

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

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

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

«___» _____ 2025 р.

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

«___» _____ 2025 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

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

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Курортний готель з індивідуальними відновними програмами для ветеранів у м. Моршин Львівської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗГС-2-1М
_____ Капеліста Юлія Володимирівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Люлька Олександр Миколайович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Консультант Юрій ТКАЧУК
(ім'я і прізвище) (підпис)

Рецензент Роман ЯКОБЧУК
(ім'я і прізвище) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ – 2025 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 04 ” листопада 2025 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Капеліста Юлії Володимирівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Курортний готель з індивідуальними відновними програмами для ветеранів у м. Моршин Львівської області»

керівник роботи Люлька Олександр Миколайович, к.т.н., доцент

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Львівська обл. м. Моршин; тип засобу розміщення – курортний готель; категорія - 4*; інновація – індивідуальні відновні програми для ветеранів

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

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

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	Люлька О.М., доцент	04.11.25 р.	06.11.25 р
Розділ 2	Люлька О.М., доцент	04.11.25 р	09.11.25 р
Розділ 3	Люлька О.М., доцент	04.11.25 р	13.11.25 р
Розділ 4	Люлька О.М., доцент	04.11.25 р	17.11.25 р
Розділ 5	Ткачук Ю.М., доцент	04.11.25 р	24.11.25 р

7. Дата видачі завдання _____ 4 листопада 2025 року _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач _____
(підпис)

Юлія КАПЕЛІСТА
(Ім'я прізвище)

Керівник роботи _____
(підпис)

Олександр ЛЮЛЬКА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

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

Здобувача: Капеліста Юлія Володимирівна

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

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

**Тема роботи: «Курортний готель з індивідуальними відновними програмами
для ветеранів у м. Моршин Львівської області»**

Керівник роботи: Люлька Олександр Миколайович, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота присвячена розробленню концепції курортного готелю з індивідуальними відновними програмами для ветеранів у місті Моршин. Актуальність дослідження зумовлена зростанням кількості військовослужбовців, які потребують комплексної фізичної, психологічної та соціальної реабілітації після поранень і тривалого перебування в зоні бойових дій. Традиційні санаторно-курортні заклади не забезпечують належного рівня індивідуалізації та технологічної підтримки, що визначає потребу у створенні спеціалізованих готельно-реабілітаційних комплексів нового типу.

У роботі детально проаналізовано міжнародні моделі підтримки ветеранів — США, Великобританії, Ізраїлю, Німеччини, Канади, Австралії та Нової Зеландії. Порівняльний аналіз засвідчив ефективність підходів, заснованих на біопсихосоціальній моделі, мультидисциплінарних командах і широкому застосуванні інноваційних технологій.

Обґрунтовано вибір міста Моршин як місця розташування готелю: екологічна чистота, м'який клімат, наявність унікальних мінеральних вод,

значний туристичний потік (понад 150 тис. осіб на рік), доступність транспортної інфраструктури та сформований імідж оздоровчого центру державного значення. Наведено детальні статистичні дані щодо структури внутрішніх та іноземних туристів, їхнього попиту та динаміки витрат, що підтверджує економічну доцільність створення закладу.

У роботі розроблена структура повного реабілітаційного циклу, яка включає медичну, фізичну, психологічну, соціальну та професійну підтримку ветеранів. Представлено інноваційні технології, що плануються до впровадження: екзоскелети Ekso NR та ReWalk, системи біофідбеку BTL EMG, VR-терапія для ПТСР (Meta Quest 3, Varjo XR-4), 3D-протезування (Artec Leo, Formlabs Fuse 1), автоматизована гідрокінезотерапія HydroWorx 2000, роботи-асистенти PaPeRo, адаптивні меблі та смарт-системи моніторингу стану пацієнтів. Окремо обґрунтовано вибір стратегічного підрядника — BioMotion Systems, який має сертифікацію ISO 13485 і досвід роботи з роботизованими системами реабілітації.

У роботі представлено концепт реабілітаційного центру, який передбачає співпрацю з Superhumans Center для забезпечення протезування та навчання користуванню протезами. Запропоновано перелік послуг: фізіотерапія, гідротерапія, ерготерапія, психологічна підтримка, VR-терапія, телемедицина, соціальна адаптація, заняття ЛФК та сімейні програми підтримки.

Організаційно-технологічний розділ містить характеристику житлової, лікувальної, спортивної, культурно-дозвільної та адміністративної зон готелю, а також розрахунок площ, конфігурації та поверховості будівлі. Надано детальний опис приймально-вестибюльної групи, номерного фонду, закладів ресторанного господарства та інженерних систем.

У економічному розділі проведено розрахунок операційних доходів, витрат, ресурсів, графіка окупності та сценарію розвитку підприємства. Обґрунтовано, що проект є інвестиційно привабливим завдяки зростаючому попиту, низькій конкуренції у сегменті спеціалізованої реабілітації та соціальній значущості.

Отже, робота формує комплексну модель сучасного курортно-реабілітаційного готелю, який поєднує інноваційні технології, міжнародні

стандарти лікування та високий рівень сервісу. Реалізація проєкту сприятиме підвищенню якості реабілітації українських ветеранів та розвитку медичного туризму у Львівській області.

Ключові слова: курортний готель; реабілітація ветеранів; Моршин, інноваційні технології, Superhumans Center.

ABSTRACT

The qualification thesis is devoted to the development of a concept for a resort hotel with individualized rehabilitation programs for veterans in the city of Morshyn. The relevance of the research is determined by the growing number of servicemembers who require comprehensive physical, psychological, and social rehabilitation after injuries and prolonged deployment in combat zones. Traditional sanatorium and spa facilities do not provide the necessary level of individualization or technological support, which highlights the need for specialized hotel-based rehabilitation complexes of a new type.

The study includes a detailed analysis of international models of veteran support used in the USA, the United Kingdom, Israel, Germany, Canada, Australia, and New Zealand. The comparative analysis demonstrates the effectiveness of approaches based on the biopsychosocial model, multidisciplinary teams, and the extensive use of innovative technologies.

The choice of Morshyn as the hotel location is substantiated by its environmental cleanliness, mild climate, unique mineral waters, high tourist flow (over 150,000 visitors per year), well-developed transport accessibility, and established reputation as a national-level health resort. Detailed statistical data on the structure of domestic and foreign tourists, their demand, and spending dynamics further confirm the economic feasibility of establishing the facility.

The thesis develops a complete rehabilitation cycle that includes medical, physical, psychological, social, and vocational support for veterans. It also presents innovative technologies planned for implementation: Ekso NR and ReWalk exoskeletons, BTL EMG biofeedback systems, VR therapy for PTSD (Meta Quest 3, Varjo XR-4), 3D prosthetic production (Artec Leo, Formlabs Fuse 1), automated

HydroWorx 2000 hydrotherapy systems, PaPeRo assistive robots, adaptive furniture, and smart patient-monitoring systems. The choice of BioMotion Systems as the strategic contractor is justified by its ISO 13485 certification and extensive experience with robotic rehabilitation technologies.

The thesis also presents the concept of a rehabilitation center developed in partnership with the Superhumans Center to provide prosthetics and training in prosthesis use. The proposed services include physiotherapy, hydrotherapy, occupational therapy, psychological support, VR therapy, telemedicine, social adaptation, therapeutic physical training, and family support programs.

The organizational and technological section outlines the residential, medical, sports, recreational, and administrative zones of the hotel, as well as calculations of floor area, configuration, and building height. A detailed description of the reception and lobby area, accommodation units, food-service facilities, and engineering systems is provided.

The economic section includes calculations of operating revenues, expenses, resource planning, payback period, and development scenarios. The project is shown to be investment-attractive due to increasing demand, low competition in the specialized rehabilitation segment, and high social significance.

Overall, the thesis forms a comprehensive model of a modern resort rehabilitation hotel that combines innovative technologies, international standards of treatment, and a high level of service. The implementation of the project will enhance the quality of rehabilitation for Ukrainian veterans and support the development of medical tourism in the Lviv region.

Key words: resort hotel, veteran rehabilitation, Morshyn, innovative technologies, Superhumans Center.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	10
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	13
1.1 Актуальність та специфіка попиту на реабілітаційні послуги для військових.....	13
1.2 Адаптація світового досвіду	15
1.3 Інноваційне технологічне забезпечення інклюзивного простору.....	20
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	28
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	28
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	34
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	36
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	41
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	44
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	44
3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	48
3.3. Характеристика житлової групи приміщень.....	52
3.4. Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	59
3.4.1. Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	59
3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування.....	60
3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції....	75
3.4.4. Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	78
3.4.5. Визначення загальної площі підприємства харчування.....	79
3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	80
3.6. Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	84
3.7. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	87

3.8. Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	88
РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	90
4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	90
4.2. Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	93
4.3. Пропозиції щодо дизайну.....	99
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ.....	102
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	102
5.2 Планування операційних активів(ресурсів) засобу розміщення.....	107
5.3 Розробка плану праці	109
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства	115
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку	118
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	122
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ....	125
ДОДАТКИ.....	128

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Сучасна ситуація у світі, зокрема воєнні конфлікти та зростання соціальних потреб, стимулює пошук нових рішень у сфері охорони здоров'я та відновлення життєдіяльності постраждалих. Однією з актуальних проблем сьогодення є забезпечення комплексної реабілітації військовослужбовців та ветеранів, що зазнали поранень під час бойових дій. У цьому контексті створення курортного готелю з індивідуальними відновними програмами для ветеранів набуває особливої важливості, адже об'єднує традиційні методи санітарно-оздоровчого лікування з інноваційними технологіями реабілітації, зокрема з протезування та навчання користуванню протезами.

Курортна галузь України має значний потенціал для реалізації проєктів, орієнтованих на відновлення здоров'я населення, зокрема у таких регіонах, як Львівщина, де зосереджено потужну базу природних лікувальних ресурсів.

Місто Моршин, відоме своїми мінеральними водами та лікувально-оздоровчими традиціями, є оптимальним місцем для розташування курортного готелю, що поєднує сучасні технології гостинності з індивідуальними відновними програмами для ветеранів. Такий підхід сприяє не лише розвитку регіональної економіки, а й реалізації державної політики щодо підтримки учасників бойових дій.

Розробка концепції курортного готелю нового типу передбачає системний підхід до організації простору, медико-реабілітаційного процесу та сервісного обслуговування. Від ефективності цих складових залежить конкурентоспроможність закладу, рівень задоволення потреб відвідувачів і сталість його функціонування в умовах ринку. Водночас упровадження сучасних концепцій гостинності, інноваційних технологій відновлення здоров'я та соціально орієнтованих послуг дозволяє забезпечити високі стандарти якості й сприяє сталому розвитку курортної індустрії.

Отже, створення курортного готелю з індивідуальними відновними програмами для ветеранів у м. Моршин є актуальним напрямом дослідження, що поєднує соціальну місію, економічну доцільність і практичну значущість. Ефективна реалізація такої інновації сприятиме підвищенню рівня медико-оздоровчого туризму в Україні та формуванню позитивного іміджу регіону як центру реабілітації та відпочинку.

Об'єкт дослідження – процес формування концепції та організації діяльності курортного готелю у м. Моршин Львівської області орієнтованого на обслуговування ветеранів.

Предмет дослідження - теоретичні та практичні засади розробки концепції інклюзивного засобу розміщення та організації обслуговування ветеранів.

Метою кваліфікаційної роботи є розроблення концепції курортного готелю з індивідуальними відновними програмами для ветеранів у місті Моршин Львівської області.

Для досягнення поставленої мети визначено такі **завдання дослідження**:

- провести дослідження інновацій у формуванні індивідуальних відновних програм для ветеранів.
- зробити аналіз маркетингових підходів щодо створення курортного готелю з індивідуальними відновними програмами для ветеранів у місті Моршин.
- розробити організаційно-технологічну структуру функціонування курортного готелю.
- надати обґрунтування інженерно-технічних рішень для забезпечення ефективної роботи готелю.
- провести економічне обґрунтування проєкту курортного готелю з індивідуальними відновними програмами для ветеранів та оцінити його ефективність.

Методи дослідження. У роботі використано комплекс наукових методів – аналізу, синтезу, системного підходу та порівняльного аналізу. Для візуалізації результатів застосовано графічні та табличні методи.

Практичне значення дослідження полягає у можливості використання розроблених рекомендацій при плануванні та реалізації проєктів реабілітаційних закладів для ветеранів, а також у розвитку туристично-оздоровчого потенціалу Львівської області.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Актуальність та специфіка попиту на реабілітаційні послуги для військових

У сучасному світі глобалізації та швидкого технологічного прогресу інновації виступають вирішальним чинником для підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанної сфери.

Впровадження нових рішень дозволяє удосконалити якість обслуговування, оптимізувати внутрішні процеси, скоротити витрати та привабити нові категорії гостей. Використання сучасних технологій, сервісів і розробок допомагає підприємствам швидко реагувати на зміни ринку, задовольняти індивідуальні запити гостей і підтримувати високий рівень їх задоволеності.

Актуальність попиту на сучасні реабілітаційні послуги для військових зростає з кожним місяцем, адже в умовах військового стану кількість військовослужбовців і ветеранів, які потребують повноцінного відновлення після ротацій, поранень або тривалих бойових навантажень, невпинно збільшується. Державна система санаторно-курортного лікування, хоча й відіграє важливу роль, проте вона не є достатньо фінансово забезпеченою та не має належного обладнання для реабілітації, адже більшість закладів перевантажені, інфраструктура морально застаріла, а про індивідуальний підхід навіть і мови не може бути. Водночас самі ветерани потребують значно більшого, ніж просто лікувально-профілактичних процедур, адже ветеранам важливі: комфорт, конфіденційність, тиша, гідне ставлення та сервіс, який не створює відчуття лікарняної атмосфери. Вони очікують на умови, що відповідають рівню сучасних 4-зіркових готелів.

Потреба в закладах нового формату виникає саме зараз, тому що багато учасників бойових дій потребують не тільки моральної реабілітації, але і фізичної. У більшості випадків потрібне комплексне відновлення, яке включає роботу з посттравматичний стресовий розлад (ПТСР), тривалим стресом,

порушеннями сну, виснаженням, змінами емоційного стану та соціальної адаптації. Традиційні санаторії не завжди здатні забезпечити таку цілісність підходу, а стандартні лікарняні умови інколи навіть посилюють відчуття вразливості або дезорієнтації.

Саме тому доцільною стає гібридна модель, що поєднує сервіс і комфорт готелю з професійною медичною реабілітацією, що ґрунтується на біопсихосоціальной моделі (рис. 1.1), яка враховує як фізичний так і моральний стан військового. Необхідною умовою сучасного реабілітаційного центру є те, щоб військовий не почував себе «пацієнтом», а частиною цього центру, що позитивно впливатиме на весь процес реабілітації.

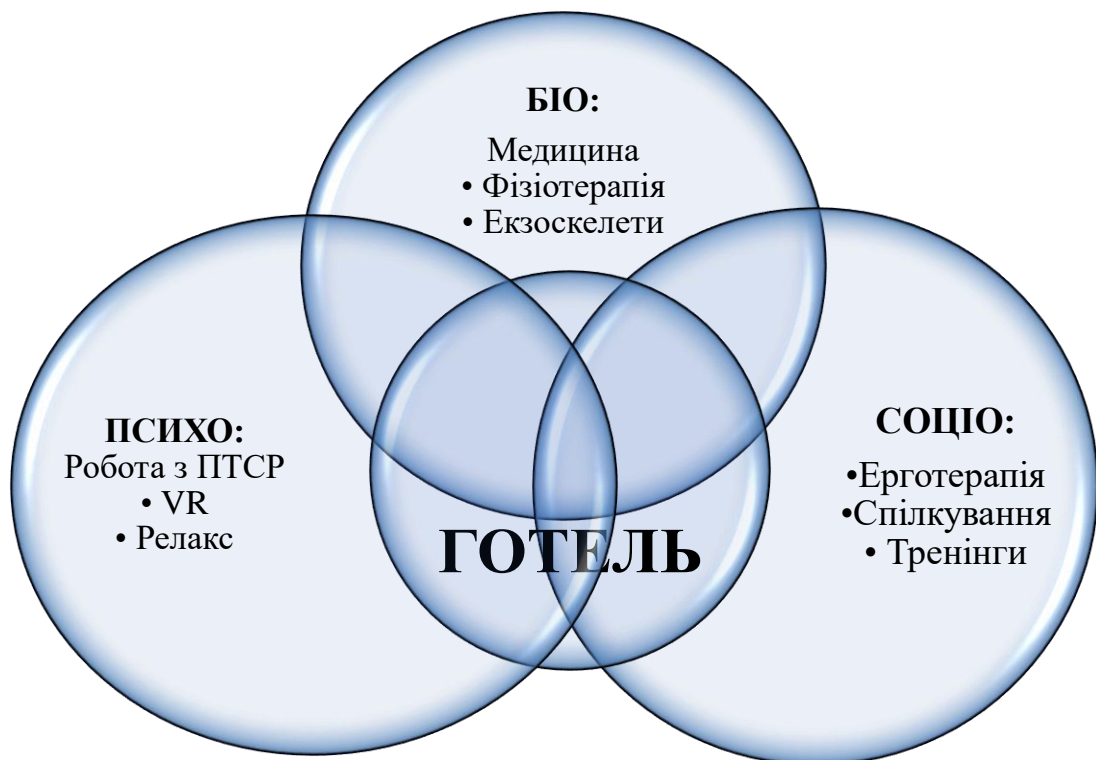


Рис. 1.1 Біопсихосоціальна модель

Джерело: створено автором

Поєднання професійних медичних програм із високим рівнем проживання відкриває можливість для індивідуалізованих маршрутів реабілітації, адже військовий отримує не лише фізичні процедури, а й системну психологічну підтримку, релаксаційні методики, корисний режим дня, збалансоване харчування та безпечний простір для відпочинку. Саме

такий підхід найбільш відповідає потребам нинішньої хвилі ветеранів і пояснює, чому створення закладів нового типу є необхідним кроком у сучасних реаліях.

1.2. Адаптація світового досвіду

Одним із інноваційних рішень в діяльності готелів та велнес-центрів є створення спеціальних умов для реабілітації ветеранів, що пропонується більш детально дослідити на прикладі світових країн (табл. 1.2).

Таблиця 1.2 - Особливості реабілітації ветеранів в іноземних країнах

Країна	Установа, відповідальна за ветеранів	Особливості системи реабілітації та підтримки	Особливості
1	2	3	4
США	Департамент у справах ветеранів (VA)	Найбільша система медичних закладів у світі (1 700 об'єктів), що охоплює близько 9 млн ветеранів. Пропонує комплексну медичну, психологічну, освітню, страхову та житлову підтримку.	Величезний масштаб – 370 тис. працівників і бюджет понад 225 млрд дол. акцент на телемедицину та довгострокову підтримку.
Нова Зеландія	Veterans' Affairs New Zealand (у складі Міністерства оборони)	Агентство виступає посередником між ветеранами та іншими службами. Надає фінансову допомогу та послуги через партнерські організації.	Акцент на реабілітацію замість виплат пенсій; активна співпраця з громадськими організаціями.
Франція	Міністерство Збройних сил / Національний офіс ветеранів і жертв війни (ONACVG)	Ветеранські програми регулюються Code des pensions militaires d'invalidité et des victimes de la guerre (з 1951 р.). Основний фокус – пенсійне забезпечення, професійне навчання та вшанування пам'яті.	Відсутній окремих департамент у справах ветеранів; управління здійснюється в межах військового міністерства.
Велика Британія	Міністр у справах оборонного персоналу та ветеранів / Veterans UK	Дві схеми підтримки: War Pension Scheme (до 2005 р.) і Armed Forces Compensation Scheme (після 2005 р.), що охоплює компенсації за поранення/смерть.	Перехід від пенсій до одноразових виплат; акцент на партнерстві з бізнесом і громадами через систему «Covenant».

продовження таблиці 1.2

Австралія	Департамент у справах ветеранів (Department of Veterans' Affairs)	Фокус на підтримці переходу до цивільного життя, а не лише компенсації. Можливість вибору між довічною пенсією або одноразовою виплатою.	Безперервність між старими та новими системами підтримки; адаптація після досвіду В'єтнамської війни.
Німеччина	Міністерство оборони	Після 1990 р. створено програми для військових, які брали участь у міжнародних операціях. Реабілітація охоплює медичну, психологічну та соціальну допомогу.	Відсутність офіційного визначення «ветерана»; поділ системи для «кар'єрних» і «контрактних» військових; акцент на психологічній підтримці після Афганістану.
Канада	Veterans Affairs Canada	Мета – фізичне, психологічне та фінансове благополуччя ветеранів. Існує багато окремих програм, але бракує єдиного бачення та системи оцінки ефективності.	Відсутність чітких показників результативності; складність у вимірюванні реального впливу програм на якість життя ветеранів.

Джерело: [3-12]

Системи реабілітації ветеранів у світі суттєво різняться залежно від державної політики та історичного досвіду.

У США діє одна з найрозвиненіших моделей підтримки, що поєднує медичну допомогу, реабілітацію, освіту, страхування та житлові програми.

Нова Зеландія використовує децентралізовану модель, де держава координує взаємодію між ветеранами та різними установами.

Франція зосереджується на пенсійному забезпеченні та професійній адаптації, спираючись на традиційну нормативну базу.

У Великій Британії паралельно діють дві системи компенсацій, а «Ковенант Збройних сил» підсилює соціальну підтримку через співпрацю держави, громад і бізнесу.

Австралія зберігає традиційну модель довічних виплат, доповнюючи її одноразовими компенсаціями та програмами переходу до цивільного життя.

У Німеччині, де тривалий час не було офіційного статусу «ветерана», останніми роками посилилася увага до психологічної реабілітації.

Канада має широкий спектр програм, але їй бракує узгодженої стратегії та єдиного підходу до оцінки ефективності.

Ізраїль, як і Україна, стикається зі значним попитом на реабілітаційні послуги. Система проходить реформування, зокрема через створення програми «One Soul», що інтегрує медичні комісії безпосередньо в лікарні, скорочуючи строки бюрократичних процедур і роблячи підтримку доступнішою. Особливий акцент робиться на психологічній допомозі, людяності та відновленні довіри, що стало особливо важливим після резонансних інцидентів, які продемонстрували вразливість ветеранів.

Загалом, найуспішніші міжнародні моделі ґрунтуються на комплексності, доступності та орієнтації на реальне відновлення ветеранів і повернення їх до повноцінного життя.

Наступним пропонується навести аналіз світового досвіду реабілітації ветеранів на базі створених реабілітаційних центрів. В табл. 1.3. наведено характеристику реабілітаційних центрів для ветеранів в Європі.

Таблиця 1.3 – Характеристика європейських реабілітаційних центрів для ветеранів

Назва центру	Країна	Основний профіль (що лікують)	Ключові особливості (важливі для ветеранів)
1	2	3	4
Zeus Detox Rehab & SPA	Варшава, Польща	Залежності та психічне здоров'я, зокрема для ветеранів; алкоголь, наркотики, депресія, травма	Спеціальні програми для ветеранів; поєднання детоксу, психотерапії та релаксації у форматі SPA; понад 20 років роботи,
Sea Recovery	Сотогранде, Андалусія, Іспанія	Залежності та психічні розлади: алкоголь, наркотики, депресія, тривожність, вигорання	Індивідуалізоване лікування в закритому прибережному маєтку; 24/7 підтримка соматичні терапії, довічна після лікарняна підтримка;

Khiron Clinics – Mental Health & Trauma	Оксфордшир, Велика Британія	Психічне здоров'я: тривожні розлади, депресія, біполярний розлад, ПТСР, суїцидальність, розлади особистості	Спеціалізація на травмі й ПТСР, у тому числі у ветеранів; нервово-системно орієнтовані терапії, поглиблена робота з кореневими причинами; цілісний підхід, природне оточення
Paracelsus Recovery	Цюрих, Швейцарія	Залежності та психічне здоров'я: алкоголь, вигорання, депресія, розлади харчової поведінки, стрес	Лікування «один гость за раз»; швейцарський рівень якості й конфіденційності; надвисоке співвідношення персоналу до пацієнта (20:1); розкішні умови на озері Цюрих, глибоко персоналізовані програми
Bonaire Bespoke Recovery	Мальйорка, Іспанія	Залежності та психічне здоров'я, робота з високопосадовцями та топ-менеджерами	Центр працює лише з одним гостем одночасно; поєднання високого рівня гостинності, конфіденційності та інтенсивної клінічної роботи;
Satori Recovery	Манільва, Малага, Іспанія	Залежності, супутні психічні розлади, травма	Стаціонарний детокс і реабілітація; поєднання доказових і холистичних підходів (енергетичні практики, частотна терапія, гіпнотерапія, рейкі, флоатація);
Smarmore Castle Private Clinic	Арді, Ірландія	Залежності та корозлади: алкоголь, наркотики, азартні ігри тощо	Медичний детокс і реабілітація в замковій локації серед пагорбів; індивідуальний і цілісний 12-кроково-орієнтований підхід; комфортні умови для тривалої реабілітації
Khiron Clinics – Outpatient Treatment	Лондон, Велика Британія	Психічне здоров'я та травма: тривожність, депресія, вигорання, ПТСР, розлади особистості	Провідний центр з роботи з травмою; використання сучасних, науково обґрунтованих методик; орієнтація на пошук і пропрацювання корневих причин;

продовження таблиці 1.3			
Unicare Coperio Trondheim	Тронхейм, Норвегія	Психічне здоров'я: робота з дорослими, підлітками, дітьми; нейрорізноманіття, сімейна та парна терапія	Доказова психологічна допомога; робота з сім'ями й дітьми; формування підтримувальної спільноти; можливість довгострокового психотерапевтичного супроводу ветеранів і їхніх родин

Джерело: [13]

Аналіз досвіду функціонування європейських реабілітаційних центрів для ветеранів дає змогу сформулювати кілька важливих висновків і рекомендацій, які можуть бути корисними для розбудови ефективної системи реабілітації ветеранів в Україні.

- В українських умовах це може означати потребу у розробці гнучких реабілітаційних маршрутів, які поєднують медичну, психологічну, соціальну та професійну підтримку.
- В Україні доцільно створювати центри, що об'єднують фахівців різних профілів – лікарів, психологів, фізіотерапевтів, соціальних працівників і тренерів з адаптації до цивільного життя.
- Для України актуальним є створення механізмів державно-приватного партнерства, які дозволять розширити мережу якісних реабілітаційних послуг, зберігаючи при цьому державний контроль за стандартами та якістю.
- Україна, маючи велику кількість ветеранів після повномасштабної війни, потребує системного розвитку напрямів ресоціалізації та інтеграції у громади.
- І, нарешті, надзвичайно важливим є психологічний компонент, адже Європейські центри приділяють особливу увагу роботі з ПТСР, тривожними станами, депресією.

Отже, впровадження найкращих європейських практик передбачає поєднання медичної, психологічної та соціальної реабілітації, розвиток індивідуально орієнтованих програм, державно-приватне партнерство та забезпечення довгострокового супроводу ветеранів. Такі кроки дозволять Україні створити сучасну, ефективну та гуманну систему відновлення і підтримки тих, хто захищав державу.

1.3. Інноваційне технологічне забезпечення інклюзивного простору

В табл. 1.4 наведено реабілітаційні технології, які використовуються світовими та українськими центрами для реабілітації ветеранів.

Таблиця 1.4 - Характеристика інноваційних технологій для реабілітації ветеранів

Напрямок інновації	Назва технології	Опис та функції	Переваги для ветеранів
Роботизована реабілітація	HAL (Hybrid Assistive Limb)	Роботизований екзоскелет, який підтримує кінцівки під час руху, допомагаючи відновити рухові функції.	Відновлення мобільності, зменшення навантаження на фізіотерапевтів, прискорення процесу реабілітації.
Віртуальна та доповнена реальність (VR/AR)	VR/AR-терапія	Створення віртуальних середовищ для тренування моторики, координації, когнітивних функцій.	Мотивує до активної участі, сприяє емоційному відновленню, підвищує ефективність лікування ПТСР.
Інтерактивна робототехніка для підтримки	PaPeRo (NEC, Японія)	Робот-комунікатор, який допомагає людям із когнітивними порушеннями у щоденній діяльності.	Підтримка самостійності ветеранів з когнітивними травмами, соціальна взаємодія та контроль стану.

Мобільні та транспортні системи	Nuprodx Mobility System	Комбінована ванна й мобільна система для пересування осіб з обмеженою рухливістю.	Безпечний і комфортний догляд у побутових умовах, полегшення руху для поранених ветеранів.
продовження таблиці 1.4			
Водна реабілітація	Transfer Open Pool System (Ірландія)	Електронна система підйому у басейнах, що дозволяє самостійно або з асистентом занурюватися у воду.	Сприяє безпечній фізичній реабілітації, підвищує впевненість і комфорт під час занять у воді.
Підйомні та допоміжні пристрої	GRÚA VICTOR 2600 Lift	Складний електронний підйомник з вантажопідйомністю 175 кг, ергономічний, зручний у користуванні.	Полегшує догляд за пацієнтами, зменшує ризик травм для персоналу, забезпечує комфорт пацієнтів.
Розумні та адаптивні меблі	Сервісний піднос-стіл для пацієнтів (українська розробка)	Трансформований стіл-трей з регульованою висотою, отворами для посуду та магнітами для приборів.	Забезпечує зручність і автономність під час харчування, підвищує комфорт у лікарнях і реабілітаційних центрах.
Адаптивні пристрої для щоденного життя	Ергономічні столові прибори, тримачі, адаптивні чашки	Прибори з нековзкими ручками, антиспівваючими кришками, магнітними тримачами.	Підвищують самостійність ветеранів із тремором чи обмеженою рухливістю, сприяють соціальній адаптації.
Технології моніторингу та «розумні» системи	Смарт-ліжка, системи моніторингу пацієнтів	Контроль життєвих показників, попередження персоналу про зміни у стані пацієнта.	Забезпечують безпеку, своєчасне реагування, персоналізований догляд.

Штучний інтелект і машинне навчання	Індивідуальні плани реабілітації на основі аналізу даних	Алгоритми аналізують стан пацієнта й підбирають вправи, дієту, ліки.	Підвищення ефективності лікування, персоналізація терапії, скорочення терміну відновлення.
-------------------------------------	--	--	--

Джерело: [14-20]

Використання інноваційних технологій у реабілітації ветеранів є ключовим чинником підвищення ефективності відновлення, соціальної адаптації та повернення військовослужбовців до повноцінного життя. Світовий досвід показує, що сучасна реабілітація ґрунтується на поєднанні медичних, психологічних, соціальних і технологічних рішень, які забезпечують комплексний підхід до відновлення здоров'я.

Роботизовані системи, такі як екзоскелети HAL, суттєво прискорюють фізичну реабілітацію, допомагаючи відновити рухові функції після поранень. Технології віртуальної та доповненої реальності створюють безпечне середовище для відновлення моторики, концентрації та психоемоційної стабільності, що особливо важливо для ветеранів із посттравматичним стресовим розладом. Інтерактивні роботи, як-от PaPeRo, сприяють когнітивній реабілітації та підтримують соціальну взаємодію.

Важливу роль відіграють пристрої для мобільності та допоміжного догляду – підйомники, системи пересування, «розумні» меблі й адаптивні побутові засоби. Тривожна кнопка, якою можуть користуватися навіть з вадами зору. При її натисканні сигнал тривоги миттєво надходить до працівників. Також використання адаптивного освітлення для нормалізації сну, індивідуально налаштовується під потреби кожного ветерана, враховуючи особливості організму. Технології моніторингу та «розумні» ліжка підвищують рівень безпеки, дозволяють медичному персоналу оперативно реагувати на зміни стану пацієнта. Вони не лише забезпечують комфорт і безпеку, але й сприяють збереженню самостійності ветеранів у побуті.

Інноваційним напрямом є впровадження штучного інтелекту для створення індивідуальних програм реабілітації. Алгоритми машинного навчання аналізують дані про стан пацієнтів і допомагають підбирати оптимальні вправи, дієту та лікувальні процедури.

Загалом, упровадження інноваційних технологій у реабілітацію ветеранів формує нову якість системи медико-соціальної допомоги. Воно дозволяє перейти від стандартного лікування до індивідуалізованого, інтерактивного та високотехнологічного відновлення, орієнтованого на людину. Для України це відкриває перспективи створення сучасної моделі реабілітації, яка відповідатиме міжнародним стандартам, підвищить ефективність відновлення.

Запропонована інноваційна концепція передбачає створення на базі курортного готелю спеціалізованого реабілітаційного центру для військовослужбовців. Доповненням цього є сформовані та подані тези на Міжнародній конференції «Біотехнології, сучасність та перспективи», Сучава, Румунія, яка відбулась 17-19 жовтня 2025 р. (Додаток А,Б)

Окрім традиційних лікувально-оздоровчих процедур, тут планується впровадження комплексу послуг із протезування та навчання користуванню протезами. Основні елементи проекту наведено на рис. 1.2.

Реалізація цього проекту відбуватиметься у співпраці з Superhumans Center (<https://superhumans.com/>) – організацією, яка безкоштовно надає послуги з протезування, реабілітації, реконструктивної хірургії, слухового відновлення та психологічної допомоги людям, постраждалим унаслідок військових дій в Україні. Партнерство з цією установою дасть змогу впровадити найсучасніші методики реабілітації, використати передові технології та гарантувати високий рівень якості послуг.



Рис. 1.2 Характеристика основних елементів спеціалізованого реабілітаційного центру для військовослужбовців

Джерело: зроблено автором

Перед аналізом обладнання, яке використовуватиметься в реабілітаційному центрі пропонується навести загальний інноваційний потенціал готелю в контексті дослідження його інноваційної політики.

На рис. 1.3. наведено матрицю пріоритетності послуг (RISE).

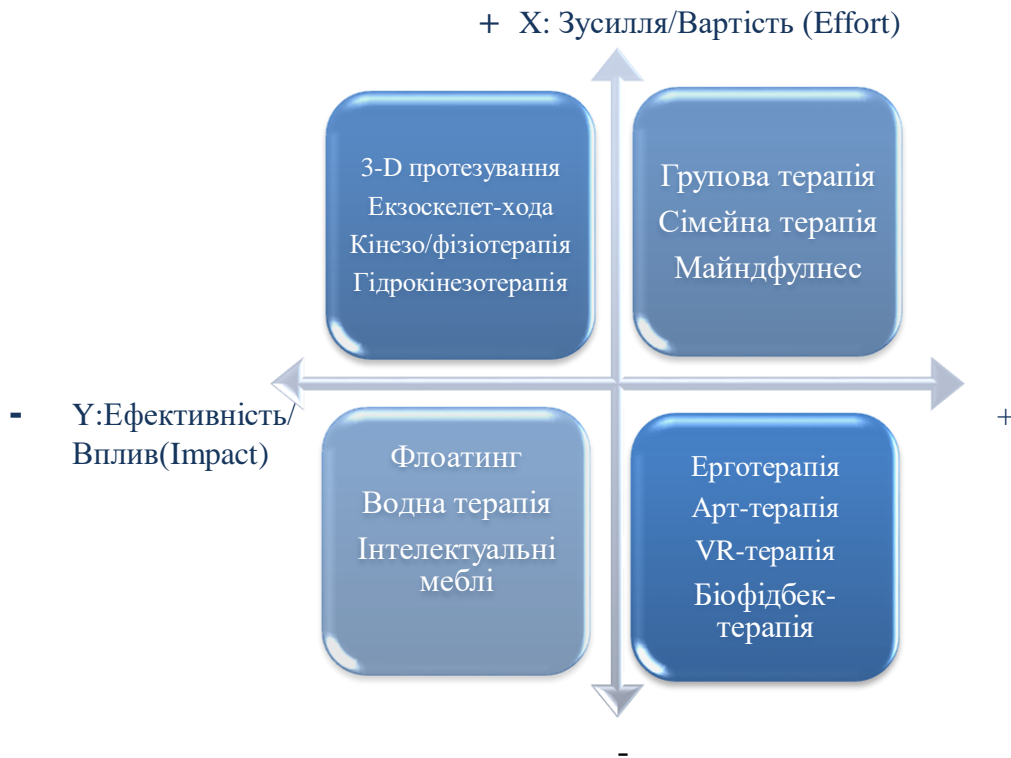


Рис. 1.3 Матриця пріоритетності послуг (RISE)

Джерело: зроблено автором

Оптимальна модель для Моршина – запуск базового ядра послуг із найвищим співвідношенням ефект/ресурси – фізіо- та кінезотерапія, ерготерапія для щоденної автономності, травмоорієнтована психотерапія, групова й сімейна підтримка, контроль болю та телемедицинний супровід після виписки.

Для ветеранів із ПТСР першочерговими є психотерапія, VR-експозиція та нейрорегуляційні методи (біофідбек/HRV), доповнені майндфулнесом і роботою з родиною.

Для гостей з ампутаціями критичні ерготерапія, 3D-протезування з тренінгом користування, інтенсивна ЛФК, гідрокінезотерапія та продуманий біль-менеджмент; екзоскелет доцільний точково для відібраних випадків. Підсилювачами другого етапу варто зробити VR і біофідбек, а також водні програми, що підвищують прихильність і прискорюють відновлення.

Така поетапна логіка повторює практику спеціалізованих центрів США та Ізраїлю, забезпечує масштабованість, швидкий старт і чітке фокусування на найбільш потрібних для ветеранів результатах – відновленні функції, стабілізації психоемоційного стану та поверненні до повсякденного життя.

Наступним пропонується навести характеристику матеріально технічного обслуговування готелю (табл. 1.5).

Таблиця 1.5 - Характеристика матеріально технічного обслуговування готелю

Послуга	Технологія	Необхідне обладнання	Орієнтовна вартість за од., грн	Кількість
Медична реабілітація (фізіотерапія, кінезотерапія, електростимуляція)	Біофідбек-терапія (EMG)	Тренажери з біофідбеком BTL EMG Biofeedback / Neuroforma	250 000	4
	Роботизована терапія	Роботизовані екзоскелети Ekso NR / ReWalk 6.0	1 200 000	2

	Адаптивні тренажери	Спортивні та ерготерапевтичні тренажери TheraBand / RehaGym	50 000	10
Гідрокінезотерапія / водна терапія	Система гідрокінезотерапії	Ванна з системою HydroWorx 2000-Series	800 000	1
Психологічна підтримка та терапія ПТСР	VR-терапія	VR/AR системи Meta Quest 3 / Varjo XR-4	150 000	1
	Аудіо-відео середовище	Аудіо-відеосистема для VR-лісотерапії	150 000	1
Соціальна та професійна адаптація	Цифрові навчальні модулі, відеотренінги	Сервер + моніторна система Dell PowerEdge, Dell 24" IPS	350 000	1
продовження таблиці 1.5				
Протезування та технічна реабілітація	3D-сканування	3D-сканер Artec Leo / EinScan H	450 000	1
	3D-друк протезів	3D-принтер Formlabs Fuse 1+ / Ultimaker S7	300 000	2
Ерготерапія та побутова адаптація	Ерготерапевтичні технології	Ерготерапевтичні меблі Armedia	40 000	5
	Адаптивні тренажери	Тренажери TheraBand / RehaGym	50 000	10
Інноваційні технол. реабілітації	Екзоскелети, біофідбек, VR/AR, роботи-асистенти	Ekso NR, ReWalk, BTL EMG, VR-системи, PaPeRo/Nao	40000	10
ЛФК та спортивна терапія	Кінезіотерапія, тренажерна терапія	Спортивні тренажери RehaGym / TheraBand	50 000	10
	Водна терапія	Система HydroWorx	800 000	1

Підтримка родин ветеранів	VR-терапія, групові тренінги	VR-система, аудіо-відеосистема	150 000	1
Телемедицина та дистанційне спостереження	Сенсорний моніторинг та серверні технології	Сервер Dell + IoT-датчики	350 000	1
Інтелектуальні системи підтримки мобільності	Інтелектуальні меблі	«Розумні» ліжка, підйомники	35000	120

Джерело: створено автором

Загалом матеріально-технічна база реабілітаційного центру демонструє високий рівень інноваційності та функціональності. Вона повністю відповідає комплексу послуг, що планується надавати, та забезпечує можливість реалізовувати принцип повного циклу реабілітації: від первинного фізичного відновлення до соціальної адаптації.

Інноваційні технології, запроваджені в реабілітаційному центрі для ветеранів, формують основу сучасної моделі відновлення, орієнтованої на максимальну ефективність і персоналізацію лікування.

Карта позиціонування реабілітаційного центру наведена на рис. 1.4.

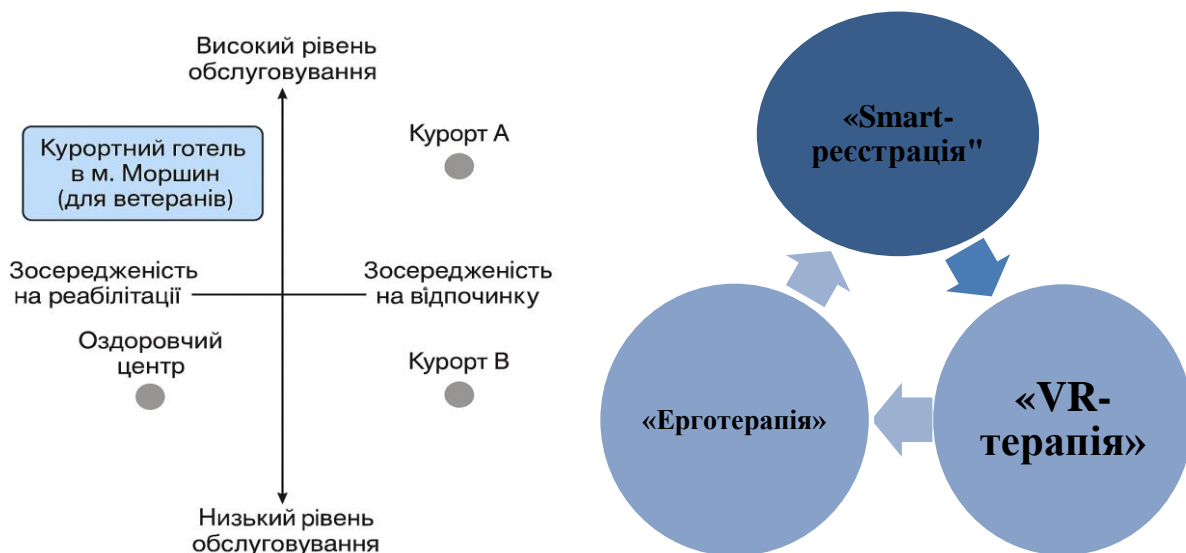


Рис. 1.4 Карта позиціонування реабілітаційного центру в м. Моршин

Джерело: зроблено автором

Загалом, упровадження таких технологій дозволяє перейти від традиційної реабілітації до інтегрованої високотехнологічної системи відновлення, де поєднуються медичні, психологічні, інженерні та соціальні рішення, що не лише підвищить якість реабілітації, а й сформує новий стандарт допомоги для українських ветеранів, сприяючи їхній повній фізичній, емоційній і професійній реінтеграції.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Будівництво реабілітаційного центру для ветеранів у місті Моршин є стратегічно обґрунтованим рішенням, що поєднує сприятливі природно-кліматичні умови, розвинену туристичну інфраструктуру та історично сформований статус курортної зони державного значення.

Моршин розташований у Львівській області, на межі передгір'я Карпатського регіону, у мальовничій долині, оточеній хвойними та змішаними лісами. Місто має сприятливі кліматичні умови: м'який помірно-континентальний клімат, середньорічна температура повітря становить близько +8 °С, а повітря насичене фітонцидами хвойних дерев. Такі умови позитивно впливають на дихальну, серцево-судинну та нервову систему, що є вкрай важливим для реабілітації військових після травм та психологічних навантажень.

Регіон вирізняється високим рівнем екологічної чистоти та природного різноманіття. Поруч із містом розташовані Національний природний парк «Сколівські Бескиди», лісові масиви та водні ресурси, що створюють природну терапевтичну базу для розвитку санаторно-оздоровчої та реабілітаційної діяльності.

Моршин — один із провідних бальнеологічних курортів України, що має понад 140-річну історію лікування та оздоровлення. Основу його рекреаційного потенціалу становлять мінеральні джерела типу «Моршинська», яка застосовується при захворюваннях шлунково-кишкового тракту, ендокринної системи та метаболічних розладах. Наявність природних лікувальних ресурсів створює базу для комплексних медико-реабілітаційних програм.

Моршин приваблює відвідувачів з понад 100 країн світу, за даними 2019-2021 років найбільше туристів приїжджало з Польщі, Туреччини,

Німеччини, Сполучених Штатів, Великобританії, Румунії, Литви, Італії та Ізраїлю [21-22].

На рисунку 2.1 наведена географічна структура іноземних туристів, які відвідали Моршин в 2024 році.

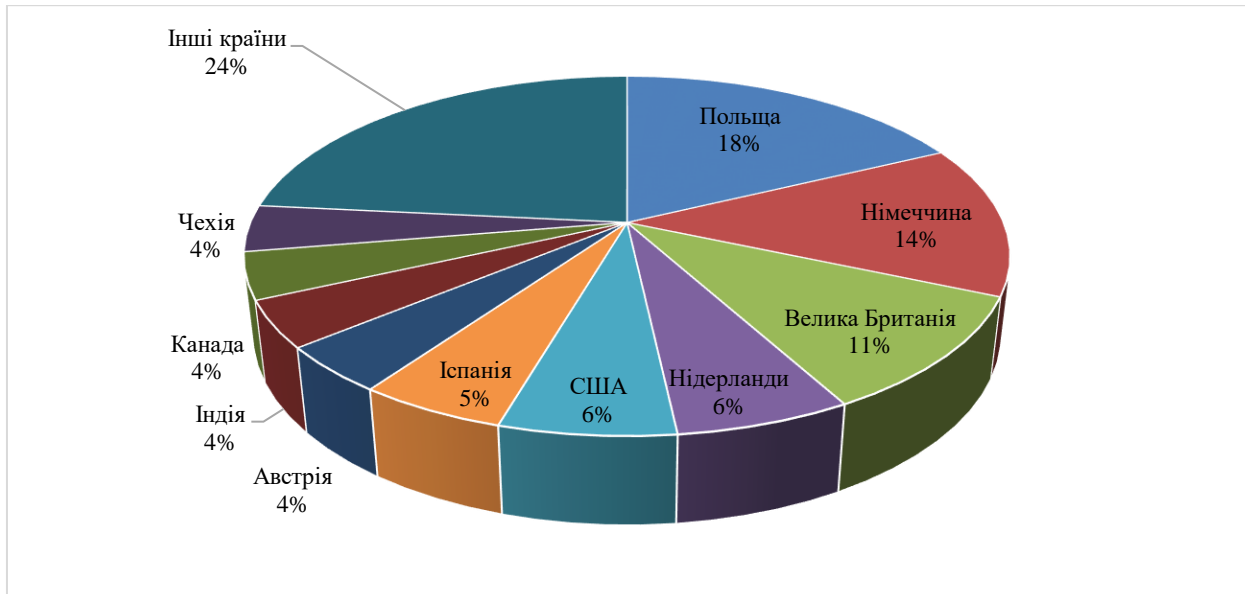


Рис. 2.1 Географічна структура іноземних туристів міста Моршин за період 2024 року, %

Джерело: [21-22]

Отож, як ми бачимо з рисунку 2.1. найбільша кількість іноземних туристів з Польщі, Німеччини та Великобританії, сумарна частка яких становить 43%. Основною метою іноземних туристів у Моршині є відпочинок (27,4%), робота (25,3%), волонтерство (17,9%), відвідин друзів та родичів (15,8%), транзиту (6,3%) та лікування (3,2%).

З початку повномасштабного вторгнення в Моршині розвинуся і внутрішній туризм, частка якого становить 85,1%. Детальніше структуру внутрішніх туристів за областями наведено на рисунку 2.2

Отож, аналізуючи дані рисунку 2.2, ми бачимо, що лідером за кількістю внутрішніх туристів є Київ, частка якого в 2024 році склала 24%.

Метою подорожі до Львова внутрішні туристи зазначають відпочинок – 43,6%, роботу – 19,7%, відвідини друзів і родичів – 15,4%. Також, транзит – 6,1%, волонтерство – 4,7%, зміну проживання (внутрішньо переміщені особи) – 4,4%, лікування – 1,9%, навчання – 1,6%, участь у змаганнях – 1,3%.

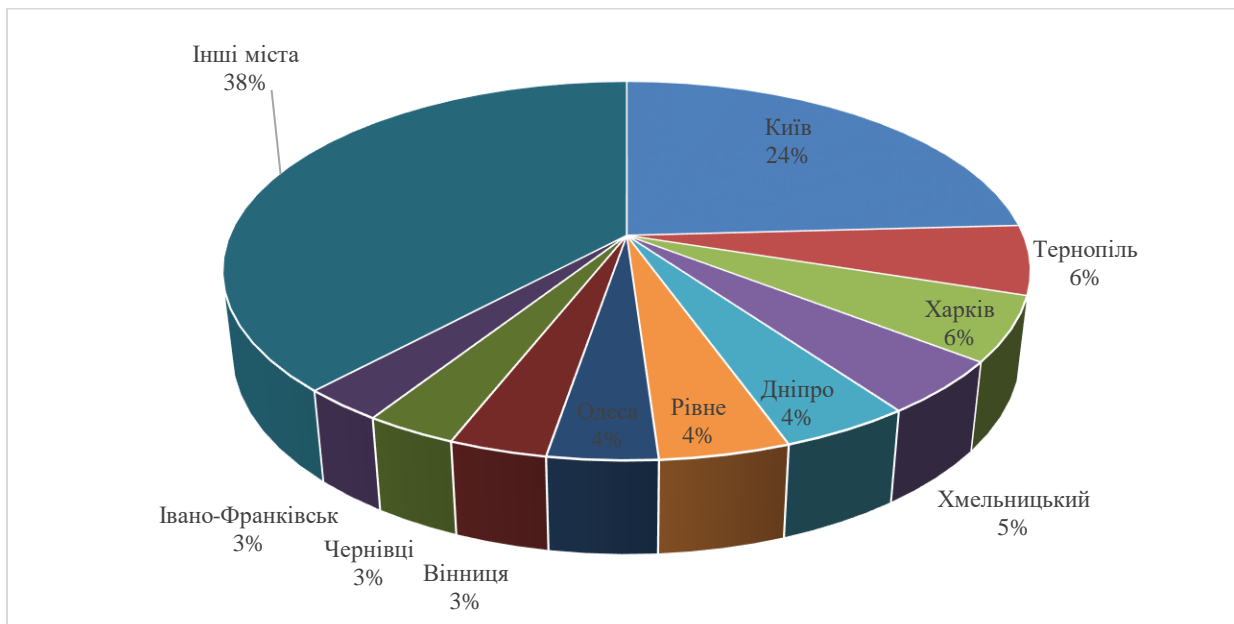


Рис. 2.2 Географічна структура внутрішніх туристів міста Моршин за період 2024 року, %

Джерело: [21-22]

Наступним пропонуємо оцінити динаміку денних витрат іноземного та внутрішнього туриста за період 2023-2024 рр, грн (рис. 2.3).

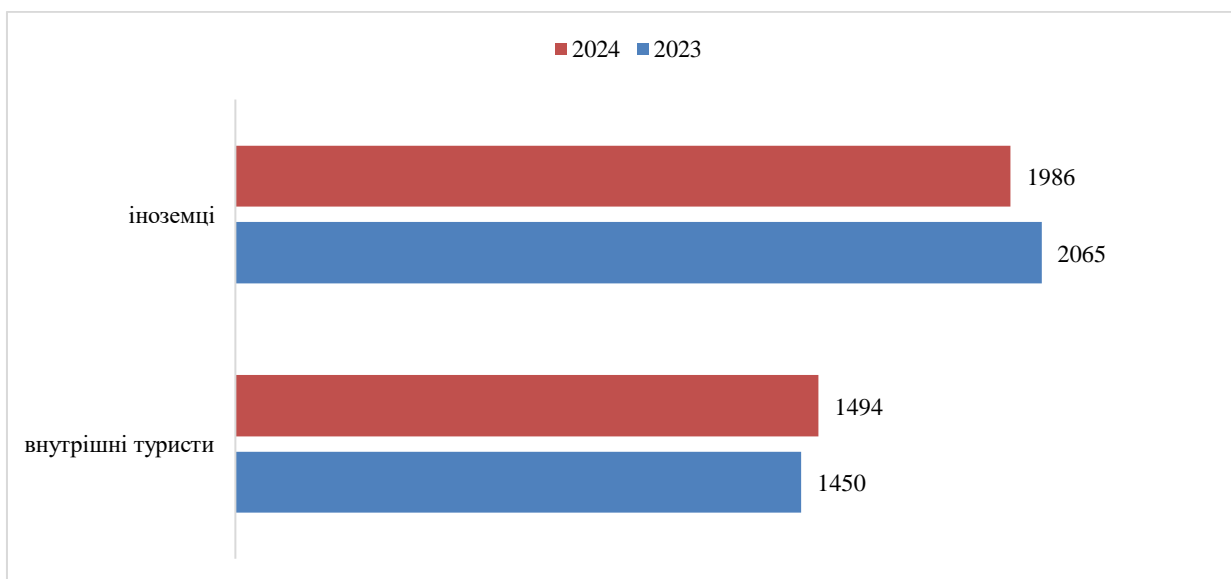


Рис. 2.3 Динаміка денних витрат іноземного та внутрішнього туриста за період 2023-2024 р., грн

Джерело: [21-22]

Отже, ми бачимо, що витрати іноземців є більшими ніж внутрішніх туристів (заважаючи на рівень доходів).

В підсумку нашого аналізу пропонуємо дослідити динаміку кількості готелів у Львові, регіоні якого і планується створити реабілітаційний центр (рис. 2.4).

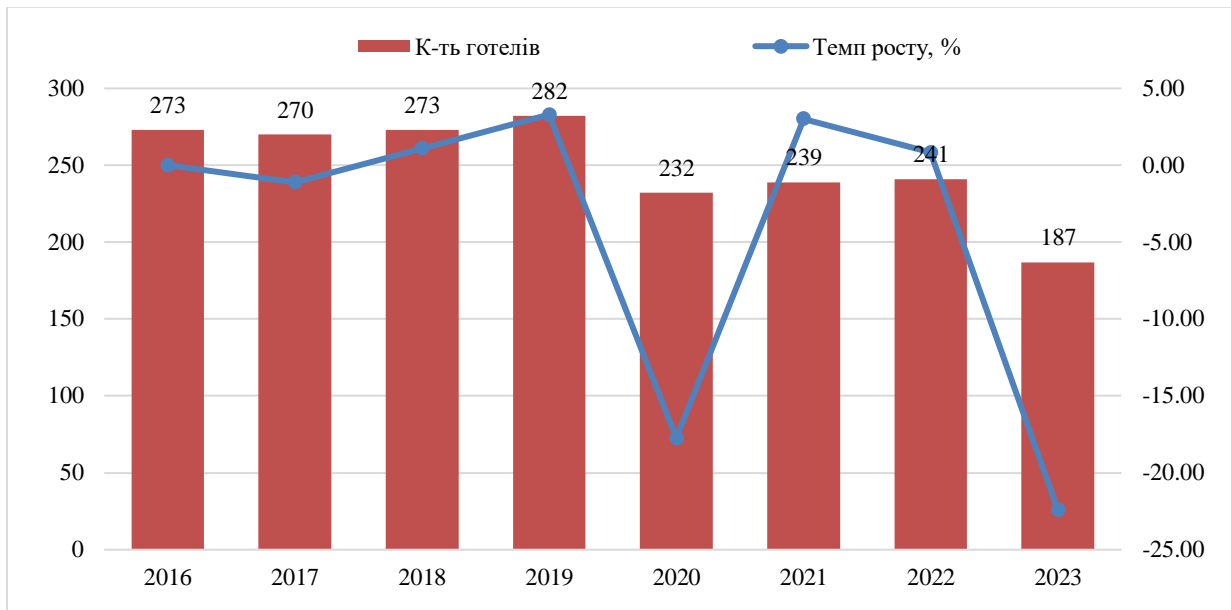


Рис. 2.4 Динаміка кількості готелів міста Львова за період 2016-2023 рр, одиниць
Джерело: [23]

Розвиток туристичної інфраструктури останніми роками демонструє позитивну динаміку. За даними Львівської ОДА, щороку Моршин приймає понад 150 тисяч відвідувачів, із яких близько 20% – пацієнти на реабілітації після медичних процедур.

Львівщина має стабільний інвестиційний клімат та високий рівень розвитку сфери послуг. Розташування Моршина поблизу основних транспортних магістралей (траса М06 «Київ–Чоп», залізничне сполучення зі Львовом та Івано-Франківськом) забезпечує зручну логістику для відвідувачів з усіх регіонів України та з-за кордону.

У місті активно розвивається медичний туризм, а також реалізуються державні програми підтримки ветеранів, зокрема проєкти «Здорова Україна» та «Реабілітація захисників», що дозволяє інтегрувати центр у загальну державну систему відновлення військових.

В табл. 2.1. наведена динаміка туристично-рекреаційної діяльності м. Моршин.

Таблиця 2.1 - Динаміка показників туристично-рекреаційної діяльності міста Моршин в період 2021-2023 рр.

Показник	2021	2022	2023	Абсолютне відхилення	
				2022/2021	2023/2022
Кількість відвідувачів курорту, осіб	112000	128000	150000	16000	22000
Середня тривалість перебування, днів	10,2	11,4	12,1	1,2	0,7
Кількість готельних і санаторних закладів	12	14	15	2	1
Коефіцієнт завантаженості номерного фонду	0,61	0,67	0,73	0,06	0,06
Частка медичного туризму у загальному потоці, %	35	42	48	7	6

Джерело: [21-22]

Аналіз табл. 2.1 свідчить про стабільне зростання основних показників, що підтверджує посилення позицій міста як провідного бальнеологічного курорту України. Кількість відвідувачів збільшилася з 112 тис. у 2021 році до 150 тис. у 2023 році, тобто на 38 тис. осіб за два роки, що демонструє стійке зростання туристичного потоку.

Така тенденція створює сприятливі умови для реалізації проєкту реабілітаційного центру для ветеранів, адже місто поступово формує репутацію спеціалізованого центру здоров'я та відновлення. Загалом показники демонструють сталу позитивну динаміку розвитку туристично-рекреаційної галузі, що підтверджує доцільність обраного місця для будівництва інноваційного реабілітаційного комплексу.

На відміну від традиційних лікувальних закладів, проєкт передбачає інтеграцію медичних, психологічних, робото-технічних та соціальних рішень

– тобто поєднання медичної реабілітації, протезування, психотерапії, фізіотерапії та адаптації до цивільного життя.

Вибір м. Моршин для розміщення реабілітаційного центру є логічно обґрунтованим з позиції поєднання природного, економічного та соціального потенціалу регіону. Це місто історично орієнтоване на відновлення здоров'я, має розвинену курортну інфраструктуру, доступ до медичних і наукових установ Львова, а також ідеальні умови для створення комплексного простору реабілітації, лікування та психологічної адаптації ветеранів.

Будівництво центру в Моршині дозволить:

- інтегрувати природні лікувальні фактори в сучасні методики фізичної та психологічної реабілітації;
- створити новий регіональний центр інноваційної реабілітації, що стане частиною всеукраїнської мережі підтримки захисників України;
- забезпечити сталий розвиток місцевої громади через створення робочих місць, розвиток медичного туризму та залучення інвестицій.

В підсумку даного підрозділу на рис. 2.4 наведено ключові конкурентні переваги вибору Моршина для створення курортного готелю з реабілітаційним центром для ветеранів війни в Україні.



Рис. 2.5 Багатокутник конкурентних переваг м. Моршина в Україні

Джерело: створено автором

Аналіз узагальнених показників привабливості міста Моршин свідчить про високий потенціал регіону для розміщення курортного готелю з реабілітаційним центром.

Поєднання природних факторів, медичних ресурсів та стабільного соціально-економічного середовища створює оптимальні умови для ефективної реалізації проєкту реабілітаційного центру для ветеранів.

Отже, курортний готель з реабілітаційним центром для ветеранів буде розміщуватись на вул. Шевченка 2 в м. Моршині.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Перш за все, Таблиця 2.2 ілюструє забезпеченість регіону готелями. У цій таблиці наведено приклади різних засобів розміщення: від державних санаторіїв до приватних SPA-готелів. Для кожного закладу вказано адресу, тип, категорію, номерний фонд із розподілом за класами номерів, цінову політику та перелік основних інфраструктурних послуг.

Таблиця 2.2 -Забезпеченість досліджуваного регіону готелям

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура	Послуги	Середньорічне завантаження
Санаторій «Черемош»	вул. Степана Бандери, 8, Моршин, Львівська обл., 82482	Державний санаторій	2*	180 номерів (150 Standard, 30 Deluxe); від 700 ₪/добу	Кабінети лікування; басейн; масажний кабінет; кімнати відпочинку	Лікувальні процедури; масажні сеанси; організація відпочинку	75 %
Санаторій «Дністер»	вул. 100 річчя курорту Моршин, 4, Моршин, Львівська обл., 82482	Державний санаторій	2*	200 номерів (170 Standard, 30 Premium); від 980 ₪/добу	Кабінети фізіотерапії; бьютет; тренажерний зал; ресторани	Процедури ; питне лікування; комплексне харчування	85 %

Санаторій «Святий Шарбель»	вул. Вокзальна, 6, Моршин, Львівська обл., 82482	Приватний SPA-готель	4*	150 номерів (100 Standard, 50 Deluxe); від 6000 ₪/добу	Медичний центр; SPA-зона; басейни; фітнес-зал; конференц-зали; ресторан	Медичні оздоровчі послуги; SPA-процедури; фітнес-програми; конференційний сервіс; ресторанне обслуговування	70 %
-----------------------------------	--	----------------------	----	--	---	---	------

Джерело: [21-22]

Таблиця 2.2 демонструє різноманіття існуючих засобів розміщення в Моршині. Дані допомагають оцінити рівень оснащення, цінову політику та інфраструктурні можливості кожного закладу, що є важливим для обґрунтування вибору типу та категорії майбутнього готелю.

Також Таблиця 2.3 містить характеристики основних та додаткових послуг конкурентів, що діють у регіоні.

Таблиця 2.3 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів

Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
Готель «Пуц Конгрес» [1]	Вдале розміщення, сучасні системи вентиляції, фільтрації та кондиціонування, ванні кімнати з підігрівом підлоги, номери люкс з власною кухнею; широкий спектр послуг – ресторан вільного вибору, бар, тренажерний зал, конференц-зали, сучасний SPA-комплекс.	Високі ціни, недостатня автомобільна стоянка, відсутність послуг трансферу.
Санаторій «Моршинський» [2]	Сучасна медична база, широкий спектр санаторних послуг, затверджені лікувальні методики, державна підтримка через пільгові путівки.	Частково застаріла інфраструктура окремих корпусів, нижчий рівень комфорту номерів порівняно з приватними комплексами.
Санаторій «Лаванда» [3]	Доступні ціни завдяки державній підтримці, традиційні методики лікування, орієнтація на забезпечення базових санаторних послуг.	Застаріла матеріально-технічна база, недостатня кількість додаткових послуг, зокрема для реабілітації військових.
Приватний комплекс «Аркадія» [4]	Високий рівень комфорту, сучасне обладнання, індивідуальний підхід до гостя, додаткові послуги (екскурсії, розваги, сучасний SPA)	Висока цінова категорія, що може бути недоступною для закупівля державних путівок.

Джерело: [24-25]

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Під час розроблення проєкту курортного готелю з реабілітаційними центром для ветеранів у місті Моршин було проведено комплексне дослідження потенційного контингенту споживачів та визначення оптимальної потужності майбутнього підприємства. Аналіз враховував географічне розташування, транспортну доступність, існуючі туристичні потоки, соціально-демографічні характеристики відвідувачів курорту, сезонну динаміку попиту та специфіку цільової аудиторії.

Дослідження туристичних потоків показує, що щорічно Моршин відвідує близько 150 тис. осіб, з яких понад 45% становлять споживачі медичних і реабілітаційних послуг.

Зростання попиту на відновлення здоров'я після бойових дій та психологічну підтримку військовослужбовців і членів їхніх родин створює новий сегмент споживачів – ветерани Збройних Сил України, добровольці, а також цивільні постраждалі внаслідок війни.

На рис. 2.6 наведено структуру потенційних відвідувачів реабілітаційного центру.

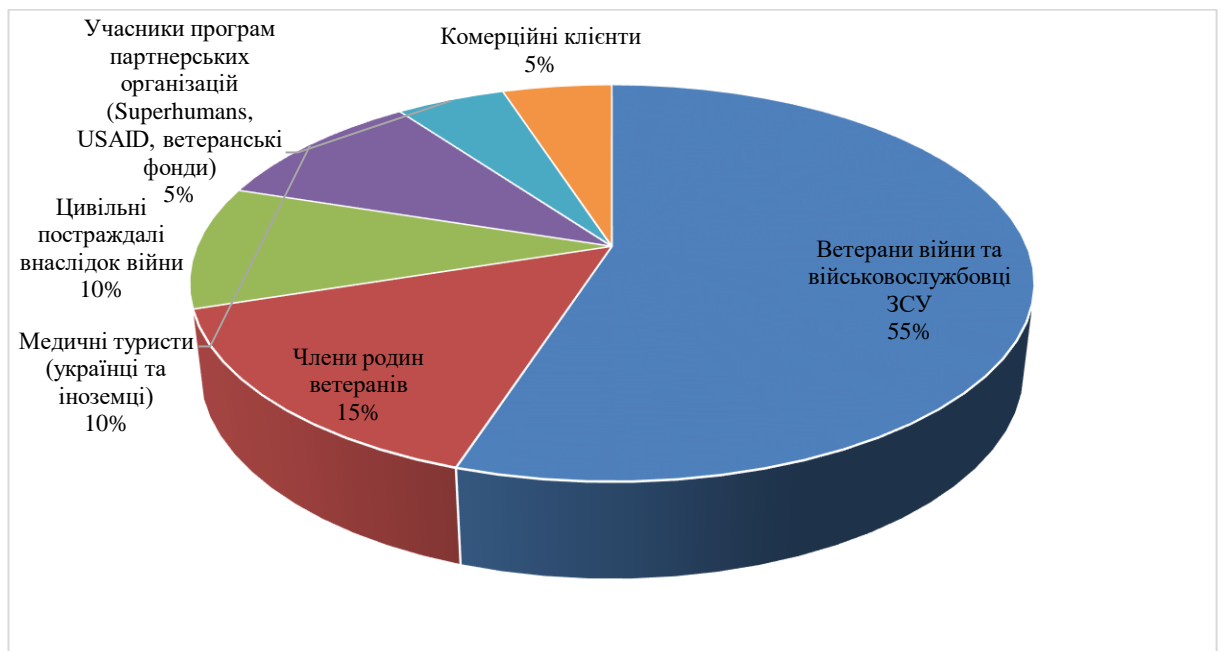


Рис. 2.6. Структура гостей реабілітаційного центру для ветеранів війни, %

Джерело: створено автором

Основний контингент споживачів реабілітаційного центру при курортному готелі становлять ветерани війни, а також їхні родини та постраждалі цивільні. Водночас близько 15–20% становитимуть комерційні та міжнародні пацієнти, що забезпечить фінансову стабільність центру.

В табл. 2.4 наведено характеристику ключових потреб гостей центру.

Таблиця 2.4 - Характеристика потреб гостей реабілітаційного центру для ветеранів війни

Категорія гостей	Основні потреби	Напрями реабілітації	Форми задоволення потреб у центрі
Ветерани війни з пораненням, ампутаціями	Фізичне відновлення, протезування, навчання користуванню протезами, відновлення рухових функцій	Медична та фізична реабілітація (кінезіотерапія, роботизовані тренажери, біофідбек, гідрокінезотерапія	Використання екзоскелетів, 3D-протезування, індивідуальні програми ЛФК, телемоніторинг стану
Ветерани з ПТСР	Психологічна підтримка, емоційна стабілізація, соціальна адаптація	Психотерапія, VR-терапія, арттерапія, групові заняття, когнітивно-поведінкові програми	VR-лісотерапія, музикотерапія, групові заняття з психологом, релаксаційні зони
Члени родин ветеранів	Психоемоційна підтримка, профілактика стресу, спільне відновлення	Сімейна терапія, релакс-програми, СПА, рекреаційні послуги	Пакетні сімейні програми «Відновлення разом», арттерапія, йога.
Цивільні постраждалі від війни	Відновлення після травм, лікування наслідків інвалідності, психологічна реабілітація	Медико-соціальна реабілітація, фізіотерапія, масаж, психотерапія	Програми комплексного відновлення, індивідуальні консультації, курси адаптації
Медичні туристи (українці та іноземці)	Високоякісні реабілітаційні послуги, комфорт, сучасне обладнання	Лікувально-оздоровчі та релаксаційні програми	SPA, фізіотерапія, гідрокінезотерапія, консультації лікарів-спеціалістів

продовження таблиці 2.4			
Комерційні гості	Профілактика вигорання, детокс, фізичне та ментальне відновлення	Відновлювально-релаксаційні програми, кінезітерапія, масаж	Комплексні wellness-програми, фітнес, йога, медитація, ароматерапія

Джерело: зроблено автором

Структура потреб гостей реабілітаційного центру при курортному готелі демонструє необхідність інтегрованого підходу до реабілітації, який поєднує медичні, технологічні, психологічні та соціальні аспекти. Ветерани є основною цільовою групою, але важливою складовою є також підтримка їхніх родин і адаптація цивільних постраждалих.

Використання роботизованих систем, VR-терапії, сучасної фізіотерапії та програм емоційного відновлення забезпечить комплексне задоволення цих потреб на рівні європейських стандартів.

Особливу увагу при плануванні готелю приділено можливості прийому іноземних туристів і пацієнтів. Близькість до міжнародного аеропорту Львова (приблизно 80 км, 1,5 години автотранспортом) і налагоджена транспортна інфраструктура дозволяють швидко забезпечити трансфер гостей.

Центр планує приймати пацієнтів з країн ЄС (Польща, Чехія, Литва), а також українців, що тимчасово проживають за кордоном і прагнуть пройти курс відновлення на батьківщині. Портрет потреб гостя курортного готелю наведено на рис. 2.7.



Рис. 2.7. Портер потреб гостя курортного готелю в м. Моршин

Джерело: зроблено автором

Для визначення оптимальної місткості закладу враховано результати аналізу готельної інфраструктури Моршина та середні показники попиту. Потужність реабілітаційного центру при курортному готелі планується на 120 осіб одночасного перебування, з яких 80 місць призначені для ветеранів і учасників бойових дій, 20 місць – для членів їхніх родин, а ще 20 місць – для комерційних гостей (у рамках програм співфінансування або приватного лікування). Така структура дозволяє забезпечити як соціальну місію проєкту, так і економічну сталість (табл. 2.5).

**Таблиця 2.5 - Місткість реабілітаційного центру для ветеранів
війни**

Функціональна зона	Призначення	Кількість місць	Частка від загальної місткості %
Реабілітаційний блок для ветеранів	Основна зона для медичної, фізичної та психологічної реабілітації учасників бойових дій	80	66,67

продовження таблиці 2.5			
Блок для членів сімей ветеранів	Відпочинок і психологічна підтримка родин військовослужбовців, участь у спільних програмах адаптації	20	16,67
Блок для цивільних пацієнтів і медичних туристів	Комерційні програми лікування, профілактика, відновлення після операцій	15	12,50
Інтенсивний відновний блок (роботизована реабілітація)	Індивідуальні зали з екзоскелетами, біофідбек-системами, велоергометрами	10	8,33
Психологічний центр (VR-зал, арттерапія, групова терапія)	Робота з ПТСР, депресивними станами, адаптацією до цивільного життя	25	20,83
Гідро-кінезотерапевтичний комплекс	Водні процедури, басейн для відновлення рухливості, релаксація	15	12,50
Навчально-соціальна зона (адаптаційний центр)	Тренінги з користування протезами, освітні та трудові програми	20	16,67
Житловий корпус (готельна частина)	Комфортне розміщення пацієнтів і їхніх родин у номерах.	260	100

Джерело: зроблено автором

Така структура гарантує ефективне використання інфраструктури, раціональне навантаження на медичний персонал і можливість проведення одночасних програм різної спрямованості – від фізичної реабілітації до соціальної адаптації.

На ситуаційному плані території (М 1:5000) позначено ділянку під забудову курортного готелю, транспортні артерії, зони зелених насаджень, пішохідні маршрути до парку, бюветів та лікувальних корпусів, а також найближчі конкуренти – готель «Святий Шарбель», санаторій «Одеса»,

лікарня «Говерла». Відстань між об'єктами становить 600–1200 м, що створює зручну логістику без прямої конкуренції, оскільки кожен заклад орієнтований на різні сегменти ринку (рис. Додаток В).

Узагальнюючи результати дослідження, можна зазначити, що Моршин має потужну туристично-медичну базу, стабільний потік відвідувачів і сприятливі умови для розміщення нового інноваційного реабілітаційного центру. Майбутній центр при готелі покликаний стати не лише лікувальним, а й соціальним осередком підтримки ветеранів, поєднуючи функції медичної реабілітації, психологічного супроводу та високого рівня гостинності, що дозволить йому зайняти провідне місце серед закладів подібного типу в Україні.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Перед створенням проєкту було проведено аналіз ринку та вивчено потреби цільової аудиторії, серед якої – військовослужбовці, ветерани та їхні родини, а також цивільні особи з реабілітаційними потребами. Отримані дані дозволяють сформулювати унікальну концепцію, яка поєднує традиційні методи санаторно-оздоровчого лікування з сучасними технологіями реабілітації, забезпечуючи комплексну підтримку пацієнтів протягом усього циклу лікування. В табл. 2.6 наведена його концепція діяльності.

Таблиця 2.6 - Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Курортний готель
Спеціалізація	Готель для військових із комплексною медичною, фізичною та психологічною реабілітацією; орієнтований на ветеранів, військовослужбовців та постраждалих цивільних
Категорія	4*
Кількість номерів / структурування	120 номерів, з них:
	Стандартний : 20 номерів
	Сімейний : 10 номерів
	Делюкс : 10 номерів

	Люкс: 5 номерів
	Напівлюкс : 15 номерів
	Стандарт для маломобільних груп: 60 номерів
Місце знаходження	м. Моршин, Львівська обл., вул. Шевченка 2
Місце знаходження (знакове)	У центрі історичного бальнеологічного курорту Моршин — «українського Карлсбаду»
Форма власності	Приватна, з можливістю державно-приватного партнерства через держзамовлення на реабілітаційні програми
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна структура з поділом на адміністративний, готельний, медичний, реабілітаційний та лікувально-діагностичний блоки
Споруда готелю	5-поверхова будівля, безбар'єрна, енергоефективна, обладнана пандусами, ліфтами, тактильними елементами
Стиль дизайну	Сучасний мінімалізм із патріотичними акцентами та мотивами бальнеологічного спадку Моршина
Контингент споживачів	Ветерани та військовослужбовці, члени сімей, цивільні постраждалі від війни, пацієнти з травмами, ампутаціями, ПТСР, медичні туристи
Основні послуги	Проживання, комплексне харчування, базові курортні послуги (мінеральні ванни, масаж, фізіотерапія), участь у базових програмах відновлення
Додаткові спеціалізовані послуги (з урахуванням інноваційного розділу)	VR-терапія (VR-лісотерапія, VR-релаксація)
	Ерготерапія та тренування побутових навичок
	Роботизована реабілітація (екзоскелети, біофідбек, роботизовані тренажери)
	Протезування та 3D-сканування
	Навчання користуванню протезами
	Психотерапія (індивідуальна та групова)
	Арттерапія, заняття з психологами
	Гідрокінезотерапія
	Йога, медитація
	Дієтичне та лікувально-профілактичне харчування
Трансфер, супровід пацієнтів	
Інфраструктура	Медичний та реабілітаційний центр (фізична, роботизована, психологічна реабілітація)
	VR-зал та арттерапевтичні студії
	Тренажерний зал, кінезіотерапевтичні зали
	SPA, басейн, гідрокінезотерапевтичний комплекс
	Ресторан, кафе, дієтичний зал харчування
	Конференц-зали та навчальні класи
Інклюзивні кімнати та спеціальні побутові зони	

	продовження таблиці 2.6
Режим роботи	Готель – 24/7; ресторан 7:00–23:00; медичний центр і реабілітація – цілодобово, з чергуванням фахівців
Площа земельної ділянки	1,6 га у межах курортної зони Моршина

Джерело: зроблено автором

Концепція майбутнього готелю базується на створенні закладу, орієнтованого на військовослужбовців та ветеранів, які потребують не лише високоякісного розміщення, але й комплексного реабілітаційного лікування.

Ця концепція дозволяє позиціонувати готель як унікальний заклад на ринку, який поєднує елементи традиційного курортного лікування з високотехнологічною реабілітацією, задовольняючи специфічні потреби військовослужбовців та ветеранів, а також відкриваючи додаткові можливості для залучення цивільних гостей, що потребують спеціалізованої підтримки.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Моделювання сервісно-виробничого процесу курортного готелю в м. Моршин є важливим етапом у розробленні ефективної системи управління та організації роботи закладу, спрямованого на відновлення здоров'я та працездатності людей. Курортний готель у Моршині функціонує на основі поєднання медичних, санаторно-курортних і готельних послуг, що зумовлює необхідність системного підходу до організації його діяльності.

Метою моделювання є створення оптимальної структури сервісно-виробничого процесу, яка забезпечує узгоджену взаємодію медичного персоналу, адміністрації, служби розміщення, харчування, побутового та технічного обслуговування. Така модель дає змогу визначити основні елементи управління, потоки послуг і ресурсів, а також підвищити ефективність надання реабілітаційних послуг і комфорт перебування гостей.

З огляду на це, наступним кроком є аналіз організаційно-функціональної структури готелю, на базі якого сформовано курортний готель. Такий аналіз дозволяє визначити, як саме готельні служби (адміністративна, побутова, харчова, лікувально-оздоровча тощо) можуть бути інтегровані в систему надання реабілітаційних послуг, а також як оптимізувати їхню взаємодію для досягнення високого рівня якості обслуговування гостей (рис. 3.1).

Організаційно-функціональна структура курортного готелю в місті Моршин охоплює низку взаємопов'язаних підрозділів, діяльність яких спрямована на забезпечення ефективного функціонування закладу та надання якісних послуг відновлення здоров'я.



Рис. 3.1 Організаційно-функціональна структура курортного готелю в м. Моршин
Джерело: сформовано автором

Організаційно-функціональна структура курортного готелю в місті Моршин охоплює низку взаємопов'язаних підрозділів, діяльність яких спрямована на забезпечення ефективного функціонування закладу та надання якісних послуг відновлення здоров'я.

Наступним пропонується охарактеризувати основні служби курортного готелю (табл. 3.1).

Таблиця 3.1- Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	бронювання номерів;	Менеджер служби прийому і розміщення, адміністратор, службовець з бронювання, носій багажу
	реєстрація та оформлення гостей;	
	розподіл номерів за потребами;	
	видача ключів;	
	надання інформаційних послуг;	
	приймання оплати;	
Медико-реабілітаційна служба	ведення документації та бази даних	Лікарі-реабілітологи, фізіотерапевти, масажисти, інструктори ЛФК, медсестри, ерготерапевт
	діагностика та лікувально-відновні процедури;	
	фізіотерапія, масаж, ЛФК;	
	розробка індивідуальних програм реабілітації;	
	Ерготерапія	

		продовження таблиці 3.1
Центр відновлення мобільності	заняття з підвищення рухової активності;	Фахівці з фізичної реабілітації, кінезотерапевт, тренер-реабілітолог
	робота з посттравматичними пацієнтами;	
	індивідуальні програми фізичного відновлення;	
	застосування сучасних методик реабілітації	
Служба асистивних технологій та 3D-друку	3D-друк протезів, ортезів та адаптивних пристроїв;	Фахівець з асистивних технологій, інженер з 3D-друку, технік-наладчик
	налаштування асистивних технологій;	
	ремонт і супровід техзасобів;	
	співпраця з реабілітаційними службами	
Служба харчування (дієтичне харчування)	складання меню за медичними показаннями;	Завідувач виробництвом, шеф-кухар, кухарі, офіціанти, дієтолог
	приготування дієтичних страв;	
	контроль якості продуктів;	
	дотримання санітарних норм	
Господарсько-технічна служба	обслуговування приміщень і комунікацій;	Інженер, технік, електрик, сантехнік, майстер з ремонту
	ремонтні роботи;	
	забезпечення технічної безпеки	
Служба побутового обслуговування	прибирання приміщень;	Старша покоївка, покоївки, працівники пральні, прибиральники
	пральні послуги;	
	підтримання санітарного стану	
Маркетингово-інформаційна служба	просування послуг готелю;	Менеджер з маркетингу, PR-спеціаліст, контент-менеджер
	робота з гостями;	
	ведення соцмереж;	
	збір та аналіз відгуків	
Служба безпеки та охорони	охорона території;	Начальник охорони, охоронці, черговий
	контроль доступу;	
	підтримання порядку	
Фінансово-економічна служба	бухгалтерський облік;	Головний бухгалтер, бухгалтер, касир
	фінансова звітність;	
	контроль руху коштів	
Адміністративно-управлінський апарат	загальне керівництво;	Директор, виконавчий директор, менеджер з персоналу
	стратегічне планування;	
	координація роботи служб	

Джерело: створено автором

Організаційна структура курортного готелю для ветеранів у місті Моршин охоплює основні служби, діяльність яких спрямована на забезпечення повного циклу обслуговування пацієнтів – від прийому та розміщення до лікування, відновлення і побутового супроводу.

На рис. 3.2 наведено функціональну схему курортного готелю для ветеранів у місті Моршин.

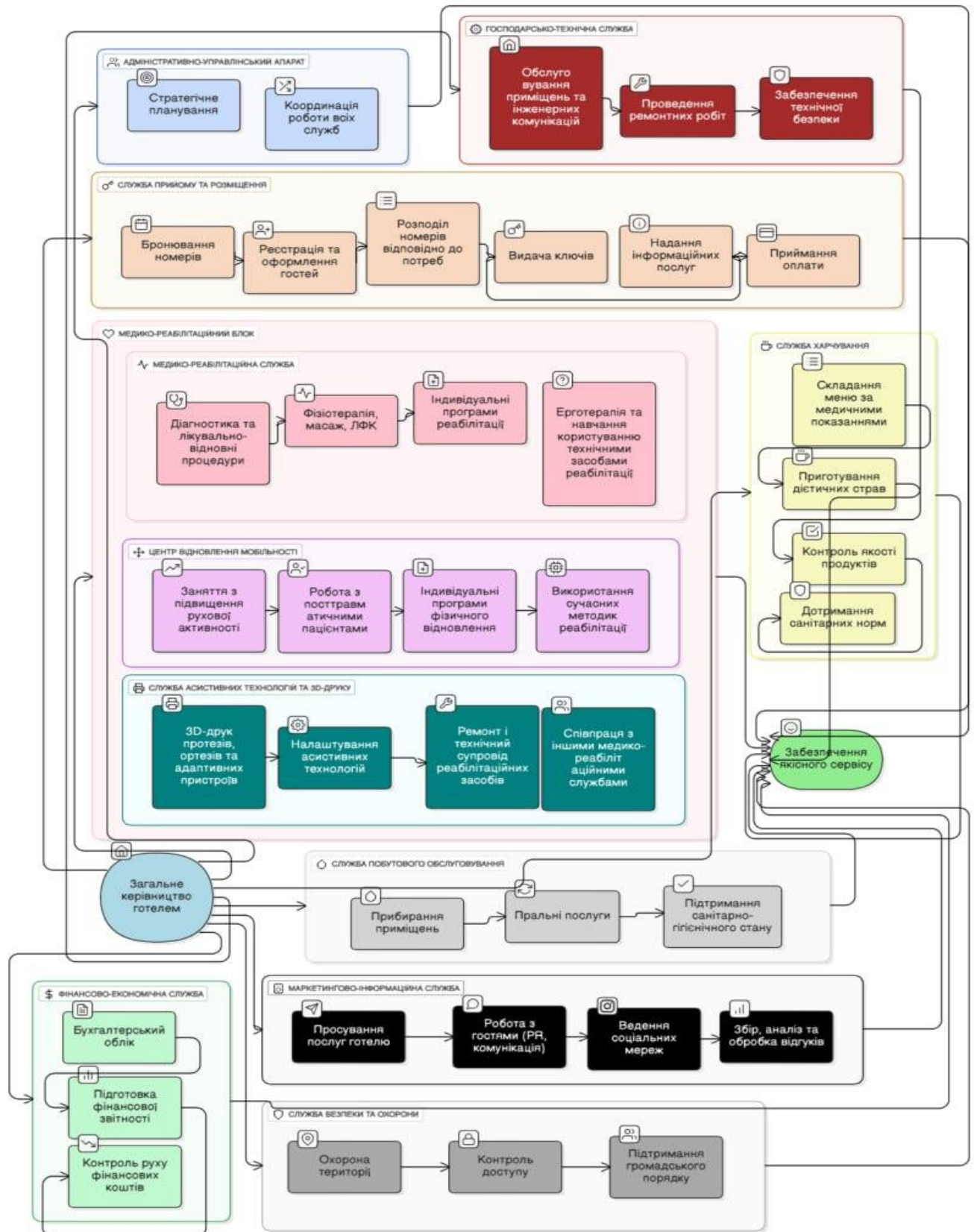


Рис. 3.2 Функціональна схема курортного готелю в м. Моршин

Джерело: згенеровано за допомогою ШІ

Функціональна структура курортного готелю для ветеранів у місті Моршин забезпечує узгоджену роботу всіх підрозділів, спрямовану на ефективне лікування, реабілітацію та комфортне перебування пацієнтів.

Така організація сприяє раціональному використанню ресурсів, підвищенню якості надання послуг і формуванню сприятливих умов для відновлення здоров'я та адаптації ветеранів.

3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група приміщень курортного готелю для ветеранів у місті Моршин є важливою складовою загальної структури закладу, адже саме вона формує перше враження про рівень організації сервісу та комфорт перебування гостей. Ця зона виконує функції прийому, реєстрації, орієнтації та інформаційного супроводу відвідувачів. Тут здійснюється первинний контакт між гостем і персоналом, проводиться оформлення документів, надання довідкової інформації, розподіл по відділеннях та організація розміщення у номерному фонді.

В табл. 3.2 наведено перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи.

Розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи курортного готелю для ветеранів у місті Моршин показав, що до її складу входять основні зони – вестибюль, бюро прийому і реєстрації, камера схову, пост охорони, гардероб і санвузол.

Таблиця 3.2 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи курортного готелю для ветеранів у м. Моршин

№	Найменування приміщення	Найменування обладнання	Марка	К-ть	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
1	Вестибюль	Диван	Мессо	4	1530×830×930	1,27

продовження таблиці 3.2						
2	Вестибюль	Крісла для відпочинку	Ico	6	750×830×930	0,62
3	Вестибюль	Журнальний стіл	Lema	3	900×600×500	0,54
4	Вестибюль	Вішалка для верхнього одягу	LuxForm	2	600×500×1800	0,3
5	Вестибюль	Урна для сміття	EcoBin	3	300×300×700	0,09
Разом по вестибюлю						11,34 м²
6	Рецепція / бюро прийому	Стійка реєстрації	AllBiz	1	2400×900×1100	2,16
7	Рецепція	Стілець адміністратора	Ico	2	450×450×1020	0,41
8	Рецепція	Шафа для ключів	A310+A10	2	830×420×1950	0,7
9	Рецепція	Комп'ютерний стіл	Nova	1	1200×700×750	0,84
10	Рецепція	Принтерна тумба	HP Desk	1	600×500×800	0,3
Разом по рецепції						4,41 м²
11	Гардероб	Стелаж для одягу	WardPro	2	1500×600×1800	1,8
12	Гардероб	Робоче місце гардеробника	OfficePro	1	1200×700×750	0,84
Разом по гардеробу						2,64 м²
13	Камера схову	Стелаж для валіз	RT Y567	2	1500×600×1800	1,8
14	Камера схову	Шафа для великого багажу	Atlas	2	900×600×1800	1,8
15	Камера схову	Робочий стіл чергового	OfficePro	1	1200×700×750	0,84
Разом по камері схову						4,44 м²
16	Пост охорони	Робочий стіл охорони	SteelGuard	1	1400×700×750	0,98
17	Пост охорони	Сейф для документів	Monolith	1	600×500×900	0,3
Разом по посту охорони						1,28 м²
18	Санвузл для відвідувачів	Умивальники, кабінки, сушарки	—	—	—	4,5 м ²
Разом по санвузлах						4,5 м²

продовження таблиці 3.2						
19	Кімната очікування	Крісла для відпочинку	Ico	6	750×830×930	0,62
20	Кімната очікування	Диван	Мессо	2	1530×830×930	0,65
21	Кімната очікування	Журнальний стіл	Lema	5	900×600×500	0,9
Разом по кімнаті очікування						2,17
22	Кімната чергового адміністратора	Комп'ютерний стіл	Nova	1	1200×700×750	0,84
23	Кімната чергового адміністратора	Стілець адміністратора	Ico	1	450×450×1020	0,20
Разом по кімнаті чергового адміністратора						1,04
24	Кімната персоналу служби прийому	Сейф	Monolith	1	600×500×900	0,2
25	Кімната персоналу служби прийому	Комп'ютерний стіл	Nova	1	1200×700×750	0,84
Разом по кімнаті персоналу служби прийому						1,04
26	Санвузл для маломобільних груп населення	Умивальники, кабінки, сушарки	-	-	-	4,5
Разом по санвузлу для маломобільних груп населення						4,5
18	Технічне приміщення (для інженерних систем, прибирання тощо)	Умивальник господарський	Rosa	1	700×500×850	0,35
18	Технічне приміщення (для інженерних систем, прибирання тощо)	Шафа для одягу	Іоланта	1	1000×600×2000	0,6
Разом по технічному приміщенню						0,95
26	Кімната відпочинку для ветеранів	Диван	Мессо	4	1530×830×930	1,27
Разом по кімнаті відпочинку для ветеранів						1,27

Розраховану загальну площу приміщень порівнюють з нормативною (табл. 3.3).

**Таблиця 3.3 - Розрахункові та нормативні значення площ приміщень
приймально-вестибюльної групи курортного готелю для ветеранів у м.
Моршин**

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа, м²	Нормативна площа, м²
Вестибюль	37,8	120
Бюро прийому і реєстрації	11	12
Камера схову	11,1	12
Пост охорони	3,2	8,5
Гардероб	6,6	15
Санвузл для відвідувачів	4,5	15
Кімната очікування	7,2	25
Кімната персоналу служби прийому	9	9
Кімната чергового адміністратора	3,4	10
Технічне приміщення	3,1	10
Санвузл для маломобільних груп населення	4,5	15
Кімната відпочинку для ветеранів	17	30

Розрахунок розрахункових та нормативних площ приміщень приймально-вестибюльної групи курортного готелю для ветеранів у місті Моршин показав, що фактичні орієнтовні площі дещо менші від нормативних показників. Це свідчить про необхідність використання нормативних значень у подальших розрахунках для забезпечення комфортного простору для відвідувачів і персоналу.

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наводяться у вигляді табл. 3.4.

**Таблиця 3.4 -Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної
групи курортного готелю для ветеранів у м. Моршин**

Назва приміщень	Площа, м²
Вестибюль	120
Бюро прийому і реєстрації	12
Камера схову	12
Санвузол для відвідувачів	15
Кімната очікування	25
Пост охорони	8,5
Гардероб	15
Санвузол для маломобільних груп населення	12

продовження таблиці 3.4	
Кімната персоналу служби прийому	9
Кімната чергового адміністратора	10
Кімната відпочинку для ветеранів	30
Технічне приміщення (для інженерних систем, прибирання тощо)	10
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	278,5

Загальна площа приймально-вестибюльної групи становить 278,5 м², що є оптимальним показником для закладу такого типу і забезпечує раціональне розміщення всіх необхідних служб та обладнання.

3.3. Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група приміщень курортного готелю для ветеранів у місті Моршин є однією з основних функціональних зон закладу, оскільки саме тут пацієнти проводять більшу частину часу під час відновлення. Її організація має забезпечувати зручність, безпеку, тишу та сприятливі умови для проживання і відпочинку.

Особлива увага приділяється доступності для осіб з обмеженими можливостями, ергономічності меблів та наявності медичного обладнання, необхідного для догляду за пацієнтами. Раціональне планування житлової групи дозволяє забезпечити комфортне проживання ветеранів, ефективну роботу обслуговуючого персоналу та створення сприятливої атмосфери.

Розрахунок номерного фонду готелю, на базі якого буде створено курортний готель наведено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5 - Розрахунок номерного фонду курортного готелю для ветеранів у місті Моршин категорії 4* на 120 номерів

Тип номера	Характеристика номера	Кількість номерів, шт.	Місткість номера	Кількість місць, шт.
Стандарт для маломобільних груп	1 кімната, підвищений комфорт, адаптований санвузол, широкі двері, поручні, безбар'єрний доступ	60	2-місний	120

продовження таблиці 3.5				
Люкс	2 кімнати, покращене планування, зона відпочинку, санвузол	5	2-місний	10
Делюкс	1 кімната, стандартне оснащення, окремий санвузол	10	2-місний	20
Напівлюкс	1 кімната, дві ліжкові зони, санвузол	15	2-місний	30
Сімейні	1 кімната, три ліжка, санвузол	10	4-місний	40
Стандартний	1 кімната, три ліжка, санвузол	20	2-місний	40
Всього	—	120 номерів	—	260 місць

Розрахунок номерного фонду курортного готелю для ветеранів у місті Моршин категорії 4* показав, що загальна кількість номерів становить 120 одиниць на 260 місць.

Така структура передбачає різні типи номерів – від стандартних одномісних до комфортних люксів, що дозволяє забезпечити індивідуальні потреби гостей і супроводжуваних осіб. Передбачено також спеціальні номери для маломобільних груп населення, що відповідає вимогам безбар'єрного середовища.

Наступним пропонується навести перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів (табл. 3.6).

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт,	Габаритні розміри, мм	
Номер «Люкс»				
Спальня				
Ліжко двоспальне	«Аматі»	1	2179×1740×400	3,8
Тумбочка біля ліжка	«Аматі»	2	500×450×500	0,45
Шафа для одягу	«Юланта»	1	2137×651×2245	1,4
Дзеркало настінне	"Монті"	1	800×600	0,2
<i>Всього спальня</i>				<i>Скор = 5,85</i>
Вітальня				
Диван	«Мартель»	1	1920×1070×1020	2,06
Журнальний столик	«Валенсія»	1	900×900×491	0,81

продовження таблиці 3.6				
Тумба під телевизор	«Тіара»	1	1200×500×600	0,6
Крісло	""тоскана"	2	750×800×900	1,2
<i>Всього вітальня</i>				<i>Скор = 4,67</i>
Основний санітарний вузол				
Ванна	«Kaldewei»	1	1800×800×430	1,44
Унітаз	«Cersanit»	1	800×600×700	0,48
Умивальник	«Roca»	1	700×500×850	0,35
Дзеркало	"Федеріко"	1	800×600	0,1
<i>Всього санвузол</i>				<i>Скор = 2,37</i>
Передпокій				
Вішалка для одягу	«LuxForm»	1	600×500×1800	0,3
Тумба для взуття	«Арка»	1	800×450×500	0,36
<i>Всього передпокій</i>				<i>Скор = 0,66</i>
Всього номер «Люкс»				Скор = 13,55
<u>Номер Делюкс</u>				
Ліжко двоспальне	Верона	1	2000×1600×450	3,2
Тумбочка	Верона	2	450×400×500	0,36
Шафа	Міланно	1	1800×600×2200	1,08
Стіл	Марко	1	1100×600×750	0,66
Стілець	Прем'єр	1	450×450×1000	0,2
Душова кабіна	Radaway Solo	1	900×900×1900	0,81
Унітаз	Cersanit	1	800×600×700	0,48
Умивальник	Roca Soft	1	700×500×850	0,35
Всього				7,14
<u>Номер Напівлюкс</u>				
Ліжко односпальне	Сольо	2	1200×2000×450	2,4
Тумбочка	Сольо	2	450×400×500	0,36
Шафа	Іоланта-М	1	1700×600×2200	1,02
Стіл	Міра	1	1000×600×750	0,6
Стілець	Тім	1	450×450×1000	0,2
Душова кабіна	Radaway Eos	1	900×900×1900	0,81
Унітаз	Kolo	1	800×600×700	0,48
Умивальник	Roca	1	700×500×850	0,35
Всього				6,22
<u>Сімейний номер</u>				
Ліжко односпальне	Еколь	3	1200×2000×450	3,6
Тумбочки	Еколь	3	450×400×500	0,54
Шафа	Іоланта XL	1	2000×650×2300	1,3
Стіл	Мара	1	1200×600×750	0,72
Стілець	Кіра	2	450×450×1000	0,4
Душова кабіна	Neptun Double	1	1000×1000×1950	1
Унітаз	Cersanit	1	800×600×700	0,48
Умивальник подвійний	Roca Duo	1	1200×500×850	0,6
Всього				8,64

продовження таблиці 3.6				
Стандартний номер				
Ліжко односпальне	Базис	3	900×2000×450	2,7
Тумбочки	Базис	2	450×400×500	0,36
Шафа	Орбіта	1	1600×600×2200	0,96
Стіл	Лайт	1	1000×500×750	0,5
Стілець	Лайт	1	450×450×950	0,18
Душова кабіна	Simple	1	800×800×1850	0,64
Унітаз	Kolo	1	800×600×700	0,48
Умивальник	Roca Mini	1	600×450×850	0,27
Всього				6,09
Стандарт для маломобільних груп				
Ліжко багатофункціональне медичне	«Invacare»	1	1030×2140×800	2,21
Ліжко односпальне	«Еколь»	1	1200×2000×450	2,4
Шафа для одягу	«Юланта»	1	2100×651×2245	1,37
Стіл та стілець	"ізі"	1	1200×600×750	0,8
Унітаз з ручками	«Kolo TOP»	1	634×455×660	0,29
Душова кабіна без піддону	«Radaway Walk-In»	1	900×1200×2000	1,08
Всього номер для маломобільних				Скор = 7,85

Отримані показники підтверджують раціональне використання площі та відповідність приміщень функціональним і ергономічним нормам.

Остаточні площі номерів наводяться у вигляді табл. 3.7.

Розрахунок загальної площі номерів курортного готелю для ветеранів у місті Моршин показав, що площа номерів відповідає вимогам для закладів категорії 4*.

Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів курортного готелю для ветеранів у місті Моршин категорії 4* на 120 номерів

Тип номера	житлова*	санвузлів (основного)	додаткового	передпокою	Загальна
Стандарт для маломобільних груп	6,48	1,37	0	0	7,85
Люкс	10,52	2,37	0	0,66	13,55
Делюкс	5,5	1,64	0	0	7,14
Напівлюкс	4,58	1,64	0	0	6,22
Сімейний	6,56	2,08	0	0	8,64
Стандартний	4,7	1,39	0	0	6,09

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

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

№	Приміщення	Найменування обладнання	Марка	К-сть, шт,	Габарити, мм	Площа, м ²
1	Хол поверху	Диван	MERX	1	2450×760×1100	1,87
2	Хол поверху	Крісло	MERX	2	580×560×1100	0,65
3	Хол поверху	Журнальний стіл	MERX	2	1750×750×600	2,63
4	Хол поверху	Вішалка для одягу	LuxForm	1	600×500×1800	0,3
5	Хол поверху	Стійка для преси	Arka	1	900×450×1600	0,4
6	Хол поверху	Квіткова підставка	—	2	400×400×800	0,25
Разом хол поверху						6,1
7	Кімната покоївок	Стелаж для білизни	METAL SYSTEM	2	1000×500×1800	1
8	Кімната покоївок	Пральна шафа	Beko	1	600×600×850	0,36
9	Кімната покоївок	Праска з дошкою	Philips	1	400×1500×850	0,6
10	Кімната покоївок	Умивальник господарський	Roca	1	700×500×850	0,35
11	Кімната покоївок	Візок для прибиральних засобів	TTS	1	900×600×950	0,54
Разом кімната покоївок						2,85
12	Побутове приміщення персоналу	Шафа для одягу	Юланта	2	1000×600×2000	1,2
13	Побутове приміщення персоналу	Обідній стіл	Меблі-Сервіс	1	1200×600×750	0,72
14	Побутове приміщення персоналу	Стільці	—	2	450×450×1020	0,4
15	Побутове приміщення персоналу	Холодильник	Samsung	1	600×600×1800	0,36
16	Побутове приміщення персоналу	Мікрохвильова піч	LG	1	450×350×300	0,15
Разом побутове приміщення персоналу						2,83

продовження таблиці 3.8						
17	Комора для інвентарю	Стелаж металевий	RT Y567	1	1500×600×1800	0,9
18	Комора для інвентарю	Візок для транспортування білизни	TTS	1	1200×600×950	0,72
19	Комора для інвентарю	Шафа для хімзасобів	Beiko ProLine	1	800×400×1800	0,48
20	Комора для інвентарю	Візок для брудної білизни (нове)	TTS Laundry	1	950×650×900	0,62
Разом комора для інвентарю						2,72
21	Пост чергового персоналу	Робочий стіл	Aris	1	1200×600×750	0,72
22	Пост чергового персоналу	Стілець офісний	—	1	450×450×1020	0,2
23	Пост чергового персоналу	Шафа для документації	Іоланта	1	1000×500×2000	1
24	Пост чергового персоналу	Телефонний апарат	—	1	300×200×150	0,05
25	Пост чергового персоналу	Комп'ютерний моноблок	HP	1	500×200×400	0,1
Разом пост чергового персоналу						2,07
26	Зона зарядки колісних крісел	Зарядна станція (3 порти)	CareCharger	1	650×250×1200	0,16
27	Зона зарядки	Стійки-фіксатори	Ortosafe	3	500×500×900	0,75
Разом зона колісних крісел						0,91
ЗАГАЛОМ ПО ПОВЕРХУ						17,48 м²

Загальна корисна площа поверху становить близько 17,48 м², що при коефіцієнті використання простору забезпечує орієнтовну загальну площу близько 58 м². Така організація дозволяє підтримувати порядок, оперативно обслуговувати номери та забезпечувати належний рівень сервісу.

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення поповерхового обслуговування, яку потрібно порівняти з рекомендованою нормативною (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 - Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування курортного готелю для ветеранів у місті Моршин категорії 4* на 120 номерів

Приміщення	Орієнтовна розрахункова площа, м ²	Нормативна площа, м ²
Хол поверху	20,3	30
Кімната покоївок	9,5	15
Побутове приміщення персоналу	9,4	12
Комора для інвентарю	9	10
Пост чергового персоналу (адміністратор / медсестра)	6,9	15
Зона зарядки колісних крісел	3	7
Разом по поверху	58,1 м²	89 м²

Розрахунок площ приміщень поповерхового обслуговування курортного готелю для ветеранів у місті Моршин показав, що фактичні розраховані значення дещо менші за нормативні. Це свідчить про необхідність орієнтації на нормативні показники під час проєктування для забезпечення достатнього простору для роботи персоналу та комфортного обслуговування пацієнтів.

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наводяться у вигляді табл. 3.10.

Таблиця 3.10 - Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування курортного готелю для ветеранів у місті Моршин категорії 4* на 120 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол поверху	30
Пост чергового персоналу (адміністратор / медсестра)	15
Комора для інвентарю	10
Кімната покоївок	15
Зона зарядки колісних крісел	7
Побутове приміщення персоналу	12
Загальна площа приміщень поповерхового обслуговування	89

Розрахунок складу та площ приміщень поповерхового обслуговування курортного готелю для ветеранів у місті Моршин показав, що структура поверху включає всі необхідні функціональні зони для забезпечення ефективної роботи персоналу та зручності пацієнтів.

Загальна площа приміщень близько 89 м² відповідає вимогам до сучасних реабілітаційних закладів і забезпечує комфортні умови для перебування ветеранів.

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

3.4.1. Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Загальну характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення наведена у вигляді табл. 3.11

Таблиця 3.11 - Характеристика закладів ресторанного господарства курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг	Режим роботи
Ресторан	вищий	155	ветерани, гості центру, медичний персонал	триразове харчування за медичними показаннями	Самообслуговування, частково офіціантами	дієтичне, збалансоване, лікувально-профілактичне харчування	07:00–23:00
Дієтичне кафе	-	40	гості на спеціальних дієтах, відвідувачі санаторію	за індивідуальними меню	офіціантами	низькокалорійні, безглютенові, вегетаріанські страви	08:00–19:00
Фітобар	-	15	Гості після процедур, відвідувачі центру	«А ля карт»	барменами	фіточаї, кисневі коктейлі, свіжі соки, вітамінні напої	10:00–21:00
Буфет у лікувальному корпусі	-	20	гості між процедурами, персонал	швидке обслуговування	Самообслуговування	легкі закуски, напої, молочні продукти	09:00–18:00
Кав'ярня	-	30	гості відвідувачі, супроводжуючі особи	«А ля карт»	барменами	кава, десерти, фреші, дієтична випічка	08:00–22:00

У складі курортного готелю для ветеранів у місті Моршин функціонує комплекс закладів ресторанного господарства, які забезпечують повноцінне та різноманітне харчування пацієнтів і персоналу. Раціонально розподілена мережа точок дозволяє задовольняти потреби відвідувачів з урахуванням їхнього стану здоров'я, режиму дня та індивідуальних побажань, створюючи комфортні умови для оздоровлення та відпочинку.

3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма курортного готелю для ветеранів у місті Моршин визначає основні напрями, обсяги та організацію діяльності закладу, спрямовані на забезпечення комплексної медичної, фізичної, психологічної та соціальної реабілітації пацієнтів. Вона охоплює систему лікувально-оздоровчих послуг, проживання, харчування, дозвілля та супровід ветеранів протягом усього періоду перебування в центрі.

Розроблені меню закладів ресторанного господарства наводяться у вигляді табл. 3.12-3.14.

Таблиця 3.12 - Меню розширеного континентального сніданку курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Асорті сирів (твердий, бринза, моцарела, голландський)	25/25/25/25
згідно ТК	Овочева тарілка (огірок, помідор, зелень, перець)	40/40/10/30
згідно ТК	Куряча відварна грудка	80
згідно ТК	Вершкове масло «Ферма»	15
згідно ТК	Вершки «President», 10 %	10
згідно ТК	Йогурт натуральний «Danone», полуниця	110
Основні страви		
згідно ТК	Каша вівсяна на молоці з медом	200
згідно ТК	Ячня з двох яєць із зеленню	90

продовження таблиці 3.12		
згідно ТК	Омлет із сиром і шпинатом	120
згідно ТК	Котлета парова з індики	100
згідно ТК	Тости з цільнозернового хліба	2 шт. (40)
Солодкі страви (десерти)		
згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, банан, ківі, апельсин)	50/50/50/50
згідно ТК	Мед натуральний	15
згідно ТК	Джем чорничний	10
згідно ТК	Сухофрукти (курага, родзинки, фініки)	20/20/20
згідно ТК	Горіхове асорті (волоський, мигдаль, фундук)	15/15/15
Напої		
згідно ТК	Чай зелений «Ahmad»	200
згідно ТК	Кава «Американо»	150
згідно ТК	Молоко пастеризоване, 2,5 %	150
згідно ТК	Сік яблучний «Sandora»	200
згідно ТК	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
Хліб, хлібобулочні та борошняні вироби		
згідно ТК	Хліб пшеничний	30
згідно ТК	Хліб житній	25
згідно ТК	Булочка з висівками	40
згідно ТК	Круасан з яблучною начинкою	60

Меню вільного вибору страв для гостей готелю і місцевого населення (за умови, якщо підприємство харчування засобу розміщення після сніданку працює як загальнодоступний заклад) оформлюється у вигляді табл. 3.13.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Салат «Моршинський ранок» (куряче філе, ананас, сир, йогуртовий соус, зелень)	150
згідно ТК	Філе лосося на пару з овочами-гриль	180
згідно ТК	Телятина під соусом із журавлини	160
згідно ТК	Булгур з овочами та оливковою олією	200
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Овочева асорті (огірки, помідори, редис, зелень)	30/30/30/20
згідно ТК	Салат «Карпатський» (печериці, курка, сир, зелень, сметанна заправка)	150
згідно ТК	Оселедець під овочевим соусом	120
згідно ТК	Салат із буряка з чорносливом та горіхами	140

продовження таблиці 3.13		
Перші страви		
згідно ТК	Борщ український з м'ясом і сметаною	300
згідно ТК	Суп-пюре овочевий дієтичний	250
згідно ТК	Крем-суп із гарбуза з вершками	250
Другі страви		
згідно ТК	Куряче філе, запечене з овочами	180
згідно ТК	Котлета з індики парова	120
згідно ТК	Філе тріски у вершковому соусі	160
згідно ТК	Гречана каша з грибами	200
Гарніри		
згідно ТК	Картопляне пюре	150
згідно ТК	Рис відварний з овочами	150
згідно ТК	Овочі на пару	130
Солодкі страви та десерти		
згідно ТК	Сирники з родзинками та сметаною	180
згідно ТК	Запіканка сирна з фруктовим соусом	160
згідно ТК	Фруктовий салат із медом	120
Напої		
згідно ТК	Узвар із сухофруктів	200
згідно ТК	Кисіль журавлиновий	200
згідно ТК	Чай трав'яний «Карпатський»	200
згідно ТК	Кава натуральна «Американо»	150

Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь потрібно розробляти на тиждень не менш ніж в двох варіантах (табл. 3.14)

Таблиця 3.14 - Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

День тижня	Прийом їжі	Назва страви	Вихід страви, г (мл)	Енергетична цінність, ккал
Понеділок	Сніданок 1	Каша гречана на молоці	200	210
Понеділок	Сніданок 1	Сирна запіканка зі сметаною	150/20	195
Понеділок	Сніданок 1	Масло вершкове	15	100
Понеділок	Сніданок 1	Хліб пшеничний	40	95
Понеділок	Сніданок 1	Чай зелений з лимоном	200	6
Понеділок	Обід 1	Салат із буряка з чорносливом	100	155
Понеділок	Обід 1	Суп овочевий з фрикадельками	300	240
Понеділок	Обід 1	Філе куряче тушковане	100	185
Понеділок	Обід 1	Пюре картопляне	150	180

продовження таблиці 3.14				
Понеділок	Обід 1	Компот із яблук та груш	200	60
Понеділок	Обід 1	Хліб житній	50	110
Понеділок	Вечеря 1	Салат овочевий з капусти і моркви	150	120
Понеділок	Вечеря 1	Котлета парова з індички	80	145
Понеділок	Вечеря 1	Рис з овочами	150	175
Понеділок	Вечеря 1	Кисіль ягідний	200	90
Понеділок	Вечеря 1	Хліб пшеничний	40	95
Вівторок	Сніданок 1	Ячня з овочами	120	180
Вівторок	Сніданок 1	Вівсяна каша з маслом	200	230
Вівторок	Сніданок 1	Сир м'який з медом	100/10	150
Вівторок	Сніданок 1	Чай чорний з лимоном	200	8
Вівторок	Сніданок 1	Хліб житній	50	110
Вівторок	Обід 1	Салат «Вітамінний»	100	120
Вівторок	Обід 1	Борщ український зі сметаною	350	260
Вівторок	Обід 1	Телятина тушкована з овочами	100	200
Вівторок	Обід 1	Каша гречана	150	190
Вівторок	Обід 1	Компот з вишні	200	60
Вівторок	Обід 1	Хліб пшеничний	50	95
Вівторок	Вечеря 1	Салат із огірків і зелені	100	95
Вівторок	Вечеря 1	Риба відварна з лимонним соусом	100	160
Вівторок	Вечеря 1	Овочеve рагу	150	180
Вівторок	Вечеря 1	Узвар з сухофруктів	200	60
Середа	Сніданок 1	Каша манна на молоці	200	190
Середа	Сніданок 1	Омлет білковий паровий	120	150
Середа	Сніданок 1	Хліб пшеничний	40	95
Середа	Сніданок 1	Масло вершкове	15	100
Середа	Сніданок 1	Какао з молоком	200	120
Середа	Обід 1	Салат із огірків та помідорів	120	110
Середа	Обід 1	Суп рисовий з куркою	300	230
Середа	Обід 1	Фрикадельки з яловичини	100	210
Середа	Обід 1	Гречка з маслом	150	185

Середа	Обід 1	Компот зі смородини	200	65
продовження таблиці 3.14				
Середа	Обід 1	Хліб житній	50	110
Середа	Вечеря 1	Салат морквяний з яблуком	120	105
Середа	Вечеря 1	Запечена риба з овочами	100	170
Середа	Вечеря 1	Картопля тушкована	150	165
Середа	Вечеря 1	Чай трав'яний	200	4
Середа	Вечеря 1	Хліб пшеничний	40	95
Четвер	Сніданок 1	Каша пшоняна молочна	200	210
Четвер	Сніданок 1	Сирники зі сметаною	150/20	240
Четвер	Сніданок 1	Хліб житній	40	110
Четвер	Сніданок 1	Масло вершкове	10	65
Четвер	Сніданок 1	Чай чорний	200	5
Четвер	Обід 1	Салат із свіжої капусти	120	105
Четвер	Обід 1	Борщ із зелені з яйцем	300	210
Четвер	Обід 1	Курка запечена	120	220
Четвер	Обід 1	Рис розсипчастий	150	180
Четвер	Обід 1	Компот із сухофруктів	200	70
Четвер	Обід 1	Хліб пшеничний	50	95
Четвер	Вечеря 1	Салат овочевий легкий	120	95
Четвер	Вечеря 1	Котлета парова куряча	80	155
Четвер	Вечеря 1	Пшоно з гарбузом	150	180
Четвер	Вечеря 1	Кисіль яблучний	200	85
П'ятниця	Сніданок 1	Каша кукурудзяна	200	210
П'ятниця	Сніданок 1	Тост з сиром	50	150
П'ятниця	Сніданок 1	Йогурт натуральний	150	120
П'ятниця	Сніданок 1	Чай зелений	200	5
П'ятниця	Обід 1	Салат овочевий	120	110
П'ятниця	Обід 1	Суп грибний	300	220
П'ятниця	Обід 1	Курка відварна	120	190
П'ятниця	Обід 1	Пюре картопляне	150	180
П'ятниця	Обід 1	Компот яблучний	200	60
П'ятниця	Вечеря 1	Салат буряковий	120	100
П'ятниця	Вечеря 1	Риба парова	100	160
П'ятниця	Вечеря 1	Гречка	150	190
П'ятниця	Вечеря 1	Чай чорний	200	5
Субота	Сніданок 1	Рисова каша молочна	200	210
Субота	Сніданок 1	Бутерброд з маслом	40	130
Субота	Сніданок 1	Яблуко	100	50

Субота	Сніданок 1	Чай трав'яний	200	4
продовження таблиці 3.14				
Субота	Обід 1	Салат морквяний	120	105
Субота	Обід 1	Суп овочевий	300	200
Субота	Обід 1	Тефтелі курячі	120	210
Субота	Обід 1	Гречка	150	185
Субота	Обід 1	Компот	200	60
Субота	Вечеря 1	Салат капустяний	120	95
Субота	Вечеря 1	Рагу овочево	150	175
Субота	Вечеря 1	Рис	150	175
Субота	Вечеря 1	Кисіль	200	80
Неділя	Сніданок 1	Омлет овочевий	150	180
Неділя	Сніданок 1	Манка на молоці	200	190
Неділя	Сніданок 1	Хліб пшеничний	40	95
Неділя	Сніданок 1	Чай з лимоном	200	6
Неділя	Обід 1	Салат з буряка	120	120
Неділя	Обід 1	Суп курячий	300	230
Неділя	Обід 1	Індичка тушкована	120	210
Неділя	Обід 1	Рис	150	180
Неділя	Обід 1	Компот ягідний	200	70
Неділя	Вечеря 1	Салат огірковий	120	90
Неділя	Вечеря 1	Риба запечена	100	170
Неділя	Вечеря 1	Пюре картопляне	150	180
Неділя	Вечеря 1	Чай м'ятний	200	4

Скомплектоване меню сніданків, обідів і вечерь у реабілітаційному центрі для ветеранів у місті Моршин забезпечує збалансоване та раціональне харчування відповідно до потреб гостей, які проходять відновлення після лікування.

В реабілітаційному центрі для ветеранів у місті Моршин реалізуються винно-горілчані вироби, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв складається карта напоїв (табл. 3.15).

Карта напоїв ресторану першого класу курортного готелю для ветеранів у місті Моршин сформована з урахуванням принципів здорового та лікувально-профілактичного харчування.

Таблиця 3.15 - Карта напоїв ресторану першого класу курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

Назва напою	Ємність пляшки / порція, л
Безалкогольні напої	
Вода мінеральна негазована «Моршинська»	0,5
Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	0,5
Сік апельсиновий «Sandora»	0,25
Сік яблучний «Galicia»	0,25
Фреш морквяний	0,3
Фреш буряковий	0,3
Узвар із сухофруктів	0,2
Компот із ягід	0,2
Гарячі напої	
Чай чорний «Ahmad»	0,25
Чай зелений з м'ятою	0,25
Чай трав'яний «Карпатський збір»	0,3
Кава «Американо»	0,15
Кава «Капучино»	0,2
Какао з молоком	0,25
Молоко гаряче, 2,5 %	0,25
Фітотерапевтичні напої та фіто напої	
Фіто-коктейль «Імунний баланс» (обліпіха, мед, лимон)	0,25
Напій «Енергія Карпат» (шипшина, журавлина, мед)	0,25
Кисіль вівсяний лікувальний	0,25
Відвар шипшини	0,2
Трав'яний відвар «Релакс» (меліса, чебрець, м'ята)	0,3
Слабоалкогольні напої (за медичними рекомендаціями)	
Вино безалкогольне червоне «Інкерман 0%»	0,75 / 0,1
Вино безалкогольне біле «Шабо 0%»	0,75 / 0,1
Медовий напій тонізуючий (на травах, без спирту)	0,5 / 0,2

Наступним пропонується навести меню бару при вестибюлі готелю (табл. 3.16).

Таблиця 3.16 - Меню бару при вестибюлі готелю курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви,г / порція, мл
Коктейлі		
Безалкогольні		
згідно ТК	Коктейль «Фітнес-фреш» (апельсиновий сік, морквяний фреш, мед, м'ята)	300
згідно ТК	Коктейль «Карпатський бриз» (яблучний сік, лимон, м'ята, лід, газована вода)	320

продовження таблиці 3.16		
згідно ТК	Коктейль «Здоров'я» (кефір, банан, мед, вівсяні пластівці)	250
згідно ТК	Смузі ягідний (чорниця, малина, йогурт натуральний)	280
Алкогільні (за медичними показаннями)		
згідно ТК	Вино безалкогольне «Інкерман 0%»	150
згідно ТК	Напій «Медовий легкий» (мед, лимон, гвоздика, трави)	120
Кава та гарячі напої		
згідно ТК	Кава «Еспресо»	60
згідно ТК	Кава «Капучино»	200
згідно ТК	Какао з молоком	250
згідно ТК	Чай трав'яний «Карпатський»	250
Фреші та соки		
згідно ТК	Сік апельсиновий свіжовичавлений	250
згідно ТК	Сік яблучний натуральний	250
згідно ТК	Фреш буряковий з лимоном	200
згідно ТК	Фреш морквяний	200
Мінеральні води		
–	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
–	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	500
Десерти та снеки до напоїв		
згідно ТК	Печиво вівсяне домашнє	50
згідно ТК	Горіхи асорті (мигдаль, волоський, кеш'ю)	40
згідно ТК	Фруктові чіпси (яблуко, банан)	30

В табл. 3.17 наведено графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 260 місць.

Таблиця 3.17 - Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 260 місць при курортному готелю для ветеранів у місті

Моршин

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
07:00–09:00	–	–	260 (сніданок для мешканців центру)
09:00–11:00	–	–	Перерва
11:00–12:00	1,5	40	66
12:00–13:00	1,5	55	91
13:00–14:00	1,5	70	120
14:00–15:00	1,5	60	99
15:00–16:00	1,5	50	83
16:00–17:00	1,5	30	50
17:00–18:00	1,2	40	53

продовження таблиці 3.17			
18:00–19:00	0,8	70	62
19:00–20:00	0,8	100	88
20:00–21:00	0,8	80	70
21:00–22:00	0,8	60	53
Всього відвідувачів за день (пзаг)			835
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг} / N$, раз			9,5

Розрахунок показує, що обідня зала ресторану забезпечує високу ефективність використання площі та робочих місць, особливо у пікові години з 12:00 до 15:00, коли відвідуваність перевищує 80 %, що відповідає потребам контингенту курортного готелю та дозволяє забезпечити безперервне обслуговування протягом дня.

Для визначення прогнозованої денної кількості страв, що виготовляються у закладі харчування курортного готелю для ветеранів у місті Моршин, використовуються дані про середню кількість відвідувачів центру протягом дня та коефіцієнти споживання страв відповідно до їх харчових потреб. Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{\text{стр}}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \times k_{\text{снід}} + \text{пзаг} \times k, \quad (3.4)$$

де $n_{\text{снід}}$ – кількість ветеранів та відвідувачів, які отримують сніданок (за даними табл. 3.17);

пзаг – загальна денна кількість споживачів, що користуються послугами обідньої зали курортного готелю (також за даними табл. 3.17);

$k_{\text{снід}}$, k – коефіцієнти споживання страв, що враховують раціональне харчування та дієтичні рекомендації для осіб, які проходять реабілітацію.

Розподіл загальної кількості страв на групи (холодні та гарячі закуски, перші, другі, дієтичні та солодкі страви) здійснюється з урахуванням збалансованого харчування та медичних норм для різних категорій пацієнтів. Результати розрахунків подано у таблицях 3.18 та 3.19.

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку в ресторані курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

Група страв	Відсоткове співвідношення, %	Кількість страв, шт.
Холодні страви та закуски:	30	$(240 \times 0,3) = 72$
– рибні	25	$(240 \times 0,3 \times 0,25) = 18$
– м'ясні	30	$(240 \times 0,3 \times 0,3) = 22$
– овочеві	25	$(240 \times 0,3 \times 0,25) = 18$
– молочні та кисломолочні продукти	20	$(240 \times 0,3 \times 0,2) = 14$
Гарячі страви:	50	$(240 \times 0,5) = 120$
– м'ясні	20	$(240 \times 0,5 \times 0,2) = 24$
– рибні	25	$(240 \times 0,5 \times 0,25) = 30$
– овочеві та круп'яні	25	$(240 \times 0,5 \times 0,25) = 30$
– яєчні, сирні	30	$(240 \times 0,5 \times 0,3) = 36$
Солодкі страви	20	$(240 \times 0,2) = 48$
Всього	100	240

Розрахунок показує, що структура сніданкового меню у ресторані курортного готелю передбачає збалансоване поєднання білкових, вуглеводних і вітамінних страв. Основна частина (50 %) припадає на гарячі страви, які забезпечують енергетичну потребу пацієнтів, а решта – на холодні закуски (30 %) та солодкі страви (20 %), що формують різноманітність раціону ветеранів, які проходять відновлення у центрі.

Асортимент продукції ресторану курортного готелю для ветеранів у місті Моршин характеризується збалансованим поєднанням різних груп страв, що відповідає вимогам раціонального та лікувально-профілактичного харчування.

Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану курортного готелю для ветеранів у місті Моршин, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %	Кількість страв, шт.
Холодні страви та закуски:	30	$(1551 \times 0,30) = 465$
– рибні	25	$(1551 \times 0,30 \times 0,25) = 116$
– м'ясні	30	$(1551 \times 0,30 \times 0,30) = 140$

продовження таблиці 3.19		
– салати	35	$(1551 \times 0,30 \times 0,35)$ = 163
– кисломолочні продукти	10	$(1551 \times 0,30 \times 0,10)$ = 46
Гарячі закуски	5	$(1551 \times 0,05) = 78$
Супи:	25	$(1551 \times 0,25) = 388$
– прозорі	15	$(1551 \times 0,25 \times 0,15)$ = 58
– заправні	75	$(1551 \times 0,25 \times 0,75)$ = 291
– молочні, холодні, солодкі	10	$(1551 \times 0,25 \times 0,10)$ = 39
Другі гарячі страви:	30	$(1551 \times 0,30) = 465$
– рибні	15	$(1551 \times 0,30 \times 0,15)$ = 70
– м'ясні	65	$(1551 \times 0,30 \times 0,65)$ = 302
– овочеві	5	$(1551 \times 0,30 \times 0,05)$ = 23
– круп'яні	10	$(1551 \times 0,30 \times 0,10)$ = 47
– ячні, сирні	5	$(1551 \times 0,30 \times 0,05)$ = 23
Солодкі страви	10	$(1551 \times 0,10) = 155$
Всього	100	1551

У реабілітаційному центрі для ветеранів у місті Моршин відсоткове співвідношення окремих груп страв може змінюватися залежно від специфіки лікувально-відновного процесу, дієтичних рекомендацій лікарів та особливостей контингенту гостей.

Розрахунок кількості напоїв, хлібобулочних виробів, фруктів, кондитерських і закупівельних продуктів здійснюється на основі середніх норм споживання однією особою і подається у вигляді таблиць 3.20 та 3.21.

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану курортного готелю для ветеранів у місті Моршин, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість
Гарячі напої (чай, кава, цикорій)	л	0,25	30,0 л
Холодні напої (разом)	л	0,25	30,0 л
– мінеральна вода	л	0,125	15,0 л
– сік фруктовий натуральний	л	0,125	15,0 л

продовження таблиці 3.20			
Хліб та хлібобулочні вироби (разом)	кг	0,1	12,0 кг
– хліб житній	кг	0,05	6,0 кг
– хліб пшеничний	кг	0,05	6,0 кг
Борошняні кондитерські вироби (булочки, кекси)	шт.	0,7	84 шт.
Фрукти (яблука, банани, апельсини)	кг	0,07	8,4 кг
Молочні продукти (йогурт, кефір, молоко)	л	0,2	24,0 л
Масло вершкове	кг	0,02	2,4 кг
Сир м'який (творог, паста сирна)	кг	0,05	6,0 кг

Розрахунки у таблиці показують, що для забезпечення повноцінного та збалансованого сніданку в реабілітаційному центрі для ветеранів у місті Моршин потрібно враховувати як дієтичні, так і енергетичні потреби гостей.

Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану курортного готелю для ветеранів у місті Моршин, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 260 відвідувача
Гарячі напої (чай, кава, какао, цикорій)	л	0,05	22,2 л
Холодні напої (разом)	л	–	–
– фруктові напої	л	0,05	22,2 л
– мінеральна вода	л	0,08	35,4 л
– сік фруктовий	л	0,02	8,9 л
– фреш власного виробництва	л	0,1	44,3 л
Хліб та хлібобулочні вироби (разом)	кг	–	–
– хліб житній	кг	0,05	22,2 кг
– хліб пшеничний	кг	0,05	22,2 кг
Борошняні кондитерські вироби (булочки, круасани, кекси)	шт.	0,5	222 шт.
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	8,9 кг
Фрукти (яблука, банани, апельсини)	кг	0,05	22,2 кг
Вино-горілчані вироби (для святкових заходів, за дозволом лікаря)	л	0,1	44,3 л
Пиво безалкогольне	л	0,025	11,1 л

Розрахунки виконано для 260 осіб – прогнозованої кількості відвідувачів ресторану під час сніданку. Асортимент продукції підібрано з урахуванням реабілітаційного та оздоровчого характеру закладу, тому алкогольні напої подаються лише епізодично, а перевага надається натуральним, легким і вітамінізованим продуктам.

На підставі розробленого меню та даних табл. 3.18-3.21 складається денна виробнича програма майбутнього закладу (табл. 3.22-3.24).

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски	(пснід·кснід)·0,3 = 398,7		
згідно ТК	Асорті овочево (помідори, огірки, зелень, перець)	130	150
згідно ТК	Салат з відварного буряка з олією	120	150
згідно ТК	Сирна паста з родзинками і сметаною	80	120/20
згідно ТК	Йогурт натуральний	70	110
згідно ТК	Рибна тарілка (лосось, масляна, горбуша)	60	25/25/25
Гарячі страви	(пснід·кснід)·0,5 = 664,5		
згідно ТК	Омлет з овочами та зеленню	150	120
згідно ТК	Ячня з шинкою	100	100
згідно ТК	Каша вівсяна на молоці	90	200
згідно ТК	Сирники зі сметаною	80	150/30
згідно ТК	Тост з маслом і джемом	70	60/10/10
згідно ТК	Вівсяно-бананові панкейки	70	150
Солодкі страви (десерти)	(пснід·кснід)·0,2 = 265,8		
згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, банан, апельсин, виноград)	120	50/50/50/50
згідно ТК	Йогуртовий десерт з медом і горіхами	90	120
згідно ТК	Вівсяне печиво з родзинками	55	40
Напої			
згідно ТК	Чай чорний пакетований	220	200
згідно ТК	Кава «Американо»	80	120
згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	70	200
згідно ТК	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	443	500

Денна виробнича програма сформована на основі меню збалансованого сніданку з урахуванням дієтичних потреб ветеранів. Страви містять підвищену кількість білків, вітамінів та мікроелементів, сприяючи відновленню організму після лікувально-реабілітаційних процедур (табл. 3.23).

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 260 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
Фірмові страви			
згідно ТК	Салат «Карпатський» (куряче філе, печериці, сир, зелень, сметанна заправка)	25	160
згідно ТК	Форель запечена з овочами гриль та соусом із трав	20	250
згідно ТК	Котлета «Моршинська» з курячого філе з овочевим пюре	30	220
Холодні страви і закуски	$(n_{заг} \cdot k) \cdot 0,3 = 465$		
згідно ТК	Асорті овочево (помідори, огірки, перець солодкий)	22	30/30/30
згідно ТК	Салат «Дніпро» (судак смажений, помідори, маслини, лимон, зелень)	23	150
згідно ТК	Оселедець під маринадом	20	100
згідно ТК	Салат із відварного буряка з волоським горіхом	25	150
згідно ТК	Сир домашній із зеленню	25	120
Гарячі закуски	$(n_{заг} \cdot k) \cdot 0,1 = 155$		
згідно ТК	Млинці з куркою та грибами	25	180
згідно ТК	Запечені овочі з соусом бешамель	20	200
Перші страви	$(n_{заг} \cdot k) \cdot 0,15 = 233$		
згідно ТК	Борщ український зі сметаною	35	350
згідно ТК	Суп овочевий з фрикадельками	25	350
згідно ТК	Суп-пюре з гарбуза з вершками	20	300
Другі гарячі страви	$(n_{заг} \cdot k) \cdot 0,3 = 465$		

продовження таблиці 3.23			
згідно ТК	Куряче філе в сметанному соусі з рисом	30	250
згідно ТК	Біфстроганов із яловичини з картопляним пюре	25	270
згідно ТК	Форель тушкована в овочевому соусі	20	240
згідно ТК	Каша гречана з овочевою підливою	15	200
Солодкі страви (десерти)	(пзаг·к)·0,15 = 233		
згідно ТК	Пудинг рисовий із родзинками	25	150
згідно ТК	Сирники з медом і сметаною	25	160
згідно ТК	Мус фруктовий (вишня, персик, банан)	20	120
згідно ТК	Шарлотка яблучна	20	140
Напої			
згідно ТК	Компот із сухофруктів	50	200
згідно ТК	Чай чорний або трав'яний	60	200
згідно ТК	Узвар домашній	40	200

Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 260 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок / порцій, шт.	Ємність пляшки / величина порції, л
Безалкогольні напої		
Мінеральна вода лікувально-столова «Моршинська»	60	0,5
Вода негазована «Карпатська джерельна»	40	0,5
Вітамінізована фруктова вода з лимоном	30	0,5
Компот із сухофруктів (власного приготування)	80	0,2
Узвар домашній	60	0,25
Фреш морквяно-яблучний	40	0,25
Сік «Сандора» (мультивітамін, яблучний, апельсиновий)	45	0,2
Кисіль журавлинний	30	0,25
Гарячі напої		
Чай чорний / трав'яний / зелений	110	0,25
Кава «Американо»	50	0,15
Какао на молоці	25	0,2
Напій з шипшини	30	0,2

продовження таблиці 3.24		
Молоко тепле 2,5%	20	0,2
Дієтичні та лікувально-профілактичні напої		
Кисіль вівсяний з медом	20	0,2
Відвар шипшини з лимоном	25	0,25
Фітококтейль з ехінацеєю та м'ятою	15	0,2
Трав'яний збір «Карпатське здоров'я»	20	0,25
Алкогольні напої (обмежено, за медичними рекомендаціями)		
Вино безалкогольне червоне «Villa Krim»	5/35	0,7 / 0,05
Настоянка медова безалкогольна «Arimed Relax»	3/21	0,5 / 0,05

Асортимент напоїв ресторану адаптовано до потреб курортного готелю: перевага надана безалкогольним, дієтичним і фітотерапевтичним напоям, що сприяють оздоровленню організму, підтримці імунної системи та нормалізації водного балансу. Алкогольні напої подаються лише епізодично й виключно за медичними показаннями.

3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції у реабілітаційному центрі для ветеранів у місті Моршин має на меті забезпечення раціонального, збалансованого та дієтичного харчування, яке сприяє відновленню фізичного і психологічного стану пацієнтів. Технологічний процес у закладі харчування цього типу передбачає не лише приготування страв, а й дотримання спеціальних вимог до якості сировини, методів обробки продуктів, режимів теплової обробки та санітарно-гігієнічних норм.

Кожен етап виробництва – від приймання продуктів до подачі готових страв – виконується з урахуванням принципів лікувального харчування та індивідуальних рекомендацій лікарів-дієтологів (табл. 3.25).

**Таблиця 3.25 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах,
продовольчих товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	Філе куряче	охолоджене, вакуумне пакування
	Індичка (філе грудки)	охолоджена
	Яловичина нежирна	охолоджена
	Печінка куряча	охолоджена
	Серце яловиче	охолоджене
Риба та морепродукти	Форель річкова	охолоджена
	Хек філе	заморожене
	Минтай філе	заморожене, фасоване
	Оселедець слабосолений	фасований у вакуумі
М'ясна та рибна гастрономія	Відварна шинка дієтична	фасована, 1 гатунку
	Паштет печінковий	фасований
	Оселедець у маринаді	фасований
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко пастеризоване	пакетоване, 2,5%
	Кефір	у пляшках, 1%
	Сметана	фасована, 15%
	Сир домашній	вакуумне пакування
	Вершкове масло	фасоване, 72,5%
	Вершки	у тетрапаках, 10%
Овочі та зелень	Картопля	свіжа, 1 гатунок
	Морква	свіжа
	Буряк	свіжа
	Капуста білокачанна	свіжа
	Цибуля ріпчаста	свіжа
	Помідори	свіжі
	Огірки	свіжі
	Зелень (петрушка, кріп, базилік)	свіжа, фасована
Фрукти та ягоди	Листя салату	свіже
	Яблука	свіжі, сорт «Гала»
	Банани	стиглі
	Апельсини	свіжі
	Лимони	свіжі
	Виноград	свіжий
Бакалійні товари	Полуниця / чорниця (сезонно)	заморожена
	Крупа гречана	фасована
	Рис шліфований	фасований
	Манка	фасована
	Макарони твердих сортів	упаковка 1 кг
	Олія соняшникова	у пляшках 1 л
	Борошно пшеничне	мішки по 10 кг
	Огірки мариновані	скляні банки
Томати консервовані	у власному соку	
	Хліб пшеничний	фасований, нарізний

Кондитерські вироби та хліб	продовження таблиці 3.25	
	Хліб житній	свіжий, у паперовій упаковці
	Булочки вівсяні	упаковка 4 шт.
	Печиво вівсяне	фасоване
	Мед натуральний	скляна тара
	Цукор	фасований 1 кг

Після визначення потреб підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах потрібно розробити та описати структурно-технологічну схему виробництва закладу ресторанного господарства (рис 3.3).

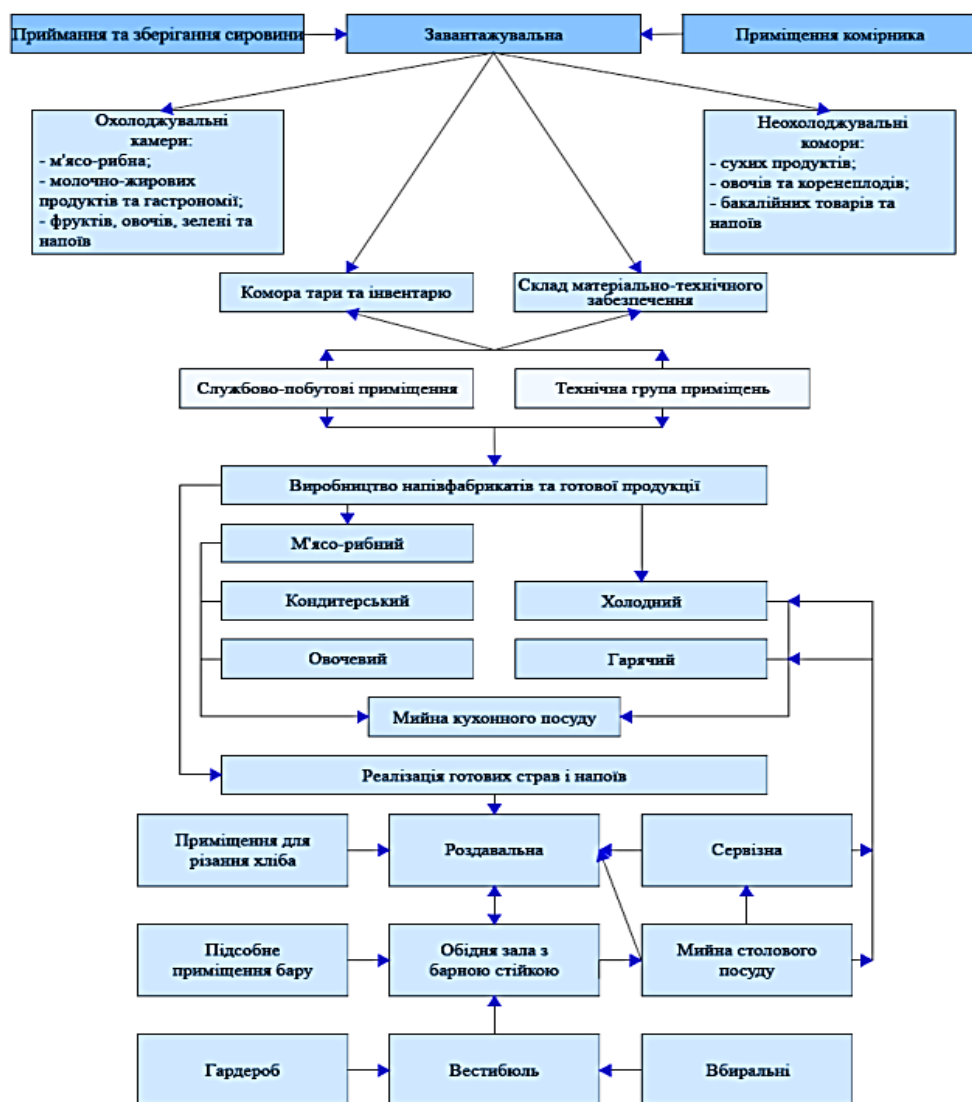


Рис. 3.3 Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

Джерело: створено автором

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

Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг у курортному готелі для ветеранів відображає організацію взаємодії між персоналом і відвідувачами, спрямовану на створення комфортних умов проживання, відпочинку та лікувально-оздоровлення.

Основною мета - забезпечення ветеранів високоякісними послугами розміщення, харчування, побутового й медичного сервісу з урахуванням їхніх фізичних і психологічних потреб (рис. 3.4).

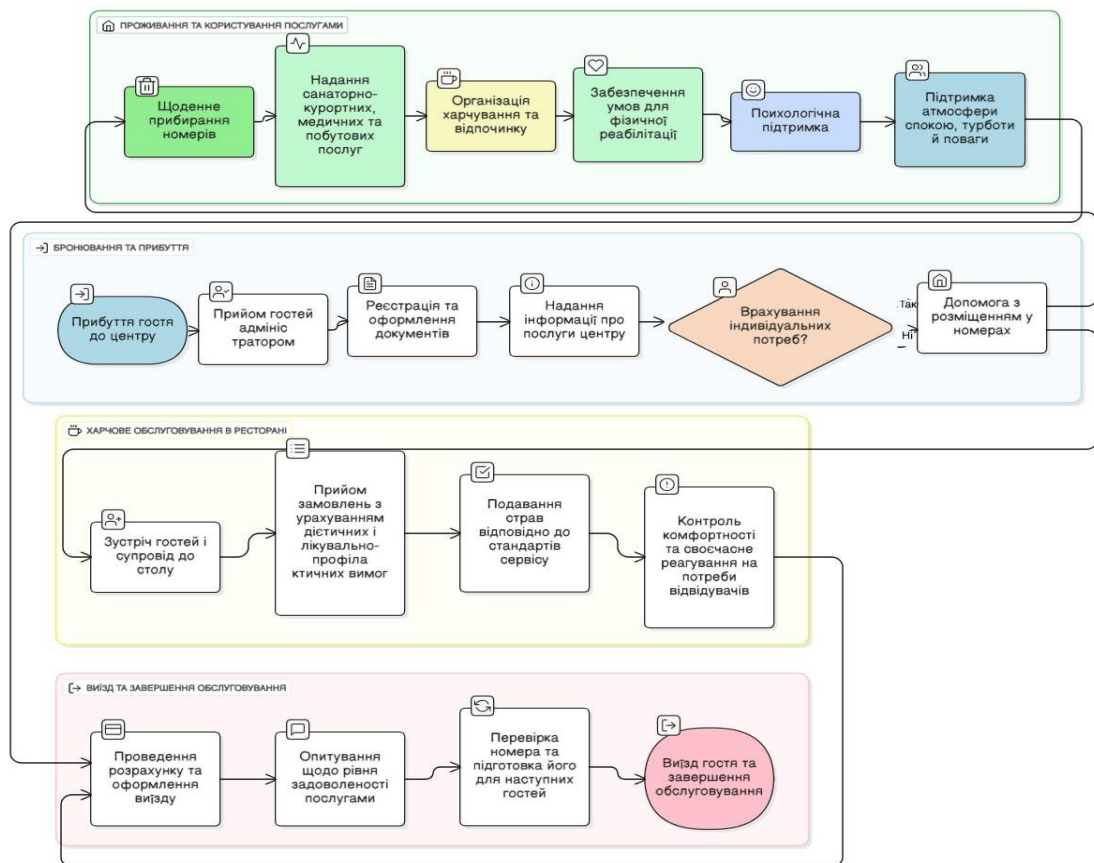


Рис. 3.4 Схема обслуговування відвідувачів ресторану курортного готелю для ветеранів у місті Моршин

Джерело: згенеровано за допомогою ШІ

Технологічний процес обслуговування у реабілітаційному центрі в Моршині базується на індивідуальному підході, турботі про комфорт ветеранів і чіткому дотриманні стандартів якості готельних послуг.

3.4.5. Визначення загальної площі підприємства харчування

Визначення загальної площі підприємства харчування у реабілітаційному центрі для ветеранів у місті Моршин є важливим етапом у проектуванні його функціональної структури та організації виробничо-обслуговуваного процесу.

Узагальнена інформація подається у вигляді табл. 3.26.

Таблиця 3.26 - Склад і площі приміщень ресторану вищого класу на 260 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Гардероб	15
2	Вбиральня для відвідувачів	15
3	Вбиральня для маломобільних груп населення	15
4	Обідня зала з баром	300
Виробничі приміщення		
5	Гарячий цех	45
6	Холодний цех	35
7	Цех доготівельних страв і десертів	25
8	Мийна кухонного посуду	18
9	Мийна столового посуду	22
10	Заготівельний цех овочевий	20
11	Заготівельний м'ясо-рибний цех	25
12	Роздавальна лінія	16
Складські приміщення		
13	Охолоджувальна камера м'ясо-рибної продукції	18
14	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	16
15	Склад сухих продуктів	22
16	Склад напоїв і тари	14
17	Комора для овочів	20
Службово-побутові приміщення		
18	Кабінет завідувача виробництвом	15
19	Кабінет менеджера ресторанного господарства	12
20	Кімната персоналу	25
21	Санвузол персоналу	10
22	Технічне приміщення	10
23	Технічне приміщення	15
Загальна площа закладу		728 м²

Загальна площа закладу становить 728 м², що відповідає вимогам для закладу категорії 4* з урахуванням реабілітаційної специфіки.

3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення у реабілітаційному центрі для ветеранів у місті Моршин відіграють ключову роль у процесі відновлення фізичного та психоемоційного стану пацієнтів. Їх основне завдання полягає у створенні комфортних та безпечних умов для проведення лікувальної фізкультури, реабілітаційних тренувань, масажних і водних процедур, спрямованих на покращення здоров'я.

Організація простору і підбір обладнання відповідають санітарним, ергономічним і безбар'єрним вимогам, що дозволяє створити сприятливі умови для ефективного фізичного відновлення, соціальної адаптації та підтримання активного способу життя учасників реабілітаційних програм. Характеристику обраних приміщень слід представити у вигляді табл. 3.27.

Таблиця 3.27 - Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення курортного готелю для ветеранів у м. Моршин

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Вестибюль оздоровчого відділення	20	Призначений для прийому відвідувачів. Оснащений стійкою адміністратора, зоною очікування з м'якими кріслами та інформаційним стендом.
2	Зал лікувальної фізкультури	80	Основне приміщення для проведення індивідуальних і групових занять з лікувальної гімнастики. Оснащене гімнастичними матами, тренажерами.
3	Тренажерна зала	60	Використовується для занять під контролем реабілітолога. Оснащена силовими та кардіотренажерами, зонами для розтяжки й функціонального тренінгу.
4	Кабінет механотерапії	25	Призначений для виконання вправ із застосуванням механічних апаратів і тренажерів, які сприяють відновленню рухливості кінцівок.

продовження таблиці 3.27			
5	Масажні кабінети	2×15,0	Кімнати з природним освітленням, обладнані масажними столами, шафами для білизни, ширмами, рукомийниками та стелажми для витратних матеріалів.
6	Гідротерапевтичний блок	50	Включає ванни з гідромасажем, душ Шарко, контрастні душі та ванну для нижніх кінцівок; використовується для водних процедур під наглядом персоналу.
7	Кабінет фізіотерапії	30	Оснащений апаратами для електротерапії, магнітотерапії, ультразвукового лікування та лазеротерапії.
8	Зал релаксації	25	Призначений для психологічного розвантаження після процедур, обладнаний зручними кріслами, системою ароматерапії та спокійним освітленням.
9	Роздягальні для чоловіків і жінок	2×12,0	Забезпечені індивідуальними шафками для речей, лавками та дзеркалами, зручними для маломобільних груп.
10	Душові кімнати	2×10,0	Розташовані поруч із тренажерними та масажними кабінетами, обладнані душовими кабінами та системою вентиляції.
11	Кімната для персоналу	15	Призначена для відпочинку та підготовки працівників, містить шафи для зберігання одягу, стіл і санвузол.
12	Медичний пункт	15	Розташований поруч із тренажерними та масажними кабінетами, обладнаний необхідними медичними препаратами вразі першої допомоги
13	Кімната інструкторів	18	Призначена для підготовки працівників, містить шафи для зберігання одягу, стіл і санвузол.

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наводяться у вигляді табл. 3.28.

Таблиця 3.28 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення курортного готелю для ветеранів у м. Моршин

№ з/п	Приміщення	Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа всього, м ²
1	Тренажерний зал	Бігова доріжка	EnergyFIT	2	2100×920×1370	3,87
2		Велотренажер	Fitex GB-1278	2	880×580×1280	1,02
3		Орбітрек	HouseFit HB-8155HP	2	1650×700×1650	2,31
4		Силовий тренажер універсальний	Inter Atletik Gym ST209	1	2100×1450×2200	3,05
5		Лава для пресу регульована	Inter Atletik Gym ST311	2	1400×560×605	1,57
6		Гантельний стелаж	Inter Atletik Gym ST403	1	1600×600×900	0,96
7		Тренажер для ніг	HUR 5530	1	1500×850×1400	1,28
8		Разом по приміщенню				14,06
9	Зал лікувальної фізкультури	Гімнастична стінка	Inter Atletik G201	2	2700×900×100	0,49
10		Шведська лава	SportTech	2	2500×400×300	0,2
11		Мати гімнастичні	ProFit	8	2000×1000×50	1,6
12		Дзеркала настінні	Individual	4	2000×1000	1,2
13		Поручні для вправ	RehaLine	2	3000×800×1000	0,48
14		М'ячі лікувальні, фітболи	RehaSport	5	—	0,25
15		Разом по приміщенню				4,22
16	Масажний кабінет	Масажний стіл	RestPro Classic 70	2	1950×700×750	2,73
17		Шафа для білизни	Ikea Pax	1	800×600×2100	0,48
18		Рушникосушарка	Cersanit E-Line	1	1200×500×400	0,24
19		Дзеркало настінне	ArtHouse	1	800×600	0,1
20		Разом по приміщенню				3,55
21	Гідро-терапевтичний блок	Ванна гідромасажна	Kaldewei Comfort 180	2	1800×800×650	2,88
22		Душ Шарко	Radaway HydroJet	1	1500×1500×2200	2,25
23		Ванна для нижніх кінцівок	Radomed L-01	1	900×700×700	0,63
24		Стіл медичний	Біомед С-2	1	1200×600×850	0,72
25		Разом по приміщенню				6,48

продовження таблиці 3.28						
26	Зал релаксації	Диван	AMF Relax	2	2200×900×850	3,96
27		Крісло	AMF Soft	2	850×850×900	1,45
28		Журнальний столик	Ikea LACK	1	900×550×450	0,49
29		Разом по приміщенню				5,9
30	Кабінет механотерапії	Тренажери з біофідбеком (ЕМГ)	BTL EMG Biofeedback / Neuroforma	4	800×800×1500	1,2
31		Роботизовані екзоскелети	Ekso NR / ReWalk Personal 6.0	2	700×700×1500	1
32		Адаптивні велоергометри	MOTomed Layson / RT300 FES-Cycle	3	1400×700×1200	1
33		3D-сканер для протезування	Artec Leo / Shining 3D EinScan H	1	600×600×1200	0,6
34		3D-принтер для протезних компонентів	Formlabs Fuse 1+ SLS / Ultimaker S7	2	800×800×1500	1
35		Ванна для гідрокінезотерапії	HydroWorx 2000-Series	1	2500×2000×1500	5
36		Серверне обладнання та монітори	Dell PowerEdge R-серії + Dell 24" IPS	1	1000×800×2000	0,8
37		Аудіо-відеосистема для VR-лісотерапії (зона)	Meta Quest 3 / Varjo XR-4	1	3000×3000 (зона)	9
38		Спортивні та ерготерапевтичні тренажери	TheraBand / RehaGym	10	800×800×1500	0,64
39		Меблі й спецкрісла для ерготерапії	Armedica AM-BA	5	700×700×900	0,5
40		Разом по приміщенню				20,74

Загальна корисна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення – $S_{кор} = 54,95 \text{ м}^2$.

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наводяться у вигляді табл. 3.29.

Таблиця 3.29 - Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Масажний кабінет (2 приміщення)	2×15
Медичний пункт	15
Тренажерний зал	60
Зал лікувальної фізкультури	80
Кабінет механотерапії	25
Гідротерапевтичне відділення	50
Кабінет інструкторів	18
Кімната для персоналу	15
Кабінет фізіотерапії	30
Зал релаксації	25
Душові кімнати	2×10
Роздягальні	2×12
Вестибюль оздоровчого відділення	20
Разом	412

Фізкультурно-оздоровчий блок курортного готелю для ветеранів у місті Моршин спланований з урахуванням сучасних вимог до відновлення фізичного та психологічного стану пацієнтів. Загальна площа приміщень становить 412 м², що забезпечує достатній простір для організації різних напрямів реабілітації.

Такий просторовий розподіл дозволяє проводити комплексні програми відновлення, спрямовані на покращення здоров'я, фізичної витривалості та загального самопочуття пацієнтів.

3.6. Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Характеристику обраних приміщень слід представити у вигляді табл. 3.30.

Таблиця 3.30 - Приміщення культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Кімната соціально-психологічної адаптації	20	Призначена для проведення групових занять, тренінгів та консультацій психолога. Обладнана круглим столом, м'якими кріслами, мультимедійним екраном та шафами для методичних матеріалів.

продовження таблиці 3.30			
2	Зал культурно-масових заходів	85	Використовується для організації концертів, лекцій, кінопоказів і тематичних зустрічей. Оснащений сценою, проектором, системою звуку та мобільними сидіннями на 80 місць.
3	Бібліотека та читальна зала	35	Містить книжкові стелажі, робочі місця для читання, комп'ютери з доступом до електронних ресурсів, куточок відпочинку для відвідувачів.
4	Кімната творчої реабілітації (арттерапії)	30	Призначена для занять образотворчим мистецтвом, рукоділлям, ліпленням. Оснащена столами для творчих занять, мольбертами, раковиною для миття інструментів і шафами для зберігання матеріалів.
5	Музично-терапевтична кімната	25	Використовується для занять музикотерапією, має фортепіано, аудіоапаратуру, акустичні панелі та комфортні місця для слухачів.
6	Зала настільних ігор та дозвілля	28	Оснащена столами для шахів, нард, настільного тенісу, телевізором, м'якими диванами, створює умови для спокійного спілкування та відпочинку.
7	Кімната гід та перекладача	12	Розрахована на двох працівників. Обладнана робочими столами, офісними кріслами, шафами-стелажими та комп'ютерами з програмами перекладу.
8	Комора для зберігання інвентарю та технічного обладнання	10	Призначена для зберігання реквізиту, декорацій, апаратури для культурних заходів.
Разом		245	

Культурно-дозвільний блок курортного готелю для ветеранів у місті Моршин забезпечує важливу складову комплексної реабілітації, спрямовану на соціальну адаптацію, психологічну підтримку та розвиток творчих здібностей пацієнтів. Загальна площа приміщень становить 245 м², що дозволяє організувати різноманітні форми дозвілля – від групових занять до індивідуальної творчої діяльності.

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наводяться у вигляді табл. 3.31.

Обладнання культурно-дозвільних приміщень курортного готелю для ветеранів у місті Моршин передбачає створення багатофункціонального простору для відпочинку, творчості, соціальної взаємодії.

Таблиця 3.31 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Габарити і розміри, мм
Найменування обладнання	Площа обладнання, м ²	Марка	Кількість одиниць, шт.	
Кімната соціально-психологічної адаптації				
Стіл круглий для групових занять	2,85	Nowy Styl	1	1500 x 1500 x 750
Крісло м'яке	1,2	Vitra Soft	6	800 x 800 x 850
Мультимедійний екран	0,8	Samsung Smart	1	1200 x 200 x 1600
Шафа для матеріалів	1,4	Gerbor	2	900 x 450 x 1800
Всього:	6,25			
Бібліотека і читальна зала				
Стелаж книжковий	1,5	BRW Libra	4	900 x 350 x 1800
Стіл письмовий	1,25	Nowy	3	1000 x 600 x 750
Крісла робочі	0,6	Halmar Hugo	6	550 x 550 x 900
Комп'ютер із монітором	0,8	Dell Optiplex	2	500 x 400 x 450
Всього:	8,55			
Зал культурно-масових заходів				
Сцена мобільна	6	StagePro	1	4000 x 1500 x 600
Сидіння глядацькі	10	Amigo Hall	80	500 x 500 x 900
Проектор	0,3	Epson EB-2250	1	300 x 250 x 120
Акустична система	1,5	JBL Profesnal	2	500 x 400 x 1000
Всього:	17,8			
Кімната творчої реабілітації (арттерапії)				
Стіл робочий для малювання	2,2	IKEA MALM	4	1200 x 600 x 750
Мольберт дерев'яний	1,2	Sonnet	4	650 x 700 x 1600

продовження таблиці 3.31				
Шафа для інструментів	1	Gerbor	1	800 x 400 x 1800
Всього:	4,4			
Музично-терапевтична кімната				
Піаніно	2,4	Yamaha U1	1	1550 x 610 x 1210
Акустична система	0,8	JBL Horizon	2	300 x 250 x 400
Крісло музичне	1,2	Vitra Soft Pad	4	600 x 600 x 850
Всього:	4,4			
Зала настільних ігор та дозвілля				
Стіл для тенісу	4	Cornillea u 500M	1	2740 x 1525 x 760
Стіл для шахів	1,2	Nowy Styl	2	800 x 800 x 750
Диван м'який	2	AMF Relax	1	2000 x 900 x 850
Телевізор	0,5	Samsung 55"	1	1230 x 710 x 50
Всього:	7,7			

Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення наводяться у вигляді табл. 3.32.

Таблиця 3.32 - Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення гідів та гіда-перекладача	12
Кімната соціально-психологічної адаптації	20
Зал культурно-масових заходів	85
Бібліотека і читальна зала	35
Кімната творчої реабілітації (арттерапії)	30
Музично-терапевтична кімната	25
Кімната відпочинку та настільних ігор	28
Комора для зберігання обладнання	10
Всього	245

3.7. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службово-побутові та господарські приміщення курортного готелю для ветеранів у місті Моршин відіграють важливу роль у забезпеченні безперебійного функціонування всіх підрозділів закладу, створенні комфортних і безпечних умов для проживання, відпочинку та реабілітації

пацієнтів. Ці приміщення призначені для розміщення адміністративно-управлінського персоналу, технічних служб, обслуговуючого персоналу та інженерного обладнання.

Вони включають адміністративні кабінети, побутові кімнати для працівників, гардеробні, санвузли, приміщення для прибирання, технічні комори, пральні та майстерні.

Приміщення адміністрації центру включають кабінет директора площею 14 м², приймальню на 10 м² та зал засідань площею 20 м² для проведення нарад, зустрічей із партнерами та обговорення питань реабілітаційних програм.

Приміщення медико-реабілітаційного керівництва передбачають кабінет головного лікаря (12 м²), кімнату медичних координаторів (16 м²) та архів медичної документації (10 м²).

Приміщення адміністративно-господарської служби складаються з кабінету головного інженера (9 м²), кімнати технічного персоналу (18 м²), майстерні з ремонту обладнання (15 м²) та складу господарських матеріалів (12 м²).

Фінансово-економічний відділ включає кабінет головного бухгалтера (8 м²), бухгалтерію (16 м²) і приміщення каси (6 м²).

Службово-побутові приміщення персоналу представлені гардеробом для працівників (10 м²), кімнатою відпочинку персоналу (12 м²), душовими та санвузлами (по 6 м²).

Таке функціональне зонування забезпечує чітку організацію управління, оперативну координацію між підрозділами та комфортні умови.

3.8. Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати представляються у вигляді табл. 3.33.

**Таблиця 3.33 - Склад і площі приміщень курортного готелю в м. Моршин
на 120 номерів**

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлова група приміщень	
Група А/1. Житлові номери	
Люкс (5 номерів × 13,55)	67,75
Делюкс (10 номерів × 7,14)	71,4
Напівлюкс (15 номерів × 6,22)	93,3
Сімейний (10 номерів × 8,64)	86,4
Стандартний (20 номерів × 6,09)	121,8
Стандарт для маломобільних груп (60 номерів × 7,85)	471
Всього	911,65
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната покоївок	15
Комора для інвентарю	10
Побутове приміщення персоналу	12
Пост чергового персоналу	15
Зона зарядки колісних крісел	7
Всього на поверх	89
Всього на 5 поверхах	445
Разом по групі А	1356,65
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	278,5
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	728
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	412
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	245
Група Б/5. Приміщення побутового обслуговування	45
Разом по групі Б	1708,5
Група В. Службово-побутові та господарські приміщення	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	194
Група В/2. Господарські приміщення	225
Разом по групі В	419
Корисна площа курортного готелю (Скор)	3484,15

Розрахунок робочої та загальної площі:

$$S_{роб} = S_{кор} \times K_1 = 3484,15 \times 1,15 = 4006,7 \text{ м}^2$$

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 = 4006,7 \times 1,05 = 4207,1 \text{ м}^2$$

Отже, загальна площа будівлі курортного готелю становить близько 4207,1 м², Таке планування забезпечує раціональне розміщення всіх функціональних зон, оптимальні умови для проживання, лікування та відновлення ветеранів.

РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Запланований курортний готель для ветеранів на базі курортного готелю у місті Моршин розташовуватиметься на земельній ділянці за адресою вул. Шевченка, 2, у зоні сформованої курортно-рекреаційної забудови.

Місце вибрано за результатами маркетингового аналізу території, який охоплював природно-кліматичні умови, наявну інфраструктуру, стан конкурентного середовища та потенціал для інтеграції нового об'єкта в міський простір.

Характеристика земельної ділянки наведена в табл. 4.1.

Таблиця 4.1 - Характеристика земельної ділянки під будівництво реабілітаційного центру для ветеранів на базі курортного готелю у місті Моршин

Показник	Характеристика
Функціональне призначення території	Міська рекреаційна зона, сприятлива для санаторно-оздоровчої діяльності
Рельєф ділянки	Рівнинний, з ухилом 4–5 % у напрямку вул. Шевченка; не ускладнює будівництво, забезпечує природний водовідвід
Тип ґрунтів	Дерново-підзолисті та суглинкові ґрунти, характерні для Прикарпаття; придатні для нового будівництва
Глибина промерзання ґрунтів	0,8–1,0 м, враховується при проектуванні фундаментів, відповідає умовам Львівської області

Земельна ділянка під будівництво курортного готелю у місті Моршин є придатною та зручною для розміщення об'єкта. Територія знаходиться у рекреаційній зоні, що забезпечує сприятливі умови для оздоровчої діяльності. Рельєф рівнинний із незначним ухилом у бік вул. Шевченка, що полегшує проектування та організацію водовідведення. Ґрунти представлені дерново-підзолистими та суглинковими породами, які мають достатню

несучу здатність для нового будівництва. Глибина промерзання становить 0,8–1,0 метра, що відповідає кліматичним умовам регіону й враховується при проектуванні фундаментів. Загальні характеристики ділянки підтверджують можливість її ефективного використання для створення сучасного курортного готелю.

Благоустрій земельної ділянки планується з урахуванням вимог до сучасних засобів розміщення й реабілітаційних установ. Передбачено розташування таких основних об'єктів:

- головний корпус курортного готелю ;
- можливість зведення окремих модульних котеджів для сімейного або тривалого проживання;
- спортивно-оздоровча зона просто неба – майданчики для ЛФК, скандинавської ходьби, тренажерні конструкції;
- внутрішні дороги й пішохідні маршрути, які забезпечують розділення транспортних і рекреаційних потоків;
- відкриті автостоянки (для гостей, персоналу та службового транспорту);
- ландшафтні та садово-паркові території з елементами терапевтичного середовища (зони тиші, прогулянкові алеї);

Загальна територія дозволяє сформувати комплексний простір, який підтримує концепцію реабілітації: від медичної допомоги до психологічного та соціального відновлення.

Таке розташування дає змогу інтегрувати новий центр у вже сформований лікувально-оздоровчий комплекс міста, не створюючи надмірної конкуренції, оскільки майбутній заклад орієнтований на інший сегмент — ветеранів та пацієнтів із комбінованими фізичними й психологічними травмами.

Транспортна доступність оцінюється як висока: до ділянки ведуть міські дороги із зручними під'їздними шляхами, а сама вона розташована

неподалік магістралей Львів–Стрий–Івано-Франківськ та залізничної станції Моршин.

Пішохідні доріжки планується прокласти з декоративної плитки, а під'їзні шляхи – із сучасним асфальтобетонним покриттям. Територія перед входом буде облаштована майданчиком для короткочасної стоянки. У вечірній і нічний час територія освітлюватиметься наземними ліхтарями, інтелектуальними прожекторами та системами автономного керування.

Запропонована земельна ділянка є оптимальною для розміщення курортного готелю на базі курортного готелю. Вона забезпечує поєднання природного середовища, доступу до унікальних бальнеологічних ресурсів та близькості до ключових лікувальних і рекреаційних об'єктів міста. Комплексне планування території дозволяє створити інноваційний, екологічно безпечний та функціонально продуманий центр, який гармонійно інтегрується у містобудівну структуру Моршина та відповідає сучасним вимогам реабілітаційної інфраструктури.

В підсумку даного підрозділу пропонується навести 3D проекцію – благоустрою курортного готелю (рис. 4.1).



Рис. 4.1 3D проекція благоустрою курортного готелю для ветеранів в м. Моршин
Джерело: розроблено автором за допомогою інструментів ШІ

4.2. Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Інженерне забезпечення курортного готелю для ветеранів на базі курортного готелю в місті Моршин передбачає комплекс систем: водопостачання, каналізації, опалення, вентиляції, кондиціонування, електропостачання, а також систем безпеки та зв'язку. Усі рішення приймаються з урахуванням вимог чинних нормативних документів та специфіки медико-реабілітаційного закладу.

Система водопостачання призначена для задоволення потреб курортного готелю у воді для господарсько-побутових, технологічних (медичні процедури, пральня, басейн), а також протипожежних потреб. Внутрішній водопровід і каналізація проєктуються відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація», а зовнішні мережі та пожежогасіння – згідно з ДБН В.2.5-74:2013 «Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди» та ДБН: В.2.5-64:2012, В.2.5-74:2013, В.2.5-75:2013.«Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

Річне споживання води реабілітаційним центром визначається з урахуванням кількості місць, режиму роботи закладу та норми витрат на одну особу. Загальний об'єм спожитої води за рік, м³, розраховується за формулою:

$$V_{заг} = (q_{гп} \cdot N \cdot T) / 1000 + V_{п}, \quad (4.1)$$

$$\text{Річний обсяг споживання води: } V_{заг} = (q_{еф} \cdot N \cdot T) / 1000 + V_{п}$$

$$\text{Річний обсяг гарячої води: } V_{гар} = (q_{гар} \cdot N \cdot T) / 1000$$

$$\text{Полив: } V_{п} = (V_{к} \cdot S_{д} \cdot \tau \cdot T_{п}) / 710$$

Розрахунок загального річного водоспоживання при $N = 260$ місць, $T = 365$ днів

$$\text{Холодна вода: } V_{хол} = 20.6 \times 260 \times 365 / 1000 = 1\,954 \text{ м}^3/\text{рік} \approx 2\,000 \text{ м}^3/\text{рік}$$

$$\text{Гаряча вода: } V_{гар} = 5.2 \times 260 \times 365 / 1000 = 493,48 \approx 500 \text{ м}^3/\text{рік}$$

$$\text{Каналізація: } V_{ст} = V_{хол} + V_{гар} = 2\,000 + 500 = 2\,500 \text{ м}^3/\text{рік}$$

Проте для розрахунків прийнято фактичне значення $\approx 2\,000 \text{ м}^3/\text{рік}$.

Для внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання приймаються переважно поліпропіленові або металополімерні труби, які мають невелику масу, високий опір корозії, низький гідравлічний опір та зручні у монтажі. На ділянках з підвищеними вимогами до міцності застосовуються сталеві та оцинковані труби.

Система водопостачання курортного готелю поділяється на три основні підсистеми:

- протипожежну (оцинковані трубопроводи відповідного діаметра з пожежними кранами);
- господарсько-побутову (полімерні трубопроводи з підключенням до змішувачів і сантехнічних приладів);
- технологічну (трубопроводи до медичного, діагностичного та реабілітаційного обладнання, басейну).

Для виконання ремонтних робіт передбачається встановлення запірної арматури у колодязі на відстані, регламентованій нормами, від місця вводу в будівлю та перед приєднанням до технологічного й сантехнічного обладнання.

Вводом внутрішнього водопроводу вважається частина трубопроводу від зовнішньої мережі до водомірного вузла, розташованого всередині будівлі. Число вводів обирається з урахуванням режиму водоподачі та необхідної надійності системи. Найчастіше для вводів застосовують сталеві труби (до Ø 50 мм), чавунні (Ø 65...300 мм) і пластмасові, прокладені з ухилом 0,003...0,005 у бік зовнішньої мережі.

Кінцевою ділянкою вводу є водомірний вузол, основним елементом якого є лічильник води. Лічильники встановлюються на трубопроводі між двома запірними пристроями (засувками або вентилями) для точного обліку спожитої води. На окремому протипожежному водопроводі встановлення лічильника зазвичай не передбачають.

Каналізаційна система курортного готелю призначена для відведення господарсько-побутових стоків (із житлових номерів, санвузлів, душових,

Служба харчування), виробничих стоків (від пральні, окремих медичних процедур) та дощових вод з покрівлі й території.

Внутрішня каналізація лікувально-курортного готелю проектується окремо від житлово-побутової частини, з індивідуальними випусками до зовнішньої мережі, відповідно до ДБН В.2.5-64:2012.

Обираються каналізаційні трубопроводи з поліпропілену або інших пластмас із гладкою внутрішньою поверхнею, що забезпечує стік без застою, знижений шум та тривалий строк експлуатації. На ділянках вертикальних стояків та у місцях підвищених навантажень можливе використання чавунних труб.

Перед скиданням у міську мережу для виробничих та медичних стоків передбачаються елементи попереднього очищення (жироуловлювачі, пісколовки, локальні очисні споруди), проєктовані згідно з ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди».

Система опалення курортного готелю проектується відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013. Вона забезпечує підтримання комфортної температури у житлових номерах, медичних та процедурних кабінетах, залах ЛФК, адміністративних та допоміжних приміщеннях.

Річні витрати тепла на опалення будівлі, Q_0 , Гкал, розраховуються за формулою: $Q_0 = q_b \cdot V_b \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1$, (4.4)

Розрахунок річної потреби в тепловій енергії для опалення виконується за формулою: $Q_0 = 6.4 \cdot 10^{-7} \cdot 25\ 650 \cdot 200 \cdot 25$

Будівельний об'єм будівлі курортного готелю визначається за формулою: $V_b = S_{пов} \cdot h_1 + \Sigma(S_i \cdot h_i)$

$$\text{Підставляємо: } V_b = 1500 \cdot 0.6 + 5 \cdot (1500 \cdot 3.3)$$

$$V_b = 900 + 24\ 750 = 25\ 650 \text{ м}^3$$

Отримане значення Q_0 використовується для підбору теплового навантаження системи опалення та потужності обладнання в індивідуальному тепловому пункті.

Розраховане теплове навантаження: $Q_0 = 82.721 \text{ Гкал/рік}$.

Радіаторні прилади розташовуються з урахуванням вільного доступу для огляду й обслуговування, а трубопроводи опалення прокладаються переважно приховано, в конструкціях перекриттів і стін, з обов'язковим утепленням. Для різних функціональних зон (житлові поверхи, медичний блок, громадські приміщення) передбачаються окремі гілки системи з приладами обліку теплоспоживання. У складі системи також закладаються резервні джерела тепла для підтримання роботи гарячого водопостачання в аварійних ситуаціях.

Вентиляційні системи в реабілітаційному центрі проєктуються згідно з ДБН В.2.5-67:2013 та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013.

У житлових номерах та частині адміністративних приміщень поєднуються природна та механічна вентиляція, що забезпечує постійний повітрообмін і комфортний мікроклімат. У приміщеннях з підвищеними вимогами до санітарії та мікроклімату (медичні кабінети, маніпуляційні, фізіотерапія, басейн, санвузли, пральня) застосовується механічна припливно-витяжна вентиляція з системами очищення та за потреби, рекуперації теплоти.

Система кондиціонування повітря покликана забезпечити стабільний температурний режим у теплий період року, що особливо важливо для комфортного перебування ветеранів та проведення реабілітаційних процедур.

Для житлових номерів, кабінетів психологічної підтримки, адміністративних приміщень і конференц-залів застосовуються мультизональні спліт- або VRV/VRF-системи, які дозволяють індивідуально регулювати температуру в окремих зонах. У залах ЛФК, спорту та басейну застосовується окреме спеціалізоване обладнання з контролем температури, вологості та кількості зовнішнього повітря.

Електропостачання курортного готелю виконується відповідно до вимог ДБН В.2.5-23:2010, ДБН В.2.5-27-2006, ДБН В.2.5-28-2006 та

санітарних норм щодо електромагнітних випромінювань. Система повинна забезпечувати роботу освітлення, медичного обладнання, комп'ютерної техніки, інженерних систем, ліфтів, кухонного та прального устаткування тощо.

Розрахунок річних витрат електроенергії відповідно до табличного значення (100 000 кВт·год/рік)

Загальні витрати електроенергії за рік визначаються з урахуванням питомих навантажень на різні функціональні групи приміщень за формулою:

$$E_{\text{річн}} = (P_{\text{ж}} \cdot N \cdot k_{\text{з}} + P_{\text{зрг}} \cdot N_1 + P_{\text{фо}} \cdot S_{\text{фо}} + P_{\text{ав}} \cdot N_{\text{ав}}) \cdot T$$

Прийнято такі питомі показники (узгоджені під результат 100 000 кВт·год/рік):

Розрахунок добового споживання: $E_{\text{доб}} = 1,585 \cdot 120 \cdot 0,8 + 0,595 \cdot 80 + 0,18 \cdot 400 + 0,07 \cdot 30$. $E_{\text{доб}} = 273,86$ кВт·год/добу

Річне споживання: $E_{\text{річн}} = 273,86 \cdot 365 = 99\,943$ кВт·год/рік $\approx 100\,000$ кВт·год/рік.

Пікова потужність: $\Sigma P_{\text{уст}} \approx 250$ кВт, $k_{\text{сос}} = 0,30$, $P_{\text{max}} = 250 \cdot 0,30 = 75$ кВт

Питомий показник:

$$G_{\text{ість-доба}} = 120 \cdot 365 \cdot 0,8 = 35\,040 \text{ гість-доб/рік}$$

$$E_{\text{пит}} = 100\,000 / 35\,040 \approx 2,85 \text{ кВт·год/гість-добу}$$

Електропостачання здійснюється за двома незалежними схемами: від основного джерела (міська мережа) та резервного (стаціонарний генератор). Аварійне джерело має забезпечити живлення житлових, громадських та критично важливих технічних систем (ліфти, медичне обладнання, освітлення евакуаційних шляхів) протягом не менше ніж 24 годин.

Для освітлення території та будівлі застосовується система основного і чергового освітлення з автоматизованим керуванням (реле часу, датчики освітленості, датчики руху). Блискавкозахист будівлі виконується відповідно до вимог ДСТУ Б В.2.5-38:2008 та забезпечує безпечне

відведення струму блискавки, запобігаючи ураженню людей і пошкодженню обладнання.

Система безпеки курортного готелю включає технічні засоби охорони, пожежної безпеки та зв'язку.

Для організації охоронної сигналізації використовуються рішення, що відповідають вимогам ВБН В.2.5-78.11.01-2003 щодо систем сигналізації охоронного призначення. Відеокамери встановлюються на основних входах, у коридорах, вестибюлях, на автостоянках і в господарській зоні. Система контролю доступу передбачає використання електронних ключів або карт доступу для персоналу та гостей.

Засоби зв'язку включають внутрішню телефонну мережу, інтернет-інфраструктуру, локальну комп'ютерну мережу, а також внутрішню диспетчерську-чергову систему, що забезпечує оперативний зв'язок між підрозділами центру.

Безпека та цивільний захист у курортному готелі для ветеранів розглядаються як невід'ємна частина архітектурного та функціонального рішення. Укриття проектується як простір подвійного призначення, який у мирний час працює як затишний кінозал або багатофункціональна зала для групової терапії, лекцій та відпочинку, а під час повітряної тривоги виконує функцію захисної споруди. Приміщення розраховується на всіх гостей та персонал, включаючи людей з інвалідністю, тому забезпечується безбар'єрний доступ, ширші проходи, пандус і зручний розворот для колісних крісел. Всередині передбачаються окремі санвузли, включно зі спеціальними санвузлами для маломобільних груп населення. Укриття обладнується автономною вентиляцією з можливістю фільтрації повітря, резервним освітленням, незалежним водопостачанням і повноцінним Wi-Fi-покриттям, щоб відвідувачі могли підтримувати зв'язок із родинами та службами. Стилiстика приміщення зберігає спокійний, терапевтичний характер: приглушені теплі кольори, м'яке розсіяне освітлення та ергономічні меблі, що зменшують тривожність.

Окрема увага приділяється системам оповіщення. З огляду на специфіку роботи з ветеранами, серед яких багато людей із ПТСР, у готелі не використовуються гучні сирени або різкі звуки. Натомість впроваджується система “тихої тривоги”, яка подає сигнал через візуальні індикатори на стінах і в коридорах, а також через тактильні сповіщення – наприклад, легка вібрація на браслетах-гаджетах або персональних пристроях гостей.

Для медичної безпеки передбачено розвинену систему виклику персоналу. У кожному номері, а також у всіх санвузлах, зокрема адаптованих, встановлюються кнопки виклику медсестри або чергового працівника. Кнопки розміщуються біля ліжка, у душових, поруч із унітазами – на висоті, зручній для людей з інвалідністю. Система дублюється світловими та мобільними сповіщеннями для персоналу, дозволяючи швидко реагувати на будь-які надзвичайні ситуації. У коридорах передбачаються індикатори, що показують, з якого номера надійшов виклик, а у пункті чергування – панель контролю з фіксацією звернень.

Усі ці елементи формують комплексну систему безпеки, що враховує фізичні можливості, психологічні особливості та потреби ветеранів.

4.3. Пропозиції щодо дизайну

Запропонована концепція дизайну курортного готелю для ветеранів у місті Моршин базується на поєднанні скандинавського мінімалізму та біофільного дизайну. Такий підхід дозволяє створити лікувально-реабілітаційний простір, у якому середовище природним чином сприяє фізичному й психологічному відновленню.

В табл. 4.1. наведено характеристику стилів готелю.

Таблиця 4.1- Характеристика стилів готелів

Критерій	Опис (скандинавський мінімалізм)	Опис (біофільний дизайн)	Візуалізація
Колір	Світлі, нейтральні тони: білий, бежевий, світло-сірий. Вони візуально розширюють простір, створюють атмосферу чистоти, впорядкованості й знижують тривожність у ветеранів.	Натуральна колірна гамма, що повторює природні відтінки: зелений, охристий, коричневий, пісочний. Допомагають формувати терапевтичний, заспокійливий емоційний фон.	(місце для зображення інтер'єру)
Матеріали	Лаконічні, матові, прості у догляді матеріали; гладкі поверхні, дерево світлих порід, текстиль без складних візерунків. Такі рішення мінімізують сенсорне перевантаження.	Широке використання природних матеріалів: дерево, камінь, глина, натуральний текстиль. Матеріали підсилюють відчуття контакту з природою і сприяють емоційній стабілізації.	(місце для візуалізації матеріалів)
Освітлення	М'яке, рівномірне загальне освітлення, багато непрямого світла. Уникаються різкі контрасти та яскраві акценти, щоб запобігти тригерам для людей із ПТСР.	Максимальний доступ природного світла, панорамні вікна, світлотерапія. Природне світло допомагає нормалізувати сон, покращує настрій і підтримує біоритми.	(місце для зображення освітлення)
Форма та просторові рішення	Простота геометрії, мінімум деталей, плавні контури меблів. Простір структурований і передбачуваний, що покращує орієнтацію та зменшує тривожність.	Інтеграція рослин: живі стіни, фітопанелі, внутрішні зимові сади. Формування візуальних коридорів на природу: ліс, паркова зона, джерела.	(можна додати фото зелених стін чи панорамних вікон)
Психологічний ефект для ветеранів	Відчуття чистоти, порядку, спокою. Мінімум подразників, підтримка відчуття контролю над середовищем.	Відчуття безпеки, стабільності, природного заспокоєння. Зменшення симптомів ПТСР, покращення концентрації, нормалізація емоційного стану.	(місце для терапевтичних образів)

Дизайн холу та фасаду курортного готелю наведені на рис. 4.2. та 4.3



Рис. 4.2 Дизайн холу курортного готелю для ветеранів в м. Моршин
Джерело: розроблено автором за допомогою інструментів ШІ



Рис. 4.3 Дизайн фасаду курортного готелю для ветеранів в м. Моршин
Джерело: розроблено автором за допомогою інструментів ШІ

Загалом запропонований дизайн спрямований на створення спокійної, природної та психологічно підтримувальної атмосфери, де кожен ветеран може відчувати себе захищеним, почутим і включеним у процес власного відновлення.

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Операційний дохід (Д_{о.д.}) – це грошові кошти, отримані готелем у результаті його діяльності за певний період (день, тиждень, місяць, рік). Основну частину доходу забезпечують послуги з розміщення гостей (Д_{н.ф.}), доходи від діяльності ресторанного господарства (Д_{х.р.г.}), послуги інших господарських підрозділів (Д_{ін.п.}), а також доходи від інноваційних послуг (Д_{ін.о.д.} та Д_{інновац.}). Формально, операційний дохід визначається за формулою:

$$Д_{о.д.} = Д_{н.ф.} + Д_{х.р.г.} + Д_{ін.п.} + Д_{ін.о.д.} + Д_{інновац.} \quad (5.1)$$

У разі, якщо деякі з напрямків не реалізуються, відповідні компоненти не враховуються. У нашому проекті окремо розраховується дохід від надання інноваційних послуг, що дозволяє оцінити ефективність впровадження інноваційного підходу.

Основою формування доходів є виробничо-експлуатаційна програма, яка визначає кількість номерів, їх тип, середній термін розміщення гостей (або оборотність місць) та плановий коефіцієнт завантаження.

Розрахунок пропускної спроможності готелю «Герой»:

Таблиця 5.1- Розрахунок пропускної спроможності готелю «Герой» на 2025 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Стандарт для маломобільних груп	60	2	365	$60 \times 2 \times 365 = 43\,800$
Люкс	5	2	365	$5 \times 2 \times 365 = 3\,650$
Делюкс	10	2	365	$10 \times 2 \times 365 = 7\,300$
Напівлюкс	15	2	365	$15 \times 2 \times 365 = 10\,950$
Сімейні	10	4	365	$10 \times 4 \times 365 = 14\,600$
Стандартний	20	2	365	$20 \times 2 \times 365 = 14\,600$
Разом	120		365	94 900

Загальна річна пропускна спроможність готелю «Герой» становить 94,900 людино-днів. Це значення слугує базою для розрахунку потенційного доходу від розміщення.

Розрахунок доходу від розміщення (Д_{п.ф.})

Припустимо, що плановий коефіцієнт завантаження номерів становить 65% (0.65). Таким чином, планова кількість зайнятих людино-днів дорівнює:

$$Q_0 = 94,900 \times 0.65 \approx 61,685 \text{ людино-днів.}$$

Розрахунок доходу проводиться окремо для кожної категорії номерів, використовуючи формулу:

$$Д_{п.ф.} = Q_{oi} \times Ц_i, \quad (3.3)$$

де Q_{oi} – кількість зайнятих людино-днів для категорії $Ц_i$ – середня ціна за номер (місце) за добу для цієї категорії.

Нижче наведено розрахунки для кожної категорії:

Підсумковий дохід від розміщення:

$$Д_{п.ф.} = 1,187,500 + 9,394,000 + 7,592,000 + 24,674,000 + 4,983,300 + 1,138,800 \approx 48,922,120 \text{ грн.}$$

Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів готелю «Герой» на 2025 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.*	Плановий річний дохід від продажу номерів, грн.
Стандарт для маломобільних груп	43 800	0,65	28 470	620	17 651 400
Люкс	3 650	0,65	2 373	1 300	3 084 900
Делюкс	7 300	0,65	4 745	1 140	5 409 300
Напівлюкс	10 950	0,65	7 118	1 040	7 402 720
Сімейні	14 600	0,65	9 490	940	8 920 600
Стандартний	14 600	0,65	9 490	680	6 453 200
Разом	94 900	–	61 685	–	48 922 120

Розрахунок показників для кожної категорії дозволяє визначити, що основним джерелом операційного доходу готелю «Герой» є продаж послуг розміщення. Плановий коефіцієнт завантаження (65%) враховує сезонні коливання та реальний попит. Розраховані дані свідчать, що загальний дохід від розміщення номерів становить близько 48,92 млн. грн на рік, що є суттєвою частиною операційного доходу готелю.

Розрахунок доходів від ресторанного господарства (Д_{х.р.г.})

Для визначення доходу від ресторанного господарства використовується наступна формула:

$$\text{Д}_{\text{х.р.г.}} = (\text{Кількість відвідувачів за добу} \times \text{Середня витрата на одного гостя}) \times \text{Кількість днів роботи.}$$

Припустимо, що середній готельний ресторан обслуговує 150 гостей щодня, а середня витрата на одного гостя становить 400 грн. Тоді:

$$\text{Д}_{\text{х.р.г.}} (\text{добовий}) = 150 \times 400 = 60,000 \text{ грн,}$$

$$\text{Д}_{\text{х.р.г.}} (\text{місячний, 30 днів}) = 60,000 \times 30 = 1,800,000 \text{ грн,}$$

$$\text{Д}_{\text{х.р.г.}} (\text{річний}) = 1,800,000 \times 12 = 21,600,000 \text{ грн.}$$

Таблиця 5.3 - Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю «Герой» на 2025 р.

Назва групи страв / товарів	Товарооборот за день		Товарооборот за місяць (30 днів)	
	Кількість порцій*, шт./л/кг	Сума, тис. грн	Кількість порцій*, шт./л/кг	Сума, тис. грн
Продукція власного виробництва				
Холодні страви та закуски	2 583	190,28	77 490	5 708,40
Гарячі закуски	2 217	167,42	66 510	5 022,60
Перші страви	2 734	165,94	82 020	4 978,20
Салати	1 488	126,49	44 640	3 794,70
Гарячі страви	1 154	109,56	34 620	3 286,80
Гарніри	1 277	38,71	38 310	1 161,30
Десерти	638	23,59	19 140	707,7
Всього продукція власного виробництва	–	821,9	–	24 657,00

продовження таблиці 5.3				
Закупівельні товари				
Холодні напої	2 539	76,16	76 170	2 284,80
Гарячі напої	2 008	62,26	60 240	1 867,80
Хліб та хлібобулочні вироби	2 085	41,69	62 550	1 250,70
Вино-горілчані вироби	628	75,3	18 840	2 259,00
Пиво	627	18,82	18 810	564,6
Всього закупівельні товари	–	274	–	8 226,90
Разом	–	1095,9	–	32883,9

Норма, порцій/гостя = Добовий обсяг (з таблиці) ÷ 260 гостей.

Приклад: «Холодні страви та закуски»

Норма = 2 583 ÷ 260 ≈ 9,93 порції/гостя.

Добовий обсяг при 260 гостях = 260 × 9,93 ≈ 2 583 порції.

Продукція власного виробництва

Холодні страви та закуски – 9,93 порції/гостя, гарячі закуски – 8,53 порції/гостя, перші страви – 10,52 порції/гостя, салати – 5,72 порції/гостя, гарячі страви – 4,44 порції/гостя, гарніри – 4,91 порції/гостя, десерти – 2,45 порції/гостя

Разом власне виробництво: 46,50 порції/гостя (у сумі це 12 091 порція/день при 260 гостях).

Закупівельні товари

Холодні напої – 9,77 од./гостя, гарячі напої – 7,72 од./гостя, хліб і хлібобулочні вироби – 8,02 од./гостя, вино-горілчані вироби – 2,42 од./гостя, пиво – 2,41 од./гостя

Разом закупівля: 30,33 од./гостя (у сумі це 7 887 од./день при 260 гостях).

Загалом: Сумарно на 1 гостя: 76,84 позиції/гостя на день.

Сумарно по закладу за день: 19 978 порцій/од. (12 091 власне виробництво + 7 887 закупівля).

Кількість порцій (або літрів/кілограми для напоїв і випічки) визначена діленням добового товарообороту на середню роздрібну ціну відповідної категорії.

Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів готелю «Герой» на 2025 рік(тис.грн)

Назва продукції та товарів	Місячний дохід (грн)	Річний дохід (грн)
Продукція власного виробництва (харчування)	24 657	295 884
Закупівельні товари (наприклад, напої, додаткові позиції)	8226,9	98 722,8
Разом	32 883,9	394 606,8

Планові показники товарообороту ресторанного господарства готелю «Герой» на 2025 рік свідчать про домінування продукції власного виробництва, яка забезпечує 295,8 млн грн річного доходу (близько 75 % загального обороту). Закупні товари формують 98 млн грн, або 25 % доходу, доповнюючи основний асортимент.

Загальний річний товарооборот становить 394 млн грн, що відповідає 32 млн грн середньомісячного та 60 тис. грн добового доходу.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства «Герой» від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2025 рік

Послуга	Попит, осіб	Ціна, грн	Прибуток за рік, грн
Пральня та прасувальна	5 000	200	1 000 000
Оренда велосипедів	5 000	150	750 000
Теніс, бадмінтон	5 000	100	500 000
Шахи	6 250	80	500 000
Заняття з йоги	5 000	250	1 250 000
Заняття з садівництва	3 333	300	999 900
Реабілітація з БЗЗ	120	2 500	300 000
Екзоскелетна ходьба	80	5 000	400 000
Адаптивний велоергометр	150	1 800	270 000
Виготовлення протезів	40	120 000	4 800 000
Навчання користуванню протезом	100	10 000	1 000 000
Гідрокінезотерапія	200	3 500	700 000
Індивідуальна психологічна підтримка	300	1 200	360 000
Телеметрія стану пацієнта	150	7 003,33	1 050 500
Усього	30 723	–	13 880 400

У 2025 році підрозділи готельного підприємства «Герой», що надають додаткові послуги, формують суттєвий обсяг доходів, загальна сума яких

становить 13 880,4 тис. грн. Структура доходів демонструє значну диференціацію між різними видами послуг, що пов'язано як із рівнем попиту, так і з цінами на окремі пропозиції.

Таким чином, дохідна структура додаткових послуг готельного підприємства «Герой» характеризується поєднанням масових низьковартісних активностей та високотехнологічних спеціалізованих послуг, що забезпечують найбільшу частку фінансових надходжень. Такий баланс дозволяє підприємству підтримувати стабільність грошових потоків, розширювати асортимент пропозицій та зміцнювати конкурентоспроможність у сфері комплексного обслуговування клієнтів.

5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Для забезпечення безперебійної роботи та досягнення високої економічної ефективності проєкту «Герой» необхідно ретельно спланувати операційні активи. Основними активами є будівлі, споруди, обладнання, меблі, транспортні засоби, комп'ютери та телефони. Первісну вартість цих активів визначають за поточними ринковими цінами, а їх зношення – за прямолінійним методом амортизації.

Таблиця 5.6 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю «Герой» на 2025 рік (тис. грн)

№	Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Готелю	Ресторанного господарства	Інших підрозділів	Протезна майстерня	Разом
1	Будівлі, споруди	20 000	3 000	1 000	400	24 400
2	Машини та обладнання (усього)	–	–	–	–	4 270
2.1.	Холодильне	500	200	100	0	800

продовження таблиці 5.6						
2.2.	Механічне (в т.ч. 3D-принтери, ЧПК-фрезер)	300	150	50	800	1 300
2.3.	Теплове	400	250	50	0	700
2.4.	Торговельне	200	300	50	0	550
2.5.	Вимірвальні прилади (3D-сканери, стенди)	100	50	20	750	920
3	Меблі, офісне обладнання	800	300	100	150	1 350
4	Транспортні засоби	400	100	50	50	600
5	Комп'ютери, ЕОМ	150	100	50	80	380
6	Телефони	100	50	20	20	190
	Разом	—	—	—	—	35 460

Склад і первісна вартість основних засобів готелю «Герой» на 2025 рік свідчать про значну інвестиційну базу підприємства, загальна вартість якої становить 35 460 тис. грн.

Загалом структура активів демонструє орієнтацію готелю на розвиток сучасних технологій, особливо в медико-реабілітаційній сфері, та забезпечує умови для надання широкого спектра послуг на високому рівні.

Після визначення первісної вартості активів розраховується щорічна амортизація, що дозволяє врахувати зношення основних засобів та використовувати цей показник для оцінки собівартості послуг і ефективності капіталовкладень.

Таблиця 5.7 - Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю «Герой» на 2025 рік (тис. грн.)

№	Вид основних засобів	Первісна вартість, тис. грн	Строк корисного використання, р.	Ліквідаційна вартість (5 %), тис. грн	Формула	Річна амортизація тис. грн
1	Будівлі, споруди	24 400	50	1 220	$(24\,400 - 1\,220) / 50$	463,6
2	Машини та обладнання	4 270	10	213,5	$(4\,270 - 213,5) / 10$	405,65
3	Меблі, офісне обладнання	1 350	7	67,5	$(1\,350 - 67,5) / 7$	183,21

продовження таблиці 5.7						
4	Транспортні засоби	600	5	30	$(600 - 30) / 5$	114
5	Комп'ютери, ЕОМ	380	3	19	$(380 - 19) / 3$	120,33
6	Телефони	190	3	9,5	$(190 - 9,5) / 3$	60,16
	Усього	31 190	—	—	—	1 346,95

Розрахунок амортизації основних засобів готелю «Герой» показує, що найбільші амортизаційні відрахування припадають на будівлі та споруди, які формують основну частину вартості активів і генерують 463,6 тис. грн амортизації на рік. Значний внесок також забезпечують машини та обладнання – 405,65 тис. грн, що відображає вагому частку технічних засобів у структурі майна. Інші категорії активів, зокрема меблі, транспорт, комп'ютерна техніка та телефони, мають менші, але стабільні амортизаційні нарахування.

Загальна сума річної амортизації становить 1 346,95 тис. грн, що свідчить про значний обсяг основних засобів та необхідність постійного їх оновлення. Структура амортизаційних відрахувань є збалансованою та забезпечує фінансову основу для подальшої модернізації матеріально-технічної бази готелю.

Таблиця 5.7 містить детальні розрахунки амортизації для кожної групи активів за умовами:

Результатом розрахунку є загальна річна сума амортизації 1,346,95 тис. грн, що враховується при оцінці собівартості послуг і визначенні ефективності капіталовкладень у проєкт.

Цей комплекс розрахунків дозволяє отримати прозоре уявлення про ресурсну базу готелю «Герой» та її зношення, що є критичним для подальшого аналізу фінансової стійкості та прийняття управлінських рішень щодо модернізації та інвестиційного розвитку.

5.3. Розробка плану з праці

План з праці готелю формується з урахуванням трьох основних категорій персоналу:

- адміністративно-управлінського,

- виробничого (операційного)
- допоміжного.

При розробці плану враховують не лише чисельність співробітників і штатний розпис, а й фонд оплати праці (зарплатний фонд), який складається із тарифної частини (посадові оклади), доплат та надбавок. Окрім того, у проєкті передбачено встановлення системи матеріального стимулювання – преміальної частини фонду, що базується на тарифних показниках, з метою стимулювання підвищення ефективності роботи та досягнення підприємством прибутковості.

Таблиця 5.8 - Посадова структура штатного розпису готелю «Герой» на плановий рік

№	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Директор готелю	1
2	Виконавчий директор	1
3	Менеджер служби прийому і розміщення	1
4	Менеджер з персоналу	1
5	Менеджер з маркетингу	1
6	PR-спеціаліст	1
7	Контент-менеджер	1
8	Начальник охорони	1
9	Головний бухгалтер	1
10	Бухгалтер	2
11	Касир	1
12	Секретар	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		13
Виробничий (операційний) персонал		
1	Адміністратор рецепції	2
2	Службовець з бронювання	2
3	Лікар-реабітолог	3
4	Фізіотерапевт	3
5	Масажист	2
6	Інструктор ЛФК	3
7	Медсестра реабілітаційного відділення	4
8	Ерготерапевт	2
9	Фахівець з фізичної реабілітації	3
10	Кінезотерапевт	2
11	Тренер-реабітолог	2
12	Фахівець з асистивних технологій	2
13	Інженер з 3D-друку	2
14	Технік-наладчик	2
15	Завідувач виробництвом	1
16	Шеф-кухар	1

продовження таблиці 5.8		
17	Кухарі	3
18	Офіціанти	3
19	Дієтолог	1
20	Охоронці	2
21	Черговий служби безпеки	2
Разом по виробничому (операційному) персоналу		47
Допоміжний персонал		
1	Носій багажу	2
2	Інженер господарсько-технічної служби	2
3	Технік	2
4	Електрик	1
5	Сантехнік	1
6	Майстер з ремонту	1
7	Старша покоївка	1
8	Покоївки	2
9	Працівники пральні	3
10	Прибиральники	2
Разом по допоміжному персоналу		17
Всього		77

Підрахунок підтверджує загальну чисельність штатних працівників у 77 одиниць, що гарантує оптимальне покриття всіх функціональних зон закладу.

Загальна сума = Посадовий оклад + Доплати + Надбавки = 1.15 × Посадовий оклад.

Розпочнемо з адміністративно-управлінського блоку.

Таблиця 5.9 - Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2025 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, грн.	Фонд оплати праці			Всього ФОП, тис. грн.
				Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	
1	Директор готелю	1	50000	50000	2500	5000	57,5
2	Виконавчий директор	1	40000	40000	2000	4000	46
3	Менеджер служби прийому і розміщення	1	25000	25000	1250	2500	28,75
4	Менеджер з персоналу	1	22000	22000	1100	2200	25,3
5	Менеджер з маркетингу	1	23000	23000	1150	2300	26,45
6	PR-спеціаліст	1	20000	20000	1000	2000	23

продовження таблиці 5.9							
7	Контент-менеджер	1	18000	18000	900	1800	20,7
8	Начальник охорони	1	24000	24000	1200	2400	27,6
9	Головний бухгалтер	1	30000	30000	1500	3000	34,5
10	Бухгалтер	2	22000	44000	2200	4400	50,6
11	Касир	1	18000	18000	900	1800	20,7
12	Секретар	1	16000	16000	800	1600	18,4
Разом по Адміністративно-управлінський персонал		13		330000	16500	33000	379,5
1	Адміністратор рецепції	2	18000	36000	3600	3600	43,2
2	Службовець з бронювання	2	18000	36000	3600	3600	43,2
3	Кухарі	3	20000	60000	6000	6000	72
4	Офіціанти	3	16000	48000	4800	4800	57,6
5	Лікар-реабілітолог	3	32000	96000	9600	14400	120
6	Фізіотерапевт	3	25000	75000	7500	11250	93,75
7	Масажист	2	20000	40000	4000	6000	50
8	Інструктор ЛФК	3	20000	60000	6000	9000	75
9	Медсестра реабілітаційного відділення	4	18000	72000	7200	10800	90
10	Ерготерапевт	2	23000	46000	4600	6900	57,5
11	Фахівець з фізичної реабілітації	3	23000	69000	6900	10350	86,25
12	Кінезотерапевт	2	23000	46000	4600	6900	57,5
13	Тренер-реабілітолог	2	22000	44000	4400	6600	55
14	Фахівець з асистивних технологій	2	24000	48000	4800	7200	60
15	Інженер з 3D-друку	2	26000	52000	5200	7800	65
16	Технік-наладчик	2	22000	44000	4400	6600	55
17	Завідувач виробництвом	1	28000	28000	2800	4200	35
18	Шеф-кухар	1	30000	30000	3000	4500	37,5
19	Дієтолог	1	24000	24000	2400	3600	30
20	Охоронці	2	16000	32000	3200	4800	40
21	Черговий служби безпеки	2	16000	32000	3200	4800	40

продовження таблиці 5.9							
Разом по Виробничий (операційний) персонал		47		1018000	101800	143700	1263,5
1	Носій багажу	2	15000	30000	3000	3000	36
2	Інженер господарсько-технічної служби	2	24000	48000	4800	4800	57,6
3	Технік	2	18000	36000	3600	3600	43,2
4	Електрик	1	18000	18000	1800	1800	21,6
5	Сантехнік	1	18000	18000	1800	1800	21,6
6	Майстер з ремонту	1	20000	20000	2000	2000	24
7	Старша покоївка	1	20000	20000	2000	2000	24
8	Покоївки	2	16000	32000	3200	3200	38,4
9	Працівники пральні	3	15000	45000	4500	4500	54
10	Прибиральники	2	14000	28000	2800	2800	33,6
Разом по Допоміжний персонал		17		295000	29500	29500	354
Разом місячний фонд основної заробітної плати							1997
Разом річний фонд основної заробітної плати							23964

Загальна сума місячного фонду основної заробітної плати становить близько 2 млн грн, а річний фонд – майже 24 млн грн, що дозволяє оцінити фінансові потреби готелю «Герой» у контексті планування бюджету та оптимізації кадрової структури.

Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.10.

Таблиця 5.10 - Планування преміального фонду готелю «Герой» на 2025 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн	% преміювання	Сума премій, грн
Адміністративно-управлінський персонал	4 554,00	15%	683 100
Виробничий (операційний) персонал	15 162,00	10%	1 516 200
Допоміжний персонал	4 248,00	8%	339 840
Всього	23 964,00	–	2 539 140

Загалом структура преміального фонду є збалансованою та пропорційною до внеску кожної категорії працівників у діяльність готелю, що сприяє справедливому розподілу стимулюючих виплат.

Розроблений план з праці для готелю «Герой» ґрунтується на розподілі персоналу за трьома категоріями, що відповідає специфіці готельно-ресторанного бізнесу та інноваційним послугам, зокрема спеціалізованим програмам для реабілітації військових.

Таблиця 5.11 - План з праці готелю «Герой» на 2025 рік

Показники	Од. вим	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	77	77
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	13	13
виробничий (операційний) персонал	осіб	47	47
допоміжний персонал	осіб	17	17
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн	1 997,00	23 964,00
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	379,5	4 554,00
виробничий (операційний) персонал	тис. грн	1 263,50	15 162,00
допоміжний персонал	тис. грн	354	4 248,00
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн	213,26	2 559,14
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	56,93	683,1
виробничий (операційний) персонал	тис. грн	126,35	1 516,20
допоміжний персонал	тис. грн	28,32	339,84
Фонд оплати праці, всього	тис. грн	2 210,26	26 523,14
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	436,43	5237,10
виробничий (операційний) персонал	тис. грн	1389,85	16678,20
допоміжний персонал	тис. грн	382,320	4587,840
Фонд оплати у розрахунку на 1 працюючого	тис. грн	28,705	344,456
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	33,571	402,854
виробничий (операційний) персонал	тис. грн	29,571	354,855
допоміжний персонал	тис. грн	22,489	269,873

План з праці готельного підприємства показує, що загальна чисельність персоналу становить 77 осіб, серед яких найбільшу частку займає виробничий

персонал, що відповідає операційним потребам готелю та значній кількості спеціалізованих посад.

У розрахунку на одного працівника річний фонд оплати праці становить близько 26 523,14 тис. грн, що підтверджує достатній рівень фінансового забезпечення персоналу. Структура витрат є збалансованою та відповідає функціональному розподілу працівників у готелі.

5.4. Планування поточних витрат готельного підприємства

Витрати готельного господарства – це грошові затрати, спрямовані на купівлю ресурсів, необхідних для організації виробництва та збуту продукції (заробітна плата, сировина, оренда, амортизація основного капіталу тощо).

Таблиця 5.12 - Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства на 2025 рік (тис. грн.)

Назва продукції	Роздрібний товарооборот за рік, тис. грн	Торговельна націнка, %	Коеф. націнки (3/100)	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн (2/(1+4))
Продукція власного виробництва				
Холодні страви і закуски	68500,8	5	0,05	65 238,86
Гарячі закуски	60271,2	10	0,1	54 792,00
Супи	59738,4	10	0,1	54 307,64
Салати	45536,4	10	0,1	41 396,73
Основні страви	39441,6	10	0,1	35 856,00
Гарніри	13935,6	10	0,1	12 668,73
Десерти	8492,4	10	0,1	7 720,36
Всього				271 980,31
Закупівельні товари				
Холодні напої	27 408	10	0,1	2 077,09
Гарячі напої	22 413,6	10	0,1	1 698,00
Хліб та хлібобулочні вироби	15008,4	10	0,1	1 137,00
Вино-горілчані вироби	27 108	10	0,1	24 643,64
Пиво	6775,2	10	0,1	6 159,27
Всього				35 715,00
Разом за рік				307 695,31

Роздрібний товарооборот за рік у таблиці «Планування собівартості реалізованої продукції» не є самостійним показником, а ґрунтується на результатах таблиці 5.3, де було розраховано місячний обсяг реалізації кожної групи продукції. Саме цей місячний показник виступає базою для формування річного товарообороту.

Загальна собівартість реалізованої продукції на 2025 рік становить майже 307 млн грн, що відображає масштаб господарської діяльності підприємства та високу інтенсивність роботи ресторанного підрозділу. Структура витрат є збалансованою і відповідає асортименту, який поєднує власне виробництво та закупівельні товари.

Наступним пропонується навести планування поточних витрат на експлуатацію готелю.

Таблиця 5.13 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2025 рік (тис. грн.)

Витрата	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Формула	Поточні річні витрати, тис. грн
Електроенергія	100 000 кВт·год	4,32	$100\,000 \times 4,32 / 1\,000$	432
Опалення	50 000 Гкал*	1 654,41	$50\,000 \times 1\,654,41 / 1\,000$	82,721
Вода холодна	2 000 м ³	16,164	$2\,000 \times 16,164 / 1\,000$	32,328
Вода гаряча	500 м ³	30	$500 \times 30 / 1\,000$	15
Газ	3 000 м ³	7,96	$3\,000 \times 7,96 / 1\,000$	23,88
Каналізація	2 000 м ³	14,22	$2\,000 \times 14,220 / 1\,000$	28,44
Разом	—	—	—	614,37

Комунальні витрати готелю складають 614,37 тис. грн на рік, де найбільшу частку займає електроенергія – 432 тис. грн, що є основним ресурсом для роботи обладнання та систем. Інші витрати, такі як опалення, вода, газ та каналізація,

мають значно меншу частку, але залишаються важливими для забезпечення комфортних умов перебування гостей.

Таблиця 5.14 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2025 рік (тис. грн.)

Група працівників	Штат	Норма видачі спецодягу на особу на рік	Вартість комплекту, грн	Сума зносу, тис. грн
Адміністративний	13	1	1 000	13
Виробничий	47	2	800	75,2
Допоміжний	17	2	600	20,4
Усього	77	–	–	108,6

Витрати на спецодяг для персоналу становлять 108,6 тис. грн на рік. Найбільша частка припадає на виробничий персонал, оскільки саме ця група потребує частішої заміни спецодягу через інтенсивні умови праці.

Таблиця 5.15 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2025 рік (тис. грн.)

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць, місць	Норма на 1 місце, шт.	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн
Порцеляновий посуд	260	1	260	500	130
Столові прибори	260	1	260	300	78
Скляний посуд	260	1	260	150	39
Столова білизна	260	1	260	200	52
Кухонний посуд	260	1	260	400	104
Господарський інвентар	260	0,2	52	250	13
Канцелярське приладдя	260	0,1	26	100	2,6
Всього	–	–	1 378	–	418,6

Загальні витрати на знос швидкозношуваних предметів ресторанного господарства становлять 418,6 тис. грн на рік. Загалом структура витрат є типовою для підприємств ресторанного профілю та відповідає інтенсивності експлуатації обладнання й посуду.

Загальна сума зносу на рік відображає реальні потреби готелю в забезпеченні необхідними предметами для стабільної роботи.

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства потрібно навести у вигляді табл. 5.16.

Таблиця 5.16 - Планування поточних витрат готелю на 2025 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	307 695,31
2. Витрати на оплату праці (ФОП, рік)	26 523,14
3. Єдиний соціальний внесок (22% від ФОП)	5 835,09
Вартість основних засобів	35 460,00
4. Амортизаційні відрахування	1 346,95
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, МНМА (комунальні послуги)	614,37
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів (МШП + спецодяг)	527,2
Всього (сума заповнених статей)	378 002,06

Найбільшу частку поточних витрат формує собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів ресторанного господарства.

5.5. Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

У цьому розділі виконується комплексне планування операційного прибутку готелю «Герой» на 2025 рік та оцінка його економічної ефективності. Представлено обґрунтування ключових показників доходів і витрат, визначення цільових значень показників рентабельності й окупності, а також механізми контролю за фінансовими результатами діяльності підприємства.

Таблиця 5.17 - Планування цільового прибутку готелю «Герой» на 2025 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2025 рік
Операційні доходи готелю, тис. Грн	$D(B) = Dн.ф. + Dз.р.г + Dін.п.$	457 409,20
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	—	12%
Цільовий необхідний прибуток, тис. Грн	Операційні доходи × Рентабельність	54 889,10

Операційні доходи готелю «Герой» у плановому році формуються за трьома основними джерелами: продажем номерного фонду, діяльністю ресторанного господарства та наданням додаткових послуг іншими підрозділами.

Сукупний обсяг операційних доходів становить понад 457,4 млн грн, що свідчить про достатній рівень завантаження потужностей і високий попит на послуги готелю. Використання середньогалузевого рівня рентабельності операційної діяльності на рівні 12% дозволяє визначити орієнтир необхідного прибутку, який складає 54 889,10 млн грн. Такий цільовий прибуток є реалістичним, враховуючи структуру доходів та потужності готелю, і може забезпечити підприємству фінансову стійкість, можливість оновлення матеріально-технічної бази та підтримку інвестиційних програм.

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.18

Таблиця 5.18 - Планування основних результатів діяльності готелю «Герой» на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2025 рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. Грн	табл. 5.17	457 409,20
2	Поточні витрати, тис. Грн	табл. 5.16	378 002,06
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. Грн	п.1 – п.2	79 407,14
4	Податок на прибуток, тис. грн	18%	14293,3
5	Чистий прибуток можливий, тис. Грн	п.3 – п.4	65 113,85
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5 / п.1 × 100	14,23
7	Чистий прибуток цільовий, тис. Грн	табл. 5.17	54 889,10
8	Чистий прибуток плановий, тис. Грн	обираємо між можливим і цільовим	54 889,10
9	Рентабельність поточних витрат, %	п.8 / п.2 × 100	14,5
10	Строк окупності капітальних вкладень, років	657649,8 / п.8	10,1

Планові результати діяльності готелю «Герой» на 2025 рік демонструють достатньо стабільну та рентабельну роботу підприємства за умови ефективного

використання ресурсів та оптимізації витрат. Загальний обсяг доходів від операційної діяльності становить понад 457 млн грн, що створює потенціал для отримання значного прибутку. Поточні витрати заплановані на рівні 378 млн грн, що забезпечує формування операційного прибутку до оподаткування у розмірі понад 79 млн грн.

Після сплати податку на прибуток розмір можливого чистого прибутку становить понад 65 млн грн, що забезпечує рентабельність операційної діяльності на рівні 14,23 %.

Розрахована рентабельність поточних витрат становить 14,5 %, такий показник характеризує високий рівень ефективності використання ресурсів. Водночас термін окупності капітальних вкладень становить 10,1 років, що є відносно тривалим періодом, що пов'язано як із масштабом інвестицій, так і з особливостями сфери готельного бізнесу, де капітальні вкладення мають довгостроковий характер і окупаються поступово.

Таким чином, планові показники свідчать про можливість забезпечення високої рентабельності діяльності готелю «Герой» у 2025 році за умови досягнення запланованого рівня доходів та контролю поточних витрат. Підприємство має потенціал для подальшого розвитку, однак потребує ефективного управління інвестиціями та фінансовими потоками для скорочення строків окупності та підвищення фінансової стійкості.

Отож, в табл. 5.19 наведено оцінка економічної ефективності інноваційної діяльності готелю «Герой» на 2025 рік.

Таблиця 5.19 - Оцінка економічної ефективності інноваційної діяльності готелю «Герой» на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Значення
1	Доходи від інноваційної діяльності, тис. грн	За даними табл. 5.5	13880,4
2	Витрати на впровадження інновацій, тис. грн	За даними табл. 1.5	12570
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності, тис. грн	п1-п.2	1310,4
4	Податок на прибуток	18%	235,9

продовження таблиці 5.19			
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4	1074,5
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	п.5 / п.1 × 100	7,74
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновацій	інвестиції / п.5	11,70

Оцінка економічної ефективності інноваційної діяльності готелю «Герой» на 2025 рік свідчить, що впроваджені інновації є економічно доцільними та забезпечують додатковий фінансовий результат для підприємства. Загальний обсяг доходів від інноваційної діяльності становить 13,88 млн грн, що перевищує витрати на їх впровадження, які дорівнюють 12,57 млн грн., що дозволяє отримати прибуток від впровадження інновацій у розмірі 1,31 млн грн до оподаткування.

Після врахування податку на прибуток чистий фінансовий ефект від впровадження інноваційної діяльності становить понад 1,07 млн грн.

Рентабельність інноваційної діяльності становить 7,74 %, що свідчить про те, що інвестиції у нововведення забезпечують додатковий прибуток, хоча й не надто високий, що може означати, що інновації мають більше стратегічне значення, спрямоване на покращення якості послуг, підвищення конкурентоспроможності та зміцнення ринкових позицій у довгостроковій перспективі.

Строк окупності інвестицій в інновації становить 11,7 року, що є досить тривалим періодом. Це свідчить про те, що інноваційні проекти потребують значного часу для повної реалізації економічного ефекту, проте вони здатні приносити стабільний додатковий дохід протягом тривалого часу.

У цілому результати оцінки підтверджують ефективність впроваджених інновацій, хоча їх економічний ефект поки що не є високим. Проте інноваційна діяльність сприяє підвищенню конкурентоспроможності готелю та створює основу для подальшого розвитку й зміцнення його позицій на ринку.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Аналіз маркетингового середовища показав, що готельний ринок у регіоні характеризується високою конкуренцією та наявністю численних традиційних санаторіїв і готелів. Особлива увага приділяється зоні, де розташовано курортний готель «Герой», оскільки її стратегічне положення (в курортному районі, з доступом до лікувальних ресурсів, зелених зон та зручною транспортною інфраструктурою) створює додаткові конкурентні переваги.

Проте сучасні вимоги до якості послуг і зростання потреб військовослужбовців та ветеранів у спеціалізованих реабілітаційних послугах вказують на необхідність впровадження інноваційних підходів, що дозволять виділитися на фоні традиційних закладів.

Запропонована інновація полягає у впровадженні комплексної системи реабілітації, що поєднує традиційні санітарно-оздоровчі послуги з сучасними технологіями протезування та навчання користуванню протезами.

Моршин є обґрунтованою локацією для курортного готелю завдяки природно-кліматичним перевагам, сформованій курортній інфраструктурі та зручній транспортній доступності. Запланований курортний готель для ветеранів у Моршині оптимально розміщується в курортно-рекреаційній зоні з зручним рельєфом, придатними ґрунтами та високою транспортною доступністю, інтегруючись у наявну лікувально-оздоровчу інфраструктуру. Запропонований центр з унікальною спеціалізацією на фізичній, психологічній та соціальній реабілітації, включно з протезуванням і VR-терапією, закриває цю нішу та поєднує соціальну місію з економічною стійкістю. Оптимальна місткість 260 осіб і збалансована структура контингенту забезпечують ефективно завантаження упродовж року з компенсацією сезонних коливань.

Розташування на вул. Шевченка, 2 інтегрує об'єкт у ядро курортної екосистеми та спрощує логістику для внутрішніх і іноземних гостей. Сукупність природних, інфраструктурних і ринкових факторів формує високий індекс привабливості локації та створює умови для лідерської позиції центру на ринку медичної і реабілітаційної гостинності України.

Економічний аналіз результатів показав, що у довгостроковій перспективі (зокрема, у 2026 році) впровадження інноваційної діяльності може забезпечити чистий прибуток на рівні близько 1,07 тис. грн, що відповідає рентабельності 7,74 %. Терміни окупності капіталовкладень для проведення інновації розраховано приблизно 11,7 років. Отже, проект має потенціал стати прибутковим у середньостроковій перспективі, якщо вдалося оптимізувати витратну частину та підвищити ефективність операційної діяльності.

- Перегляд витратної частини: Рекомендується детально проаналізувати всі статті витрат, зокрема витрати на оплату праці, амортизацію та утримання основних засобів. Оптимізація цих витрат може здійснюватися шляхом впровадження сучасних технологій енергозбереження та автоматизації операційних процесів.
- Підвищення ефективності продажів: Необхідно розробити комплекс маркетингових заходів, спрямованих на збільшення завантаженості номерного фонду та розширення асортименту послуг. Особлива увага має бути приділена інноваційним послугам, що забезпечують диференціацію готелю на ринку.
- Підвищення якості інноваційних рішень: Для зниження витрат на впровадження інновацій рекомендується посилити партнерство з Superhumans Center та іншими міжнародними організаціями, що надають безкоштовні або пільгові послуги з протезування та реабілітації. Це дозволить знизити первісні витрати та прискорити вихід проекту на прибуткову основу.
- Оптимізація капіталовкладень: Розглянути можливість поетапного впровадження інноваційних технологій. Початкове впровадження може бути обмежене окремими напрямками, що дозволить знизити загальні капіталовкладення у перший рік, а у подальшій перспективі – розширювати спектр інноваційних послуг.
- Контроль за економічною ефективністю: Запровадити систему моніторингу фінансових показників, що дозволить оперативно реагувати

на відхилення від запланованих показників прибутковості та рентабельності, а також коригувати план витрат і ціноутворення.

Висновки, сформульовані на основі аналізу маркетингового середовища, інноваційної пропозиції та економічної ефективності діяльності курортного готелю «Герой», свідчать про наступне:

- Ринок готельних послуг у регіоні є висококонкурентним, але стратегічне розташування об'єкта та спеціалізація на реабілітації військових забезпечують суттєві конкурентні переваги.
- Запропонована інновація, заснована на комплексній реабілітації з використанням сучасних технологій протезування, має потенціал підвищити якість обслуговування і забезпечити диференціацію готелю на ринку.
- Економічний аналіз показує, що при оптимізації витрат та збільшенні доходів можливий прибуток може стати позитивним уже у 2026 році, а термін окупності капіталовкладень для впровадження інновацій – близько 11,7 років.
- Для досягнення цільових показників необхідно впровадити заходи з оптимізації витрат, підвищення ефективності продажів та розширення асортименту послуг, що сприятиме як підвищенню рентабельності діяльності, так і конкурентоспроможності готелю.

Рекомендовані заходи з оптимізації інвестиційного проєкту дозволять створити конкурентоспроможне підприємство, яке зможе задовольнити сучасні вимоги ринку готельних послуг та сприяти підвищенню якості життя військовослужбовців, ветеранів та їхніх родин.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ- РЕСУРСІВ

1. Neuhofer, B., Buhalis, D., & Ladkin, A. (2015). Smart technologies for personalized experiences: A case study in the hospitality domain. *Electronic Markets*, 25(3), 243–254. – Режим доступу: <https://doi.org/10.1007/s12525-015-0182-1>
2. Shakeel Basheer, Sheezan Farooq, Murtaza Ahmad Reshi (2022) Tourism, the Metaverse, Artificial Intelligence, and Travel: Striking a Balance between Innovation and Concerns. *Journal of Social Responsibility, Tourism and Hospitality* ISSN: 2799-1016 Vol: 02, No. 06, Oct-Nov 2022, Режим доступу: <http://journal.hmjournals.com/index.php/JSRTH>
3. Canada. Parliament. House of Commons. Standing Committee on Veterans Affairs. Evidence, 5 June 2017, 1530 (Mr. Robert Reynolds, Deputy Under Secretary Disability Assistance, United States Department of Veterans Affairs).
4. Canada. Parliament. House of Commons. Standing Committee on Veterans Affairs. Evidence, 14 June 2017, 1635 (Ms. Bernadine Mackenzie, Head, Veterans' Affairs New Zealand).
5. Canada. Parliament. House of Commons. Standing Committee on Veterans Affairs. Evidence, 14 June 2017, 1635 (Ms. Bernadine Mackenzie, Head, Veterans' Affairs New Zealand).
6. UK Ministry of Defence, “UK Service Injury and Death Compensation Schemes,” 2008.
7. Canada. Parliament. House of Commons. Standing Committee on Veterans Affairs. BGen Bernd Mattiesen, Medical Corps, Federal Ministry of Defence, Germany, Evidence, 5 December 2017.
8. Michael Birnbaum, “Germany struggles with homecoming of Afghanistan veterans,” *Washington Post*, 30 April 2012.
9. Thomas Wiegold, “15 Jahre Bundeswehreinsatz in Afghanistan” [available in German only], *Bundeszentrale für politische Bildung*, 15 December 2016.

10. Michael Daxner, "Einsatzrückkehrer und Veteranen"[available in German only], Bundeszentrale für politische Bildung, 9 May 2016.
11. Canada. Parliament. House of Commons. Standing Committee on Veterans Affairs, Evidence, 1 May 2017, 1610 (Mr. Guy Parent, Veterans Ombudsman, Office of the Veterans Ombudsman).
12. Canada. Parliament. House of Commons. Standing Committee on Veterans Affairs. Evidence, 1 May 2017, 1645 (Mr. Bernard Butler, Assistant Deputy Minister, Strategic Policy and Commemoration, Department of Veterans Affairs).
13. Recovery.com. (2025). 18 Best Europe veterans rehab centers (with pricing). <https://recovery.com/europe/veterans/>
14. Балдинюк, О. (2022). Універсальний дизайн як спосіб створення безбар'єрного середовища для людей з інвалідністю в Україні. *Věda a perspektivy*, 6(13), 153–165. [https://doi.org/10.52058/2695-1592-2022-6\(13\)-153-165](https://doi.org/10.52058/2695-1592-2022-6(13)-153-165)
15. Вергунова, Н. С., & Вергунов, С. В. (2019). Предметний дизайн: Тотожні терміни та їхні семантичні значення. *Вісник КНУКіМ. Серія «Мистецтвознавство»*, 40, 183–188. <https://doi.org/10.31866/2410-1176.40.2019.172701>
16. Волянський, О. М., & Кіх, А. Ю. (2018). Проблемосфокусована реабілітація військовослужбовців із вогнепальними пораненнями кінцівок. *Pain Medicine*, 3(2/1), 18. <https://doi.org/10.31636/pmjua.t1.25456>
17. Мараховський, А. А., & Кузнецова, І. О. (2013). Інноваційні чинники у дизайні [Thesis, НАУ]. <http://er.nau.edu.ua/handle/NAU/11977>
18. Масленнікова, В. (2008). Реабілітація та працевлаштування інвалідів в Україні. *Вісник Пенсійного фонду України*, 11, 24–27.
19. Осадча, А., & Винничук, М. (2020). Інтеграція у світовому дизайні. *Humanities Science Current Issues*, 5(28), 146–150. <https://doi.org/10.24919/2308-4863.5/28.208910>

20. Редактор, Г. (2020). Технології збереження здоров'я, реабілітація і фізична терапія. *Health-Saving Technologies, Rehabilitation and Physical Therapy*, 1(1), 1–229. <https://doi.org/10.58962/hstrpt.2020.1.1.1-229>
21. Львівська обласна рада. Львівська обласна державна адміністрація. Програма розвитку туризму та курортів у Львівській області на 2021-2025 роки. Львів 2021. URL: https://old.loda.gov.ua/upload/users_files/32/upload/Programa%20rozvYtku%20turYzmu%20u%20L_vivs_kiy%20oblasti%20na%202021-2025%20rokY.pdf (дата звернення 19.07.2024)
22. Статистичне управління Львівської області. (2025). Моршинська міська громада Показники місцевої статистики. Отримано з <https://stat.loda.gov.ua/community/morshynska-miska-gromada/>
23. Показники розвитку туризму м. Львів (2024) URL: <https://dashboard.city-adm.lviv.ua/statystyka/turyzm?subCategory=353>
24. List.in.ua. (2025). Центр реабілітації у Моршині. <https://list.in.ua/Моршин/Центр-реабілітації>
25. Zahidkurort.com.ua. (2025). Готелі Моршина. <https://zahidkurort.com.ua/uk/goteli-morshina/>.
26. National Insurance Institute of Israel. (2025). “One Soul” reform. <https://www.btl.gov.il/English%20Homepage/Benefits/Benefits%20for%20Victims%20of%20Hostilities/OneSoul/Pages/default.aspx>.

ДОДАТКИ

The International Conference
“Biotechnologies, Present and
Perspectives” Suceava, Romania

***10th Edition,
17-19 October 2025***

SOCIO-ECONOMIC JUSTIFICATION OF CREATING HEALTH RESORT HOTEL FOR VETERANS

Yuliia KAPELISTA, Oleksandr LIULKA
National University of Food Technologies, Ukraine

Abstract: After 2022, Ukraine has a social challenge – the return of veterans with injuries and disabilities. Out of half a million combatants, one in ten requires long-term rehabilitation. An integrated approach is effective: physical recovery must be combined with psychological support and social reintegration. In Ukraine, the system is fragmented, which complicates logistics and prolongs treatment.

The project involves creating a single service ecosystem in partnership with the Superhumans Center, which has been providing prosthetics to patients free of charge since 2023. The business plan includes the construction of a five-story building with 120 rooms (mostly barrier-free) and two rehabilitation blocks. The estimated cost is about 15 million euros, part of which is covered by grants and soft loans.

The model is focused on government orders, corporate clients and self-payers. Bionic prostheses are printed on site, which reduces rehabilitation time from 21 to 8 days. EksoNR robotic walking reduces the duration of primary recovery by 16%. The project involves the use of heat pumps and solar collectors, which reduces energy consumption by 41%. Each job in the hotel stimulates the creation of two more in the service sector.

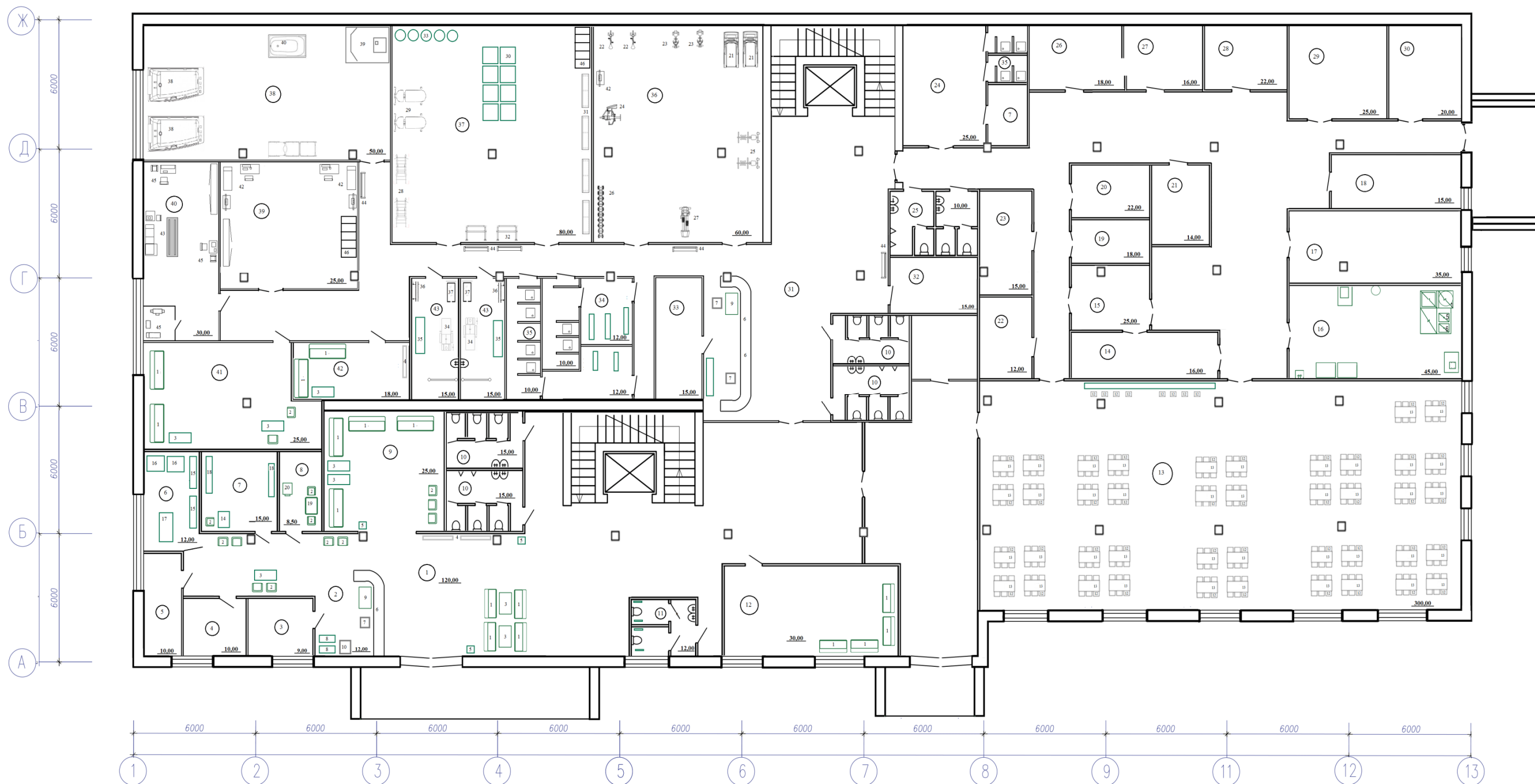
Integration of prosthetics, physical and mental rehabilitation with classic sanatorium services creates an effective model of supporting veterans and a profitable business. Implementation in the city of Morshyn will turn the resort into a center of post-war recovery, strengthen the region's economy and tourist attractiveness.

Key words: *hotel, Morshyn, rehabilitation, resort, tourism, veteran.*



Рис. А. Ситуаційний план реабілітаційного центру

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0.000



Експлітація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1А

Поз.	Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи	Площа, м ²
1	Вестибюль	120
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Кімната персоналу служби прийому	9
4	Технічне приміщення (для інженерних систем, прибирання тощо)	10
5	Кімната чергового адміністратора	10
6	Камера схову	12
7	Гардероб	15
8	Приміщення охорони	8,5
9	Кімната очікування	25
10	Санітарний вузол для відвідувачів	30
11	Вбиральня для маломобільних груп населення	12
12	Кімната відпочинку для ветеранів	30
Поз.	Площі підприємства харчування	Площа, м ²
13	Обідня зала	300
14	Роздавальна лінія	16
15	Цех доготівельних страв і десертів	25
16	Гарячий цех	45
17	Холодний цех	35
18	Технічне приміщення (електрощитова, комунікації)	15
19	Мийна кухонного посуду	18
20	Мийна столового посуду	22
21	Склад напоїв і тари	14
22	Кабінет менеджера ресторанного господарства	12
23	Кабінет завідувача виробництвом	15
24	Кімната персоналу (відпочинок і переодягання)	25
25	Санвузол персоналу	10
26	Охолоджувальна камера м'ясо-рибної продукції	18
27	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	16
28	Склад сухих продуктів	22
29	Заготівельний м'ясо-рибний цех	25
30	Заготівельний цех овочевий	20

Поз.	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	Площа, м ²
31	Вестибюль оздоровчого відділення	20
32	Медичний пункт	15
33	Кімната для персоналу	15
34	Роздягальні для чоловіків і жінок	2x12
35	Душові кімнати	2x10
36	Тренажерна зала	60
37	Зал лікувальної фізкультури	80
38	Гідротерапевтичний блок	50
39	Кабінет механотерапії	25
40	Кабінет фізіотерапії	30
41	Зал релаксації	25
42	Кімната інструкторів	18
43	Масажний кабінет (2 приміщення)	2x15

Поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	Кільк.
1	Диван	Mecco	1530×830×930	16
2	Крісла для відпочинку	Ico	750×830×930	12
3	Журнальний стіл	Lema	900×600×500	8
4	Вішалка для верхнього одягу	LuxForm	600×500×1800	3
5	Урна для сміття	EcoBin	300×300×700	3
6	Стійка реєстрації	AllBiz	2400×900×1100	3
7	Стілець адміністратора	Ico	450×450×1020	3
8	Шафа для ключів	A310+A10	830×420×1950	2
9	Комп'ютерний стіл	Nova	1200×700×750	2
10	Принтерна тумба	HP Desk	600×500×800	1
11	Стелаж для одягу	WardPro	1500×600×1800	2
12	Стіл шестимісний	Lema -	1530×830×930	42
13	Стілець обідній	Ico	450×450×930	260
14	Робоче місце гардеробника	OfficePro	1200×700×750	1
15	Стелаж для валіз	RT Y567	1500×600×1800	2
16	Шафа для великого багажу	Atlas	900×600×1800	2
17	Робочий стіл чергового	OfficePro	1200×700×750	1
18	Стелаж для одягу	WardPro	1500×600×1800	2
19	Робочий стіл охорони	SteelGuard	1400×700×750	1
20	Сейф для документів	Monolith	600×500×900	1
21	Бігова доріжка	EnergyFIT EF-5501	2100×920×1370	2
22	Велотренажер	Fitex GB-1278	880×580×1280	2
23	Орбітрек	HouseFit HB-8155HP	1650×700×1650	2
24	Силовий тренажер універсальний	Inter Atletik Gym ST209	2100×1450×2200	1
25	Лава для пресу регульована	Inter Atletik Gym ST311	1400×560×605	2
26	Гантельний стелаж	Inter Atletik Gym ST403	1600×600×900	1
27	Тренажер для ніг	HUR 5530	1500×850×1400	1
28	Гімнастична стінка	Inter Atletik G201	2700×900×100	2
29	Шведська лава	SportTech L102 Inter	2500×400×300	2
30	Мати гімнастичні	ProFit	2000×1000×50	8
31	Дзеркала настінні	Individual	2000×1000	4
32	Поручні для вправ	RehaLine PR-1	3000×800×1000	2
33	М'ячі лікувальні, фітболи	RehaSport	----	5
34	Масажний стіл	RestPro Classic 70	1950×700×750	2
35	Шафа для білизни	Ikea Pax	800×600×2100	2
36	Рушникосушарка	Cersanit E-Line	1200×500×400	2
37	Дзеркало настінне	ArtHouse	800×600	2
38	Ванна гідромасажна	Kaldewei Comfort 180	1800×800×650	2
39	Душ Шарко	Radaway HydroJet	1500×1500×2200	1
40	Ванна для нижніх кінцівок	Radomed L-01	900×700×700	1
42	Роботизовані екзоскелети	Ekso NR / ReWalk Personal 6.0	700×700×1500	3
43	Меблі й спецкрісла для ерготерапії	Armedica AM-BA	700×700×900	5

44	Лавка звичайна	Lema	1950x40x40	5
45	Спортивні та ерготерапевтичні тренажери	TheraBand / RehaGym	800×800×1500	3
46	3D-принтер	Formalabs Fuse	1285x1495x1870	2



Матеріали інноваційних досліджень

Біопсихосоціальна модель

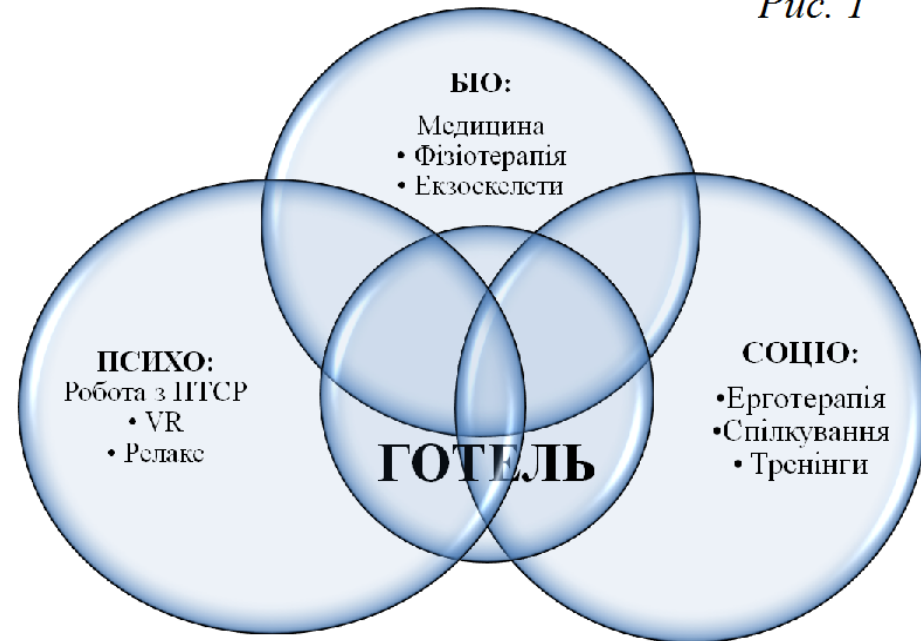


Рис. 1

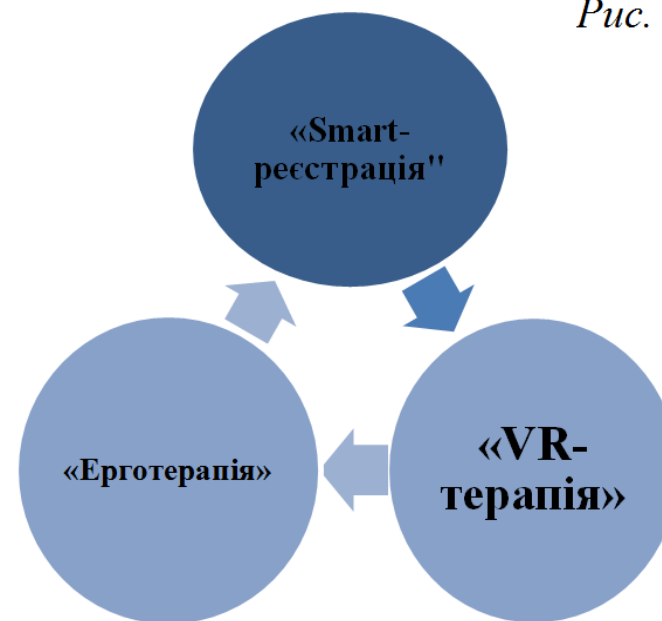
Характеристика основних елементів спеціалізованого реабілітаційного центру для військовослужбовців

Рис. 2

- Сучасна реабілітаційна інфраструктура**
 - Зал лікувальної фізкультури буде оснащено новітніми тренажерами з біологічним зворотним зв'язком, роботизованими екзоскелетами, велоергометрами та спеціальними апаратами для відновлення рухових функцій кінцівок
- Комплекс послуг із протезування та адаптації**
 - У межах центру діятиме відділення, де команда фахівців – протезисти, реабілітологи та психологи – забезпечуватимуть навчання користуванню протезами, сприяючи відновленню фізичних можливостей і соціальній адаптації пацієнтів.
- Поєднання медичної та психологічної підтримки**
 - Крім фізичної реабілітації, передбачається організація індивідуальних і групових психологічних сеансів, що допоможуть долати наслідки стресу й травматичних переживань

Карта позиціонування реабілітаційного центру в м. Моршин

Рис. 3



Таблиця 1 – Характеристика інноваційних технологій для реабілітації ветеранів

Напрямок інновації	Назва технології	Опис та функції	Переваги для ветеранів
Роботизована реабілітація	HAL (Hybrid Assistive Limb)	Роботизований екзоскелет, який підтримує кінцівки під час руху, допомагаючи відновити рухові функції.	Відновлення мобільності, зменшення навантаження на фізіотерапевтів, прискорення процесу реабілітації.
Віртуальна та доповнена реальність (VR/AR)	VR/AR-терапія	Створення віртуальних середовищ для тренування моторики, координації, когнітивних функцій.	Мотивує до активної участі, сприяє емоційному відновленню, підвищує ефективність лікування ПТСР.
Інтерактивна робототехніка для підтримки	PaPeRo (NEC, Японія)	Робот-комунікатор, який допомагає людям із когнітивними порушеннями у щоденній діяльності.	Підтримка самостійності ветеранів з когнітивними травмами, соціальна взаємодія та контроль стану.
Мобільні та транспортні системи	Nuprodx Mobility System	Комбінована ванна й мобільна система для пересування осіб з обмеженою рухливістю.	Безпечний і комфортний догляд у побутових умовах, полегшення руху для поранених ветеранів.
Водна реабілітація	Transfer Open Pool System (Ірландія)	Електронна система підйому у басейнах, що дозволяє самостійно або з асистентом занурюватися у воду.	Сприяє безпечній фізичній реабілітації, підвищує впевненість і комфорт під час занять у воді.
Підйомні та допоміжні пристрої	GRUA VICTOR 2600 Lift	Складний електронний підйомник з вантажопідйомністю 175 кг, ергономічний, зручний у користуванні.	Полегшує догляд за пацієнтами, зменшує ризик травм для персоналу, забезпечує комфорт пацієнтів.
Розумні та адаптивні меблі	Сервісний піднос-стіл для пацієнтів (українська розробка)	Трансформований стіл-трей з регульованою висотою, отворами для посуду та магнітами для приборів.	Забезпечує зручність і автономність під час харчування, підвищує комфорт у лікарнях і реабілітаційних центрах.
Адаптивні пристрої для щоденного життя	Ергономічні столові прибори, тримачі, адаптивні чашки	Прибори з нековзкими ручками, антиспаюючими кришками, магнітними тримачами.	Підвищують самостійність ветеранів із тремором чи обмеженою рухливістю, сприяють соціальній адаптації.
Технології моніторингу та «розумні» системи	Смарт-ліжка, системи моніторингу пацієнтів	Контроль життєвих показників, попередження персоналу про зміни у стані пацієнта.	Забезпечують безпеку, своєчасне реагування, персоналізований догляд.
Штучний інтелект і машинне навчання	Індивідуальні плани реабілітації на основі аналізу даних	Алгоритми аналізують стан пацієнта й підбирають вправи, дієту, ліки.	Підвищення ефективності лікування, персоналізація терапії, скорочення терміну відновлення.

Матриця пріоритетності послуг (RISE)

Рис. 4



Електронна система підйому (Transfer Open Pool System)

Рис. 6



Роботизований екзоскелет HAL

Рис. 5



Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 2 - Характеристика матеріально технічного обслуговування готелю

Послуга	Технологія	Необхідне обладнання	Орієнтовна вартість за од., грн	Кількість
Медицина реабілітація (фізіотерапія, кінезотерапія, електростимуляція)	Біофідбек-терапія (EMG)	Тренажери з біофідбеком BTL EMG Biofeedback / Neuroforma	250 000	4
	Роботизована терапія	Роботизовані екзоскелети Ekso NR / ReWalk 6.0	1 200 000	2
	Адаптивні тренажери	Спортивні та ерготерапевтичні тренажери TheraBand / RehaGym	50 000	10
Гідрокінезотерапія / водна терапія	Система гідрокінезотерапії	Ванна з системою HydroWorx 2000-Series	800 000	1
Психологічна підтримка та терапія ПТСР	VR-терапія	VR/AR системи Meta Quest 3 / Varjo XR-4	150 000	1
	Аудіо-відео середовище	Аудіо-відеосистема для VR-лісотерапії	150 000	1
Соціальна та професійна адаптація	Цифрові навчальні модулі, відеотренінги	Сервер + моніторна система Dell PowerEdge, Dell 24" IPS	350 000	1
Протезування та технічна реабілітація	3D-сканування	3D-сканер Artec Leo / EinScan H	450 000	1
	3D-друк протезів	3D-принтер Formlabs Fuse 1+ / Ultimaker S7	300 000	2
Ерготерапія та побутова адаптація	Ерготерапевтичні технології	Ерготерапевтичні меблі Atmedica	40 000	5
	Адаптивні тренажери	Тренажери TheraBand / RehaGym	50 000	10
Інноваційні технол. реабілітації	Екзоскелети, біофідбек, VR/AR, роботи-асистенти	Ekso NR, ReWalk, BTL EMG, VR-системи, PaPeRo/Nao	40000	10
ЛФК та спортивна терапія	Кінезіотерапія, тренажерна терапія	Спортивні тренажери RehaGym / TheraBand	50 000	10
	Водна терапія	Система HydroWorx	800 000	1
Підтримка родин ветеранів	VR-терапія, групові тренінги	VR-система, аудіо-відеосистема	150 000	1
Телемедицина та дистанційне спостереження	Сенсорний моніторинг та серверні технології	Сервер Dell + IoT-датчики	350 000	1
Інтелектуальні системи підтримки мобільності	Інтелектуальні меблі	«Розумні» ліжка, підйомники	35000	120



3D-принтер UltiMaker S7
Рис. 7



VR система Varjo XR-4
Рис. 8

Відновлювальні вправи з ерготерапії
Рис. 9



Таблиця 3 - Характеристика потреб гостей реабілітаційного центру для ветеранів війни

Категорія гостей	Основні потреби	Напрямч реабілітації	Форми задоволення потреб у центрі
Ветерани війни з пораненням, ампутаціями	Фізичне відновлення, протезування, навчання користувачо протезами, відновлення рухових функцій	Медицина та фізична реабілітація (кінезіотерапія, роботизовані тренажери, біофідбек, гідрокінезотерапія)	Використання екзоскелетів, 3D-протезування, індивідуальні програми ЛФК, телемоніторинг стану
Ветерани з ПТСР	Психологічна підтримка, емоційна стабілізація, соціальна адаптація	Психотерапія, VR-терапія, арттерапія, групові заняття, когнітивно-поведінкові програми	VR-лісотерапія, музикотерапія, групові заняття з психологом, релаксаційні зони
Члени родин ветеранів	Психоемоційна підтримка, профілактика стресу, спільне відновлення	Сімейна терапія, релакс-програми, СПА, рекреаційні послуги	Пакетні сімейні програми «Відновлення разом», арттерапія, йога.
Цивільні постраждалі від війни	Відновлення після травм, лікування наслідків інвалідності, психологічна реабілітація	Медико-соціальна реабілітація, фізіотерапія, масаж, психотерапія	Програми комплексного відновлення, індивідуальні консультації, курси адаптації
Медичні туристи (українці та іноземці)	Високоякісні реабілітаційні послуги, комфорт, сучасне обладнання	Лікувально-оздоровчі та релаксаційні програми	SPA, фізіотерапія, гідрокінезотерапія, консультації лікарів-спеціалістів
Комерційні гості	Профілактика вигорання, детокс, фізичне та ментальне відновлення	Відновлювально-релаксаційні програми, кінезіотерапія, масаж	Комплексні wellness-програми, фітнес, йога, медитація, ароматерапія