

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ННІ неперервної освіти і туризму**

ПОГОДЖЕНО
Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

(підпис) **Іван ГРИЦЕНКО**

«____» _____ 2025 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

(підпис) **Світлана
МЕЛЬНИЧЕНКО**

«____» _____ 2025 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Концептуальне обґрунтування туристичного оздоровчого комплексу на 30 номерів»

Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**

Орієнтація освітньої програми **освітньо-професійна**

Гарант освітньої програми

к.е. н., доцент

(підпис)

Лариса ГОПКАЛО

Керівник бакалаврської

кваліфікаційної роботи

д.т.н., професор

(підпис)

Валентина БАНДУРА

Виконала

(підпис)

Юлія ГРИБОВА

КИЇВ – 2025

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ	9
РОЗДІЛ I. КОНЦЕПЦІЯ	11
1.1 Концепція підприємства оздоровчо-туристичного комплексу.....	11
РОЗДІЛ II. ОРГАНІЗАЦІЯ.СЕРВІС	21
2.1 Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	21
2.1.1 Приймально-вестибюльна група.....	21
2.1.2 Житлова.....	22
2.1.3 Побутова, спортивно-оздоровча.....	24
2.2 Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	26
2.2.1 Адміністративна.....	26
2.2.2 Господарська та виробничо-побутова.....	27
2.3 Сервіс (Service).....	29
2.3.1 Бронювання (Reservation) Реєстрація (Check-in) Розміщення (Accommodation) Виселення (Check-out).....	29
2.3.2 Рум-сервіс (Room Service).....	31
2.3.3 Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning).....	32
2.3.4 Велес (Wellness). Спа (SPA). Фітнес-центр.....	33
2.4 Заклади харчування.....	35
2.4.1 Ресторан та його концепція.....	35
2.4.2 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства проектованого засобу розміщення.	38
2.4.3 Розрахунок добової кількості сировини, напівфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів.....	41
2.4.4 Складання денної виробничої програми овочевого цеху та розрахунок необхідної кількості працівників.....	44
2.4.5 Організація роботи виробничого цеху.....	49

2.4.6 Підбір обладнання та розрахунок площі цеху.....	49
2.4.7 Визначення складу та площі приміщень харчування.....	53
2.4.8 Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в закладі ресторанного господарства.....	55
2.5 Визначення загальної площі оздоровчо-туристичного комплексу...	56
РОЗДІЛ III. АРХІТЕКТУРА.ДИЗАЙН.....	58
3.1 Об'ємно-планувальні рішення.....	58
3.2 Архітектурні рішення комплексу. Характеристика території.....	59
3.3 Інженерні системи оздоровчо-туристичного комплексу.....	62
3.4 Дизайн оздоровчо-туристичного комплексу.....	64
3.5 Кошторис.....	66
ВИСНОВКИ.....	69
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	71
ДОДАТКИ.....	75

ВСТУП

Сучасний туристично-оздоровчий комплекс - це не просто готельний заклад, а багатофункціональний простір, де відпочинок поєднується з можливістю покращення здоров'я та загального самопочуття. Зростаючий інтерес до екологічного та wellness-туризму, який ґрунтується на використанні природних ресурсів для оздоровлення, обумовлює актуальність створення нових концепцій готельно-ресторанного бізнесу.

Яремче – одне з найпривабливіших туристичних місць Карпат, що відоме своєю мальовничою природою, чистим повітрям та розвиненою інфраструктурою. Саме тому концепція туристично-оздоровчого комплексу на 30 номерів у цьому регіоні має значний потенціал для розвитку. Вона спрямована на створення простору, що гармонійно поєднує комфорт проживання, високоякісний сервіс та широкий спектр оздоровчих послуг.

Актуальність проекту підтверджується потребою у високоякісних туристично-оздоровчих комплексах, які враховують новітні тенденції у сфері гостинності та сприяють популяризації екологічного туризму. Запропонована концепція спрямована не лише на задоволення потреб гостей, але й на розвиток туристичної привабливості Яремче як оздоровчого центру Українських Карпат.

Метою даного дослідження є розробка концептуального проекту туристично-оздоровчого комплексу, що відповідатиме сучасним вимогам ринку туристичних послуг та сприятиме розвитку регіональної туристичної інфраструктури.

Для досягнення мети необхідно виконати завдання:

- визначити концепції новоствореного туристично оздоровчого комплексу у відповідності до його категорії, типу та місткості;
- провести розрахунки площі проекту, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змодельовати процес обслуговування в

туристично оздоровчому комплексі;

– розробити спектр послуг, що будуть надаватися в туристичному оздоровчому комплексі;

– розробити меню, скласти денну виробничу програму, визначити склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства при туристичному оздоровчому комплексі;

– дослідити наявну інженерну інфраструктуру в районі забудови, виявити можливість підключення будівлі закладу господарства до наявних мереж;

– розробити архітектурні рішення та дизайн проєктованого підприємства;

– розрахувати кошторис проєкту туристичного оздоровчого комплексу.

Об'єкт дослідження – проєкт підприємства туристичного оздоровчого комплексу на 30 номерів.

Предмет дослідження – процес проєктування підприємства туристичного оздоровчого комплексу на 30 номерів.

В бакалаврській кваліфікаційній роботі були використані такі методи: опитування, моніторинг, спостереження, порівняння, планування.

Робота апробована на «Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції». Результатами роботи апробації є опубліковані тези доповідей на тему: «Аналіз сучасних тенденцій у сфері оздоровчо-туристичних комплексів»

Бакалаврська кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів основної частини, висновку, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ І. КОНЦЕПЦІЯ

1.1. Концепція підприємства туристично-оздоровчого комплексу

Концептуальне рішення готелю – це початкова стадія проектування, на якій визначаються функціональні параметри об'єкта, місії, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проектування для успішної реалізації проекту [1].

Туристично-оздоровчий комплекс "Карпатська симфонія" буде не просто готелем, а справжнім оазисом здоров'я і відпочинку, де кожен зможе відчутти гармонію природи й тіла. Концепція комплексу передбачає інтеграцію з навколишнім середовищем: використання екологічних матеріалів у будівництві, максимальна взаємодія з природними ландшафтами та пропозиція унікальних оздоровчих програм [12].

Цей вибір місця будівництва дозволить створити простір, де гості зможуть насолоджуватися тишею гір, чистим повітрям і неповторними краєвидами, залишаючись при цьому в безпосередній близькості до основних туристичних атракцій Яремче.

Яремче – це перлина Українських Карпат, курортне містечко, розташоване серед величних гір, на берегах швидкоплинної річки Прут. Це місце, де природа, історія та культура тісно переплелися, створюючи унікальну атмосферу для відпочинку та відновлення сил. Оточене густими лісами, гірськими хребтами та чистим повітрям, Яремче є справжнім оазисом для тих, хто шукає гармонію з природою. Відоме своїми природними багатствами та оздоровчим потенціалом, місто давно завоювало любов мандрівників з усього світу [23].

Тут кожен день дарує нові враження: світанки над горами, кришталевий дзвін струмків, свіжий аромат хвої та безмежні краєвиди. А вечорами, після активного дня, можна насолоджуватися теплим гірським затишком і спокоєм, віддаленим від міської суєти.

Яремче відоме своїми природними чудесами та пам'ятками, які притягують тисячі відвідувачів:

– **Водоспад Пробій** – потужний і гучний, вражає своєю красою в будь-яку пору року.

– **Скеля "Слон"** – одна з найцікавіших природних пам'яток, що відкриває неймовірний вид на довколишні гори.

– **Яремчанський сувенірний ринок** – улюблене місце туристів, де можна придбати вироби місцевих майстрів: вишиванки, кераміку, дерев'яні сувеніри та багато іншого.

– Близькість до численних **гірськолижних курортів** Буковеля та Драгобрату дозволяє легко поєднувати відпочинок у Яремче з активним зимовим спортом [38].

Місто є центром різних видів туризму: тут розвиваються як активні види відпочинку, такі як гірський трекінг, рафтинг, велотури, так і спокійний релакс-туризм із прогулянками на природі та відвідуванням культурних об'єктів. Оточене лісами та гірськими річками, Яремче є частиною Карпатського національного природного парку. Це екологічно чистий регіон із багатою флорою і фауною, де кожен подих наповнений цілющими властивостями. Регіон славиться своїм гірським повітрям, насиченим фітонцидами хвойних лісів, які мають заспокійливий і оздоровчий вплив на організм. Саме тому Яремче стало відомим оздоровчим центром.

Вулиця Івана Петраша розташована в спокійному куточку Яремче, далеко від галасливих туристичних потоків, що робить це місце ідеальним для розміщення оздоровчого комплексу «Карпатська симфонія» [50]. Тут можна поєднати тишу та спокій з можливістю швидкого доступу до основних туристичних маршрутів і визначних місць.

Переваги розташування на вул. Івана Петраша:

– **Тиша та приватність:** віддаленість від головних доріг забезпечує гостям максимальний комфорт і можливість відпочити від шуму.

– **Неповторні краєвиди:** місце розташування відкриває вражаючі види на навколишні гори, лісисті хребти та долини, що створює особливу атмосферу для релаксації та відновлення сил.

– **Доступ до природних ресурсів:** близькість до Карпатського національного парку дозволяє проводити піші прогулянки та екскурсії прямо від порогу готелю, пропонуючи гостям ексклюзивний доступ до найкрасивіших місць регіону.

– **Зручна транспортна доступність:** незважаючи на віддаленість від туристичного галасу, місце добре зв'язане з основними транспортними шляхами, що робить його зручним для гостей, які приїжджають автомобілем або громадським транспортом.

Таким чином, розташування комплексу "Карпатська симфонія" на вул. Івана Петраша є ідеальним поєднанням тиші, краси природи та вигідної транспортної доступності, що гарантує успіх цього проєкту та привабить туристів, які шукають поєднання комфорту, оздоровлення й активного відпочинку [19].

Яремче є популярним туристичним напрямком, що обумовлено його розташуванням в Карпатах, природними ресурсами та розвиненою інфраструктурою. Ринок готельних послуг тут різноманітний і включає як бюджетні варіанти, так і преміум-класи.

Таблиця 1.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середнє річне завантаження, %
«Романтик Спа-Готель»	Вул.Свободи, 363/32	Спа-готель	4-зірки	50 номерів, ціни варіюються від 2000 до 5000 грн за ніч, залежно від сезону і типу номера.	Спа-комплекс, критий басейн, ресторан, тренажерний зал, конференц-зали, організація екскурсій.	70-80%

Продовження табл. 1.1

«Радіола»	вул. Івана Франка, 23	Готель	3 зірки	35 номерів, ціни варіюються від 1200 до 2500 грн за ніч.	Ресторан, бар, конференц-зали, організація екскурсій, прокат велосипедів.	60-70%
«Водоспад»	Вул. Свободи, 363,а	Готель	3 зірки	25 номерів, ціни варіюються від 800 до 1500 грн за ніч.	Ресторан, організація екскурсій, прокат лижного обладнання.	60%
«Ярсон»	Вул. Свободи, 363	Готель	3 зірки	20 номерів, ціни варіюються від 600 до 1200 грн за ніч.	Ресторан, бар, сауна, організація екскурсій	60%

Проаналізувавши вище зазначені підприємства я виділила ряд недоліків:

Обмежені оздоровчі послуги:

Спа-послуги: тільки один готель «Романтик Спа-Готель» пропонує повний набір спа-послуг. Інші готелі не мають спеціалізованих оздоровчих зон або послуг, що може знижувати їх привабливість для туристів, які шукають комплексний відпочинок та релаксацію.

Конкуренція по ціновій політиці:

–**Ціновий діапазон:** хоча деякі готелі пропонують різні рівні цін, вартість номерів у 4-зіркових готелях може бути надто високою для частини туристів. Низький ціновий діапазон у 2- і 3-зіркових готелях може не відповідати високим стандартам сервісу і якості, що знижує їх конкурентоспроможність.

Обмежена інфраструктура:

–**Наявність послуг:** багато готелів не пропонують широкого спектру послуг, таких як спа, фітнес-центри чи басейни, що зменшує можливості для комплексного відпочинку.

–Інфраструктура: відсутність інфраструктури для проведення культурних і корпоративних заходів у більшості готелів обмежує їх привабливість для організації таких подій.

Середньорічне завантаження:

–Завантаження: хоча середньорічне завантаження коливається між 60-80%, у деяких готелів може бути проблема з підтриманням стабільного потоку гостей протягом усього року, що може вказувати на сезонність попиту або недостатню маркетингову стратегію.

Обмеженість категорії:

–Категорії готелів: більшість діючих готелів мають 3 зірки, що може свідчити про обмежений вибір висококласних готелів у регіоні. Це створює можливість для розширення пропозиції готельних послуг у вищому ціновому сегменті.

Оптимальним варіантом для нового туристично-оздоровчого комплексу "Карпатська симфонія" у Яремче буде готель високої категорії з акцентом на комплексний підхід до відпочинку та оздоровлення гостей. Сучасний дизайн, розширений спектр послуг та індивідуальний підхід до кожного гостя зроблять цей готель привабливим як для туристів, які шукають комфортний відпочинок у мальовничому регіоні Карпат, так і для відвідувачів, які прагнуть насолодитися унікальними оздоровчими процедурами [29].

Проведення детального дослідження контингенту потенційних гостей для туристично-оздоровчого комплексу "Карпатська симфонія" є критично важливим для забезпечення успішного функціонування і максимізації рівня заповнюваності. Такий аналіз дозволить не тільки оцінити попит на готельні послуги в регіоні, але й розробити ефективну маркетингову стратегію для залучення різних груп туристів.

Глибокий аналіз туристичних маршрутів, що проходять поблизу "Карпатської симфонії", дозволяє зрозуміти типи туристів, які найчастіше відвідують ці місця. Вивчення популярних маршрутів і визначних пам'яток допоможе створити персоналізовану пропозицію для гостей.

Туристичні маршрути: визначення популярних туристичних маршрутів, які проходять поруч з готелем, допоможе виявити основні групи туристів. Наприклад, якщо виявиться, що туристи, які відвідують ці маршрути, зацікавлені в активному відпочинку або оздоровчих процедурах, можна запропонувати спеціальні програми або екскурсії.

Популярні місця: оцінка відвідуваності основних туристичних об'єктів у районі готелю дозволить визначити пікові періоди та спланувати відповідну кількість номерів. Це допоможе забезпечити оптимальний рівень заповнюваності протягом року.

Залучення іноземних туристів є важливим аспектом для розробки маркетингових стратегій. Важливо проаналізувати такі фактори:

–**Маркетингові канали:** визначити, які канали використовують іноземні туристи для планування своїх подорожей (туристичні агентства, інтернет-платформи, соціальні мережі).

–**Мовні бар'єри:** перевірити, чи є у персоналу готелю необхідні мовні навички для обслуговування іноземних гостей.

–**Інфраструктура:** переконатися, що поблизу готелю є об'єкти, які цікаві іноземним туристам, такі як історичні пам'ятки, музеї та гастрономічні заклади.

Сезонність туристичних потоків є важливим фактором для планування діяльності готелю. Визначення основних груп відпочиваючих (сім'ї з дітьми, молодь, люди похилого віку, бізнесмени) дозволяє розробити спеціальні пропозиції для кожної з цих груп.

–**Сім'ї з дітьми:** можливість організації дитячих розважальних програм або спеціальних акцій для сімей з дітьми.

–**Молодь:** пропозиції активного відпочинку, спортивних заходів або нічних розваг.

–**Люди похилого віку:** програми оздоровлення та релаксації, спокійний відпочинок у комфортних умовах.

Таблиця 1.2 – Аналіз туристичних маршрутів та місць тяжіння

Маршрут/Місце тяжіння	Тип туристів	Пікові періоди	Відстань від готелю
Національний парк "Карпати"	Сім'ї з дітьми, молодь, любителі природи	Липень-серпень	2 км
Водоспад "Гук"	Індивідуальні туристи, екскурсійні групи	Квітень-травень	5 км
Музей карпатської культури	Іноземні туристи, культурні мандрівники	Увесь рік	1 км

Дослідження контингенту потенційних споживачів "Карпатської симфонії" є важливим етапом для розробки ефективної маркетингової стратегії. Завдяки детальному аналізу потреб і вподобань клієнтів, готель може розробити пропозицію, що максимально відповідає очікуванням різних груп туристів і забезпечить високий рівень заповнюваності та задоволення гостей.

Назва "Карпатська симфонія" несе в собі значний потенціал для створення унікальної атмосфери та залучення різних категорій гостей. Вона викликає асоціації, які формують основні концептуальні засади діяльності готелю:

Назва "Карпатська симфонія" натякає на єдність з природою та красу Карпатського регіону. Це дає можливість створити атмосферу, що відображає велич і спокій карпатських пейзажів, а також використати природні елементи в дизайні інтер'єру та екстер'єру. Слово "симфонія" асоціюється з гармонією і балансом, що підкреслює акцент на оздоровчих процедурах і релаксації. Це дозволяє створити концепцію, що поєднує різноманітні оздоровчі та релаксаційні послуги. Карпати мають багатий культурний спадок. Включення елементів традиційної карпатської культури в інтер'єр та послуги готелю створить унікальну атмосферу, яка буде приваблювати туристів, зацікавлених у культурних і етнічних аспектах регіону.

Основні послуги готелю:

Проживання: комфортабельні номери, оформлені в стилі, що відображає красу і культуру Карпат, забезпечать гостям високий рівень зручності і затишку.

Харчування: ресторан з меню, що включає страви традиційної карпатської кухні, а також здорове харчування з використанням місцевих продуктів.

Оздоровчі послуги: спа-процедури, включаючи масажі, сауни та процедури на основі місцевих трав та природних компонентів.

Додаткові послуги:

–**Тематичні заходи:** організація вечорів з карпатською музикою, культурними програмами, майстер-класами з місцевих ремесел.

–**Екскурсії та активний відпочинок:** організація екскурсій по визначних місцях Карпат, гірських походів, велосипедних турів і зимових видів спорту.

–**Прокат обладнання:** прокат лижного, сноубордичного обладнання, велосипедів для активного відпочинку.

–**Релаксаційні зони:** зони для відпочинку, включаючи відкриті тераси з видом на гірські пейзажі, де гості можуть насолоджуватися природою.

Персонал готелю повинен бути доброзичливим і професійним, володіти знаннями про місцеву культуру та традиції. Знання іноземних мов, особливо англійської, буде великим плюсом для обслуговування міжнародних гостей.

Таблиця 1.3 – Концептуальне рішення підприємства оздоровчо-туристичного комплексу «Карпатська симфонія », у місті Яремче

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Івано-Франківська область
Адреса розташування підприємства готельного господарства	Надвірнянський район, м Яремче
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Оздоровчо-туристичний комплекс
Категорія	4*
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Туристи, іноземні туристи, туристи які хочуть оздоровитись

Продовення табл. 1.3

Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний				
Розміщення						
Вид		Оздоровчо-туристичний комплекс				
Рівень комфорту		****				
Місткість		30 номерів (50 місць)				
Дизайнерський стиль		Традиційний				
Категорія номерів	Стандарт	Напівлюкс		Люкс		
Кількість номерів	15	10		5		
Харчування						
Тип закладів		Ресторан				
Організація харчування		Вільний вибір				
Кількість місць		50 місць				
Режим роботи		з 09.00 до 23.00				
Форма обслуговування		Часткове обслуговування				
Дизайнерський стиль		Традиційний				
Культурно-дозвіллієві послуги						
Тип		Режим роботи				
		по днях			по годинах	
Пішохідні маршрути		Кожен день			з 11.00-18.00	
Катання на квадроциклах		Теплий сезон			з 11.00-18.00	
Оренда лиж та сноубордів		Зимовий сезон кожен день			з 09.00-19.00	
Рекреаційні послуги						
Режим роботи						
Тип	Басейн з джакузі	Масажний кабінет	SPA центр	Чан	Фітнес-зал	Зал для йоги, Sky Yoga
Режим роботи	09.00-22.00	11.00-20.00	11.00-20.00	13.00-22.00	09.00-20.00	09.00-14.00

Виходячи з даної таблиці, ми бачимо, що оздоровчо-туристичний комплекс «Карпатська симфонія» може також надавати додаткові послуги, зокрема і послуги харчування в ресторані при готелі. Готельно-ресторанний комплекс буде функціонувати цілорічно. Також при готелі буде функціонувати однойменний ресторан на 50 місць змішаного типу, в якому буде пропонуватись українська кухня. Ресторан працюватиме з 09:00 до 22:00. Споживачі обслуговуватимуться офіціантами.

Крім того, комплекс «Карпатська симфонія» буде надавати багато додаткових послуг.

Безкоштовні послуги: виклик швидкої допомоги; користування медичною аптечкою; доставка в номер кореспонденції по її одержанні; будіння до певного часу; виклик таксі; надання окропу, голок, ниток, одного комплекту посуду і столових приладів.

Платні послуги: екскурсійне обслуговування; замовлення послуг гідівперекладачів; замовлення автотранспорту за замовленням гостей; прокат автомобілів; замовлення місць у ресторані; покупка і доставка квітів; користування сауною, чаном, басейном, мсажним кабінетом, залом для йоги.

В ресторані та барі буде використовуватися на основі обслуговування офіціантами. При обслуговуванні офіціантами з наступним розрахунком вартість поданих страв і напоїв оплачується наприкінці обслуговування готівкою або кредитною карткою.

РОЗДІЛ II.ОРГАНІЗАЦІЯ.СЕРВІС

2.1 Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

2.1.1 Приймально-вестибюльна група

Приймально-вестибюльна група є важливим елементом туристично-оздоровчого комплексу, оскільки саме вона формує перше враження про заклад і визначає рівень його сервісу. Вестибюль виконує функції зустрічі гостей, реєстрації, видачі ключів, обслуговування багажу, надання інформаційних послуг і організації додаткових сервісів. У цьому просторі гості отримують початковий контакт із персоналом комплексу, що є визначальним у створенні атмосфери гостинності та комфорту.

Згідно з ДБН В 2.2-20:2008 площа вестибюля повинна відповідати місткості та категорії закладу. У межах проекту туристично-оздоровчого комплексу "Карпатська симфонія", що розташований у Яремче, передбачено створення просторої вестибюльної зони з усіма необхідними функціональними елементами. Важливими складовими цієї групи приміщень є рецепція, зона очікування, консьєрж-сервіс, багажне відділення, інформаційний пункт [21].

Ресепшен-зона є основним пунктом реєстрації гостей, оформлення бронювань, надання ключів і забезпечення необхідної інформації про комплекс та його послуги. Поруч розташована зона очікування, облаштована зручними кріслами, журнальними столиками, Wi-Fi-доступом і інформаційними стендами, що дозволяють гостям комфортно провести час до моменту заселення. Консьєрж-сервіс забезпечує бронювання екскурсій, замовлення таксі, надання туристичних карт і довідкових матеріалів. Для зручності гостей передбачене багажне відділення, де вони можуть залишити свої речі на певний час, що особливо актуально при ранньому прибутті або після виселення.

Оформлення та дизайн приймально-вестибюльної групи мають відповідати загальній концепції комплексу. У "Карпатській симфонії" передбачено використання екологічних матеріалів, панорамних вікон із видом на гори, дерев'яних елементів інтер'єру та природного освітлення, що сприяє створенню гармонійної атмосфери. Ергономічність простору, сучасні автоматизовані системи бронювання та контролю відвідувачів дозволять покращити якість обслуговування, підвищити рівень комфорту для гостей і забезпечити злагоджену роботу персоналу.

Детальний склад приміщень наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	60
Бюро прийому і реєстрації	10
Бюро бронювання	8
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Кімната чергового адміністратора	12
Сейфова	6
Камера схову	8
Приміщення охорони	8
Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку	8
Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах	10
Всього:	144

Таким чином, приймально-вестибюльне приміщення має площу 144м². Саме приймально-вестибюльна група є центральною складовою комплексу, яка виконує як функціональну, так і іміджеву роль. Вона визначає перше враження відвідувачів, створює атмосферу гостинності та слугує головним комунікаційним центром, що забезпечує комфортне перебування гостей у комплексі.

2.1.2 Житлова

Житлова група приміщень у туристично-оздоровчому комплексі відіграє центральну роль у забезпеченні комфортного розміщення та проживання гостей. До цієї групи входять безпосередньо житлові номери, приміщення для поверхового обслуговування, а також громадські зони, такі як вітальні, лаунж-зони та дитячі

кімнати. Структура житлової групи формується відповідно до місткості та категорії комплексу, що визначає рівень комфорту та спектр наданих послуг.

Головним елементом житлової групи є номерний фонд, який забезпечує виконання основної функції комплексу – розміщення відвідувачів. Житлові номери повинні відповідати сучасним стандартам комфорту, поєднуючи функціональність та естетику. Вони мають виконувати не лише функцію відпочинку, а й забезпечувати необхідні умови для роботи, комунікації та особистого простору гостей. З цією метою у структурі номерів виділяють кілька функціональних зон: житлову кімнату, прихожу, санвузол, а у випадку апартаментів – ще й кухню або зону для приготування їжі.

У комплексі «Карпатська симфонія» передбачено різні категорії номерів, серед яких одномісні та двомісні стандарти, напівлюкси та люксові апартаменти. Однокімнатні номери можуть бути як одномісними, так і двомісними або навіть чотиримісними, залежно від місткості комплексу та рівня його спеціалізації. Розмір та облаштування номерів визначаються відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008, що регламентують площу житлових приміщень у готельних комплексах [21].

Площі номерів, що проектуються в готелі «Карпатська симфонія» та їх місткість наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Площі проєктованих номерів готелю

Назва номерів	Вимоги ДБН В.2.2-20:2008			
	Кількість кімнат	Кількість місць	Кількість номерів	Житлова площа, м ²
Люкс (одно-/двомісний)	2	1(2)	5	35
Напівлюкс (одномісний)	1	1	5	16
Напівлюкс (двомісний)	1	2	5	16
Стандрт (Одномісний)	1	2	5	9
Стандарт (двомісний)	1	2	5	15
Стандарт (трьохмісний)	1	3	5	14
Всього:				525

Отож, як видно з таблиці 2.2, у проєктованому готелі будуть знаходитися шість типів номерів: люкс, напівлюкс одномісний та двомісний, стандарт одномісний, двомісний, трьохмісний.

Загальна характеристика номерів наведена в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Характеристика номерного фонду готелю

№ з/п	Типи номерів	Характеристика	Кількість номерів	Кількість місць
1	Люкс	Номер з двох житлових кімнат та повного санвузла	5	10
2	Напівлюкс двомісний	Номер з однієї житлової кімнати із використанням частини кімнати, як кабінету	5	5
3	Напівлюкс одномісний	Номер з однієї житлової кімнати із використанням частини кімнати, як кабінету	5	5
4	Стандарт трьохмісний	Номер оснащений трьома односпльними ліжками та повним санвузлом	5	10
5	Стандарт двомісний	Номер оснащений двоспльним ліжком та повним санвузлом	5	10
	Стандарт однісний	Номер оснащений одним односпльним ліжком та повним санвузлом	5	10
Разом			30	50

Таким чином, житлова група туристично-оздоровчого комплексу забезпечує відвідувачам комфортне перебування, високий рівень сервісу та функціональність номерного фонду. Оптимальна організація простору, сучасні стандарти комфорту та індивідуальний підхід до облаштування кожного номера дозволяють створити привабливі умови для відпочинку та оздоровлення гостей.

2.1.3 Побутова, спортивно-оздоровча

Проектування готелю «Карпатська смфонія» передбачає також розміщення приміщень побутового обслуговування гостей закладу та приміщень роздрібної торгівлі на території. Вони розташовуватимуться безпосередньо при вестибюлі для зручного користування гостями.

Склад та площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі наведені в таблиці 2.4

Таблиця 2.4 – Склад і площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі

Приміщення	Площа, м ²
Каса на квитки на пішохідні маршрути	6
Оренда лиж та сноубордів	6
Каса на квитки на катання на квадроциклах	4
Всього:	16

У готелях із високим рівнем комфорту передбачається також блок ділових, культурних та спортивно-рекреаційних приміщень, які містять: універсальний зал для проведення конгресів, культурних заходів; приміщення для секційних засідань, переговорів; експозиційний зал (салон) для організації виставок, демонстрації творів мистецтва, призначених для продажу; сауну з баром і залом спортивних тренажерів; масажний зал; зал ігрових автоматів; кімнату (зал) для настільного тенісу тощо.

Таблиця 2.5 – Склад і площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення

Приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	40
Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	8
Кімната інструктора	6
Роздягальня жіноча із душовими та санвузлами	15
Роздягальня чоловіча із душовими та санвузлами	15
Господарська комора при тренажерному залі	4
Плавальний басейн (15×6 м)	90
Технічне приміщення при басейні	5
Роздягальня жіноча із душовою та санвузлом	25
Роздягальня чоловіча із душовою та санвузлом	25
Кімната відпочинку	10
Кімната медсестри	12
Комора водного інвентарю	5
Господарська комора	5
SPA-зона	40
Масажні кабінети (2 шт.)	20(10×2)
Зал для йоги	30
Зал для Sky-йоги	25
Чан на відкритому повітрі	20
Всього:	420

Таким чином, до основних приміщень спортивно-оздоровчого призначення туристично-оздоровчого комплексу «Карпатська симфонія» належать тренажерний зал, плавальний басейн, СПА-зона, масажні кабінети, зали для йоги та скай-йоги, чан на відкритому повітрі (табл. 2.5) [19].

Розробка ідеї-концепції для спортивно-оздоровчої зони комплексу передбачає вибір стилістичного рішення інтер'єру приміщень відповідно до їхнього функціонального призначення. Обґрунтовується архітектурно-художнє оформлення інтер'єру, яке має відповідати загальному концепту закладу та створювати атмосферу гармонії, відпочинку та відновлення сил. У процесі проєктування передбачено використання сучасних планувальних, композиційних і конструктивних рішень, що забезпечують комфортне користування приміщеннями та сприяють функціональному зонуванню простору.

Важливим аспектом є вибір архітектурних форм, які підкреслюють призначення об'єкта та створюють відчуття простору, релаксу й комфорту. Колористичне рішення інтер'єрів розробляється відповідно до функціонального навантаження приміщень: у СПА-зоні та зонах відпочинку використовуються теплі та спокійні тони, що сприяють розслабленню, тоді як у фітнес-залі та басейні можливі більш динамічні кольорові поєднання для підтримки активної атмосфери.

Проєктування передбачає варіативне ескізне рішення інтер'єру одного з приміщень спортивно-оздоровчого комплексу, включаючи планування, фасад, перспективний вигляд. Окрім того, для деталізації архітектурних рішень буде виконана побудова макету інтер'єрного простору одного з приміщень комплексу, що дозволить візуально оцінити майбутнє середовище та його відповідність концепції туристично-оздоровчого комплексу «Карпатська симфонія».

2.2 Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

2.2.1 Адміністративна

Адміністративний блок комплексу «Карпатська симфонія» у м. Яремче планується розмістити на першому поверсі будівлі, що забезпечить зручний доступ для персоналу та оперативну взаємодію з іншими функціональними зонами комплексу, зокрема з приймально-допоміжними приміщеннями, житловими номерами та закладом харчування.

До складу адміністративного блоку входитимуть кабінети керівництва, бухгалтерія, відділ кадрів, планово-виробничий відділ, архів, службові приміщення для персоналу та інші функціональні приміщення. Загальна площа адміністративного блоку визначена відповідно до встановлених нормативів, які для готелів місткістю 50–400 осіб складають 0,12–0,18 м² на одне ліжко-місце [7].

Розподіл приміщень адміністративного блоку представлено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 – Склад і площі адміністративних приміщень комплексу «Карпатська симфонія»

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	10
Приймальня	8
Кабінет головного інженера	8
Кабінет заступника директора	8
Відділ кадрів	6
Архів	6
Бухгалтерія, у тому числі:	12
А) робочі приміщення	9
Б) каса	3
Планово-виробничий відділ	6
Відділ матеріально-технічного постачання	5
Санвузли з умивальниками у шлюзах	6
Всього	75

Таке планування дозволить забезпечити ефективну роботу адміністративного персоналу та сприятиме комфортному управлінню комплексом.

2.2.2 Господарська та виробничо-побутова

Господарська та виробничо-побутова частина оздоровчо-туристичного комплексу «Карпатська симфонія» є важливим елементом, що забезпечує ефективне функціонування всіх його служб. Вона включає приміщення для обслуговуючого

персоналу, склади, пральню, ремонтні майстерні та інші технічні приміщення, необхідні для підтримання чистоти, порядку та безперебійної роботи комплексу.

Для невеликих готельних комплексів, зокрема закладів місткістю до 300 осіб, нормативна площа господарських та виробничо-побутових приміщень визначається у межах 0,33–0,39 м² на одне ліжко-місце. Враховуючи, що в «Карпатській симфонії» передбачено 50 ліжко-місць, загальна площа цих приміщень має становити приблизно 16,5–19,5 м².

У структурі господарської та виробничо-побутової частини комплексу передбачені такі основні зони:

Приміщення для обслуговуючого персоналу, що включають гардеробні, душові та санітарні вузли, забезпечуючи комфортні умови праці для працівників комплексу.

Пральня та приміщення для обробки білизни, що складаються з окремих зон для зберігання чистої та брудної білизни, сушильні, прасувальні, а також майстерні для лагодження текстильних виробів.

Ремонтні майстерні, необхідні для технічного обслуговування будівлі та обладнання. Вони включають електротехнічну, сантехнічну, слюсарну, столярну та малярну майстерні.

Складські приміщення, призначені для зберігання меблів, текстилю, побутової хімії, господарських та витратних матеріалів, а також технічного обладнання, необхідного для обслуговування комплексу.

Приміщення для прибирання та обслуговування території, у складі яких передбачені двірницькі, склади прибирального інвентаря, садового інструменту та прибиральної техніки.

Господарсько-виробничий блок розташований окремо від основних потоків гостей, що забезпечує високий рівень комфорту для відвідувачів комплексу та відповідає санітарно-гігієнічним нормам [26].

Таким чином, господарська та виробничо-побутова частина комплексу «Карпатська симфонія» виконує ключову роль у забезпеченні безперебійної діяльності закладу, створюючи умови для якісного обслуговування гостей і підтримання високого рівня сервісу.

2.3 Сервіс (Service)

Оздоровчо-туристичний комплекс «Карпатська симфонія» у місті Яремче прагне забезпечити гостей високим рівнем обслуговування, створюючи комфортні умови для проживання та відпочинку. Важливу роль у цьому відіграють процеси бронювання, реєстрації, розміщення та виселення, адже саме вони формують перше та останнє враження від перебування у комплексі.

2.3.1 Бронювання (Reservation), Реєстрація (Check-in), Розміщення (Accommodation), Виселення (Check-out)

Бронювання (Reservation)

Процес бронювання є першим етапом взаємодії гостя з комплексом, тому важливо, щоб він був максимально простим і зручним. У «Карпатській симфонії» передбачено кілька варіантів бронювання:

–**Онлайн-бронювання** через офіційний сайт комплексу, де гості можуть обрати категорію номера, переглянути його характеристики, ознайомитися з вартістю та умовами проживання.

–**Бронювання за телефоном** – цей варіант підходить для тих гостей, які бажають отримати додаткову консультацію від адміністратора щодо послуг комплексу.

–**Співпраця з онлайн-платформами** – комплекс представлений на популярних сайтах бронювання готелів, таких як Booking.com, Airbnb та інших, що дає змогу туристам легко знайти доступні варіанти розміщення.

Для підтвердження бронювання гостям пропонується здійснити передоплату, яка може становити певний відсоток від загальної суми. У разі зміни планів гість має можливість скасувати або перенести бронювання відповідно до політики готелю.

Реєстрація (Check-in) та розміщення (Accommodation)

Прибуття гостей та процедура реєстрації є одним із ключових моментів, оскільки саме від цього залежить перше враження про комплекс. У «Карпатській симфонії» процес реєстрації організований з урахуванням зручності та швидкості обслуговування.

При заселенні гості проходять реєстрацію на рецепції, де адміністратор перевіряє документи, оформлює всі необхідні папери та видає ключ-карту від номера. Крім того, під час реєстрації гостям надається вся необхідна інформація про:

- час роботи ресторану, СПА-зони, басейну та інших сервісних об'єктів комплексу,

- правила проживання в готелі,

- можливість замовлення додаткових послуг, таких як екскурсії, трансфер, послуги пральні тощо.

Якщо гість прибуває раніше за встановлений час заселення (зазвичай після 14:00), йому можуть запропонувати залишити багаж у камері зберігання або скористатися можливістю раннього заїзду (за додаткову плату) [33].

Виселення (Check-out)

Процедура виселення (Check-out) також є важливим етапом обслуговування, адже завершення перебування в готелі має залишити приємні враження у гостей. У «Карпатській симфонії» стандартний час виселення – до 12:00.

Процес виселення включає кілька основних кроків:

1. **Гість повертає ключ-карту адміністратору на рецепції.**
2. **Адміністратор перевіряє номер** – при необхідності проводиться огляд кімнати для оцінки стану майна та виявлення можливих пошкоджень.

3. **Остаточний розрахунок** – гість оплачує проживання та додаткові послуги, якщо вони були використані (харчування, СПА-процедури тощо).
4. **Оформлення виписки** – гість отримує чек або квитанцію про оплату.

Гості, які бажають залишитися у комплексі довше, можуть скористатися послугою пізнього виїзду. Якщо номер ще не заброньований іншими гостями, адміністрація може продовжити перебування гостя за додаткову оплату [33].

Також у комплексі надається послуга зберігання багажу, що є зручним для тих, хто після виселення ще планує провести деякий час у місті.

Таким чином, комплекс «Карпатська симфонія» забезпечує зручний, швидкий та комфортний процес бронювання, реєстрації, розміщення та виселення, що дозволяє гостям насолоджуватися відпочинком без зайвих клопотів. Високий рівень сервісу сприяє формуванню позитивного іміджу закладу та стимулює повторні візити клієнтів.

2.3.2 Рум-сервіс (Room Service)

Рум-сервіс є важливим елементом обслуговування гостей в оздоровчо-туристичному комплексі, адже він забезпечує комфорт та зручність під час перебування на території комплексу. Основною метою рум-сервісу є надання можливості гостям насолоджуватись відпочинком, не покидаючи свого номера. Це включає доставку їжі та напоїв, а також інших послуг, що підвищують рівень комфорту та зручності.

Система рум-сервісу в оздоровчо-туристичному комплексі передбачає широкий спектр послуг. Насамперед це стосується ресторанних страв і напоїв, що подаються прямо до номерів гостей. Рум-сервіс також включає доставку необхідних засобів для оздоровлення, таких як різноманітні косметичні та медичні засоби, оскільки комплекс може пропонувати послуги масажу. Особливої уваги заслуговує система замовлення послуг. Для зручності гостей можуть бути запропоновані спеціальні меню, які включають не лише страви, а й послуги для забезпечення

повного відпочинку. До прикладу, це може бути організація романтичної вечері для двох, спеціальні страви для дієтичного харчування. Для створення ще більшої атмосфери релаксу, рум-сервіс може включати доставку напоїв чи фруктів, а також спеціальні набори для вечірнього відпочинку [45].

Не менш важливою є швидкість обслуговування та оперативність персоналу. Гості повинні відчувати, що їхні потреби задовольняються без зайвих затримок, тому важливо забезпечити 24/7 доступність рум-сервісу, щоб кожен гість міг скористатися послугами в будь-який час.

2.3.3 Хаускіпінг (Housekeeping). Клініг (Cleaning)

Хаускіпінг та клінінг є важливими складовими частинами обслуговування в оздоровчо-туристичному комплексі, оскільки вони безпосередньо впливають на загальний рівень комфорту та задоволення гостей. Чистота і порядок у номерах, а також в громадських зонах комплексу не тільки створюють приємну атмосферу, але й сприяють забезпеченню високих стандартів гігієни, що особливо важливо в умовах оздоровчого відпочинку [29].

Основною метою хаускіпінгу є підтримка чистоти та порядку в номерах, а також на прилеглих до них територіях. Процес включає не тільки прибирання, але й організацію ліжка, зміну постільної білизни, а також забезпечення гостей усіма необхідними предметами побуту – рушниками, туалетними приналежностями, засобами для чищення. Важливою частиною роботи хаускіпінгу є ретельне контролювання стану меблів, технічних приладів і іншого оснащення в номерах, що дозволяє своєчасно виявити та усунути будь-які несправності.

Особливу увагу варто приділяти прибиранню громадських зон комплексу: холів, ресторанів, коридорів та інших приміщень. Тут важливо підтримувати високий рівень чистоти і порядку, адже ці території є відкритими для всіх гостей. Чистота в таких зонах створює позитивне враження про комплекс і дає відчуття затишку та безпеки. Крім того, регулярне прибирання та дезінфекція поверхонь

допомагають забезпечити гігієнічні норми, що є важливим аспектом, особливо в умовах масового відпочинку [29].

Клінінг включає в себе ще й усунення будь-яких забруднень на території комплексу – від прибирання території навколо будівлі до миття вікон і фасадів. Оскільки оздоровчий комплекс має специфічне призначення, важливо забезпечити додаткові гігієнічні заходи в таких зонах, як спа-центри, басейни та спортивні зали. Окрім стандартного прибирання, для таких приміщень потрібно використовувати спеціальні засоби для дезінфекції, які забезпечать не лише чистоту, але й безпеку для здоров'я гостей.

Організація хаускіпінгу та клінінгу повинна ґрунтуватися на чітких стандартах та інструкціях для персоналу. Це включає у себе визначення часу та частоти прибирання, розподіл обов'язків серед співробітників і контроль за виконанням завдань. Важливо також забезпечити персонал усіма необхідними засобами для прибирання, такими як екологічно чисті миючі засоби, що відповідають вимогам сталого розвитку та безпеки.

Надання висококласного хаускіпінгу та клінінгу в оздоровчо-туристичному комплексі має безпосередній вплив на задоволення клієнтів і загальний імідж комплексу. Гости, що відвідують такий комплекс для відновлення здоров'я, повинні відчувати себе в безпеці та комфорту, а чистота й порядок є основними складовими для цього

2.3.4 Велес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес-центр

Оздоровчо-туристичний комплекс, який пропонує послуги в сфері wellness, SPA та фітнесу, створює для своїх гостей унікальну можливість поєднати відпочинок із покращенням фізичного і психічного стану. Сучасні тенденції в індустрії туризму все більше орієнтуються на комплексний підхід до здоров'я, що включає не лише фізичне оздоровлення, але й емоційне та психологічне відновлення.

Розвиток таких послуг є невід’ємною частиною концепції багатьох оздоровчих комплексів, адже вони сприяють досягненню гармонії та балансу між тілом і духом.

Wellness – це ціла філософія, яка передбачає інтегроване ставлення до здоров’я, що включає фізичний, психологічний та емоційний аспекти. Гостям комплексу пропонуються індивідуальні програми, що враховують їхні потреби та бажання: від розслаблення та відновлення сил до поліпшення загального стану організму. Одним з основних елементів wellness є баланс між фізичним навантаженням та відпочинком. З цією метою комплекс пропонує ряд оздоровчих процедур, масажів, а також консультацій з дієтологами та тренерами [21].

СПА (SPA) зони в оздоровчо-туристичних комплексах стали невід’ємною частиною концепції здорового відпочинку. Це місце, де гості можуть не лише розслабитись, але й пройти курс оздоровчих процедур, які включають басейн з джакузі, масажі, чани, що забезпечують повне відновлення організму. В SPA-зоні часто пропонуються різні програми догляду за шкірою обличчя і тіла, що включають ароматерапію, маски з натуральних компонентів, а також різноманітні процедури для зміцнення і поліпшення здоров’я. Важливою складовою SPA є й атмосферні фактори – гармонійне поєднання інтер’єру, кольору, звуків і ароматів, що допомагає досягти повного релаксу і внутрішньої гармонії.

Фітнес-центр в оздоровчо-туристичному комплексі має на меті не лише підтримку фізичної форми, але й активне оздоровлення гостя через правильне фізичне навантаження. Він обладнаний усім необхідним для занять фізкультурою: тренажери, кардіозони, зони для групових занять та персональних тренувань. Фітнес-центр також пропонує програми, розроблені під конкретні потреби гостей — від загальної фізичної підготовки до спеціалізованих програм для схуднення, зміцнення м’язів або реабілітації після травм. Крім того, в фітнес-центрі часто проводяться заняття йогою, Sky Yoga, що дозволяють гостям відновити енергію і підняти настрій.

Одним із найбільших переваг такої інтегрованої пропозиції є те, що відвідувачі мають змогу вибрати послуги, які найкраще відповідають їхнім індивідуальним вимогам та стану здоров'я. Наприклад, після напруженого тренування або активного відпочинку на природі гості можуть розслабитись у SPA-зоні, що допомагає зняти м'язову напругу та відновити сили. Це комплексний підхід до відпочинку, що дозволяє досягнути максимальних результатів у підтримці здоров'я і гармонії.

Для забезпечення високого рівня обслуговування важливо, щоб усі процедури та послуги в wellness, SPA та фітнес-центрі проводились досвідченими спеціалістами: масажистами, тренерами, косметологами та іншими фахівцями. Це дозволить не лише отримати користь від процедур, але й уникнути будь-яких неприємних ситуацій, пов'язаних з недостатньою кваліфікацією персоналу. Крім того, всі послуги повинні бути організовані з урахуванням безпеки та зручності гостей, а також мати високий рівень гігієни та відповідати санітарним вимогам [45].

Загалом, наявність wellness, SPA та фітнес-послуг у складі оздоровчо-туристичного комплексу значно підвищує його привабливість та дозволяє гостям отримати не лише відпочинок, але й суттєве поліпшення фізичного та психологічного стану.

2.4. Заклади харчування

2.4.1 Ресторн та його концепція

Моделювання сервісно-виробничого процесу оздоровчо-туристичного комплексу на 30 номерів структуру та функції служб оздоровчо-туристичного комплексу визначаємо відповідно вимог надання туристичних послуг та послуг засобів розміщення . Характеристику основних служб готелю наводимо у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7 – Основні служби готелю

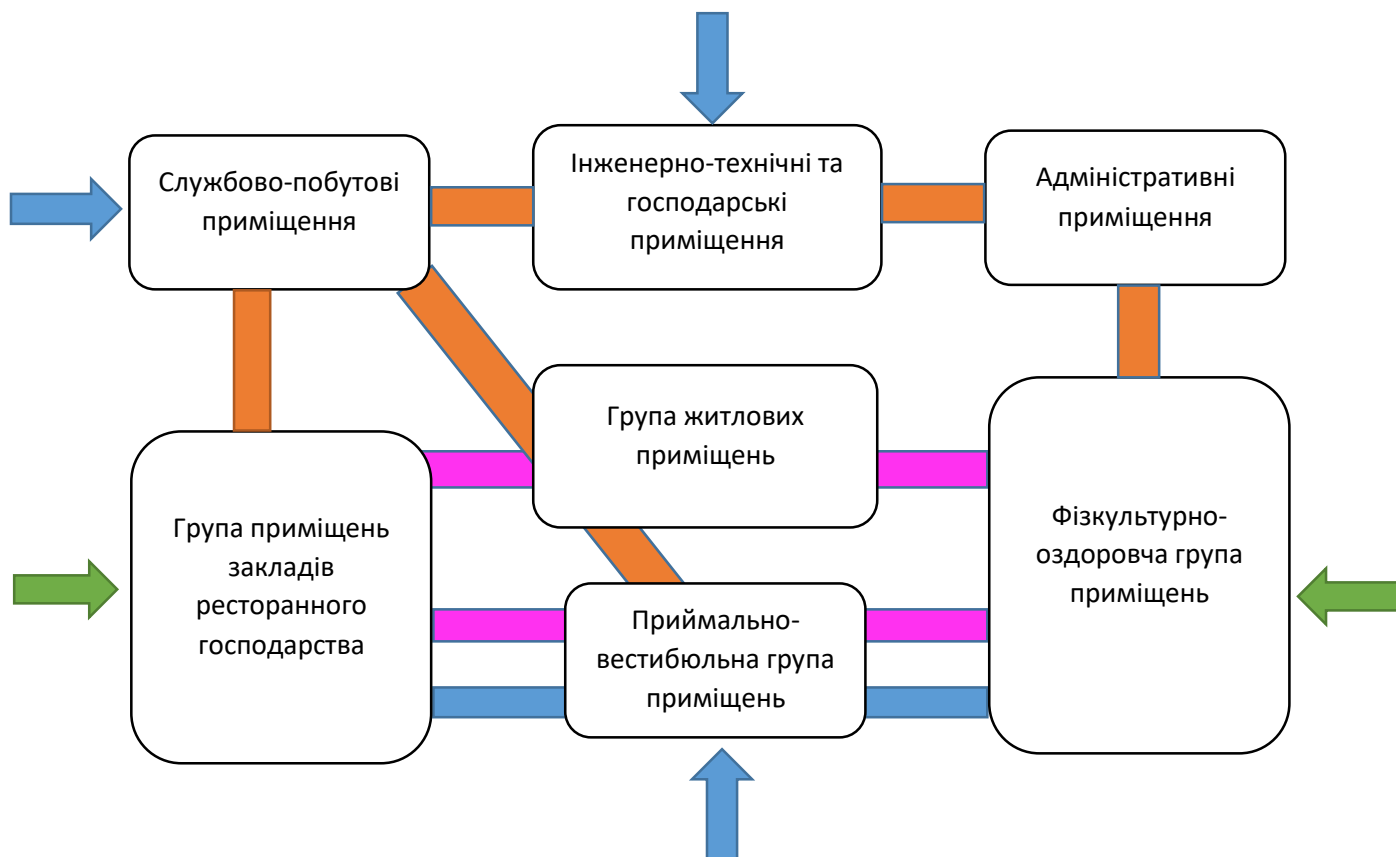
Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"> - бронювання номерів за запитом гостя; - реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформаційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - ведення необхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду. 	менеджер служби прийому та розміщення, спеціаліст з бронювання номерів, адміністратор, носій багажу
Служба харчування	<ul style="list-style-type: none"> - організація харчування гостей; - забезпечення високої якості приготування страв та напоїв; - контроль за зберіганням та обробкою продуктів харчування; 	шеф-кухар, кухар, офіціанти, бармен
Служба клінінгу	<ul style="list-style-type: none"> - прибирання номерів, санітарних зон, коридорів та території комплексу; - зміна постільної білизни, рушників, приладдя; - підтримка чистоти в SPA-зоні, в приміщеннях для відпочинку 	прибиральниці, супервайзер клінінгу, покоївки
Служба технічного обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> - обслуговування та ремонт технічних систем (електрика, водопостачання, опалення, вентиляція); - контроль за справністю інфраструктури комплексу; - виконання поточних ремонтних робіт у номерах та громадських приміщеннях. 	інженер з технічного обслуговування, електрик, сантехнік
Служба безпеки	<ul style="list-style-type: none"> - забезпечення безпеки та захисту гостей і працівників комплексу; - контроль доступу до приміщень і території; - моніторинг відеоспостереження, реагування на надзвичайні ситуації. 	охоронці, старший охоронець
Служба маркетингу та реклами	<ul style="list-style-type: none"> - розробка та реалізація маркетингових стратегій для залучення нових клієнтів; - організація рекламних кампаній та онлайн-просування комплексу; - співпраця з туристичними агентствами та партнерами для залучення клієнтів; 	маркетолог, спеціаліст з реклами, копірайтер
Служба адміністрування	<ul style="list-style-type: none"> - управління роботою всіх служб комплексу, вирішення адміністративних питань; - моніторинг фінансових показників та складання звітності; 	директор комплексу, заступник директора

Продовження табл.2.7

Служба озеленення та благоустрою	- підтримка чистоти та порядку на території та комплексу; - догляд за садами, клумбами та зеленими зонами; - організація зовнішнього освітлення та інших елементів ландшафтного дизайну.	ландшафтний дизайнер, робітники з благоустрою
Служба SPA і здоров'я	- організація оздоровчих процедур, масажів та релаксаційних процедур для гостей; - консультування гостей щодо вибору процедур відповідно до їх потреб та стану здоров'я - організація йоги, медитацій та фізичних тренувань;	масажисти, фітнес-інструктори

На підставі служб, що забезпечують функціонування готелю, визначаємо тип організаційної структури підприємства, як лінійно-функціональний при якому вся структура управління поділяється на окремі підрозділи, в кожному з яких персоналом керують менеджери, що підпорядковуються генеральному директору. Органіграму організаційної структури управління проєктованим готелем.

Далі визначаємо функціональну схему підприємства, що проєктується, яка забезпечує оптимальні зв'язки між функціональними групами приміщень (рис.2.1)



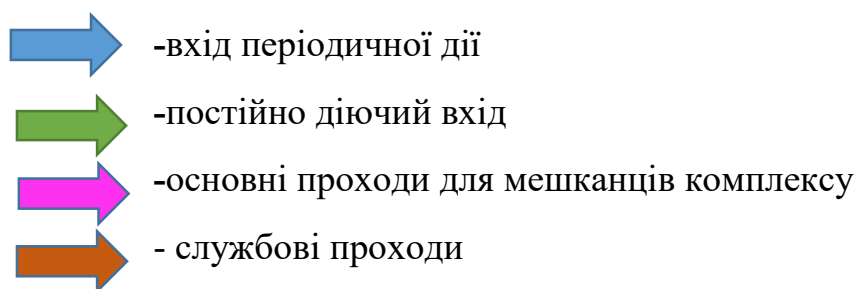


Рис.2.1 – Функціональна схема оздоровчо-туристичного комплексу

Таким чином, організаційно-функціональна структура управління оздоровчо-туристичним комплексом на 30 номерів відповідає вимогам сучасного сервісу в туристичній індустрії. Комплекс охоплює основні служби, які забезпечують комфортне проживання та обслуговування гостей, включаючи службу прийому та розміщення, харчування, клінінгу, SPA та здоров'я, технічного обслуговування, безпеки, маркетингу, адміністрування, озеленення та благоустрою. Кожна служба має чітко визначені функції та обов'язки, що сприяє ефективному управлінню і якісному обслуговуванню клієнтів [11].

Застосування лінійно-функціональної структури управління дозволяє делегувати повноваження менеджерам кожної служби, які підпорядковуються генеральному директору, забезпечуючи оперативність та узгодженість дій. Функціональна схема комплексу також сприяє оптимальному зв'язку між функціональними групами приміщень, такими як житлова, приймально-вестибюльна, ресторанного господарства та оздоровча групи. Це гарантує ефективну роботу всіх служб, комфортне перебування гостей та надання якісних послуг, що сприяє підвищенню рівня задоволеності клієнтів і позитивній репутації комплексу.

2.4.2 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства проектованого засобу розміщення

Комплекс "Карпатська симфонія" — це сучасний заклад, який поєднує готельно-ресторанні послуги з оздоровчими програмами в екологічно чистій зоні Карпат. Основна мета комплексу — надання високоякісного сервісу для туристів, які шукають не тільки відпочинок, але й можливість оздоровлення та релаксації.

Згідно з основами технологічного проектування закладів ресторанного господарства, ресторан у комплексі "Карпатська симфонія" пропонує розрахункове меню, розроблене для різних категорій відвідувачів [22]:

–**Різноманітність страв:** Асортимент страв включає традиційні карпатські страви, дієтичні, сезонні пропозиції, а також фірмові страви, що відображають унікальність місцевої кухні.

–**Меню для оздоровлення:** Особлива увага приділяється дієтичному меню для гостей, що проходять оздоровчі програми. Такі страви розробляються з урахуванням фізіологічних норм харчування.

Розробка виробничої програми основного підприємства харчування

Розробимо виробничу програму ресторанного підприємства

Таблиця 2.8 – Меню ресторану вільного вибору

Назва страви
Холодні закуски
Асорті карпатських сирів з медом та гріхами
Салат зі свіжих овочів з травами та олією
Мариновані білі грби
Соління власного виробництва
Салат з кіноа та авокадо
Тартар із лосося з лимонним соком
Овочеve асорті
Гарячі закуски
Карпатські деруни зі сметаною/з соусом з білих грибів
Запечені овочі
Карпатські вареники з картоплею та грибами
Карпатські вареники з капустою
Кремova полента з козячим сиром та шпинатом
Соте з курки в легкому соусі
Перші страви
Суп-пюре з броколі та шпинату
Дієтичний борщ з йогуртом
Карпатський борщ з м'ясом на буряковій заквасці
Суп овочевий
Грибна юшка з білими грибами
Бограч
Розсольник з домашньою куркою
Бульйон м'ясний з пастою
Чанахи
Другі гарячі страви

Продовження табл.2.8

Смажена форель з травами і лимоном з овочевим гарніром
Бараняча ніжка в медово-часниковому соусі з гарніром
Телятина з овочами гриль і картопляним пюре
Гуцульський банош під соусом з білих грибів
Картопляні галушки з м'ясом під підливою
Куряче філе на пару з овочевим гарніром
Рататуй з сезонних овочів
Телятина в легкому йогуртовому соусі
Овочі на пару
Солодкі страви
Фруктовий салат
Йогурт з медом та горіхами
Сирники з домашнього сиру без цукру/з варенням
Млинці з ягодами і сметаною
Карпатський медовий торт з волоскими горіхами
Яблука в карамелі з корицею та морозивом
Вареники з сиром/вишнею/маком
Сінабони
Брауні
Гарячі напої власного виробництва
Трав'яний чай з карпатських зборів (чебрець, м'ята, звіробій)
Імбірний чай з лимоном та медом
Чай з шипшини з додаванням меду
Гарячий шоколад
Какао на кокосовому молоці
Карпатський глінтвейн на червоному вині з медом і спеціями
Холодні напої власного виробництва
Морс з чорниці та брусниці
Морс з чорниці та журавлини
Лимонад з м'яти та меду
Компот із сухофруктів
Фреш із моркви та яблука
Овочевий смузі з селерою, огірком та шпинатом
Хліб
Білий хліб
Цільнозерновий хліб з насіння льону
Житній хліб з закваски
Хлібобулочні вироби
Булочки з висівками і медом
Цільнозернові круасани
Свіжі булочки з маком і корицею

Таблиця 2.9 – Карта алкогольних напоїв ресторану

Вино
Червоне вино(сухе):
Каберне Совіньйон (Україна,Франція)
Сапераві(Грузія)
Біле вино (сухе):
Совіньйон Блан (Україна,Італія)
Рислінг(Німеччина)
Рожеве вино:
Гренаш (Фрнція)
Піно Нуар (Україна)
Ігристі вина:
Шампанське Брют
Моët & Chandon (Франція)
Карпатське шампанське
Місцеві алкогольні напої
Медовуха
Настоянка на травах
Глінтвейн
Коктейлі
Мохіто
Апероль Шприц
Сангрія
Крафтові алкогольні напої
Карпатське пиво
Місцеве сидрове пиво
Класичні міцні напої
Горілка
Горілка з травами
Коньяк «Карпати» (5-річний)
Коньяк Henessy VS (Франція)
Віскі Джек Деніелс (США)
Jameson (Ірландія)

2.4.3 Розрахунок добової кількості сировини, напівфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів

Денну кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи зала;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);

- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу [17].

Розрахунок зображений в таблиці

Таблиця 2.10 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 50 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
9-10	2,0	30	30
10-11	2,0	20	20
11-12	1,5	20	15
12-13	1,5	30	23
13-14	1,5	90	68
14-15	1,5	70	53
15-16	1,5	40	30
16-17	1,5	30	23
17-18	1,5	40	30
18-19	0,6	50	15
19-20	0,6	100	30
20-21	0,6	90	27
21-22	0,6	80	24
22-23	0,6	40	12
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			400
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			8

За даними розрахунків загальна кількість споживачів за добу – 400 осіб, а денна оборотність місця-8 разів

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Таблиця 2.11 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		108
рибні		25	30
м'ясні			

Продовження табл.2.11

салати		50	60
кисломолочні продукти		15	18
Гарячі закуски	5		200
Супи:	25		100
прозорі заправні молочні, холодні, солодкі		25 75	25 75
Другі гарячі страви:	30		120
рибні			
м'ясні			
овочеві		25	30
круп'яні		50	60
яєчні, сирні		10	12
Солодкі страви		15	18
Всього	10		40
	100		568

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюється у вигляді таблиці.

Таблиця 2.12 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 400 відвідувачів
Гарячі напої:	Л	0,05	20
Холодні напої:	Л		
фруктова вода		0,05	20
мінеральна вода		0,08	32
сік		0,02	8
власного виробництва		0,1	40
Хліб та хлібобулочні вироби:	Кг		
житній		0,05	20
пшеничний		0,05	20
Борошняні кондитерські вироби	Шт	0,5	200
Цукерки, печиво, шоколад	Кг	-	-
Фрукти	Кг	0,05	20
Вино-горілчані вироби	Л	0,1	40
Пиво	Л	0,025	10

Відповідно до складеного меню формуємо продуктову відомість ресторану на 50 місць, для визначення загальної кількості сировини, за кожною позицією розрахуємо необхідну кількість на 1 порцію, й на ту кількість порцій, що буде замовлятися за 1 день (Додаток А)

На основі розрахунково-продуктової відомості складається таблиця добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами. (Додаток Б)

2.4.4 Складання денної виробничої програми овочевого цеху та розрахунок необхідної кількості працівників

Денна виробнича програма заготівельного цеху овочевого підприємства харчування – це перелік сировини, яка переробляється в ньому за день, із зазначенням кількості та розподілом за напівфабрикатами.

Таблиця 2.13– Денна виробнича програма овочевого цеху

Сировина та технологічні операції	Кількість на обробку, кг	Відход и*, %	Вихід напівфабрикату, кг	Кількість відходів, кг
<i>Картопля</i>				
Миття	31,29	0,2	31,227	
Чищення	31,2	25	23,417	
Доочищення	27	0,5	23,3	
Промивання	23,417	0,2	23,25	
Нарізання	23,3	0,5	23,13	
Всього	23,25			0,236
<i>Помідори</i>				
Миття	1,94	0,2	1,9	
Видалення плодоніжки	1,9	5	1,81	
Промивання	1,81	0,2	1,81	
Всього				0,05
<i>Капуста білокачанна</i>				
Миття	4,35	0,2	4,4	
Чищення	4,4	10	3,96	
Доочищення	3,96	0,5	3,94	
Всього				0,093

Продовження табл.2.13

<i>Огірки</i>				
Миття	1,44	0,2	1,437	
Нарізання	1,437	0,5	1,43	
Всього				0,003
<i>Спаржа</i>				
Миття	1,09	0,2	1,088	
Чищення	1,088	5	1,034	
Всього				0,05
<i>Цибуля ріпчаста</i>				
Миття	6,275	0,2	6,262	
Чищення	6,262	15	5,3	
Всього				0,15
<i>Цибуля зелена</i>				
Миття	0,05	0,2	0,05	
Нарізання	0,05	0,5	0,05	
Всього				0,003
<i>Часник</i>				
Миття	0,652	0,2	0,651	
Нарізання	0,651	10	0,59	
Всього				0,098
<i>Петрушка</i>				
Миття	0,434	0,2	0,43	
Чищення	0,43	5	0,41	
Всього				0,005
<i>Руккола</i>				
Миття	0,32	0,2	0,32	
Чищення	0,32	5	0,31	
Всього				0,005
<i>Помідори черрі</i>				
Миття	1,625	0,2	1,62	
Видалення плодоніжки	1,62	5	1,54	
Промивання	1,54	0,2	1,54	
Всього				0,05
<i>Гарбуз</i>				
Миття	1	0,2	0,998	
Чищення	0,998	25	0,75	
Всього				0,25
<i>Кріп</i>				
Миття	0,347	0,2	0,35	
Чищення	0,35	5	0,33	
Всього				0,005
<i>Болгарський перець</i>				
Миття	2,305	0,2	2,3	
Видалення плодоніжки	2,3	10	2,07	
Промивання	2,07	0,2	2,07	
Всього				0,096

Продовження табл.2.13

<i>Редиска</i>				
Миття	0,3	0,2	0,29	
Чищення	0,29	5	0,28	
Всього				0,005
<i>Салат зелений</i>				
Миття	0,42	0,2	0,419	
Чищення	0,419	10	0,38	
Всього				0,098
<i>Кабачки</i>				
Миття	3,34	0,2	3,3	
Чищення	3,3	15	2,8	
Всього				0,15
<i>Баклажани</i>				
Миття	2,495	0,2	2,49	
Чищення	2,49	15	2,12	
Всього				0,15
<i>Морква</i>				
Миття	4,529	0,2	4,52	
Чищення	4,52	10	4,1	
Всього				0,098
<i>Шпинат</i>				
Миття	1,62	0,2	1,62	
Чищення	1,62	5	1,54	
Всього				0,005
<i>Брокколі</i>				
Миття	2,47	0,2	2,47	
Чищення	2,47	5	2,35	
Всього				0,005
<i>Буряк</i>				
Миття	1,5	0,2	1,5	
Чищення	1,5	10	1,4	
Всього				0,098
<i>Цвітня капуста</i>				
Миття	0,52	0,2	0,52	
Чищення	0,52	10	0,47	
Всього				0,098
<i>Квасоля</i>				
Миття	0,58	0,2	0,57	
Чищення	0,57	10	0,51	
Всього				0,098

Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини в овочевому цеху у вигляді таблиці

Таблиця 2.14 – Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини в овочевому цеху

Сировина та технологічні операції	Кількість на обробку, кг	Норма виробітку, кг/год.	Кількість людино-годин
<i>Картопля</i>			
Миття	31,29	150	0,21
Чищення	31,2	200	0,16
Доочищення	27	60	0,4
Промивання	23,417	300	0,8
Нарізання	23,3	55	0,42
	23,25		
<i>Помідори</i>			
Миття	1,94	60	0,032
Видалення плодоніжки	1,9	45	0,04
Промивання	1,81	105	0,017
<i>Капуста білокачанна</i>			
Миття	4,35	250	0,02
Чищення	4,4	78	0,06
Доочищення	3,96	60	0,07
<i>Огірки</i>			
Миття	1,44	16	0,09
Нарізання	1,437	55	0,03
<i>Спаржа</i>			
Миття	1,09	150	0,007
Чищення	1,088	200	0,005
<i>Цибуля ріпчаста</i>			
Миття	6,275	158	0,04
Чищення	6,262	7,9	0,8
<i>Цибуля зелена</i>			
Миття	0,05	150	0,0003
Нарізання	0,05	55	0,0001
<i>Часник</i>			
Миття	0,652	105	0,006
Нарізання	0,651	5,5	0,12
<i>Петрушка</i>			
Миття	0,434	150	0,003
Чищення	0,43	200	0,0022
<i>Руккола</i>			
Миття	0,32	150	0,0021
Чищення	0,32	200	0,0016

Продовження табл.2.14

<i>Помідори черрі</i>			
Миття	1,625	60	0,03
Видалення плодоніжки	1,62	45	0,04
Промивання	1,54	105	0,015
<i>Гарбуз</i>			
Миття	1	150	0,006
Чищення	0,998	200	0,005
<i>Кріп</i>			
Миття	0,347	150	0,002
Чищення	0,35	200	0,002
<i>Болгарський перець</i>			
Миття	2,305	60	0,04
Видалення плодоніжки	2,3	45	0,05
Промивання	2,07	105	0,02
<i>Редиска</i>			
Миття	0,3	17	0,02
Чищення	0,29	17	0,02
<i>Салат зелений</i>			
Миття	0,42	9	0,05
Чищення	0,419	9	0,05
<i>Кабачки</i>			
Миття	3,34	120	0,03
Чищення	3,3	47	0,07
<i>Баклажани</i>			
Миття	2,495	120	0,02
Чищення	2,49	47	0,05
<i>Морква</i>			
Миття	4,529	150	0,03
Чищення	4,52	400	0,01
<i>Шпинат</i>			
Миття	1,62	100	0,02
Чищення	1,62	100	0,02
<i>Брокколи</i>			
Миття	2,47	150	0,02
Чищення	2,47	200	0,012
<i>Буряк</i>			
Миття	1,5	150	0,01
Чищення	1,5	400	0,004
<i>Цвітна капуста</i>			
Миття	0,52	250	0,002
Чищення	0,52	78	0,007
<i>Квасоля</i>			
Миття	0,58	150	0,004
Чищення	0,57	200	0,003
Всього			4,025

2.4.5 Організація роботи виробничого цеху

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми *овочевого* цеху

$$N_{\text{яв}} = \frac{4,025}{8 \cdot 1,14} = 0,4 \quad (2.1)$$

Явочна чисельність операторів *мийних столового посуду при ручному* митті визначається у відповідності до встановлених норм виробітку за формулою:

$$N_{\text{яв}} = \frac{n - 568}{N_{\text{в}} \cdot 1170} = 0,49 \quad (2.2)$$

Для *миття кухонного посуду і цехового інвентарю* явочна кількість працівників дорівнює 0,24

Середньооблікова чисельність операторів з урахуванням вихідних і святкових днів розраховується за формулою

$$N_{\text{ср}} = 0,4 \cdot 1,59 = 0,6 \quad (2.3)$$

При визначені явочної кількості *офіціантів* рекомендується прийняти у ресторані класу люкс 12 місць на одного офіціанта

2.4.6 Підбір обладнання та розрахунок площі цеху

Продуктивність, Q , *кг/год.*, для основних видів механічного обладнання розраховується за формулою:

$$Q = \frac{71}{8 \cdot 0,5} = 18 \text{ кг/год} \quad (2.4)$$

де G – кількість сировини, що переробляється за день, кг

T – час роботи цеху, год.;

η_y – умовний коефіцієнт використання обладнання ($\eta_y = 0,5$).

По діючим каталогам устаткування обирається обладнання з продуктивністю близькою до розрахункової.

Фактичний час роботи вибраного устаткування, t_{ϕ} , год., визначається за формулою:

$$t_{\phi} = \frac{71}{18} = 4 \text{ год} \quad (2.5)$$

де G – кількість сировини, що переробляється за день, кг ;

Q – продуктивність вибраного обладнання, кг/год.

Про раціональність використання підбраного обладнання за часом, дозволяє судити коефіцієнт використання, η_{ϕ} , який розраховується за формулою:

$$\eta_{\phi} = \frac{4}{8} = 0,5 \quad (2.6)$$

де t_{ϕ} – фактичний час роботи обладнання, год.;

$T_{ц}$ – час роботи цеху, год.

Практика показує, що значення фактичного коефіцієнта використання не повинне перевищувати 0,5.

Таблиця 2.15 – Розрахунок та підбір механічного обладнання для овочевому цеху

Операція	Тип, марка машини	Кількість сировини, кг	Продуктивність машини, кг/год.	Час роботи машини, год.	Коефіцієнт використання	Кількість машин, шт.
Миття та очищення овочів	Овочемийка МОК-300	71	18	4	0,5	1
Нарізання	Нарізка овочева КН-120	25,4	6,35	4	0,5	1
Видалення плодоніжки	Машина для видалення плодоніжки МП-50	6	1,5	4	0,5	1

Таблиця 2.16.– Технічні характеристики механічного устаткування овочевого цеху

Обладнання	Марка, тип	Продуктивність, кг/год.	Габаритні розміри, мм	Потужність електродвигун а,кВт/год.
Машина для миття та чищення овочів	Овочемийка МОК-300	18	1300 x 780 x 960	1,1
Нарізання	Нарізка овочева КН-120	6,35	1100 x 600 x 850	0,75
Видалення плодоніжки	Машина для видалення плодоніжки МП-50	1,5	800 x 500 x 900	0,55

Розрахунок та підбір виробничих ванн

Таблиця 2.17 – Розрахунок і підбір виробничих ванн для овочевого цеху

Сировина, що підлягає миттю або зберіганню	Кількість сировини, кг	Норма витрат води, дм ³ /кг	Тривалість циклу обробки сировини у ванні, хв.	Оборотність ванни за час роботи цеху, год	Розрахунковий об'єм, дм ³	Прийнятний внутрішній об'єм ванн	Тип ванни	Кількість ванн, шт.
Картопля	31,29	2	30	16	7	70	ВВ-70	1
Помідори	1,94	1,5	20	24	0,24	50	ВВ-50	1
Капуста білокачанна	4,35	1,5	20	24	0,5	50	ВВ-50	1
Огірки	1,44	5	30	16	0,6	50	ВВ-50	1
Спаржа	1,09	3	30	16	0,32	50	ВВ-50	1
Цибуля ріпчаста	6,275	1,5	40	12	1,5	100	ВВ-100	1
Цибуля зелена	0,05	1,5	40	12	0,01	50	ВВ-50	1

Продовження табл.2.17

Часник	0,65 2	1,5	30	16	0,12	50	BB-50	1
Петрушка	0,43 4	3	20	24	0,05	50	BB-50	1
Руккола	0,32	3	20	24	0,06	50	BB-50	1
Помідори черрі	1,62 5	1,5	20	24	0,2	50	BB-50	1
Гарбуз	1	5	30	16	0,4	50	BB-50	1
Кріп	0,34 7	3	20	24	0,7	50	BB-50	1
Перець болгарський	2,30 5	1,5	30	16	0,4	50	BB-50	1
Редиска	0,3	1,5	30	16	0,05	50	BB-50	1
Салат зелений	0,42	3	20	24	0,08	50	BB-50	1
Кабачки	3,34	2	30	16	0,7	50	BB-50	1
Баклажани	2,49 5	2	30	16	0,55	50	BB-50	1
Морква	4,52 9	1,5	20	24	0,5	50	BB-50	1
Шпинат	1,62	3	30	16	0,5	50	BB-50	1
Брокколи	2,47	3	30	16	0,7	50	BB-50	1
Буряк	1,5	2	40	12	0,4	50	BB-50	1
Цвітна капуста	0,52	1,5	30	16	0,1	50	BB-50	1

Продовження табл.2.17

Квасоля	0,58	3	20	24	0,1	50	ВВ-50	1
---------	------	---	----	----	-----	----	-------	---

Таблиця 2.18 – Визначення корисної площі овочевого цеху

Найменування обладнання *	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Виробничий стіл	НС-1200	2	1200×600×850	1,44
Морозильний лар	VXM-200	1	1200×600×850	0,72
Холодильна шафа	Polair CM114-S	1	710×800×2050	0,57
Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	НСО-1500	1	1500×700×850	1,05
Ванна мийна односекційна	МВО-800	1	800×600×850	0,48
Рукомийник	РУ-600	1	600×500×850	0,3
Утилізатор подрібнювач харчових відходів	ПУХО-300	1	600×600×900	0,36
Стелаж виробничий	СВ-1200	1	1200×500×1800	0,6
Всього				5,52

На основі корисної площі орієнтовна загальна площа овочевого цеху становить 16 м².

2.4.7 Визначення складу та площі приміщень харчування

Склад приміщень закладу ресторанного господарства підбирається відповідно до вихідних даних за допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [22]

Таблиця 2.19 – Склад і площі приміщень ресторану на 50 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
<i>Виробничі</i> Овочевий цех	16,0
<i>Складські</i> Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	10,1
Корисна площа закладу	26,1

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства харчування, $S_{роб}$, м²

$$S_{роб} = 26,1 * 1,1 = 28,7 \text{ м}^2 \quad (2.7)$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, м²:

$$S_{заг} = 28,7 * 1,03 = 30 \text{ м}^2 \quad (2.8)$$

Мінімально рекомендована площа виробничих приміщень на сировині ресторану становить 140 м².

Мінімально рекомендована площа приміщень приймання та зберігання продуктів на сировині для ресторану становить 80 м².

Таблиця 2.20 – Рекомендовані мінімальні площі технічних приміщень, м²

Технічні приміщення	Кількість місць у закладі
	до 50
Електрощитова	7 (2,5x3)
Теплопункт	10 (2,5x4)
Венткамера припливна	місцева вентиляція
Венткамера витяжна	6 (2x3)

Мінімально рекомендований показник розрахункової та загальної площі ресторану на 50 місць становить 9,5 м².

2.4.8 Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в закладі ресторанного господарства

Для ресторану «Карпатська симфонія» на 50 місць у місті Яремче забезпечення санітарно-гігієнічних умов є пріоритетом, щоб відповідати усім нормативним вимогам та гарантувати безпеку й комфорт для гостей. Кухонні приміщення ресторану повинні бути організовані таким чином, щоб уникнути будь-якого перехресного забруднення. Для цього важливо передбачити розподіл зон для зберігання, підготовки та приготування продуктів. Сирі продукти та готові страви мають зберігатися окремо, а їх переміщення у процесі обробки — відбуватися за чітко визначеним маршрутом. Система вентиляції на кухні та в обідньому залі повинна забезпечувати постійний доступ свіжого повітря і видалення надмірної вологості, запахів, що виникають у процесі приготування страв. Також важливо, щоб освітлення було достатнім, особливо в зонах приготування їжі, аби працівники могли якісно виконувати свою роботу.

Усі поверхні, обладнання та інвентар на кухні мають піддаватися регулярному очищенню та дезінфекції після завершення кожного робочого дня, а також у процесі роботи, якщо це необхідно. Окремі дощечки та ножі повинні використовуватися для різних видів продуктів: м'яса, риби, овочів, молочних і хлібобулочних виробів, – це допомагає запобігти ризику забруднення. Інвентар має бути чітко промаркований, і персонал повинен знати призначення кожного інструменту, регулярно перевіряючи його на чистоту та придатність.

Окрім цього, особлива увага приділяється навчанню персоналу ресторану. Працівники зобов'язані регулярно проходити медичний огляд та дотримуватись особистої гігієни. На робочому місці їм надається спеціальний одяг: шапки, фартухи, рукавички, – які повинні бути чистими й охайними. Персонал також навчається правильному миттю рук і дотриманню правил гігієни під час роботи з продуктами харчування.

Для забезпечення якості води, яка використовується в процесі приготування їжі, необхідно проводити регулярні тести на відповідність санітарним нормам. Системи водопостачання повинні бути обладнані відповідними фільтрами, щоб забезпечити максимальну чистоту та безпеку. Крім того, проводиться суворий контроль за якістю продуктів, які надходять до ресторану, з метою забезпечення їх належного зберігання у відповідних температурних умовах.

Таким чином, дотримання санітарно-гігієнічних норм у ресторані «Карпатська симфонія» дозволить не лише забезпечити високий рівень обслуговування, але й створити безпечне та комфортне середовище для відвідувачів, зберігаючи їх здоров'я і задовольняючи їх очікування.

2.5. Визначення загальної площі оздоровчо-туристичного комплексу

Площа оздоровчо-туристичного комплексу є одним із ключових параметрів, що визначає масштаби закладу, комфортність розміщення гостей, можливість надання додаткових послуг та ефективність його функціонування. Проектований комплекс «Карпатська симфонія» розташований у мальовничій місцевості м. Яремче та включає в себе житлові, адміністративні, сервісні, оздоровчі й рекреаційні зони.

Таблиця 2.21 – Загальною площею оздоровчо-туристичного комплексу «Карпатська симфонія»

№	Група приміщень	Опис	Площа, м ²
1	Приймально-вестибюльна група	Вестибюль, рецепція, камера схову, охорона	144
2	Житлова група приміщень	30 номерів різних категорій, 50 місць	525
3	Побутова та спортивно-оздоровча група	Тренажерний зал, SPA-зона, басейн, масажні кабінети, чан	420
4	Адміністративна група	Кабінети керівництва, бухгалтерія, архів, відділ кадрів	75
5	Господарська та виробничо-побутова група	Пральня, склади, технічні майстерні, гардеробні для персоналу	19

Продовження табл.2.21

6	Заклади ресторанного господарства	Ресторан на 50 місць, кухня, підсобні приміщення	150
Всього			1333

Отже, загальна площа оздоровчо-туристичного комплексу «Карпатська симфонія» становить 1333 м², що забезпечує комфортне розміщення гостей і надання широкого спектра послуг. Завдяки оптимальному розподілу площі створено всі необхідні умови для якісного обслуговування відвідувачів, організації дозвілля та ефективного управління закладом.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

3.1 Об'ємно-планувальні рішення

Проектування оздоровчо-туристичного комплексу вимагає врахування численних факторів, зокрема особливостей розташування, функціонального зонування та комфорту для відвідувачів. Комплекс «Карпатська симфонія», розташований у м. Яремче, передбачає створення збалансованої структури, що забезпечує максимальну ефективність використання території та високий рівень обслуговування гостей [15].

Загальна концепція передбачає зонування комплексу на кілька функціональних груп приміщень: приймально-вестибюльна зона, житлова зона, зона рекреації та оздоровлення, ресторанний блок, адміністративна частина, а також технічні та господарські приміщення. Важливим аспектом є взаємопов'язана структура всіх складових, що дозволяє забезпечити зручність пересування гостей та персоналу.

Приймально-вестибюльна зона є головним входом до комплексу та виконує представницьку функцію. Вона включає просторий вестибюль, рецепцію, зону очікування, гардероб, камеру схову та службу безпеки. Особлива увага приділена ергономіці простору, що дозволяє зручно розміщувати гостей, мінімізувати черги та забезпечити швидке обслуговування.

Житлова частина комплексу складається з 30 номерів, що розраховані на одночасне розміщення 50 осіб. Планування номерів відповідає сучасним вимогам комфорту: передбачені окремі санвузли, мебльовані зони відпочинку, робочі місця та балкони з видом на природні краєвиди. Номерний фонд включає стандартні номери, покращені номери та кілька люксів, що дозволяє задовольнити різні запити гостей [21].

Однією з ключових зон комплексу є оздоровчо-рекреаційний блок, який створює умови для відпочинку, релаксації та оздоровлення. До нього входять тренажерний зал, SPA-зона, критий басейн, масажні кабінети та чан. Планувальні рішення передбачають зонування простору таким чином, щоб уникати надмірного скупчення людей, створити атмосферу спокою та усамітнення [9].

Ресторанний комплекс включає зал на 50 місць, кухню та підсобні приміщення. Планування передбачає зручний доступ для гостей із житлової частини комплексу, а також окремий службовий вхід для персоналу та постачання продуктів. Ресторан розташований так, щоб максимально використовувати панорамний вид на гори, що створює приємну атмосферу для відвідувачів.

Адміністративна зона включає кабінети керівництва, бухгалтерію, архів та відділ кадрів. Вона розташована у віддаленій частині комплексу, щоб не перетинатися з основними потоками відвідувачів, але водночас забезпечувати ефективне управління закладом.

Господарсько-технічний блок містить складські приміщення, пральню, гардеробні для персоналу та технічні майстерні. Його розміщення вибрано таким чином, щоб забезпечити автономне функціонування без створення незручностей для гостей.

Об'ємно-планувальні рішення комплексу враховують особливості ландшафту, природні умови та принципи екологічної архітектури. Використання природних матеріалів, продумане зонування та органічне вписування комплексу в навколишнє середовище створюють гармонійний простір, що сприяє комфортному перебуванню гостей, їхньому відпочинку та оздоровленню [21].

3.2 Архітектурні рішення комплексу. Характеристика території

Архітектурні рішення оздоровчо-туристичного комплексу «Карпатська симфонія» базуються на принципах гармонійного поєднання сучасних будівельних

технологій із традиційною карпатською архітектурою. Основна мета проєкту – створення комфортного простору для відпочинку та оздоровлення, що відповідає сучасним стандартам туристичної інфраструктури.

Розташування комплексу в місті Яремче обумовлює необхідність врахування природних особливостей території. Рельєф ділянки має помірний ухил, що дозволяє використати каскадне планування забудови, забезпечуючи панорамні види на карпатські краєвиди. Завдяки цьому проєкт передбачає адаптацію основних будівель до природного ландшафту без значних змін у його конфігурації.

Будівлі комплексу зведені з екологічно чистих матеріалів: дерево, природний камінь та скло використовуються для покращення теплоізоляції та збереження традиційного архітектурного стилю регіону. Композиційне рішення передбачає компактне розташування основних функціональних зон для забезпечення зручності пересування гостей [17].

Характеристика території та розрахунок площі забудови

Земельна ділянка, відведена під будівництво, включає кілька основних зон, площа яких визначається відповідно до нормативних показників. Загальна площа території, що передбачена для комплексу, розраховується за формулою:

$$S_{\delta} = n_3 \cdot N \quad (3.1.)$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце (прийнято 30 м²/місце відповідно до стандартів для готельно-рекреаційних комплексів) [21]

N – кількість місць у закладі, місць.

Підставивши значення, отримаємо:

$$S_{\delta} = 30 \cdot 50 = 1500 \text{ м}^2$$

Територія комплексу розподіляється таким чином:

1. **Зона забудови**, що включає готельні номери, ресторан, SPA-центр, адміністративні приміщення, займає 1333 м². Даний комплекс складається з 4-х поверхів з розмірами 14*24м. Площа одного поверху буде складати 336м². Площа 4-

х поверхів 1344м^2 . Висоту кожного поверху приймемо 3м. Тому об'єм буде складати $1344*3=4032\text{м}^3$.

2. **Озеленена територія** повинна становити щонайменше 40% загальної площі комплексу, що дорівнює:

$$S_{\text{оз}} = S_{\text{д}} * 0,4 = 1500 * 0,4 = 600 \text{ м}^2 \quad (3.2)$$

Ця площа використовується для створення паркової зони, газонів, алей, квітників та зон відпочинку.

3. **Майданчики для відпочинку та рекреації** включають альтанки, тераси, відкриті басейни, які займають орієнтовно 150 м^2 .

4. **Стоянка автомобілів** розрахована на 10 машиномісць, що відповідає нормативному показнику 10–15 місць на 100 місць у закладі. Враховуючи, що площа одного машиномісця становить 24 м^2 , загальна площа стоянки дорівнює:

$$S_{\text{ос}} = 10 * 24 = 240 \text{ м}^2 \quad (3.3.)$$

Стоянка розташовується на відстані не менш ніж 10 м від основної будівлі комплексу.

5. **Внутрішні проїзди** забезпечують доступ до основних зон комплексу та відповідають вимогам пожежної безпеки. Загальна площа доріг і під'їздів визначається за формулою:

$$S_{\text{н.п.}} = L * 3,5 \text{ м}^2 \quad (3.4)$$

де:

L – сумарна довжина внутрішніх доріг (прийнято 120 м). Отже:

$$S_{\text{н.п.}} = 120 * 3,5 = 420 \text{ м}^2$$

6. **Місця для збору та сортування відходів**, склади, технічні приміщення займають близько 90 м^2 .

Отже, з урахуванням розрахунків, територія комплексу організована таким чином, щоб максимально ефективно використовувати площу забудови, забезпечити зручність переміщення відвідувачів та персоналу, а також відповідати екологічним стандартам. Особлива увага приділена рекреаційній складовій – озеленення

території дозволяє створити комфортну атмосферу та підвищує рівень привабливості комплексу для туристів.

3.3 Інженерні системи оздоровчо-туристичного комплексу

Технічні та екологічні вимоги

–Охорона навколишнього середовища: ділянка розташована на екологічно чистій території, з мінімальним впливом людської діяльності на природу. Тут немає промислових об'єктів, що забезпечує сприятливу екологічну ситуацію для відпочинку та оздоровлення.

–Санітарно-гігієнічні норми: комплекс розміщується з урахуванням належних відстаней від житлових і промислових об'єктів. Територія комплексу буде забезпечена необхідними засобами з очищення стічних вод, що відповідає стандартам чистоти та безпеки.

–Протипожежні норми: планується облаштування протипожежної системи, що включає легкий доступ до води для гасіння пожеж, відповідні відстані між будівлями та евакуаційні шляхи.

Для функціонування комплексу необхідно забезпечити його підключення до міських інженерних мереж. Розташування комплексу на вул. Івана Петраша забезпечує близькість до основних комунікаційних мереж, що спрощує процес будівництва та експлуатації.

1.Мережа енергозабезпечення

Підключення до трансформаторної підстанції ТП №12, яка розташована на вул. Свободи, забезпечить комплекс необхідною кількістю електроенергії.

2.Мережа водопостачання:

Водопостачання буде здійснюватися через міську мережу водогону діаметром 300 мм, яка пролягає поруч із будинком №25 на вул. Івана Петраша, на відстані 100 м від ділянки будівництва.

3.Мережа каналізації:

Комплекс підключатиметься до районного колектора діаметром 600 мм, що проходить між вул. Петраша та сусідньою ділянкою на відстані 150 м від забудови.

4.Мережа теплофікації:

Опалення комплексу буде здійснюватися через підключення до автономної котельні, оскільки центральна мережа тепlopостачання на цій ділянці відсутня. Враховуючи енергоефективність, також розглядається можливість використання теплових насосів.

5.Мережа газопостачання:

Мережа газопостачання проходить на відстані 200 м від ділянки. Підключення буде здійснено через ГРП-№3, що розташоване на вул. Свободи.

Оцінка під'їзних шляхів і можливість впливу на існуючі об'єкти:

Під'їзні шляхи: вулиця Івана Петраша має зручний автомобільний під'їзд, що спрощує доступ гостей та постачання товарів до комплексу. Заплановано облаштування парковки на території закладу, яка забезпечить зручність для туристів, які подорожують на власних автомобілях.

Очищення стічних вод та дощова каналізація: комплекс забезпечений сучасними системами очищення стічних вод. Дощова каналізація буде підключена до міського приймача дощових вод, що розташований на вул. Свободи, на відстані 200 м від ділянки. Це дозволить забезпечити відведення дощової води та запобігти затопленням [39].

Зелена зона та знесення будівель: на ділянці, що запланована під будівництво комплексу, не передбачається знесення існуючих будівель чи зелених насаджень, що сприяє збереженню природного середовища та додатково підвищує привабливість для гостей. Навпаки, планується озеленення території та облаштування зон відпочинку для гостей комплексу.

Інженерні дослідження та аналіз інфраструктури підтверджують можливість будівництва туристично-оздоровчого комплексу "Карпатська симфонія" на вул. Івана Петраша. Підключення до міських мереж, сприятливі природні умови та

дотримання санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог роблять цей проект технічно можливим і перспективним для реалізації [54].

3.4 Дизайн комплексу

Оздоровчо-туристичний комплекс "Карпатська симфонія" у м.Яремче запроєктований у традиційному карпатському стилі з елементами сучасного екодизайну. Архітектурна композиція поєднує натуральні матеріали, такі як дерево, камінь та скло, що гармонійно вписуються у природне середовище Карпат. Будівля комплексу матиме фасади з дерев'яного бруса, оздоблені кам'яними елементами, а також великі панорамні вікна, що забезпечують максимальне природне освітлення. Територія комплексу організована як садово-паркова зона для відпочинку відвідувачів із зручними пішохідними маршрутами, зонами для релаксації та відкритими терасами. Для створення затишної атмосфери передбачено використання малих архітектурних форм – дерев'яних альтанок, лавок, декоративних світильників [5].

Благоустрій території комплексу включає огороження території дерев'яними та кам'яними конструкціями, вимощення підходів, під'їздів, доріжок та тротуарів натуральним каменем, озеленення за допомогою місцевих хвойних та листяних дерев, газонів, квіткових композицій. Штучне освітлення забезпечується встановленням декоративних ліхтарів та світлодіодного підсвічування будівлі [14].

Інтер'єр приміщень виконаний у стилі "еколакшері", що передбачає поєднання натуральних матеріалів, стриманих кольорів та сучасних технологій. Громадські приміщення оформлені у єдиній концепції з використанням дерев'яних панелей, натурального каменю, текстильних елементів у пастельних тонах [5].

Вхідна зона представлена просторим вестибюлем, оформленим дерев'яними балками на стелі, великими панорамними вікнами та кам'яними облицювальними елементами. Загальне освітлення забезпечується через вітринні вікна, доповнене

декоративними підвісними світильниками. Зона приймання та реєстрації розташована у центральній частині вестибюля та відокремлена дерев'яними перегородками. Стійка рецепції виготовлена з масиву дуба, її освітлення здійснюється спрямованими точковими лампами. Ліфтові холи оформлені у теплих пастельних тонах з акцентом на натуральні матеріали. Стіни оздоблені дерев'яними панелями, а підлога викладена кам'яною плиткою з антиковзким покриттям. Освітлення м'яке, розсіяне, що створює затишну атмосферу [35].

Житлові номери виконані у стилі "скандинавська елегантність", що поєднує мінімалізм, функціональність та природні матеріали. Основні кольори – світлі відтінки бежевого, сірого, білого, доповнені акцентами з натурального дерева. Меблі дерев'яні, з використанням текстильних вставок та металевих деталей. Підлога паркетна з дуба або ясеня, стіни оздоблені дерев'яними панелями, місцями покриті декоративною штукатуркою. У номерах передбачені ліжка з ортопедичними матрацами, тумби, шафи, робочі столи з натурального дерева. Освітлення представлене стельовими світильниками з м'яким теплим світлом, додатковими бра біля ліжка. Декор представлений текстильними елементами у природних відтінках, мінімалістичними картинами із зображенням карпатських пейзажів.

Головні зони відпочинку та розваг оформлені у стилі "еко-спа", що підкреслює релаксуючу атмосферу комплексу. СПА-зона облицьована натуральним каменем та дерев'яними панелями, оснащена декоративним підсвічуванням. Ресторан облаштований просторими дерев'яними столами, м'якими кріслами у стилі "лофт", приглушеним освітленням, великими панорамними вікнами. Лаунж-зона виконана у форматі камінного залу з м'якими диванами, полицями з книгами, ароматичним освітленням. Фітнес-зал обладнаний сучасними тренажерами, великими дзеркалами та денним освітленням [64].

Основні показники проекту зведено в таблиці 3.1

Таблиця 3.1- Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	1500
2.	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м ²	14*24=336
3.	Коефіцієнт забудови, K_z	0,33	0,33
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	1500*0,4=600
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,4
6.	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м ²	336*1,1=369,6
7.	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м ²	369,6*1,03=381
8.	Будівельний об'єм будівлі, V_b	м ³	336*4*3=4032
9.	Капітальні витрати на проекті, $V_{А+Б}$	грн.	47 322 726
Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місця	грн.	1037500
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	грн.	35210
12.	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	грн.	11737

Таке поєднання архітектурних та дизайнерських рішень сприяє створенню затишного та гармонійного простору для гостей, що дозволяє їм насолоджуватися комфортним відпочинком та оздоровленням у Карпатах.

3.5 Кошторис

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення підприємства готельно-ресторанного господарства розраховуються за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}$, тис. грн., які визначаються за формулою 3.5.:

$$V_{ЗБР} = 50 \times 25000 \times 1,1 \times 41,5 \times 0,77 = 43938125 \quad (3.5.)$$

де N – потужність проектного 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 ($I_P=0,77$).

Таблиця 3.2 - Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1.	Підготовка території будівництва	1-2 від вартості будівництва за главою 2	439381,25
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	56-60	$43938125 * 60 / 100 = 26362875$
2.2.	Електротехнічні роботи	6-8	1 581 773
2.3.	Сантехнічні роботи	5-6	79 089
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2-3	2 373
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	27-30	71 190
<i>Разом за главою 2</i>		100	28 097 300
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	1 404 865
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2	285 973
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 від глави 2	56 195
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2-12 від глави 2	842 919
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2	280 973
<i>Разом за главами 1-7</i>			31 407 606
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 від глав 1-7	157 038
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7	1 162 081
<i>Разом за главами 1-9</i>			32 726 725
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	628 152
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9	65 453
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7	785 190
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			34 202 520
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 від глав 1-9	12 436 156
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 від суми базисної вартості (розділ А)	684 050
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			13 120 206
<i>ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), V_{A+B}</i>			47 322 726

Отже, у даному підрозділі було проведено розрахунок кошторису будівництва підприємства готельно-ресторанного господарства із застосуванням укрупнених показників вартості загальнобудівельних робіт. Визначено основні статті витрат, зокрема витрати на підготовку території, будівельні та монтажні роботи, обладнання, благоустрій та супутні витрати.

Результати розрахунків показали, що загальна вартість капітальних вкладень становить 3167064 тис.грн. Найбільша частка витрат припадає на загальнобудівельні роботи, що є логічним з огляду на масштабність проєкту. Додатково враховано витрати, пов'язані з ринковими умовами будівництва, зокрема податки та резервний компенсаційний фонд.

Отримані дані свідчать про значний рівень інвестиційної потреби проєкту, що вимагає ретельного фінансового планування та ефективного управління ресурсами. Кошторис є важливим інструментом контролю за витратами та планування бюджету, що дозволяє забезпечити економічну доцільність реалізації будівництва підприємства готельно-ресторанного господарства.

ВИСНОВОК

У процесі виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи було здійснено розробку концептуального проєкту туристично-оздоровчого комплексу «Карпатська симфонія», розрахованого на 30 номерів, що еквівалентно 50 місцям, у мальовничому місті Яремче. Ключовою метою даного проєкту стало створення сучасного закладу, який би не лише відповідав актуальним вимогам ринку туристичних послуг, але й сприяв би активному розвитку регіональної туристичної інфраструктури.

Для успішного досягнення поставленої мети було послідовно виконано низку важливих завдань. Зокрема, було ретельно визначено концепцію новостворюваного комплексу, який позиціонується як заклад категорії 4*, що гармонійно поєднує комфортабельне проживання, високоякісний сервіс та широкий спектр оздоровчих і рекреаційних послуг, з особливим акцентом на екологічний та wellness-туризм. Цільовою аудиторією визначено туристів, що прагнуть оздоровлення, включно з іноземними гостями, а місцем розташування обрано тиху та приватну вулицю Івана Петраша, що вирізняється близькістю до природних ресурсів.

Було проведено детальні розрахунки площі проєкту, в результаті яких загальна площа комплексу визначена у 1333 м². Будівлю комплексу запроєктовано чотириповерховою з розмірами 14x24 метри, що забезпечує площу одного поверху 336 м² та загальну площу будівлі 1344 м², при будівельному об'ємі 4032 м³. Окрім того, було розроблено сервісний процес та змодельовано процес обслуговування гостей, передбачивши лінійно-функціональну структуру управління та детально описавши процедури бронювання, реєстрації, розміщення, виселення, а також стандарти рум-сервісу та хаускіпінгу.

Важливою складовою роботи стала розробка спектру послуг, що включає проживання у 30 номерах різної категорії (стандартні одномісні, двомісні, трьохмісні, напівлюкси одномісні та двомісні, люкси), харчування у ресторані, а також різноманітні оздоровчі послуги, такі як SPA-центр, басейн з джакузі,

масажний кабінет, чан, фітнес-зал та зал для йоги і Sky Yoga. Додатково передбачено організацію екскурсій, тематичних заходів та прокат необхідного обладнання. Для закладу ресторанного господарства було розроблено меню української кухні на 50 посадкових місць, складено денну виробничу програму з розрахунковою кількістю відвідувачів 400 осіб на день та визначено склад і площі приміщень, а також заходи для забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов.

У рамках проєкту було досліджено наявну інженерну інфраструктуру в районі забудови, що підтвердило можливість підключення комплексу до міських мереж електроенергії, водопостачання та каналізації, з передбаченим автономним опаленням та можливістю газопостачання. Також було розроблено архітектурні рішення та дизайн комплексу у традиційному карпатському стилі з елементами сучасного екодизайну, використовуючи натуральні матеріали та інтер'єрні рішення в стилі "еколакшері" та "скандинавська елегантність". Завершальним етапом стало розрахування кошторису проєкту, згідно з яким загальна вартість капітальних вкладень становить 47 322 726 тис. грн.

Таким чином, у ході виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи було всебічно обґрунтовано та детально розроблено концептуальний проєкт туристично-оздоровчого комплексу «Карпатська симфонія». Реалізація даного проєкту має значний потенціал для задоволення зростаючого попиту на якісний оздоровчий відпочинок, сприятиме суттєвому розвитку туристичної інфраструктури Яремчанського регіону та підвищенню його інвестиційної привабливості. Проведені розрахунки та запропоновані рішення підтверджують як технічну можливість, так і економічну доцільність створення даного туристично-оздоровчого комплексу.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Готельний бізнес в умовах глобалізації: матеріали IV туристичного форуму, Одеса, 2022 р. 26 лютого 2022р. Одеса: Чорномор'я, 2022. 128 с.
2. Дизайн готельного бізнесу: сучасні підходи. Львів : Академія мистецтв, 2023. – 156 с.
3. Екотуризм як перспектива розвитку Карпат: матеріали наукового семінару. Львів, 2023р. 3 березня 2023р Львів: Еко-Простір, 2023. 97 с.
4. Зелений туризм як напрям сталого розвитку : матеріали конф. Одеса : Екополіс, 2022. 104 с.
5. Оцінка інвестиційної привабливості туристичних проєктів. Київ : Видавництво економіки, 2021. 143 с.
6. Розробка бренду туристичних комплексів : посіб. з візуал. ідентифікації. Харків : Видавництво креативних стратегій, 2022. 88 с.
7. Створення туристичного бренду Карпатського регіону. Київ : Видавництво маркетингових досліджень, 2021. 116 с.
8. Туризм, інфраструктура та інвестиції : збірник наукових статей Харків : Харківський туризм, 2021. 172 с.
9. Туристичний потенціал України: матеріали міжнар.конф.Київ :ТурКонференція, 2024. 160 с.
- 10.Фінансування проєктів готельного бізнесу. Львів: Видавництво «Бізнес», 2022. 134 с.
- 11.SWOT-аналіз провідних туристичних об'єктів Карпат. Київ: Бізнес-аналітика, 2021. 100 с.
- 12.Аналітичний звіт про туристичну галузь Карпатського регіону. Ужгород: Аналітцентр, 2024. 92 с.
- 13.Аналітичний огляд основних готельних комплексів Яремче. Львів: Турист. оглядач, 2024. 85 с.

14. Аналітичний огляд ринку готельних послуг у Західній Україні. Івано-Франківськ: ТурГалузь, 2024. 98 с.
15. Андрієнко Л. Дизайн сучасних готелів: європейський досвід. Київ: Видавництво архітектури, 2022. 144 с.
16. Архітектурні стандарти ЄС щодо туристичних комплексів. Берлін: Міжнародне архітектурне видавництво, 2020. 122 с.
17. Бандура В. Стратегічний розвиток туристичних комплексів в Україні. Львів: Наукове видавництво, 2022. 136 с.
18. Внутрішня звітність підприємств туристичної сфери Карпатського регіону. Яремче: Архів Карпати, 2023.
19. Гаврилюк О. Екологічний туризм і його роль у сталому розвитку. Харків: Академія туризму, 2021. 118 с.
20. Даниленко В. Організація рекреаційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі. Львів: Туристичне видавництво, 2023. 112 с.
21. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. Київ: Мінрегіон України, 2008. 92 с.
22. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Київ: Мінрегіон України, 2009. 78 с.
23. Державна програма підтримки екологічного туризму в Україні. Київ: Мінекономіки, 2022. 64 с.
24. Державна служба статистики України. Туристична діяльність в Україні: щоріч. звіт. Київ : ДССУ, 2024. 132 с.
25. Довідник з проєктування туристично-оздоровчих комплексів. Київ: Будівельне видавництво, 2021. 148 с.
26. Дослідження ВООЗ про оздоровчий туризм. Женева : WHO, 2022. 96 с.
27. ДСТУ 4269:2003. Туристичні послуги. Класифікація готелів. Київ : Держспоживстандарт, 2003. 48 с.

- 28.Європейський досвід організації SPA-комплексів. Брюссель: Інститут курортології, 2023.106 с.
- 29.Європейські стандарти проектування оздоровчих комплексів. Брюссель: Архітектурний центр ЄС, 2023. 90 с.
- 30.Журавель В. Брендінг туристичних комплексів: методи і підходи. Одеса: Туристичне видавництво, 2021.124 с.
- 31.Закон України «Про екологічну безпеку» № 2879-ХІІ. Відомості ВР України. 1992. № 38.
- 32.Закон України «Про курорти» № 2026-ІІІ. Відомості ВР України. 2000.№ 50.
- 33.Закон України «Про містобудівну діяльність» № 3038-VI. Відомості ВР України. 2010.№ 9.
- 34.Закон України «Про туризм» № 1282-ХІІ (ред. 2023 р.). Відомості ВР України. 1995. № 31.
- 35.Інновації в готельно-ресторанному бізнесі: зб. наук. ст. Харків: Укр. тур. ун-т, 2023. 174 с.
- 36.Звіти науково-дослідних установ щодо розвитку курортно-туристичної діяльності в Карпатах.Львів: НДІ туризму, 2023.88 с.
- 37.Інструменти цифрового маркетингу для просування туристичних послуг. Нью-Йорк: Міжнародне маркетингове видавництво, 2024.110 с.
- 38.Керівництво з екологічного проектування туристичних об'єктів. Варшава: Польське екологічне видавництво, 2023.102 с.
- 39.Козак В. Екологічний туризм: концепція та перспективи розвитку. Львів: Туристичне видавництво, 2023.128 с.
- 40.Козловська І. Організація оздоровчого туризму в Україні. Дніпро: Видавничий дім «Економіка», 2020.120 с.
- 41.Ляшенко О. Інноваційні технології в управлінні туристичними комплексами. Київ: Видавництво «Економіка», 2024.132 с.

- 42.Маркетингове дослідження розвитку готельних послуг в регіоні. Київ: Державний туристичний університет, 2023.84 с.
- 43.Маркетингові дослідження туристичних уподобань іноземних туристів в Карпатах. Львів: Аналітика Карпат, 2023.76 с.
- 44.Сталий розвиток туризму в Карпатах: матеріали міжнар. форуму. Івано-Франківськ: ЕкоТур, 2023.148 с.
- 45.Мельниченко С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. – Київ: Видавництво НУБіП, 2023.152 с.
- 46.Міністерство економіки України. Стан та перспективи розвитку туризму в Україні. Київ: Мінекономіки, 2024. 100 с.
- 47.Міністерство туризму України. Розвиток туристичних кластерів у Карпатському регіоні. Київ: Мінтуризму, 2023.94 с.
- 48.Сталий розвиток туристичних комплексів у природоохоронних територіях: монографія. Львів: Укртурнаука, 2022.166 с.
- 49.Національна стратегія розвитку туризму і курортів України до 2030 року. Київ: Кабінет Міністрів України, 2021.72 с.
- 50.Нормативні акти щодо пожежної безпеки готельних комплексів. Київ: ДСНС, 2023.80 с.
- 51.Нормативні документи щодо екологічної сертифікації туристичних об'єктів в Україні. Київ: Міндовкілля, 2022.76 с.
- 52.Постанова Кабінету Міністрів України № 297 «Про затвердження порядку надання статусу курортної території». Київ: Урядовий кур'єр, 2000.
- 53.Туризм та економіка : наук. журн. Вип. 2020–2024. Київ: Держтуризм, 2024.
- 54.Яковенко О. Стратегічне управління туристичним бізнесом. Дніпро: Бізнес-студія, 2024. 140 с.