелю «Royal Winery»**

*Джерело: сформовано автором на основі [49, 50]*

Група закладів харчування інтегрована в загальну систему функціонування і має як безпосередній зв'язок з вестибюлем, так і службові проходи, що забезпечують зручне постачання продуктів та обслуговування.

Аналогічним чином взаємопов'язані приміщення побутового обслуговування, звідки забезпечується чистота, прання та хімчистка, а також культурно-дозвілєві зони, призначені для організації дозвілля гостей.

Фізкультурно-оздоровча група приміщень яка сприяє відпочинку та відновленню, має сполучення як з житловою групою, так і з іншими сервісними зонами.

Інженерно-технічні та господарські приміщення розташовані так, щоб забезпечувати функціонування всіх блоків готелю, використовуючи додаткові проходи для персоналу, що дозволяє уникати перетину потоків гостей та обслуговуючого персоналу.

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Відповідно до вимог ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», з урахуванням обраної категорії готельного підприємства, його місткості та концепції, необхідно обґрунтувати склад приміщень приймально-вестибюльної групи. Визначення технічних характеристик меблів, устаткування а також розрахунок корисної площі наведено в таблиці 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Диван	Бостон Frankof	4	2270*900*880	8,16
Пуфик	Бостон Frankof	8	1010*900*880	7,28
Стіл журнальний	Lounge mood	8	1000*800*250	6,4
Сенсорний кіоск	Гравіс	4	587*506*1903	1,2
Всього				23,04
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка рецепції	Gerasimov Gallery Пекан	2	2200*2800*750	5,04
Крісло офісне	Bongro Manager	2	520*490*1140	0,52
Ключниця	Vorel	2	380*30*450	-
Моноблок	ARTLINE	2	403*57*539	-
Телефон	Panasonic	2	207*300*150	-
Термінал	Monobank	2	425*260*405	-
Сейф	Griffon CLE II.68.E BLACK GOLD	1	500*500*686	0,25
Всього				5,81
Кімната чергового адміністратора				
Робочий стіл з брифінгом	Kubo «Новий офіс»	1	2000*1800*780	6,16
Шафа офісна	Ur-2523 «Новий офіс»	1	800*420*1930	0,34
Крісло офісне	Bongro Manager	3	520*490*1140	0,78
Сейф	Griffon CLE II.68.E BLACK GOLD	1	500*500*686	0,25
Всього				7,53
Приміщення охорони				
Стіл офісний	kdr-1880 «Новий офіс»	1	1800*1600*750	2,88
Шафа офісна	Ur-2523 «Новий офіс»	1	800*420*1930	0,34

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5
Крісло офісне	Bonro Manager	2	520*490*1140	0,52
Моноблок	ARTLINE	1	403*57*539	-
Диван	Бостон Frankof	1	2270*900*880	2,04
Всього				5,78
Гардероб				
Стійка гардеробна	StepLoft Ward 111	2	1500*600*1700	1,8
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,26
Всього				2,06
Приміщення носіїв багажу				
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,26
Диван	Бостон Frankof	1	2270*900*880	2,04
Візок готельний для багажу	JVD X-113	2	1050*610*900	1,28
Всього				3,58
Камера схову				
Стелаж	КОМПАУНД 35-90	4	760*380*2250	1,16
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,26
Всього				1,42
Санвузол чоловічий				
Унітаз	Cersanit Merida 114 010	2	755*370*625	0,56
Умивальник	GEBERIT Selnova Square 500.316.01.1	2	360*280*145	0,2
Пісуар	PRESIDENT P101 K08-013	2	320*275*440	0,18
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	2	58,3*43,5	-
Сушарка для рук	M-14AB DUALFLOW PLUS	2	320*228*665	0,14
Всього				1,08
Санвузол жіночий				
Унітаз	Cersanit Merida 114 010	4	370*755*625	1,04
Раковина	GEBERIT Selnova Square 500.316.01.1	2	360*280*145	0,2
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	2	58,3*43,5	-
Сушарка для рук	M-14AB DUALFLOW PLUS	2	320*228*665	0,14
Всього				1,38
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Cersanit Merida 114 010	4	370*755*625	1,04
Раковина	GEBERIT Selnova Square 500.316.01.1	2	360*280*145	0,2
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	2	58,3*43,5	-
Сушарка для рук	M-14AB DUALFLOW PLUS	2	320*228*665	0,14

## Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5
Всього				1,38
Санвузол для маломобільних груп населення				
Раковина інклюзивна	CERSANIT Etiuda 65 K11-0041	1	650*550*135	0,36
Унітаз інклюзивний	CERSANIT Etiuda 593 K100-387	1	375*675*865	0,25
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	1	58,3*43,5	-
Сушарка для рук	M-14AB DUALFLOW PLUS	1	320*228*665	0,07
Телефон	Motorola CT50 Black	1	57*30*150	-
Всього				0,68
Комора прибирального інвентарю				
Раковина	GEBERIT Selnova Square 500.316.01.1	1	360*280*145	0,1
Стелаж	КОМПАУНД 35-90	2	760*380*2250	0,58
Всього				0,68

*Джерело: розроблено автором*

Виходячи з визначеної корисної площі розраховується орієнтовне значення загальної площі приміщення. Отриманий показник порівнюється з нормативними значеннями у таблиці 3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтована загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вестибюль	76,80	173
Бюро прийому і реєстрації	19,37	12
Кімната чергового адміністратора	25,10	12
Приміщення охорони	19,27	2
Гардероб	6,87	6
Приміщення носіїв багажу	11,93	4
Камера схову	4,73	10,73
Санвузол чоловічий	3,6	8
Санвузол жіночий	4,6	8
Службовий санітарно-технічний блок	4,6	8
Санвузол для маломобільних груп населення	2,26	9,6
Комора прибирального інвентарю	2,27	2
<b>Всього</b>	<b>181,4</b>	<b>255,33</b>

*Джерело: розроблено автором*

Якщо отримане під час розрахунків значення загальної площі є меншим за

нормативне, для подальших обчислень використовується саме нормативне значення. Підсумкові площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведено у таблиці 3.4.

**Таблиця 3.4 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

Приміщення	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вестибюль	173,00
Бюро прийому і реєстрації	19,37
Кімната чергового адміністратора	25,10
Приміщення охорони	19,27
Гардероб	6,87
Приміщення носіїв багажу	11,93
Камера схову	10,73
Санвузол чоловічий	8,00
Санвузол жіночий	8,00
Службовий санітарно-технічний блок	8,00
Санвузол для маломобільних груп населення	9,60
Комора прибирального інвентарю	2,27
<b>Всього</b>	<b>302,13</b>

*Джерело: розроблено автором*

Отже, аналіз і розрахунок площ приміщень приймально-вестибюльної групи показав, що загальна корисна площа, враховуючи нормативні вимоги ДБН В:2.2-20:2008, становить 302,13 м<sup>2</sup>. Це забезпечує комфортне функціонування всіх служб, що взаємодіють із гостями готелю, включаючи реєстрацію, обслуговування багажу, охорону та надання інформаційних послуг.

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Формування номерного фонду готельного підприємства здійснюється відповідно до нормативних вимог, визначених ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Результати представлено у вигляді таблиці 3.5.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристичного готелю «Royal Winery» категорії 4\* на 100 номерів**

Тип номеру	Характеристика номеру		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
<i>1</i>	2	3	4	5
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	2	2

Продовження табл. 3.5

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Номер I категорії одномісні	1	1	25	25
Номер I категорії двомісні	1	2	60	120
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	10	20
<b>Всього</b>			<b>100</b>	<b>173</b>

*Джерело: розроблено автором на основі [48]*

У процесі проектування номерного фонду площа номерів визначається з урахуванням необхідного переліку обладнання, яке має бути розміщене в кожному приміщенні відповідно до його функціонального призначення. Корисна площа номеру розраховується як сукупність площ, яку займає передбачене для встановлення устаткування. Результати розрахунку площ номерів відповідних категорій узагальнено у табл. 3.6.

**Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Апартаменти				
Житлова кімната №1				
Ліжко двомісне	Комо Frankof	1	1770*2180*1180	3,86
Тумбочка приліжкова	Фаро Frankof	2	560*420*420	0,48
Крісло	Мілтон Frankof	2	960*930*650	1,8
Телевізор	Xiaomi Smart TV 42" U42W02 2021	1	850*85*510	-
Журнальний столик	Pio Frankof	1	625*860*450	0,54
Журнальний столик	Pio mini Frankof	1	525*580*390	0,3
Шафа для одягу	Комфорт-меблі	1	1000*450*2100	0,45
Міні-сейф	LEVMETAL	1	235*310*345	-
Телефон	Panasonic	1	207*300*150	-
<b>Всього</b>				<b>7,43</b>
Житлова кімната №2				
Диван	Мілтон III Frankof	1	2250*930*810	2,09
Стіл робочий	E25-1s Salita	1	1400*700*850	0,98
Крісло офісне	MARBJERG	1	650*750*1160	0,49
Журнальний столик	Pio Frankof	1	625*860*450	0,54
Журнальний столик	Pio mini Frankof	1	525*580*390	0,3
Міні-бар (холодильник)	MBKD1T GGM GASTRO	1	402*455*560	-

Продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
Всього				4,4
Вітальня з кухонною нішою				
Кухонна ніша	Еко	1	2400*600*2350	3,84
Стіл обідній	Бедфорд Frankof	1	1600*800*760	1,28
Стілець	Ларс Frankof	1	565*680*765	0,38
Всього				5,5
Передпокій				
Шафа-купе	Vital	1	1900*520*2650	0,99
Банкетка	Ельма Frankof	1	1400*450*480	0,63
Всього				1,62
Санітарний вузол основний				
Унітаз	KLECHNIOWSKA Prime Euro P620K	1	370*620*820	0,23
Ванна акрилова	RADAWAY Mia	1	1800*750*440	1,35
Душова кабіна	Aquanil Minnesota	1	1000*800*1900	0,8
Умивальник з тумбою	Aqua Rodos Loft-Neo	1	850*550*450	0,47
Фен	HSG D07-2	1	120*100*180	0,01
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	1	58,3*43,5	-
Всього				2,86
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	KLECHNIOWSKA Prime Euro P620K	1	370*620*820	0,23
Умивальник з тумбою	Aqua Rodos Loft-Neo	1	850*550*450	0,47
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	1	58,3*43,5	-
Всього				0,7
Всього за номером «Апартаменти»				22,51
Люкс				
Житлова кімната №1				
Ліжко двомісне	Комо Frankof	1	1770*2180*1180	3,86
Тумбочка приліжкова	Фаро Frankof	2	560*420*420	0,48
Телевізор	Xiaomi Smart TV 42" U42W02 2021	1	850*85*510	-
Шафа для одягу	Комфорт-меблі	1	1000*450*2100	0,45
Міні-сейф	LEVMETAL	1	235*310*345	-
Телефон	Panasonic	1	207*300*150	-
Всього				4,79
Вітальня				
Диван	Мілтон III Frankof	1	2250*930*810	2,09
Стіл робочий	E25-1s Salita	1	1400*700*850	0,98
Крісло офісне	MARBJERG	1	650*750*1160	0,49
Журнальний столик	Pio Frankof	1	625*860*450	0,54
Журнальний столик	Pio mini Frankof	1	525*580*390	0,3
Крісло	Мілтон Frankof	2	960*930*650	1,8

Продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
Міні-бар (холодильник)	MBKD1T GGM GASTRO	1	402*455*560	-
Всього				6,2
Передпокій				
Шафа-купе	Vital	1	1900*520*2650	0,99
Банкетка	Ельма Frankof	1	1400*450*480	0,63
Всього				1,62
Санітарний вузол основний				
Унітаз	KLECHNIOWSKA Prime Euro P620K	1	370*620*820	0,23
Ванна акрилова	RADAWAY Mia	1	1800*750*440	1,35
Умивальник з тумбою	Aqua Rodos Loft- Neo	1	850*550*450	0,47
Фен	HSG D07-2	1	120*100*180	0,01
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	1	58,3*43,5	-
Всього				2,06
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	KLECHNIOWSKA Prime Euro P620K	1	370*620*820	0,23
Умивальник з тумбою	Aqua Rodos Loft- Neo	1	850*550*450	0,47
Всього				0,7
Всього за номером «Люкс»				15,37
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко одномісне	Верту Frankof	1	1180*2450*970	2,89
Тумбочка приліжкова	Фаро Frankof	1	560*420*420	0,24
Телевізор	Xiaomi Smart TV 42" U42W02 2021	1	850*85*510	-
Диван	Мілтон III Frankof	1	2250*930*810	2,09
Стіл робочий	E25-1s Salita	1	1400*700*850	0,98
Крісло офісне	MARBJERG	1	650*750*1160	0,49
Журнальний столик	Pio Frankof	1	625*860*450	0,54
Журнальний столик	Pio mini Frankof	1	525*580*390	0,3
Крісло	Мілтон Frankof	1	960*930*650	0,9
Шафа для одягу	Комфорт-меблі	1	1000*450*2100	0,45
Міні-сейф	LEVMETAL	1	235*310*345	-
Телефон	Panasonic	1	207*300*150	-
Всього				8,88
Передпокій				
Шафа-купе	Vital	1	1900*520*2650	0,99
Банкетка	Ельма Frankof	1	1400*450*480	0,63
Всього				1,62
Санітарний вузол				
Унітаз	KLECHNIOWSKA Prime Euro P620K	1	370*620*820	0,23
Ванна акрилова	RADAWAY Mia	1	1800*750*440	1,35

## Продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
Умивальник з тумбою	SANWERK ERA	1	600*450*560	0,27
Фен	HSG D07-2	1	120*100*180	0,01
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	1	58,3*43,5	-
Всього				1,86
Всього за номером «Напівлюкс»				12,36
Номер I категорії одномісний				
Житлова кімната				
Ліжко одномісне	Верту Frankof	1	1180*2450*970	2,89
Тумбочка приліжкова	Фаро Frankof	1	560*420*420	0,24
Телевізор	Xiaomi Smart TV 42" U42W02 2021	1	850*85*510	-
Стіл робочий	E25-1s Salita	1	1400*700*850	0,98
Крісло офісне	MARBJERG	1	650*750*1160	0,49
Журнальний столик	Pio Frankof	1	625*860*450	0,54
Журнальний столик	Pio mini Frankof	1	525*580*390	0,3
Шафа для одягу	Комфорт-меблі	1	1000*450*2100	0,45
Міні-сейф	LEVMETAL	1	235*310*345	-
Телефон	Panasonic	1	207*300*150	-
Всього				5,89
Передпокій				
Шафа-купе	Vital	1	1900*520*2650	0,99
Банкетка	Ельма Frankof	1	1400*450*480	0,63
Всього				1,62
Санітарний вузол				
Унітаз	KLECHNIOWSKA Prime Euro P620K	1	370*620*820	0,23
Душова кабіна	Aquanil Minnesota	1	1000*800*1900	0,8
Умивальник з тумбою	KOLO REKORD	1	515*412*850	0,21
Фен	HSG D07-2	1	120*100*180	0,01
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	1	58,3*43,5	-
Всього				1,25
Всього за номером I категорії одномісний				8,76
Номер I категорії двомісний				
Житлова кімната				
Ліжко одномісне	Верту Frankof	2	1180*2450*970	5,78
Тумбочка приліжкова	Фаро Frankof	2	560*420*420	0,48
Телевізор	Xiaomi Smart TV 42" U42W02 2021	1	850*85*510	-
Стіл робочий	E25-1s Salita	1	1400*700*850	0,98
Крісло офісне	MARBJERG	1	650*750*1160	0,49
Стілець	Ларс Frankof	1	565*680*765	0,38
Журнальний столик	Pio Frankof	1	625*860*450	0,54
Журнальний столик	Pio mini Frankof	1	525*580*390	0,3

## Продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
Шафа для одягу	Комфорт-меблі	1	1000*450*2100	0,45
Міні-сейф	LEVMETAL	1	235*310*345	-
Телефон	Panasonic	1	207*300*150	-
Всього				9,4
Передпокій				
Шафа-купе	Vital	1	1900*520*2650	0,99
Банкетка	Ельма Frankof	1	1400*450*480	0,63
Всього				1,62
Санітарний вузол				
Унітаз	KLECHNIOWSKA Prime Euro P620K	1	370*620*820	0,23
Душова кабіна	Aquanil Minnesota	1	1000*800*1900	0,8
Фен	HSG D07-2	1	120*100*180	0,01
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	1	58,3*43,5	-
Умивальник з тумбою	KOLO REKORD	1	515*412*850	0,21
Всього				1,25
Всього за номером I категорії двомісний				12,27
Номер I категорії для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко одномісне	Верту Frankof	1	1180*2450*970	2,89
Ліжко багатофункціональне	OSD-НК-9500	1	1040*2140*1000	2,23
Тумбочка приліжкова	Фаро Frankof	2	560*420*420	0,48
Телевізор	Xiaomi Smart TV 42" U42W02 2021	1	850*85*510	-
Стіл робочий	E25-1s Salita	1	1400*700*850	0,98
Крісло офісне	MARBJERG	1	650*750*1160	0,49
Стілець	Ларс Frankof	1	565*680*765	0,38
Журнальний столик	Pio Frankof	1	625*860*450	0,54
Журнальний столик	Pio mini Frankof	1	525*580*390	0,3
Шафа для одягу	Комфорт-меблі	1	1000*450*2100	0,45
Міні-сейф	LEVMETAL	1	235*310*345	-
Телефон	Panasonic	1	207*300*150	-
Всього				8,74
Передпокій				
Шафа-купе	Vital	1	1900*520*2650	0,99
Банкетка	Ельма Frankof	1	1400*450*480	0,63
Всього				1,62
Санітарний вузол				
Унітаз безбар'єрний	Geberit Selnova Comfort Premium	1	350*700*350	0,25
Акрилова ванна з дверцятами	Polimat Avo	1	1700*750*590	1,28
Умивальник бербар'єрний	Geberit Vitalis	1	470*600*150	0,28
Фен	HSG D07-2	1	120*100*180	0,01

Продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
Дзеркало	Kroner KRM Belantis	1	58,3*43,5	-
Телефон	Motorola CT50 Black	1	57*30*150	-
Всього				1,82
Всього за номером I категорії для маломобільних груп населення				12,81

*Джерело: розроблено автором*

Відповідно до корисної площі, обчислюється орієнтовне значення загальної площі номерного фонду. Отримане значення порівнюється з нормативним показником.

У разі, якщо розрахована площа є меншою за нормативну, для подальших розрахунків використовується нормативне значення.

Підсумкові площі номерів подано у таблиці 3.7.

**Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів туристичного готелю «Royal Winery» категорії 4\* на 90 номерів**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	житлова	Санвузлів		передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартамент	57,77	9,53	2,33	5,4	75,03
Люкс	36,63	6,87	2,33	5,4	51,23
Напівлюкс	29,33	6,2		5,4	40,93
Номер I категорії одномісний	19,63	4,17		5,4	29,2
Номер I категорії двомісний	31,33	4,17		5,4	40,9
Номер I категорії для маломобільних груп населення	34,97	7,28		6,48	48,73

*Джерело: розроблено автором*

Існує необхідність у визначенні складу та площі приміщень поповерхового обслуговування. Підбір необхідного обладнання та розрахунок корисної площі таких приміщень подано у таблиці 3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Хол				
Диван	Бостон Frankof	4	2270*900*880	8,16

## Продовження табл. 3.8

1	2	3	4	5
Пуфик	Бостон Frankof	4	1010*900*880	3,64
Стіл журнальний	Lounge mood	4	1000*800*250	3,2
Всього				15
Кімната чергового персоналу				
Стіл офісний	kdr-1880 «Новий офіс»	1	1800*1600*750	2,88
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,26
Шафа	ШПК-05	1	2745*585*2134	1,61
Всього				4,75
Приміщення для складання брудної білизни				
Шафа	ШПК-05	1	2745*585*2134	1,61
Всього				1,61
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	КОМПАУНД 35-90	2	760*380*2250	0,58
Раковина	GEBERIT Selnova Square 500.316.01.1	1	360*280*145	0,1
Всього				0,68
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Стелаж	КОМПАУНД 35-90	2	760*380*2250	0,58
Всього				0,58
Кімната побутового обслуговування				
Раковина	GEBERIT Selnova Square 500.316.01.1	1	360*280*145	0,1
Стелаж	КОМПАУНД 35-90	2	760*380*2250	0,58
Сміттевий бак	Sklad Service	1	860*620*1090	0,53
Всього				1,21
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візок покоївки	F038	3	1420*460*1200	1,95
Стелаж	КОМПАУНД 35-90	2	760*380*2250	0,58
Всього				2,53
Приміщення для чистки взуття				
Крісло офісне	Bonro Manager	1	520*490*1140	0,26
Стіл офісний	kdr-1880 «Новий офіс»	1	1800*1600*750	2,88
Стелаж	КОМПАУНД 35-90	4	760*380*2250	1,16
Всього				4,3
Санвузол для персоналу				
Унітаз	Cersanit Merida 114 010	2	370*755*625	0,52
Раковина	GEBERIT Selnova Square 500.316.01.1	2	360*280*145	0,2
Всього				0,72

*Джерело: розроблено автором*

Відповідно до розрахунків визначається орієнтовне значення загальної площі кожного приміщення поповерхового обслуговування, яке надалі порівнюється з нормативними показниками, наведеними в таблиці 3.9.

**Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщення побутового обслуговування**

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Хол	50,00	30
Кімната чергового персоналу	15,83	12
Приміщення для складання брудної білизни	5,37	6
Комора прибирального інвентарю	2,27	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	1,93	4
Кімната побутового обслуговування	4,03	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,43	12
Приміщення для чистки взуття	14,33	6
Санвузол персоналу	2,40	4
<b>Всього</b>	<b>104,60</b>	<b>84</b>

*Джерело: розроблено автором*

Узагальнені результати розрахунків площ приміщень поповерхового обслуговування представлені в таблиці 3.10.

**Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	50,00
Кімната чергового персоналу	15,83
Приміщення для складання брудної білизни	6,00
Комора прибирального інвентарю	4,00
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,00
Кімната побутового обслуговування	6,00
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,00
Приміщення для чистки взуття	14,33
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4,00
<b>Всього</b>	<b>116,17</b>

*Джерело: розроблено автором*

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

#### **3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

Для забезпечення комфортних умов перебування гостей у туристичному готелі «Royal Winery», категорії 4\* передбачено організацію харчування, яке входить до вартості проживання та сплачується споживачем готельних послуг.

Обрано тарифний план ВВ, що включає проживання та сніданок. Основним прийомом їжі, що входить у вартість проживання, є сніданок із безалкогольними напоями, який організовано за системою «шведський стіл».

Для інших прийомів їжі (обід, вечеря) передбачено обслуговування за меню «а-ля карт» із повним обслуговуванням офіціантів. Також буде послуга Room-service.

У структурі ресторанного господарства готелю передбачено функціонування ресторану, лобі-бару, а також їдальні для персоналу.

Ресторан працює як заклад змішаного типу: у ранкові години обслуговує виключно мешканців готелю, а після сніданку — відкритий і для гостей міста.

Лобі-бар забезпечує цілодобовий доступ до напоїв і легких закусок.

Для працівників готелю передбачено окрему їдальню з комплексним меню та самообслуговуванням.

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства, що функціонуватимуть у складі туристичного готелю, наведена у таблиці 3.11.

**Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан	Вищий	156	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок – «Шведський стіл»; обід, вечеря – «Аля карт»	Часткове обслуговування офіціантами, повне	Європейська кухня	07.00 – 22.00 (сніданок – 07.00-11.00)
Лобі-бар	Вищий	4	Мешканці готелю та гості міста	Вільний вибір страв і напоїв «Аля карт»	Барменом, повне	-	цілодобово
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	06.00-22.00

Продовження табл. 3.11

1	2	3	4	5	6	7	8
Навчальний центр барного мистецтва	-	10	Відвідувачі центру	-	-	-	09:00-20:00

*Джерело: розроблено автором*

### 3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства являє собою комплекс продукції певного асортименту та номенклатури, що підлягає виготовленню у визначеному плановому періоді. Її формування здійснюється відповідно до спеціалізації закладу та його виробничої потужності, яка визначається кількістю місць у залі для відвідувачів.

Розроблення денної виробничої програми передбачає виконання низки послідовних етапів, зокрема: складання меню, визначення прогнозованої кількості відвідувачів на день, розрахунок загальної кількості страв, а також розподіл їх за основними групами та продуктами.

Розроблені меню закладів ресторанного господарства наведені у вигляді табл. 3.12...3.16.

#### Таблиця 3.12 – Меню континентального сніданку для ресторану в засобі розміщення

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Згідно ТК	Асорті рибне (лосось, сьомга, тунець, горбуша)	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті м'ясне (хамон, буженіна, ковбаса домашня, шинка)	25/25/25/25
Згідно ТК	Асорті овочеve (помідор, огірок, перець, редис)	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті сирне (сир «Камамбер», сир «Брі», сир «Тофу», сир «Чеддер»)	15/15/15/15
Згідно ТК	Салат «Цезар» (куряче філе, листя салату «Айсберг», грінки, помідори Чері, сир «Пармезан»)	100
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (сир «Моцарела», помідори, соус «Песто»)	100

Продовження табл. 3.12

1	2	3
Згідно ТК	Салат «Bliss» (листя салату, капуста Пекінська, цибуля-порей, огірок)	100
	Молоко «Яготинське» 2,6%	150
	Молоко без лактози «Glossary» 2,5%	150
	Вершки «Яготинські» 10%	15
	Вершки без лактози «Glossary» 10%	15
	Йогурт «Активіа» злаки, 1,5%	150
	Йогурт «Greski» грецький, 10%	100
	Йогурт без лактози «Glossary», 2,5%	150
	Сир кисломолочний «Яготинський», 5%	70
	Сир кисломолочний без лактози «Glossary», 5%	70
	Масло вершкове, 73%	25
<b>Основні страви</b>		
Згідно ТК	Бекон смажений	70
Згідно ТК	Сосиски гриль	50
Згідно ТК	Відварені сосиски	50
Згідно ТК	Овочі гриль (кабачок, баклажан, стручкова квасоля)	40/40/40
Згідно ТК	Картопля гриль	100
Згідно ТК	Картопляне пюре	100
Згідно ТК	Каша вівсяна на воді	100
Згідно ТК	Каша вівсяна на молоці	100
Згідно ТК	Булгур на воді	100
Згідно ТК	Булгур на молоці	100
Згідно ТК	Каша рисова на воді	100
Згідно ТК	Каша рисова на молоці	100
Згідно ТК	Ячня з беконом та сиром «Пармезан»	150
Згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням:	100
	- Броколі;	30
	- Сиру «Моцарела»;	20
	- Шинки	30
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Асорті фруктове (банан, яблуко, апельсин, виноград)	50/50/50/50
	Гранола «Hillary nuts trio»	70
	Мюслі «Vitarella»	70
	Джем малиновий	15
	Джем абрикосовий	15
	Мед липовий	30
	Мед акацієвий	30
	Шоколадна паста «Nutella»	30
	Арахісова паста з сіллю	30
	Арахісова паста натуральна	30
Згідно ТК	Асорті горіхове (кеш'ю, арахіс, фундук, мигдаль)	20/20/20/20
<b>Напої</b>		
Згідно ТК	Чай «Альпійський луг» (м'ята, ромашка, шипшина, цедра лимона)	200
Згідно ТК	Чай «Фруктовий рай» (яблука, апельсин, м'ята, сушений ананас, сушене манго)	200
Згідно ТК	Кава:	
	- Американо;	120

Продовження табл. 3.12

1	2	3
	- Американо з молоком;	180
	- Еспрессо;	30
	- Еспрессо з молоком;	80
	- Капучіно;	180
	- Латте	250
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», зелений «Fashion fruit»	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», пуер з мандарином	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», трав'яний «Альпійський луг»	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», трав'яний «Ромашковий затишок»	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», трав'яний «Чебрецевий Гуру»	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», чорний Earl Grey з бергамотом	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», чорний з ароматом вишні та мигдалю «Cherry Samurai»	200
Згідно ТК	Фреш яблучно-моркв'яний	250
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	250
	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	500
	Вода мінеральна слабогазована «Карпатська джерельна»	500
	Вода мінеральна негазована «Карпатська джерельна»	500
	Сік «Сандора», виноградний	250
	Сік «Сандора», ананасовий	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
Згідно ТК	Хліб висівковий	30
Згідно ТК	Хліб пшеничний	30
Згідно ТК	Хліб житній	30
Згідно ТК	Багет французький	30
Згідно ТК	Багет житній, зерновий	30
	Булочка «Sinabon»	200
	Круасан з шоколадом	85
	Круасан зі згущеним молоком	85
	Круасан	75
	Торт «Наполеон»	100
	Торт «Прага»	100
	Чізкейк з карамеллю	100
	Чізкейк з малиновим джемом	100

*Джерело: розроблено автором*

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору для ресторану в засобі розміщення

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
<b>Фірмові страви</b>		
Згідно ТК	Карпачо з витриманої телятини	100
Згідно ТК	Салат із морепродуктів	180
Згідно ТК	Фірмовий салат із ростбіфом	260
Згідно ТК	Качина грудка з овочами	265
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Згідно ТК	Брускети з лососем та вершковим сиром	150
Згідно ТК	Брускети з ростбіфом та соусом вітелло тонато	150
Згідно ТК	Брускети з авокадо та сиром страчатела	150
Згідно ТК	Карпачо з лосося під цитрусовим соусом	100
Згідно ТК	Тартар з лосося з авокадо, огірком під конжутним соусом	170
Згідно ТК	Нісуаз з тунцем, спаржею та томатами	260
Згідно ТК	Салат з карамелізованою курячою печінкою	200
Згідно ТК	Салат з лососем, авокадо та сиром філадельфія	240
Згідно ТК	Цезар із курчам на грилі	150
Згідно ТК	Паштет із курячої печінки з журавлиним желе	160
Згідно ТК	Сет італійських сирів	150
<b>Гарячі закуски</b>		
Згідно ТК	Теплий салат із яловичиною гриль та бататом	130
Згідно ТК	Броколі в часниковому соусі	100
Згідно ТК	Крокети з беконом	100
<b>Супи</b>		
Згідно ТК	Курячий бульйон з домашньою локшиною	300
Згідно ТК	Крем-суп із білих грибів	300
Згідно ТК	Сирний суп	300
Згідно ТК	Холодний томатний суп	300
<b>Основні страви</b>		
Згідно ТК	Дорадо на грилі з овочами гриль	250/120
Згідно ТК	Запечений судак з рисом жасмин у соусі чілі	220/100/40
Згідно ТК	Філе лосося гриль з овочами гриль	230/120
Згідно ТК	Стейк з лосося з картопляним пюре та соусом голландез	250/100/50
Згідно ТК	Стейк із тунця з овочами гриль та соусом понзу	250/100/40
Згідно ТК	Грильований восьминіг з картоплею бейбі та соусом айолі	180/120/40
Згідно ТК	Медальйон зі свинини в беконі з картоплею по-селянськи та соусом демі-глас	200/120/40
Згідно ТК	Стейк рібай з картопляним пюре та соусом чорного перцю	250/100/40
Згідно ТК	Антрекот зі свинини з овочами гриль та гірчично-медовим соусом	250/100/40
Згідно ТК	Телячі щічки з картопляним пюре та соусом з червоного вина	200/150/50
Згідно ТК	Оссо буко з яловичини з ризотто міланезе та соусом демі-глас	220/130/40
Згідно ТК	Куряче філе гриль з овочами на пару	220/120

## Продовження табл. 3.13

1	2	3
Згідно ТК	Філе індички су-від з пюре з батату та журавлиним соусом	200/120/40
Згідно ТК	Лазанья болоньезе	350
Згідно ТК	Равіоли з телячими щічками у грибному соусі	250/50
Згідно ТК	Спагеті з куркою у вершковому соусі	320
Згідно ТК	Паста карбонара	320
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Яблучний тарт	150
Згідно ТК	Фондан шоколадний з морозивом	210
Згідно ТК	Чізкейк «Баський»	170
Згідно ТК	Панакота з ягідним соусом	160
<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Чай «Альпійський луг» (м'ята, ромашка, шипшина, цедра лимона)	1000
Згідно ТК	Чай «Фруктовий рай» (яблука, апельсин, м'ята, сушений ананас, сушене манго)	1000
Згідно ТК	Чай обліпихово-цитрусовий	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» зелений байховий «Green Classic»	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» пуер з мандарином	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» чорний «Ceylon Pride»	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» чорний байховий «Eral Grey»	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» чорний з вишнею «Cherry Samurai»	1000
Згідно ТК	Американо	120
Згідно ТК	Американо з молоком	180
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Еспресо з молоком	80
Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Лате	250
<b>Холодні напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Морс	250
Згідно ТК	Персиковий чай	250
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад	350
<b>Хліб, хлібобулочні</b>		
Згідно ТК	Фокача класична	140
Згідно ТК	Фокача з соусом песто	210
Згідно ТК	Булочка з маком	250
Згідно ТК	Круасан	350
Згідно ТК	Самса з міксом сирів	300
Згідно ТК	Хлібна дошка	150

*Джерело: розроблено автором*

**Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану**

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л
1	2
<b>Горілка</b>	
Горілка Львів Княжий PREMIUM, Україна, 40%	0,5/0,05

Продовження табл. 3.14

<i>I</i>	<i>2</i>
Горілка DISTIL.№9, Україна, 40%	0,5/0,05
Горілка Finlandia, Фінляндія, 40%	0,5/0,05
Горілка 1906, Польща, 40%	0,7/0,05
<b>Білі вина</b>	
Вино біле, сухе, Chateau Chizay Чизай Мушкотай, Україна, 12,5%	0,75/0,15
Вино біле, сухе, Chateau Chizay Гевюрцтрамінер, Україна, 12,8%	0,75/0,15
Вино біле, сухе, Chateau Chizay Sauvignon, Україна, 12,5%	0,75/0,15
Вино біле, сухе, SASS K. Winery Леанка, Україна, 13,2%	0,75/0,15
Вино біле, напівсухе, SASS K. Winery Рислінг Рейнський, Україна, 13%	0,75/0,15
Вино біле, напівсолодке Chateau Chizay Pinot Grigio, Україна, 10,5%	0,75/0,15
Вино біле, напівсолодке Chateau Chizay Moscato, Україна, 11,5%	0,75/0,15
Вино біле, десертне, Chateau Chizay Traminer, Україна, 10,5%	0,75/0,15
Вино біле, солодке, Chateau Chizay Furmint Late Harves, Україна, 11%	0,75/0,15
<b>Червоні вина</b>	
Вино червоне, сухе, Терруар» / Terroir, Цвайгельт, Україна, 12%	0,75/0,15
Вино червоне, сухе, SASS K. Winery Карлот, Україна, 13%	0,75/0,15
Вино червоне, сухе, Chateau Chizay Cabernet, Україна, 12,5%	0,75/0,15
Вино червоне, сухе, Chateau Chizay Pinot Noir, Україна, 14%	0,75/0,15
Вино червоне, напівсухе, Chateau Chizay Merlot, Україна, 12%	0,75/0,15
Вино червоне, напівсолодке, Chateau Chizay Pinot Noir, Україна, 12,5%	0,75/0,15
<b>Рожеві вина</b>	
Вино рожеве, столове, сухе Chateau Chizay Розе Піно Нуар, Україна, 12,5%	0,75/0,15
Вино рожеве, столове, сухе Chateau Chizay Країна Мрій Розе Піно Нуар, Україна, 12,3%	0,75/0,15
Вино рожеве, напівсухе, SASS K. Winery Ріоліт Розе, Україна, 13%	0,75/0,15
Вино рожеве, напівсолодке, Chateau Chizay Rose з грейпфрутом, Україна, 10,5%	0,75/0,15
<b>Ігристі вина</b>	
Вино ігристе, біле, брют, Chateau Chizay Carpathian Sekt Черсегі, Україна, 11,5%	0,75
Вино ігристе, рожеве, брют, Chateau Chizay Carpathian Sekt, Україна, 11,5%	0,75
Просеко, біле, сухе, Mondoro Prosecco, Італія, 11%	0,75
Просеко, біле, сухе, Astoria Prosecco Treviso Butterfly, Італія, 11%	0,75
Вино ігристе, біле, напівсолодке, Mondoro Asti, Італія, 7,5%	0,75
Вино ігристе, рожеве, брют, Celene Crémant Cuvée Noble Rosé Brut, Франція, 12%	0,75
Вино ігристе, рожеве, напівсухе Freixenet Alcohol Free Sparkling Rose, Іспанія, 0%	0,75
<b>Бренді</b>	
Бренді Shabo Modern Collection, Україна, 40%	0,5/0,05
Бренді Aznauri 3 роки, Україна, 40%	0,5/0,05
Бренді Aznauri 5 років, Україна, 40%	0,5/0,05
Бренді Аріне 4*, Вірменія, 40%	0,5/0,05
Бренді Аріне 5*, Вірменія, 40%	0,5/0,05
Бренді Старий Кахеті 4 роки, Грузія, 40%	0,5/0,05
Бренді Старий Кахеті 5 років, Грузія, 40%	0,5/0,05
<b>Віскі</b>	

## Продовження табл. 3.14

<i>1</i>	<i>2</i>
Віскі односолодовий Writers Tears Irish Whiskey, Ірландія 43%	0,7/0,05
Віскі односолодовий Tomatin, 12 років, Шотландія, 43%	0,7/0,05
Бурбон Evan Williams Black, США, 43%	0,75/0,05
<b>Мінеральні і фруктові води</b>	
Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	0,5
Вода мінеральна слабогазована «Карпатська джерельна»	0,5
Вода мінеральна негазована «Карпатська джерельна»	0,5
Вода мінеральна слабогазована «Моршинська ПРЕМІУМ» в склі	0,5
Вода мінеральна негазована «Моршинська ПРЕМІУМ» в склі	0,5
<b>Соки</b>	
Сік Sandora Апельсиновий	0,5
Сік Sandora Сицилійський апельсин	0,5
Сік Sandora Яблучний	0,5
Сік Sandora Виноградний	0,5
Нектар Sandora Гранатовий	0,5
Нектар Sandora Ананасовий	0,5
Нектар Sandora Вишневий	0,5
Нектар Sandora Персиковий	0,5
<b>Фруктові води</b>	
Напій безалкогольний 7 UP	0,33
Напій безалкогольний Sprite	0,33
Напій безалкогольний Coca-Cola	0,33
Напій безалкогольний Coca-Cola zero sugar	0,33
<b>Пиво</b>	
Пиво пляшкове, Stella Artois світле фільтроване, Україна, 4.8%	0,5
Пиво пляшкове, Heineken світле фільтроване, Україна, 5%	0,5
Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 4.8%	0,5
Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 0%	0,5
Пиво пляшкове, Охтирське Marochne 1913 світле нефільтроване, Україна, 4.4%	0,5
Пиво пляшкове, Львівське Портер темне фільтроване, Україна, 8%	0,5

*Джерело: розроблено автором*

**Таблиця 3.15 – Меню вільного вибору страв та напоїв бару при  
вестибюлі**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід страви, г/мл</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Алкогільні коктейлі</b>		
Згідно ТК	Whiskey Sour (Віскі, лимонний сік, цукровий сироп, білок, лід)	150
Згідно ТК	Mojito (Світлий ром, м'ята, лайм, цукор, сода, лід)	250
Згідно ТК	Negroni (Джин, червоний вермут, кампарі)	100
Згідно ТК	Margarita (Текіла, апельсиновий лікер, лаймовий сік, сіль)	150

Продовження табл. 3.15

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Згідно ТК	Espresso Martini (Горілка, кавовий лікер, еспресо)	120
Згідно ТК	Old Fashioned (Бурбон, ангостура, цукор, апельсинова цедра)	90
Згідно ТК	Aperol Spritz (Апероль, просекко, содова)	250
<b>Коктейлі безалкогольні</b>		
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто», содова)	310
згідно ТК	Огірково-базиліковий лимонад	300
згідно ТК	Холодна кава аршат	300
Згідно ТК	Suja Organic "Vibrant Probiotic" Smoothie (Органічні ягоди, лимон, мед)	350
Згідно ТК	True Fruits Ginger Shot (Імбир, яблуко, морква)	60
Згідно ТК	Green & Tonic "Blue Moves Smoothie" (Кокосове молоко, банан, ананас, рослинний протеїн, спіруліна)	300
<b>Алкогольні напої</b>		
<b>Горілчані вироби</b>		
	Горілка Львів Княжий PREMIUM, Україна, 40%	50
	Горілка DISTIL.№9, Україна, 40%	50
<b>Червоне вино</b>		
	Вино червоне, сухе, Chateau Chizay Cabernet, Україна, 12,5%	150/750
	Вино червоне, сухе, Chateau Chizay Pinot Noir, Україна, 14%	150/750
	Вино червоне, напівсухе, Chateau Chizay Merlot, Україна, 12%	150/750
	Вино червоне, напівсолодке, Chateau Chizay Pinot Noir, Україна, 12,5%	150/750
<b>Біле вино</b>		
	Вино біле, сухе, Chateau Chizay Sauvignon, Україна, 12,5%	150/750
	Вино біле, напівсолодке Chateau Chizay Moscato, Україна, 11,5%	150/750
	Вино біле, солодке, Chateau Chizay Furmint Late Harves, Україна, 11%	150/750
<b>Пиво</b>		
	Пиво пляшкове, Stella Artois світле фільтроване, Україна, 4.8%	500
	Пиво пляшкове, Heineken світле фільтроване, Україна, 5%	500
	Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 4.8%	500
<b>Мінеральні води</b>		
	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	500

Продовження табл. 3.15

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	Вода мінеральна слабогазована «Карпатська джерельна»	500
	Вода мінеральна негазована «Карпатська джерельна»	500
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>	
Згідно ТК	Чай «Альпійський луг» (м'ята, ромашка, шипшина, цедра лимона)	1000
Згідно ТК	Чай «Фруктовий рай» (яблука, апельсин, м'ята, сушений ананас, сушене манго)	1000
Згідно ТК	Чай обліпихово-цитрусовий	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» зелений байховий «Green Classic»	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» пуер з мандарином	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» чорний «Ceylon Pride»	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» чорний байховий «Eral Grey»	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» чорний з вишнею «Cherry Samurai»	1000
Згідно ТК	Американо	120
Згідно ТК	Американо з молоком	180
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Еспресо з молоком	80
Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Лате	250
	<b>Холодні закуски</b>	
згідно ТК	Мясна тарілка (ковбаска домашня, буженина, запечена куряча грудка)	210/70/70/70
згідно ТК	Сирна тарілка (сири камамбер, пармезан, дор блю з медом та грецьким горіхом)	180/50/50/50/30

Джерело: розроблено автором

Таблиця 3.16 – Меню скомплектованих меню сніданків, обідів, вечерь для персоналу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Понеділок</i>		
Сніданок 1		
Згідно ТК	Круасан з розбіфом	200
Згідно ТК	Яйця Бенедикт з прошуто	250
Згідно ТК	Яблучний фреш	250
Сніданок 2		
Згідно ТК	Хешбраун з лососем	200
Згідно ТК	Сирники	225
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
Обід 1		
Згідно ТК	Салат куркою та перцем	150
Згідно ТК	Суп Мінестроне	200
Згідно ТК	Круасан з вишнею	250
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад	250
Обід 2		

Продовження табл. 3.16

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Згідно ТК	Грецький салат	150
Згідно ТК	Крем суп з білих грибів	200
Згідно ТК	Шоколадний фондан	250
Згідно ТК	Ягідний морс	250
<i>Вечеря 1</i>		
Згідно ТК	Салат цезар	150
Згідно ТК	Хумус з курячими серцями	300
Згідно ТК	Наполеон з малиною	100
Згідно ТК	Сік власного виробництва	250
<i>Вечеря 2</i>		
Згідно ТК	Салат з розбіфом	150
Згідно ТК	Паста болоньез	150
Згідно ТК	Овочі гриль	90
Згідно ТК	Панакота	100
Згідно ТК	Компот	250
<i>Вівторок</i>		
<i>Сніданок 1</i>		
Згідно ТК	Кіноа з лососем	160
Згідно ТК	Сирники зі сметаною та медом	200/20/20
Згідно ТК	Чай на вибір	30/60/150
<i>Сніданок 2</i>		
Згідно ТК	Млинчики з карамеллю	140
Згідно ТК	Скрембл з мортаделлою	220
Згідно ТК	Кава на вибір	250
<i>Обід 1</i>		
Згідно ТК	Салат з гарбузом та фетою	150
Згідно ТК	Грибний суп-пюре	200
Згідно ТК	Курка в кисло-солодкому соусі з овочами	250
Згідно ТК	Ягідний лимонад	250
<i>Обід 2</i>		
Згідно ТК	Салат з курячою печінкою	150
Згідно ТК	Суп Міністроне	200
Згідно ТК	Судак з овочами	250
Згідно ТК	Узвар Філе лосося гриль з овочами	
<i>Вечеря 1</i>		
Згідно ТК	Салат з перцем	150
Згідно ТК	Курка в кисло солодкому соусі	300
Згідно ТК	Панакота	130
Згідно ТК	Компот	250
<i>Вечеря 2</i>		
Згідно ТК	Салат з запеченими овочами та куркою	150
Згідно ТК	Курячі нагетси з картоплею фрі та сирним соусом	250
Згідно ТК	Вишневий торт	100/50
Згідно ТК	Чай ягідний	250
<i>Середа</i>		
<i>Сніданок 1</i>		
Згідно ТК	Ячня з трьох яєць та чабатотою	150/40
Згідно ТК	Круасан з вишнею	200

Продовження табл. 3.16

1	2	3
Згідно ТК	Чай на вибір	250
Сніданок 2		
Згідно ТК	Кіноа з лососем	250
Згідно ТК	сирники	200
Згідно ТК	Кава на вибір	30/60/150
Обід 1		
Згідно ТК	Салат нісуаз з тунцем	150
Згідно ТК	Грибний суп	200
Згідно ТК	Паста карбонара	250
Згідно ТК	Лимонад маракуйя	
Обід 2		
Згідно ТК	Салат капрезе	150
Згідно ТК	Томатний суп	200
Згідно ТК	Наполеон	250
Згідно ТК	Сік вишневий	250
Вечеря 1		
Згідно ТК	Салат овочевий з сиром фета	150
Згідно ТК	Паста болоньез	350
Згідно ТК	Чізкейк маракуйя	130
Згідно ТК	Яблучний фреш	250
Вечеря 2		
Згідно ТК	Салат цезар з куркою	160
Згідно ТК	Паста з куркою	300
Згідно ТК	Тирамісу	130
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
<i>Четверг</i>		
Сніданок 1		
Згідно ТК	Круасан з ростбіфом	250
Згідно ТК	Яблучний штрудель	150
Згідно ТК	Кава на вибір (еспресо,американо,капучино)	30/60/150
Сніданок 2		
Згідно ТК	Ячня з сендвічом	250
Згідно ТК	Млинці з сиром	150/50
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
Обід 1		
Згідно ТК	Асорті із брускет	120/30
Згідно ТК	Сирний суп	200
Згідно ТК	Качина грудка в соусі	250
Згідно ТК	Манговий лимонад	250
Обід 2		
Згідно ТК	Салат з курячою печінкою	140
Згідно ТК	Курячий бульйон	200
Згідно ТК	Чізкейк баський	250
Згідно ТК	Морс	250
Вечеря 1		
Згідно ТК	Запечений камамбер з ягідним соусом	100/30
Згідно ТК	Паста карбонара	350
Згідно ТК	Круасан з вишнею	110

Продовження табл. 3.16

1	2	3
Згідно ТК	Чай зелений	250
Вечеря 2		
Згідно ТК	Салат з морепродуктами	170
Згідно ТК	Запечена цвітна капуста	350
Згідно ТК	Шоколадний фондае	110
Згідно ТК	Лимонад алое	250
П'ятниця		
Сніданок 1		
Згідно ТК	Скрембл з мортаделлою	300
Згідно ТК	Круасан з вишнею	110
Згідно ТК	Чай на вибір(малиново-імбирний,обліпиховий,цитрусовий)	250
Сніданок 2		
Згідно ТК	Кіноа з лососем	250
Згідно ТК	Бельгійські вафлі з карамеллю	105
Згідно ТК	Яблучний фреш	250
Обід 1		
Згідно ТК	Салат Грецький	150
Згідно ТК	Сирний суп	270
Згідно ТК	Шоколадний фондан	100
Згідно ТК	Лимонад персиковий	250
Обід 2		
Згідно ТК	Салат з лососем	170
Згідно ТК	Хешбраун з ростбіфом	250
Згідно ТК	Панакота з ягідним соусом	110
Згідно ТК	Сік власного виробництва	250
Вечеря 1		
Згідно ТК	Салат з овочами гриль та сиром рікота	160
Згідно ТК	Куряче філе зі шпинатом	255
Згідно ТК	Наполеон	80/50
Згідно ТК	Лимонад французька ваніль	250
Вечеря 2		
Згідно ТК	Козячий сир з гарбузом та динею	150
Згідно ТК	Паста з куркою та сиром горгонзола	270
Згідно ТК	Шоколадний торт	100
Згідно ТК	Сік апельсиновий	250

*Джерело: розроблено автором*

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства сформована для основного закладу харчування, що функціонує при готелі.

Розрахунок кількості відвідувачів під час сніданку здійснюється виходячи з місткості готелю, оскільки усі мешканці користуються цією послугою.

Оскільки ЗРГ, після сніданку у форматі загальнодоступного, розраховується денна кількість відвідувачів на основі графіка завантаження залів. При складанні

такого графіка враховуються режим роботи обідньої зали, середня тривалість прийому їжі одним гостем (оборотність місця), а також середній відсоток заповнюваності приміщення у різні години роботи або коефіцієнт заповнення залу.

Графік завантаженості обідньої зали ресторану наведено в таблиці 3.17.

**Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 156 місць**

Години роботи	Оборотність місця	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
7:00-11:00	Сніданок		173
11:00-12:00	Перерва		
12:00-13:00	1,5	50	117
13:00-14:00	1,5	70	164
14:00-15:00	1,5	60	140
15:00-16:00	1,5	50	117
16:00-17:00	1,5	30	70
17:00-18:00	1,5	40	94
18:00-19:00	1,5	70	164
19:00-20:00	0,6	100	94
20:00-21:00	0,6	80	75
21:00-22:00	0,6	70	66
<b>ВСЬОГО відвідувачів за день (заг)</b>			<b>1101</b>
<b>Денна оборотність місця <math>\eta = \text{пзаг}/N</math>, раз</b>			<b>7,06</b>

*Джерело: розроблено автором*

Вихідними показниками для розрахунку прогнозованого обсягу реалізації кулінарної продукції в закладі харчування виступають загальна кількість відвідувачів протягом доби та коефіцієнт споживання страв.

Розрахунок очікуваної кількості реалізованих страв за день ( $N_{\text{стр}}$ , шт.) здійснюється за формулою:

$$N_{\text{стр}} = \text{пснід} * \text{кснід} + \text{пзаг} * \text{k},$$

де: пснід – кількість відвідувачів, які споживають сніданок

пзаг – загальна кількість відвідувачів обідньої зали протягом дня

кснід, k – коефіцієнти споживання страв, визначені на основі нормативних даних.

$$N_{\text{стр}} = 173 * 7 + 1101 * 3,5 = 1211 + 3853,5 = 5064,5 = 5065$$

Подальший розподіл загальної кількості страв за окремими групами (холодні та гарячі закуски, перші, другі та десертні страви), а також деталізація за основними видами сировини (рибні, м'ясні, овочеві тощо) здійснюється з

урахуванням встановленого процентного співвідношення кожної групи в загальному асортименті продукції.

Узагальнені результати розрахунків подано у таблицях 3.18 та 3.19;

**Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданків**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
<b>Холодні страви і закуски</b>	<b>30</b>		<b>363</b>
Рибні		15	54
М'ясні		20	73
Овочеві		30	109
Молоко і кисломолочні продукти		35	127
<b>Гарячі страви</b>	<b>50</b>		<b>606</b>
М'ясні, рибні		20	121
Овочеві		15	91
Круп'яні		35	212
Ячні, сирні		30	182
<b>Солодкі страви</b>	<b>20</b>		<b>242</b>
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>1211</b>

*Джерело: розроблено автором*

**Таблиця 3.19 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої протягом дня**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
<b>Фірмові страви</b>	<b>5</b>		<b>193</b>
<b>Холодні страви і закуски</b>	<b>30</b>		<b>1156</b>
Рибні		20	231
М'ясні		30	347
Салати		25	289
Овочеві		15	173
Кисломолочні		10	116
<b>Гарячі закуски</b>	<b>5</b>		<b>193</b>
<b>Супи</b>	<b>20</b>		<b>770</b>
Прозорі		15	116
Заправочні		75	577
Холодні		10	77
<b>Другі гарячі страви</b>	<b>30</b>		<b>1156</b>
Рибні		20	232
М'ясні		65	751
Круп'яні, борошняні		15	173
<b>Солодкі страви</b>	<b>10</b>		<b>386</b>
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>3854</b>

*Джерело: розроблено автором*

Обсяг закупівлі напоїв, кондитерських виробів, хлібобулочної продукції, фруктів та інших товарів для закладів ресторанного господарства розраховується на основі орієнтовних норм споживання на одну особу. Отримані дані відображено у таблицях 3.20 та 3.21.

**Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 173 відвідувачів
1	2	3	4
<i>Гарячі напої</i>	л	<b>0,25</b>	<b>43,25</b>
<i>Холодні напої</i>	л	<b>0,24</b>	<b>41,25</b>
Мінеральна вода		0,078	13,5
Сік	л	0,079	13,75
Власного виробництва		0,079	13,75
<i>Хліб та хлібобулочні вироби</i>	кг	<b>0,09</b>	<b>15,57</b>
Житній		0,03	5,19
Висівковий	кг	0,03	5,19
Пшеничний		0,03	5,19
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	<b>0,7</b>	<b>122</b>

*Джерело: розроблено автором*

**Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1101 відвідувачів
1	2	3	4
<i>Гарячі напої</i>	л	<b>0,05</b>	<b>55,05</b>
<i>Холодні напої</i>	л		
Фруктова вода		0,05	55,05
Мінеральна вода		0,08	88,08
Сік		0,02	22,02
Власного виробництва		0,1	110,1
<i>Хліб та хлібобулочні вироби</i>	кг		
Хліб пшеничний		0,05	55,05
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	<b>0,099</b>	<b>109,5</b>
<i>Пиво</i>	л	<b>0,025</b>	<b>27,5</b>

*Джерело: розроблено автором*

Відповідно до розробленого меню та на основі даних, поданих у таблицях 3.18–3.21, було сформовано денну виробничу програму для проєктованого закладу ресторанного господарства, що відображено в таблицях 3.22–3.24.

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
<b>Холодні страви та закуски</b>			
Згідно ТК	Асорті рибне (лосось, сьомга, тунець, горбуша)	54	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті м'ясне (хамон, буженіна, ковбаса домашня, шинка)	73	25/25/25/25
Згідно ТК	Асорті овочеve (помідор, огірок, перець, редис)	28	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті сирне (сир «Камамбер», сир «Брі», сир «Тофу», сир «Чеддер»)	12	15/15/15/15
Згідно ТК	Салат «Цезар» (куряче філе, листя салату «Айсберг», грінки, помідори Чері, сир «Пармезан»)	27	100
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (сир «Моцарела», помідори, соус «Песто»)	27	100
Згідно ТК	Салат «Bliss» (листя салату, капуста Пекінська, цибуля-порей, огірок)	27	100
	Молоко «Яготинське» 2,6%	12	150
	Молоко без лактози «Glossary» 2,5%	12	150
	Вершки «Яготинські» 10%	12	15
	Вершки без лактози «Glossary» 10%	12	15
	Йогурт «Активіа» злаки, 1,5%	12	150
	Йогурт «Грекі» грецький, 10%	11	100
	Йогурт без лактози «Glossary», 2,5%	11	150
	Сир кисломолочний «Яготинський», 5%	11	70
	Сир кисломолочний без лактози «Glossary», 5%	11	70
	Масло вершкове, 73%	11	25
<b>Основні страви</b>			
Згідно ТК	Бекон смажений	41	70
Згідно ТК	Сосиски гриль	40	50
Згідно ТК	Відварені сосиски	40	50
Згідно ТК	Овочі гриль (кабачок, баклажан, стручкова квасоля)	31	40/40/40
Згідно ТК	Картопля гриль	30	100
Згідно ТК	Картопляне пюре	30	100
Згідно ТК	Каша вівсяна на воді	36	100
Згідно ТК	Каша вівсяна на молоці	36	100
Згідно ТК	Булгур на воді	35	100
Згідно ТК	Булгур на молоці	35	100
Згідно ТК	Каша рисова на воді	35	80
Згідно ТК	Каша рисова на молоці	35	80
Згідно ТК	Ячня з беконом та сиром «Пармезан»	91	150
Згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням: - Броколі; - Сиру «Моцарела»; - Шинки	91	100 30 20 30
<b>Солодкі страви</b>			

Продовження табл. 3.22

1	2	3	4
Згідно ТК	Асорті фруктове (банан, яблуко, апельсин, виноград)	22	50/50/50/50
	Гранола «Hillary nuts trio»	22	70
	Мюслі «Vitanella»	22	70
	Джем малиновий	22	15
	Джем абрикосовий	22	15
	Мед липовий	22	30
	Мед акацієвий	22	30
	Шоколадна паста «Nutella»	22	30
	Арахісова паста з сіллю	22	30
	Арахісова паста натуральна	22	30
Згідно ТК	Асорті горіхове (кеш'ю, арахіс, фундук, мигдаль)	22	20/20/20/20
<b>Напої</b>			
Згідно ТК	Чай «Альпійський луг» (м'ята, ромашка, шипшина, цедра лимона)	15	200
Згідно ТК	Чай «Фруктовий рай» (яблука, апельсин, м'ята, сушений ананас, сушене манго)	15	200
Згідно ТК	Кава:		
	-Americano;	20	120
	-Americano з молоком;	20	180
	-Еспрессо;	45	30
	-Еспрессо з молоком;	15	80
	-Капучіно ;	15	180
	-Латте	16	250
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», зелений «Fashion fruit»	16	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», пуер з мандарином	16	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», трав'яний «Альпійський луг»	16	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», трав'яний «Ромашковий затишок»	16	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», трав'яний «Чебрецевий Гуру»	16	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», чорний Earl Grey з бергамотом	15	200
Згідно ТК	Чай пакетований, «Graff», чорний з ароматом вишні та мигдалю «Cherry Samurai»	15	200
Згідно ТК	Фреш яблучно-моркв'яний	19	250
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	18	250
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	18	250
	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	9	500
	Вода мінеральна слабогазована «Карпатська джерельна»	9	500
	Вода мінеральна негазована «Карпатська джерельна»	9	500

Продовження табл. 3.22

1	2	3	4
	Сік «Сандора», виноградний	27	250
	Сік «Сандора», ананасовий	28	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			
Згідно ТК	Хліб висівковий	173	30
Згідно ТК	Хліб пшеничний	87	30
Згідно ТК	Хліб житній	87	30
Згідно ТК	Багет французький	86	30
Згідно ТК	Багет житній, зерновий	86	30
	Булочка «Sinabon»	15	200
	Круасан з шоколадом	16	85
	Круасан зі згущеним молоком	16	85
	Круасан	15	75
	Торт «Наполеон»	15	100
	Торт «Прага»	15	100
	Чізкейк з карамеллю	15	100
	Чізкейк з малиновим джемом	15	100

Джерело: розроблено автором

**Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на  
156 місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г
1	2	3	4
<b>Фірмові страви</b>			
Згідно ТК	Карпачо з витриманої телятини	49	100
Згідно ТК	Салат із морепродуктів	48	180
Згідно ТК	Фірмовий салат із ростбїфом	48	260
Згідно ТК	Качина грудка з овочами	48	265
<b>Холодні страви та закуски</b>			
Згідно ТК	Брускети з лососем та вершковим сиром	77	150
Згідно ТК	Брускети з ростбїфом та соусом вітело тонато	145	150
Згідно ТК	Брускети з авокадо та сиром страчатела	173	150
Згідно ТК	Карпачо з лосося під цитрусовим соусом	77	100
Згідно ТК	Тартар з лосося з авокадо, огірком під конжутним соусом	77	170
Згідно ТК	Нісуаз з тунцем, спаржею та томатами	87	260
Згідно ТК	Салат з карамелізованою курячою печінкою	87	200
Згідно ТК	Салат з лососем, авокадо та сиром філадельфія	87	240
Згідно ТК	Цезар із курчам на грилі	86	150
Згідно ТК	Паштет із курячої печінки з журавлиним желе	144	150
Згідно ТК	Сет італійських сирів	116	150
<b>Гарячі закуски</b>			
Згідно ТК	Теплий салат із яловичиною гриль та бататом	65	130

## Продовження табл. 3.23

1	2	3	4
Згідно ТК	Броколи в часниковому соусі	64	100
Згідно ТК	Крокети з беконом	64	100
<b>Супи</b>			
Згідно ТК	Курячий бульйон з домашньою локшиною	116	300
Згідно ТК	Крем-суп із білих грибів	289	300
Згідно ТК	Сирний суп	288	300
Згідно ТК	Холодний томатний суп	77	300
<b>Основні страви</b>			
Згідно ТК	Дорадо на грилі з овочами гриль	39	250/120
Згідно ТК	Запечений судак з рисом жасмин у соусі чілі	39	220/100/40
Згідно ТК	Філе лосося гриль з овочами гриль	39	230/120
Згідно ТК	Стейк з лосося з картопляним пюре та соусом голландез	39	250/100/50
Згідно ТК	Стейк із тунця з овочами гриль та соусом понзу	38	250/100/40
Згідно ТК	Грильований восьминіг з картоплею бейбі та соусом айолі	38	180/120/40
Згідно ТК	Медальйон зі свинини в беконі з картоплею по-селянськи та соусом демі-глас	108	200/120/40
Згідно ТК	Стейк рібай з картопляним пюре та соусом чорного перцю	108	250/100/40
Згідно ТК	Антрекот зі свинини з овочами гриль та гірчично-медовим соусом	107	250/100/40
Згідно ТК	Телячі щічки з картопляним пюре та соусом з червоного вина	107	200/150/50
Згідно ТК	Оссо буко з яловичини з ризотто міланезе та соусом демі-глас	107	220/130/40
Згідно ТК	Куряче філе гриль з овочами на пару	107	220/120
Згідно ТК	Філе індички су-від з пюре з батату та журавлиним соусом	107	200/120/40
Згідно ТК	Лазанья болоньезе	44	350
Згідно ТК	Равіолі з телячими щічками у грибному соусі	43	250/50
Згідно ТК	Спагеті з куркою у вершковому соусі	43	320
Згідно ТК	Паста карбонара	43	320
<b>Солодкі страви</b>			
Згідно ТК	Яблучний тарт	97	150
Згідно ТК	Фондан шоколадний з морозивом	97	210
Згідно ТК	Чізкейк «Баський»	96	170
Згідно ТК	Панакота з ягідним соусом	96	160
<b>Гарячі напої власного виробництва</b>			
Згідно ТК	Чай «Альпійський луг» (м'ята, ромашка, шипшина, цедра лимона)	5	1000
Згідно ТК	Чай «Фруктовий рай» (яблука, апельсин, м'ята, сушений ананас, сушене манго)	5	1000
Згідно ТК	Чай обліпихово-цитрусовий	5	1000

## Продовження табл. 3.23

1	2	3	4
Згідно ТК	Чай «Graff» зелений байховий «Green Classic»	5	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» пуер з мандарином	5	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» чорний «Ceylon Pride»	5	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» чорний байховий «Eral Grey»	5	1000
Згідно ТК	Чай «Graff» чорний з вишнею «Cherry Samurai»	5	1000
Згідно ТК	Американо	20	120
Згідно ТК	Американо з молоком	20	180
Згідно ТК	Еспресо	20	30
Згідно ТК	Еспресо з молоком	20	80
Згідно ТК	Капучіно	20	180
Згідно ТК	Лате	13	250
<b>Холодні напої власного виробництва</b>			
Згідно ТК	Морс	130	250
Згідно ТК	Персиковий чай	134	250
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад	126	350
<b>Хліб, хлібобулочні</b>			
Згідно ТК	Фокача класична	37	140
Згідно ТК	Фокача з соусом песто	37	210
Згідно ТК	Булочка з маком	37	250
Згідно ТК	Круасан	39	350
Згідно ТК	Самса з міксом сирів	40	300
Згідно ТК	Хлібна дошка	48	150

Джерело: розроблено автором

**Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма напоїв ресторану вищого класу на 156 місць**

Назва напою	Кількість пляшок, шт/кількість порцій, шт	Ємність пляшки/величина порції, л
1	2	3
<b>Горілка</b>		
Горілка Львів Княжий PREMIUM, Україна, 40%	6/60	0,5/0,05
Горілка DISTIL.№9, Україна, 40%	6/60	0,5/0,05
Горілка Finlandia, Фінляндія, 40%	6/60	0,5/0,05
Горілка 1906, Польща, 40%	3/42	0,7/0,05
<b>Білі вина</b>		
Вино біле, сухе, Chateau Chizay Чизай Мушкотай, Україна, 12,5%	4/20	0,75/0,15
Вино біле, сухе, Chateau Chizay Гевюрцтрамінер, Україна, 12,8%	4/20	0,75/0,15
Вино біле, сухе, Chateau Chizay Sauvignon, Україна, 12,5%	4/20	0,75/0,15
Вино біле, сухе, SASS K. Winery Леанка, Україна, 13,2%	4/20	0,75/0,15
Вино біле, напівсухе, SASS K. Winery Рислінг Рейнський, Україна, 13%	4/20	0,75/0,15

Продовження табл. 3.24

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Вино біле, напівсолодке Chateau Chizay Pinot Grigio, Україна, 10,5%	4/20	0,75/0,15
Вино біле, напівсолодке Chateau Chizay Moscato, Україна, 11,5%	3/15	0,75/0,15
Вино біле, десертне, Chateau Chizay Traminer, Україна, 10,5%	3/15	0,75/0,15
Вино біле, солодке, Chateau Chizay Furmint Late Harves, Україна, 11%	3/15	0,75/0,15
<b>Червоні вина</b>		
Вино червоне, сухе, Терруар» / Terroir, Цвайгельт, Україна, 12%	4/20	0,75/0,15
Вино червоне, сухе, SASS K. Winery Карлот, Україна, 13%	4/20	0,75/0,15
Вино червоне, сухе, Chateau Chizay Cabernet, Україна, 12,5%	4/20	0,75/0,15
Вино червоне, сухе, Chateau Chizay Pinot Noir, Україна, 14%	4/20	0,75/0,15
Вино червоне, напівсухе, Chateau Chizay Merlot, Україна, 12%	3/15	0,75/0,15
Вино червоне, напівсолодке, Chateau Chizay Pinot Noir, Україна, 12,5%	3/15	0,75/0,15
<b>Рожеві вина</b>		
Вино рожеве, столове, сухе Chateau Chizay Розе Піно Нуар, Україна, 12,5%	4/20	0,75/0,15
Вино рожеве, столове, сухе Chateau Chizay Країна Мрій Розе Піно Нуар, Україна, 12,3%	4/20	0,75/0,15
Вино рожеве, напівсухе, SASS K. Winery Ріоліт Розе, Україна, 13%	3/15	0,75/0,15
Вино рожеве, напівсолодке, Chateau Chizay Rose з грейпфрутом, Україна, 10,5%	3/15	0,75/0,15
<b>Ігристі вина</b>		
Вино ігристе, біле, брют, Chateau Chizay Carpathian Sekt Черсегі, Україна, 11,5%	4	0,75
Вино ігристе, рожеве, брют, Chateau Chizay Carpathian Sekt, Україна, 11,5%	4	0,75
Просеко, біле, сухе, Mondoro Prosecco, Італія, 11%	4	0,75
Просеко, біле, сухе, Astoria Prosecco Treviso Butterfly, Італія, 11%	4	0,75
Вино ігристе, біле, напівсолодке, Mondoro Asti, Італія, 7,5%	4	0,75
Вино ігристе, рожеве, брют, Celene Crémant Cuvée Noble Rosé Brut, Франція, 12%	4	0,75
Вино ігристе, рожеве, напівсухе Freixenet Alcohol Free Sparkling Rose, Іспанія, 0%	3	0,75
<b>Бренді</b>		
Бренді Shabo Modern Collection, Україна, 40%	6/60	0,5/0,05
Бренді Aznaugi 3 роки, Україна, 40%	6/60	0,5/0,05
Бренді Aznaugi 5 років, Україна, 40%	5/50	0,5/0,05
Бренді Аріне 4*, Вірменія, 40%	5/50	0,5/0,05

Продовження табл. 3.24

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Бренді Аріне 5*, Вірменія, 40%	5/50	0,5/0,05
Бренді Старий Кахеті 4 роки, Грузія, 40%	5/50	0,5/0,05
Бренді Старий Кахеті 5 років, Грузія, 40%	5/50	0,5/0,05
<b>Віскі</b>		
Віскі односолодовий Writers Tears Irish Whiskey, Ірландія 43%	3/42	0,7/0,05
Віскі односолодовий Tomatin, 12 років, Шотландія, 43%	4/56	0,7/0,05
Бурбон Evan Williams Black, США, 43%	4/60	0,75/0,05
<b>Мінеральні води</b>		
Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	36	0,5
Вода мінеральна слабогазована «Карпатська джерельна»	35	0,5
Вода мінеральна негазована «Карпатська джерельна»	35	0,5
Вода мінеральна слабогазована «Моршинська ПРЕМІУМ» в склі	35	0,5
Вода мінеральна негазована «Моршинська ПРЕМІУМ» в склі	35	0,5
<b>Соки</b>		
Сік Sandora Апельсиновий	5	0,5
Сік Sandora Сицилійський апельсин	5	0,5
Сік Sandora Яблучний	5	0,5
Сік Sandora Виноградний	5	0,5
Нектар Sandora Гранатовий	6	0,5
Нектар Sandora Ананасовий	6	0,5
Нектар Sandora Вишневий	6	0,5
Нектар Sandora Персиковий	6	0,5
<b>Фруктові води</b>		
Напій безалкогольний 7 UP	42	0,33
Напій безалкогольний Sprite	42	0,33
Напій безалкогольний Coca-Cola	41	0,33
Напій безалкогольний Coca-Cola zero sugar	41	0,33
<b>Пиво</b>		
Пиво пляшкове, Stella Artois світле фільтроване, Україна, 4.8%	10	0,5
Пиво пляшкове, Heineken світле фільтроване, Україна, 5%	9	0,5
Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 4.8%	9	0,5
Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 0%	9	0,5
Пиво пляшкове, Охтирське Marochne 1913 світле нефільтроване, Україна, 4.4%	9	0,5
Пиво пляшкове, Львівське Портер темне фільтроване, Україна, 8%	9	0,5

*Джерело: розроблено автором*

Отже, сформовані меню відображають повний асортимент страв і напоїв, що

пропонуються у закладі ресторанного господарства, та лежать в основі подальшого розрахунку денної виробничої програми.

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства, розробляють індивідуально для кожного конкретного підприємства. Вона візуалізує специфіку технологічного процесу виготовлення та продажу кулінарної продукції, та виступає фундаментом для розумної організації виробничих операцій та окреслює найкращу послідовність кроків – від надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції до безпосереднього приготування страв та забезпечення ефективного обслуговування гостей.

Створення структурно-технологічної схеми передбачає попереднє визначення потреби закладу харчування в сировині, напівфабрикатах і продовольчих товарах.

Розрахунок виконується на основі меню основного підприємства харчування, а результати представлені у вигляді таблиці 3.25.

**Таблиця 3.25 – Потреба основного закладу ресторанного господарства у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	філе куряче	охолоджене
	Філе індички	охолоджене
	печінка куряча	охолоджене
	Яловичина, вирізка	охолоджене
	Телятина вирізка	охолоджене
	Свиняча вирізка	охолоджена
	Стейк рібай	охолоджений
	Телячі щічки	охолоджені
	качина грудка	охолоджене
Риба та морепродукти	судак	охолоджений
	дорадо	охолоджений
	сьомга	охолоджена
	Креветки тигрові	Охолоджені
	Мідії	Охолоджені
	восьминіг	охолоджений
	Кальмари	Охолоджені
	лосось	охолоджений
	тунець	охолоджений

Продовження табл. 3.25

1	2	3
	горбуша	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	буженіна	фасована, в/г
	хамон	фасований, в/г
	ковбаса домашня	фасований, в/г
	шинка	фасований, в/г
	сосиски	фасовані, в/г
	бекон	фасований, в/г
	Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко «Яготинське» 2,6%
Молоко без лактози «Glossary» 2,5%		пакетоване, 2,5%
Морозиво вершкове		фасоване
Йогурт «Активіа» злаки, 1,5%		Пакетований, 1,5%
Йогурт «Grecki» грецький, 10%		Пакетований, 10%
Йогурт без лактози «Glossary», 2,5%		Пакетований, 2,5%
Вершки без лактози «Glossary» 10%		Пакетовані, 10%
Вершки «Яготинські» 10%		Пакетовані, 10%
масло вершкове 72%		Фасоване, 72%
сир «Камамбер»		вакуумований
сир «Брі»		вакуумований
сир «Моцарела»		В розсолі, пакетований
сир «Тофу»		вакуумований
сир «Чеддер»		вакуумований
сир «Пармезан»		вакуумований
Сир кисломолочний «Яготинський», 5%		фасований
Сир страчатела		фасований, в/г
Сир філадельфія		фасований
Сир вершковий		фасований, в/г
Сир кисломолочний без лактози «Glossary», 5%		фасований
Овочі та зелень	картопля	свіжа
	помідори	свіжі
	огірки	свіжі
	зелень петрушки	свіжа
	листя салату	свіжі
	Капуста пекінська	свіжа
	помідори черрі	свіжі
	Айсберг	свіжий
	спаржа	свіжа
	баклажан	свіжий
	Квасоля стручкова	свіжа
	морква	свіжі
	буряк	свіжий
	часник	свіжий
	батат	свіжий
	перець болгарський	свіжий
	редис	свіжий
	броколі	свіжі
	кабачок	свіжий
	капуста	свіжа
Цибуля порей	свіжа	

## Продовження табл. 3.25

1	2	3
Фрукти та ягоди	авокадо	свіже
	Гриби білі	свіжі
	лимон	свіжий
	кавун	свіжий
	М'ята	свіжа
	полуниця	свіжий
	малина	свіжий
	чорниця	свіжий
	журавлина	заморожена
	яблуко	свіжий
	Грейпфрут	свіжий
	персик	свіжий
	банан	свіжий
	апельсин	свіжий
	виноград	свіжі
Бакалійні товари	Соус песто	консервований
	яйця	Вищої категорії
	Кеш'ю	Фасований, вг
	Гірчиця	консервована
	Арахіс	Фасований, вг
	Фундук	Фасований, вг
	Арабіка	Фасоване
	Обліпихове пюре	фасоване
	мигдаль	Фасований, вг
	Джем малиновий	Порційний, фасований
	кунжут	фасований
	Манго	Сушене, фасоване
	Ананас	Сушений, фасований
	Шоколад чорний	фасований
	Локшина	фасована
	Спагетті	фасовані
	Макарони для лазанї	фасовані
	Джем абрикосовий	Порційний, фасований
	Мед липовий	Порційний, фасований
	Чай «Graff», зелений «Fashion fruit»	Пакетований
	Чай «Graff», пуер з мандарином	Пакетований
	Чай «Graff», трав'яний «Альпійський луг»	Пакетований
	Чай «Graff», трав'яний «Ромашковий затишок»	Пакетований
	Чай «Graff», трав'яний «Чебрецевий Гуру»	Пакетований
	Чай «Graff», чорний Earl Grey з бергамотом	Пакетований
	Чай «Graff», чорний з ароматом вишні та мигдалю «Cherry Samurai»	Пакетований
	Чай «Graff» зелений байховий «Green Classic»	Листовий, фасований
	Чай «Graff» пуер з мандарином	Листовий, фасований
	Чай «Graff» чорний «Ceylon Pride»	Листовий, фасований
	Чай «Graff» чорний байховий «Eral Grey»	Листовий, фасований
	Чай «Graff» чорний з вишнею «Cherry Samurai»	Листовий, фасований
	Мед акацієвий	Порційний, фасований

## Продовження табл. 3.25

1	2	3
Бакалійні товари	Шипшина	Сушена, фасована
	Чай ромашки	Сушений, фасований
	Шоколадна паста «Nutella»	консервована
	Пресовані дріжджі	пакетоване
	Арахісова паста з сіллю	консервована
	Арахісова паста натуральна	консервовані
	Тунець у власному соку	консервований
	Соус чилі	консервований
Сухі продукти	борошно	пакетоване , в/г
	Мюслі «Vitanella»	пакетоване
	Гранола «Hillary nuts trio»	пакетоване
	Солод житній	пакетоване , в/г
	Сіль	пакетоване , в/г
	Розпушувач	пакетиваний
	Цукор	пакетоване , в/г
	Цільнозернове борошно	пакетоване , в/г
	Сухі доріжджі	Пакетовані ,сухі
	рис	пакетоване , в/г
	булгур	пакетоване , в/г
	Каша вівсяна	пакетоване , в/г
Кондитерські та хлібобулочні вироби, хліб	Хліб висівковий	фасоване
	Хліб пшеничний	фасоване
	Хліб житній	фасоване
	Булочка «Sinabon»	фасоване
	Круасан з шоколадом	фасоване
	Круасан зі згущеним молоком	фасоване
	Круасан	фасоване
	Торт «Наполеон»	фасоване
	Торт «Прага»	фасоване
	Чізкейк з карамеллю	фасоване
	Чізкейк з малиновим джемом	фасоване
Напої алкогольні	Горілка Львів Княжий PREMIUM, Україна, 40%	пляшкова
	Горілка DISTIL.№9, Україна, 40%	пляшкова
	Горілка Finlandia, Фінляндія, 40%	пляшкова
	Горілка 1906, Польща, 40%	пляшкова
	Вино біле, сухе, Chateau Chizay Чизай Мушкотай, Україна, 12,5%	пляшкова
	Вино біле, сухе, Chateau Chizay Гевюрцтрамінер, Україна, 12,8%	пляшкова
	Вино біле, сухе, Chateau Chizay Sauvignon, Україна, 12,5%	пляшкова
	Вино біле, сухе, SASS K. Winery Леанка, Україна, 13,2%	пляшкова
	Вино біле, напівсухе, SASS K. Winery Рислінг Рейнський, Україна, 13%	пляшкова
	Вино біле, напівсолодке Chateau Chizay Pinot Grigio, Україна, 10,5%	пляшкова
	Вино біле, напівсолодке Chateau Chizay Moscato, Україна, 11,5%	пляшкова

## Продовження табл. 3.25

1	2	3
	Вино біле, десертне, Chateau Chizay Traminer, Україна, 10,5%	пляшкова
	Вино біле, солодке, Chateau Chizay Furmint Late Harves, Україна, 11%	пляшкова
Напої алкогольні	Вино червоне, сухе, Терруар» / Terroir, Цвайгельт, Україна, 12%	пляшкова
	Вино червоне, сухе, SASS K. Winery Карлот, Україна, 13%	пляшкова
	Вино червоне, сухе, Chateau Chizay Cabernet, Україна, 12,5%	пляшкова
	Вино червоне, сухе, Chateau Chizay Pinot Noir, Україна, 14%	пляшкова
	Вино червоне, напівсухе, Chateau Chizay Merlot, Україна, 12%	пляшкова
	Вино червоне, напівсолодке, Chateau Chizay Pinot Noir, Україна, 12,5%	пляшкова
	Вино рожеве, столове, сухе Chateau Chizay Розе Піно Нуар, Україна, 12,5%	пляшкова
	Вино рожеве, столове, сухе Chateau Chizay Країна Мрій Розе Піно Нуар, Україна, 12,3%	пляшкова
	Вино рожеве, напівсухе, SASS K. Winery Ріоліт Розе, Україна, 13%	пляшкова
	Вино рожеве, напівсолодке, Chateau Chizay Rose з грейпфрутом, Україна, 10,5%	пляшкова
	Вино ігристе, біле, брют, Chateau Chizay Carpathian Sekt Черсегі, Україна, 11,5%	пляшкова
	Вино ігристе, рожеве, брют, Chateau Chizay Carpathian Sekt, Україна, 11,5%	пляшкова
	Просеко, біле, сухе, Mondoro Prosecco, Італія, 11%	пляшкова
	Просеко, біле, сухе, Astoria Prosecco Treviso Butterfly, Італія, 11%	пляшкова
	Вино ігристе, біле, напівсолодке, Mondoro Asti, Італія, 7,5%	пляшкова
	Вино ігристе, рожеве, брют, Celene Crémant Cuvée Noble Rosé Brut, Франція, 12%	пляшкова
	Вино ігристе, рожеве, напівсухе Freixenet Alcohol Free Sparkling Rose, Іспанія, 0%	пляшкова
	Бренді Shabo Modern Collection, Україна, 40%	пляшкова
	Бренді Aznauri 3 роки, Україна, 40%	пляшкова
	Бренді Aznauri 5 років, Україна, 40%	пляшкова
	Бренді Аріне 4*, Вірменія, 40%	пляшкова
	Бренді Аріне 5*, Вірменія, 40%	пляшкова
	Бренді Старий Кахеті 4 роки, Грузія, 40%	пляшкова
Бренді Старий Кахеті 5 років, Грузія, 40%	пляшкова	
Віскі односолодовий Writers Tears Irish Whiskey, Ірландія 43%	пляшкова	
Віскі односолодовий Tomatin, 12 років, Шотландія, 43%	пляшкова	
Бурбон Evan Williams Black, США, 43%	пляшкова	

## Продовження табл. 3.25

1	2	3
Напої безалкогольні	Пиво пляшкове, Stella Artois світле фільтроване, Україна, 4.8%	пляшкова
	Пиво пляшкове, Heineken світле фільтроване, Україна, 5%	пляшкова
	Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 4.8%	пляшкова
	Пиво пляшкове, Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване, Україна 0%	пляшкова
	Пиво пляшкове, Охтирське Marochne 1913 світле нефільтроване, Україна, 4.4%	пляшкова
	Пиво пляшкове, Львівське Портер темне фільтроване, Україна, 8%	пляшкова
Напої безалкогольні	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	пляшкова
	Вода мінеральна слабогазована «Карпатська джерельна»	пляшкова
	Вода мінеральна негазована «Карпатська джерельна»	пляшкова
	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська ПРЕМІУМ» в склі	пляшкова
	Вода мінеральна негазована «Моршинська ПРЕМІУМ» в склі	пляшкова
	Сік Sandora Апельсиновий	тетрапак
	Сік Sandora Сицилійський апельсин	тетрапак
	Сік Sandora Яблучний	тетрапак
	Сік Sandora Виноградний	тетрапак
	Нектар Sandora Гранатовий	тетрапак
	Нектар Sandora Ананасовий	тетрапак
	Нектар Sandora Вишневий	тетрапак
	Нектар Sandora Персиковий	тетрапак
	Напій безалкогольний 7 UP, скло	пляшкова
	Напій безалкогольний Sprite, скло	пляшкова
	Напій безалкогольний Coca-Cola, скло	пляшкова
Напій безалкогольний Coca-Cola zero sugar, скло	пляшкова	

*Джерело: розроблено автором*

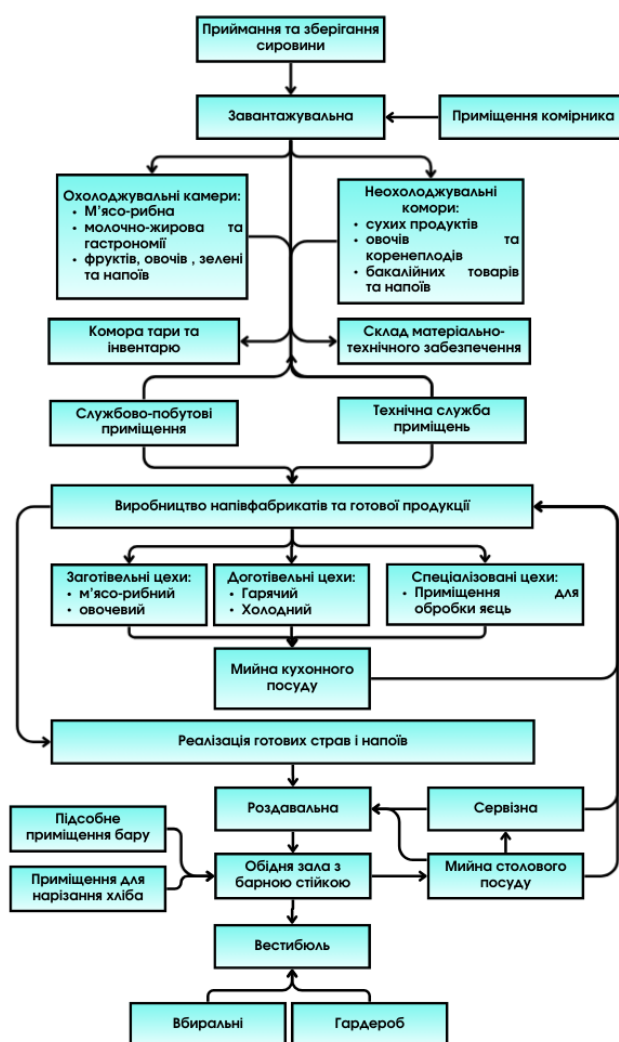
Структурно-технологічна схема виробництва закладу ресторанного господарства (рис. 3.3) відображає повну послідовність руху сировини, напівфабрикатів і готової продукції, а також взаємозв'язок усіх приміщень, задіяних у процесі.

Технологічний процес розпочинається з приймання сировини у спеціально обладнаній завантажувальній зоні. Тут здійснюється контроль якості та кількості продуктів, після чого вони розподіляються за видами і спрямовуються до відповідних складських приміщень.

Для забезпечення збереження товарів у належному стані використовуються охолоджувальні камери для м'ясо-рибної, молочно-жирової продукції, гастрономії, фруктів, овочів, зелені та напоїв, а також неохолоджувані комори для сухих продуктів, бакалії та коренеплодів.

Окремо функціонує комора для тари та інвентарю, а матеріально-технічні ресурси постачаються зі складу матеріально-технічного забезпечення.

Після етапу зберігання сировина надходить до заготівельних цехів, де проходить первинну обробку. У м'ясо-рибному та овочевому цехах проводиться очищення, розділення та підготовка продуктів до подальшого використання.



**Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану в засобі розміщення**

*Джерело: розроблено автором*

Оброблені напівфабрикати передаються до доготівельних цехів – гарячого та холодного, у яких здійснюється приготування основних страв. Поряд із ними

працює кондитерський цех, що спеціалізується на виготовленні кондитерських виробів і випічки.

Мийна кухонного посуду забезпечує очищення інвентарю та обладнання після кожного виробничого циклу, тоді як мийна столового посуду, розташована ближче до зали, обслуговує потреби обслуговування споживачів.

Готові страви надходять у роздавальну, звідки вони потрапляють до обідньої зали з барною стійкою.

Поруч знаходиться сервізна, що сприяє оперативному забезпеченню залу необхідним посудом і приладдям. Зала безпосередньо з'єднана з вестибюлем, який обладнаний гардеробом і вбиральнями для зручності відвідувачів.

Доповнюють схему службово-побутові приміщення для персоналу, які створюють комфортні умови для роботи, а також технічні приміщення, необхідні для безперебійного функціонування інженерних систем.

#### **3.4.4 Організація роботи навчального центру барного мистецтва**

Відповідно до розробленої концепції готелю, ключовим елементом культурно-розважального сервісу є впровадження інноваційних підходів до навчання, дозвілля та взаємодії з гостями.

Одним із таких рішень є створення навчального центру барного мистецтва, який функціонуватиме як спеціалізований майданчик для проведення майстер-класів, тренінгів, авторських дегустацій та інтерактивних освітніх програм для гостей і персоналу.

Організація роботи зазначеного центру передбачає облаштування окремого приміщення, яке відповідає функціональним вимогам навчального простору та умовам професійного барного середовища.

Окремим елементом навчального центру барного мистецтва є зона для проведення дегустацій напоїв. Передбачено окрему зону зберігання дегустаційного посуду та необхідних аксесуарів: келихів різних типів, дегустаційних ложок, мірних ємностей, ароматичних наборів.

У приміщенні розміщується барна стійка, навчальні барні станції, місця для

сидіння учасників, холодильне та допоміжне технологічне обладнання, що забезпечує проведення практичних занять з приготування напоїв і коктейлів. Для комфортної організації освітнього процесу передбачено достатню кількість сидячих місць, а також робочі зони, оснащені професійними блендерами, льодогенераторами, льодокрошувачем та холодильними установками.

У таблиці 3.26 наведено перелік необхідного устаткування та розрахунок корисної площі, яку займає обладнання навчального центру барного мистецтва.

**Таблиця 3.26 – Перелік необхідного обладнання та розрахунок корисної площі навчального центру барного мистецтва**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Навчальний центр барного мистецтва				
Барна стійка	Gerasimov Gallery	1	4800*800*1200	3,84
Барна станція	Ukr.Choice	3	2000*600*850	3,6
Стілець барний	Kpic Frankof	8	495*480*1075	1,92
Стілець	Ларс Frankof	10	565*680*765	3,8
Льодогенератор	FIC-50 Frosty	2	507*585*805	0,6
Блендер	HBB908RCE Hamilton Beach	3	165*203*387	-
Льодокрошувач	4 ICE 135023 Bartscher	1	172*240*463	-
Холодильна шафа	Tefcold CEV425 BLACK	1	595*640*1840	0,38
Стіл холодильний	BGI157 GGM GASTRO	1	1468*700*850	1,03
Стіл виробничий	CBH-LxB-B-пр1	1	2500*700*850	1,75
Сміттєвий бак	Sklad Service	1	860*620*1090	0,53
Стіл навчальний	Brevity Loft mini	10	670*670*750	4,49
Стіл дегустаційний	STELS	1	2710*2710*750	7,34
Всього				29,28

*Джерело: розроблено автором*

Орієнтовна загальна площа приміщення наведена у таблиці 3.27.

**Таблиця 3.27 - Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення**

Приміщення	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
Навчальний центр барного мистецтва з зоною для проведення дегустацій	97,6
<b>Всього</b>	<b>97,6</b>

*Джерело: розроблено автором*

### 3.4.5 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства

Процес обслуговування споживачів готельних послуг у закладах ресторанного господарства, що функціонують у межах засобу розміщення, являє собою цілісну систему, спрямовану на забезпечення комфортного та якісного харчування гостей.

У готелі застосовується формат сніданків за типом «шведський стіл», що дозволяє гостям самостійно обирати страви з широкого асортименту, забезпечуючи індивідуальний підхід до харчових вподобань.

Процес обслуговування під час реалізації готової продукції та організації споживання страв наведено на рисунку 3.4.

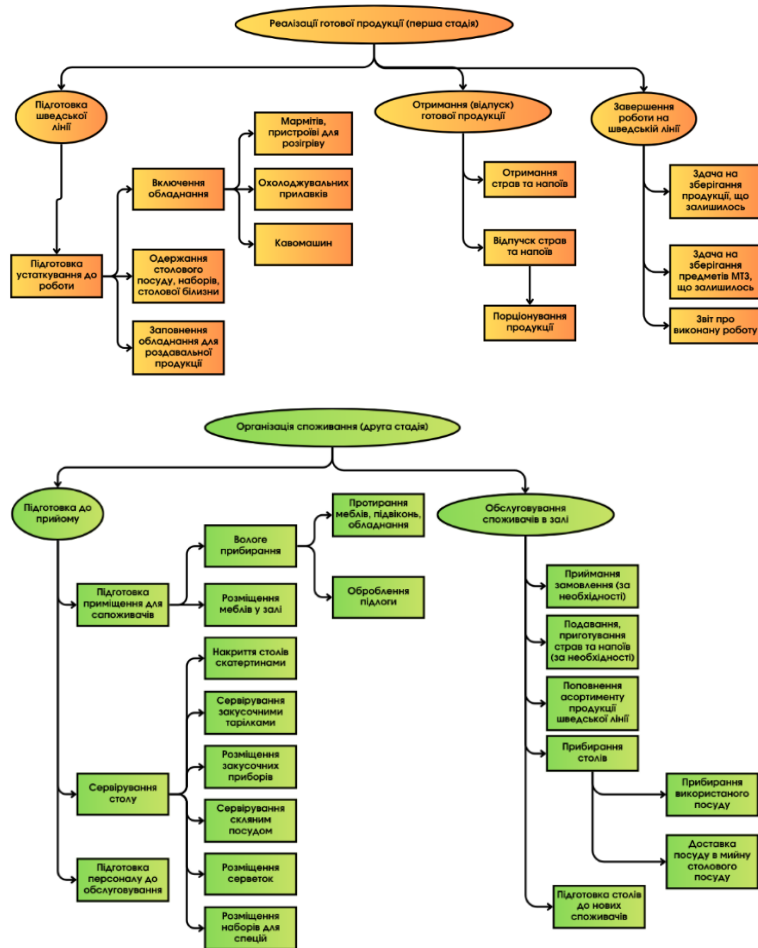


Рис. 3.4 - Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування -шведській стіл): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Джерело: розроблено автором

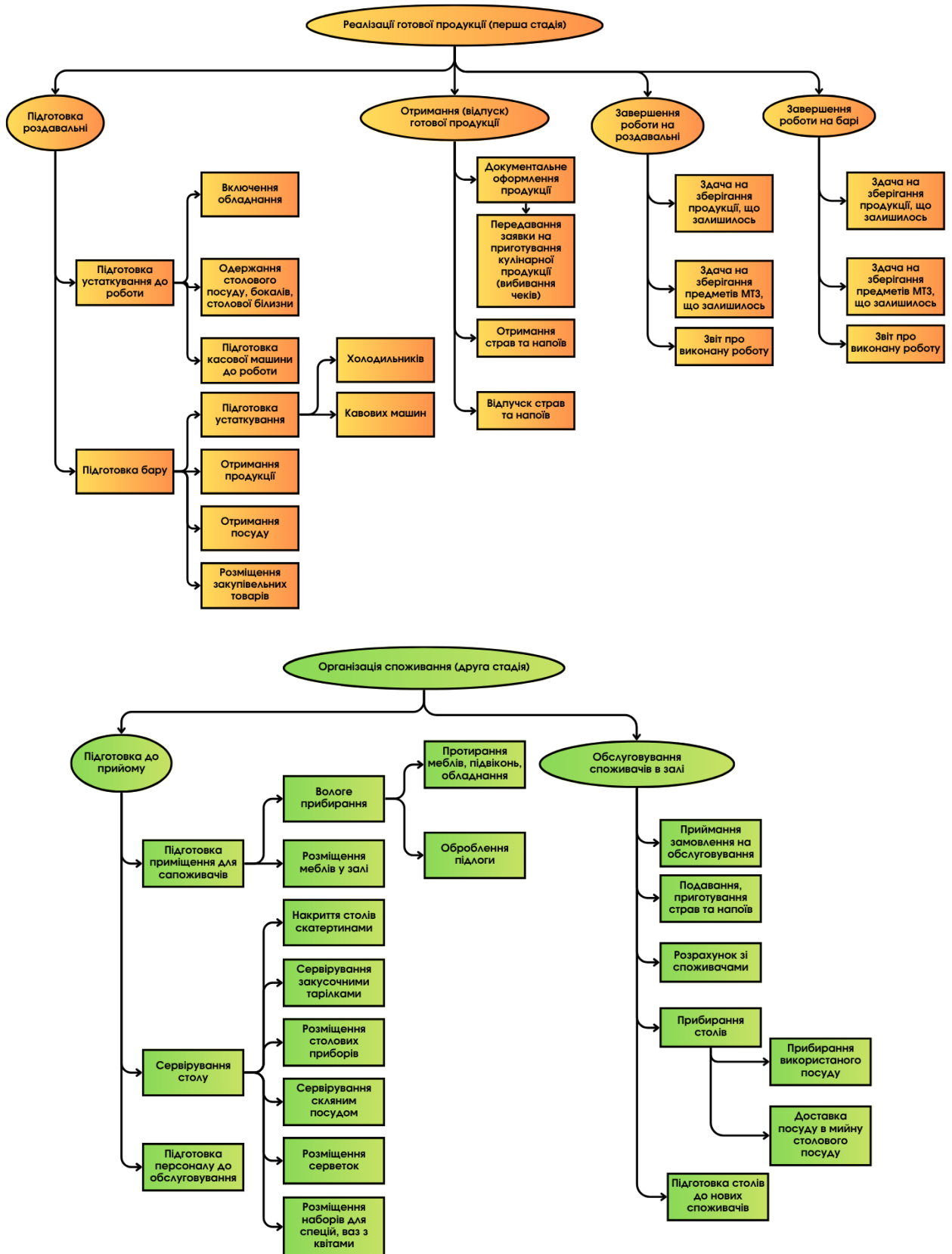
Підготовка до обслуговування починається на етапі реалізації готової продукції, який включає організацію шведської лінії. Страви готуються згідно із заздалегідь складеним меню, що дозволяє планувати необхідний асортимент та кількість продуктів. Для підтримання оптимальної температури гарячих страв задіюються марміти та спеціальні пристрої для підігріву, тоді як молочні продукти, салати та напої зберігаються у вітринах із охолоджувальною системою. Згідно з технологією організації обслуговування, поруч із лінією роздачі розміщується інвентар для викладання страв, що забезпечує зручність для гостей. Додатково передбачено спеціальну ділянку з кавомашиною та необхідними аксесуарами для приготування чаю і кави, що сприяє комфорту відвідувачів.

Наступним етапом є сервірування залу. Перед розстановкою меблів проводиться вологе прибирання: м'які меблі очищуються пілососом, глянцеві поверхні протираються вологою ганчіркою, а раз на тиждень здійснюється генеральне очищення підвіконь, батарей і видалення павутиння. У дроверах для офіціантів також регулярно протирається пил, щоб забезпечити гігієнічні умови зберігання чистого інвентарю. Після завершення прибирання миють підлогу та розставляють меблі відповідно до технологічної схеми залу: квадратні столи встановлюються по діагоналі, що сприяє зручності пересування гостей.

Сервірування столів передбачає використання закусочних тарілок, приборів, фужерів для води, серветок та наборів для спецій. Гарячі страви розміщують у мармітах.

У процесі обслуговування офіціанти виконують низку важливих функцій: стежать за поповненням асортименту страв на шведській лінії, надають допомогу гостям у разі потреби, а також оперативно прибирають використаний посуд, передаючи його до мийного відділення.

На рисунку 3.5 зображено процес обслуговування гостей в ресторані під час методу обслуговування А ля карт.



**Рис. 3.5 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування «а ля карт»): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання**

*Джерело: розроблено автором*

На початковому етапі проводиться перевірка та увімкнення всього необхідного обладнання, у тому числі касових апаратів, що забезпечує готовність до прийому та обробки замовлень.

Офіціанти отримують необхідний столовий посуд, білизну, столові набори та інші матеріальні ресурси, що використовуються під час обслуговування.

Перед початком роботи персонал здійснює включення холодильного обладнання для зберігання закуплених товарів, а також кавомашин та іншого інвентарю. В цей же час отримується продукція та посуд, необхідний для відпуску буфетної продукції.

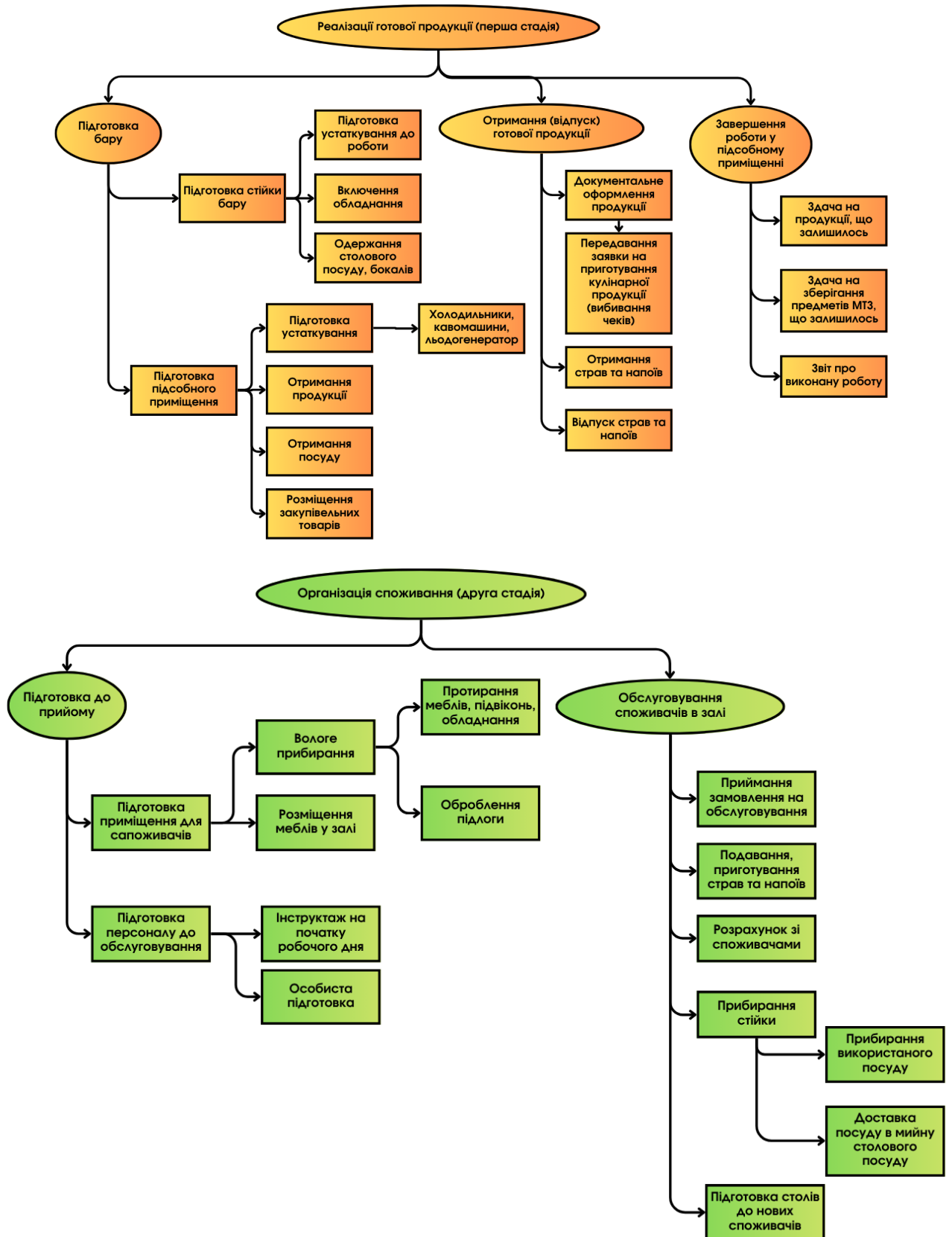
Процес приготування та відпуску страв починається з отримання офіціантом касового чеку, що підтверджує документальне оформлення замовлення. Після цього він отримує готові страви на роздавальній лінії та доставляє їх безпосередньо до споживачів.

Підготовка залу до обслуговування відбувається відповідно до прийнятих стандартів, аналогічно організації сніданків за системою «шведський стіл». Стіл сервірується з використанням чистих скатертин, столових тарілок і наборів, пиріжкових тарілок, скляного посуду, серветок, наборів зі спеціями та декоративних елементів.

Для обіднього обслуговування використовується повний столовий набір, а під час вечері проводиться коригування сервірування: зі столу прибирається столова ложка, натомість додається закусочна тарілка з відповідними приборами, а також фужери для вина та горілки.

Завершальний етап робочого дня включає здачу на зберігання залишків продукції та матеріально-технічних засобів, що не були використані. Після цього відповідальні працівники складають звіт про виконану роботу.

На рисунку 3.6 наведено організацію обслуговування в барі при вестибюлі



**Рис. 3.6 – Структура процесу обслуговування в барі при вестибюлі (вид обслуговування «А-ля карт»): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання**

*Джерело: розроблено автором*

У лобі-барі застосовується індивідуальна форма обслуговування гостей за системою «а-ля карт». Цей формат передбачає, що всі послуги з прийому та виконання замовлень здійснюються безпосередньо барменами.

Підготовчий етап роботи бару включає комплекс організаційних та технічних заходів. Перед початком обслуговування персонал здійснює перевірку та запуск необхідного обладнання – кавомашин, льодогенераторів, блендерів, соковижималок та іншої спеціалізованої техніки, яка забезпечує швидке та якісне приготування напоїв.

Паралельно проводиться отримання та розміщення столового посуду, бокалів, шейкерів і допоміжного інвентарю, що використовуються в процесі приготування коктейлів та інших напоїв.

Також здійснюється підготовка касового апарата та перевірка його працездатності для безперебійного проведення розрахункових операцій.

Процес безпосереднього обслуговування відвідувачів повністю відповідає принципам системи «а-ля карт», проте має свої особливості, обумовлені специфікою роботи лобі-бару. Зокрема, обслуговування здійснюється без сервірування столів та участі офіціантів, оскільки основний акцент робиться на швидкому та зручному отриманні замовлень безпосередньо у барній зоні.

### **3.4.6 Визначення загальної площі підприємства харчування**

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробничих процесів у підприємстві ресторанного господарства, а також згідно з вимогами ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», необхідним є визначення оптимального складу приміщень та їх площі.

Розрахунок площ виконується з урахуванням специфіки закладу, його потужності, функціонального призначення окремих зон та технологічної послідовності виробничих процесів.

Після проведення відповідних розрахунків визначаються остаточні параметри приміщень, які включають як виробничі, так і допоміжні,

адміністративні зони. Узагальнені результати проведених розрахунків наведено у таблиці 3.27.

**Таблиця 3.27 – Склад і площа приміщень ресторану на 156 місць**

№ з/п	Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2	3
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Вестибюль, в тому числі:	
2	- Гардероб	9
3	- Вбиральня чоловіча	12
4	- Вбиральня жіноча	12
5	- Вбиральня для маломобільних груп населення	15
6	- Туалетна при вбиральні	6
7	- Вестибюль	48
8	Обідня зала з баром	312
<b>Разом для відвідувачів</b>		<b>414</b>
<i>Виробничі</i>		
9	Підсобне приміщення бару	12
10	М'ясо-рибний цех	18
11	Овочевий цех	16
12	Гарячий цех	66
13	Холодний цех	64
14	Приміщення для обробки яєць	12
15	Приміщення для нарізання хліба	12
16	Кабінет завідуючого виробництва	15
17	Мийна столового посуду	12
18	Сервізна	9
19	Мийна кухонного посуду	12
20	Роздавальня	9
<b>Разом виробничі</b>		<b>257</b>
<i>Складські</i>		
21	Завантажувальна	12
22	Неохолоджувальна комора сухих продуктів	12
23	Неохолоджувальна комора овочів та коренеплодів	12
24	Неохолоджувальна комора бакалійних товарів та напоїв	12
25	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	16
26	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	16
27	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	16
28	Склад матеріально-технічного забезпечення	12
29	Комора тари і інвентарю	9
30	Приміщення комірника	9
<b>Разом складські</b>		<b>126</b>
<i>Службово-побутові</i>		
31	Кабінет директора	9
32	Бухгалтерія	9
33	Приміщення офіціантів і барменів	9
34	Гардероб офіціантів і барменів	9
35	Приміщення персоналу	9
36	Гардероб персоналу	9
37	Душова, туалети	9

1	2	3
38	Білизняна	9
39	Комора прибирального інвентарю	9
<b>Разом службово-побутові:</b>		<b>81</b>
<i>Технічні приміщення</i>		
40	Електрощитова	15
41	Теплопункт	18
42	Венткамера припливна	36
43	Венткамера витяжна	15
<b>Разом технічні приміщення</b>		<b>84</b>
<b>Корисна площа закладу</b>		<b>962</b>

*Джерело: розроблено автором*

### 3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення у проєктованому туристичному готелі передбачено розмістити на першому поверсі будівлі. До складу фізкультурно-оздоровчого блоку планується включити кабінет медичної сестри. Його наявність дозволить проводити первинні огляди, контролювати стан здоров'я гостей, а також оперативно надавати медичну допомогу у разі нещасних випадків або загострення хронічних захворювань

Коротка характеристика приміщення фізкультурно-оздоровчої групи, наведена в таблиці 3.28.

**Таблиця 3.28 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1	Кабінет медичної сестри	12	Приміщення обладнане робочим місцем медичного персоналу, аптечкою, необхідними медичними інструментами та засобами першої допомоги. Передбачено місце для огляду пацієнтів, шафи для зберігання медикаментів та окремий санітарний куточок.
2	Тренажерний зал	72	Просторе приміщення, оснащене сучасними тренажерами для силових та кардіо-навантажень. Забезпечено достатню площу для вільного пересування, зони для розминки та стретчингу, вентиляцію та кондиціонування. Передбачені шафи для зберігання інвентарю та система безпеки для відвідувачів.
<b>Всього</b>		<b>84</b>	

*Джерело: сформовано автором*

### 3.6 Характеристика культурно-дозвільного призначення

Розробка приміщень культурно-дозвілєвого призначення є однією з

ключових складових загальної концепції функціонування готельного комплексу, оскільки вони формують додаткову цінність для гостей і підвищують конкурентоспроможність засобу розміщення. Створення умов для активного та різноманітного дозвілля забезпечує не лише комфортне перебування відвідувачів, а й сприяє формуванню позитивного іміджу готелю та лояльності споживачів.

Приміщення культурно-дозвіллевого призначення проєктуються з урахуванням сучасних стандартів комфортності, безпеки та ергономіки. Вони оснащуються новітнім обладнанням, що відповідає потребам як гостей, так і персоналу, забезпечуючи високий рівень сервісу та ефективність проведення заходів.

Коротка характеристика приміщення фізкультурно-оздоровчої групи, наведена в таблиці 3.29.

**Таблиця 3.29 – Приміщення культурно-дозвільного призначення**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1	Конференц-зал на 20 осіб	55	Просторе приміщення, обладнане сучасною мультимедійною апаратурою, проєктором, екраном, системою озвучення та меблями для комфортного розміщення 20 учасників. Передбачено мобільне планування столів і стільців, кондиціонування, звукоізоляцію та доступ до мережі Wi-Fi.
2	Приміщення екскурсовода	20	Функціональний кабінет для підготовки екскурсійних програм, зустрічей із туристичними групами та зберігання методичних матеріалів. Обладнаний робочим місцем, комп'ютером, шафами для документації та інформаційними стендами.
<b>Всього</b>		75	

*Джерело: сформовано автором*

### **3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення**

В адміністративно-побутовій зоні передбачено комплекс приміщень, що забезпечують ефективне управління підприємством, створюють комфортні умови праці персоналу та підтримують безперервність усіх операційних процесів. Ці приміщення розташовуватимуться у центральній частині будівлі, на другому поверсі.

Адміністративний блок включає кабінет генерального директора площею 14 м<sup>2</sup>, який безпосередньо з'єднаний із приймальною секретаря керівника (10 м<sup>2</sup>). Поруч розміщений кабінет виконавчого директора (12 м<sup>2</sup>), який координує діяльність усіх підрозділів. Для маркетологів передбачено окремий кабінет площею 15 м<sup>2</sup>. Бухгалтерія розташована в суміжній частині адміністративної зони та складається з кабінету головного бухгалтера (9 м<sup>2</sup>), загального приміщення для роботи бухгалтерів (18 м<sup>2</sup>) та окремого касового вузла площею 6 м<sup>2</sup>. Кадровий підрозділ включає кабінет HR-менеджера (8 м<sup>2</sup>) та суміжне приміщення для спеціаліста відділу кадрів (10 м<sup>2</sup>). Тут здійснюється робота з персоналом, ведення кадрової документації та організація підбору нових працівників.

Окремо передбачено побутові приміщення для персоналу, що включають кімнату відпочинку працівників (20 м<sup>2</sup>), гардеробні для співробітників чоловічу та жіночу (по 12 м<sup>2</sup> кожна) та санітарні вузли.

Господарські приміщення включають кімнату для зберігання інвентарю (15 м<sup>2</sup>), склад господарських товарів (18 м<sup>2</sup>) та приміщення для пральні (25 м<sup>2</sup>), що обслуговує як номери, так і ресторанний комплекс.

### **3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі**

Після розрахунку площ усіх приміщень готелю слід подати узагальнені результати визначення площ окремих приміщень готельного підприємства у вигляді таблиці 3.30.

**Таблиця 3.30 - Склад і площі приміщень туристичного готелю на 100 номерів**

<b>Назва приміщень</b>	<b>Площа приміщень, м<sup>2</sup></b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Група А – житлові групи приміщень</b>	
<b>Група А/1 – житлові номери</b>	
Апартамент	75,03*1
Люкс	51,23*2
Напівлюкс	40,93*2
Номер I категорії одномісні	29,2*25
Номер I категорії двомісні	40,9*60
Номер I категорії для маломобільних груп населення	48,73*10

Продовження табл. 3.30

<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Всього</b>	<b>3930,65</b>
<b>Група А/2 – приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	50,00
Кімната чергового персоналу	15,83
Приміщення для складання брудної білизни	6,00
Комора прибирального інвентарю	4,00
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,00
Кімната побутового обслуговування	6,00
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,00
Приміщення для чистки взуття	14,33
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4,00
<b>Всього</b>	<b>116,17</b>
<b>Всього на 6 поверхах</b>	<b>697,02</b>
<b>Разом по групі А</b>	
<b>4627,67</b>	
<b>Група Б – приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б/1 – приймально-вестибюльна група приміщень</b>	
Вестибюль	173,00
Бюро прийому і реєстрації	19,37
Кімната чергового адміністратора	25,10
Приміщення охорони	19,27
Гардероб	6,87
Приміщення носіїв багажу	11,93
Камера схову	10,73
Санвузол чоловічий	8,00
Санвузол жіночий	8,00
Службовий санітарно-технічний блок	8,00
Санвузол для маломобільних груп населення	9,60
Комора прибирального інвентарю	2,27
<b>Всього</b>	<b>302,13</b>
<b>Група Б/2 – заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	962
Бар при вестибюлі	30
Їдальня для персоналу	100
Навчальний центр барного мистецтва	97,6
<b>Всього</b>	<b>1189,6</b>
<b>Група Б/3 – приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b>	
Кабінет медсестри	10,56
Тренажерний зал	70
<b>Всього</b>	<b>80,56</b>
<b>Група Б/4 – приміщення культурно-дозвільного призначення</b>	
Конференц-зал на 20 осіб	55
Приміщення екскурсовода	20
<b>Всього</b>	<b>75</b>
<b>Разом по групі Б</b>	<b>1647,29</b>
<b>Група В</b>	
<b>Група В/1 – службово-побутові приміщення</b>	
Кабінет генерального директора	14
Приймальня секретаря керівника	10

Продовження табл. 3.30

1	2
Кабінет виконавчого директора	12
Кабінет маркетологів	15
Кабінет головного бухгалтера	9
Приміщення для роботи бухгалтерів	18
Касовий вузол	6
Кабінет HR-менеджера	8
Приміщення для спеціаліста відділу кадрів	10
<b>Всього</b>	<b>102</b>
<b>Група В/2 – побутові приміщення для персоналу</b>	
Кімната відпочинку	15
Гардеробна чоловіча	12
Гардеробна жіноча	12
Санітарні вузли з душовими	12
<b>Всього</b>	<b>51</b>
<b>Група В/2 – господарські приміщення</b>	
Кімната для зберігання інвентарю	15
Склад господарських товарів	18
Пральня	20
<b>Всього</b>	<b>53</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>206</b>
<b>Корисна площа готельного підприємства, S<sub>кор</sub></b>	<b>6480,96</b>

*Джерело: розроблено автором*

$$S_{\text{роб}} = 6480,96 * 1,25 = 8101,2 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг}} = 8101,2 * 1,03 = 8344,24 \text{ м}^2$$

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для будівництва нового готельного комплексу було обрано земельну ділянку, розташовану на вулиці Автомобілістів, 38 у місті Мукачево, Закарпатської області. Місце вибране на основі маркетингових та урбаністичних досліджень, які підтвердили високу привабливість цієї локації з огляду на туристичний попит, транспортну доступність та сприятливі природні умови.

Територія розміщена у зоні з розвиненою інфраструктурою, поблизу основних туристичних об'єктів міста — замку Паланок, історичного центру Мукачева та річки Латориця. Близькість до міжнародної траси М24 забезпечує зручне транспортне сполучення як для індивідуальних, так і для організованих туристів.

Рельєф ділянки: спокійний, з ухилом до 3% у напрямку вул. Автомобілістів.

Типи ґрунтів: переважають суглинкові намівні ґрунти з високою несучою здатністю, які є придатними для спорудження готельних об'єктів без необхідності складних інженерних рішень.

Глибина промерзання ґрунту: близько 80 см, що відповідає кліматичним умовам Закарпатської області.

На ділянці запроєктовано:

Основну будівлю готелю з житловими номерами, адміністративними приміщеннями, рестораном та сервісною інфраструктурою.

Рекреаційну зону, що включатиме озеленені алеї, квіткові клумби, декоративні насадження та місця для відпочинку гостей.

Автостоянку для відвідувачів і персоналу, оснащену системою відеоспостереження та зручним під'їздом з головної дороги.

Пішохідні маршрути будуть відокремлені від транспортних, а на території передбачено розворотний майданчик для зручності обслуговування.

Озеленення: близько 55–60% площі складатиме зелена зона, включно з газонами, деревами, кущами та декоративними композиціями.

Освітлення: територія матиме енергоощадні світильники та ліхтарі,

встановлені уздовж пішохідних зон і у місцях відпочинку. Проєкт повністю відповідає містобудівним, санітарно-гігієнічним та протипожежним нормам.

На території передбачено системи поверхневого водовідведення, контроль рівня шуму, а також заходи з екологічної безпеки.

## **4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення Водопостачання**

Призначення системи водопостачання – забезпечити готель водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб.

Системи водопостачання мають гарантувати подачу води необхідної якості, у потрібній кількості та під належним напором.

Для облаштування внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання планується застосування пластикових труб. Даний матеріал має низьку шорсткість внутрішніх поверхонь, що знижує гідравлічні втрати, високу корозійну стійкість, малу масу, простоту монтажу та довговічність у експлуатації. Пластикові труби не піддаються дії блукаючих струмів і є екологічно безпечними для транспортування питної води.



**Рис. 4.1 – Пластикові труби**

Система водопостачання готелю поділятиметься на:

господарсько-побутову – з труб Ø100 мм для підключення до санітарно-технічних приладів та змішувачів;

виробничу – з труб Ø100 мм для підключення технологічного обладнання ресторану та пральні;

протипожежну – зі сталевих оцинкованих труб Ø100 мм з пожежними кранами та автоматичною спринклерною установкою, що забезпечує підвищений рівень захисту будівлі.

Система гарячого водозабезпечення прийнята централізована, від теплогенераторної установки, розташованої у технічному приміщенні підвального поверху. Вода нагрівається у теплообмінниках, після чого розподіляється по системі пластикових трубопроводів.

Для введів у будівлю використовуватимуться труби, прокладені з ухилом 0,003...0,005 до зовнішніх мереж.

Ввід завершуватиметься водомірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник, встановлений на трубопроводі між двома засувками для обліку кількості спожитої води.

Трубопроводи передбачено прокладати двома способами: відкритим – по стінах, балках і колонах у технічних приміщеннях, та прихованим – у борознах, нішах і каналах для збереження естетики інтер'єрів у номерах і залах готелю.

Розрахунок водопостачання готелю:

Загальні витрати води визначаються за формулою:

$$1) \quad B_{\text{заг}} = \sum \frac{q_{\text{гп}} \cdot N}{1000} \cdot T + B_n, \quad [49]$$

де:  $q_{\text{гп}}$  – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце);

$N$  – кількість місць у готелі, місць;

$T$  – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$B_n$  – витрати води на полив території, м<sup>3</sup>.

Розрахунок гарячої води

$$2) \quad B_{\text{гар}} = \sum \frac{q_{\text{гп}}^{\text{гар}} \cdot N}{1000} \cdot T, \quad [49]$$

де  $q_{\text{гп}}^{\text{гар}}$  – норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних

груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце).

Витрати води на полив визначаються за формулою:

$$3) \quad B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad [49]$$

де,  $B_k$  – норма витрат води одним поливним краном за годину, м<sup>3</sup> ( $B_k=1,08$  м<sup>3</sup>/год.);

$S_d$  – площа ділянки, яку поливатимуть, м<sup>2</sup>;

$\tau$  – час роботи поливного крана за добу, год. ( $\tau=2\dots3$  год.);

$T_n$  – період поливу території протягом року, діб ( $T_n \sim 187$  діб);

710 – площа, яку обслуговує один кран, м<sup>2</sup>.

Розрахунок:

$$V_{п} = (1,08 \cdot 5190 \cdot 3 \cdot 187) / 710 = 4428,9 \text{ м}^3$$

$$V_{заг \text{ житлової групи}} = ((230 \cdot 173) / 1000) \cdot 365 + 4428,9 = 18952,25 \text{ м}^3$$

$$V_{заг \text{ зрг}} = ((12 \cdot 156) / 1000) \cdot 365 = 683,28 \text{ м}^3$$

$$V_{гар \text{ житлової групи}} = ((140 \cdot 183) / 1000) \cdot 365 = 9351,3 \text{ м}^3$$

$$V_{гар \text{ зрг}} = ((4 \cdot 156) / 1000) \cdot 365 = 227,76 \text{ м}^3$$

$$V_{заг} = 16426,45 + 683,28 = 17109,73 \text{ м}^3$$

$$V_{гар} = 6679,5 + 227,76 = 6907,26 \text{ м}^3$$

Таким чином, використання пластикових труб у поєднанні з оцинкованими сталевими у протипожежній системі забезпечить економічність, довговічність і безпеку експлуатації водопровідних мереж готелю, відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008.

**Каналізація.** Системи каналізації приміщень громадського, виробничого та господарського призначення проектуються окремо від систем житлової частини готелю з самостійними випусками у вуличну мережу. Це відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація».

Внутрішня каналізація включає дві самостійні системи – побутову та виробничу. Вона складається з приймальних пристроїв, відвідних ліній та стояків. Для прокладання внутрішніх трубопроводів передбачено застосування пластикових труб із поліетилену високої щільності (ПВП) та непластифікованого полівінілхлориду (ПВХ), що мають низьку масу, високу корозійну стійкість, гладку

внутрішню поверхню (що знижує ймовірність засмічення) та малий гідравлічний опір. Вони з'єднуюватимуться розтрубним з'єднанням із гумовим кільцем. Сталеві труби передбачаються лише для коротких відвідних ділянок від умивальників, ванн і мийок, де необхідна більша механічна міцність.

У виробничих цехах передбачаються трапи: у заготівельних цехах – 250×250 мм, у доготівельних – 200×200 мм, у мийних – 150×150 мм. Для запобігання засміченням на мережі будуть передбачені ревізії та прочищення.

Перед спуском у міську каналізацію виробничі стоки проходять попереднє очищення: у овочевому цеху – піскоуловлювач, у м'ясо-рибному та мийних – жируловлювач. Стойки розміщуватимуться у спеціальних шахтах та борознах, верхня частина у вигляді витяжної труби виводитиметься на висоту 1,5 м над дахом будівлі.

Для уникнення промерзання вони передбачаються у внутрішніх конструкціях, подалі від зовнішніх стін.

Зовнішня каналізація проектується відповідно до ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди». Стоки побутової та виробничої каналізації збиратимуться окремо і відводитимуться до вуличної мережі. На випусках передбачаються оглядові колодязі на відстані до 3 м від стояків.

Окремо проектується система дощової каналізації: вода з покрівлі відводиться внутрішніми водостоками (із пластикових труб), що приєднуюватимуться до зовнішніх мереж.

**Опалення.** Основним завданням системи опалення є забезпечення комфортних умов у приміщеннях готелю протягом усього опалювального періоду та підтримання ефективності технологічних процесів. В готелі буде застосована централізована система опалення з індивідуальним тепловим пунктом для всіх груп приміщень.

Основне джерело тепла – електричний котел високої потужності. Також передбачено резервні джерела тепла – електричні котли та теплові насоси для аварійних ситуацій. Для номерів будуть розміщені сталеві радіатори панельного типу, а для зон загального користування – конвектори з вентиляторним обігрівом.

Для системи опалення обрано поліпропіленові армовані труби PN25 із робочою температурою до +90°C. Труби цього типу мають низьку теплопровідність, високу міцність і довговічність, що дозволяє їм ефективно працювати в умовах високого тиску і температури.



**Рис. 4.2 – Промисловий котел**

Розрахунок витрат тепла на опалення:

$$4) Q_0 = q_b \times V_b \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad [49]$$

де  $q_b$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м<sup>3</sup>·°С) ( $q_b=3,5254 \cdot 10^{-7} \dots 3,2674 \cdot 10^{-7}$ , при збільшенні об'єму будівлі  $q_b \rightarrow \min$ );

$V_b$  – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>, який розраховується за формулою:

$$5) \quad V_{\bar{o}} = S_{\text{пов}} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i, \quad [49]$$

Де  $S_i$  – площа  $i$ -го поверху будівлі готелю, м<sup>2</sup>;

$S_{\text{пов}}$  – площа під забудову, м<sup>2</sup>;

$h_i$  – висота  $i$ -го поверху будівлі, м;

$h_1$  – висота покрівлі, м (для плоскої покрівлі  $h_1$  дорівнює сумарній товщині паро- тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі  $h_1=0,4\dots0,6$  м; за наявності технічного поверху  $h_1=1/2$  висоти технічного поверху ( $h_1=0,8\dots0,9$  м); за наявності горищного поверху –  $1/3$  висоти цього поверху у гребні ( $h_1=1,7$  м));

$n$  – кількість поверхів будівлі;

$R_1$  – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

$T_0$  – тривалість опалювального періоду за рік, днів;

$Dt$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C

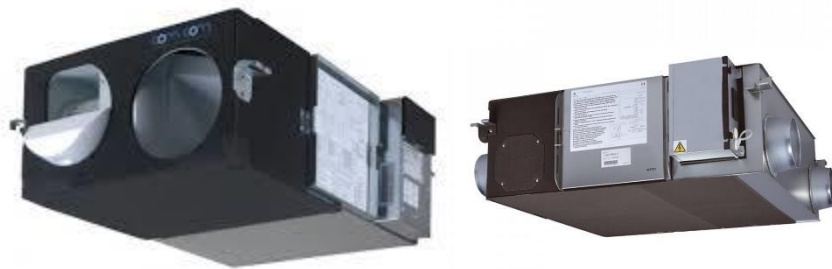
Для попередньої оцінки витрат тепла використовується питома опалювальна характеристика будівлі  $q_b$  (ккал/м<sup>3</sup>\*год\*°C).

$$V_b = 1043,03 \cdot (8 \cdot 3 + 0,3) = 25345,63 \text{ м}^3$$

$$Q_o = 3,2674 \cdot 10^{-7} \cdot 25345,63 \cdot 152 \cdot 40 \cdot 1,28 = 64,45 \text{ Гкал.}$$

**Вентиляція.** Вентиляція для різних зон:

Тип вентиляційної системи – припливно-витяжна вентиляція з рекуперацією тепла. Будуть використані вентиляційні установки Daikin VAM Series та Mitsubishi Lossnay LGH-RVX Series. Матеріал – оцинкована сталь із шумопоглинальним покриттям, діаметр повітропроводів – 150–300 мм (залежно від витрат повітря у конкретній зоні). Передбачена двоетапна фільтрація: попередній фільтр для грубих часток та фільтр тонкого очищення (F7–F9) для пилку, алергенів і дрібнодисперсних частинок.



**Рис. 4.3 – Вентляційні системи (а – Daikin VAM Series; б - Mitsubishi Lossnay LGH-RVX Series)**

Для кухонних приміщень передбачаються окремі витяжні системи з жировими фільтрами та даховими вентиляторами. Приплив повітря у ресторанну групу компенсується через центральну припливно-витяжну систему або локальні Make-Up Units.

**Кондиціонування.** У готелі буде застосована система кондиціонування з централізованою холодильно-нагрівальною установкою, що дозволяє підтримувати комфортний мікроклімат у всіх приміщеннях завдяки подачі охолодженого або підігрітого повітря через каналні фанкойли. Ця система забезпечує точний контроль температури та вологості у різних зонах готелю, що особливо важливо для номерного фонду, ресторанів та зон відпочинку.

У номерах передбачено встановлення підлогово-стельових фанкойлів з низьким рівнем шуму, які дозволяють підтримувати температуру в межах 20–26 °С та регулювати повітряний потік у залежності від потреб гостей. У ресторані використані каналні фанкойли з високою продуктивністю, що рівномірно розподіляють охоложене або нагріте повітря по всьому залу, створюючи комфортну атмосферу для прийому гостей у будь-який сезон. Центральний чіллер обслуговує всю систему і забезпечує подачу охолодженої води на фанкойли, а при необхідності включається нагрівач для підтримки тепла в холодну пору року. Встановлене обладнання відповідає сучасним стандартам енергоефективності та нормам безпеки, а система управління дозволяє автоматично підтримувати задані параметри температури і вологості у всіх приміщеннях.

**Електроенергія.** Електроенергія надходить від трансформаторної підстанції ПС 110 кВ, що обслуговує район розташування готелю.

Від підстанції до будівлі прокладено кабельну лінію напругою 10 кВ, яка входить до головного розподільного щита (ГРЩ), розміщеного в електрощитовій.

**Головний розподільний щит (ГРЩ):**

Тип: ШРГ-1/1600, металевий корпус з захистом IP54;

Обладнання: загальний автоматичний вимикач Schneider NSX1600N, лічильники електроенергії мережеві АВВ В24, вимірювальні прилади Schneider РМ8000, запобіжники і групові вимикачі для силових та освітлювальних груп.

Схема підключення: чотирипровідна лінія 380/220 В. Розподіл електричних мереж:

Силова мережа 380 В – для підключення холодильного обладнання, кухонних плит, бойлерів, кондиціонерів і ліфтів;

Групові щити розташовуються поблизу основних споживачів, підключення – радіальне.

Підключення – магістральне, групові щити Schneider MPR.

**Підключення спеціального обладнання:**

Холодильне обладнання: підключається через окремі групові щити за радіальною схемою для забезпечення безперебійної роботи. **Слабкоструміві системи:** телефонізація, внутрішній оперативний зв'язок, телетрансляція, пожежна і охоронна сигналізація.

Пристрої: контрольні панелі Hikvision, датчики руху АВВ.

Загальні витрати електроенергії  $P$  (кВт) визначаються за формулою:

$$6) P=(P_{ж} \cdot N+P_{зрг} \cdot N_1+P_{оф} \cdot S_{оф}+P_{фo} \cdot S_{фo}+P_{ав} \cdot N_{ав}) \cdot T, [49]$$

де  $P_{ж} = 0,50$  кВт/місце – питоме навантаження житлової частини;

$N = 173$  місць;

$P_{зрг} = 1,03$  кВт/місце – навантаження ресторанної частини;

$N_1 = 156$  місць;

$P_{оф} = 0,055$  кВт/м<sup>2</sup> – навантаження офісної зони та конференц-залів;

$S_{оф} = 291$  м<sup>2</sup>;

$P_{\text{фо}} = 0,055 \text{ кВт/м}^2$  – навантаження приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення;

$$S_{\text{фо}} = 84 \text{ м}^2$$

$P_{\text{ав}} = 0,05 \text{ кВт/місце}$  – навантаження відкритої автостоянки;

$$N_{\text{ав}} = 40 \text{ місць};$$

$$T = 365 \text{ діб.}$$

Підставляючи значення:

$$P = (0,50 \cdot 173 + 1,03 \cdot 156 + 0,055 \cdot 291 + 0,055 \cdot 84 + 0,05 \cdot 40) \cdot 365 = 98478,23 \text{ кВт/рік}$$

У разі відключення електроенергії в готелі передбачається використання дизельгенератора потужністю 200 кВт, який автоматично вводиться в роботу протягом 10–15 секунд після зникнення напруги в мережі. Він забезпечує безперебійне живлення критично важливих систем: освітлення евакуаційних шляхів, ліфтів, серверного обладнання, системи пожежної сигналізації, охоронного відеоспостереження, холодильного обладнання та роботу рецепції.

Також передбачено встановлення джерел безперебійного живлення (UPS) для серверної, робочих місць адміністрації та касового обладнання. UPS забезпечують стабільну роботу техніки та збереження даних під час короткочасних коливань напруги або до моменту запуску резервного генератора.



**Рис. 4.4 – Дизельний генератор 200 кВт Matari MB200**

**Система безпеки.** Організація безпеки в готелі базується на комплексному підході, який поєднує фізичні, технічні та організаційні заходи.

Фізична охорона готелю здійснюється цілодобово та включає чергування співробітників на постах біля головного входу, у вестибюлі, на стоянці та в технічних зонах. Для контролю пересування сторонніх осіб у будівлі встановлено систему відеоспостереження з цифровим архівуванням даних. Камери розміщені у ключових зонах — на рецепції, у коридорах, на сходових клітках, у паркінгу, біля службових виходів та на території прилеглої ділянки.

Система охоронної сигналізації представлена сучасними датчиками руху, відкриття дверей і вікон, а також сенсорами розбиття скла. Усі вони підключені до центрального пульта охорони. У місцях із підвищеним ризиком (каса, склади) передбачені тривожні кнопки для екстреного виклику охорони або поліції.

У готелі буде впроваджено автоматичну систему пожежної сигналізації, яка включає димові, теплові та ручні сповіщувачі, що з'єднані з централізованим пультом управління. У разі виявлення займання система автоматично активує звукове та світлове оповіщення, а також передає сигнал до місцевого підрозділу ДСНС. На всіх поверхах встановлені пожежні гідранти, вогнегасники, схеми евакуації та аварійне освітлення.

Система зв'язку в готелі побудована на основі сучасних телекомунікаційних рішень. Внутрішня телефонна мережа об'єднує адміністрацію, службу прийому та розміщення, технічний персонал і охорону. Для оперативного реагування на виклики персонал забезпечений раціями або мобільними пристроями з корпоративними каналами зв'язку.

У номерах передбачені стаціонарні телефони, що забезпечують швидкий контакт з рецепцією, службами обслуговування або охороною. Додатково для зручності гостей передбачено інтегровану інформаційну систему, що включає мобільний додаток готелю, інтерактивні термінали у вестибюлі та систему «розумний номер». Вона дозволяє отримувати оперативну інформацію про послуги, замовляти їх онлайн і повідомляти персонал про непередбачені ситуації.

Регулярно проводитимуться інструктажі для всіх працівників закладу, що охоплюють питання протипожежної безпеки, евакуації, першої медичної допомоги та дій у разі надзвичайних подій.

Для підвищення рівня готовності персоналу до можливих ризиків будуть організовуватися тренування з евакуації гостей та взаємодії зі службами реагування.

Обслуговування систем безпеки та зв'язку здійснюватиметься спеціалізованими компаніями на договірній основі. Щомісяця проводитиметься профілактична перевірка працездатності сигналізації, систем відеоспостереження, зв'язку та аварійного живлення.

### 4.3 Пропозиції щодо дизайну

Архітектурна концепція готелю передбачає поєднання натуральних матеріалів — дерева, каменю, кераміки та скла.

Основна будівля матиме масивні дерев'яні перекриття, відкриті балкони, мансардний дах зі скатами, вкритими черепицею, та панорамні вікна, що відкривають вид на карпатські схили.

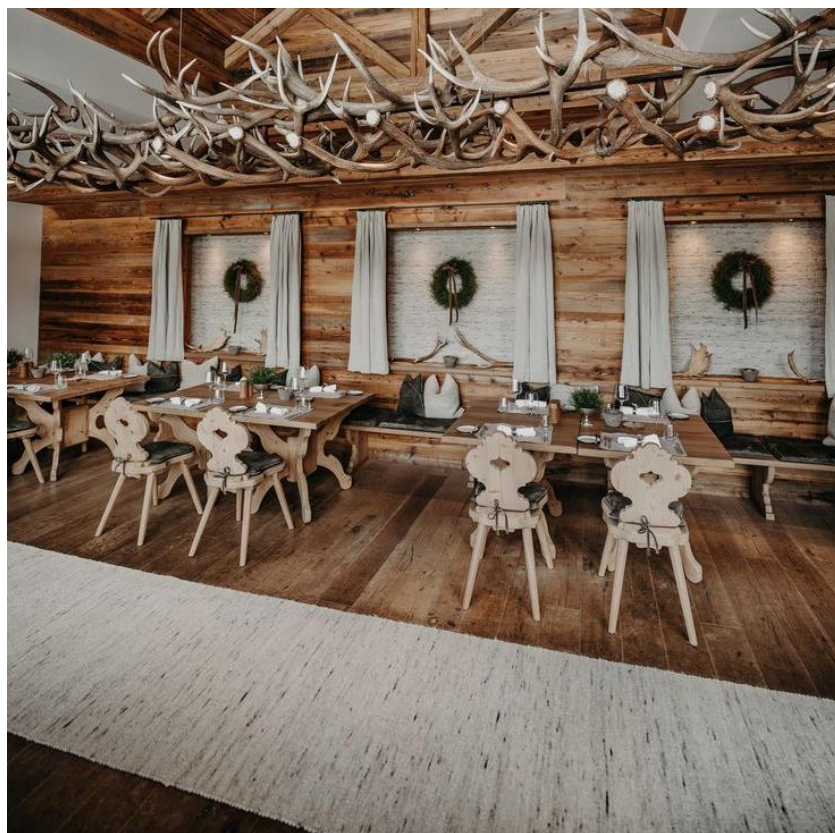


**Рис. 4.5 – Номер апартаменти у стилі шале**

В інтер'єрі домінує натуральна палітра кольорів — теплі відтінки дерева, бежевий, кремовий, теракотовий, сірий і м'який зелений. Таке колірне рішення створює відчуття природності й спокою, сприяє релаксації та підкреслює

атмосферу гірського відпочинку. Для акцентів використовуються декоративні елементи з металу у бронзових або чорних тонах, текстиль із етнічними орнаментами, пледи з вовни чи льону, а також керамічні вироби ручної роботи. Підлога викладена дубовими або керамогранітними панелями.

Ресторан готелю спроектований у тій самій стилістиці — із великою кількістю дерева, кованих елементів та теплим розсіяним освітленням. Меблі виготовлені з місцевих порід дерева, що підтримує концепцію екологічності. Акценти інтер'єру — тканинні серветки, глиняний посуд, живі квіти й елементи декору, натхненні закарпатським народним мистецтвом.



**Рис. 4.6 – Дизайн ресторану**

Навколо готелю передбачено доглянуту садово-паркову зону з декоративними чагарниками, квітниками та мощеними доріжками. Для відпочинку гостей передбачені тераси з видом на природу і зона для вечірнього відпочинку біля вогнища. Озеленення виконане з використанням місцевих рослин — ялини, туї, самшиту.

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Доходи підприємства готельного бізнесу являють собою сукупність грошових надходжень, які воно отримує в результаті здійснення господарської діяльності протягом певного періоду [54].

Цей період може бути різним – доба, тиждень, місяць чи рік, – і визначається відповідно до облікової політики підприємства та його стратегічного планування. Основна частина доходів готелю формується завдяки його операційній діяльності, тобто продажу основних послуг, що забезпечують функціонування підприємства.

Одним із ключових джерел прибутку є доходи, отримані від реалізації номерного фонду, а саме виручка від тимчасового розміщення гостей, бронювання номерів та місць, а також супутніх послуг, пов'язаних із проживанням. До таких послуг можуть належати додатковий сервіс, що надається безпосередньо на поверхах готелю, включаючи покращене обслуговування номерів, оренду конференц-залів, трансферні послуги тощо.

Окремим вагомим складником загальної структури доходів виступає ресторанне господарство, що діє при готелі. Його прибутковість формується за рахунок реалізації продукції власного виробництва (страв та напоїв, приготованих на базі закладу), а також продажу закупівельних товарів і надання додаткових гастрономічних послуг. Сюди можна віднести кейтеринг, обслуговування банкетів, організацію тематичних вечорів, дегустаційних заходів тощо.

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю «Royal Vinery» на 2026 рік**

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
<i>I</i>	2	3	4	$5=3*4$
Апартамент	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	2	2	365	730
Номер I категорії одномісній	25	25	365	9125
Номер I категорії двомісній	60	120	365	43800

Продовження табл. 5.1

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5=3*4</i>
Номер I категорії для маломобільних груп населення	10	20	365	7300
<b>Разом</b>	<b>100</b>	<b>173</b>	<b>365</b>	<b>63145</b>

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю «Royal Vinery» на 2026 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю (людино-діб)	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн
<b>1</b>	<b>2 (див. табл. 5.1.)</b>	<b>3</b>	<b>4=2*3</b>	<b>5</b>	<b>6=4*5</b>
Апартамент	730	0,6	438	2400	1051,200
Люкс	1460	0,6	876	1900	1664,400
Напівлюкс	730	0,6	438	1700	744,600
Номер категорії одномісні	9125	0,6	5475	1100	6022,500
Номер категорії двомісні	43800	0,6	26280	1200	31536,000
Номер категорії для маломобільних груп населення	7300	0,6	4380	1050	4599,000
<b>Разом</b>	<b>63145</b>	<b>-</b>	<b>37887</b>	<b>-</b>	<b>45617,700</b>

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю «Royal Vinery» на 2026 рік

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт/л/кг	Середня роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт/л/кг	Сума, тис. грн.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=2*3</i>	<i>5=2*30 (днів)</i>	<i>6=4*30(днів)</i>
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Фірмові страви	193	230,00	44,390	5790	1331,700
Холодні страви та закуски	1156	130,00	150,280	34680	4508,400
Гарячі закуски	193	140,00	27,020	5790	810,600
Супи	770	150,00	115,500	23100	3465,000
Основні страви	1156	170,00	196,520	34680	5895,600

Продовження табл. 5.3

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=2*3</i>	<i>5=2*30 (днів)</i>	<i>6=4*30(днів)</i>
Солодкі страви	386	100,00	38,600	11580	1158,000
<b>Всього продукція власного виробництва</b>	-	-	<b>572,310</b>	-	<b>17169,300</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Холодні напої	275,25	60,00	16,515	8257,5	495,450
Гарячі напої	55,05	60,00	3,303	1651,5	99,090
Хліб та хлібобулочні вироби	55,05	20,00	1,101	1651,5	33,030
Вино-горілчані вироби	109,50	300,00	32,850	3285	985,500
Пиво	27,50	70,00	1,925	825	57,750
<b>Всього закупівельні товари</b>	-	-	<b>55,694</b>	-	<b>1670,820</b>
<b>Разом</b>	-	-	<b>628,004</b>	-	<b>18840,120</b>

Джерело: сформовано автором

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю «Royal Vinery» на 2026 рік**

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн	Товарооборот за рік, тис. грн
	<b>1</b>		
<b>1</b>	<b>Продукція власного виробництва</b>	<b>17169,300</b>	<b>206031,600</b>
<b>2</b>	<b>Закупні товари</b>	<b>1670,820</b>	<b>20049,840</b>
	В тому числі алкогольні напої, пиво	1043,250	12519,000
<b>3</b>	<b>Плановий роздрібний товарооборот (п.1+п.2)</b>	<b>18840,120</b>	<b>226081,440</b>

Джерело: сформовано автором

**Таблиця 5.5 – Дохід від підрозділів готельного підприємства «Royal Vinery» від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2026 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=2*3</i>
Трансфер	11700	150,00	1755,000
Пральня	13500	50,00	675,000
Хімчистка	4500	150,00	675,000
Прокат лижного інвентарю	10500	300,00	3150,000
Користування конференц-залом	3000	2000,00	6000,000
Послуги кейтирінгу	2200	1000,00	2200,000
Експерсії	3000	1500,00	4500,000

Продовження табл. 5.5

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=2*3</i>
Гастротури	11000	2500,00	27500,000
Камера схову	3900	100,00	390,000
Послуги екскурсовода	4500	2100,00	9450,000
<b>Разом</b>			<b>56295,000</b>

*Джерело: сформовано автором*

Оскільки будуть надаватися різні пакети послуг, які проводитимуться в навчальному центрі барного мистецтва (див. табл. 1.6) із різним вмістом навчальних елементів, необхідно розрахувати дохід від кожного пакету окремо. В середньому 10-15 чоловік на день для кожного пакету.

**Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства «Royal Vinery» від надання додаткових інноваційних послуг на 2026 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=2*3</i>
<b>Basic Mixology</b>	110	5800	638,000
<b>Advanced Mixology &amp; Wine</b>	140	7200	1008,000
<b>Premium Cocktail Experience</b>	190	9500	1805,000
<b>Разом</b>	-	-	<b>3451,000</b>

*Джерело: сформовано автором*

**Таблиця 3.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю «Royal Vinery» на 2025 рік**

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	45617,700
Ресторанного господарства	226081,440
Інших господарських підрозділів	56295,000
Доход від надання інноваційних послуг	3451,000
<b>Разом</b>	<b>331445,140</b>

*Джерело: сформовано автором*

## 5.2 Планування операційних активів готелю

Процес планування операційної діяльності є динамічним, безперервним та багатограним, спрямованим на забезпечення максимальної ефективності функціонування підприємства. Він передбачає не лише пошук оптимальних шляхів координації всіх виробничих та управлінських процесів, але й гнучке адаптування

до змінного ринкового середовища.

У межах цього процесу здійснюється всебічний аналіз зовнішніх і внутрішніх факторів, що впливають на діяльність компанії. Зокрема, оцінюються ринкові тенденції, рівень конкуренції, можливості партнерських відносин, а також загрози та перспективи, які можуть виникати внаслідок макроекономічних змін.

Паралельно визначаються необхідні ресурси – матеріальні, фінансові, кадрові та технологічні – які забезпечать досягнення стратегічних і тактичних цілей підприємства.

**Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю «Royal Vinery» на 2026 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
1. Будівлі та споруди	127220,000	29404,000	5400,000	162024,000
2. Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-
2.1. Холодильне обладнання	5500,000	12200,000	1150,000	18850,000
2.2. Механічне обладнання	25000,000	10000,000	3350,000	38350,000
2.3. Теплове обладнання	20000,000	18500,000	3000,000	41500,000
2.4. Торговельне обладнання	5500,000	7100,000	700,000	13300,000
2.5. Вимірювальні прилади	2500,000	4000,000	2500,000	9000,000
3. Меблі, інше офісне обладнання	143000,000	45000,000	7000,000	195000,000
4. Транспортні засоби	15669,353	1053,461	1014,777	17737,591
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	4000,000	4500,000	3500,000	12000,000
6. Телефони	600,000	50,000	30,000	680,000
<b>Разом</b>	<b>348989,353</b>	<b>131807,461</b>	<b>27644,777</b>	<b>508441,591</b>

*Джерело: сформовано автором*

На основі узагальнених планових показників, що охоплюють склад, структуру та початкову вартість основних засобів, визначається загальна сума їх амортизації. Найбільш раціональним підходом до розрахунку амортизаційних відрахувань як для окремих об'єктів основних засобів, так і для підприємства в цілому вважається використання прямолінійного методу, який забезпечує рівномірний розподіл вартості активів протягом усього періоду їх експлуатації.

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів  
готелю «Royal Vinery» на 2026 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн			
	Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів		Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів	Разом
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6=2/5</b>	<b>7=3/5</b>	<b>8=4/5</b>	<b>9=6+7+8</b>
Будівлі та споруди	127220,000	29404,000	5400,000	16	7951,250	1837,750	337,500	10126,500
Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
Холодильне обладнання	5500,000	12200,000	1150,000	4	1375,000	762,500	71,875	2209,375
Механічне обладнання	25000,000	10000,000	3350,000	3	8333,333	625,000	209,375	9167,708
Теплове обладнання	20000,000	18500,000	3000,000	3	6666,667	1156,250	187,500	8010,417
Торговельне обладнання	5500,000	7100,000	700,000	2	2750,000	443,750	43,750	3237,500
Вимірювальні прилади	2500,000	4000,000	2500,000	2	1250,000	250,000	156,250	1656,250
Меблі, інше офісне обладнання	143000,000	45000,000	7000,000	2	71500,000	2812,500	437,500	74750,000
Транспортні засоби	15669,353	1053,461	1014,777	5	3133,871	65,841	63,424	3263,135
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	4000,000	4500,000	3500,000	3	1333,333	281,250	218,750	1833,333
Телефони	600,000	50,000	30,000	2	300	3,125	1,875	305,000
<b>Разом за рік</b>								<b>114559,219</b>

*Джерело: сформовано автором*

### 5.3 Розробка плану з праці готелю

Розділ плану праці та заробітної плати є складовою частиною поточного плану господарсько-фінансової діяльності підприємства. Його основна мета — визначення оптимальної кількості та складу персоналу, а також планування фінансових ресурсів для оплати праці та її стимулювання.

**Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю «Royal Vinery»  
на 2026 рік**

<b>Посада</b>	<b>Кількість посадових одиниць</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	2
Касир	2
HR-менеджер	1
Спеціаліст відділу кадрів	3
Тренер внутрішнього навчання	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби управління номерного фонду	1
Менеджер ресторанного господарства	1
Адміністратор залу	2
Адміністратор спортзалу	2
Адміністратор черговий	2
Менеджер культурно-дозвілдової служби	1
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>23</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	3
Кухар IV розряду	4
Кухар III розряду	6
Бармен-майстер	3
Асистент бармена	2
Бармен	4
Офіціант	12
Сомельє	2
Хостес	3
Старша покоївка	1
Покоївки	15
Носій багажу	3
Порт'є	4
Гід-перекладач	2
Екскурсовод	2
Головний інженер	1
Майстер з ремонту інженерних систем	2
Майстер з ремонту обладнання	2
Медсестра	2
Фітнес-тренер	3
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>78</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	

Продовження табл. 5.10

<i>1</i>	<i>2</i>
Швейцар	3
Комірник камери схову	2
Мийник посуду	5
Прибиральниця залу	6
Садівник	3
Працівники пральної	6
Начальник охорони	1
Охоронець	10
Водій	5
Вантажник	3
<b>Разом Допоміжний персонал</b>	<b>44</b>
<b>Разом по готелю</b>	<b>145</b>

Джерело: сформовано автором

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю «Royal Vinery» на 2026 рік**

Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=3×2</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7=4+5+6</i>
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Генеральний директор	1	80000	80000	-	-	80000
Виконавчий директор	1	72000	72000	-	-	72000
Секретар керівника	1	32000	32000	-	-	32000
Головний бухгалтер	1	44000	44000	-	-	44000
Бухгалтер	2	32000	64000	-	-	64000
Касир	2	24000	48000	-	-	48000
HR-менеджер	1	56000	56000	-	-	56000
Спеціаліст відділу кадрів	3	32000	96000	-	-	96000
Тренер внутрішнього навчання	1	32000	32000	-	-	32000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	56000	56000	-	-	56000
Менеджер служби управління номерного фонду	1	56000	56000	-	-	56000
Менеджер ресторанного господарства	1	56000	56000	-	-	56000

Продовження табл. 5.11

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=3×2</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7=4+5+6</i>
Адміністратор залу	2	40000	80000	-	-	80000
Адміністратор спортзалу	2	40000	80000	-	-	80000
Адміністратор черговий	2	40000	80000	-	-	80000
Менеджер культурно-дозвілдової служби	1	56000	56000	-	-	56000
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>23</b>	-	-	-	-	<b>988000</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Завідувач виробництвом	1	48000	48000	-	-	48000,00
Шеф-кухар	1	40000	40000	-	-	40000,00
Кухар V розряду	3	32000	96000	-	-	96000,00
Кухар IV розряду	4	24000	96000	-	-	96000,00
Кухар III розряду	6	20000	120000	-	-	120000,00
Бармен-майстер	3	32000	96000	-	-	96000,00
Асистент бармена	2	20000	40000	-	-	40000,00
Бармен	4	32000	128000	-	-	128000,00
Офіціант	12	16000	192000	-	-	192000,00
Сомельє	2	32000	64000	-	-	64000,00
Хостес	3	24000	72000	-	-	72000,00
Старша покоївка	1	32000	32000	-	-	32000,00
Покоївки	15	16000	240000	-	-	240000,00
Носій багажу	3	24000	72000	-	-	72000,00
Порт'є	4	36000	144000	-	-	144000,00
Гід-перекладач	2	36000	72000	-	-	72000,00
Екскурсовод	2	36000	72000	-	-	72000,00
Головний інженер	1	40000	40000	-	-	40000,00
Майстер з ремонту інженерних систем	2	24000	48000	-	-	48000,00
Майстер з ремонту обладнання	2	24000	48000	-	-	48000,00
Медсестра	2	24000	48000	-	-	48000,00
Фітнес-тренер	3	24000	72000	-	-	72000,00
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>78</b>	-	-	-	-	<b>1880000,00</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Швейцар	3	24000	72000	-	-	72000
Комірник камери схову	2	24000	48000	-	-	48000
Мийник посуду	5	16000	80000	-	-	80000

Продовження табл. 5.11

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=3×2</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7=4+5+6</i>
Прибиральниця залу	6	16000	96000	-	-	96000
Садівник	3	16000	48000	-	-	48000
Працівники пральної	6	16000	96000	-	-	96000
Начальник охорони	1	40000	40000	-	-	40000
Охоронець	10	24000	240000	-	-	240000
Водій	5	20000	100000	-	-	100000
Вантажник	3	20000	60000	-	-	60000
<b>Разом Допоміжний персонал</b>	<b>44</b>	-	-	-	-	<b>880000</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	<b>145</b>	-	-	-	-	<b>3748000</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>	<b>145</b>	-	-	-	-	<b>44976000</b>

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю «Royal Vinery» на 2026 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.5.11.×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	11856,000	30	3556,800
Виробничий (операційний) персонал	22560,000	25	5640,000
Допоміжний персонал	10560,000	20	2112,000
<b>Разом</b>	<b>44976,000</b>		<b>11308,800</b>

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.13 – План праці готелю «Royal Vinery» на 2026 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	145	145
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	23	23

Продовження табл. 5.13

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Виробничий (операційний) персонал	осіб	78	78
Допоміжний персонал	осіб	44	44
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>3748,000</b>	<b>44976,000</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	988,000	11856,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1880,000	22560,000
Допоміжний персонал	грн.	880,000	10560,000
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>942,400</b>	<b>11308,800</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	296,400	3556,800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	470,000	5640,000
Допоміжний персонал	грн.	176,000	2112,000
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>4690,400</b>	<b>56284,800</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1284,400	15412,800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	2350,000	28200,000
Допоміжний персонал	грн.	1056,000	12672,000
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>32,348</b>	<b>388,171</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	55,843	670,122
Виробничий (операційний) персонал	грн.	30,128	1226,087
Допоміжний персонал	грн.	24,000	550,957

Джерело: сформовано автором

#### 5.4 Планування поточних витрат готелю

Собівартість продукції ресторанного господарства складається з двох основних компонентів, які безпосередньо впливають на формування кінцевої ціни. Перший – це вартість сировини та готової продукції, розрахована за роздрібними цінами без урахування торговельної націнки. Другий компонент включає витрати, що виникають у процесі виробництва, реалізації та організації споживання. Сукупність цих складових визначає загальну структуру собівартості продукції в сфері ресторанного бізнесу.

**Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат готелю «Royal Vinery» на 2026 рік**

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	Див. табл 5.15	75360,480
2. Витрати на оплату праці.	Див. табл 5.13	56284,800

## Продовження табл. 5.14

1	2	3
3.Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2 «Витрати на оплату праці»).	12382,656
4.Амортизаційні відрахування.	Див. табл 5.9	114559,219
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Див. табл 5.16	1738,367
6.Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	Сума «Разом» табл 5.17+ «Разом» табл 5.18	1324,000
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		1050,260
8.Витрати на охорону		9943,354
9.Інші поточні витрати діяльності		12439,451
<b>Разом витрати готелю</b>	-	<b>285082,587</b>

*Джерело: сформовано автором*

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

**Таблиця 5.15 – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства готелю «Royal Vinery» на 2026 рік**

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4	5= 4/100	6= 3/(одиниця + 5)
1.	Продукція власного виробництва	157333,680	200	2	52444,560
2	Закупні товари	14242,914	200	2	4747,638
	<b>Разом за рік</b>	<b>171576,594</b>			<b>57192,198</b>

*Джерело: сформовано автором*

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних

виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці, (22%).

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 5.9.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл.5.16.

**Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю «Royal Vinery» на 2025 рік**

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	98478,23	4,32	425,426
Опалення, Г/ккал	64,45	3137,41	202,206
Води, в тому числі	-	-	-
холодної, м <sup>3</sup>	10202,5	59,88	610,926
гарячої, м <sup>3</sup>	6907,26	72,36	499,809
<b>Разом</b>	-		<b>1738,367</b>

*Джерело: сформовано автором*

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів. До швидко зношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл.5.17.

**Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі «Royal Vinery»**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=1×2×3</b>
Адміністративно-управлінський персонал	23	1	1600	36,800
Виробничий персонал	78	2	1000	156,000
Допоміжний персонал	44	2	800	70,400
<b>Разом</b>	<b>145</b>			<b>263,200</b>

*Джерело: сформовано автором*

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

**Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелі «Royal Vinery»**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2×3</b>	<b>5</b>	<b>6=4×5</b>
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	156	4	624	250	156,000
2.Столові набори	156	2	312	200	62,400
3.Скляний посуд	156	3	468	300	140,400
4. Кухонний посуд	156	3	468	1000	468,000
5. Столова білизна	156	3	468	500	234,000
<b>Разом</b>			2340		1060,800

*Джерело: сформовано автором*

Отже, вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів складається з суми зносу спеціального одягу в готелі та суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю.

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

алкогольними напоями.

- Обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів становить близько 4500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні).  
4500 грн.\*9= 40500 грн.;

- Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 січня 2025 року становить 8000 грн.) × 12 місяців)

Кількість місць для паркування автотранспорту: 40\*8000 грн.\*0,00075\*12= 2880 грн.;

- Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто.  
((3\*1053461)+(2\*5259050)+(4\*1014777))\*0,05=886879,55 грн.;

- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 12000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольний-касовий апарат.

Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві 10 x 12000 грн. = 120 000 грн.

- За наведеним розрахунком, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють:  
(40500 грн. + 2880 грн. + 886879,55 грн. + 120 000 грн. = 1050,260 тис.грн.

Стаття 8. Витрати на охорону готелю приймаємо за 9943,354.

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет. Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) та ін.

- Реклама (маркетинг) – 5500,000 тис. грн
- Страхування основних засобів– 1125,000 тис. грн
- Поштово-телефонні – 400,00 тис. грн.

- Інтернет та телебачення – 400,000 тис. грн.
- Витрати на пальне – 700,000 тис. грн
- Витрати на запчастини для авто 1000,000 тис. грн
- Інкасація виручки (1% від виручки) 3475,111 тис. грн
- Інші види витрат складають 12600,111 тис. грн

### 5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Готельні послуги, як правило, надаються без залучення сторонніх посередників, що є однією з їхніх ключових відмінностей. Крім того, у процесі їх надання відсутня стадія незавершеного виробництва, оскільки послуги споживаються безпосередньо в момент їх реалізації. Ці унікальні характеристики мають безпосередній вплив на формування собівартості та кінцевої ціни готельних послуг.

**Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю «Royal Vinery» на 2026 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тисю грн	Див. табл. 5.7.	331445,140
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7%, до 15%	7%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значення до п.1	23201,160

*Джерело: сформовано автором*

Ймовірний прибуток необхідно визначати на основі обґрунтованих у попередніх розділах розрахунків доходів від операційної діяльності та понесених витрат. Деталізовані результати оцінки ефективності діяльності готелю представлено в таблиці 5.20.

**Таблиця 5.20 – Планування цільового прибутку готелю «Royal Vinery» на 2025 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від операційної діяльності	Див. табл.5.7	331445,140
2	Поточні витрати	Див. табл. 5.14.	285082,587
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	46362,553
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	8345,260
5	Чистий можливий прибуток	П.3-п.4	38017,293
6	Рентабельність від операційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	11,47
7	Цільовий необхідний прибуток	Див. табл. 5.19	23201,160
8	Чистий плановий прибуток	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим	38017,293
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20 п.8)	13,37

*Джерело: сформовано автором*

Аналіз планування цільового прибутку готелю «Royal Vinery» свідчить про його високий потенціал та реалістичність реалізації.

Порівняння можливого та цільового прибутку показує, що запропоновані економічні та технологічні параметри є досить ефективними. Зокрема, можливий чистий прибуток у розмірі 38017,293 тис. грн значно перевищує цільовий показник у 23201,160 тис. грн. Таким чином, можливий прибуток можна вважати остаточним плановим показником.

Щодо рентабельності операційної діяльності, розрахований показник становить 11,47%, що знаходиться в межах середнього рівня по галузі для перших років функціонування. Період окупності капіталовкладень складає 13,37 років, що відображає обґрунтований підхід до планування доходів, витрат і капіталовкладень. Такий результат відповідає середньогалузевим орієнтирам і є цілком прийнятним для готелів з високим рівнем обслуговування цієї локації.

## 5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проєктується

Впровадження інновацій у туристичному готелі категорії 4\* у Мукачеві з школою барного мистецтва спрямоване на підвищення його конкурентоспроможності, залучення нових гостей і створення унікального туристичного досвіду.

Сучасний попит на ринку готельних послуг акцентує увагу на комплексних пропозиціях, що поєднують відпочинок з освітніми та культурними аспектами. У зв'язку з цим проєкт передбачає впровадження двох основних інновацій: створення навчального центру барного мистецтва, яка забезпечить не лише навчання професійному мистецтву приготування коктейлів, а й проведення майстер-класів для гостей, а також розширення готельних послуг через організацію гастрономічних турів по Закарпаттю з дегустацією місцевих напоїв і страв.

Інноваційність полягає також у впровадженні спеціальних курсів, орієнтованих на сучасні тренди у барному мистецтві, що дозволить готелю залучати відвідувачів з різних куточків України та з-за кордону.

Завдяки включенню до пропозицій гастрономічних турів та можливості дегустації місцевих вин і страв, готель стане привабливим не лише для відпочивальників, а й для туристів, які прагнуть пізнати місцеву культуру та кухню. Це дозволить створити додаткові можливості для розширення цільової аудиторії і підвищення доходів від різних сегментів послуг.

**Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновацій**

№	Стаття витрат	Марка	Кількість шт, кг, л, одиниць	Вартість 1 шт, кг, л, одиниць, грн	Сума, тис. грн
1	2	3	4	5	6
<b>Основні засоби</b>					
1.	Набір барного інвентарю	BarTrigger	20	5490	109,800
2	Барна стійка	Gerasimov Gallery	1	50000	50,000
3	Барна станція	Ukr.Choice	3	72500	217,500
4	Стілець барний	Kpic Frankof	8	8400	67,200
5	Стілець	Ларс Frankof	10	8100	81,000
6	Льодогенератор	FIC-50 Frosty	2	36800	73,600
7	Блендер	HBB908RCE Hamilton Beach	3	14600	43,800
8	Льодокрошувач	4 ICE 135023 Bartscher	1	5100	5,100
9	Холодильна шафа	Tefcold CEV425 BLACK	1	42500	42,500

Продовження табл. 5.21

1	2	3	4	5	6
10	Стіл холодильний	BGI157 GGM GASTRO	1	65000	65,000
11	Стіл виробничий	CBH-LxB-B-пр1	1	8700	8,700
12	Смітєвий бак	Skład Service	1	5000	5,000
13	Стіл навчальний	Brevity Loft mini	10	2800	28,000
14	Стіл дегустаційний	STELS	1	15000	15,000
<b>Разом первісна вартість основних засобів для впровадження інновації</b>					<b>812,200</b>
<b>Оплата персоналу</b>					
	<b>Посада</b>	<b>Кількість персоналу</b>	<b>Оплата праці за місяць, грн</b>	<b>Премії (25%)</b>	<b>Оплата праці за рік, тис. грн</b>
15	Бармен-майстер	3	32000	8000	1440,000
16	Асистент бармена	2	20000	5000	600,000
<b>Разом заробітна плата персоналу:</b>					<b>2040,000</b>
<b>Разом витрати на впровадження інновації</b>					<b>2852,200</b>

*Джерело: сформовано автором*

Рівень ефективності діяльності визначається як співвідношення отриманого прибутку від впроваджених заходів до витрат, понесених на їх реалізацію. Для оцінки ефективності впровадження інновацій у діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних рішень, що охоплюють готельні послуги, продукцію ресторанного господарства та інші напрямки протягом року.

**Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновації в готелі «Royal Vinery» на 2025 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	2	3	4
1	Дохід від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6.	3451,000
2	Витрати на впровадження інновацій	Див. табл. 5.21	2852,200
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	598,800
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	107,784
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	П.3-п.4	491,016

## Продовження табл.5.22

1	2	3	4
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	$(п.5/п.1)*100\%$	14,23
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.21.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.22 п.5)	1,65

*Джерело: сформовано автором*

Згідно з розрахунками, впровадження школи барного мистецтва в готелі «Royal Vinery» у 2026 році продемонструвало високу ефективність.

Загальний дохід від цієї інноваційної діяльності за рік складає 3451,000 тис. грн, що перевищує витрати на її впровадження, які становлять 2852,200 тис. грн. Це забезпечує прибуток до оподаткування в розмірі 598,800 тис. грн.

Після сплати податку на прибуток, чистий прибуток від впровадження школи барного мистецтва становить 491,016 тис. грн.

Рентабельність від впровадження цієї інновації складає 14,23%, що вказує на вдале використання інвестицій у розвиток навчального центру барного мистецтва. Термін окупності капітальних вкладень для цієї інновації складає 1,65 року. Це свідчить про те, що витрати на створення навчального центру барного мистецтва окупаються вже на другий рік після впровадження інновації, і готель починає отримувати стабільний чистий прибуток.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Дослідження підтвердило доцільність та актуальність створення туристичного готелю категорії 4\* із навчальним центром барного мистецтва в місті Мукачево Закарпатської області.

Проведений інноваційний аналіз довів, що сучасні тенденції розвитку готельного бізнесу та барної індустрії зосереджені на впровадженні інтерактивних сервісних продуктів, персоналізації, освітніх послуг та здорових напоїв. На основі світового й вітчизняного досвіду встановлено, що навчальні центри барменів функціонують переважно як зовнішні школи або корпоративні програми, однак формат школи барного мистецтва для гостей готелю наразі відсутній в Україні. Відтак, запропонована концепція має інноваційну новизну та формує конкурентну перевагу для готелю в Мукачеві.

Досліджено можливості інтеграції оздоровчих коктейлів та функціональних напоїв у сервіс готелю. Встановлено, що запит на здорове харчування та корисні напої стабільно зростає як у світі, так і в Україні. Поєднання барної міксології з оздоровчими компонентами розширює асортимент послуг, підвищує їхню цінність для гостей та створює додаткові маркетингові можливості. Це стало підґрунтям для розроблення програми навчального центру, де поряд із класичними коктейлями викладатимуться техніки приготування оздоровчих авторських напоїв.

Маркетингові дослідження показали, що Мукачево є одним із найбільш перспективних туристичних центрів регіону, де поєднані історично-культурний потенціал, активний туристичний потік, розвинена гастрономічна культура та сильні виноробні традиції. Це створює сприятливі умови для відкриття туристичного готелю та впровадження навчального центру, який може стати точкою тяжіння гастрономічних туристів, аматорів барної справи та гостей, що шукають нові враження.

В організаційно-технологічній частині сформовано повну модель функціонування готелю, що включає житлову групу приміщень, приймально-вестибюльний блок, заклади ресторанного господарства, навчальну студію барного мистецтва, фізкультурно-оздоровчі та культурно-дозвільні простори. Розроблена

програма навчального центру барного мистецтва складається з семиденного інтенсиву, теоретичних і практичних занять, дегустацій, тренінгів із сенсорного аналізу та екскурсій на локальні виноробні регіону.

Економічні розрахунки довели ефективність проєкту. Готель із навчальним центром барного мистецтва має стійку фінансову модель. Інновація забезпечує додаткове джерело прибутку та скорочує термін окупності.



З урахуванням популярності гастрономічного туризму та зростання попиту на освітньо-розважальні послуги, проєкт має високий потенціал довгострокового розвитку. У підсумку, впровадження туристичного готелю категорії 4\* з навчальним центром барного мистецтва є стратегічно обґрунтованим, економічно доцільним та інноваційно перспективним рішенням для регіону.

Проєкт формує унікальний сервісний продукт, підсилює туристичний імідж Мукачева, сприяє розвитку локальних виноробень, створює можливості для професійного навчання та генерує новий напрям рекреаційно-освітнього туризму в Україні.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Інновації як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств | С В Позняк | Ефективна економіка №10 2015. Журнал «Ефективна економіка» - наукове фахове видання з питань економіки. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4614>
2. [Нікітіна Т.А. Конкурентоспроможність та інновації в готельній індустрії \[Електронний ресурс\]: курс лекцій для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти / Т.А.Нікітіна, О.В.Собін. - К.: НУХТ, 2024. - 89с.](#)
3. Mixology: Fundamental & Technique Explained | StudySmarter. StudySmarter UK. URL: <https://www.studysmarter.co.uk/explanations/hospitality-and-tourism/hotel-management/mixology/>
4. Graham C. What is Mixology?. The Spruce Eats. URL: <https://www.thespruceeats.com/what-is-mixology-759941>
5. VinePair Podcast: How Do We Define a 'Modern Classic' Cocktail?. VinePair. URL: <https://vinepair.com/articles/modern-classic-cocktail-podcast/>
6. Suderman P. The Midcentury Cocktail Book That Paved the Way for Modern Cocktail Theory. Cocktail With Suderman | Peter Suderman | Substack. URL: <https://cocktailswithsuderman.substack.com/p/the-midcentury-cocktail-book-that>.
7. What is Mixology? | 12 Facets of the Mixology Definition. Complete Bar Inventory Software System | BinWise. URL: <https://home.binwise.com/blog/what-is-mixology>
8. Exciting Bar Trends to Look Out for in 2024. Liquor Inventory Control, Liquor Inventory Management. URL: <https://en.scannabar.com/expert-advice/5-exciting-bar-trends-to-look-out-for-in-2024>.
9. 2024's Top Bar Industry Trends. Diageo Bar Academy. URL: <https://www.diageobaracademy.com/en-zz/home/cocktail-trends-and-festive-serves/2024s-top-bar-industry-trends>.

10. Contributors to Wikimedia projects. Dale DeGross - Wikipedia. Wikipedia, the free encyclopedia. URL: [https://en.wikipedia.org/wiki/Dale\\_DeGross](https://en.wikipedia.org/wiki/Dale_DeGross).
11. Contributors to Wikimedia projects. Monica Berg - Wikipedia. Wikipedia, the free encyclopedia. URL: [https://en.wikipedia.org/wiki/Monica\\_Berg](https://en.wikipedia.org/wiki/Monica_Berg).
12. World's Leading Bartenders. *Bartender Spirits Awards*. URL: <https://bartenderspiritsawards.com/en/blog/insights-1/worlds-leading-bartenders-576.htm>
13. Contributors to Wikimedia projects. Colin Peter Field - Wikipedia. Wikipedia, the free encyclopedia. URL: [https://en.wikipedia.org/wiki/Colin\\_Peter\\_Field](https://en.wikipedia.org/wiki/Colin_Peter_Field).
14. Dmytro Shovkoplias, the bartender - Wine Travel Awards. Wine Travel Awards. URL: <https://winetravelawards.com/nominee/dmytro-shovkoplias-the-bartender/>.
15. Баран О.М. Особливості впровадження школи барного мистецтва в готельне підприємство [Електронний ресурс] / Баран О.М., Шаран Л.О., Шаран А.В. // Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 22 травня 2025 р. – К.: НУХТ, 2025 р. – 81-82 с.
16. Contributors to Wikimedia projects. Columbia Bartending Agency - Wikipedia. Wikipedia, the free encyclopedia. URL: [https://en.wikipedia.org/wiki/Columbia\\_Bartending\\_Agency](https://en.wikipedia.org/wiki/Columbia_Bartending_Agency)
17. BBA Tourism, Hotel Management and Operations. URL: [https://www.modul.ac.at/programs/bachelor-programs/bba-tourism--hotel-management--operations?gad\\_source=1&gad\\_campaignid=19576750450&gbraid=0AAAAADoUCXTd92cylQXDUJookPfo7uRdq&gclid=CjwKCAjw9anCBhAWEiwAqBJ-c\\_T4XcyqR14iU9yI8xiDLKnCzdCDIWdfKXJacl0NIs-acIBN2aAa\\_RoCrrMQAvD\\_BwE](https://www.modul.ac.at/programs/bachelor-programs/bba-tourism--hotel-management--operations?gad_source=1&gad_campaignid=19576750450&gbraid=0AAAAADoUCXTd92cylQXDUJookPfo7uRdq&gclid=CjwKCAjw9anCBhAWEiwAqBJ-c_T4XcyqR14iU9yI8xiDLKnCzdCDIWdfKXJacl0NIs-acIBN2aAa_RoCrrMQAvD_BwE)
18. Sala Bai Hotel and Restaurant School in Siem Reap, Cambodia | NGO. Sala Bai Hotel & School. URL: <https://www.salabai.com/>
19. Bartenders. URL: <https://bartenders.gr/site/>

20. Gaslamp Bartending School. URL: <https://www.gaslampbartendingschool.com/>.
21. A Case of Service Failure in a College Hotel Restaurant. URL: <https://www.coursehero.com/file/160392603/Service-Recovery-Case-Study-Assignment-2docx>.
22. Школа Гостинності, курси бармена, навчання офіціантів, менеджерів, баристи, консалтинг ресторану, готелю. URL: <https://horecaschool.com.ua/>.
23. Відкрито реєстрацію на безоплатне онлайн-навчання у «Всеукраїнській школі гостинності Ribas»  Ribas Hotels Group. Ribas Hotels Group  Готельна керуюча компанія. URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/otkrita-registratsiya-na-besplatnoe-onlayn-obuchenie-vo-vseukrainskoy-shkole-gostepriimstva-ribas/>.
24. Школа готельно-ресторанної справи. URL: <https://banketplaza.kyiv.ua/>.
25. Planet Z, школа барменів (Київ) - EduSearch. EduSearch. URL: <https://edusearch.com.ua/kyiv/school/planet-z-shkola-barmeniv>
26. Natural functional beverages as an approach to manage diabetes - PMC. PMC Home. URL: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10707707/>
27. Composition, properties, and beneficial effects of functional beverages on human health. MDPI. URL: <https://www.mdpi.com/2306-5710/11/2/40>
28. Durbin D.-A., Dixon L. Do drinks that are meant to do more than taste good actually provide any health benefits?. AP News. URL: <https://apnews.com/article/functional-beverages-wellness-drinks-8493fbe5d838bde849768446bea98483>.
29. Trends in functional beverages: functional ingredients, processing technologies, stability, health benefits, and consumer perspective / A. Gupta et al. Food research international. 2023. P. 113046. URL: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113046>
30. Паска М., Млинко О. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2023. № 52. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>

31. Kaur R., Shekhar S., Prasad K. Functional beverages: recent trends and prospects as potential meal replacers. *Food materials research*. 2024. P. 1–10. URL: <https://doi.org/10.48130/fmr-0023-0041>
32. Sugajski M., Buszewska-Forajta M., Buszewski B. Functional beverages in the 21st century. *Beverages*. 2023. Vol. 9, no. 1. P. 27. URL: <https://doi.org/10.3390/beverages9010027>
33. Вихідні на Закарпатті: що чекає на туристів у Мукачево? Visit Ukraine - SERVICE PORTAL ABOUT UKRAINE 24/7. URL: [https://visitukraine.today/ru/blog/3521/weekend-in-transcarpathia-what-awaits-tourists-in-mukachevo?srsltid=AfmBOooOQhBKvz0S2w890qR1yuPXlC0aGEDUVT3Vk\\_vFQe5sILo99eKI#почему-стоит-поехать-в-путь-в-на-закарпатье-7-причин-для-туристов](https://visitukraine.today/ru/blog/3521/weekend-in-transcarpathia-what-awaits-tourists-in-mukachevo?srsltid=AfmBOooOQhBKvz0S2w890qR1yuPXlC0aGEDUVT3Vk_vFQe5sILo99eKI#почему-стоит-поехать-в-путь-в-на-закарпатье-7-причин-для-туристов)
34. У 2024 році найбільші музеї Закарпаття відвідали понад 570 тисяч туристів. Район.Історія. URL: <https://history.rayon.in.ua/news/775714-u-2024-rotsi-naybilshi-muzei-zakarpattya-vidvidali-ponad-570-tisyach-turistiv>
35. Виноробня «Chateau Pauk» | Винний Гід України. Винний Гід України. URL: <https://www.uabestwine.com/копия-виноробня-варга>
36. Фермерське господарство «Терруар» | Винний Гід України. Винний Гід України. URL: <https://www.uabestwine.com/fermerske-hospodarstvo-terruar>
37. Найкращі виноградники Закарпаття у 2024 році. Рейтинг туристичної організації. | Новини Закарпаття і Ужгорода. URL: <https://zaholovok.com.ua/naykrashchi-vynohradnyky-zakarpattya-u-2024-rotsi-reytnh-turystychnoyi-orhanizatsiyi>
38. Незвичайні екскурсії по Мукачеву і околицях. Go-To.Rest. URL: <https://go-to.rest/location/transcarpathia/mukachevo/ekskursii-ta-tury/>
39. Відпочинок у Закарпатті 2024: найкращі курорти Закарпатської області. Go-To.Rest. URL: <https://go-to.rest/location/transcarpathia/>
40. Державна служба статистики України. Головне управління статистики у Закарпатській області. URL. Бюлетень «Рентабельність операційної та всієї

діяльності за видами економічної діяльності за 2023 р.». URL: <https://uz.ukrstat.gov.ua/>

41. Рентабельність операційної та всієї діяльності за видами економічної діяльності за 2021 р. URL: [https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2022/rentab\\_oper\\_econom\\_2021.pdf](https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2022/rentab_oper_econom_2021.pdf)

42. Кількість діючих суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у 2024 році. URL: [https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2025/kil\\_subj\\_econom\\_2023.pdf](https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2025/kil_subj_econom_2023.pdf)

43. Кількість діючих суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у 2023 році. URL: [https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2024/kil\\_subj\\_econom\\_2023.pdf](https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2024/kil_subj_econom_2023.pdf)

44. Кількість діючих суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у 2022 році. URL: [https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2023/kil\\_subj\\_econom\\_2022.pdf](https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2023/kil_subj_econom_2022.pdf)

45. Кількість діючих суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у 2021 році. URL: [https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2022/kil\\_subj\\_econom\\_2021.pdf](https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2022/kil_subj_econom_2021.pdf)

46. Кількість діючих суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності у 2020 році. URL: [https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2021/kil\\_subj\\_econom\\_2020.pdf](https://uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/pidpr/2021/kil_subj_econom_2020.pdf)

47. Мукачівська міська територіальна громада. Стратегія Мукачівської міської територіальної громади на період до 2027 року. URL: <https://mukachevo-rada.gov.ua/storage/app/media/docs/strategija2027/21512612204prozatvstrategiirozvmmtg2027plan.pdf>

48. ДБН В.2.2-20:2008 зі змінами. Будинки і споруди. ГОТЕЛІ. Чинний від 2008-07-23. Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. 55 с. URL: [https://e-construction.gov.ua/files/new\\_doc/3019042804090275544/2023-01-19/46884b55-399e-45c5-8b04-17de0ebba4ba.pdf](https://e-construction.gov.ua/files/new_doc/3019042804090275544/2023-01-19/46884b55-399e-45c5-8b04-17de0ebba4ba.pdf)

49. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна

справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвінець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.

50. 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 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська – К. : НУХТ, 2020. – 119 с.

51. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.

52. Стиль шале (альпійський стиль) – укрбіо. dom.ukr.bio. URL: <https://dom.ukr.bio/ua/articles/5119/>

53. Leschak Z. Keeping traditions in 2025 | Landhaus restaurant, Gute küche, Romantisches dinner. Pinterest. URL: <https://www.pinterest.com/pin/17944098511846334/>

54. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс] [Текст] : конспект лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельна і ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / Т. А. Нікітіна ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2021. — 110 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

55. Баран, О. М. Особливості впровадження школи барного мистецтва в готельне підприємство / О. М. Баран, Л. О. Шаран, А. В. Шаран // Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, 22 травня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – С. 81–82.

**ДОДАТКИ**



Рис. 1. Сертифікат про проходження навчання в школі барного мистецтва готелю українською мовою



Рис. 2. Сертифікат про проходження навчання в школі барного мистецтва готелю англійською мовою

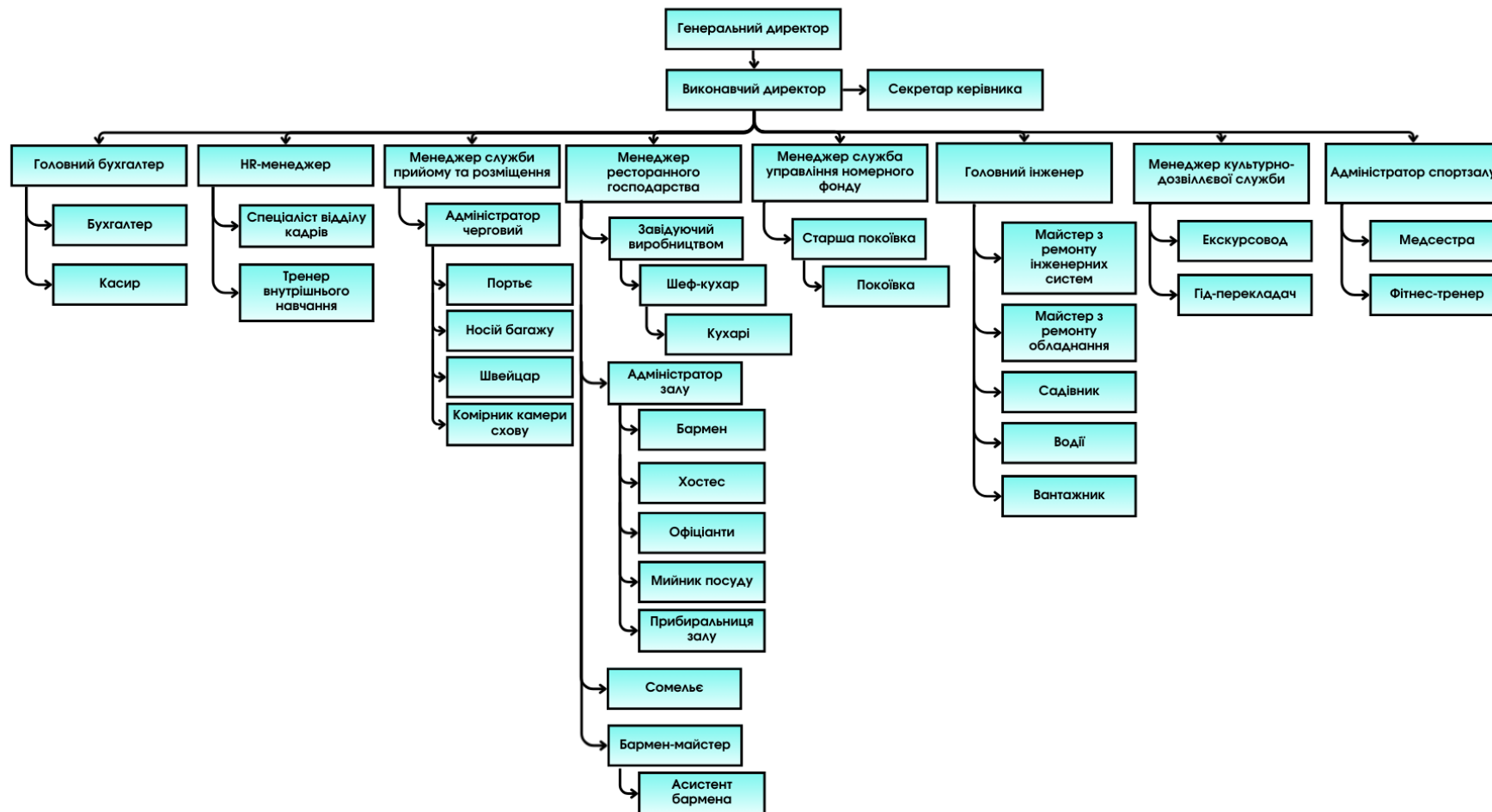


Рис. 3. Організаційна структура управління готелю

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «\_\_\_\_\_»

Лариса ШАРАН

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

(підпис)

**Технологічна карта №1***на коктейль «Vibrant Probiotic»*

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см <sup>3</sup>	г	см <sup>3</sup>	г	
1	Чорниця		50		50	ДСТУ 4837:2007
2	Полуниця		50		50	ДСТУ 4837:2007
3	Малина		50		50	ДСТУ 4837:2007
4	Лимонний сік	25		25		ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
5	Мед		25		25	ДСТУ 4497:2005
6	Вода	150		150		ДСТУ 7525:2014
Всього		175	175	175	175	
<b>Вихід</b>			350		350	

**Технологія приготування**

Всі інгредієнти помістити в чашу блендера та збивати протягом 30-40 секунд до однорідної консистенції.

**Характеристика готового напою**

Зовнішній вигляд – однорідний напій без видимих часточок сировини.

Колір – пурпурно-ягідний.

Консистенція – м'яка, однорідна, з характерною густиною для ягідного смузі.

Смак – виразно ягідний, із приємною кислинкою.

Запах – ягідний аромат.

**Харчова та енергетична цінність**

100 г напою містить, г:

Білків – 0,37; жирів – 0,18; вуглеводів – 10,99;

Енергетична цінність – 47,06ккал/100 г

**Карту склав** студент групи ГС-2-3М \_\_\_\_\_

**Олександр БАРАН**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «\_\_\_\_\_»

Лариса ШАРАН

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_р.

\_\_\_\_\_ (підпис)

## Технологічна карта №2

на коктейль «*True Fruits Ginger Shot*»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см <sup>3</sup>	г	см <sup>3</sup>	г	
1	Імбир		15		15	ДСТУ 8005:2015
2	Яблуко		30		30	ДСТУ 8133:2015
3	Морква		15		15	ДСТУ 7035:2009
Всього			60		60	
<b>Вихід</b>			60		60	

### Технологія приготування

Всі інгредієнти помістити в чашу блендера та збивати протягом 30-40 секунд до однорідної консистенції.

### Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – однорідна суміш без часток.

Колір – насичений жовтогарячий.

Консистенція – напіврідка, однорідна.

Смак – освіжаючий, з виразною імбирною ноткою.

Запах – свіжий, фруктовো-пряний.

### Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 0,88; жирів – 0,44; вуглеводів – 12,56;

Енергетична цінність – 57,76 ккал/100 г

Карту склав студент групи ГС-2-3М \_\_\_\_\_

**Олександр БАРАН**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник «\_\_\_\_\_»

Лариса ШАРАН

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_ (підпис)

### Технологічна карта №3

на коктейль «Green & Tonic “Blue Moves Smoothie”»

№ п.п	Назва сировини	Маса сировини				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		Брутто		Нетто		
		см <sup>3</sup>	г	см <sup>3</sup>	г	
1	Кокосове молоко	180		180		ДСТУ 4562:2006
2	Банан свіжий		50		50	ДСТУ ISO 3959:2015
3	Ананас		50		50	ДСТУ ISO 1838:2019
4	Протеїн рослинний		15		15	ДСТУ 7802:2015
5	Спіруліна порошкова		5		5	ДСТУ 2849-94
Всього		180	120	180	120	
Вихід			300		300	

#### Технологія приготування

Банан очищають. Всі інгредієнти помістити в чашу блендера та збивати протягом 40-50 секунд до однорідної консистенції.

#### Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд – однорідна маса без розшарувань та грудочок.

Колір – світло-зелений із кремовий відтінком.

Консистенція – густа, смузі-подібна.

Смак – солодкуватий із вираженим банановим та анансовим тоном.

Запах – проємний фруктово-тропічний.

#### Харчова та енергетична цінність

100 г напою містить, г:

Білків – 6,15; жирів – 2,33; вуглеводів – 19,77;

Енергетична цінність – 124,67 ккал/100 г

Карту склав студент групи ГС-2-3М \_\_\_\_\_

**Олександр БАРАН**

Тези «Особливості впровадження школи барного мистецтва в готельне підприємство»



MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE



NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD  
TECHNOLOGIES

XIV INTERNATIONAL SCIENTIFIC  
AND PRACTICAL CONFERENCE

**INNOVATIVE  
TECHNOLOGIES IN  
THE HOTEL,  
RESTAURANT AND  
TOURISM  
BUSINESS**



May 22, 2025

Kyiv NUFT 2025

23	<b>Сидорук Ю.В.</b> Мінідесерти у кейтеринговому сервісі: сучасні тренди, технологічні рішення та стратегії впровадження в готельно-ресторанному бізнесі .....	79
24	<b>Баран О.М., Шаран Л.О., Шаран А.В.</b> Особливості впровадження школи барного мистецтва в готельне підприємство .....	81
25	<b>Супрун В.О.</b> Floating-SPA – інноваційний підхід у сфері готельного бізнесу .....	83
26	<b>Дубас О.В., Губеня В.О., Люлька О.М.</b> Концепція рекреаційного готельного підприємства з комплексними оздоровчими програмами .....	84
27	<b>Павлов М.Р., Лявинець Г.М., Губеня В.О.</b> Сучасні напрями техніко-технологічного оснащення кейтерингу .....	86
28	<b>Хайнос Н.П., Шаран Л.О.</b> Оптимізація системи управління запасами ресторану при готелі .....	87
29	<b>Будзинський Д.В., Іщенко Т.І., Губеня В.О.</b> Аналіз програм лояльності готельних підприємств м. Києва: проблеми та напрями вдосконалення .....	88
30	<b>Абрамова А.Г., Гоц Ю. П.</b> Клієнтоорієнтованість як стратегія в готельному бізнесі .....	89
31	<b>Григоренко К.С., Іщенко Т.І., Губеня В.О.</b> Удосконалення сервісної діяльності в ресторані при готельному підприємстві в умовах військового стану .....	90
32	<b>Лук'янець Г.Г.</b> Традиції чи інновації: впровадження QR-кодів у ресторанній сфері .....	91
33	<b>Ranova A.S.,</b> Digital innovations in hotel management: new standards of administration and service .....	92
34	<b>Сергейко С.В., Дулька О.С.</b> Впровадження унікальних готельних номерів для підвищення привабливості бренду готельного підприємства .....	94
35	<b>Лабунець Д.В., Дулька О.С., Іщенко Т.І.</b> Удосконалення системи мотивації персоналу в готельному підприємстві .....	96
36	<b>Каленік К.В.</b> Інноваційні управлінські рішення в індустрії HoReCa .....	97
37	<b>Кириє Н.І., Кунпан Т.С.</b> Світовий досвід управління сталим розвитком на підприємствах ресторанного господарства .....	98
38	<b>Лейко В.В., Бондар Н.П.</b> Інноваційна концепція бутік-готелю в етнокультурному середовищі Полтавщини .....	100
39	<b>Абрамова А.Г., Городь М.К.</b> Персоналізація сервісу в готельно-ресторанних підприємств за допомогою інструментів ШІ .....	102
40	<b>Монета В.Р., Бондар Н.П.</b> Удосконалення кейтерингу в закладі ресторанного господарства .....	104
41	<b>Криктоненко А.Б., Бондар Н.П.</b> Енергоефективність як чинник підвищення конкурентоспроможності готелю .....	105

**ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ШКОЛИ БАРНОГО  
МИСТЕЦТВА В ГОТЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО**

**Баран О.М.**, здобувач

**Шаран Л.О.**, к.т.н., доц., **Шаран А.В.**, к.т.н., доц.

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

Сучасна готельна індустрія вимагає від підприємств гостинності не лише надання якісних послуг з розміщення, а й постійного розширення спектру послуг, здатних задовольнити потреби вибагливого гостя. Одним із перспективних напрямів удосконалення готельного сервісу на нашу думку є впровадження школи барного мистецтва в заклад гостинності. Такий підхід сприятиме розширенню асортименту додаткових послуг, залученню нових споживачів, підвищенню конкурентоспроможності та формуватиме унікальний імідж закладу.

У дослідженні використано теоретичні методи дослідження, які включають аналіз, узагальнення, порівняння. Висновки зроблено на основі власних досліджень, зібраних під час теоретичного аналізу доцільності—впровадження школи барного мистецтва в проєктоване готельне підприємство.

Аналіз закордонних літературних джерел та ресурсів вказує на те, що у більшості випадків школи або заклади барного мистецтва функціонують як окрема установа, зокрема, American Bartenders School [1], що розпочала свою діяльність у 1969 році в Нью-Йорку, спеціалізується на інтенсивному практичному навчанні барменів у максимально наближених до реальних умовах роботи. Випускникам надається довічна допомога у пошуку роботи, проте основна увага приділяється підготовці для барів та ресторанів, а не готельної індустрії.

National Bartenders School [2] має широку мережу шкіл у різних штатах США, пропонуючи гнучкий формат навчання, зокрема вечірні та часткові курси, що робить її доступною для зайнятих студентів. Важливо, що ця школа активно співпрацює з готельними брендами, такими як Langham, Tribute, Blue Diamond Luxury Boutique Hotel, однак, попри це, залишається окремою структурою, не інтегрованою безпосередньо у роботу готельних закладів.

Серед європейських закладів найвідомішою є European Bartender School (EBS) [3], заснована у 1999 році, яка представлена в понад 25 містах Європи, включаючи Лондон, Барселону, Рим, Париж, Берлін та інші. Школа спеціалізується на професійній підготовці барменів на міжнародному рівні та пропонує стандартизовану програму навчання з акцентом на практику, флейвінг, міксологію та знання алкогольних напоїв. Однією з ключових переваг EBS є платформа MatchStaff, що надає можливість працевлаштування випускників у барах, клубах та готелях по всьому світу. Школа також приділяє увагу розвитку м'яких навичок (soft skills) і командній роботі, що є важливим аспектом при працевлаштуванні у сфері гостинності.

В Україні професійне навчання барменів здебільшого обмежується

короткостроковими курсами при кулінарних або ресторанных школах, як-от MR.BAR School [4] у Києві. Подібні заклади орієнтовані переважно на підготовку персоналу для барів і клубів, тоді як інтеграція барної освіти у готельну сферу — явище рідкісне. Наразі відсутні приклади функціонування школи барного мистецтва безпосередньо при готелі.

Ми ж пропонуємо організувати роботу школи барного мистецтва, яка стане органічною частиною пректованого туристичного готельного підприємства в м. Мукачево Закарпатської області, поєднуючи професійну підготовку барменів із додатковими сервісами для гостей — індивідуальними й сімейними майстер-класами, дегустаціями та авторськими вечорами. Такий підхід дозволить не лише розширити спектр послуг готелю, а й створити унікальний туристичний продукт. Місто Мукачево обрано завдяки його вигідному розташуванню, туристичному потенціалу та гастрономічному колориту, що робить місто ідеальним середовищем для впровадження інноваційних готельних сервісів. Реалізація проекту сприятиме підвищенню конкурентоспроможності готелю та залученню нових категорій споживачів.

Школу барного мистецтва буде впроваджено для підвищення конкурентоздатності готелю, розширення послуг та залучення нових гостей, зокрема тих, хто цікавиться гастрономічним туризмом і міксологією. Основна аудиторія школи барного мистецтва буде орієнтована на:

- молодь, що прагне здобути навички або робити кар'єру в готельно-ресторанному бізнесі;
- туристи, які шукають освітньо-гастрономічний відпочинок;
- професіонали індустрії, які бажають підвищити кваліфікацію;
- місцеві мешканці, зацікавлені в культурних заходах.

Для молоді передбачено як короткі воркшопи, так і програми тривалістю від 2–4 тижнів, з вивченням технік приготування коктейлів і вподобань гостей. Діти зможуть брати участь у безалкогольних майстер-класах з приготування молочних коктейлів, смузі, що сприятимуть розвитку креативності та командної роботи. Для споживачів середнього віку — дегустації, вечори міксології, лекції та майстер-класи з акцентом на естетику, історію та культуру напоїв. Це забезпечить привабливість школи для широкої вікової аудиторії.

**Висновок** Інтеграція освітньої складової в структуру готелю у вигляді школи барного мистецтва дозволить розширити асортимент послуг та залучити широку аудиторію, включаючи туристів і сім'ї, що створить унікальний досвід і посилить конкурентні переваги закладу.

#### Література

1. Bartending School NYC | American Bartenders School. New York Bartending School. URL: <https://www.barschool.com/>
2. National Bartenders. URL: <https://www.nationalbartenders.com/>
3. European Bartender School. URL: <https://www.barschool.net/>
4. Сторінка MR.BAR School в Facebook. URL: <https://www.facebook.com/mrbar.com.ua>

Тези «Новий інструмент підвищення конкурентоспроможності та диверсифікації

послуг засобу розміщення»

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ

КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



# СЕРТИФІКАТ

цим засвідчується що

**ОЛЕКСАНДР БАРАН**

взяв участь у

VI Міжнародній науково-практичній конференції

**«Сучасні тенденції розвитку**

**індустрії гостинності»**

13-14 листопада 2025 року

16 академічних годин

0,53 кредитів ECTS

Ярослав Свищ

Ректор





ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



# СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

VI МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

13-14 листопада 2025 року

ЛЬВІВ

<b>Анна Панова, Валентина Бурак</b> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ	165
<b>Євген Шилоносов, Валентина Бурак</b> РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАНУ ЗІ СТІЙКИМ ПІДХОДОМ ДО ВЕДЕННЯ БІЗНЕСУ	169
<b>Роман Лобай</b> КЕЙТЕРИНГ ЯК СУЧАСНА МОДЕЛЬ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	173
<b>Марина Конєва, Тетяна Степанова</b> ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ТЕХНІЧНИХ КОНОПЕЛЬ В ЕКО-ГОТЕЛЯХ	175
<b>Тетяна Марусяк</b> КОМУНІКАТИВНА ФУНКЦІЯ ФУД-ДИЗАЙНУ В СУЧАСНІЙ РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ	178
<b>Святослав Назар, Ігор Заневський</b> ІНТЕГРОВАНІ ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: КОНЦЕПЦІЯ, ВПРОВАДЖЕННЯ, ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	181
<b>Сергій Демко, Михайло Шевелюк</b> СЕРВІС-ВИРОБНИЧІ КОМПАНІЇ У СФЕРІ БРЕНДУВАННЯ, ТЕКСТИЛЮ І ДРУКУ В УКРАЇНІ - PNG GROUP	183
<b>Юлія Нікітіна, Денис Петрунчак</b> АДАПТАЦІЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНІВ ДО РІЗНИХ ТИПІВ КУХНІ	186
<b>Мирослава Стадник</b> БЕЗПЕКА У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	192
<b>Олександр Баран, Лариса Шаран</b> НОВИЙ ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТА ДИВЕРСИФІКАЦІЇ ПОСЛУГ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	195
<b>II секція</b> <b><i>ІННОВАЦІЇ ХАРЧОВИХ ТА КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ HORECA</i></b>	<b>199</b>

УДК 641

**НОВИЙ ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ  
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТА ДИВЕРСИФІКАЦІЇ  
ПОСЛУГ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ**

**Олександр Баран,**

здобувач спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

**Лариса Шаран,**

канд. техн. наук, доцент,

завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи

*Національний університет харчових технологій*

*(НУХТ), м. Київ*

Вступ. Підприємства сфери гостинності щодня зіштовхуються з проблемами сьогодення: нестача та плинність працівників (вікова зміна, виїзд молоді за кордон); постійна потреба в оновленні матеріально-технічної бази та систем управління, а також захист даних гостей; конкуренція з боку великих мереж, а також альтернативних засобів розміщення (Airbnb); зростаючий запит споживачів на екологічно та соціально відповідальний бізнес; військові дії та загроза безпеці значно впливають на рішення туристів, особливо іноземних; перебої з електропостачанням, водою, пошкодження інфраструктури; бути інноваційно впізнаним підприємством за рахунок розширення додаткових послуг. На нашу думку, для підвищення конкурентоспроможності та підвищення показника економічної ефективності засобу розміщення доцільно впровадити навчальний центр барного мистецтва при готелі.

У дослідженні використано теоретичні методи дослідження, які включають аналіз, узагальнення, порівняння. Висновки зроблено на основі власних досліджень, зібраних під час теоретичного аналізу доцільності впровадження школи барного мистецтва в проєктоване готельне підприємство.

Результати. Проведений літературний огляд закордонних джерел вказує, що більшість шкіл барного мистецтва функціонують як незалежні освітні установи, навіть якщо вони активно співпрацюють з готельною індустрією:

- American Bartenders School (з 1969 р., Нью-Йорк) зосереджена на інтенсивному практичному навчанні барменів для барів та

ресторанів, пропонуючи випускникам довічну допомогу у працевлаштуванні [1];

- National Bartenders School має широку мережу філій у США та пропонує гнучкий графік навчання. Хоча школа співпрацює з готельними брендами (наприклад Langham, Tribute), вона залишається окремою структурою [2];

- European Bartender School (EBS) (з 1999 р.) є найвідомішою європейською барною школою, структурні підрозділи якої представлені у понад 25 містах. Вона пропонує стандартизовану міжнародну програму, що охоплює міксологію, флейвінг та розвиток soft skills. Ключовою перевагою є використання платформи MatchStaff, яка допомагає випускникам знайти роботу в барах, клубах та готелях по всьому світу [3].

У вітчизняному готельно-ресторанному бізнесі домінує модель незалежних шкіл барного мистецтва та професійних курсів, прямих прикладів інтеграції повноцінних освітніх закладів безпосередньо в структуру готелів (як це часто зустрічається у великих готельних мереж за кордоном) виявити складно.

Український досвід впровадження навчання барменів у контексті готельної індустрії частіше реалізується через партнерство, внутрішні тренінги або спеціалізовані HoReCa-школи, які тісно співпрацюють із закладами гостинності.

В Україні навчання барменів здебільшого обмежується короткостроковими курсами при кулінарних або ресторанных школах, як-от MR.BAR School [4] у Києві. Основний фокус такої освіти спрямований на обслуговування барів і нічних клубів. Таким чином, інтеграція навчальних закладів барного мистецтва безпосередньо в готельну сферу залишається нереалізованою; наразі подібні приклади функціонування відсутні.

Для вирішення цього питання ми пропонуємо впровадити навчальний центр барного мистецтва в туристичний готель, який буде спроектований в м. Мукачево Закарпатської області, поєднуючи професійну підготовку барменів із додатковими сервісами для гостей — індивідуальними й сімейними майстер-класами, дегустаціями та авторськими вечорами.

Обране місце для проєктування має значний туристичний потенціал: мальовничі природні пейзажі, давні традиції виноробства, цінна архітектурна спадщина, активний розвиток гастрономічного туризму. Оскільки такий унікальний туристичний продукт - організація роботи навчального центру барного мистецтва при готелі буде реалізований вперше у вітчизняному готельно-ресторанному бізнесі, це дозволить закладу стати більш привабливим для туристів з різними класифікаційними ознаками подорожування.

Цей готельний навчальний хаб буде зосереджений на підготовці дорослих фахівців (21+). Він буде призначений для тієї категорії туристів, яка захоплюється кулінарним мистецтвом, приготуванням напоїв та для тих, хто прагне отримати професійні навички для роботи у сфері HoReCa і буде розташований на першому поверсі проєктованого готелю. У своєму складі цент барного мистецтва матиме приміщення для теоретичного навчання та бар інноваційно обладнаний з дегустаційною зоною. Для проведення навчання будуть запрошуватися найкращі сомельє та бармени України.

Розроблена нами Програма для базового рівня підготовки фахівців буде складатися з теоретичної частини (історія барної справи, барна етика, стандарти приготування напоїв); набуття практичних навичок з приготування коктейлів; коротких відомостей про вино та фудпейринг; винних турів на місцеві виноробні Закарпаття (Мукачево, Берегове, с. Середнє).

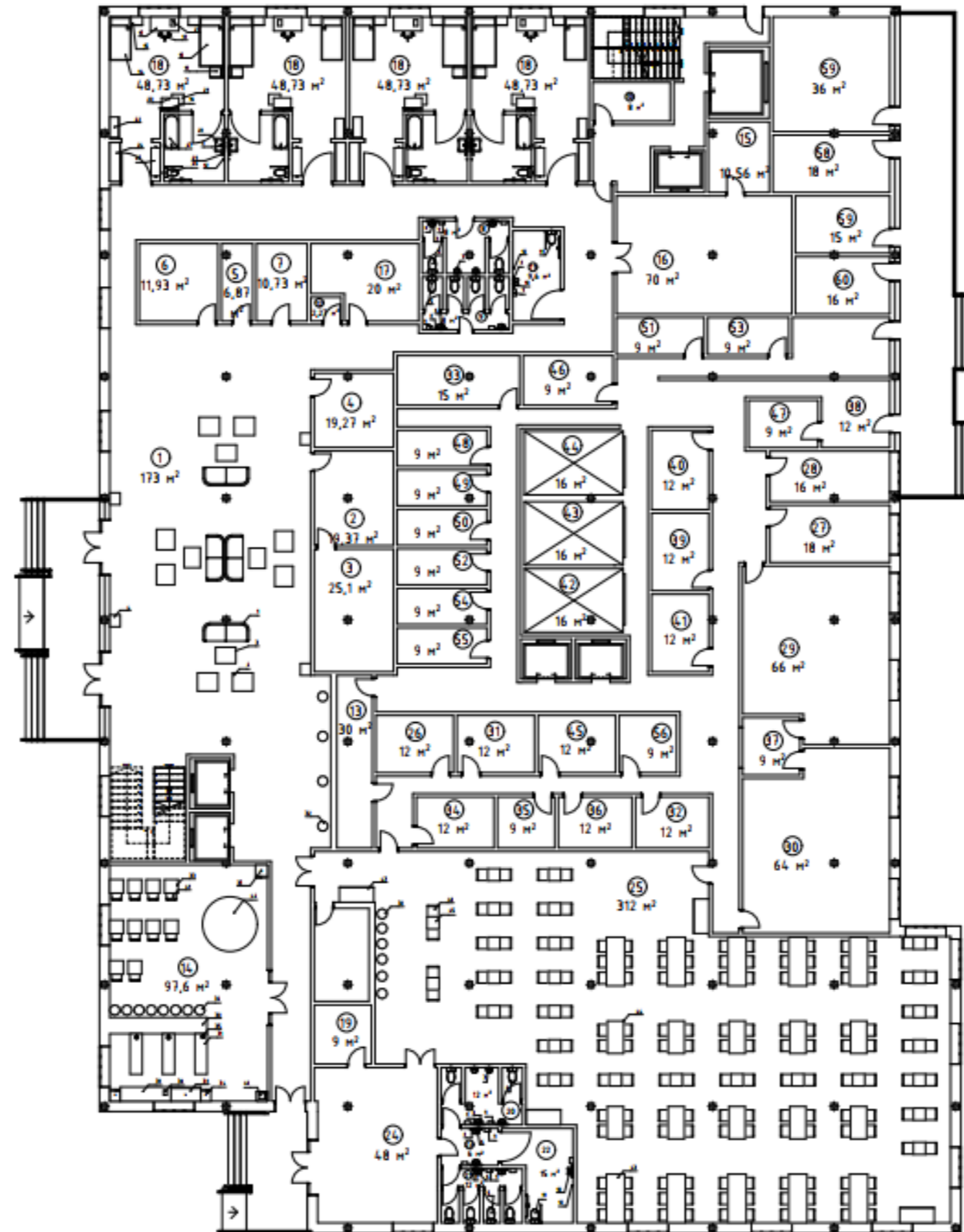
Отже, впровадження навчального центру при готелі є інноваційним кроком для українського HoReCa-ринку, який забезпечить синергію між освітнім процесом та практичними потребами готельної індустрії.  
*Ключові слова:* засіб розміщення, навчальний центр барного мистецтва, конкурентоспроможність.

**Список використаних джерел:**

1. Bartending School NYC | American Bartenders School. New York Bartending School. URL: <https://www.barschool.com/>
2. National Bartenders. URL: <https://www.nationalbartenders.com/>
3. European Bartender School. URL: <https://www.barschool.net/>
4. Сторінка MR.BAR School в Facebook. URL: <https://www.facebook.com/mrbar.com.ua>

## Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000

Аркуш 1



## Експлікація приміщень та специфікація обладнання

## Аркуш 1а

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Готель</b>		
<i>Грипально-вестибюльна група приміщень</i>		
1	Вестибюль	173,00
2	Бюро прийому і реєстрації	19,37
3	Кінмат чергового адміністратора	25,10
4	Приміщення охорони	19,27
5	Гардероб	6,87
6	Приміщення носіїв багажу	11,93
7	Камера схову	10,73
8	Санбузал чоловічий	8,00
9	Санбузал жіночий	8,00
10	Службовий санітарно-технічний блок	8,00
11	Санбузал для маломобільних груп населення	9,60
12	Комора прибирального інвентарю	2,27
<i>Заклади ресторанного господарства</i>		
13	Бар при вестибюлі	30
14	Навчальний центр барного мистецтва	97,6
<i>Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</i>		
15	Кабінет медсестри	10,56
16	Тренажерний зал	70
<i>Приміщення культурно-дозвільного призначення</i>		
17	Приміщення екскурсавода	20
<i>Житлові номери</i>		
18	Номер I категорії для маломобільних груп населення	48,73
<b>Ресторан</b>		
<i>Для відвідувачів</i>		
19	Гардероб	9
20	Вбиральня чоловіча	12
21	Вбиральня жіноча	12
22	Вбиральня для маломобільних груп населення	15
23	Туалетна при вбиральні	6
24	Вестибюль	48
25	Обідня зала з баром	312

<i>Виробничі</i>		
26	Підсобне приміщення бару	12
27	М'ясо-рибний цех	18
28	Обочейний цех	16
29	Гарячий цех	66
30	Холодний цех	64
31	Приміщення для обробки яєць	12
32	Приміщення для нарізання хліба	12
33	Кабінет завідувачого виробництва	15
34	Мийна столового посуду	12
35	Сервізна	9
36	Мийна кухонного посуду	12
37	Роздавальня	9
<i>Складські</i>		
38	Забантажувальна	12
39	Неохолоджувальна комора сухих продуктів	12
40	Неохолоджувальна комора овочів та коренеплодів	12
41	Неохолоджувальна комора бакалійних товарів та напоїв	12
42	Охолоджувальна комора м'ясо-рибна	16
43	Охолоджувальна комора молочно-жирова та застраховані	16
44	Охолоджувальна комора фруктів, овочів, зелени та напоїв	16
45	Склад матеріально-технічного забезпечення	12
46	Комора тари і інвентарю	9
47	Приміщення конірика	9
<i>Службова-побутова</i>		
48	Кабінет директора	9
49	Бухгалтерія	9
50	Приміщення офіціантів і барменів	9
51	Гардероб офіціантів і барменів	9
52	Приміщення персоналу	9
53	Гардероб персоналу	9
54	Душова, туалети	9
55	Білизняна	9
56	Комора прибирального інвентарю	9
<i>Технічні приміщення</i>		
57	Електроцихова	15
58	Теплоцикл	18
59	Венткамера припливна	36
60	Венткамера витяжна	15

№ лоту	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
1	Диван	Boston Frankof	2170*100*800	4
2	Пуфки	Boston Frankof	810*100*800	2
3	Смк журнальний	Lounge mood	1000*800*200	2
4	Секаторний кілек	Графік	607*606*1100	4
5	Мішка	Скарапіт Меліта 116-010	700*270*420	10
6	Мішкальний	Скарапіт Melrose Square 0002%011	300*200*140	2
7	Пілар	PROSECCO F101 K02-010	210*270*440	4
8	Дзеркало	Кротер KRM 040010	600*42,5	16
9	Сундук для рюк	11-INCH DUALFLY OW PLUS	200*200*400	10
10	Розробна інтелектуальна	СОРТАМЕНТ 0106 00 KM-0041	600*600*100	2
11	Мішка інтелектуальний	СОРТАМЕНТ 0106 010 K100-001	270*470*600	2
12	Телевізор	Motorola CT00 Black	87*50*150	4
13	Лікно об'ємне	Bermy Frankof	1100*2400*170	4
14	Лікно базиснофункціональне	OSD-100-1000	8140*2140*1000	4
15	Тумбочка приліжкова	Фара Frankof	260*420*420	2
16	Телевізор	Xiaomi Smart TV 63" U42W02 2021	600*600*600	4
17	Смк робочий	000-100-0010	1400*700*600	4
18	Крісло офісне	MAR2.000	600*700*1000	4
19	Співаль	Лара Frankof	260*600*700	4
20	Журнальний столик	Рік Frankof	620*600*400	4
21	Журнальний столик	Рік міні Frankof	620*600*270	4
22	Шофа для об'їзду	Конфорт-міні	1000*400*200	4
23	Телевізор	Palmasoft	207*200*100	4
24	Шофа-купе	VPR	1100*620*2400	4
25	Бачивка	Ельма Frankof	1400*400*400	4
26	Мішка безбар'єрний	Скарапіт Melrose Comfort Premium	300*100*200	4
27	Акрилова ванна з дзеркалами	Робітні Аві	1700*700*270	4
28	Мішкальний безбар'єрний	Скарапіт VPR10	470*400*150	4
29	Фен	HSG 001-2	100*100*100	4
30	Ворна стійка	Seraphim Gallery	400*400*1000	1
31	Ворна стійка	Unl.Chaise	2000*400*600	2
32	Співаль барний	Крік Frankof	470*400*1070	10
33	Співаль	Лара Frankof	260*600*700	10
34	Льодогенератор	ICE-00 Frosty	607*600*600	2
35	Блендер	HOBOTM02 Hamilton Beach	140*200*207	2
36	Льодогенератор	4 ICE 10002 Bartscher	170*240*440	1
37	Холодильна шофа	Tefalco	870*440*1640	1
38	Смк холодильний	00001 00H 045700	1400*700*600	1
39	Смк виробничий	00H-L10-0-001	2000*700*600	1
40	Співальний сто	Divid Service	640*420*1070	1
41	Смк навчальний	Speedy Loft mini	470*470*700	10
42	Смк акустичний	STL.S	2700*2700*700	1
43	Смк акустичний	Double Vision	2400*700*700	10
44	Смк акустичний	Double Vision	1400*400*700	10
45	Смк акустичний	Simple Vision	400*400*700	20
46	Співаль	000VPA 000 KCCUR0	670*640*640	100
47	Дробер офісний	000T Verbeke	1100*700*1000	4

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



## Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 3

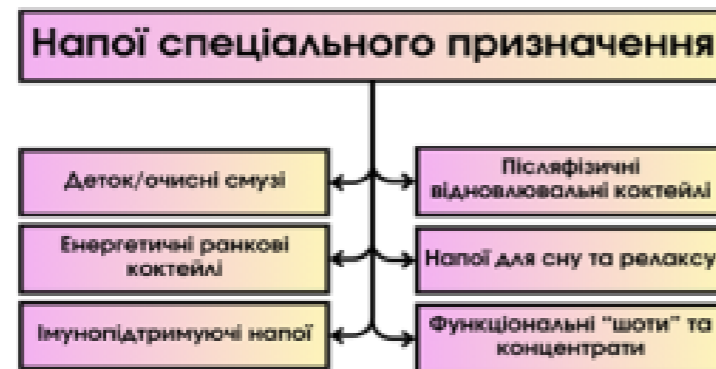


Рис. 1 – Класифікація коктейлів спеціального призначення

Табл. 1 – Складові навчального процесу в навчальному центрі барного мистецтва при готелі

День	Тема заняття	Опис
1	Основи роботи з барним обладнанням та інструментами	Демонстрація та практичне освоєння використання основних барних інструментів: шейкерів, джлгерів, мадлерів тощо. Правила безпеки та гігієни на робочому місці.
2	Класифікація та характеристики алкогольних напоїв. Техніки змішування та приготування коктейлів	Теоретичний огляд різних видів алкогольних напоїв: спиртів, лікерів, вин та пива. Особливий акцент на винах, вироблених у місцевих виноградниках, їхніх характеристиках та відмінностях. Вивчення базових технік: змішування, шарування. Практичне приготування класичних коктейлів з використанням місцевих інгредієнтів.
3	Інфузії та сиропи: створення унікальних смаків	Теоретичне та практичне заняття з приготування домашніх інфузій та сиропів. Використання локальних фруктів, трав та спецій для створення унікальних смакових поєднань.
4	Дегустація та сенсорний аналіз вин	Проведення дегустації місцевих вин під керівництвом сомельє. Навчання технікам сенсорного аналізу: оцінка аромату, смаку, кольору та текстури вина. Розуміння впливу теруару на характеристики вина.
5	Практика створення авторських коктейлів	Розробка власних рецептів коктейлів, використовуючи набуті знання та місцеві інгредієнти. Презентація та обговорення створених напоїв з групою.
6	Практика роботи за барною стійкою в умовах готелю	Практична робота за барною стійкою готелю під наглядом барменів. Обслуговування гостей, приготування замовлень та відпрацювання навичок комунікації з гостями.
7	Підсумковий іспит та вручення сертифікатів	Оцінка теоретичних знань та практичних навичок. Приготування коктейлів. Вручення сертифікатів про завершення курсу.

Табл. 2 – Вітчизняний та закордонний досвід впровадження оздоровчих напоїв

Назва показника	Закордонний досвід	Вітчизняний досвід
1	2	3
Стратегія впровадження	Системна: окрема wellness-карта, ранкові/вечірні ритуали, колаборації з брендами; клінічне обґрунтування інгредієнтів; масштабні маркетингові кампанії.	Переважно локальні ініціативи: SPA-меню в курортних готелях, сезонні пропозиції з місцевих ягід і трав; сильний крафтовий елемент, менше клінічних досліджень.
Асортимент	Широкий: від пробіотичних йогуртів і протеїнових коктейлів до функціональних чаїв і шотів; фокус на інноваціях (noy-/low-sugar, plant-based).	Асортимент орієнтований на локальні інгредієнти (узвари, морси, шишинкові настої, трав'яні чаї); поступова адаптація західних форматів.
Технологія та стандарти	Використання стандартизованих екстрактів, лабораторне тестування, cold-press/aseptic технології для збереження біологічної активності; прозорість маркування.	Технологічні матеріали і рекомендації для ресторанів та SPA описані у вітчизняних статтях; частіше використовують домашні/натуральні методи обробки (пастеризація, термостабілізація).
Споживчі пріоритети	Попит на доказову користь, відсутність надлишкового цукру, етичне походження інгредієнтів; зростає цікавість до персоналізації.	Попит на місцевість і сезонність; споживачі цінують «натуральність» і традиційність смаків; тренд на здорові напої вийшов за межі лише курортів.
Бар'єри впровадження	Регуляторні вимоги щодо заяв про оздоровчий ефект; високі інвестиції в лабораторію/маркетинг.	Обмежені фінансові ресурси підприємств середнього та малого бізнесу; нестача стандартизованих інгредієнтів та лабораторної підтримки.
Приклади впроваджених практик	Mövenpick Resort & Spa Fruške Terme, Сербія — має «Wellness Bar» поруч з басейном, де пропонують свіжовичавлені соки, смузі, коктейлі та напої. HOTEL ARENA Spa & Wellness бар-лаунж, Польща (м. Тихи) — поєднання спа-зони з баром відпочинку.	Rixos Prykarpattya, Трускавець — SPA-комплекс із фіто-баром Mirotel Resort & SPA, Трускавець — має фітобар у СПА-центрі.

## Матеріали інноваційних досліджень

## Аркуш 4



Рис. 1 - Маршрут до виноробні Muska Wine

Табл. 1 - Технічна карта екскурсії на виноробню

Назва маршруту: екскурсія на виноробню Muska Wine	
Вид транспорту	Автобус
Контингент споживачів	Проживаючі готелю
Заходи безпеки	Вогнегасник, аптечка
Вид маршруту	Лінійний
Кілометраж	2,2 км
Тривалість екскурсії	3 год

Табл. 2 - Переваги впровадження навчального центру барного мистецтва в готель

Назва	Характеристика
Унікальність послуги	Відсутність аналогів у більшості українських готелів
Конкурентна перевага	Підвищення престижу готелю, виділення серед конкурентів
Додатковий дохід	Можливість отримувати прибуток від курсів, майстер-класів, екскурсій
Залучення нових клієнтів	Орієнтація на гастрономічних туристів, аматорів барної культури
Підвищення якості обслуговування	Кваліфікований персонал з кращими знаннями та навичками
Зменшення плинності кадрів	Мотивація працівників до навчання, кар'єрного зростання та лояльності
Синергія з винним туризмом	Використання локального винограду та вин у навчанні та екскурсіях
Створення професійної спільноти	Платформа для обміну досвідом, творчих конкурсів, зустрічей з відомими міксологами

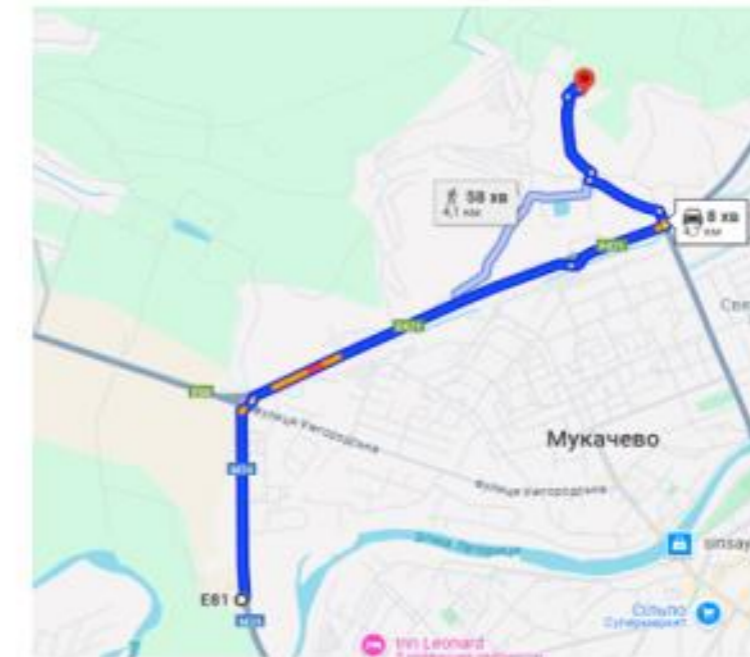


Рис. 2 - Маршрут до виноробного господарства Терруар

Табл. 3 - Технологічна карта екскурсії на виноробне господарство

Назва маршруту: екскурсія на виноробне господарство Терруар	
1	2
Вид транспорту	Автобус
Контингент споживачів	Проживаючі готелю
Заходи безпеки	Вогнегасник, аптечка
Вид маршруту	Лінійний
Кілометраж	4,7 км
Тривалість екскурсії	4 год

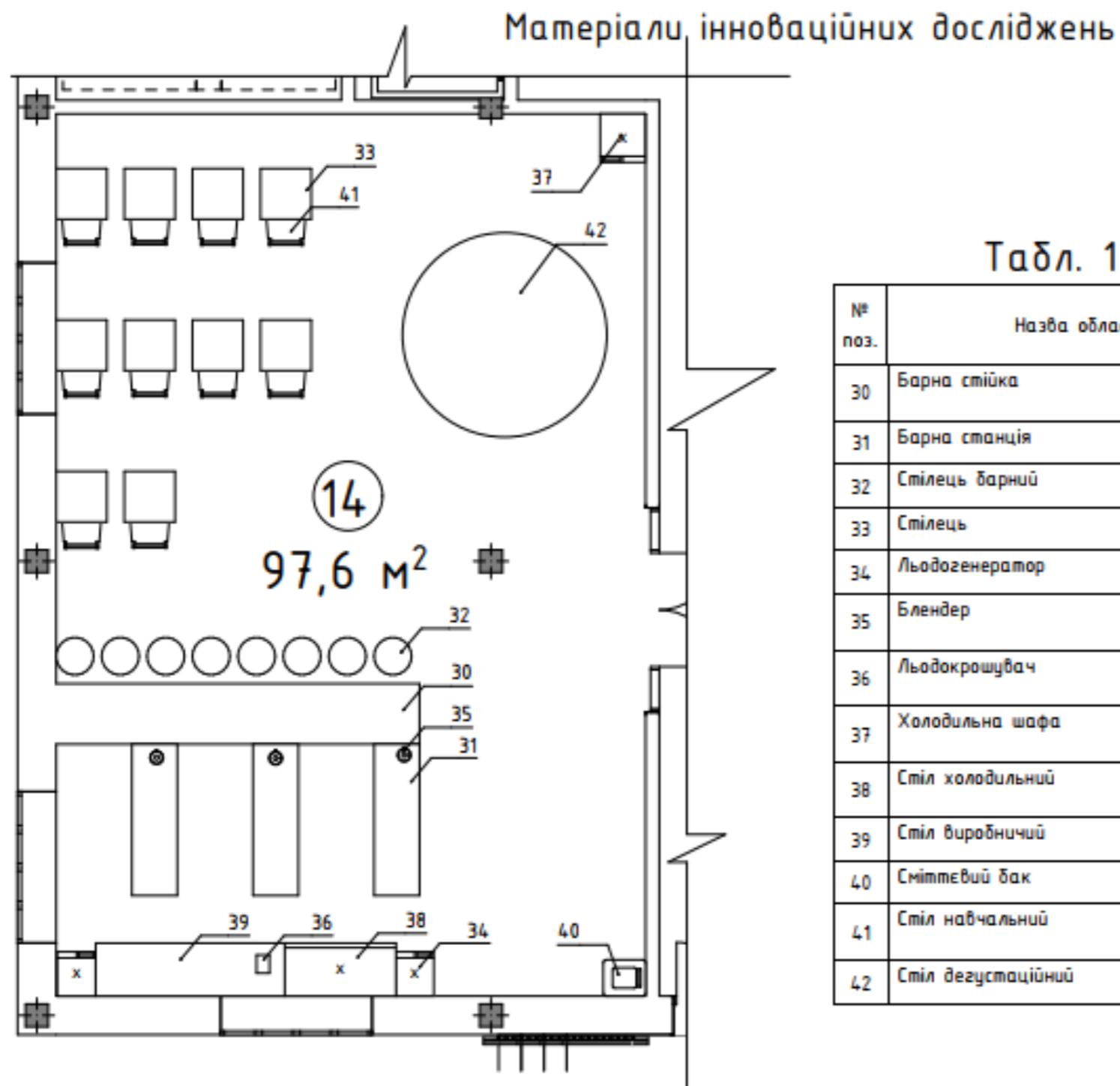


Табл. 1 - Специфікація обладнання

№ поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
30	Барна стійка	Gerasimov Gallery	4800*800*1200	1
31	Барна станція	Ukr.Choice	2000*600*850	3
32	Стілець барний	Kpic Frankof	495*480*1075	18
33	Стілець	Ларс Frankof	565*680*765	10
34	Льодогенератор	FIC-50 Frosty	507*585*805	2
35	Блендер	HBB908RCE Hamilton Beach	165*203*387	3
36	Льодокрошувач	4 ICE 135023 Bartscher	172*240*463	1
37	Холодильна шафа	Tefcold CEV425 BLACK	595*640*1840	1
38	Стіл холодильний	BGH157 GGM GASTRO	1468*700*850	1
39	Стіл виробничий	CBH-LxB-Б-np1	2500*700*850	1
40	Сміттєвий бак	Sklad Service	860*620*1090	1
41	Стіл навчальний	Brevity Loft mini	670*670*750	10
42	Стіл дегустаційний	STELS	2710*2710*750	1

Рис. 1 - План навчального центру барного мистецтва на відмітці 0,000