

Державний торговельно-економічний університет
Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

БІЗНЕС-ПРОЄКТ ГОТЕЛЮ У ТУРИСТИЧНІЙ ДЕСТИНАЦІЇ «СХІДНИЦЯ» ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Студента 2 курсу, 9м групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма
«Готельний і
ресторанний девелопмент»

Стрільчука
Назара Тарасовича

_____ *підпис студента*

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Ткачук
Тетяна Михайлівна

_____ *підпис керівника*

Гарант освітньої
програми
д.е.н., проф.

Ведмідь Надія
Іванівна

_____ *підпис гаранта*

Київ 2025

АНОТАЦІЯ

Стрільчук Н. Т. Бізнес-проект готелю у туристичній дестинації «Східниця» Львівської області. – Рукопис.

Кваліфікаційна робота за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньою програмою «Готельний і ресторанный девелопмент». – Державний торговельно-економічний університет, Київ, 2025.

Кваліфікаційна робота присвячена розробці бізнес-проекту готелю «Гірський спокій» у туристичній дестинації «Східниця» Львівської області на 50 номерів. У роботі висвітлено ключові функціональні характеристики готельного закладу, розроблено лінійно-функціональну структуру управління, а також запропоновано дизайнерські рішення екстер'єру та інтер'єру бізнес-проекту. Особлива увага приділена економічним аспектам, зокрема фінансовим результатам та терміну окупності проекту.

Ключові слова: бізнес-проект, готель, туристична дестинація, Східниця, концепція, ефективність, капіталовкладення, рентабельність, окупність, конкурентне середовище.

ABSTRACT

Strilchuk N. T. Business project of a hotel in the tourist destination "Skhidnytsia" of the Lviv region. – Manuscript.

Qualification work in the specialty 241 "Hotel and restaurant business", educational program "Hotel and restaurant development". – State University of Trade and Economics, Kyiv, 2025.

Qualification work is devoted to the development of a business project of the hotel "Mountain peace" in the tourist destination "Skhidnytsia" of the Lviv region for 50 rooms. The work highlights the key functional characteristics of the hotel, develops a linear-functional management structure, and also proposes design solutions for the exterior, interior and room stock. Particular attention is paid to economic aspects, in particular, financial results and the payback period of the project.

Keywords: business project, hotel, tourist destination, Skhidnytsia, concept, efficiency, investment, profitability, payback, competitive environment.

4. Консультант по 2 розділу бізнес-проєкту

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Гаврищук В.В.		

5. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ (бізнес-ідея проєкту)

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концептуальне рішення. Функціональні характеристики

1.2. Організаційна структура управління

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю (або на вибір студента – торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи, приміщень готелю)

Розділ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС- ПРОЄКТУ

3.1. Фінансові результати бізнес-проєкту

3.2. Термін окупності бізнес-проєкту

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів написання кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	02.09.2024 р.- 31.10. 2024 р.	31.10. 2024 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	01.11.2024 р.- 27.12.2024 р.	27.12.2024 р.
3	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	02.01.2025 р.- 12.05.2025 р.	12.05.2025 р.
4	Написання, оформлення та апробація наукової статті у Збірнику статей магістрів	до 19.05.2025 р.	19.05.2025 р.
5	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	19.05.2025 р.- 05.09.2025 р.	05.09.2025 р.
6	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	08.09.2025 р. - 28.10.2025 р.	28.10.2025 р.
7	Попередній захист кваліфікаційної роботи у комісіях	29.10.2025 р.- 31.10.2025 р.	31.10.2025 р.
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	21.11.2025 р	21.11.2025 р
9	Подання кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	24.11.2025 р. 25.11.2025 р	24.11.2025 р.
10	Підготовка матеріалів кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії	26.11.2025 р.- 05.12.2025 р.	25.11.2025 р.- 05.12.2025 р.
11	Захист кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

7. Дата видачі завдання 30.12.2024 р.

8. Керівник кваліфікаційної роботи

_____ Тетяна ТКАЧУК
підпис (ім'я, прізвище)

9. Гарант освітньої програми

_____ Надія ВЕДМІДЬ
підпис (ім'я, прізвище)

10. Завдання прийняв до виконання студент

_____ Назар СТРИЛЬЧУК
підпис (ім'я, прізвище)

11. Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Студент Стрільчук Н.Т. виконав кваліфікаційну роботу у повному обов'язі, згідно виданого завдання та відповідно до затвердженого графіку.

Студент здійснив обґрунтований аналіз та опис обраної території для проектування бізнес-проект готелю у туристичній дестинації «Східниця» Львівської області, досліджено та визначено цільову аудиторію, обґрунтовано концептуальне рішення бізнес-проекту.

У другому розділі студентом представлено дизайнерське рішення номера проєктованого готелю та дизайн просторового рішення основних груп приміщень проєктованого готелю.

У третьому розділі представлені розрахунки щодо основних показників економічної діяльності проєктованого готелю, планові показники діяльності та терміну окупності, які відповідають реальним умовам функціонування ринку готельних послуг.

Кваліфікаційна робота відповідає визначеним вимогам, тому може бути рекомендована до захисту в ДЕК.

Кваліфікаційну роботу студента Стрільчука Н.Т перевірено у відповідній системі на предмет дотримання академічної доброчесності

12. Керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента Назара СТРІЛЬЧУКА
(ім'я, прізвище)
може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої
програми

Надія ВЕДМІДЬ
(ім'я, прізвище)

Завідувач кафедри

Маргарита БОЙКО
(ім'я, прізвище)

“ _____ ” _____ 2024 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	11
1.1. Концептуальне рішення. Функціональні характеристики	11
1.2. Організаційна структура управління.....	36
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН	40
2.1. Екстер'єр та інтер'єр.....	40
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю.....	59
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС- ПРОЄКТУ	64
3.1. Фінансові результати бізнес-проєкту.....	64
3.2. Термін окупності бізнес-проєкту.....	88
ВИСНОВКИ	92
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	94
ДОДАТКИ	101

ВСТУП

Актуальність дослідження. Туристична індустрія є однією з найбільш динамічних та швидкозростаючих галузей світової економіки, що відіграє ключову роль у соціально-економічному розвитку багатьох регіонів. В Україні, попри складні виклики сьогодення, сфера туризму демонструє значний потенціал до відновлення та розвитку, особливо в регіонах з унікальними природними та рекреаційними ресурсами. Однією з таких перспективних дестинацій є Східниця, що на Львівщині. Це відомий бальнеологічний курорт з унікальними мінеральними водами, мальовничими краєвидами та сприятливим кліматом для відпочинку та оздоровлення [1].

Попри значний туристичний потік та зростаючий попит на якісні готельні послуги, готельна інфраструктура Східниці потребує подальшого розвитку та модернізації. Існуючі об'єкти розміщення часто не відповідають сучасним міжнародним стандартам комфорту, сервісу та екологічності, що обмежує можливості для залучення нових сегментів туристів та підвищення конкурентоспроможності курорту в цілому. У цьому контексті розробка нового бізнес-проєкту готелю стає не лише актуальною, а й стратегічно важливою задачею для стимулювання економічного зростання регіону та підвищення його туристичної привабливості.

Актуальність дослідження зумовлена необхідністю глибокого аналізу ринку готельних послуг у Східниці, обґрунтуванням економічної доцільності створення нового готельного комплексу, розробкою ефективної бізнес-моделі, що враховуватиме специфіку місцевого ринку та потенціал туристичної дестинації. Розроблений бізнес-проєкт має на меті не лише забезпечити фінансову прибутковість, але й сприяти сталому розвитку регіону, створити нові робочі місця, покращити якість туристичних послуг та підвищити загальний рівень комфорту для гостей курорту.

Мета дослідження – бізнес-проєкт готелю у туристичній дестинації «Східниця» Львівської області.

Завдання дослідження:

1. Розробити концепцію проєктованого закладу готельного бізнесу з урахуванням специфіки туристичної дестинації «Східниця» Львівської області.

2. Визначити функціональні характеристики готелю та побудувати організаційну структуру управління.

3. Запропонувати архітектурно-планувальне рішення екстер'єру та інтер'єру готелю відповідно до обраної концепції.

4. Розробити дизайнерське рішення номерного фонду готелю з урахуванням комфорту та сучасних вимог до сервісу.

5. Провести економічне обґрунтування бізнес-проєкту.

6. Визначити термін окупності проєкту та оцінити його інвестиційну привабливість.

Об'єкт дослідження – бізнес-проєкт готелю у туристичній дестинації «Східниця» Львівської області.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади бізнес-проєктування готелю.

Методи дослідження: аналіз і синтез для вивчення стану туристичної галузі та особливостей розвитку готельної інфраструктури Східниці; порівняльний метод для оцінки конкурентоспроможності регіону; експертні оцінки для визначення потенціалу готельного бізнесу; SWOT-аналіз для виявлення сильних і слабких сторін проєкту; економіко-математичні методи для фінансового обґрунтування; графічний метод для візуалізації результатів; а також моделювання для побудови ефективної бізнес-моделі готелю.

Інформаційну базу дослідження становлять офіційні статистичні дані Державної служби статистики України (наприклад, Міністерства економічного розвитку і торгівлі), ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених (підручники, навчальні посібники, монографії, періодичні видання).

Публікації. Основні положення кваліфікаційної роботи опубліковано у збірнику наукових статей ДТЕУ, 2025 р (Дод. А).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновку, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концептуальне рішення. Функціональні характеристики

Проектування готелю в курортному селищі Східниця є економічно, соціально та стратегічно доцільним, зважаючи на актуальний попит на якісну туристичну інфраструктуру.

Східниця – один із провідних бальнеологічних курортів України, з унікальними природними ресурсами: понад 38 джерел і 17 свердловин мінеральних вод. Її клімат і природні умови сприяють лікуванню хвороб шлунково-кишкового тракту, нирок, печінки та обміну речовин.

Попит на внутрішній туризм, особливо оздоровчий і екологічний, стабільно зростає. Після пандемії та в умовах війни українці все частіше обирають відпочинок в межах країни. Східниця стає дедалі популярнішою, що вимагає розширення готельного фонду, особливо в сегменті інклюзивного та сімейного розміщення [2].

Східниця має потенціал цілорічного функціонування завдяки оздоровчим ресурсам, наявності зимового активного відпочинку, розвитку гастрономічного, культурного та конференц-туризму.

Будівництво готелю створить робочі місця, стимулюватиме розвиток суміжних галузей і сприятиме економічному зростанню регіону. Впровадження енергоефективних і цифрових технологій зменшить витрати й підвищить привабливість проєкту.

Новий готель зміцнить імідж Східниці як сучасного курорту, покращить якість послуг та підвищить середній чек, дозволяючи ефективно конкурувати з іншими курортами України та Європи [3].

Готель планується звести у селі Новий Кропивник, що належить до Східницької громади Дрогобицького району Львівської області. Регіон має розвинену туристичну інфраструктуру, мальовничу природу та сприятливі умови для рекреаційного будівництва.

З огляду на розташування вже діючих готелів та частково використані рекреаційні ресурси регіону, було проведено пошук вільних територій для потенційного будівництва нового закладу розміщення з використанням картографічного сервісу Google Maps (рис.1.1., 1.2) [4].

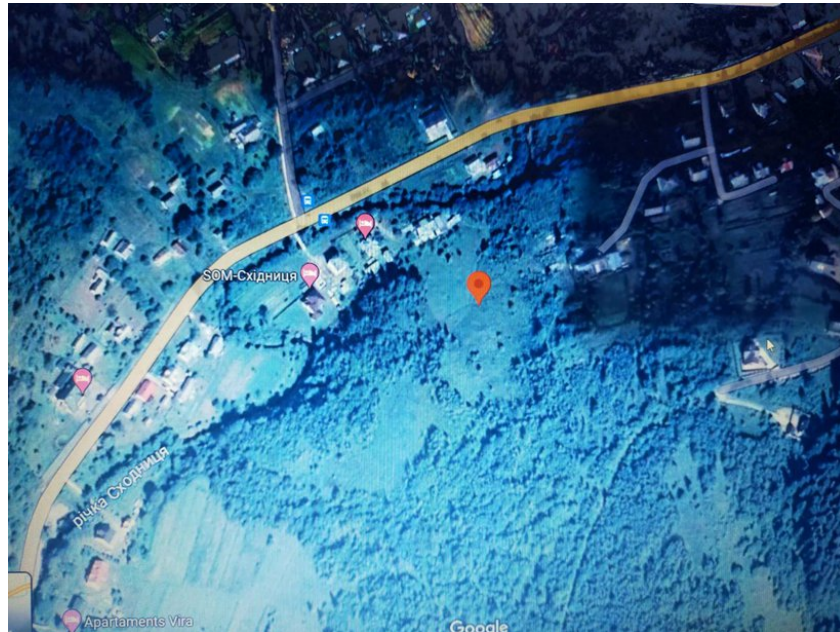


Рис. 1.1. Геолокація будівництва готелю в селі Новий Кропивник, Дрогобицького району Львівської області (координати: $49^{\circ}13'34.2''N$ $23^{\circ}19'32.9''E$).

Джерело: складено авторами на основі [4].



Рис. 1.2. Краєвид з точки локації проєктованого готелю

Джерело: складено авторами на основі [4].

Проведемо аналіз ринку відносно конкурентоспроможності проєктованого об'єкту. Доцільним також є визначення місткості ринку.

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства в с. Новий Кропивник продемонстровано у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Функціональні характеристики підприємств
готельного господарства в с. Новий Кропивник, Львівська обл.**

№ п/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	2	3	4	5
1	Садиба "Подих Карпат"*****	25	40	У селі Новий Кропивник, 1,5 км від селища Східниця, 2 км до найближчого джерела мінеральної води.
2	Готель ТуСтань Medical & SPA****	25	50	Готель розташовано через дорогу від автобусної зупинки за 8 км від Тустані, зруйнованої фортеці IX століття, і за 9 км від гірськолижного курорту "Крутогір".
3	Готельно-оздоровчий комплекс «ДіАнна»****	58	120	Оздоровниця розташована в 1,5 км від центру курортного селища, складається з дво-, три-, п'ятиповерхових корпусів і котеджу.
4	Kyivska Russ Resort Medical & Spa****	8	26	Знаходиться у мальовничому куточку північно-східних схилів Карпат, бальнеологічному курортному селищі Східниця. вул. Шевченко, д.2а.
5	Готельно-відпочинковий комплекс "Осоння Карпати"*****	45	110	Комплекс розташований у селі Ластівка, за 6 км від селища Східниця. До послуг гостей номери з власними терасами, а також ресторан і туристичне бюро.

Продовження таблиці 1.1

1	2	3	4	5
6	Курортний готель "Респект"****	50	115	Готель розміщений в селищі Східниця, в оточенні природних джерел мальовничих Карпатських гір. пропонує спа-процедури, критий басейн і фітнес-центр.
7	"ФАВАР Карпати"****	5	12	Розташований у селищі Східниця, за 1,3 км від центру Східниці з видом на річку
8	Міні-готель "Фортуна"***	17	55	Готель розташований у селищі Східниця, менш ніж за 1 км від центру Східниці та за 2,9 км від села Новий Кропивник.
9	Вілла Alessia ***	11	26	Розташована в селищі Східниця, за 1,1 км від курорту Східниця.
10	Вілла Гніздо Лелеки***	8	20	Знаходиться в с.Новий Кропивник, що неподалік від центру курорту.

Джерело: складено авторами на основі [4].

У радіусі 3 км від запланованого місця проектування готелю розташовані кілька потужних конкурентних об'єктів, які істотно впливають на місцевий ринок готельних послуг.

Аналіз функціональних характеристик готелів у селі Новий Кропивник та сусідній Східниці дозволяє виділити основні тенденції: більшість готелів мають категорію три- та чотири зірки, що свідчить про їх орієнтування на середній та вище середнього ціновий сегмент, у той час як п'ятизіркових об'єктів небагато. Тому доцільно обрати категорію 4* для проєктованого готелю [3].

Інфраструктура готельного бізнесу зосереджена переважно в Східниці, тоді як у самому Новому Кропивнику налічується лише кілька закладів, що свідчить про недостатній розвиток інфраструктури в межах села. За розміром більшість готелів має від 8 до 58 номерів із місткістю від 12 до 120 осіб, що дозволяє обслуговувати як індивідуальних туристів, так і невеликі групи.

Значна кількість об'єктів орієнтована на оздоровчий туризм, пропонуючи SPA-послуги та медичні процедури, що підтверджує високий рекреаційний потенціал регіону. Водночас, потенціал Нового Кропивника

поки що використовується не повною мірою, що створює сприятливі умови для розвитку нових готельних комплексів.

Крім того, багато готелів пропонують додаткові послуги – ресторани, басейни, фітнес-зали, туристичні бюро, власні тераси, що підвищує рівень конкуренції та якість сервісу на місцевому ринку.

Діяльність проектного підприємства змінюється під впливом діяльності конкурентів. Дослідження конкурентного середовища представлено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.

Аналіз основних конкурентів готелю, що проектується

Показник	Назва готелю		
	Садиба "Подих Карпат"****	Готель ТуСтань Medical & SPA****	Готельно оздоровчий комплекс «ДіАнна»****
1	2	3	4
Місце розташування	вул. Довбуша, Новий Кропивник, Львівська область	вулиця Золота Баня, 2а, Східниця, Львівська область, 82391	вулиця Степана Бандери, 12, Східниця, Львівська область, 82300
Транспортна доступність	1,5 км від селища Східниця	готель розташований через дорогу від автобусної зупинки за 8 км від Тустані, зруйнованої фортеці IX століття, і за 9 км від гірськолижного курорту "Крутогір".	розташований поблизу річки Прут та в 22 кілометрах від гірськолижного курорт «Буковель» - 22 км., с.Яблуниця - 18 км., смт. Ворохта - 12 км., м. Івано-Франківськ – 65 км.
Екстер'єр та інтер'єр	Еко-стиль	Ретро-стиль	Класика
Якість обслуговування	низька	висока	середня
Асортимент додаткових послуг	Паркінг, альтанки, мангал, риболовля сауна	Сауна, номери для некурців, дитячий ігровий майданчик, місця для куріння, загальна кухня	Автостоянка, мангал, альтанка, надання інформаційних послуг по відпочинку, wi-fi Інтернет, виклик таксі.
Рівень ресторанного обслуговування	Національна кухня	Національна кухня	меню європейської та української кухонь, дієтичні страви, шведський стіл

Продовження таблиці 1.2

1	2	3	4
Система бронювання	автоматизовано системою PMS Zak	В режимі он-лайн за секторами	Computer Reservation System Amadeus Hotel
Вартість проживання, грн	2250	2200	1900
Рівень безпеки туристів	Відповідно до діючого законодавства; Система безпеки забезпечена; Дотримуються всі безпекові протоколи, затверджені місцевими органами влади; Відсутні предмети для спільного користування (паперове меню, журнали, ручки, газети тощо); Наявна аптечка першої медичної допомоги.		
Якість обслуговування	низька	висока	середня
Асортимент додаткових послуг	Паркінг, альтанки, мангал, риболовля сауна	Сауна, номери для некурців, дитячий ігровий майданчик, місця для куріння, загальна кухня	Автостоянка, мангал, альтанка, надання інформаційних послуг по відпочинку, wi-fi Інтернет, виклик таксі.
Рівень ресторанного обслуговування	Національна кухня	Національна кухня	меню європейської та української кухонь, дієтичні страви, шведський стіл
Система бронювання	автоматизовано системою PMS Zak	В режимі он-лайн за секторами	Computer Reservation System Amadeus Hotel
Вартість проживання, грн	2250	2200	1900
Рівень безпеки туристів	Згідно чинного законодавства; Охоронна система; Дотримуються всі протоколи безпеки, прийняті місцевою владою; Немає предметів спільного використання (паперове меню, журнали, ручки, газети тощо), є аптечка першої допомоги		

Джерело: складено авторами на основі [58].

Доцільно провести оцінювання конкурентів проєктованого готелю. Оцінювання конкурентів здійснювалося за п'ятибальною шкалою, де 1 бал відповідає найнижчому рівню, а 5 - найвищому. Для забезпечення об'єктивності та повноти аналізу було використано дані з відкритих джерел, а саме туристичних платформ та систем онлайн-бронювання (Booking.com, Turpravda.ua, Silpovoyage.ua, Vsesanatorii.com, Zahidkurort.com.ua, Karpatykrui.com.ua, Karpaty.rocks, Vkarpatah.in.ua); офіційні сторінки готелів; соціальні мережі (Instagram, Tik-Tok, Facebook). Результати

оцінювання представлено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Результати оцінювання конкурентів готелю, що проєктується

Показник	Назва готелю		
	Садиба "Подих Карпат"	Готель ТуСтань Medical & SP	Готельно оздоровчий комплекс «ДіАнна»
1	2	3	4
Місце розташування	4	5	4
Транспортна доступність	3	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	4	5	5
Якість обслуговування	3	4	3
Асортимент додаткових послуг	3	5	5
Рівень ресторанного обслуговування	2	5	3
Система бронювання	3	4	3
Вартість проживання	3	4	3
Рівень безпеки туристів	3	5	5
Середній бал	3	4,6	4

Джерело: складено авторами на основі [4].

Для більш детального огляду представимо дані в гістограмі (рис.1.3).

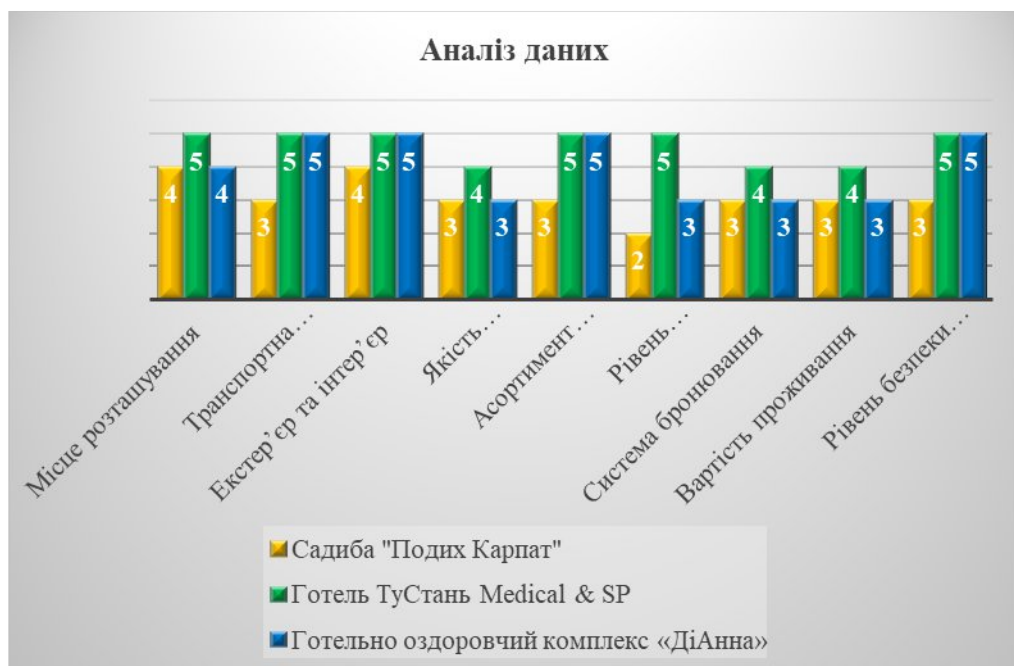


Рис. 1.3. Результати оцінювання готелю, що проєктується

Джерело: складено авторами на основі [4].

Тож, за даними таблиці та гістограми найбільше балів набрав готель Готель ТуСтань Medical & SP – середній бал 4,6, на другому місці Готельно оздоровчий комплекс «ДіАнна – 4, і останнє місце Садиба «Подих Карпат»

складає середній бал – 3. Порівняльний аналіз показав, що найкращі показники мають заклади з розвинутою інфраструктурою, сучасним дизайном, широким спектром послуг і вигідним розташуванням. Найнижчі бали переважно пов'язані з відсутністю повноцінного ресторану, слабкою транспортною доступністю та обмеженим асортиментом сервісів. Це важливо врахувати при проектуванні нового готелю, щоб забезпечити конкурентоспроможність на ринку.

Внутрішній туризм виріс, оскільки мандрівки за кордон обмежені, а Західна Україна вважається безпечнішою зоною. Курорт «Східниця» має високу рекреаційну привабливість: мінеральні води, лікувальні бази, екотуризм. Туристичний збір у Східниці зріс з 2,78 млн грн (2023) до 3,65 млн грн (2024), що свідчить про збільшення внутрішнього туристичного потоку.

Здійснимо аналіз потенційної цільової аудиторії споживачів послуг, які приїжджають на відпочинок до готелів протягом 2024 року (табл. 1.4).

Таблиця 1.4.

Аналіз цільової аудиторії готелів курорту «Східниця» за 2024 рік

№	Категорія туристів	Вікова група	Цілі візиту	Середній дохід	Частка (%)	Характеристика
1	2	3	4	5	6	7
1	Родини з дітьми	30–50 років	Відпочинок, оздоровлення дітей	Середній	30 %	Обирають комфортні умови, розвинену інфраструктуру, наявність дитячих послуг.
2	Молоді пари	25–35 років	Романтичний або екотуризм	Середній – вище середнього	15 %	Віддають перевагу сучасним готелям з оздоровчими/SPA послугами.
3	Іноземні туристи	35–65 років	Медичний туризм, екотуризм	Вище середнього	10 %	Зазвичай з Польщі, Німеччини, Балтії; приїзд за рекомендаціями.

Джерело: складено авторами на основі [4].

Аналіз показав, що у 2024 році основними споживачами готельних послуг курорту залишаються родини з дітьми, які формують найбільшу частку відвідувачів – близько 30 %. Цей сегмент орієнтується на комфортні умови проживання, наявність дитячої інфраструктури, басейнів і безпечного середовища, що зумовлює попит на готелі середнього та вищого класу з повним спектром сервісів.

Молоді пари становлять близько 15 % від загальної кількості туристів. Вони віддають перевагу сучасним закладам із SPA- та оздоровчими послугами, шукають можливості для романтичного або активного екотуризму. Цей сегмент демонструє готовність витратити більше на комфорт, атмосферу та додаткові послуги.

Іноземні туристи складають приблизно 10 % відвідувачів і переважно приїжджають із Польщі, Німеччини та країн Балтії. Їх приваблює медичний потенціал Східниці: природні мінеральні джерела, якісні оздоровчі програми, а також екологічно чисте довкілля. Високий рівень доходу цього сегмента дає змогу орієнтувати пропозиції на преміальний рівень обслуговування та європейські стандарти сервісу.

Загалом структура цільової аудиторії свідчить про стійкий попит на оздоровчий, сімейний та екотуризм, а також зростання зацікавленості іноземних гостей. Це створює передумови для подальшого розвитку курорту за напрямками медичного, SPA- та сімейного туризму, удосконалення інфраструктури й підвищення рівня сервісу відповідно до міжнародних вимог.

Отже, на основі проведеного аналізу цільової аудиторії проєктованого готелю складемо узагальнений портрет типового гостя (табл.1.5).

Портрет гостя готелю «Гірський спокій»

Характеристика	Опис
Вік	35-55 років.
Географія	Переважно мешканці великих міст України: Львів, Київ, Дніпро, Івано-Франківськ. Також передбачається інтерес з боку іноземних туристів, особливо з Польщі, Німеччини та Балтії.
Мета візиту	Оздоровлення, відпочинок серед гір, якісний сервіс, сімейний релакс або індивідуальний відпочинок. Іноземні гості можуть приїжджати з метою медичного туризму або екотуризму.
Тривалість перебування	Зазвичай 7-10 днів.
Очікування від готелю	Наявність сучасного СПА-центру, доступ до мінеральних джерел, тиша, свіже повітря, збалансоване харчування (включаючи дієтичне меню), SPA-послуги. Також цінують комфортні умови для відпочинку та дистанційної роботи, сучасний дизайн та розвинену інфраструктуру (для молодших гостей).
Дохід	Середній та вище середнього (для молодих пар, IT-фахівців та іноземних туристів).
Загальні характеристики	Шукають гармонію з природою, оздоровлення та відновлення сил, безпеку, комфорт та емоційне розвантаження. Цінують екологічно чистий регіон, свіже повітря та автентичну атмосферу Карпат.

Джерело: складено авторами на основі [4].

Серед ключових очікувань від готелю: наявність сучасного СПА-центру, доступ до мінеральних джерел, тиша, свіже повітря, збалансоване харчування (включаючи дієтичне меню), а також спа-послуги.

З огляду на ці характеристики, проєктований готель має орієнтуватися на сімейно-оздоровчу концепцію з високим рівнем сервісу, доступністю для людей старшого віку та створенням комфортного середовища для молоді, включаючи цифрову інфраструктуру. Такий підхід дозволить залучити ключові цільові сегменти і забезпечити стабільний попит на послуги готелю.

Отже, пропонуємо назвати готель «Гірський спокій». Назва готелю «Гірський спокій» вдало відображає головну цінність і атмосферу курортного відпочинку в Східниці – гармонію з природою, тишу, оздоровлення та відновлення сил. Цей топонімічно-асоціативний образ викликає у потенційних гостей відчуття безпеки, комфорту й емоційного розвантаження, чого прагнуть туристи, які приїжджають до Карпат.

Слово «гірський» вказує на унікальне розташування готелю в екологічно чистому гірському регіоні – серед лісів, джерел мінеральних вод і

мальовничих пейзажів. Воно підкреслює природність, свіжість повітря та автентичну атмосферу Карпат.

Слово «спокій» акцентує увагу на тиші, умиротворенні, оздоровленні та відпочинку від міської метушні. Це особливо важливо в умовах зростаючого попиту на оздоровчий, сімейний та еко-туризм.

Назва легко запам'ятовується, має емоційне забарвлення та універсально сприймається різними віковими й соціальними групами. Вона гармонійно поєднується з концепцією готелю, який може пропонувати не лише комфортне проживання, а й SPA-послуги, тишу для медитацій, реабілітацію, відпочинок для сімей із дітьми, а також програми фізичного та психологічного відновлення.

Таким чином, «Гірський спокій» – це не просто назва, а ключова ідея бренду, яка чітко транслює те, що гість отримає в цьому місці: природне оздоровлення, емоційний баланс і справжній відпочинок.

Отже, доцільно описати концептуальне рішення проєктованого готелю (табл.1.6).

Таблиця 1.6

Концептуальне рішення проєктованого готелю «Гірський спокій»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Концептуальний базис	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	Львівська область, Дрогобицький район, с. Новий Кропивник
Адреса та координати готелю	49°13'34.2"N 23°19'32.9"E
Система розміщення та харчування	Проживання у номерах, харчування у ресторані і лобі-барі, доступ до додаткових послуг
Тип закладу	Готель
Категорія	4*
Кадровий склад	Директор, керівники підрозділів, фахівці різних рівнів, обслуговуючий, технічний та додатковий персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний

Продовження таблиці 1.6

1			2		
Цільова аудиторія			Туристи		
Організація простору			Лінійне розміщення та взаємозв'язок приміщень		
Розміщення					
Рівень комфорту			Готель 4*		
Загальна місткість			65 номерів		
Дизайн			Еко-стиль		
Категорії номерів	Стандарт	Інклюзивний номер	Дуплекс	Люкс	Президентський
Кількість номерів	35	5	10	10	5
Харчування					
Тип закладів	Ресторан		Лобі-бар		
Організація харчування	Вільний вибір				
Кількість місць	100		30		
Режим роботи	08:00-00:00 (без вихідних)		цілодобово (без вихідних)		
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами		Часткове обслуговування		
Дизайнерський стиль	Еко-стиль				
Бізнес-послуги					
Тип	Конференц-зал		Бібліотека		
Режим роботи	10:00 – 19:00		9:00-17:00		
Дизайнерський стиль	Еко-стиль		Ретро-стиль		
Побутове обслуговування					
Тип	Бомбосховище		Пральня, хімчистка		
Режим роботи	цілодобово		7:00-20:00		
Дизайнерський стиль	Еко-стиль		Еко-стиль		
Культурно-дозвілєві послуги					
Тип	Режим роботи				
	по днях			по годинах	
Перегляд фільмів (міні-кінотеатр)	Згідно графіку			20:00-00:00	
Катання на катері	Згідно графіку				
Катання на байдарках	Згідно графіку				
Більярд	Кожного дня			14.00-21.00	
Дитячий майданчик	Кожного дня			08.00-22.00	
Рекреаційні послуги					
Тип	Режим роботи				
	СПА-центр	Сауна	Басейн	Тренажер на зала	Чани
Режим роботи	08:00-19:00	10:00-21:00	08:00-21:00	08:00-20:00	12:00-23:00
Стоянка для автомобілів з відеоспостереженням	цілодобово				

Джерело: складено авторами на основі [4].

Отже, з наведеної таблиці 1.5, ми бачимо особливості та концептуальні засади розвитку готелю, що проектуватиметься у Новому Кропивнику Дрогобицького району, Львівської області. Завдяки своєму унікальному розташуванню, інтер'єру та специфіці, готель «Гірський спокій» відмінно буде підходити для пізнавального і відпочинкового виду туризму, який зосереджений на природних (малозмінених людиною) територіях з урахуванням історико-етнографічної спадщини.

Затишні номери готелю «Гірський спокій» будуть оформлені виключно з використанням натуральних матеріалів. Всі номери будуть забезпечені натуральною косметикою, лляною та бавовняною постільною білизною та будуть прибиратися лише органічними засобами, які будуть безпечними для навколишнього середовища.

Логотип проєктованого готелю обраної категорії 4* представлено на рисунку 1.4.



Рис. 1.4. Логотип проєктованого готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: складено автором

Житловий фонд готелю складається з 50 комфортабельних номерів різних категорій. В оформленні номерів переважають теплі і світлі відтінки, що наповнює елегантний інтер'єр домашнім затишком. Всі номери мають сучасний інтер'єр в еко-стилі, кондиціонер, міні-бар, сейф для зберігання документів і цінностей, а також власний санвузол з усім необхідним набором гігієнічних засобів, халатами, рушниками та феном. З кожного номера є вихід на балкон.

До послуг гостей такі інфраструктурні об'єкти:

- ~ Басейн;
- ~ СПА-центр;
- ~ Сауна;
- ~ Тренажерний зал;
- ~ Чани;
- ~ Більярд;
- ~ Дитячий майданчик;
- ~ Стоянка для автомобілів з відеоспостереженням;
- ~ Конференц-зал;
- ~ Бібліотека.
- ~ Міні-кінотеатр
- ~ Ресторан
- ~ Лобі-бар

За побажанням споживачів співробітники готелю можуть організувати екскурсійні тури, активний відпочинок на природі, здійснити трансфер по місту, допомогти у проведенні семінару чи симпозіуму.

Функціональні характеристики

Для ефективної реалізації цього процесу необхідно чітко визначити склад та організаційну структуру служби приймання й обслуговування. Цей підрозділ є одним із ключових у структурі готельного підприємства і

включає дві основні функціональні зони: «Front office» і «Back office».

«Front office» – це рецепційна зона, в якій здійснюється безпосереднє обслуговування клієнтів та їхнє спілкування з персоналом. «Back office» – простір, розташований безпосередньо за рецепцією, який не повинен бути доступним для відвідувачів та інших працівників готелю, і виконує допоміжні функції. Вимоги до планування таких зон регламентуються положеннями ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [5].

Центральний вхід до готелю для гостей розташовано посередині фасаду будівлі. Відразу після входу відвідувач потрапляє до зони рецепції. У цьому просторі передбачається використання електростатичних розпилювачів та ультрафіолетового освітлення для дезінфекції поверхонь і предметів.

Зліва від рецепції розміщені два гостьові ліфти та сходи.

У тилівій частині рецепційної зони розташовані кабінети директора, бухгалтера, а також медичний пункт, який включає кабінет лікаря та медичної сестри.

З обох боків входу до готелю запроектовано дві гардеробні площею близько 4 м² кожна, адже поряд розміщено вхід до закладу ресторанного господарства.

Загальна площа вестибюльної зони разом із суміжними приміщеннями становить 133 м².

Таблиця 1.7

Приймально-вестибюльні приміщення готелю «Гірський спокій»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль (гардеробна, туалетна кімната)	60
Рецепція	8
Кімната чергового персоналу	5
Службовий санітарно-технічний блок	5
Швейцарська і приміщення піднощиків багажу	5
Приміщення охорони	6
Санвузол загального користування	12
Кабінет головного лікаря	20
Кабінет головного фітнес-тренера	12
Всього	133

Джерело: складено авторами на основі [7].

Гардероб буде обладнано дзеркалом, туалетним столиком і телефоном, підключеним до внутрішньої комунікаційної мережі.

Поряд із гардеробом розташовані туалетні кімнати. Вони оснащуються електросушарками або пристроями для паперових рушників, дозаторами для рідкого мила, підведенням гарячої та холодної води, туалетним папером, індивідуальними серветками для рук і обличчя, а також озонаторами повітря.

До санітарного стану цих приміщень висуваються підвищені вимоги – обов'язкове підтримання чистоти, належна робота вентиляційної системи та відповідне рівень освітлення [6].

Приміщення для чергового персоналу передбачено на кожному поверсі. У таких кімнатах зазвичай розміщуються письмовий стіл, стілець, шафа для зберігання речей, столові підноси, телефон, а за потреби – диван, холодильник і умивальник.

Камера зберігання не має вікон, обладнана броньованими дверима, системою відеоспостереження, стелажами для багажу та сейфами для цінних речей.

Кімната охорони спроектована так, щоб бути непомітною для гостей. Вона має прохідний характер, а для зберігання зброї в ній встановлений сейф.

Житлова зона включає в себе вітальню, приміщення для обслуговування поверхів, а також громадські простори, зокрема вітальню та дитячу кімнату.

Цей блок є ключовим елементом у структурі готелів будь-якого типу. На його приміщення припадає від 54 % до 70 % загальної площі житлової частини готельної будівлі, тоді як коридори займають від 13 % до 22 %.

У таблиці 1.8 наведено загальну площу житлової зони відповідно до вимог ДБН В.2.2-11 «Готелі» [5].

Таблиця 1.8

Склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Кількість	Загальна площа, м ²
Номер категорії «Президентський»	62	5	310
Номер категорії «Люкс»	35	10	350
Номер категорії «Дуплекс»	30	10	300
Номер категорії «Стандарт»			
- Одномісний номер	25	20	500
- Двомісний номер	32	15	480
Інклюзивний номер	32	5	160
Коридори	15	2	30
Холи	20	2	40
Побутові приміщення	10	3	30
Корисна площа приміщень			2200

Джерело: складено авторами на основі [4].

Таким чином, номер категорії «Президентський» включає три кімнати: спальню, вітальню, робочий кабінет, а також основний і додатковий санвузли.

Номер категорії «Люкс» складається з двох кімнат спальні та вітальні і обладнаний повноцінним санвузлом.

Номер типу «Дуплекс» – це двоповерхове помешкання, з'єднане внутрішніми сходами, до складу якого входить дві або більше житлових кімнат та повний санвузол (ванна, умивальник, душ, унітаз, біде). Такий номер розрахований на проживання однієї-двох осіб.

Категорія «Стандарт» охоплює одномісні та двомісні номери, кожен з яких оснащений власним санвузлом.

Інклюзивний номер у готелі складається з житлової кімнати зі зручними меблями і простором для маневру візка, просторого санвузла з безпороговим душем і поручнями, передпокою з достатньою площею для розвороту, а також оснащений тривожною кнопкою виклику та умовами для супроводжуючої особи.

У складі готелю «Гірський спокій» до таких приміщень належать: СПА-центр, який працює з 10:00 до 20:00, та комплексний приймальний

пункт, відкритий щоденно з 7:00 до 20:00.

Адміністративна служба розміщуватиметься на першому поверсі головного корпусу готелю «Гірський спокій». У зоні «Back office» будуть організовані робочі місця працівників служби бронювання.

Адміністративна стійка, яка також виконує функції реєстрації та бронювання, розташовуватиметься у центральній частині вестибюлю першого поверху головної будівлі.

До адміністративного блоку приміщень належать: кабінет директора, відділ кадрів, економічний і бухгалтерський відділи, а також інженерно-технологічний підрозділ. Склад і площу адміністративних приміщень слід подати у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Корисна площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	18
Бухгалтерія	12
Відділ кадрів	10
Економічний відділ	30
Інженерно-технологічний відділ	25
Корисна площа приміщень	95

Джерело: складено авторами на основі [7].

Корисна площа адміністративних приміщень склала 95 м².

У складі готелю передбачають відповідно до його ємності приміщення побутового обслуговування, під час проектування яких слід керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 [6] і ВСН 54.

Приміщення побутового обслуговування розташовуються поблизу вестибюльної зони та мають із нею прямий функціональний зв'язок. Їх облаштовують у готелях з місткістю від 50 місць і більше.

Обов'язковим буде проектування бомбосховища, яке відповідатиме вимогам ДБН В.2.2-5:2023 «Будівлі і споруди. Захисні споруди цивільного захисту» та рекомендаціям ДСНС України. Для готельного бізнесу наявність облаштованого сховища або укриття є важливою умовою безпеки та

конкурентною перевагою в умовах воєнного стану.

Склад і площу господарських та виробничо-побутових приміщень необхідно представити в таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Гардероб для персоналу	10,0
Пральня	12,0
Хімчистка	18,0
Білизняна	
- відділення чистої та брудної білизни готелю	18,0
- приміщення розбирання та ремонту білизни	10,0
Служба прибирання території готелю	6,0
Майстерня готелю	
- електротехнічна майстерня	10,0
- слюсарна та столярна	22,0
Складські приміщення готелю	
- матеріально-технічний склад	20,0
- склад матеріалів для видачі	12,0
- склад меблів готелю	20,0
Бомбосховище	90,0
Корисна площа приміщень	248

Джерело: складено авторами на основі [7].

Всю групу господарських, виробничо-побутових приміщень готелю, в тому числі і бомбосховище «Гірський спокій», буде розміщено на цокольному поверсі головного корпусу закладу.

В готелі «Гірський спокій» буде відкрито тренажерний зал, який буде знаходитися на цокольному поверсі. Склад і площі основних та допоміжних приміщень тренажерного залу представимо в таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площі основних та допоміжних приміщень тренажерного залу

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
Зал тренажерів	65
Стійка реєстрації	6
Приміщення при залі тренажерів:	
а) зберігання і ремонт тренажерів;	8

Продовження таблиці 1.11

б) кімната інструктора;	8
в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	12x2
г) господарська комора	4
Корисна площа приміщень	115

Джерело: складено авторами на основі [7].

Надання СПА процедур в готелю «Гірський спокій»: масаж тіла, масаж обличчя, пілінги тіла, еко-процедури.

Розглянемо склад і площі основних та допоміжних приміщень проєктованої сауни, який представимо в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площі приміщень сауни

Назва приміщення	Площа, м ²
Стійка адміністратора	6
Парилка	18
Котельня	4
Басейн	18
Кімната відпочинку	20
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	12x2
Господарська комора	4
Корисна площа приміщень	94

Джерело: складено авторами на основі [7].

Басейн, який розміщено на вулиці має площу 100 м². В літній період в басейні проходять: навчання плаванню, оздоровче плавання, бойове тренування на воді, танці на воді, аквааеробіка. Склад і площі основних та допоміжних приміщень басейну в самому готелі представимо в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площі приміщень басейну

Назва приміщення	Площа, м ²
Басейн (вулиця)	100
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами (приміщення)	12x2
Господарська комора (приміщення)	4
Технічне приміщення (приміщення)	6
Корисна площа	100/34

Джерело: складено авторами на основі [7].

Загальна площа приміщень басейну складає 134 м².

Склад і площі основних та допоміжних приміщень СПА-центру представимо в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Склад і площі приміщень СПА-центру

Назва приміщення	Площа, м ²
Стійка адміністратора (зал очікування для відвідувачів)	8
Кабінет водних процедур	16
Кабінет масажу	8
Кабінет б'юті-процедур	8
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	12x2
Кабінет вологих обгортань і пілінгів	10
Приміщення для персоналу	6
Господарська комора	4
Технічне приміщення	6
Корисна площа приміщень	90

Джерело: складено авторами на основі [7].

Площа приміщень СПА-центру склала 90 м².

Склад і площі приміщень з чанами при готелі (табл.1.15).

Таблиця 1.15

Склад і площі приміщень з чанами при готелі

Назва приміщення	Площа, м ²
Зона чанів	20
Душова	6
Роздягальня	8
Санвузол	3
Зона відпочинку	15
Технічне приміщення	5
Корисна площа приміщень	57

Джерело: складено авторами на основі [7].

Загальна площа зони з чанами становить 57 м². Така організація простору дозволяє забезпечити високий рівень сервісу та комфортні умови для оздоровчого відпочинку гостей готелю.

У складі готелю «Гірський спокій» передбачено будівництво двоповерхового Корпусу I, у якому планується розміщення міні-кінотеатру на 35 глядацьких місць, бібліотеки на 20 місць та конференц-залу, розрахованого на 50 осіб.

Зал міні-кінотеатру, розташований на другому поверсі, розрахований на 35 місць і буде обладнаний сучасними технологіями, зокрема системою Dolby Surround Sound та проектором Sony 4K, що підтримує формат RealD 3D. У кінотеатрі транслюватимуться актуальні кіноновинки, а вартість квитків стартуватиме від 200 грн.

У Корпусі I також передбачено облаштування бібліотеки, яка розміщуватиметься на першому поверсі поруч із конференц-залом. Місія бібліотеки полягає в забезпеченні кожного користувача якісним та зручним доступом до широкого спектру інформаційних ресурсів, що сприятимуть їхньому навчанню, науковій та професійній діяльності. Бібліотека також виконує важливу культурно-просвітницьку функцію, відкриваючи доступ до знань, досвіду та ідей людства. Графік роботи – з 9:00 до 17:00.

Конференц-зал, що також буде розташований у цьому корпусі, призначений для проведення різноманітних заходів: семінарів, тренінгів, симпозіумів, нарад, ділових зустрічей, конференцій та круглих столів. У межах івент-сервісу комплексу також пропонуватимуться послуги з організації презентацій та інших ділових подій. Режим роботи конференц-залу – з 10:00 до 19:00 (табл. 1.16).

Таблиця 1.16

Склад і площі приміщень бізнес та культурно-дозвільних послуг

Назва приміщення	Площа, м ²
Конференц-зал	42
Апаратурна	8
Бібліотека	32
Підсобне приміщення	8
Міні-кінотеатр	32
Більярд	25
Дитячий майданчик (вулиця)	90
Корисна площа приміщень	237/147

Джерело: складено авторами на основі [7].

Дозвілля можна провести орендуючи катер та байдарки, покататись по невеликій річці Східничанка або річці Стрий: катання на катері (2 години – 650 грн), катання на байдарках (2 години – 600 грн).

Також при готелі «Гірський спокій» розміщено заклади ресторанного господарства визначаємо площу приміщень для здійснення обслуговування в ЗРГ та динаміку завантаженості торговельного залу ресторану «Смак гір» вищого класу (табл. 1.17)

Таблиця 1.17

Площа приміщень для здійснення обслуговування в ЗРГ

Приміщення	Площа, м ²	
	Ресторан	Лобі-бар
Вестибюль	25	15
Банкет-хол	35	
Барна стійка	12	6
Торговельна зала	155	39
Приміщення для офіціантів та адміністратора	12	-
Корисна площа приміщень	239	60

Джерело: складено авторами на основі [7].

Виробничі приміщення призначені для організації повного технологічного процесу приготування страв у закладі ресторанного господарства готелю «Гірський спокій». У цих цехах здійснюється первинна та вторинна обробка сировини, приготування гарячих, холодних, кондитерських страв, а також допоміжні операції: нарізання хліба, миття посуду й тари. Виробничі приміщення забезпечують безперервність технологічного циклу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог і високу якість готової продукції (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Виробничі приміщення при ЗРГ

Назва приміщення	Площа, м ²
Гарячий цех	60
Холодний цех	25
Кондитерський цех	20
Приміщення для нарізання хлібу	8
М'ясо-рибний цех	20
Овочевий цех	26
Мийна столового посуду	18
Мийна кухонного посуду	12
Мийна та кладова тари для н/ф	8
Корисна площа приміщень	189

Адміністративно-побутові приміщення при ЗРГ призначені для забезпечення належних умов праці та відпочинку персоналу, а також організації управління виробничими процесами. У цих приміщеннях здійснюється керівництво роботою цехів, зберігається чиста білизна для персоналу та створюються побутові умови для переодягання й відпочинку працівників у перервах між змінами (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Адміністративно-побутові приміщення при ЗРГ

Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення завідуючого виробництвом	12
Приміщення для зберігання білизни	8
Приміщення для персоналу	12
Корисна площа приміщень	32

Джерело: складено авторами на основі [7].

Складські приміщення призначені для приймання, сортування, короткочасного та тривалого зберігання різних видів сировини, напівфабрикатів і готової продукції з дотриманням відповідних температурних і санітарних режимів. Вони забезпечують безперебійне постачання виробничих цехів необхідними продуктами та матеріалами, раціональну організацію зберігання інвентарю, тари й допоміжних засобів (табл. 1.20).

Таблиця 1.20

Складські приміщення при ЗРГ

Назва приміщення	Площа, м ²
Охолоджена камера для зберігання:	
- м'яса	10
- риби	10
Фруктів, ягід, напоїв, овочів	6
Молочних продуктів, жирів та гастрономії	10
Кладова сухих продуктів	8
Кладова овочів, соління	8
Кладова тари	8
Кладова інвентарю	8
Завантажувальна	18
Корисна площа приміщень	86

Джерело: складено авторами на основі [7].

Корисну площу готелю визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за винятком технічних (табл. 1.21).

Таблиця 1.21

Склад і площа приміщень проєктованого закладу

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
1	2	3
ГОТЕЛЬ «ГІРСЬКИЙ СПОКІЙ»		
Приймально-вестибюльна група		
1	Вестибюль (гардеробна, туалетна кімната)	60
2	Рецепція	8
3	Кімната чергового персоналу	5
4	Службовий санітарно-технічний блок	5
5	Швейцарська і приміщення підносики багажу	5
6	Приміщення охорони	6
7	Санвузол загального користування	12
8	Медичний пункт	20
9	Кабінет головного фітнес-тренера	12
	Корисна площа приміщень	133
Житлова група		
10	Номер категорії «Президентський»	62
11	Номер категорії «Люкс»	35
12	Номер категорії «Дуплекс»	30
13	Номер категорії «Стандарт»	
14	- Одномісний номер	25
15	- Двомісний номер	32
16	Інклюзивний номер	32
17	Коридори	15
18	Холи	20
19	Побутові приміщення	10
	Корисна площа приміщень	2200
Адміністративна група		
20	Кабінет директора	18
21	Бухгалтерія	12
22	Відділ кадрів	10
23	Економічний відділ	30
24	Інженерно-технологічний відділ	25
	Корисна площа приміщень	95
Група господарських та виробничо-побутових приміщень		
25	Гардероб для персоналу	10,0
26	Пральня	12,0
27	Хімчистка	18,0

Продовження таблиці 1.21

1	2	3
28	Білизняна	20
29	- відділення чистої та брудної білизни готелю	18,0
30	- приміщення розбирання та ремонту білизни	10,0
31	Служба прибирання території готелю	6,0
	Майстерня готелю	
32	- електротехнічна майстерня	10,0
33	- слюсарна та столярна	22,0
	Складські приміщення готелю	
34	- матеріально-технічний склад	20,0
35	- склад матеріалів для видачі	12,0
36	- склад меблів готелю	20,0
37	Бомбосховище	90,0
	Корисна площа приміщень	248
	Основні та допоміжні приміщення тренажерного залу	
38	Зал тренажерів	65
39	Стійка реєстрації	6
	Приміщення при залі тренажерів:	
40	а) зберігання і ремонт тренажерів;	8
41	б) кімната інструктора;	8
42	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	12x2
43	г) господарська комора	4
	Корисна площа приміщень	115
	Басейн	
44	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами (приміщення)	12x2
45	Господарська комора (приміщення)	4
46	Технічне приміщення (приміщення)	6
	Корисна площа приміщень	34
	Сауна	
47	Стійка адміністратора	6
48	Парилка	18
49	Котельня	4
50	Басейн	18
51	Кімната відпочинку	20
52	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	12x2
53	Господарська комора	4
	Корисна площа приміщень	94
	Склад і площі приміщень СПА-центру	
54	Стійка адміністратора (зал очікування для відвідувачів)	8
55	Кабінет водних процедур	16
56	Кабінет масажу	8
57	Кабінет б'юті-процедур	8
58	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	12x2
59	Кабінет вологих обгортань і пілінгів	10
60	Приміщення для персоналу	6

Продовження таблиці 1.21

61	Господарська комора	4
62	Технічне приміщення	6
63	Басейн	45
	Корисна площа приміщень	135
Група бізнес- та культурно-дозвіллевих послуг		
64	Конференц-зал	42
65	Апаратурна	8
66	Бібліотека	32
67	Підсобне приміщення	8
68	Міні-кінотеатр	32
69	Більярд	25
	Корисна площа приміщень	147
Приміщення з чанами при готелі		
70	Зона чанів	20
71	Душова	6
72	Роздягальня	8
73	Санвузол	3
74	Зона відпочинку	15
75	Технічне приміщення	5
	Корисна площа приміщень	57
	Загальна площа приміщень готелю	3258
Заклади ресторанного господарства при готелі «Гірський спокій»		
<i>Приміщення для відвідувачів</i>		
76	Вестибюль (враховуючи гардероб, умивальник, прибиральню)	25
77	Зал (3 банкетні зали)	155
78	Банкет-хол	35
79	Барна стійка при ресторані	12
80	Лобі-бар	60
81	Приміщення для офіціантів	12
	Корисна площа приміщень	299
<i>Виробничі:</i>		
82	Гарячий цех	60
83	Холодний цех	25
84	Кондитерський цех	20
85	Приміщення для нарізання хлібу	8
86	М'ясо-рибний цех	20
87	Овочевий цех	26
88	Мийна столового посуду	18
89	Мийна кухонного посуду	12
90	Мийна та кладова тари для н/ф	8
	Корисна площа приміщень	197
<i>Адміністративно-побутові:</i>		
91	Приміщення завідуючого виробництвом	12
92	Приміщення для зберігання білизни	8
93	Приміщення для персоналу	12
	Корисна площа приміщень	32
<i>Складські:</i>		
94	Охолоджена камера для зберігання:	

	- м'яса	10
95	- риби	10
96	Фруктів, ягід, напоїв, овочів	6
97	Молочних продуктів, жирів та гастрономії	10
98	Кладова сухих продуктів	8
99	Кладова овочів, соління	8
100	Кладова тари	8
101	Кладова інвентарю	8
102	Завантажувальна	18
	Корисна площа приміщень	86
	Загальна площа приміщень ЗРГ	614
	Корисна площа закладу, Sk	3872

Джерело: складено авторами на основі [7].

Тож, готель «Гірський спокій», що проектується, планується будувати у Львівській області, с. Новий Кропивник. Таке розташування готелю надає можливість швидко добиратися до будь-якого куточку селища.

Корисна площа забудови готелю «Гірський спокій» складатиме 3509 м². Готель матиме 7 поверхів, які будуть виконані в єдиному стилі (Додаток Б).

Площа ділянки під будівництво готелю «Гірський спокій», що проектується в Новому Кропивнику, складатиме:

$$S_{\partial} \bullet n_3 \approx N, \quad (1.1)$$

S_{∂} – це площа ділянки під будівництво готелю, м²;

n_3 – це норматив площі земельної ділянки готелю, м²/місце;

N – це кількість місць в готелі «Гірський спокій».

$$S_{\partial} \bullet 65 \approx 100 \bullet 6500 \text{ м}^2$$

Отже, площа ділянки під будівництво готелю «Гірський спокій» буде складати 6500,0 м².

1.2 Організаційна структура управління

Організаційна структура управління готелем – це формалізована схема розподілу функцій, повноважень і відповідальності між різними підрозділами та посадовими особами готельного підприємства. Вона визначає порядок

взаємодії між відділами, рівні підпорядкування та механізми координації діяльності для забезпечення ефективного управління і безперебійної роботи готелю (табл.1.19; Додаток В).

Документально проєктований готель «Гірський спокій» належить до ТОВ, як юридична особа з можливістю залучення інвесторів, укладання договорів і ведення повноцінного бухгалтерського обліку.

Таблиця 1.19

Функціональні обов'язки персоналу проєктованого готелю «Гірський спокій»

Відділ 1	Посада 2	Основні функціональні обов'язки 3
Адміністративно-управлінський персонал	Генеральний директор	Загальне стратегічне управління готелем; контроль роботи всіх підрозділів; фінансове планування та розвиток послуг.
	Менеджер ресторанної служби	Координація роботи ресторану, бару та банкет-холу; контроль якості сервісу; взаємодія з шеф-кухарем та адміністратором залу.
	Менеджер з обслуговування	Організація роботи служби прийому, хаускіпінгу, фітнес- та SPA-зони; контроль стандартів гостинності.
	Головний бухгалтер	Контроль фінансових потоків, формування звітності, взаємодія з податковими органами.
	Бухгалтер	Ведення бухгалтерського обліку, підготовка первинної документації, облік розрахунків із постачальниками.
	Економіст	Планування бюджету, аналіз витрат і прибутків, підготовка економічних звітів.
Служба прийому та розміщення (Front Office)	Менеджер Front Office	Організація роботи рецепції; контроль бронювання, поселення та виселення гостей; координація роботи порт'є та чергового персоналу.
	Фахівець з бронювання	Прийом і оформлення заявок на бронювання; ведення бази даних гостей; комунікація з туристичними агентами.
Служба хаускіпінг (Housekeeping)	Менеджер відділу Housekeeping	Управління роботою покоївок, пральні та прибиральників; контроль чистоти номерного фонду й громадських зон.
	Покоївки	Прибирання номерів, заміна білизни, поповнення мінібарів і засобів гігієни.
	Прибиральники приміщень	Підтримання чистоти в холах, коридорах, адміністративних і службових приміщеннях.
	Працівник пральні	Прання, прасування, ремонт білизни; сортування чистої та використаної білизни.

Продовження таблиці 1.19

1	2	3
Спортивно-оздоровча служба (SPA & Wellness)	Спортивний тренер (головний фітнес-тренер)	Проведення тренувань у тренажерному залі; контроль технічного стану обладнання; складання індивідуальних програм.
	Масажист	Виконання масажних і релаксаційних процедур; консультування гостей щодо оздоровлення.
	Лікар-косметолог	Надання косметологічних процедур, пілінгів, обгортань; контроль якості косметичних засобів.
	Інструктор з плавання	Проведення занять у басейні, контроль безпеки гостей на воді; підтримання санітарного стану зони басейну.
Бізнес-служба (Conference & Event Department)	Адміністратор конференц-залу	Координація проведення конференцій, семінарів і ділових подій; технічна підтримка залу.
	Конференц-асистент	Підготовка залу до заходів, робота з клієнтами під час подій, супровід презентацій.
	Івент-менеджер	Розробка сценаріїв подій, організація розважальних та культурних програм для гостей.
Технічна служба (Господарчий відділ)	Головний інженер	Контроль технічного стану будівель, комунікацій, басейнів, саун, чанів; організація ремонтних робіт.
	Електрик	Обслуговування електромереж, освітлення, ремонт електрообладнання.
	Робітник з благоустрою	Догляд за прилеглою територією, прибирання, озеленення, сезонне утримання території.
Заклад ресторанного господарства (Restaurant & Bar)	Шеф-кухар	Організація виробничих процесів кухні; контроль якості приготування страв; розробка сезонного меню.
	Кухарі	Приготування страв у гарячому, холодному та кондитерському цехах відповідно до технологічних карт.
	Мийник посуду	Миття столового та кухонного посуду, підтримання чистоти в мийних зонах.
	Прибиральник ресторанних приміщень	Прибирання залів, підсобних приміщень і санвузлів ресторану.
	Адміністратор залу	Зустріч гостей, розподіл офіціантів по залах, контроль рівня обслуговування.
	Бармен	Приготування і подача напоїв; підтримання порядку на барній стійці; інвентаризація алкоголю.
	Офіціанти	Обслуговування гостей у ресторані, банкетному та лобі-залі; оформлення замовлень і подача страв.

Джерело: складено авторами на основі [7; 8].

Функціональні обов'язки персоналу проєктованого готелю «Гірський спокій» побудована за функціональним принципом і забезпечує чіткий розподіл повноважень, відповідальності та обов'язків між різними службами та посадовими особами. Така структура сприяє ефективній координації роботи всіх підрозділів готелю, що є запорукою безперебійного обслуговування гостей і якісного функціонування підприємства.

Відділи готелю охоплюють ключові напрямки діяльності: адміністрацію, службу прийому і вестибюлю, житлову службу, ресторанний комплекс, адміністративний і господарчий відділи, медичний центр із фітнес-зоною, а також культурно-дозвільний відділ. Кожен підрозділ має визначений перелік посад із конкретними обов'язками, що дозволяє забезпечувати високу спеціалізацію персоналу.

Наявність спеціалізованих посад, таких як швейцар, охоронець, покоївки, бармени, медичний персонал, а також технічні фахівці і майстри, забезпечує комплексний підхід до управління ресурсами готелю, підтримання комфорту гостей та належного технічного стану приміщень.

Усі водні об'єкти готелю «Гірський спокій» (басейни, сауни та чани) входять до структури спортивно-оздоровчої служби (SPA & Wellness), діяльність якої координується менеджером з обслуговування та головним інженером у частині технічного контролю.

Експлуатація басейнів здійснюється інструктором з плавання спільно з технічною службою, які відповідають за якість і чистоту води, дотримання санітарних норм та справність насосного й освітлювального обладнання.

Сауна перебуває під наглядом менеджера SPA-центру та головного інженера, які забезпечують безпечну роботу парної, підтримку оптимальних температурних режимів і чистоту приміщень.

Зона чанів обслуговується інструктором з плавання та робітником з благоустрою, котрі відповідають за нагрів води, технічне обслуговування чанів, а також підготовку комфортної зони відпочинку для гостей.

Збалансованість і продуманість організаційної структури дозволяє оперативно реагувати на потреби гостей, підтримувати високий рівень сервісу та ефективно використовувати наявні ресурси. Впровадження такої структури управління сприятиме сталому розвитку готелю та зміцненню його позицій на ринку готельних послуг.

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

2.1 Екстер'єр та інтер'єр

Екстер'єр готелю 4* «Гірський спокій» у селі Новий Кропивник, Дрогобицького району Львівської області (координати: 49°13'34.2"N 23°19'32.9"E) вирізняється сучасним альпійським стилем із поєднанням традиційних карпатських мотивів та європейської готельної архітектури [4].

Екстер'єр готелю «Гірський спокій» (рис.2.1) вирізняється гармонійним поєднанням сучасного альпійського стилю та елементів карпатської дерев'яної архітектури. Композиція будівлі симетрична, з чітко вираженою центральною віссю, яку підкреслюють головний вхід та масивний двосхилий дах. Незважаючи на монументальність форми, завдяки панорамним вікнам і численним балконам споруда виглядає легкою та відкритою.



Рис. 2.1 Екстер'єр готелю 4* «Гірський спокій» у селі Новий Кропивник, Дрогобицького району Львівської області

Джерело: складено авторами на основі [4].

Готель має багатоповерхову структуру (7 поверхів), що робить його архітектурною домінантою серед гірського ландшафту. Вертикальні членування фасаду за рахунок вікон і балконів створюють відчуття рівноваги, а масивний дах із великим кутом нахилу додає виразності й зрівноважує висоту. Колористичне рішення підкреслює естетику споруди: світло-бежеві або білі стіни асоціюються з чистотою та гармонійно поєднуються зі сніжними краєвидами; нижній цоколь із сірого каменю підсилює відчуття міцності; дах, вкритий червоно-коричневою металочерепицею, контрастує зі світлим фасадом; а дерев'яні балкони, віконні рами та декоративні елементи теплих відтінків створюють атмосферу затишку.

У зовнішньому оздобленні використано поєднання каменю (в цокольній частині та декоративних вставках), дерева (в балконах, облицюванні та карнизних балках) і штукатурки (в основних площинах фасаду), що підкреслює єдність із природним середовищем. Фасад не є плоским: його структуру оживляють виступи, великі вікна й балкони. Декоративні дерев'яні балки під дахом формують образ гірської хати-шале, а вивіска з назвою готелю виконана у стилізованому альпійському дизайні. Великі скляні площини забезпечують відчуття відкритості та візуального зв'язку з навколишнім пейзажем [9; 10].

Центральний вхід вирізняється масивним навісом на дерев'яних опорах, а перед ним облаштована простора крита тераса, яка підкреслює атмосферу гостинності. Територія навколо готелю впорядкована, обладнана відкритим паркінгом і прикрашена хвойними деревами, що гармонійно поєднується з мальовничим природним середовищем Карпат.

Загалом екстер'єр готелю поєднує стриману монументальність із теплом дерев'яних елементів. Завдяки поєднанню каменю, дерева та скла будівля виглядає водночас сучасною, надійною й затишною, що відповідає статусу чотиризіркового готелю та формує образ престижного місця для відпочинку у гірському регіоні.

Головний вхід готелю розташований у центральній частині фасаду й акцентований масивним дерев'яним навісом на опорах, що надає споруді виразності та символізує гостинність. Перед входом облаштовано просторий майданчик, викладений бруківкою, який забезпечує зручність для гостей та створює урочисту атмосферу. Вивіска з назвою готелю представлена у двох місцях: у верхній частині фронтона даху та безпосередньо над входом, що робить її добре помітною як здалеку, так і при наближенні.

Функціональне зонування приміщень вирішено з урахуванням зручності гостей та раціонального використання простору. У цокольному поверсі розташовані СПА-центр, бомбосховище, пральня, хімчистка та технічні приміщення.

На першому поверсі зосереджені основні громадські зони: просторий хол з рецепцією та зоною очікування, ресторан із виходом на терасу, адміністративні кабінети.

Другий поверх поєднує частину готельних номерів із зонами відпочинку та дозвілля, серед яких міні-кінотеатр і більярдна. Міні-кінотеатр розміщено поряд з більярдною кімнатою на 2 поверсі.

Третій - п'ятий поверхи займають номери різних категорій від стандартних до категорії «люкс», більшість із яких мають балкони з панорамними краєвидами. Тренажерна зала розміщена на 3 поверсі готелю.

На четвертому поверсі в правому крилі розміщено лобі-бар. В правому крилі розташована бібліотека, яка створює тиху атмосферу для читання та культурного дозвілля.

На п'ятому поверсі буде розміщено конференц-зал. На шостому та мансардному поверхах розміщені дизайнерські номери категорії «люкс» та президентські з просторими терасами. Окремий SPA-блок, що займає частину цокольного та першого рівня, включає сучасний СПА-центр, сауну.

Традиційні карпатські чани та відкритий басейн буде розміщено на території готелю.

Зовнішня інфраструктура також спрямована на комфорт гостей: поруч із фасадом розташована простора автостоянка на кілька десятків автомобілів,

а збоку від головного входу, серед хвойних насаджень, облаштовано дитячий майданчик. Загальне планування готелю гармонійно поєднує комфортне розміщення номерів із зонами відпочинку, рекреаційними та сервісними приміщеннями, створюючи простір для повноцінного та різноманітного відпочинку. Акценти зроблено на виразному центральному вході, зручному функціональному зонуванні, SPA-комплексі та номерах із мальовничими панорамами гір.

Інтер'єр рецепції готелю «Гірський спокій» (рис. 2.2) поєднує сучасний мінімалізм із використанням натуральних матеріалів і створює атмосферу вишуканості та природної гармонії. Центральним елементом є стійка ресепшн із темного дерева з виразною текстурою, що нагадує горіх. Її фронтальна частина оздоблена вертикальними ребрами та підсвічуванням знизу, завдяки чому вона виглядає динамічно й сучасно. Стільниця виконана з дерева або матеріалу, що імітує його.



Рис. 2.2. Інтер'єр рецепції готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: складено авторами на основі [9; 10].

Стіни й підлога оздоблені мармуром світлого відтінку з сірими прожилками, що надає простору холодної елегантності та створює гармонійне відчуття єдиного стилю. Освітлення вирішене комплексно: приховані світлові лінії на стелі забезпечують м'яке розсіяне світло, настінні світильники підкреслюють акцентну зону біля ресепшн, а підсвічування стійки додає простору візуальної глибини [10].

Декоративне оформлення підтримує концепцію єдності з природою. На стіні за стійкою розташований круглий підсвічений логотип готелю із зображенням гір — символічний акцент, що підкреслює назву «Гірський спокій». У кутку встановлена велика зелена рослина у чорному горщику, яка вносить у простір живість і теплоту, а на стійці – ваза з білими квітами, що додає легкості та витонченості.

Важливу роль відіграє природне освітлення: поряд із ресепшн розташоване панорамне вікно на всю висоту стіни, крізь яке відкривається вид на гірський пейзаж із хвойними деревами та засніженими вершинами. Це створює органічний зв'язок між інтер'єром та навколишнім середовищем.

У цілому простір рецепції відображає концепцію готелю — поєднання сучасного стилю, натуральних матеріалів, гармонійного освітлення та елементів, що підкреслюють єдність із природою.

Інтер'єр номерів готелю «Гірський спокій» (рис.2.3) виконаний у стилі еко-мінімалізму, що поєднує сучасний комфорт із природними мотивами. Основна ідея дизайну полягає у створенні затишного та гармонійного простору, який відображає красу навколишнього гірського ландшафту.

У матеріалах переважає натуральне світле дерево, яке надає тепла й природності, а також камінь і бетонні фактури, що створюють контраст і додають виразності. Доповненням слугують ротангові та плетені елементи: світильники чи декор, які підкреслюють еко-стиль.

Кольорова палітра стримана й природна: різні відтінки дерева, бежевий, сірий і білий поєднуються з акцентами блакитного, що символізує гірське небо та кригу, та теплими помаранчевими деталями, які створюють атмосферу затишку.



Рис. 2.3. Інтер'єр номерного фонду готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: складено авторами на основі [9; 10].

Меблі прості й функціональні: зручні ліжка з однотонною постіллю, крісла та дивани для відпочинку, столи та тумби з дерева. Освітлення багаторівневе: від загального до локальних бра й настільних ламп, що дозволяє варіювати атмосферу залежно від потреб.

Найважливішим елементом кожного номера є великі панорамні вікна, що забезпечують максимальне природне освітлення й відкривають захопливі

краєвиди на гори. Це стирає межу між інтер'єром і природою, перетворюючи пейзаж на частину загального дизайну.

Декор виконаний стримано. Картини та панно з гірськими мотивами підкреслюють концепцію єдності з довкіллям, тоді як сучасна техніка залишається непомітною, не відволікаючи від атмосфери релаксу.

Загалом, інтер'єр номерів створює продумане поєднання комфорту, природності та естетики, забезпечуючи гостям відчуття спокою, гармонії та відновлення сил.

У готелі «Гірський спокій» ресторан знаходиться в правому крилі на 1 поверсі в безпосередній близькості до ліфтів та головних сходів, що полегшує організацію сніданків, обідів і вечерь для постояльців, а також проведення банкетних заходів.

Лобі-бар буде розташовано в правому крилі четвертого поверху готелю. Таке розташування є доцільним з точки зору забезпечення зручного доступу для гостей, які проживають на даному поверсі, а також для відвідувачів, що користуються ліфтовими або сходовими комунікаціями.

У лобі-барі передбачено зону для обслуговування гостей за барною стійкою, місця для сидіння з м'якими меблями, а також технічні приміщення для зберігання сировини, інвентарю та мийної зони. Орієнтація приміщення на праве крило забезпечує ефективне використання природного освітлення та зручність логістичних зв'язків із допоміжними службами поверху.

Ресторан готелю вирізняється сучасним і водночас вишуканим дизайном, де поєднано комфорт, функціональність і гармонію з природою (рис.2.4). Атмосфера затишку та спокою створюється завдяки м'якому багаторівневому освітленню та використанню натуральних матеріалів, а головним акцентом виступає краєвид, який стає невід'ємною частиною інтер'єру.



а) Ресторан



б) Лобі-бар

Рис. 2.4. Інтер'єр рецепції готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором

Простір оформлено панорамними вікнами від підлоги до стелі, що відкривають захопливі гірські пейзажі, особливо ефектні під час заходу сонця. Дерев'яні балки та оздоблення, теплі відтінки коричневого, бежевого й сірого, у поєднанні зі світильниками прихованого підсвічування та

стильними підвісними лампами, створюють атмосферу релаксу й елегантності.

Меблі виконані з натуральних матеріалів: дерев'яні столи з лаконічним дизайном поєднуються зі стільцями, оббитими шкірою або екошкірою карамельного кольору. У центрі залу розташована барна стійка з темним оздобленням, над якою розміщено стелаж із посудом і декоративними елементами.

Ресторан пропонує кілька форматів відпочинку: затишні столики біля вікон для гостей, які хочуть насолодитися краєвидом, та барну зону з високими стільцями для більш невимушеного спілкування.

Загалом, дизайн поєднує сучасну естетику, природні мотиви та комфорт, завдяки чому ресторан стає універсальним місцем для романтичних вечерь, дружніх зустрічей чи сімейного відпочинку.

В готелі планується функціонування бібліотеки (рис.2.5). Вона буде розміщена на 4 поверсі готелю з лівого крила. Метою розміщення бібліотеки в готелі є створення атмосфери затишку та релаксу для гостей, які прагнуть спокійного відпочинку, а також надання додаткової культурної послуги, що формує унікальний імідж закладу та підкреслює його турботу про духовні потреби відвідувачів.

Бібліотека виступає зручною альтернативою активним видам дозвілля: у негоду чи після екскурсій гості можуть насолодитися тишею та читанням. Крім того, наявність бібліотеки підкреслює високий рівень готелю та формує асоціацію з інтелектуальним і гармонійним відпочинком.



Рис. 2.5. Інтер'єр бібліотеки готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором

Конференц-зал в готелі «Гірський спокій» буде розміщено на 5 поверсі, ліве крило.

Конференц-зал оформлено в класичному стилі, що підкреслює його офіційність і солідність, створюючи атмосферу респектабельності та комфорту для продуктивного спілкування (рис.2.6). У центрі залу розташований великий круглий стіл, ідеальний для проведення переговорів у форматі «круглого столу», що дозволяє учасникам бачити один одного та сприяє відкритому діалогу. Стільці елегантного дизайну оббиті тканиною насиченого теракотового або помаранчевого кольору, а металеві елементи меблів виконані в золотистих відтінках, додаючи розкоші.

Стелі прикрашені дерев'яними балками та різьбленими деталями, а стіни оздоблені масивними колонами з витонченими капітелями, що надає приміщенню урочистості. Основне освітлення забезпечує масивна кришталева люстра, а класичні бра на стінах створюють м'яке, приємне світло. Великі вікна пропускають природне світло і обрамлені щільними масивними шторами коричневого кольору, які додають затишку та дозволяють затемнити зал для презентацій.



Рис. 2.6. Інтер'єр конференц-залу готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором

Для функціональності на стіні навпроти столу розміщено великий проєкційний екран, що робить зал придатним для презентацій і відеоконференцій. Загальний дизайн конференц-залу поєднує естетику та практичність, створюючи ідеальне середовище для важливих ділових зустрічей у розкішній і комфортній атмосфері.

Більярд розміщено на 2 поверсі праве крило готелю. Більярдна кімната оформлена з акцентом на елегантність і функціональність (рис.2.7). У центрі приміщення розташований великий більярдний стіл із зеленим сукном та масивною дерев'яною основою, навколо якого будується вся композиція інтер'єру. Основне освітлення забезпечує велика багатоярусна люстра над столом, додатково використано приховане світлодіодне підсвічування вздовж стелі та бра на стінах, що створюють м'яке, розсіяне світло і підкреслюють декоративні елементи кімнати.

Стіни оброблені темно-коричневими дерев'яними панелями, що додає солідності та респектабельності, а підлога виконана з паркету у візерунку «ялинка» і доповнена великим килимом, який візуально виділяє ігрову зону.

Для відпочинку передбачені два м'які крісла біля вікон, а також барна стійка з освітленою вітриною для напоїв.



Рис. 2.7. Інтер'єр більярдної кімнати готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором.

Загальна атмосфера більярдної кімнати поєднує класичну розкіш, клубний комфорт і затишок: темне дерево, м'які тканини, приглушене освітлення та класичні декоративні деталі створюють сприятливе середовище для розслаблення та гри. Великі вікна зі щільними шторами відкривають вихід на терасу, дозволяючи насолоджуватися краєвидом прямо з кімнати.

Міні-кінотеатр розміщено поряд з більярдною кімнатою на 2 поверсі. Він оформлений з акцентом на розкіш і затишок, використовуючи глибокі насичені кольори: темно-синій, бордовий, золотий та фіолетовий, які створюють камерну атмосферу (рис.2.8). У приміщенні розташовані м'які зручні крісла з оксамитовою або велюровою оббивкою фіолетового чи рожевого кольору з декоративними гудзиками; вони розташовані півколом для зручного перегляду.



Рис. 2.8. Інтер'єр міні-кінотеатру готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором.

Стіни оброблені м'якими панелями темно-синього або чорного кольору з вертикальними елементами, що візуально збільшують висоту кімнати, і доповнені декоративними настінними світильниками, які гармонійно вписуються в загальний стиль. Освітлення багаторівневе і декоративне: основне світло формує приховане підсвічування по периметру стін та на стелі, підкреслюючи геометричний візерунок, що стає центральним елементом дизайну.

Підлога покрита темно-синій килимом із яскравим геометричним візерунком, що перегукується з мотивами стелі. На центральній стіні встановлено великий екран у масивній рамі, над яким висить вінтажний плакат, підкреслюючи ретро-стиль кімнати.

Загальний дизайн міні-кінотеатру поєднує функціональність та естетику, створюючи ексклюзивний і комфортний простір для перегляду фільмів у розкішній та затишній атмосфері.

СПА-центр в готелі буде розміщено на цокольному поверсі з правої сторони. Інтер'єр спа-центру виконаний у сучасному еко-стилі з елементами мінімалізму, що поєднує натуральні матеріали, приглушені кольори та м'яке

освітлення, створюючи просторий, світлий і затишний простір (рис.2.9). У центрі приміщення розташовані водні зони: видовжений басейн на підвищенні з теплою водою. Басейни облицьовані дрібною світло-блакитною кафелю.

Стіни оздоблені великими світлими панелями під камінь, а вертикальні світлові лінії візуально збільшують висоту кімнати. Стеля виконана з дерев'яних панелей із прихованим підсвічуванням по периметру, що створює теплу атмосферу. Підлога виконана з великоформатного керамічного кафелю або каменю світло-бежевого кольору, гармонійно поєднуючись із загальною палітрою.

Уздовж басейну розташовані лежаки з білого дерева з м'якими матрацами та невеликими столиками для особистих речей, що забезпечує комфортний відпочинок гостей. Освітлення поєднує природне світло з великих панорамних вікон, що відкривають вид на зимовий ліс або гори, та штучне — приховане підсвічування і точкові світильники, які створюють розслаблюючу атмосферу. Для додання природності використано живі рослини, що гармоніюють із загальною кольоровою гамою та концепцією еко-стилю.



Рис. 2.9. Інтер'єр спа-центру готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором.

Загальний дизайн спа-центру поєднує естетику та функціональність, створюючи ідеальний простір для релаксації, де кожен елемент сприяє відчуттю спокою та єдності з природою.

Бомбосховище розміщено в цокольному приміщенні готелю. Воно призначене для тимчасового перебування людей під час повітряних тривог або інших надзвичайних ситуацій, забезпечуючи безпеку та мінімальний рівень комфорту. Архітектура приміщення відзначається масивною арковою стелею з натурального каменю або його імітації та кам'яними стінами, що створює відчуття надійності та захищеності (рис.2.10).

Для відпочинку уздовж стін розташовані м'які дивани з подушками та пледами, деякі з яких мають яскраві візерунки, що надає приміщенню домашнього затишку. Кольорова палітра переважно тепла: бежеві та теракотові відтінки гармонійно поєднуються з деревом та камінням, створюючи атмосферу тепла та спокою навіть у стресовій ситуації.

На центральній стіні встановлено великий телевізор, що дозволяє транслювати новини або розважальні програми, допомагаючи відволіктися та знизити рівень стресу. Освітлення м'яке і багаторівневе: основне світло забезпечує підвісний центральний світильник, додаткове непряме підкреслює архітектурні деталі.



Рис. 2.10. Інтер'єр бомбосховища готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором.

Загалом, інтер'єр бомбосховища поєднує міцність конструкцій із комфортом і затишком, перетворюючи його на безпечне та відносно приємне місце для перебування під час надзвичайних ситуацій.

Пральня готелю, яка розміщена в цокольному приміщенні, призначена для обслуговування гостей, надаючи можливість прати та сушити особисті речі як додаткову послугу. Інтер'єр виконаний з використанням натуральних матеріалів, зокрема дерева, та традиційних декоративних елементів (рис. 2.11).

Приміщення оснащено чотирма сучасними пральними машинами та сушильною машиною, що дозволяє одночасно обслуговувати кілька гостей. Меблі, включно з шафами, полицями та стільницями, виконані з натурального світло-коричневого дерева, а верхні шафи мають скляні дверцята для відчуття легкості. Підлога викладена світлою плиткою з геометричним візерунком, а стеля оздоблена дерев'яними балками, що додає рустикального шарму.



Рис. 2.11. Інтер'єр пральні готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором.

Декор включає килим з традиційним візерунком у центрі кімнати та акуратно складені рушники на столі поруч із пральними машинами, підкреслюючи чистоту та порядок. Освітлення забезпечується класичною люстрою в центрі стелі та природним світлом, що проникає через великі двері, ймовірно, на балкон або терасу, створюючи світле і приємне середовище.

Загалом, дизайн пральні поєднує функціональність і естетику, роблячи її частиною загальної концепції готелю та забезпечуючи гостям комфорт навіть у службових приміщеннях.

Тренажерна зала розміщена на 3 поверсі готелю. Інтер'єр тренажерної зали готелю вирізняється сучасністю та гармонійним поєднанням із гірським оточенням (рис.2.12). Головним акцентом є великі панорамні вікна, що займають майже всю площу стін і відкривають вражаючі краєвиди на гори, створюючи ілюзію тренувань просто неба.



Рис. 2.12. Інтер'єр тренажерної зали готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором.

В оздобленні використані натуральні матеріали: дерев'яні рами та перекриття додають тепла, а кам'яні елементи стін і колон підкреслюють автентичність гірської тематики. Підлога виконана зі спеціального темно-

сірого покриття з амортизаційними властивостями, що гарантує комфорт і безпеку під час занять спортом.

Приміщення добре освітлене завдяки великій кількості природного світла, яке надходить крізь панорамні вікна, а ввечері атмосферу доповнює приховане штучне освітлення.

Зала обладнана сучасними кардіотренажерами: двома біговими доріжками, що дозволяють бігати або йти з видом на гори, та двома еліптичними тренажерами, які забезпечують комплексне тренування з мінімальним навантаженням на суглоби.

Загальна концепція простору спрямована на поєднання фізичної активності з відчуттям гармонії та єдності з природою. Такий підхід робить тренування не лише корисними, а й емоційно надихаючими, перетворюючи їх на унікальний досвід відпочинку в горах.

На території готелю на доглянутій ділянці розташований відкритий басейн. Він дозволяє насолоджуватися свіжим гірським повітрям і сонячними променями, частково огорожений невеликим парканом.

Басейн має класичну прямокутну форму, що підкреслює його функціональність, а розміри дозволяють комфортно плавати та проводити час у воді. Вода яскраво-блакитного кольору створює відчуття чистоти та свіжості.

Навколо басейну на газоні розташовані шезлонги синього кольору та парасольки, формуючи зручну зону для відпочинку та прийняття сонячних ванн. Два великі шезлонги, ймовірно з ротанга, додають затишку та комфорту.

Загалом, басейн гармонійно вписується в ландшафт готелю і є чудовим місцем для відпочинку після активного дня в горах, де можна розслабитися, освіжитися та насолодитися красою навколишньої природи.

Чани на території готелю розташовані у відкритому просторі й органічно інтегровані в природний ландшафт, оточений хвойними деревами, камінням та панорамою засніжених гірських вершин (рис.2.13). Таке

розміщення створює атмосферу усамітнення й безпосереднього контакту з природою.



Рис. 2.13. Інтер'єр локації відпочинку та релаксації готелю 4*
«Гірський спокій»

Джерело: створено автором.

Конструкції мають циліндричну форму, що нагадує традиційні бочки у збільшеному масштабі, завдяки чому вони виглядають автентично й оригінально. Основним матеріалом є натуральне дерево, стійке до вологи, що підкреслює екологічний стиль і гармоніює з довкіллям. Верхні частини укріплені металевими елементами для забезпечення міцності та довговічності. Дизайн мінімалістичний і лаконічний, без надмірного декору, що підсилює відчуття природності. Поруч передбачено невеликий дерев'яний прохід, який з'єднує чани та веде до внутрішніх приміщень – роздягальні та зони відпочинку.

Чани встановлені на вимощеній або підсипаній території, що гарантує їхню стабільність і захист від вологи. Каміння та природні елементи довкола підкреслюють концепцію «дикого» відпочинку.

Загалом, чани поєднують комфорт і автентичність, створюючи унікальний спа-досвід, де гармонія з природою та гірські пейзажі стають головними складовими релаксу й відновлення сил.

Ділянку для будівництва готелю «Гірський спокій» можна охарактеризувати таким чином [4]:

Проектований об'єкт – готель категорії 4 зірки, розташований у селі Новий Кропивник, Дрогобицький район, Львівська область (координати: 49°13'34.2"N 23°19'32.9"E) [4]. Територія забудови малозаселена, поруч немає великих промислових об'єктів, що створює спокійну атмосферу для гостей. Площа ділянки становить 6500 м², рельєф передгірний, ґрунти – лісові, глибина їх промерзання – 0,8-1,0 м.

Площа ділянки під будівництво готелю «Гірський спокій», що проектується в Новому Кропивнику, складатиме:

$$S_{\partial} \bullet n_3 \approx N,$$

(2.1)

S_{∂} – це площа ділянки під будівництво готелю, м²;

n_3 – це норматив площі земельної ділянки готелю, м²/місце;

N – це кількість місць в готелі «Гірський спокій».

$$S_{\partial} \bullet 65 \approx 100 \bullet 6500 \text{ м}^2$$

Отже, площа ділянки під будівництво готелю «Гірський спокій» буде складати 6500,0 м².

Територія готелю буде прибиратися двічі на день. В теплу пору року озеленені зони поливатимуться водою, а взимку для запобігання сніговому покриву та льоду на тротуарах застосовуватиметься система підігріву під плиткою. Для збору відходів облаштовано майданчик зі спеціальними контейнерами для пластику, паперу, скла, металу та харчових відходів.

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

Дизайнерське рішення номера категорії «Люкс» у готелі «Гірський спокій» поєднує сучасну елегантність із природною красою гірського ландшафту. У готелі передбачено 10 номерів категорії «Люкс», кожен площею 35 м², що забезпечує комфортне, естетично насичене середовище для відпочинку та релаксації гостей.

Концепція простору ґрунтується на створенні ефекту перебування у прозорому павільйоні серед мальовничих краєвидів. Ключовим дизайнерським прийомом є гармонійне поєднання реальних і декоративних панорамних вікон: центральна стіна відкрита великим вікном із видом на засніжені вершини та сосновий ліс, тоді як бокові стіни оформлені фотопанорамами з LED-підсвічуванням. Такий прийом створює ілюзію «відкритого горизонту», візуально розширює простір, наповнює його світлом і відчуттям легкості.

Робоча зона обладнана письмовим столом із натуральною дерев'яною поверхнею та ергономічним кріслом, настільною лампою з регульованим світлом, зручними розетками та USB-портами для зарядки гаджетів. На столі передбачено набір для письма та телефон внутрішнього зв'язку. Поруч розташовано стильний міні-бар з охолоджуваною шафкою, електрочайником та кавовою машиною капсульного типу. Для зручності гостей подано набір посуду (чашки, склянки), а також асортимент чаю, кави та питної води [11].

У зоні додаткових зручностей облаштовано просторий гардероб із дзеркалом у повний зріст та сейфом для надійного зберігання особистих речей. Навпроти ліжка розміщено плазмовий телевізор з інтерактивними функціями, а в кімнаті діє сучасна система клімат-контролю з можливістю індивідуального регулювання кондиціонування й опалення. Інтер'єр номеру «люкс» готелю 4* «Гірський спокій» представимо на рисунку 2.14.



Рис. 2.14. Інтер'єр номеру «люкс» готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором.

Інтер'єр витримано у натуральних відтінках, що підкреслюють спокій і гармонію: тепле дерево, бірюзово-зелені тканини, кремові та бежеві акценти. М'який текстиль (штори, подушки, оббивка меблів) відтіняє пейзажі за вікном, повторюючи глибину кольорів неба та лісу. Дерев'яні панелі стелі й підлоги створюють затишок, а дзеркальні поверхні та скляні елементи додають легкості.

У центрі кімнати розташоване просторе двоспальне ліжко «king size» з високим дерев'яним узголів'ям і декоративними подушками у бірюзових тонах. По обидва боки – дві комфортні софи, які формують лаунж-зону для відпочинку. Композицію доповнюють невеликі пуфи й елегантна лавка біля ліжка, що надає інтер'єру завершеності та практичності.

Особливе місце займає зона відпочинку біля вікна, де можна насолоджуватися панорамними красвидами. Меблі розташовані симетрично, що створює відчуття балансу та спокою.

Центральна люстра з елементами дерева та металу додає витонченості. Важливим дизайнерським акцентом є скляний сегмент стелі з вентилятором і

підсвіткою, який відкриває простір угору та візуально «впускає» ще більше світла. Для локального освітлення використано настільні лампи біля ліжка й приховані LED-лінії, що створюють м'яку атмосферу ввечері.

Номер люкс передбачає простору ванну кімнату з туалетом, оформлені в єдиній стилістиці з основним інтер'єром. Центральним акцентом є окрема овальна ванна білого кольору, розташована біля високого вікна, задрапірованого розкішними бірюзовими шторами. Вода у ванні підсвічена м'яким світлом, що створює атмосферу релаксу та спа-відпочинку.

Інтер'єр витриманий у гармонійному поєднанні натуральних і вишуканих матеріалів: мармурова стільниця у зоні умивальника, дзеркало у дерев'яній рамі з вертикальними світильниками по боках, стильна сантехніка золотистого відтінку.

Підлога оздоблена світлою плиткою, що підкреслює яскравість бірюзових текстильних акцентів: рушників, килимка та декоративних елементів. Праворуч від ванни розташовано сучасний унітаз, а поруч – велике дзеркало у повний зріст, яке додає простору.

Декоративні деталі продумані до дрібниць: зелена кімнатна рослина надає інтер'єру живості та свіжості, настінне панно з морським мотивом підсилює відчуття спокою. Завершує композицію класична люстра з кількома абажурами, яка додає приміщенню ноток розкоші та вишуканості. Інтер'єр ванної кімнати в номері «люкс» готелю 4* «Гірський спокій» представимо на рисунку 2.16.



Рис. 2.16. Інтер'єр ванної кімнати в номері «люкс» готелю 4* «Гірський спокій»

Джерело: створено автором.

Для гостей передбачено набір преміальної косметики, махрові халати та рушники, а також підігрів підлоги, що особливо цінно в гірському кліматі.

Загалом інтер'єр ванної кімнати поєднує сучасний комфорт, природну свіжість і відчуття преміального класу, що відповідає атмосфері номера «люкс».

Декоративне оформлення підкреслює тему гірського шале в сучасному виконанні: килим із етнічними мотивами, подушки в єдиній кольоровій гамі, стильні картини з ботанічними елементами. Декор ненав'язливий і стриманий, адже головну увагу привертає пейзаж за вікном.

Отже, номер люкс в готелі «Гірський спокій» – це не просто житловий простір, а естетична подорож у світ гірської гармонії та релаксу. Поєднання реальних і декоративних панорамних вікон, теплих натуральних матеріалів, вишуканого меблювання та продуманого зонування роблять його ідеальним місцем для відпочинку, де природа та комфорт переплітаються в єдиному ритмі.

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС- ПРОЄКТУ

3.1. Фінансові результати проєкту

Проектований готель «Гірський спокій» відповідає наступним технічним характеристикам:

- ~ Призначення – громадська будівля.
- ~ Містобудівні вимоги – універсальна.
- ~ Довговічність – 1 ступінь.
- ~ Вогнестійкість – 1 ступінь.
- ~ Поверховість – багатоповерхова (7 поверхів, мансардний та цокольний поверхи).
- ~ Конструктивна схема – повний каркас.

Згідно із стандартом ДБН В.2.5-23-2010, питомі витрати електроенергії на один номер для готелю «Гірський спокій» місткістю 65 номерів буде складати 6,27 кВт на один день. Тому для визначення витрат електроенергії на один рік, необхідно даний отриманий показник перемножити на 360 днів у році.

$$P_{жN} \bullet 6,27 \text{ кВт} \bullet 65 \bullet 360 = 146718 \text{ кВт.}$$

На ділянці будівництва готелю «Гірський спокій» буде виділено такі зони:

- зона під забудову готелю, яка матиме площу $S_6 = 3872 \text{ м}^2$;
- зона озеленення готелю:

$$S_{оз} = S_6 \cdot 0,55 \text{ м}^2; \tag{3.1}$$

$$S_{оз} = 6500 \cdot 0,55 = 3575 \text{ м}^2$$

- зелена захисна смуга в готелі буде мати ширину 4,0 м;
- розворотній майданчик, який матиме площу $S_{рм} = 144,0 \text{ м}^2$, тобто 12x12;
- господарські та технічні споруди готелю, які матимуть загальну площу $S_{гтс} = 8,0 \text{ м}^2$;
- транспортні комунікації готелю які матимуть ширину

проїжджої частини 4,0 м;

- основний підхід до готелю, який матиме ширину 3,0 м;
- пішохідні доріжки готелю, які матимуть ширину 1,2 м.

Визначаємо будівельний об'єм готелю «Гірський спокій» будемо визначати за наступною формулою:

$$V_6 = S_6 \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \quad (3.2)$$

де h_1 – це висота поверху, 3,4 м;

h_2 – це висота перекриття, 0,4 м;

h_3 – це висота покрівлі готелю, 0,6 м;

n – це кількість поверхів готелю, 7 поверхів.

$$V_6 = 3872 \cdot (7 \cdot 3,4 + 7 \cdot 0,4 + 0,6) = 105318,4 \text{ м}^3$$

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи вказані в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Спр, м ²	hпр, м	V, м ³	n	Витрати повітря приплив, м ³ /год	Витрати повітря витяжна, м ³ /год
Приймально-вестибюльна група	133	3	399	3	1197	1197
Житлова група	2200	3	6600	1,5	9900	9900
Адміністративна група	95	3	285	3	855	855
Господарські та виробничо-побутові	248	3	744	6	4464	4464
Бізнес- та культурно-дозвіллеві послуги	147	3	441	4	1764	1764
Основні та допоміжні приміщення тренажерного залу	115	3	345	6	2070	2070
Приміщення при басейні	34	3	102	6	612	612
Сауна	94	3	282	8	2256	2256
СПА-центр	135	3	405	6	2430	2430
Приміщення при чанах	57	3	171	8	1368	1368
Заклади ресторанного господарства	614	3	1842	6	11052	11052
Разом	3872	—	11316	—	36408	36408

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Розрахунок вентиляційної системи показує: загальний об'єм приміщень складає 3 872 м³, з максимальною кратністю повітрообміну у сауні та зоні чанів. Загальні витрати припливного повітря складають 18 390 м³/год, витрати витяжного повітря – 18 390 м³/год, що забезпечує ефективний повітрообмін і комфортний мікроклімат у всіх зонах готелю та SPA-комплексі.

Розрахунок витрат води показує: загальні витрати складають 26 784 л, з них гарячої води – 15 349 л. Для поливу території передбачено 1 593 м³, а обсяг стічних вод становить 24 105,6 л.

Інженерні системи готелю включають опалення, вентиляцію, водопостачання, каналізацію, електропостачання, а також системи сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.

Опалення організовано за принципом «теплої підлоги». У приміщеннях під покриттям змонтовані електричні кабелі з питомою потужністю 150 Вт/м², що забезпечують рівномірний обігрів. Для індивідуального регулювання температури передбачено терморегулятори.

Вентиляція представлена припливно-витяжною системою з механічним спонуканням, яка забезпечує якісну циркуляцію повітря. Для житлових номерів, виробничих та господарських приміщень запроектовані окремі системи, що запобігає поширенню запахів. Центральна система подає зовнішнє повітря у житлові зони, а витяжна відводить його з санвузлів та виробничих приміщень через камеру на технічному поверсі. Канали вмонтовано в будівельні конструкції з можливістю технічного обслуговування. Припливна вентиляція подає 22 939 м³ повітря, витяжна відводить 22 939 м³.

Водопостачання здійснюватиметься з місцевої мережі через систему оцинкованих труб різного діаметру. Перед подачею вода проходитиме очищення через фільтри.

Каналізація відводитиме стоки чавунними трубами в місцеву мережу. Житлова і виробнича частини матимуть окремі системи. Побутові тверді відходи вивозитиме компанія *Lemberg Bus* кожні два дні. Дощові води

відводитимуться до міської мережі.

Електричні мережі готелю «Гірський спокій» будуть поділені: на силові з напругою 380 В (для виробничого устаткування ресторану при готелі) та на освітлювальні, з напругою 220 В (для побутових потреб готелю). Групові щити силової та освітлювальної мережі готелю будуть виконані окремо. Групові щити силової мережі готелю будуть розташовані поблизу споживачів для забезпеченням вільного доступу до них; щодо освітлювальної мережі, то вона буде підключена за магістральною схемою, а силова – за радіальною.

Системи сигналізації та безпеки включають пожежну та охоронну сигналізацію. Датчики розміщуються у всіх функціональних зонах готелю, сигнал передаватиметься до поста охорони та пожежної частини. Передбачено відеоспостереження на входах, у вестибюлі, ліфтових холах, конференц-залах і паркінгу. Для гостей встановлюються електронні замки з управлінням через мобільний додаток, сейфи в номерах і камери схову біля охорони.

Зв'язок і телекомунікації забезпечуються через Wi-Fi у всіх громадських і житлових зонах, підключення телевізорів до Інтернету та внутрішню телефонію між номерами, рецепцією, адміністративними і сервісними приміщеннями.

Вертикальний транспорт представлений двома пасажирськими та двома вантажно-пасажирськими ліфтами, розташованими в окремих шахтах. Для безпеки і зручності передбачені також сходові клітини з виходом на евакуаційні шляхи.

Основні показники проекту зведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	2	3	4
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	6500
2.	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м ²	3872
3.	Коефіцієнт забудови, $K_з$	м ²	1,15

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	m^2	3575
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$	m^2	0,55
6.	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	m^2	3100
7.	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	m^2	3872
8.	Будівельний об'єм будівлі, $V_б$	m^3	105318,4
9.	Капітальні витрати проекту, $V_{А+Б}$	тис. грн.	9796,27
Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місяця	тис. грн.	186,56
11.	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис. грн.	2,58
12.	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис. грн.	0,093

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Аналіз паспортних даних проекту показує, що площа ділянки під будівництво становить $6500 m^2$, з яких $3575 m^2$ відведено під озеленення, що формує коефіцієнт озеленення 0,55 і свідчить про раціональне використання території та екологічну збалансованість проекту. Загальна площа будівлі складає $3609,3 m^2$, а будівельний об'єм – $105318,4 m^3$, що забезпечує достатній простір для функціонування готелю категорії 4*.

Корисна площа закладу ($3872 m^2$) становить більшу частину робочої площі ($3341,9 m^2$), що вказує на ефективне планування приміщень і високий рівень функціонального використання простору.

Капітальні витрати на реалізацію проекту складають 9796,27 тис. грн, а питома вартість одного місяця – 186,56 тис. грн, що є економічно обґрунтованим показником для готелів цієї категорії. Вартість 1 m^2 загальної площі (2,58 тис. грн) та 1 m^3 будівельного об'єму (0,215 тис. грн) підтверджує оптимальність розрахунків і доцільність інвестицій у даний проект.

Отже, проект характеризується раціональним використанням земельної ділянки, високим рівнем озеленення, ефективним плануванням внутрішніх приміщень і економічною доцільністю капітальних витрат, що відповідає вимогам сучасних готельних комплексів категорії 4*.

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення готелю «Гірський спокій» розраховуються за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}$, тис. грн., які визначаються за

формулою 3.3:

$$B_{зБР} = N \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P \quad (3.3.)$$

$$B_{зБР} = 100 \times 2000 \times 0,94 \times 41 \times 0,77 = 5935160 \text{ (5935,16 тис. грн)}$$

де N – потужність проектованого закладу, місць;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

I_P – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($I_P=0,77$).

Вартість загальнобудівельних робіт, $B_{зБР}^{за}$, тис. грн., є витратами за статтю 16 зведеного кошторисного розрахунку [7].

Зведений кошторис оформимо в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис. грн.
1	2	3	4
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1.	Підготовка території будівництва	2 від вартості будівництва за главою 2	104,22
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	50	2967,58
2.2.	Електротехнічні роботи	6	356,1
2.3.	Сантехнічні роботи	4	237,4
2.4.	Зв'язок та сигналізація	1,8	106,8
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	26	1543,1
<i>Разом за главою 2</i>			5210,9
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	2,7	160,2
4.	Об'єкти енергетичного господарства	0,6	35,6
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3	17,8
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	9	534,2
7.	Благоустрій і озеленення території	1,8	106,83
<i>Разом за главами 1-7</i>			958,85

Продовження таблиці 3.4

1	2	3	4
8.	Тимчасові будівлі та споруди	1,6	94,96
9.	Інші роботи та витрати	5	296,8
Разом за главами 1-9			391,76
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2	118,7
1	2	3	4
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5	29,68
12.	Проектні та вишукувальні роботи	5	296,8
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			<i>7006,77</i>
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	45	2670,8
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2	118,7
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			<i>2789,5</i>
<i>ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), В_{А+Б}</i>			<i>9796,27</i>

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Тож, згідно даних зведеного кошторису загальна сума витрат на будівництво готелю «Гірський спокій» в селі Новий Кропивник, Дрогобицького району Львівської області склала 9796,27 тис. грн.

Для забезпечення комфортних і передусім безпечних умов перебування гостей у готелі передбачено комплекс заходів з охорони праці та пожежної безпеки. Функції контролю за дотриманням вимог охорони праці виконуватиме спеціалізована служба, що входить до складу HR-відділу. Відповідно до чинних нормативів буде забезпечено належний рівень освітленості у приміщеннях та робочих зонах, допустимі показники шуму, а також необхідний обсяг припливно-витяжної вентиляції.

Будівельні матеріали та елементи інтер'єру використовуватимуться виключно з підтвердженими сертифікатами якості, що гарантуватиме їх безпечну та тривалу експлуатацію.

Оскільки у приміщеннях готелю запроєктовано значну кількість електроприладів та електропроводки, особлива увага приділяється електробезпеці. Для цього передбачено встановлення автоматичних

вимикачів для захисту електромережі, диференційних автоматів для запобігання ураженню людей електричним струмом, а також стабілізаторів та реле напруги для захисту обладнання.

У готелю «Гірський спокій» також передбачено сучасну систему пожежної безпеки та організацію евакуації людей у надзвичайних ситуаціях. Приміщення обладнають датчиками диму, автоматичною пожежною сигналізацією, вогнегасниками та пожежними гідрантами. У випадку займання сигнал автоматично надходитиме як до пункту охорони, так і до місцевої пожежної частини.

Коридори житлових поверхів буде оснащено вогнегасниками та гідрантами, додаткові вогнегасники розмістять у приміщеннях рецепцій, закладах харчування, фізкультурно-оздоровчих зонах, конференц-сервісних приміщеннях, а також у господарсько-технічних та виробничих зонах.

Евакуація у разі пожежі здійснюватиметься відповідно до затвердженого плану (Додаток Г). На кожному поверсі буде розміщено схеми евакуації із позначенням шляхів та виходів, а також місць розташування вогнегасників, пожежних гідрантів, систем пожежного зв'язку та ручних сповіщувачів. У разі тривоги напрямок руху евакуації регулюватиметься світловими покажчиками, що вестимуть до найближчих виходів.

Основними маршрутами евакуації стануть виходи з номерів у коридори житлових поверхів, далі – до сходових клітин, а з першого поверху – через чотири евакуаційні виходи: головний вхід, два виходи зі сходових клітин та службовий вхід для персоналу.

Основними видами діяльності проектованого готелю «Гірський спокій» є:

- надання послуг з тимчасового розміщення;
- надання та організація послуг харчування;
- надання додаткових послуг - у складі структурних підрозділів для організації бізнес-івентів та корпоративних заходів (івент-холу, бізнес-центру).

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «Гірський спокій» визначаємо у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю
«Гірський спокій» (людино-дів)**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-дів			
			міжсезон-ня	високий сезон	сезон	міжсезон-ня	високий сезон	сезон	міжсезон-ня	високий сезон	сезон	разом
Президентський	5	3	80	145	140	0,5	0,7	0,6	600	1 522	1 260	3 382
Люкс	10	2	80	145	140	0,5	0,7	0,6	800	2 030	1 680	4 510
Дуплекс	10	1	80	145	140	0,5	0,7	0,6	400	1 015	840	2 255
Номер одномісний	20	1	80	145	140	0,5	0,7	0,6	800	2 030	1 680	4 510
Номер двомісний	15	2	80	145	140	0,5	0,7	0,6	1 200	3 045	2 520	6 765
Інклюзивний номер	5	1	80	145	140	0,5	0,7	0,6	200	507	420	1 128
Разом	65	100	80	145	140	0,5	0,7	0,6	4 000	10 150	8 400	22 550

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Аналіз даних таблиці 3.5 показує, що річний плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Гірський спокій» становить 22 550 людино-дів. Найвищий показник очікується у високий сезон – 10 150 людино-дів, що пояснюється підвищеним попитом на відпочинок у гірській місцевості в літній період. У сезонний період заплановано 8 400 людино-дів, а в міжсезоння – 4 000 людино-дів, що є природним наслідком зниження туристичної активності.

Серед номерного фонду найбільшу частку у загальному обсязі реалізації займають двомісні номери – 6 765 людино-дів (приблизно 30% від загального показника), що зумовлено їх популярністю серед сімейних пар і невеликих груп відпочивальників. Високі результати також демонструють люксові та одномісні номери – по 4 510 людино-дів кожна категорія. Меншу частку формують дуплекси (2 255 людино-дів), президентські номери (3 382

людино-дiб) та iнклюзивнi номери (1 128 людино-дiб), що пов'язано з обмеженою кiлькiстю таких номерiв.

Отже, структура номерного фонду та коефiцiєнти завантаженостi свiдчать про рацiональне використання готельних потужностей упродовж року. Основний дохiд забезпечується за рахунок високого сезону, тодi як мiжсезоння характеризується помiрним рiвнем заповнюваностi, що вiдповiдає сезонним коливанням попиту на рекреацiйнi послуги.

Планування кiлькостi замовлення послуг закладу ресторанного господарства проводиться з урахуванням обсягу реалiзацiї послуг готелю (людино-днiв) у рiзні сезони року та структури попиту на окремі види харчування. Враховано, що гості готелю користуються комплексом послуг, серед яких переважають снiданки, що входять до вартостi проживання, а також меню вiльного вибору (обiди, вечери) та обслуговування бенкетiв i кава-брейкiв, характерних для групових або корпоративних вiдвiдувачiв (табл.3.6).

Таблиця 3.6

Планування кiлькостi замовлення послуг закладу ресторанного господарства при готелі «Гiрський спокій»

Показники	Мiжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рiк
1. Обсяг реалiзацiї послуг готелю, людино-днi	4 000	10 150	8 400	22 550
2. Планова структура замовлень послуг закладу ресторанного господарства, %				
2.1. Снiданки	60	60	60	—
2.2. Меню вiльного вибору	30	30	30	—
2.3. Обслуговування бенкетiв та кава-брейкiв	10	10	10	—
3. Планова кiлькiсть замовлених послуг закладу ресторанного господарства				
3.1. Снiданки	2 400	6 090	5 040	13 530
3.2. Меню вiльного вибору	1 200	3 045	2 520	6 765
3.3. Обслуговування бенкетiв та кава-брейкiв	400	1 015	840	2 255
	4 000	10 150	8 400	22 550

Джерело: складено автором за даними навчального посiбника HoReCa [7]

Отже, структура планових замовлень ресторану відображає збалансоване поєднання основних і додаткових послуг, що сприяє стабільному завантаженню виробничих потужностей закладу громадського харчування та забезпечує ефективну взаємодію ресторану з готельним підрозділом.

Раціональне планування обсягів реалізації додаткових послуг є важливим елементом ефективного управління діяльністю готелю. Такі послуги не лише підвищують рівень комфорту гостей, але й сприяють збільшенню прибутковості закладу за рахунок диверсифікації джерел доходу. У таблиці 3.7 наведено прогнозовані показники використання оздоровчих та івент-послуг готелю «Гірський спокій», які враховують кількість місць, дні експлуатації, тривалість роботи протягом доби та орієнтовний річний обсяг надання послуг.

Таблиця 3.7

Прогнозовані обсяги діяльності готелю «Гірський спокій»

Додаткові послуги	Чрі, обор	Мі, місць	Ді, дні	N, год	Всього
Басейн	1	15	70	15	1 050
СПА-центр	1	10	300	8	3 000
Сауна	1	6	280	6	1 680
Тренажерна зала	1	12	360	10	4 320
Чани	1	4	55	5	220
Обсяг реалізації оздоровчих послуг	—	—	—	—	10 270
Оренда конференц-залів	1	60	360	4	21 600
Катання на катері	1	8	40	5	320
Катання на байдарках	1	10	30	5	300
Обсяг реалізації івент-послуг	—	—	—	—	22 220

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Отже, структура прогнозованих обсягів діяльності демонструє збалансоване поєднання рекреаційного, оздоровчого та івент-напрямів, що забезпечує комплексність обслуговування клієнтів і підвищує конкурентоспроможність готелю на ринку туристичних послуг.

Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи готельного підприємства формуються в результаті здійснення господарських операцій. Джерела операційних доходів готелю можна класифікувати за напрямками:

- дохід від реалізації номерів або місць у готелі;
- дохід від діяльності закладів ресторанного господарства та товарообороту;
- інші операційні доходи.

Вартість послуг з тимчасового розміщення визначається на основі аналізу цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії з урахуванням сезонних коливань. Розрахунок планового доходу від надання послуг розміщення гостей у готелі «Гірський спокій» представлено в таблиці 3.8 [7].

Таблиця 3.8

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (<i>Q_{пл}</i>), людино/днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Президентський	600	1 522	1 260	3 382	4500	6000	5000	2700	9132	6300	18132
Люкс	800	2 030	1 680	4 510	4200	5700	4600	3360	11571	7728	22659
Дуплекс	400	1 015	840	2 255	3800	4500	4100	1520	4567,5	3444	9531,5
Номер одномісний	800	2 030	1 680	4 510	2500	2900	2600	2000	5887	4368	12255
Номер двомісний	1 200	3 045	2 520	6 765	2700	3000	2900	3240	9135	7308	19683
Інклюзивний номер	200	507	420	1 128	1600	2000	1800	320	1014	756	2090
Разом	4 000	10 150	8 400	22 550				13 140	41 306,5	29 904	84350,5

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Загальний плановий дохід готелю від надання послуг з тимчасового розміщення гостей становить 84 350,5 тис. грн на рік, що свідчить про збалансоване завантаження номерного фонду по сезонах. Найбільшу частку

доходу приносить високий сезон, коли попит на розміщення гостей максимальний, особливо у категоріях «Президентський» та «Люкс». Значний внесок у загальний дохід забезпечують також категорії «Номер двомісний» і «Люкс», що підкреслює важливість оптимізації ціноутворення для середнього та преміум-сегментів. Планування доходів за категоріями та сезонами дозволяє готелю ефективно розподіляти ресурси, прогнозувати прибутковість і приймати стратегічні рішення щодо підвищення завантаження номерного фонду у міжсезоння.

Товарообіг закладу ресторанного господарства формується за рахунок двох основних компонентів: реалізації продукції власного виробництва та продажу закуплених товарів. Розрахунок обсягу доходів від надання продукції та послуг ресторанного закладу готелю наведено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства при готелі «Гірський спокій»

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	2 400	6 090	5 040	13 530
1.2. Меню вільного вибору	1 200	3 045	2 520	6 765
1.3. Обслуговування бенкетів та кавабрейків	400	1 015	840	2 255
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	500	600	550	
2.2. Меню вільного вибору	550	630	600	
2.3. Обслуговування бенкетів та кавабрейків	700	750	730	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	1200	3654	2772	7626
3.2. Меню вільного вибору	660	1918,4	1512	4090,4
3.3. Обслуговування бенкетів та кавабрейків	280	761,3	613,2	1654,5
Доходи від реалізації послуг ЗРГ, тис. грн.	2140	6333,7	4897,2	13370,9

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa

[7]

Загальний плановий річний дохід ресторанного закладу готелю «Гірський спокій» від надання послуг харчування становить 13 370,9 тис. грн, що свідчить про значний внесок ресторанного господарства у загальний товарообіг готелю. Найбільший дохід припадає на високий сезон через підвищений попит на послуги харчування, при цьому основну частку доходу забезпечують сніданки та меню вільного вибору, а обслуговування бенкетів і кава-брейків формує менший, але стабільний внесок. Планування доходів за видами послуг і сезонами дозволяє ефективно контролювати фінансові показники, оптимізувати ресурси та прогнозувати прибутковість ресторанного закладу протягом року.

Додаткові послуги готелю «Гірський спокій» включають оздоровчі послуги (басейн, СПА-центр, сауна, чани, тренажерна зала) та івент-послуги (оренда конференц-залів, катання на катері та байдарках). Планування обсягу доходів від їх реалізації передбачає визначення: кількості робочих одиниць, місткості/клієнтів, кількості днів роботи, середньої ціни послуги та обсягу наданих послуг у кожному сезоні (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1	2	3	4	5
Обсяг реалізації додаткових платних послуг, год/од.				
Басейн	1 050	1 260	840	3 150
СПА-центр	3 000	3 600	2 400	9 000
Сауна	1 680	2 016	1 344	5 040
Чани	220	264	176	660
Тренажерна зала	4 320	5 184	3 456	12 960
Оренда конференц-залів	21 600	25 920	17 280	64 800
Катання на катері	320	384	256	960
Катання на байдарках	300	360	240	900
Середньозважена ціна додаткових послуг, грн				
Обсяг реалізації послуг басейну	300	350	400	—
Обсяг реалізації послуг Сауни	300	350	400	—
Обсяг реалізації послуг СПА-центру	250	300	350	—
Обсяг реалізації послуг тренажерного залу	200	250	300	—
Обсяг реалізації послуг Чанів	400	450	500	—

Продовження таблиці 3.10

1	2	3	4	5
Обсяг реалізації послуг катання на катері	300	350	375	—
Обсяг реалізації послуг катання на байдарках	350	300	320	—
Обсяг реалізації послуг з оренди конференц-залів	600	600	600	—
Доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн				
Басейн	315	441	336	1 092
СПА-центр	750	1 080	840	2 670
Сауна	504	706	538	1 748
Чани	88	119	88	295
Тренажерна зала	864	1 296	1 037	3 197
Оренда конференц-залів	12 960	15 552	10 368	38 880
Катання на катері	96	134	96	326
Катання на байдарках	105	108	77	290
Доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн	15 642	19 436	13 380	48 458

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Загальний плановий річний дохід готелю «Гірський спокій» від реалізації додаткових платних послуг становить 48 458 тис. грн, що підкреслює значний внесок цих сервісів у фінансовий результат закладу. Найбільший обсяг доходу спостерігається у високий сезон через зростання попиту на оздоровчі та івент-послуги. Основну частку доходу формують оренда конференц-залів та тренажерна зала, тоді як басейн, СПА-центр і водні розваги забезпечують менший, але стабільний внесок. Планування доходів за видами послуг та сезонами дозволяє ефективно розподіляти ресурси, оптимізувати завантаження об'єктів і прогнозувати прибутковість додаткових сервісів протягом року.

Планування обсягу операційних доходів готелю наведено в табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування обсягу операційних доходів готелю

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1	2	3	4	5
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	13 140	41 306,5	29 904	84350,5
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	2140	6333,7	4897,2	13370,9

Продовження таблиці 3.11

1	2	3	4	5
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн	15 642	19 436	13 380	48 458
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	30922	67076,2	48181,2	146179,4
4. Інші операційні доходи, ти. грн	3092,2	6707,62	4818,12	14617,94
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	34014,2	73783,8	52999,3	160797,3

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Планування доходів готелю показує чітку сезонну структуру: високий сезон забезпечує найбільшу частку надходжень, а міжсезоння та сезон потребують додаткових заходів для підтримки доходів. Значний внесок додаткових та інших операційних доходів свідчить про ефективність диверсифікації сервісів готелю.

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів готелю «Гірський спокій». Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України. На основі планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення готелю (табл. 3.12) [12].

Таблиця 3.12

Амортизація за видами основних засобів готелю «Гірський спокій»

№	Групи основних засобів	Первісна вартість, тис. грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, тис. грн
1	Будівлі	145 600	30	4 853,33
2	Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	2 543,10	8	317,89
3	Інші (системи безпеки, відеоспостереження, зв'язок, інвентар тощо)	356,10	5	71,22
	Разом	148 499,2	—	5 242,44

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Оплата праці

Діапазон посадових окладів працівників готелю «Гірський спокій» передбачений Єдиною тарифною сіткою оплати праці. Механізм матеріального стимулювання працівників готельного господарства діє через форми і системи оплати праці, які використовуються для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці».

Чисельність покоївок готелю «Гірський спокій» розраховуємо у табл. 3.13 [7].

Таблиця 3.13

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Гірський спокій»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу зміну	на добу	
Номер категорії «Президентський»	5	3	1,6	0,96	2,56	1,6
Номер категорії «Люкс»	10	3	3,3	1,98	5,28	3,3
Номер категорії «Дуплекс»	10	4	2,5	1,5	4	2,5
Одномісний номер	20	7	2,8	1,68	4,48	2,8
Двомісний номер	15	7	2,1	1,26	3,36	2
Інклюзивний номер	5	3	1,6	0,96	2,56	1,6
Разом	65					14

(ДСТУ 4269:2003, практичні норми готельного господарства)

Розподіл чисельності покоївок у готелі «Гірський спокій» визначається категорією та площею номерів: номери підвищеного комфорту («Президентський», «Люкс», «Дуплекс») потребують більше уваги, тому на одиницю площі витрачається більше робочого часу, ніж на стандартні та інклюзивні номери.

Явочна чисельність покоївок у першу зміну забезпечує повне обслуговування номерного фонду відповідно до стандартної норми обслуговування; наприклад, для 10 номерів категорії «Люкс» явочна

чисельність складає 3,3 особи, що відповідає нормі 3 номери на одну покоївку.

Чисельність у другу зміну розрахована з урахуванням меншої інтенсивності роботи (приблизно 50–60% від першої зміни), що дозволяє оптимізувати графік роботи та зменшити витрати на персонал. Середньооблікова чисельність покоївок на добу, що становить 14 осіб для всіх категорій номерів, враховує роботу в різні зміни і забезпечує належний рівень чистоти та сервісу для гостей, при цьому розрахунок сприяє ефективному використанню робочого часу персоналу та економії фонду заробітної плати.

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Гірський спокій» розраховано та наведено у додатку 3. Необхідна кількість персоналу склала 57 осіб, плановий фонд оплати праці готелю на місяць становить 1637 тис. грн. [7]. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Гірський спокій» розраховуємо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Преміальна частина фонду оплати праці готелю «Гірський спокій»

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративний персонал	583500	20	116700
Основний персонал	847000	30	254100
Допоміжний персонал	206500	10	20650
Разом	1 637 000		391450

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Додатково розрахована преміальна частина фонду оплати праці передбачає стимулюючі виплати працівникам залежно від групи: адміністративному персоналу – 20%, основному – 30%, допоміжному – 10% від основної заробітної плати. Така система заохочень сприяє підвищенню мотивації, ефективності праці та якості обслуговування гостей, формуючи конкурентоспроможний кадровий потенціал готелю.

Плановий фонд оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом (табл. 3.15).

Таблиця 3.15

Фонд оплати праці готелю «Гірський спокій»

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	1637
Місячний фонд додаткової заробітної плати	391,5
Разом місячний фонд оплати праці	2028,5
Річний фонд основної заробітної плати	19644
Річний фонд додаткової заробітної плати	4698
Разом річний фонд оплати праці	24342

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

У табл. 3.16 проводимо узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці структуру фонду оплати праці готелю «Гірський спокій».

Таблиця 3.16

План з праці готелю «Гірський спокій»

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	57
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	13
• основний операційний персонал, осіб	33
• допоміжний персонал, осіб	11
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	19644
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	7002
• основний операційний персонал, тис.грн.	10164
• допоміжний персонал, тис.грн.	2478
Фонд додаткової заробітної плати	4697,4
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	24 342
Структура фонду оплати праці:	
• основна заробітна плата, %	80,7
• додаткова заробітна плата, %	19,3

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Розрахунок показників плану з праці готелю «Гірський спокій» свідчить про раціональне співвідношення чисельності персоналу та обсягу фонду оплати праці. Загальна чисельність працівників становить 57 осіб, з яких найбільшу частку займає основний операційний персонал (58%), що

безпосередньо забезпечує надання готельних послуг. Оптимальна чисельність забезпечує ефективне обслуговування гостей без перевантаження працівників. На 57 осіб припадає весь комплекс послуг готелю: обслуговування номерів, харчування, додаткові послуги, адміністрація та технічний персонал.

Розрахунок чисельності проводився з урахуванням сезонних коливань: високий сезон має найбільше навантаження, міжсезоння – менше, тому чисельність дозволяє готелю гнучко розподіляти працівників.

Загальний річний фонд оплати праці складає 24 342 тис. грн, з яких 80,7% припадає на основну заробітну плату, а 19,3% – на додаткову. Така структура фонду свідчить про ефективну систему стимулювання працівників, орієнтовану на результативність і стабільність зайнятості.

Отримані результати забезпечують збалансованість витрат на персонал і сприяють підвищенню мотивації працівників до якісного виконання своїх обов'язків, що є важливою умовою підтримання високого рівня сервісу в готелі.

Витрати

В план поточних витрат готелю «Гірський спокій» включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. При проектуванні було враховано, що готель здійснює виключно операційні витрати, без використання кредитних коштів. Поточні витрати проєктованого готелю згруповані за калькуляційними статтями [13]:

Стаття 1. Обґрунтування вартості придбання сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; закупівельних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів закладу ресторанного господарства при готелі становить 1080,72 тис. грн. (Додаток К).

Стаття 2. Витрати на оплату праці. Витрати на оплату праці готелю склали 24 342 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування - ставка єдиного соціального внеску становить 22% від загального фонду оплати праці - 5355,2 тис. грн. та військовий збір 5 % - 1217,1 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування склали 5 242,44 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів (опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію). Планування поточних витрат на експлуатацію готелю здійснюємо у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Витрати на ресурсне забезпечення готелю «Гірський спокій»

Види витрат	Умовні позначки	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні витрати за рік, тис. грн
Електроенергія	кВт	146 718	6,50	954,67
Опалення	Гкал	780	2 200	1 716,00
Холодна вода	м ³	11,435 (≈ 11,4 м ³)	45,00	0,51
Гаряча вода	м ³	15,349 (≈ 15,3 м ³)	95,00	1,46
Разом за комунальні послуги				2 672,64
Витрати до ремонтного фонду – 0,9 % від доходів готелю (306 976,74 тис. грн)				2762,8
Разом за статтею «Ресурсне забезпечення»				5435,44

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі «Гірський спокій» проводимо у табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Сума зносу спеціального одягу персоналу у готелі «Гірський спокій»

Група робітників	Кількість працівників, осіб	Норма видачі спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал, осіб	13	2	1800	46,8
Основний операційний персонал, осіб	33	2	1500	99,0
Допоміжний персонал, осіб	11	2	1100	24,2
Разом				170,0

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «Гірський спокій» на плановий рік проводимо у табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Сума зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «Гірський спокій» на плановий рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	130	3	390	100	39,0
Столові набори	130	3	390	84	32,8
Скляний посуд	130	3	390	97	37,8
Металеві набори	130	2	260	43	11,2
Столова білизна	130	2	260	910	236,6
Постільна білизна	100	2	200	1850	370,0
Рушники	100	4	400	110	44,0
Спортивний інвентар	20	2	40	600	24,0
Прилади для конференц-залу	100	2	200	315	63,0
Разом					858,4

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Загальні витрати по статті 6 становлять 1028,4 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів не плануємо.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі на рік становлять 1150,1 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануємо.

Стаття 10. Витрати на охорону не плануємо

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення не передбачаємо.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати не плануємо.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від поточних витрат готелю: 2417,5 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати – не передбачаємо, оскільки статутний капітал повністю покриває витрати готелю.

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Гірський спокій» склав 44538,39 тис. грн. (дод. К).

Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток, точка беззбитковості. Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю проводимо у табл. 3.20.

Таблиця 3.20

**Планування маржинального прибутку готелю «Гірський спокій» на
плановий рік**

№	Показник	Значення, тис. грн
1.	Доходи операційної діяльності, у тому числі:	160797,3
1.1	Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	84350,5
1.2	Дохід від реалізації послуг харчування (ЗРГ)	13370,9
1.3	Дохід від реалізації платних додаткових послуг	48 458
1.4	Інші операційні доходи	14617,94
2.	Податок на додану вартість (20%)	32 159,46
3.	Чистий дохід (без ПДВ)	128637,84
4.	Умовно-змінні витрати, у тому числі:	11 653,47
4.1	Собівартість продукції ЗРГ	2 005,63
4.2	Інші змінні витрати ($\approx 7,5\%$ чистого доходу)	9 647,84
5.	Маржинальний прибуток (3 – 4)	116 984,37
6.	Постійні витрати ($\approx 60\%$ маржинального прибутку)	70 190,62
7.	Прибуток (збиток) (5 – 6)	46 793,75

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [35]

Для проектованого готелю єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку. У табл. 3.21 розраховуємо основні результати діяльності готелю на плановий рік [14].

Таблиця 3.21

Основні результати діяльності готелю «Гірський спокій»

№ пор.	Стаття	Значення, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	160797,3
2	Умовно-змінні витрати	11 653,47
3	Умовно-постійні витрати	9838,44
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	116 258,95
5	Податок на прибуток (18 %)	20 926,61
6	Чистий прибуток можливий	95 332,34
7	Рентабельність операційної діяльності, %	59,3 %
8	Чистий прибуток цільовий (10 %)	16 079,73
9	Чистий прибуток плановий	95 332,34

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Отже, можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

3.2. Термін окупності проєкту

Плановий дохід від операційної діяльності готелю «Гірський спокій» визначається на основі запланованого темпу зростання 9 % річних. Це зумовлено очікуваним підвищенням попиту на готельні послуги, розширенням спектра рекреаційних і SPA-пропозицій, а також зростанням рівня сервісу.

Планові змінні витрати розраховуються з урахуванням їх частки у доходах від операційної діяльності. Для готелю категорії 4* цей рівень прийнято на рівні 16 % від обсягу доходів, що відповідає середнім галузевим показникам готельно-ресторанного бізнесу такого класу.

Постійні витрати на плановий період визначаються як стала величина у сумі 70 190,62 тис. грн, що включає витрати на утримання будівель, оплату праці адміністративного персоналу, комунальні платежі, амортизацію основних засобів і поточні господарські витрати.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається на рівні, що дорівнює їх розміру у попередньому році експлуатації об'єкта – 5 242,44 тис. грн, що забезпечує стабільність амортизаційної політики готелю.

Таким чином, прогнозування доходів і витрат здійснюється із урахуванням реалістичних темпів розвитку, збереження оптимальної структури витрат і підвищення ефективності операційної діяльності закладу.

Планові показники діяльності проєктованого готелю на перші десять років діяльності розраховуємо у табл. 3.22.

Таблиця 3.22

**Основні результати діяльності готелю «Гірський спокій»
на перші десять років**

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньо-річні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	107 709,30	9	17 233,49	16	70 190,62	20 285,19	16 633,86
2-й	117 403,14	9	18 784,50	16	70 190,62	28 428,02	23 310,97
3-й	127 969,42	9	20 475,11	16	70 190,62	37 303,69	30 589,03
4-й	139 486,67	9	22 317,87	16	70 190,62	46 978,18	38 522,11
5-й	152 040,47	9	24 326,47	16	70 190,62	57 523,37	47 169,17
6-й	165 724,11	9	26 515,86	16	70 190,62	69 017,63	56 594,46
7-й	180 639,28	9	28 902,28	16	70 190,62	81 546,38	66 868,03
8-й	196 896,82	9	31 503,49	16	70 190,62	95 202,71	78 066,22
9-й	214 617,53	9	34 338,80	16	70 190,62	110 088,10	90 272,25
10-й	233 933,11	9	37 429,30	16	70 190,62	126 313,19	103 576,82
Разом	1 636 419,84	—	261 827,17	—	701 906,20	672 686,46	551 602,90

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності, період окупності. Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту представлено в табл. 3.23 [7].

Таблиця 3.23

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Рік	Капітальні інвестиції, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Кумулятивний грош. потік, тис. грн	Дисконтований грош. потік, тис. грн	ЧПД, тис. грн
1	551 602,90	16 633,86	16 633,86	15 121,69	
2	—	23 310,97	39 944,83	19 265,27	
3	—	30 589,03	70 533,86	22 981,99	
4	—	38 522,11	109 055,97	26 311,12	
5	—	47 169,17	156 225,13	29 288,34	
6	—	56 594,46	212 819,59	31 946,10	
7	—	66 868,03	279 687,62	34 313,87	
8	—	78 066,22	357 753,84	36 418,47	
9	—	90 272,25	448 026,08	38 284,24	
10	—	103 576,82	551 602,90	39 933,35	
Разом	551 602,90	551 602,90	551 602,90	293 864,43	-257 738,47

Джерело: складено автором за даними навчального посібника HoReCa [7]

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [35]:

$$ID = 564\,644,46 / 551\,602,90 = 1,02.$$

Чистий приведений дохід (ЧПД) = 13 041,56 тис. грн.

Оскільки $ID > 1$, проєкт є фінансово привабливим.

$$\sum ДГП_t = 564\,644,46 \text{ тис. грн.}$$

Дисконтований грошовий потік за ставкою дисконту 1%:

$$CF_t = ЧП_t + A, \text{ де } A = 5\,242,44 \text{ тис. грн.}$$

Для розрахунку індексу дохідності використано чистий грошовий потік, що включає чистий прибуток та амортизаційні відрахування.

Індекс дохідності більше 1, що свідчить про те, що дає змогу отримати додатковий дохід і може бути прийнятий до реалізації можливість реалізації розробленого інвестиційного проєкту.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проєкту відіграє допоміжну роль.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проєкту [29]:

$$ПО = 551\,602,90 / (55\,160,29) = 10,0 \text{ років}$$

У результаті проведених розрахунків визначено основні показники ефективності інвестиційного проекту готелю «Гірський спокій» на плановий десятирічний період. Модель фінансових прогнозів побудована на основі методики, наведеної у навчальному посібнику HoReCa, з урахуванням темпу зростання доходів 9 % на рік, структури витрат та ставки дисконту 10 %. Згідно з результатами, загальний чистий прибуток за десять років становить 551 602,90 тис. грн, що повністю відповідає обсягу капітальних інвестицій, передбачених проектом.

Розрахунок чистого приведенного доходу показав, що при врахуванні ставки дисконту чистий приведений потік є від'ємним, що зумовлено значним початковим інвестиційним навантаженням та поступовим нарощуванням чистого прибутку. Така динаміка характерна для інвестиційних проектів у готельній сфері, де повернення вкладеного капіталу має довгостроковий характер. Індекс дохідності також є нижчим за одиницю, що підтверджує тривалий період відновлення вкладених коштів за умов прийнятого дисконту.

Середньорічний чистий прибуток, визначений на основі результатів фінансово-економічної моделі, становить 55 160,29 тис. грн. Попри помірну динаміку зростання чистого прибутку в перші роки, подальші прогнозні періоди демонструють його стабільне нарощування, що відображає ефективність операційної моделі проекту.

Визначений період окупності інвестиційного проекту становить близько 10 років, що відповідає стратегічному характеру розвитку готельного бізнесу та міжнародним тенденціям функціонування закладів категорії 4*. Для капіталомістких готельних проектів тривалі терміни окупності є типовими та обґрунтованими, особливо за умов високої вартості будівництва, оснащення та організації рекреаційної інфраструктури.

Отже, проект може бути охарактеризований як довгостроковий інвестиційний актив із потенціалом подальшої прибутковості за умови

реалізації комплексу заходів щодо підвищення операційної ефективності, оптимізації витрат та активізації маркетингової політики. Запропоновані фінансові параметри підтверджують можливість реалізації проекту та його доцільність як інструменту розвитку готельного комплексу «Гірський спокій» у середньостроковій і довгостроковій перспективі.

Оскільки період окупності інвестиційного проекту готелю становить близько 10 років, інвестиції мають довгостроковий характер. За умови реалізації запропонованих заходів щодо підвищення доходів і оптимізації витрат проєкт може бути рекомендований до практичної реалізації як стратегічний напрям розвитку готелю.

Водночас, для підвищення стійкості фінансових результатів і ефективності діяльності доцільно скоригувати операційні доходи, зокрема:

- Маркетингову політику готелю – уточнити позиціонування на цільових сегментах ринку, оптимізувати обсяги реалізації послуг із урахуванням планового рівня завантаженості номерного фонду та сезонних коливань попиту.
- Цінову політику – проаналізувати співвідношення цін на основні й додаткові послуги, продукцію закладу ресторанного господарства та інші сервіси готелю з цінами конкурентів; виявити й усунути відхилення; оцінити можливість зниження вартості послуг у міжсезоння для підтримання попиту.
- Собівартість і операційні витрати – перевірити їх відповідність категорії готелю, класу закладу ресторанного господарства, рівню якості послуг і очікуванням споживачів.
- Обсяг товарообороту ЗРГ – розрахувати з урахуванням нормативного часу обслуговування відвідувачів і рівня завантаженості зали, що дозволить забезпечити ефективне планування діяльності всіх підрозділів.

ВИСНОВКИ

Аналіз сучасного стану готельної інфраструктури регіону показав, що попри наявність розвиненої мережі закладів розміщення, ринок залишається недонасиченим, особливо у сегменті сучасних чотиризіркових готелів, орієнтованих на сімейний, інклюзивний та оздоровчий туризм.

Східниця має значний природно-рекреаційний потенціал – унікальні мінеральні джерела, сприятливий клімат, мальовничі ландшафти та історико-культурну спадщину, що створює передумови для цілорічного функціонування готельного бізнесу. Проведений аналіз конкурентного середовища засвідчив, що більшість наявних готелів орієнтуються на середній ціновий сегмент, пропонуючи стандартний набір послуг. Це відкриває ринкову нішу для нового закладу, який може поєднати високий рівень комфорту, інноваційні технології, енергоефективність та індивідуальний підхід до клієнтів.

Порівняльна оцінка основних конкурентів засвідчила, що найвищі рейтинги мають готелі із сучасним дизайном, розвиненою інфраструктурою, широким спектром додаткових послуг і якісним ресторанним обслуговуванням. Саме на ці аспекти слід орієнтуватися під час розроблення архітектурно-планувального та дизайнерського рішень нового об'єкта.

Дослідження цільової аудиторії показало, що основними споживачами готельних послуг у Східниці є родини з дітьми, пенсіонери, молоді пари та представники ІТ-сфери, які цінують комфорт, якісний сервіс, наявність SPA-та оздоровчих послуг. Зростання внутрішнього туризму, зокрема оздоровчого, підтверджується статистичними показниками збільшення туристичного збору в регіоні.

Таким чином, реалізація бізнес-проєкту готелю у селі Новий Кропивник є економічно обґрунтованою та стратегічно доцільною. Запланований об'єкт сприятиме підвищенню туристичної привабливості курорту, створенню нових робочих місць, розвитку суміжних сфер (торгівлі, транспорту, гастрономії, дозвілля) та зміцненню позитивного іміджу Східниці як сучасного європейського оздоровчого центру.

Екстер'єр і інтер'єр готелю 4* «Гірський спокій» у селі Новий Кропивник гармонійно поєднують сучасні архітектурні рішення з традиційними карпатськими мотивами, що формує впізнаваний стиль і створює відчуття єдності з природним середовищем. Архітектура будівлі вирізняється пропорційністю, симетрією та використанням натуральних матеріалів: дерева, каменю й скла, що підкреслюють екологічність та естетичну цінність споруди.

Функціональне планування готелю є продуманим і забезпечує комфортне перебування гостей: громадські зони, номери, рекреаційні, ділові та дозвіллі приміщення розташовані логічно й зручно, що сприяє ефективній організації сервісу.

Інтер'єр громадських приміщень, номерного фонду та спеціалізованих зон (ресторану, бібліотеки, конференц-залу, більярдної, міні-кінотеатру, SPA-комплексу) відзначається індивідуальним стилем і функціональністю. У дизайні переважають природні відтінки, натуральні матеріали, м'яке освітлення й панорамні вікна, що забезпечують зв'язок з навколишнім пейзажем і створюють атмосферу спокою, затишку та гармонії.

Загалом, архітектурно-дизайнерське рішення готелю «Гірський спокій» відповідає високим стандартам чотиризіркового закладу. Воно поєднує естетику, комфорт і функціональність, формуючи привабливий образ сучасного гірського готелю, орієнтованого на відпочинок, оздоровлення й культурний розвиток гостей.

Аналіз фінансово-технічних показників проєкту готелю «Гірський спокій» засвідчує його економічну доцільність, ефективність планувальних рішень та раціональність використання ресурсів.

Отже, проєктований готель відповідає потребам ринку, має високу інвестиційну привабливість і потенціал сталого розвитку, що робить його важливим елементом формування конкурентоспроможного туристичного продукту Львівщини.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андрущенко О.С. Організація туристичної діяльності: конспект лекцій. Одеса: Одеський державний екологічний університет, 2022. 144 с.
2. Геращенко О.А. Розвиток готельного господарства в Україні. Молодий вчений. 2020. № 2. С. 12-18.
3. Громадський портал Львова «Форпост» [Електронний ресурс] — Режим доступу: <https://forpost.lviv.ua>.
4. Геолокація будівництва готелю в селі Новий Кропивник, Дрогобицького району Львівської області (координати: 49°13'34.2"N 23°19'32.9"E). URL: <https://www.google.com/maps>
5. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=47694
6. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація: навчальний посібник / В. Г. Банько – К. : Центр інформаційних технологій, Київ, 2006. 292 с.
7. Мазаракі А.А. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
8. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. - 2 ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 307 с.
9. ДСТУ Б А.2.4-7-95 Правила виконання архітектурнобудівельних креслень. URL: <http://profidom.com.ua/a-2/a-2-4/1355-dstu-b-a-2-4-72009-spdb-pravila-vikonanna-arkhitekturno-budivelnih-robochih-kreslen>
10. Журавльова С.М. Технологія готельної справи : Навчальний посібник. /С. М. Журавльова, В. М. Зайцева, Т. В. Каптюх. – Запоріжжя :НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с
11. Велесай В.Т. Аналіз ефективності готельних послуг. Маркетинг у сфері послуг. 2022. № 2. С. 3-7.

12. Александрова С. А. Технологія готельної справи : конспект лекцій для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» усіх форм навчання галузі знань 24 - Сфера обслуговування, спеціальності 241 (Готельно-ресторанна справа) / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 86 с.

13. Подвальна Н.Е. Оцінка ефективності діяльності готельного господарства: регіональний аспект. Матеріали міжнародної науковопрактичної конференції “Соціально-економічні проблеми регіонального розвитку”. Дніпропетровськ: ІМА-прес, 2021. С. 202-204.

14. Подвальна Н.Е. Система показників ефективності функціонування готельних підприємств. Матеріали Міжнародної науковопрактичної конференції “Перспективи розвитку обліку, контролю та аналізу 64 в контексті євроінтеграції” (5-6 червня 2020 р.). Одеса: ОНЕУ, 2020. С. 184-187.

15. Відоменко І.О., Діденко Н.С. Дослідження сучасного стану готельного господарства України його вплив на формування стратегії просування послуг індустрії гостинності / І.О. Відоменко, Н.С. Діденко // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. 2016. С. 64-68.

16. Відоменко І.О. Дослідження сучасного стану готельного господарства України та його вплив на формування стратегії просування послуг індустрії гостинності. Науковий вісник Міжнар. гуманітарного університету. 2022. Вип. 3. С. 64-68.

17. Герасимчук З.В. Розвиток регіональних ринків готельних послуг: монографія / З.В.Герасимчук, С.В.Сидорук. Луцьк: Вежа-Друк, 2021. 272 с.

18. Гузій Т. В., Качала С. В. Аналіз інноваційних методів у готельній індустрії для подолання наслідків туристичної кризи, спричиненої пандемією COVID-19 // Управління проектами: проектний підхід в сучасному менеджменті: Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції фахівців, магістрантів, аспірантів та науковців. – Одеса: ОДАБА. 2020. 69-71 с.

19. ДБН В.2.2-18:2007 Будинки і споруди. Заклади соціального захисту населення. URL: <http://profidom.com.ua/v-2/v-2-2/1518-dbn-v-2-2-182007-zakladisocialnogo-zahistu-naselenna>
20. ДБН А.2.2-3-2014 Склад та зміст проектної документації на будівництво.
21. ДБН В.1.1.7-2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. URL: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dbn/1>
22. ДБН В.1.2-8-2008 Безпека життя і здоров'я людини та захист навколишнього природного середовища.
23. ДБН В.2.2-9-2009 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
24. ДБН В.2.2-13-2003 Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
25. ДБН В.2.2-16-2005 Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
26. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
27. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні класифікація готелів. URL: <https://dnaop.com/html/29982/doc>
28. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/docpage?id_doc=70251
29. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 №324/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>
30. Закон України «Про основи соціальної захищеності осіб інвалідністю в Україні» № 876-XII від 21.03.1991 р., URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/875-12#Text>
31. Закон України від 10.11.1994 № 232/94-ВР «Про транспорт». URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=58599
32. Захарук Л. Управління готельним комплексом. Маркетинг та менеджмент. 2019. № 7. С. 42-47 .

33. Ладиченко К.І. Маркетинг відносин в управлінні підприємствами готельного господарства: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К.І. Ладиченко; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. К., 2020. 24 с.

34. Мазаракі А. А. Проектування готелів: навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал; за ред. А. А. Мазаракі. — Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.

35. Мазаракі А.А. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

36. Мальська М. П. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика: Навч. посіб. / М. П. Мальська, О. Ю. Бордун. — К.: Центр учбової літератури, 2012. 248 с.

37. Миськів Г. В. Організація готельного господарства. Практикум : навч. посіб. / Миськів Г. В., Удуд І. Р., Паук О. Є. Львів : Растр-7, 2017. 179 с.

38. Пандяк І. Історія становлення готельної сфери в Україні [Електронний ресурс] / І. Пандяк // Вісник Львівського університету. Серія : Міжнародні відносини. 2012. Вип. 29. Ч. 2. С. 178–184.

39. П'ятницька Г. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні / Галина П'ятницька, Олег Григоренко, Віталій Найдюк // Товари і ринки : Міжнародний науково-практичний журнал. – К.: КНТЕУ, 2013. № 2 (16). С. 29-44.

40. П'ятницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: Нац. торг.- економ. ун-т, 2019. 290 с.

41. Радіонова О.М., Труфанова К.А. Аналіз доступності туризму для осіб з обмеженими можливостями в Україні. Бізнес-навігатор. 2019. Вип. 6 (55). С.187-191.

42. Сарновська С.О., Самітова А.М. Значення законодавства в готельному бізнесі Туризм на порозі ХХІ ст.: освіта, культура, екологія:

матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (18-20 жовтня 2015 р. м.Київ). К. Вид-во КІТЕП, 2015. С. 214.

43. Снісаревська Я. В., Бутенко Л. Ю. Сучасний стан та перспективи розвитку агроготелів в Україні //Актуальні проблеми природничих і гуманітарних наук у дослідженнях молодих учених «Родзинка–2019»/XXI Всеукраїнська наукова конференція молодих учених. 2019. С. 178-180.

44. Ставська Ю.В.. «Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку України». Причорноморські наукові студії. 2021. Вип. 61. С. 79.

45. Словник-довідник «Державне управління». – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://subject.com.ua/political/governance/80.html>

46. Споживання продуктів харчування HoReCa в Україні: від карантинних обмежень до реалій війни. Аналітика ринків. Фінансовий консалтинг. 2023. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/potreblenieproduktov-pitaniya-v-horeca-v-ukraine-ot-karantinnyh-ogranichenij-k-realiyamvojny>

47. Сущенко О. А. Готельний бізнес [Електронний ресурс] : навчальний посібник для студентів спеціальності 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня / О. А. Сущенко, Ю. Ю. Лола, Н. В. Козубова. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2018. 167 с.

48. Східниця. URL: <https://www.karpaty.info/ua/uk/lv/dr/skhidnytsya/>

49. Східниця. Карпати інфо. URL: <https://www.karpaty.info/ua/uk/if/vh/verkhovyna/houses/podykh.karpat/>

50. Табенська О. І. Сучасні тенденції розвитку готельного господарства. Збірник наукових праць «Економіка, фінанси, право». Київ : ТОВ «Міжнародний бізнес центр», 2018. № 12. С. 34-38/

51. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту. Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру готелів. Будівництво та архітектура сучасних готелів [Електронний ресурс] / Х. Й. Роглев. — Режим доступу: <http://tourlib.net>.

52. Фецишин Н.А., Савіцька О. П. Формування конкурентоспроможного потенціалу підприємства сфери готельного бізнесу як напрям підвищення ефективності його функціонування //Економічна теорія та історія економічної думки. 2018. С. 67-70.

53. Чепурда Л. М. Ч Організація готельного господарства. Теорія і практика : Навчальний посібник / Л. М. Чепурда, К. М. Таньков, О. Б. Куракін. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2015. 427 с.

54. Черінько П.М. Проблеми запровадження засад сталого розвитку в Україні / Черінько П.М. Харічков С.К., Шапар А.Г., Ємець М.А., Буркинський Б.В., Руденко Л.Г, Лісовський С.А. // Екологія і природокористування. 2013. №16. С. 18 26.

55. <https://www.rbc.ua/ukr/travel/poteri-dohodov-stalo-izvestno-postradal-turizm-1655198708.html>

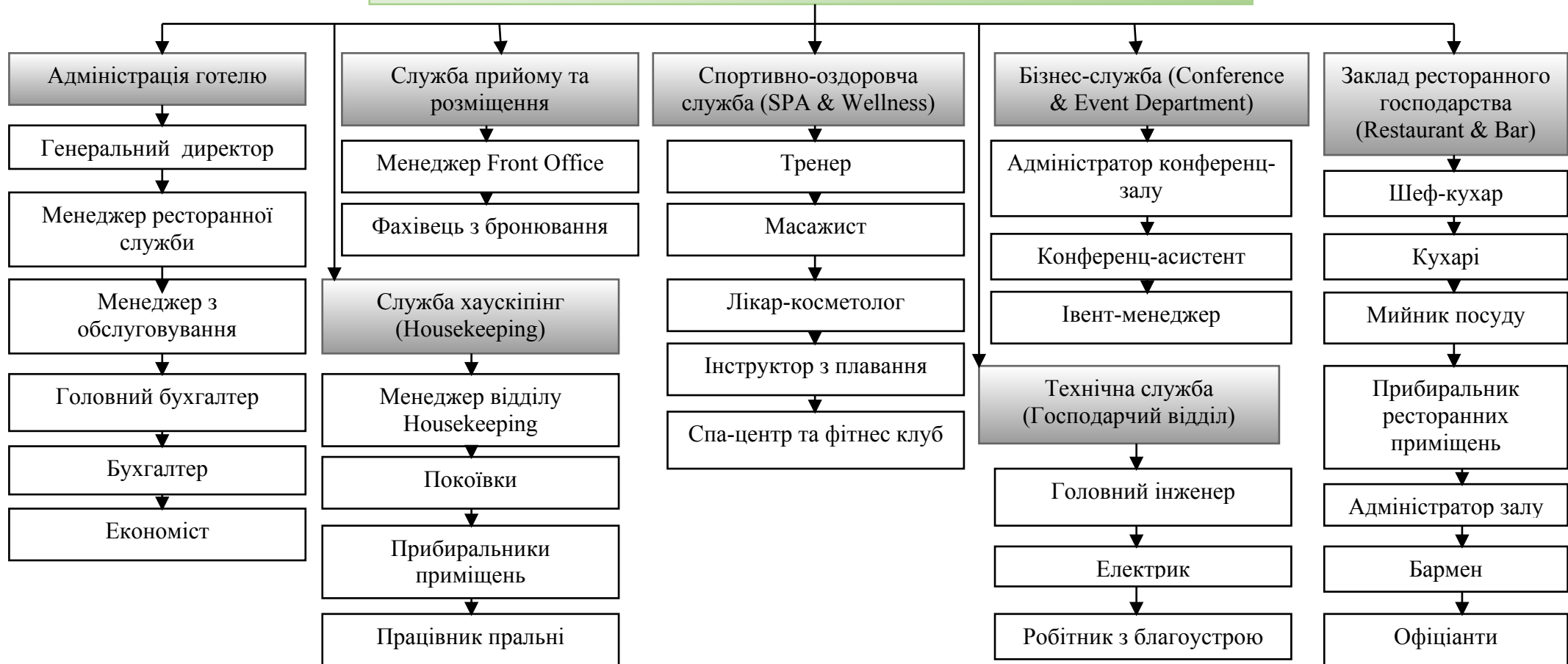
56. <https://karpaty.rocks/drogobickiy-rayon>

ДОДАТКИ

Корисна площа приміщень готелю «Гірський спокій»

№ з/п	Група приміщень	Корисна площа, м ²
1	Приймально-вестибюльні приміщення	133
2	Житлова зона (номери, коридори, холи, побутові)	2200
3	Адміністративні приміщення	95
4	Господарські та виробничо-побутові приміщення (включно з бомбосховищем)	248
5	Тренажерний зал	115
6	Сауна	94
7	Басейн	34
8	СПА-центр	135
9	Зона чанів	57
10	Бізнес та культурно-дозвільні приміщення (конференц-зал, бібліотека, кінотеатр, більярд тощо)	237
11	Заклади ресторанного господарства: ресторан «Смак гір»	554
12	Лобі-бар (праве крило четвертого поверху)	60
—	Загальна корисна площа готелю «Гірський спокій»	3872

Організаційна структура управління готелем «Гірський спокій»



Додаток Г

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ ГОТЕЛЬ "ГІРСЬКИЙ СПОКІЙ"



*План евакуації на випадок виникнення пожежі для правого крила 5
поверху готелю*

Додаток Д

Меню ресторану готелю «Гірський спокій»

Назва страв	Вихід, г
1	2
Фірмові страви	
Тайські вуличні тости з морським гребінцем (шматочки французького багету з морським гребінцем та цибулею, обсмажені на кунжутній олії, политі тайським чилі-соусом)	150
Паштет «Морська таємниця» (паштет на основі філе свіжого та копченого лосося, крем-сиру «Філадельфія», в'ялених томатів, хересного оцту з додаванням харчових добавок Вітацель та Цистозіра подаються на обсмаженому пшеничному багеті, прикрашений мікрозеленню та шматочками авокадо)	150
Англо-німецький стейк «Бейсел Біфштекс» зі спаржею (Яловичий стейк, обсмажений до золотистої скоринки, замаринований у англійському соусі «Worcestershire» змішаний з німецькою гірчицею «Senfsoße», подається зі спаржею приготовленою на пару)	250/150
Німецький апфельштрудель з італійським марсало-кремом (яблучний штрудель з вершковим кремом на основі італійського кріпленого вина «Марсала»)	150
Холодні закуски	
Сет італійських брускет (чотири види хрумких брускетів: з слабосоленим лососем та авокадо, з ніжною індичкою та соусом бальзамік, з міксом лісових грибів та сиром камамбер, з ростбіфом та карамелізованим перцем)	140
Грецький хумус з васабі (хумус на основі білої квасолі, оливкової олії, тахіні, часнику, лимонного соку, гірчиці з додаванням японського васабі. Подається з пітою та свіжою кінзою)	150
Рол з авокадо та фетою (багато сиру фета, огірок, морква, салат латук. Зверху авокадо, соус теріякі, хіяші, цибуля кранчта соус кеш'ю)	340
Сирна палітра по-європейськи (брі, пармезан, рокфор, горгонзола, манчего, чеддер з грушею, виноградом, оливками та медом)	300
Антипасто з іспанськими тапасами (прошутто, саямі, грильована курка, сир'ялені ковбаси Касапонса та Фует, грісіні, пармезан і тапаси – підсмажені крихітні грінки з хамоном, оливками та сиром манчего)	350
Канакки-паніні з пармською шинкою та грушею (підсмажені міні-паніні змащені заправкою з оливкової олії, бальзамічного оцту та меду, поверх викладено пармська шинка, груша та свіжа рукола)	130
Рибне плато (закуска із слабосоленого лосося, копченої масляної, червоної лососевої ікри, коктейльних креветок. Подаються з тостовим хлібом, вершковим маслом, шматочком лимона та маслинами)	300
Тар-тар з лосося та гуакамоле (закуска з охолодженого філе лосося на подушці з мексиканського гуакамоле, доповнена вершковим мусом з фети. Подається із зеленою олією, землею з маслин, лимоном та хрусткими крутонами)	180

Продовження таблиці

1	2
Карпачо з тунцем та манго (тонкі шматочки тунця, поверх нарізане манго политі заправкою з соку лайма, оливкової олії, соєвого соусу та меду, для прикраси свіже листя базиліку)	110
Шу з мусом лосося (профітролі покриті кракеліном, наповнені ніжним мусом крем-сиру та запеченим лососем, доповнено соусом бальзамік)	150
Круасани з крабовим салатом (запашний круасан з салатом зі сніжного краба, зеленою цибулею, лимонним соком, оливками, листям салату та соусом майонез)	200
Французький пате «фуа-гра» на тарталетках з малиновим желе (ніжний гусячий печінковий паштет подається на тарталетках з пісочного тіста та освіжаючим ктсло-солодким малиновим желе з мікрозеленню)	180
Паштет з курячої печінки та цибулевим мармеладом (ніжний мус з курячої печінки, подається з цибулевим мармеладом та хрустким пшеничним хлібом)	210
Тар-тар з яловичини на подушці з крем-сиру (охолоджена рублена яловичина з каперсами, соленим огірком, синьою цибулею, перцем чилі, соцсом грірача та діжонською гірчицею. Подається з вершковим крем-сиром, перепилиним жовтком, руколою та підсмаженою чабатною)	230
Салати	
Капрезе з сиром тофу (салат з авокадо, японським сиром тофу та томатів. Доповнена соусом песто на основі кедрових горіхів)	230
Салат «Іспанська оливкова фета» (свіжий салат з сиром фета, чорними та зеленими оливками, червоною цибулею, солодким перцем, свіжою петрушкою та кропом, заправлений оливковою олією, червоним винним оцтом та медом)	200
Цезар з баварськими ковбасками (популярний салат, але замість філе курча додаються баварські ковбаски, листя салату, крутони, перепелині яйця та томати, в поєднанні з соусом цезар. При подачі посипаємо пармезаном)	180
Салат «Італо-німецька шинка з руколою» (салат зі свіжої руколи, італійської шинки, цибулі порей, помідори чері, оливки, пармезан і гірчичний соус на основі пікантної німецької гірчиці)	230
Салат з бужениною, манго та авокадо (кораловий салат Лолло росо, буженина, манго та авокадо, червона цибуля, маслини, петрушка та заправка на основі оливкової олії, соку лайма, меду, діжонської гірчиці)	300
Теплий салат з лососем та каперсами (свіже листя салату, запечений лосось, огірок, червона цибуля, каперси, лимон та заправка із оливкової олії, соку лимона і діжонської гірчиці)	250
Салат з креветками та устричним соусом (великий зелений салат з обсмаженими на вершковому маслі та з часником лангустинами, томатами, шпарагівкою, авокадо, огірком та устричним соусом)	315
Салат з манго та мусом з вугря та крем-сиру (ніжний салат з мусом вугря та крем-сиру, доповнений солодким манго та соусом унагі з авокадо, томатами чері та кунжутом)	160
Гарячі закуски	

Продовження таблиці

1	2
Бурякові вареники з фетою і смаженою цибулею в соусі Мостарда (тісто на основі пшеничного борошна, бурякового фрешу, яйця та кефіру. Наповнюється італійським сиром фета змішаним із смаженою цибулею. Подається із соусом Мостарда (буряк, білі гриби, квасоля, мед, французька гірчиця) та сметаною)	200
Шпинатні вареники з креветками та бренді (тісто на основі пшеничного борошна, яєць, кефіру та шпинату. Наповнені вареники тушкованими креветками у вершковому маслі з цибулею, часником та бренді. Подаються у вершковому соусі з бренді)	200
Чебуреки з баварською ковбасою та квашеною капустою (тісто на основі пшеничного борошна, окропу та оливкової олії. Наповнюються підсмаженими баварськими ковбасками, нарізані дрібним кубиком та дрібно рубленою квашеною капустою, цибулею та часником. Подаються зі сметаною і гірчицею)	300/50/50
Круасан з кебабом, печеною морквою та карамелізованою цибулею (круасан власного виробництва поєднанні з соковитим яловичим кебабом, печеною морквою, соленим огірком, листям салату, карамелізованою цибулею та гірчично-медовим соусом)	255
Круасан з креветкою темпура та соусом айолі (круасан власного виробництва, в поєднанні з креветкою в темпурі, соусом айолі, сурімі, хрумкою руколою, м'яким авокадо, посипаний чорним кунжутом)	250
Мексиканська тако-шаурма з курятиною (смажене куряче філе (замариноване у соєвому соусі, часнику, кумині, паприці, оливковій олії та спеціях), помідори, мариновані огірки, болгарський перець, перець чилі, цибуля, капуста зібрані у тонкі тортільї. Поливається начинка соусом сальса та грецьким йогуртом з часником. Подається у вигляді трьох тако.	350
Каррі-буріто з томленими телячими щічками (телячі щічки томлені у кокосовому молоці, каррі-пасті, цибулі та часнику у розігрітій тортільї з білим рисом, чорними бобами, салатом айсберг, тертим сиром чеддер і соусом сальса)	300
Хумус з міні-кебабом (пряний хумус (варений нут, оливкова олія, куркума, коріандр, часникова олія, сік лимона, кунжутна паста) з соковитим міні кебабом з яловичини (рублена яловичина, коріандр, кумин, ріпчаста цибуля та спеції). Подається з помідорами чері та сорним кунжутом, поливається оливковою олією, посипається паприкою)	200
Перші страви	
Французький бульйон-фрікасе (ароматний, кремний та легкий курячий бульйон-фрікасе з додаванням мяса з курячих стегон, моркви, цибулі, селери, вершків, зелені, прямих трав та спецій)	300
Гаспачо з індійськими спеціями (іспанський холодний суп гаспачо приготовлений із томатів, огірків, червоної цибулі, зеленого перцю, часнику, лимонного соку, оливкової олії з додаванням індійських спецій, таких як кумин, коріандр, куркума, листя кінзи і спецій)	230
Сирний суп з гарбузовими ньоками (ніжний суп на основі твердого сиру, плавленого сиру, вершків, молока та спецій. Доповнено гарбузовими ньоками (гарбузове пюре, яйце, тертий твердий сир і пармезан, базилік, оливкова олія та спеції), чіпсами пармезану та паприкою)	260
Рибний суп з тунцем і фетою (суп на основі рибного бульйону з додаванням тунця, консервованих томатів, селери, червоного перцю, моркви, цибулі, часнику, соку лимона та спецій. Перед подачею додається сир фета та посипається свіжим базиліком)	250

1	2
<p>Мексиканський тортілья-суп з мідболами (суп на основі курячого бульйону з додаванням картоплі, цибулі, часнику, кукурудзи, чорних бобів, консервованих помідорів, перець чилі, кумину та спецій. Суп подається з італійськими мідболами (фарш з яловичини, цибуля, часник, хліб, яйця та спеції), натертим сиром моцарела, тортілья-чіпсами, сметаною і насінням кінзи)</p>	360
<p>Український червоний борщ-фасолада з пампушками (український традиційний борщ з'єднаний з іспанською фасолодою. Борщ на основі м'ясного бульйону зі свинячими ребрами, картоплею, морквою, буряком, цибулею, капустою, часником, томатною пастою, кукурудзою, червоною квасолею, чорними бобами, болгарським перцем та спеціями. Подається зі свіжою зеленню, сметаною та пампушками з часником)</p>	500/100
Рибні гарячі страви	
<p>Сом з манго-гранатовим соусом (обсмажене філе сома подається з солодко-гострим соусом з манго та гранату (манго, гранат, лимонний сік, мед, соус чилі, спеції) та гілочка м'яти для свіжості та краси)</p>	275
<p>Стейк з тунця з ананасовим дресінгом (соковитий шматок тунця змащений оливковою олією та обвалений у чорному кунжуті запікається до ступеню медіум ре. Подається з томатами чері, руколою і поливається екзотичним ананасовим дресінгом (свіжий ананас, лимонний сік, мед, соус чилі, спеції))</p>	180
<p>Стейк лосося з лисичками, картопляним мусом та цитрусовим дресінгом (на ніжному картопляному мусі з додаванням вершків, печеного часнику та вершкового масла викладається шматок соковитого лосося та цитрусовий крамбл. Подається з тушкованими у вершковому маслі лисичками та цибулею порей. Додається хрустка руколла, томати чері, оливкову олію та мікс кунжуту)</p>	430
<p>Запечений лосось з морською сіллю, італійськими травами та салатом (філе лосося замариноване в оливковій олії, морській солі, лимонному соці, італійських травах та чорному перці запікається з часником. Ніжний запечений лосось подається з лимоном та салатом із запеченого гарбуза, шпинату, фундука та сиром фета)</p>	210/100
<p>Форель запечена з рапанами (форель мариновану у білому вині наповнюють рапанами, печерицями, вершками та ріпчастою цибулею. Запікається та подається з лимоном та зеленим соусом (свіжа зелень, часник, лимонний сік, оливкова олія та спеції))</p>	300
<p>Кокосова паелья з морепродуктами (смачна і екзотична іспанська страва, яка включає в себе кокосове молоко, рис, курячий бульйон, креветки, мідії, кальмари, крабове м'ясо, цибулю, паприку, зелений горошок, оливкову олію, лисонний сік, петрушку, куркуму та спеції. Подається з лимоном та свіжою зеленню)</p>	250
<p>Соте з морепродуктів у шафрановому соусі (королівські креветки, чилійські мідії, восьминіг, гребінці, кальмари, томати черрі, томлені у шафрановому соусі (шафран, оливкова олія, цибуля, часник, бульйон овочевий, вершки, сік лимону та спеції). Подаються зі свіжим базиліком та багетом)</p>	400
М'ясні гарячі страви	
<p>Стейк Рібай з гонгорзолою та карамелізованою грушею (смажений стейк Рібай, що пройшов вологу ферментацію, подається з карамелізованою грушею та соусом з гонгорзоли, вершків, часнику та спецій)</p>	350

Продовження таблиці

1	2
<p>Свинячі реберця в кимчі-глазурі (свинячі ребра мариновані 6 год, у маринаді з кимчі, соєвого соусу, цукру, рисового оцту, часнику, імбиру і спецій. Свинячі ребра обсмажуються на сковороді, залишки маринаду вварюється до загустіння. Перед запіканням та періодично при ньому ребра змащуються глазур'ю, поки не утвориться апетитна скоринка. Перед подачею посипаються свіжою зеленою цибулею)</p>	500
<p>Чалогач в соєво-імбирному соусі із салатом коул-слоу (свинину на кітці попередньо маринується в соєвому соусі, меді, імбирі та часнику. На першому етапі готується за технологією сувід, далі грилюється. Подається з салатом з білої та синьої капусти, моркви, зеленої цибулі, хріну, вершків, американської гірчиці, заправляється соусом Цезар)</p>	250/170
<p>Свинина чилі з китайським овочевим салатом (свинина нарізана на тонкі смужки обсмажується до золотистої скоринки. Після цього до свинини додають маринад з соєвого соусу, чилі-соусу, цукру і гімалайської солі та тушкується приблизно 5 хвилин. Китайський овочевий салат готується з моркви, огірків, червоної цибулі та заправляється рисовим оцтом, соєвим соусом, медом, часником і спеціями. Подається свинина чилі поруч з китайським салатом)</p>	200/150
<p>Телятина з картопляним гратеном доповнена соусом блю чіз (на подушці запеченого гратену з картоплі, вершків та твердої моцірелли подається стейк з телятини, доповнений соусом на основі з вершків і горгонзоли)</p>	310
<p>Бістека аля Фіорентіна у соусі теріякі (частина внутрішньої яловичої вирізки, попередньо замаринована в спеціях. Готується при високій температурі. Перед подачею змащується соусом теріякі та посипається свіжою кінзою. Рекомендований ступінь просмажування медіум)</p>	400
<p>Куряча котлета з нудлями (куряча котлета з фаршу, цибулі, часнику, яйця, спецій обсмажується в паніровці. Нудлі - це традиційні галушки-равлики з картоплі та тіста з яєць. В нашій страві нудлі варені. Подається страва з томатним соусом)</p>	120/150/ 50
<p>Мітболи з індичкою та крем-сиром, в соусі деміглас із пюре батату (запечені м'ясні кульки з індички в соусі деміглас подаються з пюре батату та цибулевим кранчем)</p>	250
<p>Качина грудка з запеченими яблуками та сезонним фруктом (качина грудка маринована у меді, оливковій олії та спеціях запікається з яблуками. Сезонний фрукт – слива. Сливи проварюються з невеликою кількістю цукру. Подається ніжна качина грудка з яблуками та поливається кисло-солодким сиропом та шматочками із сливи)</p>	325
<p>Курча кимчі з картоплею та соусом барбекю (пів курчати попередньо мариноване в гостро-солодкому соусі з кимчі. Доповнюється запеченою до золотистої скоринки картоплею з додаванням розмарину. Подається з соусом барбекю)</p>	350
Гарніри	
<p>Рататуй з сиром брі (овочі (баклажан, цукіні, томати, перець червоний) нарізані тонкими кружальцями та пластинами, викладаються по чергово у сковороду для запікання. Зверху додається обсмажені цибуля та часник і посипається сиром брі, сушеним тмином та базиліком. Запікається та подається зі свіжим базиліком)</p>	150
<p>Рис Фейджоада з кунжутом (варену чорну квасоллю фейджоада обсмажують на оливковій олії з цибулею, часником та спеціями. В кінці додають до квасолі кунжутне насіння, кумин, паприка і куркума. Рис готується на пару. Подається рис, з викладеною на нього квасолею фейджоада, посипається кунжутом)</p>	150

Продовження таблиці

1	2
Картопляне каррі-пюре з чіпсами норі (готується ніжне вершкове картопляне пюре з додаванням порошку каррі. Перед подачею посипається чіпсами з норі)	150
Смажена паста соба з мексиканським пікантним соусом (Варена паста соба обсмажується з цибулею, часником, жовтим та червоним перцем. Перед подачею поливають мексиканським соусом на основі помідорів, перцю чилі, часнику, кропу, кінзи та спецій)	150
Пататас-бравас з соусом пікантним соусом (кубики з картоплю обсмажуються у фритюрі при температурі 175 градусів. Соус готується на основі майонезу, гострого перцю, кетчупу, бальзамічного оцту та цукру. Перед подачею картоплю посипають спеціями та поливають пікантним соусом)	150
Паста, ризотто	
Фунчоза з французьким грибним соусом (рисова паста фунчоза готується з шампінйонами, вершковим маслом, цибулею, часником, білим вином, вершками, тертим пармезаном, свіжою петрушкою та спеціями)	230
Паста в стилі «Текс-Італія» (Паста феттучіні, куряча грудка, часник, цибуля, оливкова олія, томатний соус, техаський соус чилі, авокадо, сир чеддер, зелень та спецій)	250
Болоньезе з оливками та фетою (болоньезе приготоване з яловичого фаршу, спагетті, цибулі, часнику, моркви, стебла селери, червоного вина, консервованих томатів, оливок, маслин, сиру фета, орегано, базиліку, оливкової олії, пармезану та спецій)	280
Паста Карбонара з мускатним гарбузом (спагетті з мускатним гарбузом, гуанчіале, яйцями, тертим пармезаном, вершками, часником, свіжою петрушкою та спеціями)	310
Турецьке ризотто з ягнятиною (Ризотто на основі рису арборіо, ягнятини, цибулі, часнику, оливкової олії, білого вина, курячого бульйоні, гарбузового пюре, тертого пармезану, вершкового масла, зелені та спецій)	260
Сирні равіолі з авокадо-томатним соусом (сирні равіолі приготовані на основі пшеничного борошна, яєць і солі з начинкою з сиру рікотти, тертого пармезану, яйця, шпинату і спецій. Для авокадо-томатного соусу додають авокадо, помідори, часник, лимонний сік, оливкову олію та спеції. Подають сирні равіолі политі соусом та посипають тертим пармезаном і свіжим базиліком)	200
Соуси	
Теріякі-манго дресінг (соус на основі спілого манго, соєвого соусу теріякі, рисового оцту, меду, кунжутного насіння, спецій)	50
Сальса тайська (соус рибний, сік лайма, цукор, тайська чилі паста, часник, свіжі коріандр і м'ята, шалот, морква, огірок, солодкий перець)	50
Барбекю-каррі (соус на основі томатного соусу, кетчупу, барбекю, каррі-порошку, меду, оливкової олії, часнику, соєвого соусу, гострого перцю та спецій)	50
Ягідний соус з м'ятою і лимоном (соус готується зі свіжої малини або чорниці, цукру, лимону, лимонної цедри, свіжої м'яти та спецій)	50

Продовження таблиці

1	2
Тар-тар соус «Кариби-Греція» (соус на основі майонезу, грецького йогурту з додаванням лимонного соку, оливкової олії, свіжих орегано і базилику, часнику, свіжого ананасу, авокадо та спецій)	50
Десерти	
Тарта з малини та чорного перцю (тарта із пісочного тіста (пшеничне борошно, цукор, яйця, вершкове масло, ванільний екстракт) з начинкою зі свіжої малини, цукру, свіжозмеленого чорного перцю, яєць, вершкового сиру, молока, стручка ванілі. Подається з цукровою пудрою)	100
Індійський мафін з горіхами і бананом (ванільний мафін з додаванням кориці, кардамону, імбиру, горіхів пекан подається із кремом на основі вершків та карамелізованим бананом)	90
Молочний рисовий пудинг з манго та кардамоном (пудинг на основі рису басматі, молока, цукру, меленого кардамону, ванільного екстракту, свіжого манго. Подається гарячим або холодним за бажанням з медом)	120
Карибське крем-брюле з лавандою (Крем-брюле готується з вершків, цукру, яєць, сушеної лаванди, ванільного екстракту, рому, коричневого цукру для карамелізації)	180
Манго-тірамісу з лимонною цедрою (Дуже ніжний та легкий десерт, який готується на основі маскарпоне, манго, яєць, цукру, лимону, кави, молока, стручка ванілі, печива савоярді. Перед подачею посипається какао-порошком)	120
Баклава-Чізкейк (Для створення даного нестандартного десерту, пісочне тісто для чізкейку замінюють смачною і соковитою турецькою баклавою. Її готують з філо тіста, вершкового масла, коричневого цукру, меленої кориці та мелених грецьких горіхів і фундука. Чізкейк готують на основі м'якого крем-сиру з додаванням цукру, яєць, ванільного екстракту. Подають із запашним медом)	170
Панакотта з німецькою айсберг-кондитерською глазур'ю (панакотта готується з вершків, молока кокосового, цукру, ванільного стручка, желатину. Айсберг-кондитерську глазур готують на основі білого шоколаду з додаванням молока, масла та агар-агару. Подається охолодженим у шоколадній сфері зі свіжими ягодами)	120
Шоколадний суфле з тропічними фруктами (суфле готується з чорного шоколаду, молока, яєць, цукру, какао-порошку, ванільного цукру з додаванням ківі, манго та ананасу. Подається гарячим з цукровою пудрою та свіжими тропічними фруктами)	150
Банановий хліб з сиропом із бузини та грецьким йогуртом (банановий хліб на основі бананів, вершкового масла, цукру, яєць, ванільного цукру, пшеничного борошна, піквіку, грецьких горіхів. При подачі розрізають на шматочки, поливають сиропом із бузини та грецьким йогуртом із полуницею)	100
Джелато в асортменті з вафельним ріжком: <ul style="list-style-type: none"> - Червоний буряк і кавун - Матча та манго - Розмарин і мед - Кокос і лемонграсс 	130 130 130 130

Продовження таблиці

1	2
Гарячі напої	
Чайна карта	
Чай чорний Ронефельд	400
Чай зелений Ронефельд	400
Чай з пряною малиною	380
Обліпиховий чай	380
Чай з кропивою та шипшиною	400
Чай трав'яний	400
Тайський чай з лемонграсом і м'ятою	300
Масала-чай з лимоном	300
Мед гречаний, липовий, акацієвий, квітковий	50
Кавова карта	
Еспресо	30
Еспресо Тонік	160
Еспресо кокос-чай	60
Допіо	60
Американо	80
Капучино	130
Еспресо Джелато	80
Лавандова раф-кава	200
Оранж кава	160
Лемонграсова раф-кава	200
Какао з нутеллою та фісташковою крихтою	250
Афогато з бейлісом (алкогольне)	300
Молоко до кави	50
Молоко безлактозне/кокосове	50
Безалкогольні напої	
Боржомі	330
Боржомі	500
Девайтіс (газована/негазована)	500
Пепсі	330
Пепсі	500
Спрайт	500
Сік (в асортименті)	200
Сік (в асортименті)	1000
Фреш Апельсин	100
Фреш Грейпфрут	100
Фреш Морква	100
Фреш Яблуко	100
Фреш Селера	100
Смузі Манго-кокос (манго, банан, кокосове молоко, мед, чіа)	300
Смузі Яблуневий пиріг (яблуко, кориця, мед, морозиво, банан)	300
Мілкшейк з сиропом	260
Лимонад ківі-кокос	275
Лимонад манго-кокос	275

Продовження таблиці

1	2
Лимонад базиліковий	275
Лимонад груша-імбир	275
Лимонад лаванда-кокос	275
Лимонад спайсі тропікал	275
Лимонад маракуя-огірок	275
Борошняні кондитерські вироби	
Медовий еклер з розмариновим маскарпоне і вишнями	50
Еклери з шафрановим сиропом і горіхами пекан	50
Кокосовий бізе з ананасовим куркумо-глазур'ю	40
М'ятно-шоколадні пряники з апельсиною глазур'ю	60
Лимонна тарталетка з білим перцем	80
Кассата з агрусовим гель-топінгом	50
Фокачча з розмарином і лавандовим маслом	60
Фокачча з горіхами та оливками	60
Чіабата з бринзою	60
Чіабата з ароматизованим маслом	60
Хліб з травами і часником	40
Хліб з чорносливом та горіхами	40
Хліб з горіхами та малиною	40
Хлібні палички з розмарином	40

Меню лобі-бару готелю «Гірський спокій»

№	Найменування страви / напою	Вихід, г/мл	Ціна, грн
1	2	3	4
Закуски			
1	Сирна тарілка (брі, дор-блю, виноград, горіхи)	150 г	210
2	М'ясна тарілка (хамон, саямі, ковбаски, оливки)	180 г	230
3	Горіхи / чіпси / сухарики (асорті до напоїв)	50 г	50
4	Брускети з лососем і вершковим сиром	120 г	160
5	Канapé з прошутто і сиром пармезан	100 г	140
Десерти			
6	Чізкейк класичний	120 г	110
7	Тірамісу	130 г	120
8	Круасан з начинкою (шоколад / мигдаль / вишня)	80 г	65
9	Медовик домашній	130 г	100
10	Морозиво з топінгом (шоколад, карамель, ягода)	150 г	85
Гарячі напої			
11	Еспресо	30 мл	55
12	Американо	150 мл	60
13	Капучино	200 мл	70
14	Лате	250 мл	75
15	Гарячий шоколад	200 мл	85

Продовження таблиці

16	Чорний чай (англійський, бергамот, класичний)	400 мл	65
17	Зелений чай (жасмин, сенча, м'ята)	400 мл	65
18	Трав'яний чай (меліса, ромашка, імбир-лимон)	400 мл	70
Безалкогольні напої			
19	Мінеральна вода «Карпатська джерельна» (газ/негаз)	500 мл	45
20	Сік натуральний (яблуко, апельсин, вишня)	250 мл	55
21	Лимонад домашній (цитрусовий / м'ятний / імбирний)	300 мл	75
22	Смузі фруктовий	300 мл	95
Алкогольні напої			
23	Вино біле сухе / червоне сухе (келих)	150 мл	110
24	Коньяк «Закарпатський» 5*	50 мл	130
25	Віскі «Jameson»	50 мл	160
26	Горілка «Nemiroff De Luxe»	50 мл	80
27	Пиво розливне світле	500 мл	90
Коктейлі			
28	Мохіто класичний	300 мл	150
29	Апероль спритц	250 мл	160
30	Піна Колада	300 мл	170

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Гірський спокій»

Посада	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн	Заробітна плата, грн (оклад + доплати)	Місячний фонд заробітної плати, грн
1	2	3	4	5	6
Адміністративно-управлінський персонал					
Генеральний директор	1	50 000	10 000	60 000	60 000
Менеджер ресторанної служби	1	30 000	5 000	35 000	35 000
Менеджер з обслуговування	1	28 000	4 000	32 000	32 000
Головний бухгалтер	1	35 000	5 000	40 000	40 000
Бухгалтер	2	20 000	2 000	22 000	44 000
Економіст	1	22 000	3 000	25 000	25 000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	7	-	-	-	256 000
Служба прийому та розміщення					
Менеджер Front Office	1	25 000	3 000	28 000	28 000
Фахівець з бронювання	2	18 000	2 000	20 000	40 000
Разом по службі прийому та розміщення	3	-	-	-	68 000
Служба хаускіпінг					
Менеджер відділу Housekeeping	1	25 000	3 000	28 000	28 000
Покоївка	14	15 000	2 000	17 000	212 000
Прибиральники приміщень	3	14 000	1 500	15 500	46 500
Працівник пральні	2	14 500	1 500	16 000	32 000
Разом по службі хаускіпінг	20	-	-	-	318 500
Спортивно-оздоровча служба					
Спортивний тренер	1	30 000	5 000	35 000	35 000
Масажист	2	15000	3000	18000	36000
Лікар-косметолог	1	17000	2000	19000	38000
Інструктор з плавання	1	25 000	4 000	29 000	29 000
Разом по спортивно-оздоровчій службі	5	-	-	-	138000

Продовження таблиці

Бізнес-служба					
Адміністратор конференц-залу	1	20 000	3 000	23 000	23 000
Конференц-асистент	1	18 000	2 000	20 000	20 000
Івент-менеджер	1	25 000	4 000	29 000	29 000
Разом по бізнес-службі	3	-	-	-	72 000
Технічна служба					
Головний інженер	1	35 000	5 000	40 000	40 000
Електрик	2	18 000	2 000	20 000	40 000
Робітник з благоустрою	3	15 000	1 500	16 500	49 500
Разом по технічній службі	6	-	-	-	129 500
Заклад ресторанного господарства					
Шеф-кухар	1	45 000	7 000	52 000	52 000
Кухарі	3	20 000	3 000	23 000	69 000
Мийник посуду	2	14 000	1 500	15 500	31 000
Прибиральник	2	14 000	1 500	15 500	31 000
Адміністратор залу	1	22 000	3 000	25 000	25 000
Бармен	2	20 000	1 500	21 500	43 000
Офіціант	4	22 000	3 000	25 000	100 000
Разом по закладу ресторанного господарства	13	-	-	-	351 000
Загальна кількість персоналу по готелю	57	-	-	-	1 637 000

**Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів готелю
«Гірський спокій»**

Найменування обладнання	Марка / модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
1	2	3	4	5
Президентський номер				
Ліжко двоспальне з матрацом ортопедичним	IKEA MALM / аналог	1	2000×1600×500	2,5
Ліжко з регулюванням висоти	Invacare Medley Ergo	1	2100×1000×600	2,2
Тумба дерев'яна	BRW «Lara»	2	450×400×450	0,4
Шафа 2-дверна	KOMANDOR	1	1200×600×2100	1,8
Письмовий стіл	IKEA BEKANT	1	1200×600×750	1,2
Стілець оббитий тканиною	Halmar K-227	1	500×500×900	0,5
Дзеркало з LED підсвіткою	Cersanit	1	800×600×30	0,3
Телевізор LCD	Samsung Smart TV 43"	1	960×200×600	0,6
Холодильник мінібар	Minibar Dometic RH 418	1	450×450×550	0,5
Сейф	Safeguard 25 EL	1	350×250×250	0,2
Кавоварка / чайник	Philips HD7461	1	250×200×250	0,1
Кондиціонер настінний	LG ArtCool 12k	1	900×250×300	0,4
М'яке крісло	Nowy Styl	1	700×700×900	1,0
Диван 2-місний	«Велам»	1	1800×900×800	2,0
Стіл журнальний	Signal «Vera»	1	800×500×450	0,6
Модуль барний	IKEA KNOXHULT	1	1200×600×900	1,0
Душова кабіна	Radaway EOS II	1	1000×1000×2000	2,5
Умивальник з тумбою	Roca Debba	1	600×450×850	0,8
Унітаз	Cersanit City	1	700×400×750	0,6
Телефон / система виклику	Panasonic KX-TS500	1	180×100×80	0,1
			S_{кор} =	19,3
Номер Люкс				
Ліжко з ортопедичним матрацом	IKEA MALM King	1	2000×1800×500	3,0
Тумба дерев'яна	BRW Lara	2	450×400×450	0,4
Шафа тридверна	Komandor Lux	1	1500×600×2200	2,0
Комод на 4 шухляди	IKEA KULLEN	1	800×500×800	1,0
Письмовий стіл	IKEA BEKANT	1	1200×600×750	1,2

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
Стілець	Halmar K-227	2	500×500×900	0,5
Дзеркало з LED підсвіткою	Cersanit Lumo	1	800×600×30	0,3
Телевізор LCD	Samsung Smart TV 50"	2	1120×200×650	0,6
Холодильник мінібар	Dometic RH 418	1	450×450×550	0,5
Сейф	Safeguard 25 EL	1	350×250×250	0,2
Кавоварка / чайник	Philips HD7461	1	250×200×250	0,1
Кондиціонер	LG ArtCool 12k	2	900×250×300	0,4
Диван розкладний (вітальня)	«Велам» Relax	1	1800×900×800	2,0
Крісло м'яке	Nowy Styl Comfort	2	700×700×900	0,8
Кавовий столик	Signal Vera	1	800×500×450	0,6
Барна тумба / міні-куточок	IKEA KNOXHULT	1	1200×600×900	1,0
Джакузі / ванна	Jacuzzi J-400	1	1800×1200×700	3,0
Душова кабіна	Radaway EOS II	1	1200×1000×2000	2,0
Умивальник з тумбою	Roca Debba	1	600×450×850	0,8
Унітаз	Cersanit City	1	700×400×750	0,6
Телефон настільний	Panasonic KX-TS500	1	180×100×80	0,1
			S_{кор}=	21,1
Інклюзивний номер				
Медичне ліжко з електроприводом	Invacare Medley Ergo	1	2100×1000×600	2,2
Мобільна приліжкова тумба	Rehab BZ-201	1	450×400×750	0,4
Стіл з регулюванням висоти	IKEA BEKANT adjustable	1	1400×700×750	1,4
Стілець м'який	Nowy Styl K-227	1	500×500×900	0,5
Шафа дерев'яна	Komandor Sliding 2D	1	1200×600×2100	1,8
Дзеркало з регулюванням кута	Cersanit Move	1	800×600×30	0,3
Телевізор LCD Samsung Smart TV 43"	Samsung QE43	1	960×200×600	0,6
Холодильник мінібар	Dometic RH 418	1	450×450×550	0,5
Сейф	Safeguard 25 EL	1	350×250×250	0,2
Кавоварка / чайник	Philips HD7461	1	250×200×250	0,1
Кондиціонер	LG ArtCool 12k	1	900×250×300	0,4
М'яке крісло	Halmar Relax	1	700×700×900	0,8
Стіл журнальний	Signal Vera	1	800×500×450	0,6
Душова зона з поручнями	Radaway EOS II barrier-free	1	1600×1200×2000	2,5
Умивальник підвісний	Roca Access	1	700×500×850	0,8
Унітаз з поручнями	Cersanit City Comfort	1	700×400×750	0,7
Система SOS	OrionCall 1.2	1	—	0,1

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
Телефон настільний	Panasonic KX-TS500	1	180×100×80	0,1
Вільна зона маневрування	—	—	Ø1500 мм	1,8
			$S_{кор} =$	15,8
Стандартний номер				
Ліжко з ортопедичним матрацом	IKEA MALM Single	1	2000×900×500	1,8
Ліжко з матрацом ортопедичним	IKEA MALM Double	1	2000×1600×500	2,5
Тумба дерев'яна	BRW Lara	1 / 2	450×400×450	0,4
Шафа двостулкова	Komandor Basic	1	1200×600×2100	1,8
Письмовий стіл з шухлядою	IKEA BEKANT	1	1200×600×750	1,0
Стілець з м'яким сидінням	Halmar K-227	1 / 2	500×500×900	0,5
Дзеркало з LED підсвіткою	Cersanit Lumo	1	800×600×30	0,3
Телевізор LCD	Samsung Smart TV 43"	1	960×200×600	0,6
Холодильник мінібар	Dometic RH 418	1	450×450×550	0,5
Сейф	Safeguard 25 EL	1	350×250×250	0,2
Кавоварка / чайник	Philips HD7461	1	250×200×250	0,1
Кондиціонер настінний	LG ArtCool 12k	1	900×250×300	0,4
Крісла для відпочинку	Nowy Styl Relax	1 / 2	700×700×900	0,8
Стіл журнальний	Signal Vera	1	800×500×450	0,6
Душова кабіна	Radaway EOS II	1	1000×1000×2000	2,5
Умивальник з тумбою	Roca Debba	1	600×450×850	0,8
Унітаз	Cersanit City	1	700×400×750	0,6
Телефон настільний	Panasonic KX-TS500	1	180×100×80	0,1
			$S_{кор} =$	15,5
Дуплекс				
Ліжко з ортопедичним матрацом	IKEA MALM Double	1	2000×1600×500	2,5
Ліжко гостьове	IKEA Hemnes	1	2000×900×500	1,8
Тумба дерев'яна	BRW Lara	2	450×400×450	0,4
Шафа тридверна	Komandor Lux	1	1500×600×2200	1,8
Комод на 4 шухляди	IKEA KULLEN	1	800×500×800	0,9
Письмовий стіл	IKEA BEKANT	1	1200×600×750	1,2
Стілець з оббивкою	Halmar K-227	2	500×500×900	0,5
Дзеркало з підсвіткою	Cersanit Lumo	1	800×600×30	0,3
Телевізор LCD	Samsung Smart TV 50"	2	1120×200×650	0,6
Холодильник мінібар	Dometic RH 418	1	450×450×550	0,5
Сейф	Safeguard 25 EL	1	350×250×250	0,2
Кавоварка / чайник	Philips HD7461	1	250×200×250	0,1
Кондиціонер	LG ArtCool 12k	2	900×250×300	0,4
Диван 2-місний	«Велам» Relax	1	1800×900×800	2,0
Крісло для відпочинку	Nowy Styl Comfort	2	700×700×900	0,8
Журнальний стіл	Signal Vera	1	800×500×450	0,6

Продовження таблиці

1	2	3	4	5
Модуль кухонний	IKEA KNOXHULT	1	1200×600×900	1,0
Душова кабіна скляна	Radaway EOS II	1	1200×1200×2000	2,5
Умивальник з тумбою	Roca Debba	1	600×450×850	0,8
Унітаз	Cersanit City	1	700×400×750	0,6
Телефон настільний	Panasonic KX-TS500	1	180×100×80	0,1
			$S_{кор} =$	19,6
				91,3

Додаток К

**Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів закладу
ресторанного господарства при готелі**

Назва сировини	Кількість, г	Ціна за одиницю, грн.	Загальна вартість, грн.
1	2	3	4
Хлібобулочні вироби			
Французький багет	150	20	20
Борошно пшеничне	40	20	8
Паста (спагеті)	80	40	32
Морепродукти			
Морський гребінець	50	250	250
Лосось свіжий філе	70	300	210
Лосось копчений	30	350	105
М'ясо та птиця			
Свинина (лопатка)	200	180	360
Яловичина (філе)	180	250	450
Куряче філе	150	120	180
Овочі			
Цибуля ріпчаста	50	15	20
Морква	50	20	10
Часник	5	50	2,5
Помідори черрі	50	120	60
Болгарський перець	30	100	30
Шпинат	50	200	100
Мікрозелень	5	300	15
В'ялені томати	10	180	18
Фрукти			
Авокадо	30	80	24
Лимон	40	40	16
Фрукти свіжі	100	80	80
Ягоди	50	150	75
Молочні продукти			
Крем-сир «Філадельфія»	30	200	60
Сметана	50	70	35
Пармезан тертий	10	400	40
Масло вершкове	20	180	36
Вершки 33%	80	100	80
Молоко	100	30	30
Яйця курячі	50	10	5
Соуси, спеції, олії			
Кунжутна олія	10	100	10
Тайський чилі-соус	10	120	12
Оливкова олія	15	200	30
Хересний оцет	5	150	7,5

1	2	3	4
Соя соус	10	150	15
Імбир свіжий	5	80	4
Мед	10	120	12
Горіхи волоські	15	200	30
Горіхи (мигдаль)	20	250	50
Лимонний сік	10	50	5
Крупи			
Рис басматі	80	60	48
Десерти			
Тірамісу (готовий десерт)	300	120	120
Мус шоколадний	300	100	100
Шоколад чорний	20	250	50
Напої			
Сік апельсиновий	200	60	12
Сік яблучний	200	50	10
Кава зернова	10	400	40
Чай чорний	5	200	10
Чай зелений	5	200	10
Листя м'яти	5	300	15
Вода мінеральна	200	15	30
Вода питна	200	15	30
			3002

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Гірський спокій»

№	Калькуляційна стаття витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) / умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	2 005,63	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	24 342	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	6572,3	ЗВ
4	Амортизаційні відрахування	5 242,44	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	5435,44	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1028,4	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1150,1	ПВ
9	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10	Витрати на охорону	-	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	-	ЗВ
12	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності	2417,5	ПВ
14	Фінансові витрати	-	ПВ
—	Разом поточні витрати:	48193,8	—
	• умовно-змінні (ЗВ)	38355,4	—
	• умовно-постійні (ПВ)	9838,4	—