

Харківський національний університет імені В.Н.Каразіна
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

ДО ЗАХИСТУ
завідувачка кафедри міжнародної
електронної комерції та готельно-
ресторанної справи
доц. Данько Н.І.

Кваліфікаційна робота бакалавра

на тему: «Розробка проєкту заміського готельно-ресторанного комплексу
«Blue Lakes Resort» у Донецькій області»

Виконала:
студентка 4 курсу, групи УГР-41
спеціальності 241 Готельно-ресторанна
справа
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Труш Анастасія Сергіївна

Керівник:
к.т.н., доц. Горєлков Д.В.

Рецензент:

Підсумкова оцінка:
за шкалою ЗВО: _____
кількість балів: _____

Голова Екзаменаційної комісії

(підпис) (прізвище та ініціали)

Харків – 2024 року

Міністерство освіти і науки України
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В. Н. КАРАЗІНА

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студентки Труш Анастасії Сергіївни

Курсу _____ IV _____ групи УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи : «Розробка проєкту замиського готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» у Донецькій області»
затверджена наказом від “12” 04 2024 №4002-5/809

Графік виконання робіт:

Назви розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівник)
Теоретичні основи діяльності готельно-ресторанних комплексів	10.12.2023	
Концептуальні засади діяльності проєктованого комплексу	16.03.2024	
Техніко-економічне проєктування проєкту	21.04.2024	

Термін подання роботи на кафедру 10.06.2024 р.

Термін та результати попереднього захисту (допуск/ не допуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 22.05.2024 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ:

к.т.н., доц. Дмитро ГОРЕЛКОВ

Дата видачі завдання 21.11.2023 р.

Завдання прийняте до виконання

Анастасією ТРУШ

Завідувачка кафедри
міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

к.е.н., доц.. Наталя ДАНЬКО

АНОТАЦІЯ

Труш А. С. Розробка проєкту заміського готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» у Донецькій області.

Робота присвячена аналізу, плануванню та розробці проєкту сучасного готельно-ресторанного комплексу, що спрямований на підвищення туристичної привабливості регіону. Робота складається з 3 розділів: першого розділу – теоретичного, в якому описуються загальні основи діяльності готельно-ресторанних комплексів; другого розділу – аналітичного, він присвячений концептуальним засадам проєктованого закладу; третього розділу, що включає розрахунки різних груп приміщень, характеристику об'ємно-планувальних рішень та економічну оцінку проєкту.

Ключові слова: готельно-ресторанний комплекс, сталий розвиток, індустрія гостинності, проєктування, готель, ресторан.

ANNOTATION

Trush A. S. Development of a Project for the Suburban Hotel and Restaurant Complex «Blue Lakes Resort» in Donetsk Region.

The work is dedicated to the analysis, planning, and development of a modern hotel and restaurant complex project aimed at enhancing the region's tourism appeal. The work consists of three chapters: the first chapter is theoretical, which describes the general fundamentals of the operation of the hotel and restaurant complexes; the second chapter is analytical, which is dedicated to conceptual foundations of the designed establishment; and the third chapter includes calculations of various groups of premises, a description of the spatial planning solutions, and an economic evaluation of the project.

Key words: hotel and restaurant complex, sustainable development, hospitality industry, design, hotel, restaurant.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРИТИЧНІ ОСНОВИ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ.....	5
1.1. Загальна характеристика та роль готельно-ресторанних комплексів.....	5
1.2. Методика розробки етапів проєкту.....	10
1.3. Принципи сталого розвитку у готельно-ресторанній сфері.....	13
Висновки до Розділу 1.....	18
РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ПРОЄКТОВАНОГО КОМПЛЕКСУ.....	20
2.1. Обґрунтування вибору ділянки.....	20
2.2. Концепція підприємства «Blue Lakes Resort».....	25
2.3. Галузевий аналіз ринку.....	28
2.4. Розробка фірмового стилю.....	36
Висновки до Розділу 2.....	41
РОЗДІЛ 3. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ.....	43
3.1. Проєктування адміністративно-побутової групи приміщень та номерного фонду.....	43
3.2. Розробка виробничої програми ресторану.....	50
3.3. Об'ємно планувальні рішення готельно-ресторанного комплексу.....	55
3.4. Економічна оцінка проєкту.....	60
Висновки до Розділу 3.....	67
ВИСНОВКИ.....	79
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	72
ДОДАТКИ.....	75

ВСТУП

В умовах сучасного бізнес-середовища, де конкуренція стає дедалі інтенсивнішою, розробка та впровадження інноваційних бізнес-проектів стає визначальним аспектом економічного розвитку.

За останні роки спостерігається підвищення інтересу до заміського відпочинку, що відкриває нові можливості для розвитку готельно-ресторанної індустрії. Люди все частіше прагнуть відпочити вдалині від міського метушіння, щоб насолодитися спокоєм. Ця тенденція створює перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в заміських природних зонах.

Вибір теми для дипломної роботи було зроблено з урахуванням сучасних тенденцій в туристичній галузі. Розробка проекту заміського готельно-ресторанного комплексу в Донецькій області є стратегічно вигідною ініціативою на майбутнє. Після активного відновлення регіону, виникне гостра потреба в нових інвестиційних проектах, які стануть каталізаторами для соціально-економічного піднесення області. Крім того, створення такого комплексу сприятиме популяризації Донецької області як туристичної дестинації з унікальними природними та культурними ресурсами.

В основу концепції готельно-ресторанного комплексу покладено принципи сталого розвитку. Для будівництва буде використано екологічні матеріали та технології, що зведуть до мінімуму негативний вплив на навколишнє середовище. Планується впровадження систем енергоефективності, раціонального водовикористання та зменшення обсягів відходів.

Метою роботи є проектування заміського готельно-ресторанного комплексу на 40 номерів у рекреаційній зоні.

Для досягнення мети необхідно виконати такі завдання:

- визначення загальної характеристики готельно-ресторанних комплексів;
- дослідження ділянки для проектування;
- аналіз конкурентного ринку;
- визначення концепції закладу;
- розробка фірмового стилю;
- визначення основних та додаткових послуг готельно-ресторанного комплексу;
- проведення SWOT-аналізу та побудова бізнес-моделі CANVAS;
- розрахунок та проектування різних груп приміщень для готелю;
- розрахунок та проектування площі ресторану;
- розробка виробничої програми ресторану;
- розробка об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанного комплексу;
- проведення економічної оцінки проекту.

Об'єкт досліджень – проект заміського готельно-ресторанного комплексу на 40 номерів «Blue Lakes Resort» у Донецькій області.

Предметом дослідження є розроблення діяльності закладу готельно-ресторанного підприємства.

У теоретичному розділі роботи було використано такі методи дослідження: пізнання, дедукція, аналогія, пояснення. У аналітичному розділі було використано методи аналізу, порівняння, розрахунку та моделювання.

У процесі написання дипломної роботи було використано такі матеріали: монографії, посібники, статті, сайти підприємств-конкурентів, наукові видання, Інтернет-ресурси. Інформаційною базою для розроблення проекту слугувала нормативна документація.

Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків; містить 98 сторінок друкованого тексту, 6 рисунків, 26 таблиць, додатки. Список використаних джерел включає 31 найменування літератури.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРИТИЧНІ ОСНОВИ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

1.1. Загальна характеристика та роль готельно-ресторанних комплексів

Готельно-ресторанне господарство – це ключова складова індустрії гостинності, основним завданням якої є надання послуг з розміщення та харчування. Ця галузь включає в себе широкий спектр підприємств, що призначені для різних цільових аудиторій. У табл.1.1 наведена загальна характеристику типів закладів готельного та ресторанного господарства.

Таблиця 1.1

Характеристика типів закладів готельно-ресторанного господарства

Тип закладу	Характеристика
Готельне господарство	
1. Готель	Підприємство, що надає послуги тимчасового розміщення у номерах різної категорії. Відрізняється широким спектром додаткових послуг.
2. Мотель	Засіб розміщення, який розташовується здебільшого біля автомобільних трас та орієнтований на водії і автотуристів.
3. Кемпінги	Спеціально облаштована територія для тимчасового проживання туристів у наметах. Кемпінги надають лише базові зручності.
4. Ботель	Готель, розташований на воді, зазвичай на борту корабля пришвартованого в порту.
5. Пансіонат	Заклад, що пропонує послуги з проживання, харчування та оздоровлення. Розташовується в курортних зонах і орієнтований на тривале проживання.
6. Ротель	Пересувний готель, розташований в вагонах потягу.
7. Туристична база	Комплекс споруд і приміщень, призначений для прийому туристів, що пропонує послуги проживання, харчування, організації активного відпочинку та прокат туристичного спорядження.
8. Бунгало	Окремий одноповерховий будинок з верандою. Зазвичай цей тип розміщення використовується в тропічних країнах.

Продовження табл. 1.1

Ресторанне господарство	
1. Ресторан	Заклад харчування, який пропонує широкий вибір страв, характеризується вишуканим сервісом та високою якістю послуг.
2. Кафе	Заклад ресторанного господарства, що пропонує відвідувачам страви нескладного приготування, кондитерські вироби та напої.
3. Кафетерій	Цей заклад є різновидом кафе, його асортимент складається з гарячих та холодних напоїв, закусок та кондитерських виробів.
4. Їдальня	Заклад харчування, орієнтований на масове обслуговування різних груп контингенту споживачів.
5. Закусочна	Підприємство швидкого обслуговування з обмеженим асортиментом простих страв.
6. Бар	Заклад, що спеціалізується на продажу алкогольних та безалкогольних напоїв.
7. Паб	Заклад, що поєднує в собі функції бару та ресторану. Спеціалізується на продажі алкогольних напоїв, зокрема пива, а також пропонує різноманітні закуски та страви.

Готельно-ресторанний бізнес має великий вплив на економіку, соціальний розвиток та туристичну привабливість країни. Цей сектор забезпечує мільйони робочих місць та генерує великі обсяги доходів, сприяє культурному обміну, позитивно впливає на розвиток туристичної інфраструктури.

Особливого значення у сфері гостинності мають готельно-ресторанні комплекси, які створюють умови для забезпечення високого рівня обслуговування гостей.

Готельно-ресторанні комплекси - це об'єкти туристичної інфраструктури, що являють собою складне підприємство з наданням комплексного набору послуг (розміщення, харчування, організація дозвілля), спрямованого на задоволення потреб гостей під час їх перебування.

Розрізняють різні види готельно-ресторанних комплексів в залежності від критеріїв, їх класифікація представлена у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Класифікація готельно-ресторанних комплексів

Критерій	Вид
За місцем розташування	міські; заміські
За метою перебування	ділові; для відпочинку; спеціалізовані
За місткістю	малі; середні; великі
За організаційною структурою	мережеві; незалежні
За режимом роботи	постійні; тимчасові(сезонні)
За категорією	*, **, ***, ****, *****

Для діяльності будь-якого готельно-ресторанного комплексу важливою складовою є додаткові послуги. Саме вони допомагають збільшити пропозиції та залучити більше гостей. Склад додаткових послуг залежить від розміру, направленості, цільової аудиторії та категорії підприємства. У табл. 1.3 наведено характеристику основних та додаткових послуг готельно-ресторанних комплексів.

Таблиця 1.3

Характеристика основних та додаткових послуг готельно-ресторанних комплексів

Назва	Характеристика
Основні послуги	
Розміщення	Це послуги, що забезпечують базові потреби гостей, вони включені у вартість номеру і надаються за попередніми домовленостями.
Харчування	
Додаткові послуги	
SPA-послуги	Ці послуги розширюють стандартний перелік сервісів основних послуг. Гості можуть замовити їх окремо за додаткову плату. Завданням додаткових послуг є задоволення різноманітних потреб відпочиваючих, щоб забезпечити їм
Послуги паркування	
Прання, хімчистка одягу	
Користування камерою схову або сейфом	
Послуги перекладачів та гідів	
Паркування, виклик таксі	

Продовження табл. 1.3

Замовлення квитків на транспорт або розважальні події	максимально комфортне перебування в готельно-ресторанному комплексі.
Прокат туристичного інвентарю	
Послуги перукаря	
Оренда конференц-залів	
Тощо	

Для діяльності будь-якого готельно-ресторанного комплексу важливою складовою є додаткові послуги. Саме вони допомагають збільшити пропозиції та залучити більше гостей. Склад додаткових послуг залежить від розміру, направленості, цільової аудиторії та категорії підприємства.

Ще одним важливим аспектом успішного функціонування готельно-ресторанного комплексу є грамотне зонування території та її приміщень. Розрізняють чотири обов'язкові функціональні зони:

- житлова та культурно-побутова зона;
- адміністративна зона;
- зона харчування;
- зона технічного обслуговування.

Житлова та культурно-побутова зона включає в себе безпосередньо номерний фонд, зони відпочинку, басейни, парковку, тренажерний зал, розважальну інфраструктуру тощо.

Адміністративна зона призначена для забезпечення ефективного управління та функціонування всіх служб підприємства. Тут розташовані основні управлінські підрозділи: кабінет директора та заступника директора, відділ кадрів, бухгалтерія тощо; службові приміщення для персоналу.

Основним завданням зони харчування є задоволення гастрономічних потреб гостей. Вона включає в себе ресторан або кафе, бар, літній майданчик тощо.

Зона технічного обслуговування забезпечує безперебійну роботу всіх технічних систем і обладнання комплексу, включаючи електропостачання,

водопостачання, опалення, вентиляцію та інші системи комунікацій. До складу цієї зони входять приміщення для технічного персоналу, складські приміщення тощо.

Щодо складу кадрів готельно-ресторанного комплексу, він характеризується різноманітністю фахівців різного рівня кваліфікації та професійної спрямованості. Згідно з функціональними обов'язками, персонал поділяється на дві групи: тих, хто безпосередньо вступає в комунікацію з гостями, та тих, хто не має прямого контакту з відпочиваючими.

До складу спеціалістів, що взаємодіють з гостями входять: адміністратори, рецепціоністи, офіціанти, бармени, працівники служби підтримки, аніматори. Їх основним завданням є забезпечення високого рівня сервісу та створення комфортної атмосфери для гостей. Вони повинні володіти відмінними комунікативними навичками, знати декілька мов, бути обізнаними в стандартах обслуговування та вміти швидко вирішувати проблеми відпочиваючих.

До персоналу, що напряду не взаємодіє з туристами належать: працівники технічної служби, покоївки, кухарі, бухгалтери, менеджери, всі ті, хто забезпечує безперебійну роботу комплексу. Від їхньої професійної майстерності залежать якість харчування, чистота приміщень, надійність технічних систем та фінансова стабільність підприємства.

Готельно-ресторанні комплекси відіграють провідну роль у розвитку туристичної галузі, їх важливість полягає в наступному:

- стимулюють розвиток місцевої економіки;
- підвищують інвестиційну привабливість регіону;
- сприяють розвитку туристичної інфраструктури;
- створюють комфортні умови для туристів, що в свою чергу призводить до отримання позитивного досвіду від відпочинку;
- допомагають туристам краще ознайомитися з місцевою культурою; та кухнею;
- стимулюють розвиток суміжних галузей.

1.2 Методика розробки етапів проєкту

Проєкт – це запланована ініціатива, спрямована на досягнення конкретної мети або створення унікального результату. Він має визначені часові рамки, ресурси та бюджет, а також чітко окреслені етапи виконання.

Основними ознаками проєкту є:

- оцінка витрат та вигод;
- визначений термін виконання;
- спрямованість на ціль;
- життєвий цикл;
- системна взаємодія елементів;
- вплив зовнішнього середовища.

Проєкти мають широке використання у різних сферах людської діяльності. Наукові дослідження, виробництво, будівництво, медицина, освіта, інформаційні технології та інше – у всіх цих галузях проєкти відіграють ключову роль у вирішенні різноманітних завдань та досягненні цілей. У табл. 1.4 наведено загальну класифікацію проєктів.

Таблиця 1.4

Класифікація проєктів

Класифікаційні ознаки	Вид
За масштабом	Малі; середні; великі
За тривалістю	Короткострокові; середньострокові; довгострокові
За характером	Комерційні; некомерційні
За сферою діяльності	Промислові; організаційні; економічні; дослідницькі; соціальні
За класом	Монопроєкти; мультипроєкти; мегапроєкти
За характером залучених сторін	Міжнародні; національні; територіальні; місцеві
За складністю	Прості; складні; дуже складні

Управління проєктами полягає у використанні певних знань, методів та інструментів з метою досягнення визначених цілей проєктів та задоволення потреб всіх зацікавлених сторін.

Розробка та впровадження проєкту є важливими складовими успішного управління, що вимагають ретельного планування та організації. Методика розробки проєктів включає кілька ключових етапів, які забезпечують чіткість, ефективність та контроль на всіх стадіях реалізації проєкту.

Розрізняють 6 методів управління проєктами:

- традиційний метод;
- екстремальне управління проєктами;
- процесне управління;
- критичний шлях управління проєктом;
- проєкти в контрольованому середовищі;
- управління послідовністю подій.

До традиційного методу управління проєктом входять такі етапи:

1. Визначення концепції. На цьому етапі відбувається формування основної ідеї проєкту та її обґрунтування. Визначаються основні цілі, завдання та очікувані результати. Проводиться аналіз потреб споживачів, оцінка ринку та прогноз ризиків. Результатом цього етапу є затвердження концепції проєкту та отримання офіційного дозволу на подальшу розробку.
2. Планування. Цей етап є важливим з точки зору життєвого циклу проєкту, він відповідає за розробку детального плану. До цього етапу належать такі компоненти: детальний опис всіх завдань та дій, які необхідно виконати; визначення часових рамок для кожного завдання; визначення необхідних ресурсів та їх оптимальне розподілення; оцінка витрат та складання бюджету; підбір працівників для виконання проєкту.
3. Виконання. На цьому етапі відбувається активне виконання всіх запланованих завдань та дій згідно з планом проєкту. Одночасно з виконанням робіт проводиться постійний моніторинг та контроль. Результатом цього етапу є ефективне виконання робіт в межах визначеного графіку та бюджету, а також вчасне виявлення та

управління будь-якими відхиленнями, що можуть виникнути під час реалізації проєкту.

4. Завершення. Цей етап передбачає офіційне закриття проєкту. Він включає в себе аналіз виконаних робіт, досягнутих результатів та ступеня відповідності цілям проєкту; підготовка звіту проведених робіт; формування висновків на основі звіту та аналіз досвіду.

Екстремальне управління проєктами є інноваційним підходом, спрямованим на швидке виконання проєктів у невизначених умовах. Цей метод виник у відповідь на потребу в більш гнучких та динамічних стратегіях управління. Характерними рисами цього методу є :

- адаптивність;
- чітке визначення пріоритетів;
- активна взаємодія з клієнтом.

Процесний метод управління є систематичним підходом до організації та виконання робіт у межах проєкту. Він спрямований на забезпечення ефективності та стабільності в управлінських процесах. Характерними рисами цього методу є:

- систематизація робіт у межах виконання проєкту;
- чітке розподілення обов'язків;
- послідовність дій;
- систематичний контроль та аналіз виконання процесів;
- забезпечення високої якості виконання робіт;
- постійне вдосконалення.

Критичний шлях управління проєктами є стратегічним методом, який спрямований на мінімізацію часу виконання та ефективне використання ресурсів. Цей метод використовується для виявлення найбільш критичних завдань, які визначають тривалість всього проєкту і вимагають особливої уваги у процесі управління. Основними характеристиками критичного шляху управління проєктами є:

- визначення послідовності дій та завдань, які мають найбільший вплив на тривалість проєкту;
- особлива увага до розподілу фізичних та людських ресурсів;
- оптимізація тривалості проєкту.

Метод проєктів в контрольованому середовищі являє собою систематизований підхід до управління проєктами, що спрямований на створення структурованої методології для ефективного керування завданнями та ресурсами. Він орієнтований на управління ризиками та використання оптимальних стратегій для досягнення цілей проєкту. Ключовою характеристикою цього методу є визначення чітких вхідних та вихідних даних для кожного етапу проєкту.

Управління послідовністю подій – це метод, що спрямований на стратегічне планування та ефективне керування проєктом. Він передбачає аналіз та організацію послідовних подій, що мають відбутися для досягнення конкретної мети або результату. Ключовою перевагою цього методу управління є можливість структурованого контролю над ходом процесу, що дозволяє уникнути затримок та несподіваних перешкод на шляху до досягнення поставлених цілей.

1.3 Принципи сталого розвитку у готельно-ресторанній сфері

Концепція сталого розвитку – це стратегія розвитку суспільства, що передбачає задоволення потреб нинішнього покоління, не ставлячи під загрозу здатність майбутніх поколінь задовольняти власні потреби. Сталий розвиток передбачає раціональне використання ресурсів, збереження навколишнього середовища та забезпечення високої якості життя для віх верств населення.

Стратегія сталого розвитку почала формуватися у 1970-х роках на тлі зростаючих усвідомлень екологічних проблем. Однак, фундаментальні основи цієї концепції були закладені ще раніше. Перші серйозні згадки про

необхідність врахування екологічних аспектів у розвитку суспільства з'явилися у роботах науковців та мислителів початку 20 століття.

Значний вплив на розвиток цієї концепції мала доповідь Римського клубу «Межі зростання» 1972 року, де було вперше чітко сформульовано ідею про обмеженість природних ресурсів та необхідність їх раціонального використання. У 1987 році концепція отримала офіційне міжнародне визнання завдяки звіту «Наше спільне майбутнє», підготовленого Світовою комісією з навколишнього середовища та розвитку при ООН. Саме в цьому звіті було запропоновано класичне визначення сталого розвитку.

Документи про сталий розвиток, що були видані Організацією Об'єднаних Націй містять такі основні положення:

- підкреслення центрального значення людей у процесі розвитку, що вказує на приділення активної уваги до потреб та інтересів населення в усіх аспектах планування та впровадження заходів щодо сталого розвитку;
- сталий розвиток розглядається як система нерозривного взаємозв'язку процесів, що вимагає пошуку компромісних рішень, спрямованих на забезпечення балансу між конфліктними інтересами;
- активна співпраця між урядом, бізнесом та громадськістю для досягнення цілей сталого розвитку;
- всі шари суспільства повинні планувати свої дії з орієнтацією на забезпечення сталого розвитку.

Концепція сталого розвитку базується на трьох основних складових:

- Економічна стійкість – підтримання високих темпів економічного зростання без виснаження природних ресурсів. Економічна діяльність повинна бути орієнтована на довгострокову перспективу, забезпечуючи можливість економічного розвитку для майбутніх поколінь.

- Соціальна рівність – передбачає створення умов рівного доступу до благ та послуг, забезпечення соціальної справедливості та підвищення якості життя для всіх верств населення.
- Екологічна відповідальність – збереження навколишнього середовища, що включає охорону біорізноманіття, раціональне використання природних ресурсів, зменшення викидів забруднювальних речовин. Всі рішення з економічної та соціальної діяльності повинні прийматися з урахуванням їхнього впливу на екосистему.

Готельно-ресторанний бізнес відіграє провідну роль у розвитку туристичної галузі та економіки країни загалом. Сфера гостинності швидко адаптується до сучасних тенденцій та вимог споживачів. Однак, попри вагомий вклад в розвиток економіки, ця галузь завдає великого негативного впливу на стан навколишнього середовища. Готельно-ресторанна сфера використовує значну кількість ресурсів, зокрема води та електроенергії, а також генерує чималий обсяг побутових відходів.

Ступінь негативного впливу готельно-ресторанних закладів на навколишнє середовище залежить від таких основних чинників:

- Розміщення – місце розташування підприємства має великого значення для оцінки його екологічного впливу. Наприклад, створення закладу в природній зоні за умови вирубування лісів для розчищення ділянки під будівництво впливає на загальний стан екосистеми цього району.
- Тип закладу – різні типи готельно-ресторанних закладів мають різний ступінь негативного впливу на довкілля. Наприклад, туристичні готелі, які зазвичай розраховані на велику кількість гостей та пропонують широкий спектр послуг завдяки добре розвиненій туристичній інфраструктурі, будуть споживати набагато більше електроенергії, води та інших ресурсів порівняно з меншими екоготелями.

- Ступінь використання технологій – застосування сучасних технологій допомагає зменшити негативний вплив на навколишнє середовище. До таких технологій належать енергоефективні пристрої, альтернативні джерела енергії, системи управління водними ресурсами та відходами тощо.

Наразі охорона довкілля, а також ефективне управління екологічними показниками є одними з ключових факторів, що впливають на конкурентоспроможність готельно-ресторанного підприємства. Тому принципи сталого розвитку стають все більш необхідними для довгострокового успіху цієї галузі.

Заходи сталого розвитку, що застосовуються у сфері гостинності:

- Зменшення використання ресурсів: готелі та ресторани впроваджують енергоефективні системи освітлення, опалення та кондиціонування повітря, а також технології оптимізації використання води.
- Управління відходами: значну частину відходів у готельно-ресторанній сфері складають харчові залишки та пластик, тому впроваджують програми сортування сміття, компостування органічних відходів та використання принципу «zero waste».
- Оптимізація витрат: зменшення операційних витрат внаслідок впровадження енергоефективних та ресурсозберігаючих технологій, оптимізацію процесів управління запасами призводить до підвищення економічної сталості підприємств сфери гостинності.
- Підтримка місцевих громад: співпраця з місцевими постачальниками продуктів, товарів та послуг сприяє зміцненню соціально-економічних зв'язків та стійкому розвитку регіонів.
- Права та умови праці: забезпечення комфортних умов праці та дотримання прав працівників, підтримка професійного розвитку через програми підвищення кваліфікації, створення можливостей

для кар'єрного зростання є ключовими аспектами соціальної відповідальності.

- Підтримка сталого туризму: сталий туризм передбачає збереження природних та культурних ресурсів, мінімізацію негативного впливу на довкілля та підтримку місцевих громад. Готелі та ресторани сприяють розвитку сталого туризму шляхом просування екотурів, підтримку місцевих екологічних ініціатив тощо.
- Підвищення обізнаності гостей: просвітницька робота з гостями щодо необхідності збереження навколишнього середовища є важливим аспектом сталого розвитку. Вона здійснюється шляхом розміщення інформаційних плакатів, стендів, брошур, листівок про екологічні ініціативи закладу; розповсюдження інформації про сталий розвиток на офіційному веб-сайті або додатку підприємства; організації семінарів, лекцій і тренінгів для гостей; проведення акцій та кампаній, які спрямовані на привернення уваги до екологічних питань тощо.

Перехід підприємств готельно-ресторанного господарства до сталого розвитку є важливим стратегічним напрямом. Проте, цей процес супроводжується численними факторами ризику, які можуть вплинути на успіх впровадження сталих практик. Ці фактори поділяються на:

1. Неантропогенні – відображають умови та події, які виникли внаслідок природних явищ та процесів, що відбуваються без прямого впливу людини. Ці ризики включають природні катастрофи: землетруси, повені, буревії тощо, які мають потенціал завдати значних матеріальних та людських втрат. Вони є невід'ємною частиною оточуючого середовища та становлять серйозний виклик для бізнесу.
2. Антропогенні – виникають внаслідок діяльності людини і мають значний вплив на бізнес та суспільство в цілому. До таких ризиків належать екологічні забруднення, техногенні аварії, військові

конфлікти, економічні кризи, терористичні акти тощо. Вони можуть призвести до серйозних негативних наслідків для підприємства: великі фінансові втрати, погіршення здоров'я персоналу та гостей, погіршення репутації закладу та інше.

Однією з ключових проблем переходу до сталого розвитку є дисгармонія між природними процесами та соціально-економічним розвитком. Першим, серед факторів порушення балансу є постійне зростання населення. Це призводить до підвищення тиску на природні ресурси, збільшення викидів та забруднення довкілля, що ускладнює завдання сталого розвитку. Другий фактор – швидка зміна антропогенних чинників впливу на природу. Розвиток технологій та зростання рівня індустріалізації призводять до появи нових видів забруднення, що мають далекосяжні наслідки для екосистеми та здоров'я людей. До третього фактору належать швидкі та масштабні міграційні процеси, що суттєво впливають на екосистемні процеси планети. Четвертий, збільшення об'ємів видобування природних копалин та виробництва енергії. Це призводить до вичерпання ресурсів планети та загострення екологічних проблем.

Висновки до розділу 1

Готельно-ресторанна індустрія виступає ключовим гравцем у сфері гостинності, завдяки чому має великий вплив на економіку та соціальний розвиток країни. Цей сектор об'єднує велику кількість типів підприємств, спрямованих на задоволення потреб різних цільових аудиторій.

Готельно-ресторанні комплекси є великими гравцями на туристичному ринку. Вони забезпечують робочими місцями значну кількість населення, роблять великий вклад у економіку, сприяють розвитку інфраструктури та підвищують туристичну привабливість регіонів. Їхнє завдання полягає в створенні та забезпеченні високоякісних умов проживання, харчування та розваг для гостей.

Попри вагомий вклад у розвиток економіки, ця галузь залишає значний екологічний слід. Готелі та ресторани використовують велику кількість природних ресурсів та генерують значні обсяги побутових відходів. Сьогодні, охорона навколишнього середовища та ефективне управління природними ресурсами є вирішальними аспектами у конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу.

Таким чином, принципи сталого розвитку стають невід'ємною частинною стратегії для досягнення довгострокового успіху в цій сфері. Впровадження цих принципів вимагає комплексного підходу, що включає економічні, соціальні та екологічні аспекти.

РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ПРОЄКТОВАНОГО КОМПЛЕКСУ

2.1 Обґрунтування вибору ділянки

Від вдалого місце розташування залежить життєздатність готельно-ресторанного підприємства. Цей вибір має вирішальне значення для успішної реалізації проєкту та впливає на його ефективність, прибутковість і конкурентоспроможність.

Для проєктування готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» було обрано ділянку на берегах Блакитних озер, що знаходяться в Лиманському районі на півночі Донецької області. Це місце має багате історичне минуле та унікальні природні особливості.

Блакитні озера утворилися внаслідок промислової діяльності – видобутку кварцового піску. Наявність цього мінералу на дні озер є одним із факторів, що надає воді неймовірного блакитного кольору. Підземні джерела підтримують однаковий рівень води, тому озера ніколи не застоюються, максимальна глибина водойми сягає 10 метрів. Окрім кришталевої чистоти, води Блакитних озер мають цілющі властивості – допомагають при лікуванні опорно-рухової системи та захворювань шкіри.

Територія Блакитних озер багата своїм різноманіттям флори та фауни. Навколо водойми розкинувся густий хвойний ліс, повітря якого наповнене фітонцидами. Ці біологічно активні речовини, потрапляючи в організм, здатні впоратися з багатьма мікробами та вірусами. Сосновий ліс має позитивний вплив на дихальні шляхи людини, забезпечуючи профілактику та поліпшення функціонування легенів. Прогулянка цим районом позитивно діє на центральну нервову систему, допомагає при нервових розладах, покращує розумову та фізичну працездатність, а також циркуляцію крові.

Ліс Блакитних озер налічує велику кількість корисних рослин, тут можна знайти навіть водні лілії та латаття, що знесені до Червоної книги. Навесні розквітають галявини сріблястої ковили, влітку дозрівають трави –

материнка, звіробій, пижмо та інші. Найпопулярнішими видами ягід в цій місцевості є чорниця, малина, суниця та ожина, крім того ліси рясніють розмаїттям грибів: лисички, масляки, опеньки, сиріжки, гливи.

У всіх кар'єрах, що входять до комплексу Блакитних озер водиться риба. Частина видів, таких як плотва, щука та окунь є типовими мешканцями екосистеми озер, однак інші – карась, короп та білий амур потрапили сюди внаслідок штучного зарибнення.

Клімат цього району помірний континентальний з яскраво вираженими сезонними змінами. Навесні можна спостерігати суховії, як правило в травні, влітку – посухи, іноді пилові бурі, взимку – завірюхи. Теплий сезон триває 3,6 місяці з максимальною середньодобовою температурою вище 23 °С. Найспекотнішим місяцем року є липень, зі середнім температурним максимумом 28 °С та мінімумом 18 °С. Щодо холодного сезону, то він триває 3,7 місяці з мінімальною середньодобовою температурою нижче 4 °С. Січень є найхолоднішим місяцем, зі середнім температурним максимумом -7 °С та мінімумом -3 °С.

Проаналізуємо транспортну та туристичну інфраструктуру Блакитних озер та прилеглої до них території:

Транспорт. Територією Лиманщини проходять дві автомобільні дороги державного значення, які є важливими магістралями для забезпечення зручного та швидкого транспортного сполучення між різними регіонами країни. Одна з них - міжнародна автодорога М-03, яка сполучає такі великі міста, як Київ та Харків. Крім того, у Лимнській ОТГ розвинена мережа автомобільних доріг місцевого значення, які забезпечують зв'язок між сільськими населеними пунктами та центральними районами. Вони відіграють важливу роль у забезпеченні доступності для місцевого населення основних соціальних та економічних об'єктів. Також Лиманщина є великим залізничним вузлом сходу України. Станція обслуговує як приміські поїзди, так і потяги далекого прямування. Отже, можна зробити висновок, що транспортна інфраструктура цього району є достатньо розвинутою.

Дістатися до Блакитних озер можна двома шляхами: через місто Лиман або Щурівською дорогою. Переважна частина відпочиваючих, які обирають ці озера для відпочинку, проживає у прилеглих містах, таких як Лиман, Слов'янськ, Краматорськ та Дружківка. У період курортного сезону з цих населених пунктів до озер курсують маршрутні таксі та автобуси, забезпечуючи зручний доступ до рекреаційних зон.

Засоби розміщення та підприємства харчування. На території Лиманської ОТГ існує значна кількість туристичних баз та об'єктів відпочинку, загальна чисельність яких сягає понад 100. Проте не всі з цих підприємств знаходяться в стані функціонування. Характеристика готельно-ресторанного ринку Блакитних озер представлена у підрозділі 2.3 Галузевий аналіз ринку.

Пам'ятки. Пам'ятки культурно-історичної спадщини Лиманщини є надзвичайно різноманітними та цікавими, серед них можна зустріти природні заповідники, пам'ятки археології та геології, музеї, рідкісні водні об'єкти, дендропарки тощо. Однією з найбільш визначних є Святогірська Лавра - давній монастир, перші згадки про який датуються ще XVI століттям. Лавру оточують мальовничі пейзажі та унікальна природа, що створюють неповторну атмосферу спокою. У туристів є можливість відвідати національний заповідник «Святі гори», монастир Святогірської Лаври, крейдянні печери та підземні церкви.

Ще одним унікальним об'єктом є заповідник «Крейдова флора» - тут можна зустріти велику кількість кретофільних рослин, багато з яких занесені до Червоної книги України. Заповідник є не лише місцем збереження флори, а й важливим центром наукових досліджень.

Також на Лиманщині є цікава еколого-пізнавальна стежка «Лісове намисто», яка спрямована на популяризацію та ознайомлення відвідувачів з природним довкіллям лісової місцевості. Маршрут триває дві години та має 12 зупинок, кожна з яких обладнана оригінальними ділянками та інформаційними стендами про різноманіття рослинного і тваринного світу, а

також про важливість збереження природи та роль лісу у глобальному значенні.

Дендропарк «Мелодія Лісу» - затишне місце з чарівною природою, що розташовується неподалік від Блакитних озер. Цей парк відзначається своєю різноманітною рослинністю, що налічує понад сотню видів дерев та кущів, а також фауною – екзотичні кури, фазани, павичі, перепілки, страуси, качки, гуси, чорні лебеді, поні, камерунські карликові кози та багато інших тварин. Для відвідувачів облаштовані мальовничі альтанки та лавки для відпочинку, а також зони для пікніків.

Лиманський краєвничий музей - визначний культурний об'єкт Лиманщини. Музейна колекція охоплює різноманітні аспекти історії, культури та природи даної місцевості. Особливо цінними є особисті експонати присвячені відомому космонавту Леоніду Кизиму. Також в музеї можна побачити уламки бивнів мамонтів, які знайшли під час видобування піску та багато інших цікавих речей.

Об'єкти розваг. Туристи Блакитних озер мають широке коло вибору дозвілля. Звичайно, найпопулярнішим видом відпочинку є активні водні розваги, що включають у себе риболовлю, сплави на байдарках, катамаранах та човнах, а також водні атракціони та вейкбординг. Для поціновувачів підводного світу доступний дайвінг під керівництвом професійних інструкторів. На території озер розташовуються альтанки з мангалами, де можна приготувати смачні страви на вогні та майданчики для різних спортивних ігор. Для тих, хто бажає розслабитися та відновити сили, доступні сауни, лазні та SPA-кімнати.

Також для гостей Блакитних озер доступні прогулянкові піші або велосипедні маршрути з досвідченими гідями. Це чудова можливість для шанувальників природи насолодитись красою навколишнього ландшафту та дізнатися більше про унікальні особливості цього регіону. Гіди забезпечують інформацією про природні атракції, розповідають про історію та культуру даної місцевості.

Місце розташування для проєктованого готельно-ресторанного комплексу спрямоване на розвиток оздоровчого туризму у Донецькій області. Донеччина має всі необхідні фактори для успішного розвитку туристичної сфери: особливі природні ресурси; багата історія краю, яка відображена у чисельних історичних та культурних пам'ятках; велика кількість курортних підприємств; унікальні виробництва. Незважаючи на це, вона досі залишається недооціненою в туристичному сегменті порівняно з іншими регіонами України. Війна, терикони й шахти – ось з чим в першу чергу, асоціюється у людей цей регіон.

До повномасштабного вторгнення розвиток екологічного туризму тільки почав набирати обертів в цій місцевості. Лиманщина володіє великим природним туристичним потенціалом, це велика зелена пляма на мапі Донеччини. Вона вражає своєю природою та чистим повітрям, завдяки густим сосновим лісам, що оточують цей район з півдня і заходу. Це один із регіонів, де можна знайти рідкісні ділянки дикого українського степу з його унікальною екосистемою. Саме тут знаходяться найпопулярніші рекреаційні зони Донеччини – безліч озер та річок, серед яких можна виділити Блакитні озера та Сіверський Донець; Національний парк «Святі гори»; Ямпільська страусина ферма та дендропарк та багато інших унікальних природних пам'яток. Територія Лиманщини є не лише місцем чудових пейзажів, але і важливим екологічним об'єктом, який потребує особливого захисту та уваги. Тут немає жодного промислового підприємства на відміну від сусідніх міст. Ця місцевість дуже вдало розташована між відомими туристичними центрами-магнітами - Святогірськом, Соледаром, Бахмутом.

Успішний розвиток оздоровчого туризму в Донецькій області сприятиме збільшенню туристичного потоку, зростанню економіки регіону та підвищенню якості життя місцевого населення. Створення готельно-ресторанного комплексу в цьому районі сприятиме розширенню галузей зайнятості, розвитку малого та середнього бізнесу та підвищенню іміджу області як сучасного та привабливого туристичного напрямку.

2.2 Концепція підприємства «Blue Lakes Resort»

«Blue Lakes Resort» - це сучасний готельно-ресторанний комплекс, розташований серед мрійливого пейзажу Блакитних озер. Під час перебування в комплексі, гості занурюються в атмосферу спокою та гармонії, подалі від галасливого міського життя. При розробці проекту було дотримано таких основних принципів: захист навколишнього середовища, збереження лісів, інтегрування дизайну в існуючий ландшафт.

Головна мета комплексу – повне перезавантаження гостей. Цілюще лісове повітря, унікальна екосистема цього куточку України, подарують гостям міцний здоровий сон, покращення самопочуття та повне єднання з природою.

«Blue Lakes Resort» - ідеальне місце для сімейного відпочинку, де кожен може знайти щось особливе для себе. Комплекс пропонує широкий спектр послуг та занять для всієї родини, починаючи від активних видів відпочинку до спокійних прогулянкових турів навколишньою природою.

Ми розуміємо, що для багатьох гостей їх домашні улюбленці є невід'ємною частиною родини. Тому раді вітати у комплексі відвідувачів з їх чотирилапими друзями. Для цього є номери «Pet-friendly», які відповідно оснащені усім необхідним, для комфортного відпочинку людей та їх тваринок.

«Blue Lakes Resort» пропонує не лише комфортне проживання та вишукану кухню, а й оздоровчі процедури для повного відновлення та релаксації. Оздоровчі програми розроблені з урахуванням найсучасніших технік і підходів, які спрямовані на поліпшення фізичного та емоційного стану гостей, допомагають зняти стрес, відновити енергію та відчутти справжню гармонію з собою та світом. СПА-центр пропонує широкий спектр процедур, серед них:

- Масажі – розслаблюючий, спрямований на зняття напруги та стресу, відновлення енергії та покращення загального самопочуття;

лікувальний – допомагає полегшити біль, зняти запалення, покращити мікроциркуляцію, підвищити прожність та еластичність шкіри; гідромасаж – покращує функції рухового апарату, поліпшує кровообіг, знімає нервову напругу: дитячий-заспокоює та нормалізує сон, зміцнює імунітет, допомагає зняти стрес;

- Басейни – дитячий – спеціально обладнане місце з урахуванням потреб та безпеки маленьких гостей, в цьому басейні наявні підігрів води та водні горки; дорослий;
- Сауни – фінська – виводить токсини, знімає втому та нервову напругу, омолоджує тіло; інфрачервона – покращує діяльність мозку, позитивно впливає на дихальну систему, зменшує біль в суглобах та кістках;
- Соляна кімната – спеціально обладнане приміщення за допомогою сольових панелей для проведення галотерапії. Ця процедура сприяє загальному покращенню самопочуття, зменшенню стресу, зміцненню імунної системи;
- Фітобар – ідеальне місце, щоб насолодитися свіжими та корисними напоями після спа-процедур, тут можна знайти широкий вибір фіто-чаїв, вітамінних смузі та протеїнових коктейлів.

У табл. 2.1 представлено загальну характеристику заміського готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort».

Таблиця 2.1

Характеристика підприємства «Blue Lakes Resort»

Розміщення					
Тип засобу розміщення	Готель				
Призначення	Заміський готель для відпочинку				
Рівень комфорту	****				
Місткість	79				
Категорії номерів	Номер 1 категорії (одномісні)	Номер 1 категорії (двомісні)	Апартаменти	Дуплекс	Напівлюкс
Кількість номерів	8	24	3	2	3
Організація основних та додаткових послуг					
Основні послуги	Розміщення, харчування, СПА				

Продовження табл. 2.1

Додаткові послуги	<p>Побутові: прибирання номеру покоївкою(щоденно та контролюючи його стан протягом дня); заправлення ліжок покоївкою; замінювання постільної білизни(щоденно або за бажанням гостя); замінювання рушників (щоденно або за бажанням гостя); прання(повернення білизни протягом 12 год); прасування (протягом години, також у вихідні дні); чищення одягу(хімчистка); дрібний ремонт одягу; чищення взуття персоналом готелю; обмін валют; зберігання цінностей у сейфі адміністрації; зберігання багажу; піднесення багажу; надавання в користування, електронних засобів зв'язку, відео-, аудіоустаткування.</p> <p>Спортивно-оздоровчі: тренажерний зал; прокат спортивного та туристичного спорядження.</p> <p>Транспортні: виклик таксі; бронювання квитків на різні види транспорту.</p> <p>Послуги зв'язку та інформації: інформування про послуги, що надає готель, розваги в туристичному районі, транспортні зв'язки, можливості купівлі товарів, місцезнаходження історико-культурних пам'яток і закладів тощо.</p> <p>Медичні: виклик лікаря; надання аптечки.</p> <p>Розважальні: басейни та водні розваги; організація екскурсій; анімаційна діяльність.</p>
Харчування	
Вид закладів	Ресторан
Кількість місць	50
Контингент споживачів	Мешканці готелю
Рівень сервісу	Вищий
Організація харчування	Вільний вибір страв і напоїв
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами

Концепція ресторану в комплексі «Blue Lakes Resort» має за мету поєднати в собі елегантність та природну гармонію. Завданням є створення особливого простору, де гості зможуть не лише смакувати вишукані страв, а й насолоджуватися красою навколишнього ландшафту.

Меню ресторану відобразатиме концепцію сучасної філософії гастрономії, з акцентом на місцеві страви та інгредієнти. Шеф-кухар буде працювати з місцевими фермерами та постачальниками для забезпечення свіжості та якості продуктів. Меню буде регулярно оновлюватися, враховуючи сезонність та доступність місцевих продуктів. Меню ресторану представлено у Додатку А.

Оформлення та дизайн ресторану буде виконано у стилі сучасної еко-естетики. Переважатимуть натуральні матеріали, такі як дерево, камінь, кераміка тощо, а також лляний та бавовняний текстиль. Кольорова гамма включатиме в себе відтінки зеленого, коричневого, бежевого, блакитного та сірого, які будуть гармонійно поєднуватися з озерним ландшафтом комплексу. Загальна атмосфера ресторану буде доповнена дрібними елементами декору, які підкреслять екологічну спрямованість та зв'язок з природою.

Зал ресторану буде розділений на кілька функціональних зон з метою забезпечення максимального комфорту та задоволення гостей. Перша зона – зал для сніданків, обідів та вечері, призначений для гостей, які насолоджуються стравами з основного меню. Друга – барна зона, де відпочиваючі зможуть насолодитися аперитивами та коктейлями. Третя – лаунж-зона, створена для відпочинку та спілкування гостей. Це ідеальне місце для дегустації десертного меню та чайної карти, обладнане диванчиками та м'якими кріслами.

2.3 Галузевий аналіз ринку

Галузевий аналіз – це комплексне дослідження ключових аспектів галузі, що дозволяє визначити її поточний стан, основні тенденції та перспективи розвитку.

Для початку проведемо аналіз конкурентного середовища: дослідимо готельні та ресторани підприємства, що функціонують в районі Блакитних озер, зокрема унікальність їх пропозицій, спектр послуг, рівень обслуговування, цінову політику та розташування. Отримана інформація дозволить краще розуміти сильні та слабкі сторони підприємств-конкурентів, а також допоможе визначити можливі шляхи покращення для проєктованого закладу. Характеристика ринку готельно-ресторанного господарства Блакитних озер представлена у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика ринку готельно-ресторанного господарства Блакитних
озер

Назва	Категорія	Тип	Адреса закладу	Діапазон цін за місце	Додаткові платні послуги	Кількість місць
Готельно-ресторанний комплекс «Varadero»	Без категорії	Туристичний	84402, м. Лиман, пров. Лісний, 202	400-500 грн	-кафе-бар -автостоянка -оренда катамаранів, квадра циклів, знаряддя для рибальства	38
База відпочинку «Ллілія»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман, вул. Набережна 15	300-450 грн	-автостоянка -оренда мангалів	24
База відпочинку «Аквілон»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман, вул. Дачна 2	350-400 грн	-кафе -оренда альтанок -оренда шезлонгів	26
Садиба «Золотий Лев»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман	500-600 грн	-автостоянка -оренда мангалів	60
Заміський клуб «Акваторія-Лиман»	Без категорії	Курортний	82202, м. Лиман, перев. Лісний 103	-	-ресторан -автостоянка -оренда альтанок -сауна -прокат човнів та каяків -масажний кабінет -прокат знаряддя для рибальства	-
База відпочинку «Лотос»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман, вул. Пляжна 15	250-300 грн	-автостоянка -оренда мангалів	30
База відпочинку «Рів'єра»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман, вул.Діамантова 24	500-650 грн	-автостоянка -оренда альтанок -оренда човнів та катамаранів -лазня та басейн -ресторан	100

Продовження табл. 2.2

Садиба «Три Ведмеда»	Без категорії	Курортний	82202, м. Лиман	400-500 грн	-кафе -сауна -басейн -екскурсії -організація риболовлі -апітерапія	20
Готельно-ресторанний комплекс «Golden Forest House»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман, вул. Малинова 28	500-600 грн	-автостоянка -оренда альтанки -прокат катамаранів -оренда мангалів та шезлонгів	50
База відпочинку «Казковий дворик Микита»	Без категорії	Курортний	82202, м. Лиман, Парк Казка Озера	350-500 грн	-ресторан -медичний пункт -масажний кабінет -басейн, лазня -організація екскурсій	150
База відпочинку «Рибальський стан»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман	250-300 грн	-ресторан -автостоянка -оренда альтанки -оренда мангалів	100
База відпочинку «Приозерна»	Без категорії	Курортний	82202, м. Лиман, вул. Казкова 16	400-500 грн	-автостоянка -соляна кімната -тандир -прокат велосипедів, катамаранів	60
База відпочинку «Іванна»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман,	250-300 грн	-автостоянка -кафе -басейн -оренда мангалів -водні атракціони	70
Гостьовий будинок «Шале-Люкс»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман, вул. Казкова 3	350-400 грн	-автостоянка -сауна -водні атракціони -оренда альтанок -організація рибальства	60

Продовження табл. 2.2

Гостьовий будинок «Поляна»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман	200-250 грн	-автостоянка -оренда мангалів -прокат катамаранів та човнів	40
База відпочинку «Селена»	Без категорії	Туристичний	82202, м. Лиман	150-200 грн	-автостоянка -оренда мангалів	30

З даних табл. 2.2 видно, що на території Блакитних озер знаходиться чимало підприємств готельно-ресторанного господарства. Найбільшими конкурентами для проєктованого готельно-ресторанного комплексу є такі заклади: садиба «Три Ведмеда», база відпочинку «Приозерна», заміський клуб «Акваторія-Лиман» та база відпочинку «Казковий дворик Микита». Розглянемо детальніше кожне з цих підприємств та визначимо сильні і слабкі сторони.

Найбільшою за місткістю є база відпочинку «Казковий дворик Микита». Вона розташовується у берегів Блакитних озер на території парку «Казка Озеро». Цей комплекс складається з чотирьох дерев'яних котеджів, максимальна місткість 150 людей. Комплектація номерів виглядає наступним чином: набір посуду, мікрохвильова піч, електричний чайник, телевізор, кондиціонер, москітні сітки, фен, телефон для зв'язку. Серед додаткових послуг можна виокремити дитячу ігрову зону з аніматорами та організацію екскурсій по цікавим місцям регіону. Інфраструктура бази відпочинку представлена рестораном, лазнею з басейном на дровах, SPA-кімнатою та медичним пунктом. На території також знаходяться альтанки з устаткуванням для барбекю. Проаналізувавши відгуки відвідувачів, можна зробити висновок, що основним недоліком цього комплексу є недостатня кваліфікація персоналу. Це проявляється у неефективній взаємодії з гостями, недостатньому знанні про надання та якість послуг, а також у невмінні вирішувати конфліктні ситуації.

База відпочинку «Приозерна» також знаходиться на території комплексу «Казка Озеро». Для розміщення відпочиваючих представлені: двоповерховий котедж, сім однокімнатних та три двокімнатних номери. Підприємство не надає послуг з харчування, однак на території є обладнана кухня для самостійного приготування їжі. Серед оздоровчих об'єктів наявні соляна кімната та інфрачервона сауна. Додатковими послугами бази відпочинку є прокат велосипедів та катамаранів, користування тандиром, водні атракціони та ігрова дитяча кімната.

Садиба «Три Ведмеда» - це триповерховий гостьовий будинок, розташований у лісі. Основним напрямком роботи закладу є зелений туризм. Тут організують екскурсії до Святогірської Лаври та страусиної ферми, риболовлі на Червонооскільському водохрещі, Сіверському Дінці та Блакитних озерах, прогулянки лісом по стежці здоров'я. Також відпочиваючі мають змогу відвідати пасику, яка знаходиться на території садиби, скуштувати мед та пройти курс апітерапії. Гостьовий будинок має 6 номерів - чотири з них обладнані власними санвузлами, інші мають зручності на поверсі. Номера обладнані телевізорами, супутниковим TV, кондиціонерами та WI-FI. Щодо харчування, на нульовому поверсі знаходиться кафе, де страви готуються лише за попереднім замовленням. Для самостійного приготування їжі на території передбачена альтанка, яка оснащена меблями, холодильником, посудом, газовою плитою та мангалом. Основним недоліком садиби «Три Ведмеда» є недосконалість організації харчування. Відсутність можливості вибору їжі на місці впливає на загальний комфорт гостей. А варіант самостійного приготування трапези на альтанці може бути обмеженим у випадку погіршення погодних умов.

«Акваторія-Лиман» - заміський клуб, який працює цілий рік. Комплекс складається з трьох зон для відпочинку: VIP зона - доглянута територія на якій розташовуються альтанки, ресторан, пляж облаштований шезлонгами; Лісова зона - тут знаходяться альтанки комплектовані мангалами, волейбольний майданчик та невелике футбольне поле; Бюджетний пляж –

чистий пісок, навіси та безкоштовний вхід. Банний комплекс клубу складається з трьох окремих котеджів, два з яких відведені від класичну лазню на дровах, а третій – чан-лазня. В «Акваторії-Лиман» працюють професійні майстри-банщики, які роблять оздоровчі масажі, а також процедури із застосуванням меду і солі. Вагомим недоліком цього заміського клубу є відсутність надання послуг з тимчасового розміщення.

Щоб створити заклад з ефективним функціонуванням, необхідно проаналізувати ключові фактори успіху в конкурентній боротьбі в галузі надання послуг. Для цього проведемо порівняльну характеристику найсильніших конкурентів за п'ятибальною шкалою. Оцінемо такі аспекти, як якість та обсяг послуг, цінова політика, репутація та інновації. Результати порівняльної характеристики представлено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

**Конкурентне порівняння підприємств Блакитних озер
з проєктованим закладом**

Показник	Підприємство, що проєктується	База відпочинку «Казковий дворик Микита»	База відпочинку «Приозерна»	Садиба «Три Ведмедя»	Клуб «Акваторія-Лиман»
Місце розташування	5	5	5	5	5
Основні послуги	5	4	3	4	4
Додаткові послуги	5	5	3	5	4
Сервіс	5	3	4	4	5
Ціна	5	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	3	4	4	5
Інноваційність	5	3	3	4	4
Реклама	5	3	2	4	5
Разом	40	31	29	35	37

Після того, як було досліджено конкурентне середовище, проведемо SWOT-аналіз для готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort». Він є важливим інструментом стратегічного управління, який дозволяє

комплексно оцінити внутрішні та зовнішні фактори, що впливають на діяльність підприємства.

Для проведення SWOT-аналізу необхідно дотримуватися певних кроків, щоб отримати об'єктивну оцінку сильних та слабких сторін фірми, а також можливостей та загроз, що існують на ринку. Першим кроком є чітке визначення основної місії підприємства. Після цього проводиться аналіз його сильних та слабких сторін: оцінка ресурсів, переваг та недоліків, які впливають на конкурентоспроможність бізнесу. Далі робиться оцінка зовнішнього середовища, в якому діє заклад: аналіз ринку, конкурентів, технологічних та економічних тенденцій. На основі результатів аналізу сильних і слабких сторін компанія встановлює стратегічні цілі, які відповідають її місії та дозволяють ефективно використовувати можливості, а також управляти загрозами. SWOT-аналіз для проєктованого комплексу представлено в табл. 2.4.

Таблиця 2.4

SWOT-аналіз підприємства «Blue Lakes Resort»

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ul style="list-style-type: none"> • Вигідне місце розташування • Кваліфікований персонал • Висока якість послуг • Екологічна свідомість • Широкий спектр послуг 	<ul style="list-style-type: none"> • Низький рівень розвиненості транспортної інфраструктури • Сезонність попиту
Можливості	Загрози
<ul style="list-style-type: none"> • Встановлення партнерських відносин з тур агенціями • Залучення інвестицій • Зростання популярності туризму регіону • Розвиток туристичної інфраструктури • Підвищення інтересу до екотуризму 	<ul style="list-style-type: none"> • Висока конкуренція • Економічні кризи • Недосконала законодавча система • Політичні конфлікти • Зміни в культурних та соціальних вподобаннях

Наступним кроком, розробимо бізнес-модель Canvas для проєктованого закладу. Цей інструмент дозволяє підприємству проаналізувати всі аспекти свого бізнесу та знайти оптимальний шлях до досягнення успіху, а саме:

- надає можливість визначити основні компоненти бізнесу, такі як ключові партнери, ключова діяльність, ключові ресурси, що дозволяє зрозуміти, які ресурси та зв'язки необхідні для успішної діяльності;
- допомагає виявити потреби та проблеми клієнтів, а також запропонувати їм унікальні пропозиції вартості, що дозволяє підприємству належним чином адаптувати свою пропозицію та забезпечити високу конкурентоспроможність на ринку;
- допомагає виявити потенційні ризики та спрогнозувати можливі виклики на шляху розвитку компанії, що дає змогу підготуватися до них наперед та вчасно вжити необхідні заходи для їх уникнення або зменшення впливу.

Бізнес-модель Canvas для підприємства «Blue Lakes Resort» представлена у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Бізнес-модель Canvas для готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort»

Ключові партнери	Ключова діяльність	Ціннісна пропозиція
Хто Ваші ключові партнери/постачальники? - Туристичні агенції - Онлайн-платформи для бронювання номерів - Обслуговуючий персонал - Організації, що просувають туристичний потенціал регіону - Рекламні компанії - Постачальники продуктів та обладнання	Які ключові дії потрібні для реалізації ціннісної пропозиції та отримання прибутку? - Готельне обслуговування - Ресторанний сервіс - Оздоровчі та спа-процедури - Дозвілля	У чому цінність продукту для покупця? Яку проблему покупця Ви допомагаєте розв'язати, які потреби покупців задовольняєте? - Занурення у світ природи та відпочинок від міського життя - Можливість виплеснути емоції завдяки активним видам відпочинку - Оздоровлення та релаксація - Проведення комфортного сімейного відпочинку - Можливість взяти з собою домашніх улюбленців
	Ключові ресурси Яких ключових ресурсів вимагає Ваша ціннісна пропозиція для отримання прибутку? - Земельні ресурси - Кваліфікований персонал - Обігові кошти - Інфраструктура - Відносини з партнерами та підрядниками	

Продовження табл. 2.5

Взаємовідносини з покупцями	Сегмент відвідувачів
Якого типу стосунків і підтримки очікує від Вас кожен сегмент клієнтів? - Забезпечення високого рівня обслуговування та уваги до потреб кожного гостя - Збір та аналіз відгуків і пропозицій для постійного удосконалення - Активне спілкування з гостями через соціальні мережі та встановлення довірливих стосунків	Для кого Ви створюєте цінність? Хто Ваші найважливіші клієнти? - Молодь - Сім'ї з дітьми - Ті, хто хоче відпочити від шумного міст - Іноземні гості, що хочуть подивитися краєвиди України - Переважно гості з середнім та високим рівнем доходу
Канали	
Через які канали Ваш сегмент споживачів хоче, щоб Ви з ним контактували? - Офіційна веб-сторінка комплексу - Соціальні мережі - Туристичні агенції - Рекомендації від блогерів та знайомих	
Структури витрат	Потоки доходів
Які найбільш значні витрати в Вашій бізнес-моделі? - Заробітна плата - Податки - Страхування - Обслуговування приміщень - Комунальні послуги - Технічне обслуговування - Маркетинг - Закупівля продуктів та інших необхідних предметів	За яку цінність Ваші покупці справді хочуть платити? - Розміщення в готелі - Ресторанне обслуговування - Послуги аніматорів - Екскурсії - СПА-послуги - Прокат спорядження для активного відпочинку

Отже, детальний галузевий аналіз ринку створив міцну основу для стратегічного планування та успішної реалізації проєкту готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort».

2.4 Розробка фірмового стилю

Розробка айдентики для підприємства «Blue Lakes Resort» відіграє важливу роль у формуванні його образу та впізнаваності на ринку готельно-ресторанних послуг. Цей процес сприяє створенню унікального ідентичного стилю комплексу, який відображає його основні цінності та індивідуальні характеристики.

Візуальна ідентичність, що включає в себе логотип, кольорову палітру, графічні елементи та шрифти, допомагає створити певний образ комплексу на всіх комунікаційних платформах: веб-сайті та соціальних мережах,

рекламних матеріалах, сувенірах тощо. Це сприяє підвищенню впізнаваності бренду та зміцненню його позиціонування серед конкурентів.

Крім того, айдентика є важливим фактором у формуванні першого враження про заклад. Через злагодженість та естетичність дизайну, гості отримують чітке уявлення про атмосферу та особливості «Blue Lakes Resort», що може значно вплинути на їхнє рішення щодо вибору місця відпочинку.

Вибір назви та слогну. Назва «Blue Lakes Resort» відображає унікальні особливості та переваги готельно-ресторанного комплексу, розташованого серед мальовничих Блакитних озер. Вибір назви базується на кількох ключових аспектах.

По-перше, «Blue Lakes» акцентує увагу на натуральних багатствах комплексу - його водних ресурсах, які представлені чистими озерами. Це, в свою чергу, створює асоціацію цього місця зі спокійним відпочинком, водним туризмом та риболовлею, які є доступними для гостей комплексу.

Друга частина назви, «Resort», підкреслює ексклюзивність та розкіш відпочинку, який пропонує комплекс. Це вказує на те, що «Blue Lakes Resort» - це не лише місце для ночівлі, а заклад відпочинку високої категорії з відповідною інфраструктурою, кваліфікованим персоналом та якісними послугами.

Таким чином, назва «Blue Lakes Resort» ідеально відображає природну красу місцевості, зручне розташування біля озер, а також вишуканий та ексклюзивний характер відпочинку.

Слоган готельно-ресторанного комплексу звучить наступним чином: «Ваша оаза спокою: Blue Lakes Resort». Це не просто фраза, а обіцянка надати гостям високоякісний відпочинок. Цей слоган було обрано з урахуванням основного принципу закладу - створення унікального місця, де кожен зможе відчути справжній спокій та гармонію з природою. Він ідеально відображає місію підприємства - надати гостям можливість відірватися від щоденних турбот і насолодитися моментом, занурившись в атмосферу релаксації та комфорту.

Основні кольори та текстури. Важливим етапом розробки фірмового стилю для готельно-ресторанного комплексу є вибір основних кольорів та текстур, що будуть використовуватися у різних елементах бренду.

Основні кольори: синій та блакитний.

- Значення: символізує спокій, надійність та довіру, створює відчуття релаксації та комфорту, що відповідає цілям підприємства.
- Використання: будуть домінувати в логотипі, вивісках, корпоративних матеріалах та інтер'єрі.

Додаткові кольори: сірий, бежевий, коричневий та інші нейтральні кольори.

- Значення: створюють відчуття стабільності та затишку, гармонійно поєднуються з основними кольорами.
- Застосування: будуть використовуватися в рекламних матеріалах, а також інтер'єрі для зонування простору та акцентуванні уваги на ключових елементах дизайну.

Текстури: дерево, камінь, папір, тканина.

- Значення: додає вишуканості та природності інтер'єру, створюючи атмосферу затишку.
- Застосування: використовуватиметься для оздоблення будівлі, оббивки меблів, декоративних т інших текстильних елементів декору.

Логотип. Основне завдання логотипу – відобразити ідентичність бренду. Він буде використовуватися на вивісках готельно-ресторанного комплексу, веб-сайтах і сторінках в соціальних мережах, рекламних матеріалах, друкованій продукції (візитівках, листівках, блокнотах тощо), формі для персоналу та інших брендovаних речах, тому було створено декілька варіантів для різних типів розміщення. Нижче представлено розроблені логотипи та приклади їх використання на рис. 2.1, рис. 2.2, рис. 2.3 та рис. 2.4.



Рис. 2.1 Логотипи комплексу «Blue Lakes Resort»

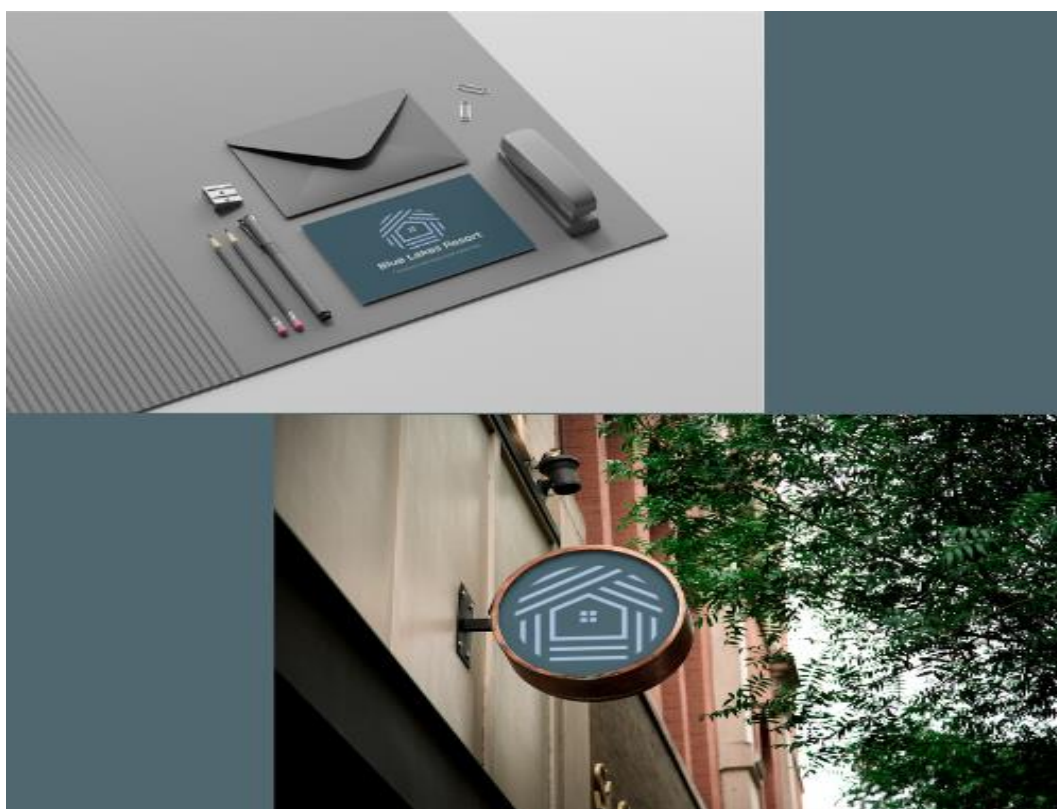


Рис. 2.2 Приклад використання логотипу для візитівок та вивісок



Рис 2.3 Приклад використання логотипу для форми персоналу



Рис 2.4 Приклад використання логотипу для фірмової продукції

Висновки до розділу 2

У цьому розділі було розкрито основні концептуальні засади діяльності проєктивного готельно-ресторанного комплексу.

Правильний вибір ділянки для будівництва готельно-ресторанного комплексу є критично важливим етапом у становленні та успішному функціонуванні підприємства. Перед прийняттям рішення необхідно ретельно розглянути ряд ключових аспектів, що визначатимуть його подальшу ефективність та конкурентоспроможність, саме: оцінити географічне розташування, природні умови, транспортну і туристичну інфраструктуру, також перспективи розвитку ринку.

Було описано концепцію підприємства та окреслено основні напрями діяльності комплексу «Blue Lakes Resort»: заклад орієнтований на забезпечення високоякісних умов проживання, харчування та дозвілля для великого сегменту споживачів, створюючи унікальний туристичний продукт, що поєднує комфорт, вишуканість та екологічність.

У рамках галузевого аналізу було досліджено конкурентне середовище Блакитних озер, це допомогло отримати інформацію про послуги, рівень обслуговування, розташування та цінову політику підприємств-конкурентів. Аналіз показав наявність значної кількості готельно-ресторанних закладів у цьому районі, серед яких головними конкурентами є садиба «Три Ведмеда», база відпочинку «Приозерна», заміський клуб «Акваторія-Лиман» та база відпочинку «Казковий дворик Микита». Наступним кроком, було проведено SWOT-аналіз для комплексу «Blue Lakes Resort», який допоміг виявити сильні та слабкі сторони закладу, а також потенційні загрози та можливості. За допомогою цієї інформації стало зрозуміло яким негативним факторам потрібно приділити більше уваги для пом'якшення їх впливу на бізнес. Також було розроблено бізнес-модель Canvas, що дозволил структурувати основні ключові елементи бізнесу та визначити стратегічні напрями розвитку.

Останній підрозділ було присвячено розробці фірмового стилю для готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort», що має ключове значення для створення унікальності та впізнаваності бренду. Правильно підібрані кольори, текстури та графічні елементи не лише формують візуальну ідентичність, а й впливають на емоційне сприйняття споживачів. Розробка айдентики є важливим компонентом успішної реалізації маркетингової стратегії, що забезпечує цілісність та підтримує загальний імідж бренду.

РОЗДІЛ 3. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ

3.1 Проектування адміністративно-побутової групи приміщень та номерного фонду

Житлова група приміщень включає в себе номерний фонд (одно- та двомісні номери 1 категорії, апартаменти, дуплекси та номери люкс), коридори та холи, що забезпечують зручний доступ до номерів, а також приміщення побутового обслуговування.

Відповідно до вимог ДБН В. 2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі, проведемо розрахунок житлового фонду готелю на 40 номерів, результати представлено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Розрахунок якісного та кількісного складу житлового фонду

**** готелю на 40 номерів

Категорія номерів	Типи номерів				Кількість номерів (шт.)	Типи санвузлів (за розрахунком)	
	Кількість кімнат	Кількість місць	Площа номеру, (м ²) не менше			Основний (м ²)	Додатковий (м ²)
			за нормою	за розрахунком			
Номер 1 категорії (одномісний)	1	1	10	15	8	5	-
Номер 1 категорії (двомісний)	1	2	16	20	24	5	-
Апартамент	3	2-4	50	60	3	8	3
Дуплекс	2	2-4	35	50	2	5	3
Напівлюкс	2	1	16	20	3	5	-
Разом		79			40		

Наступним етапом визначимо загальну площу житлового номера для кожної категорії за формулою:

(3.1)

$$S_{жN^q} = S_{ж} + S_n + S_{с.в}$$

де $S_{ж№e}$ - загальна площа номеру визначеної категорії, m^2 ;

$S_{ж}$ – площа житлової кімнати, m^2 ;

S_n – площа передпокою, m^2 ;

$S_{с.в}$ – площа санітарного вузла номера, m^2 .

$S_{ж№1} = 15 + 3 + 5 = 23(m^2)$ – площа одномісних номерів 1 категорії.

$S_{ж№2} = 20 + 4 + 5 = 29(m^2)$ – площа двомісних номерів 1 категорії.

$S_{ж№3} = 60 + 12 + 11 = 83(m^2)$ – площа номерів категорії апартаменти.

$S_{ж№4} = 50 + 10 + 8 = 68(m^2)$ – площа номерів категорії дуплекс.

$S_{ж№5} = 20 + 4 + 5 = 29(m^2)$ – площа номерів категорії напівлюкс.

Визначимо загальну площу всіх житлових номерів визначеної категорії за формулою:

(3.2)

$$S_{ж№i} = S_{ж№e} \times N_{№e}$$

де $S_{ж№i}$ – загальна площа всіх житлових номерів визначеної категорії, m^2 ;

$N_{№e}$ - кількість номерів визначеної категорії, шт.

$S_{ж№1} = 23 \times 8 = 184(m^2)$ – загальна площа всіх одномісних номерів 1 категорії.

$S_{ж№2} = 29 \times 24 = 696(m^2)$ – загальна площа всіх двомісних номерів 1 категорії.

$S_{ж№3} = 83 \times 3 = 249(m^2)$ – загальна площа всіх номерів категорії апартаменти.

$S_{ж№4} = 68 \times 2 = 136(m^2)$ – загальна площа всіх номерів категорії дуплекс.

$S_{ж№5} = 29 \times 3 = 87(m^2)$ – загальна площа всіх номерів категорії напівлюкс.

Визначимо загальну суму площі житлових номерів усіх категорій за формулою:

(3.3)

$$\sum S_{ж№e} = S_{ж№1} + S_{ж№2} + S_{ж№3} + S_{ж№4} + S_{ж№5}$$

$$\sum S_{ж№e} = 184 + 696 + 249 + 136 + 87 = 1352(m^2).$$

Далі визначимо загальну площу житлових поверхів, виходячи з того, що площ житлових номерів складає 54...70% площі забудови житлових поверхів, за формулою:

(3.4)

$$S_{\text{заг.жит.пов.}} = \frac{S_{\text{ж№№№}}}{0,54 \dots 0,7}$$

$$S_{\text{заг.жит.пов.}} = \frac{1352}{0,58} = 2331(\text{м}^2).$$

Розрахуємо площу одного житлового поверху з формулою:

(3.5)

$$S_{\text{жит.пов.}} = S_{\text{заг.жит.пов.}} / n_{\text{жит.пов.}}$$

$$S_{\text{жит.пов.}} = \frac{2331}{2} = 1165,5(\text{м}^2).$$

При плануванні житлової групи приміщень особлива увага приділяється приміщенням поверхового обслуговування, які відіграють ключову роль у забезпеченні високого рівня сервісу для гостей. До таких приміщень належать:

- Хол (вітальня) – простір, що забезпечує комфортне перебування гостей, місце для відпочинку, зустрічей та очікування. Хол повинен бути просторим, затишним та оснащеним відповідними меблями. Площа цього приміщення залежить від загальної місткості готелю.
- Кімната чергового персоналу – призначена для відпочинку та виконання службових обов'язків персоналу. Вона розташовується біля сходів та ліфтів, що забезпечує зручний доступ до господарських та складських приміщень.
- Кімната для зберігання інвентарю – приміщення, де зберігаються всі необхідні для прибирання речі, такі як миючі засоби, швабри, ганчірки тощо.
- Санітарні приміщення для персоналу – включають туалети, душові та умивальники. Ці приміщення повинні відповідати санітарно-гігієнічним нормам та стандартам.
- Приміщення для зберігання візків покоївок – спеціально відведені місця для зберігання візків, ці приміщення розташовуються поблизу номерного фонду для зручності та ефективності роботи.

- Комора брудної білизни – спеціально обладнане приміщення для тимчасового зберігання білизни перед її відправкою до пральні. Ця комора має бути добре вентильованою та ізольованою від номерного фонду.
- Кімната побутового обслуговування – місце, де розташовані пральні та прасувальні машини для невеликих обсягів білизни, а також інше обладнання для ремонту одягу.

Результати розрахунків площ приміщень побутового обслуговування представлено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Приміщення поверхового обслуговування

Приміщення	Площа, м ²	Кількість, од.	Загальна площа, м ²
Хол (вітальня)	50	2	100
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12	2	24
Комора брудної білизни	6	2	12
Комора прибирального інвентарю	4	2	8
Кімната побутового обслуговування	8	2	16
Приміщення для зберігання візків покоївок	12	2	24
Приміщення чищення взуття	6	1	6
Побутове приміщення для персоналу (туалет, умивальник, душ)	6	2	12
Разом:			202

Склад приймально-вестибюльної групи приміщень включає вестибюль, бюро прийому та реєстрації, гардероб, пункт оперативного зв'язку, бюро бронювання тощо. Цей блок приміщень повинен відповідати високим стандартам комфорту та функціональності, щоб забезпечувати ефективну взаємодію між гостями та персоналом. Склад та площа цієї групи приміщень представлено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Склад і площ приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Площа приміщення, м ²	Примітка
Вестибюль	75	-
Бюро прийому та реєстрації	11	При вестибюлі
Бюро бронювання	8	При вестибюлі
Кімната чергового адміністратора	8	Біля бюро прийому та реєстрації
Сейфова	6	У кімнаті чергового адміністратора
Швейцарська зона та приміщення піднощиків багажу	6	Поблизу головного входу
Камера схову	9	Поруч з бюро прийому та реєстрації
Приміщення охорони	8	Поблизу головного входу
Гардероб	5	Місткість розраховується з розрахунку обслуговування до 10% проживаючих і гостей
Медпункт	13	-
Санвузол	12	Роздільний для жінок та чоловіків
Разом:	161	

Адміністративні приміщення, зокрема кабінет директора та його заступника, бухгалтерія, відділ кадрів, кімната завгоспа, архів, забезпечують ефективне управління готельно-ресторанного комплексу. Вони розташовуються на першому поверсі, в зоні, що віддалена від основних потоків відпочиваючих. Розрахунок площі адміністративних приміщень наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Склад і площі адміністративної групи приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Кількість, од.	Загальна площа, м ²
Кабінет директора	12	1	12
Кабінет заступника директора	12	1	12
Кімната завгоспа	10	1	10

Продовження табл. 3.4

Кімната головного інженера	8	1	8
Архів	10	1	1
Бухгалтерія:	20		20
- робочі приміщення	14	1	
- каса	6	1	
Санвузли	8	2	16
Разом:			88

До господарсько-побутових приміщень належать пральні, прасувальні, кімнати для зберігання інвентарю, складські приміщення тощо. Вони розташовуються на 0 поверсі, у підвальному приміщенні. Розрахунок складу та площі господарських та побутових приміщень представлено у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Склад і площа господарсько-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Кількість, од.	Загальна площа, м ²
Приміщення чергової ремонтної зміни	7	1	7
Вузол зв'язку:	14		14
- радіовузол	8	1	
- ремонтна майстерня	6	1	
Центральна білизняна:	42		42
- відділення чистої білизни	14	1	
- відділення брудної білизни	8	1	
- приміщення розбирання брудної білизни	8	1	
- майстерня лагодження білизни	4	1	
Служб прибирання території:	12		12
- побутові приміщення	6	1	
- склад інвентарю	6	1	

Продовження табл. 3.5

Майстерні:	48		48
- електротехнічна	8	1	
- сантехнічна	8	1	
- слюсарна	8	1	
- столярна	16	1	
- малярна	8	1	
Складські приміщення:	92		92
- резервний склад білизни	8	1	
- склад драпірувань	6	1	
- матеріально-технічні склади	20	1	
- склад видаткових матеріалів	12	1	
- склад меблів	20	1	
- склад технічних служб	10	1	
- склад пиломатеріалів	16	1	
Побутове приміщення для персоналу (туалет, умивальник, душ)	6	2	12
Разом:			227

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення включають в себе басейни, сауни, тренажерні зали, масажні кабінети тощо. Вони мають бути функціональними, обладнаними необхідним устаткуванням та відповідати вимогам безпеки та гігієни. Склад та площу приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведено в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Склад і площа фізкультурно-оздоровчих приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Тренажерна зала	40
Приміщення при тренажерній залі:	
- зберігання і ремонт тренажерів	10

Продовження табл. 3.6

- кімната інструкторів	8
- роздягальні з душовими і санвузлами	18
- господарська комора	4
Басейн	100
Приміщення при басейні:	
- технічне приміщення	10
- роздягальні з душовими і санвузлами	18
- кімната медсестри	10
- комора водного інвентарю	4
Сауна	40
Соляна кімната	30
Масажний кабінет	30
Разом:	322

У додатку Б представлено план поверхів проектованого готельно-ресторанного комплексу, у додатку В наведено приклад оформлення номеру 1 категорії на 2 осіб.

3.2 Розробка виробничої програми ресторану

Ресторан при готельно-ресторанному комплексі «Blue Lakes Resort» розрахований на 45 посадкових місць. Він розташовується на першому поверсі, забезпечуючи зручний доступ для всіх гостей комплексу.

Для розробки виробничої програми ресторану визначити загальну кількість відвідувачів протягом дня, для цього використаємо формулу:

(3.6)

$$N_T = P \times \eta \times K_3$$

де N_T – кількість споживачів за час роботи, осіб;

P – кількість місць в залі;

η – оборотність місця, раз;

K_3 – коефіцієнт завантаження зали за годину роботи.

Оборотність місця протягом години визначається за формулою:

$$\eta = 60/t_{\text{посадки}} \quad (3.7)$$

Результати розрахунків загальної кількості відвідувачів ресторану наведено в табл. 3.2.1.

Таблиця 3.7

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 45 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, раз	Коефіцієнт завантаженості зали	Кількість споживачів, осіб
8:00-9:00	40	1,5	0,6	40,5
9:00-10:00	40	1,5	0,6	40,5
10:00-11:00	40	1,5	0,4	27
11:00-12:00	40	1,5	0,6	40,5
12:00-13:00	60	1	0,8	36
13:00-14:00	60	1	0,7	31,5
14:00-15:00	Перерва			
15:00-16:00	60	1	0,5	22,5
16:00-17:00	100	0,6	0,4	10,8
17:00-18:00	100	0,6	0,6	16,2
18:00-19:00	120	0,5	0,6	13,5
19:00-20:00	120	0,5	0,8	18
20:00-21:00	120	0,5	0,8	18
21:00-22:00	100	0,6	0,5	13,5
22:00-23:00	60	1	0,3	13,5
Усього споживачів за день				302
Оборотність місця протягом дня				3,02

Після того, як було визначено прогнозовану кількість відвідувачів, розрахуємо виробничу місткість ресторану за формулою:

$$n = N \times t \quad (3.8)$$

де t – коефіцієнт споживання страв окремих видів продукції: холодні та гарячі закуски, основні страви, супи тощо;

N – загальна кількість відвідувачів за день.

Розрахунок прогнозованої кількості реалізованої продукції ресторану представлено в табл. 3.8.

Таблиця 3.8.

Розрахунок кількості продукції, що реалізовується в ресторані

Назва групи страв	Одиниця вимірювання	Ресторан на 45 місць			
		Кількість відвідувачів за день	Коефіцієнт споживання страв	Норма споживання	Кількість страв і продукції
Холодні закуски	страв	302	1,3	-	393
Гарячі закуски	страв	302	0,4	-	121
Основні страви	страв	302	1,2	-	362
Супи	страв	302	0,7	-	211
Гарніри	страв	302	0,5	-	151
Солодкі страви	страв	302	0,3	-	91
Разом:					1329
Гарячі напої	л	302	-	0,15	45,3
Холодні напої	л	302	-	0,25	75,5
Хлібобулочні вироби	кг	302	-	0,13	39,3
Вино-горілчані вироби	л	302	-	0,126	38

Наступним кроком складемо планово-розрахункову програму для проєктованого ресторану. Дані представлено в табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Планово-розрахункова програма ресторану

Найменування страв	Питома вага, %	Кількість страв, шт	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
Холодні закуски:		393		
Хумус	5	20	130	2600
Курачий паштет з грінками	5	20	130	2600
Асорті сирів	20	78	60	4680
Капрезе	10	39	80	3120
Салат з Дор Блю, груши та молодого буряку	10	39	80	3120
Салат з куркою	15	59	100	5900
Грецький салат з песто	5	20	80	1600
Фреш салат з креветками	10	39	80	3120
Зелений салат	5	20	80	1600
Салат з телятиною та баклажаном	15	59	100	5900
Гарячі закуски:		121		
Жульєн з куркою та грибами	35	43	100	4300
Запечений сир Камамбер	25	30	80	2400
Запечений баклажан з сиром	15	18	120	2160
Крокети з цвітної капусти з сиром	25	30	120	3600

Продовження табл. 3.9

Супи:		211		
Борщ	30	63	200	12 600
Крем-суп з печериць та білих грибів	25	53	180	9540
Легкий курячий бульйон	30	63	150	9450
Гарбузовий крем-суп з креветкою	15	32	250	8000
Основні страви:		362		
Куряче філе у вершковому соусі	15	54	280	15 120
Стейк з телятини під грибним соусом	10	36	280	10 080
Качина ніжка з ягідним соусом	10	36	280	10 080
Рулетики з бекону із бринзою та шпинтом	20	74	280	20 720
Запечений короп	15	54	280	15 120
Стейк з лосося та пюре з горошку	15	54	280	15 120
Зелене ризотто з креветками	10	36	260	9360
Філе шуки під пряними травами	5	18	280	5040
Гарніри:		151		
Паста з куркою	10	15	120	1800
Паста з креветками	12	18	120	2160
Паста з білими грибами	13	19	120	2280
Картопляне пюре	20	30	120	3600
Запечена картопля з розмарином	15	23	100	2300
Овочі гриль	10	15	90	1350
Запечений шпинат з сиром пармезан	5	8	80	640
Рис з овочами	15	23	90	2070
Солодкі страви:		91		
Сирники мигдалеві	20	18	90	1620
Пудінг з насінням чіа та малиною	15	14	60	840
Ягідна Панна-кота	10	9	80	720
Торт «Сметанник»	10	9	100	900
Торт «Малина-лаванда»	20	18	90	1620
Торт «Тірамісу»	25	23	120	2760
Хлібобулочні вироби		39	70	2730
Гарячі напої		45	50	2250
Холодні напої		75	50	3750
Разом:				220 320

На основі планово-розрахункової програми ресторану визначимо кількість виробничих працівників за формулою:

(3.9)

$$N_{\text{спис.}} = \frac{\sum t_3 \times \alpha}{3600 \times T}$$

де $\sum t_3$ – сума витрат часу на виготовлення страв, с;

α – коефіцієнт, що враховує режим роботи ресторану та відсутність працівників внаслідок поважних причин (1,58);

T – тривалість зміни.

$$N_{\text{спис.}} = \frac{220320 \times 1,58}{3600 \times 11,3} = 9 (\text{осіб})$$

Кількість виробничих працівників на одну робочу зміну складає 9 осіб, з яких в заготівельному цеху – 3 людини, в холодному цеху – 2 людини, в гарячому цеху – 3 людини, підсобний працівник – 1 людина.

Сформуємо графік виходу на роботу працівників ресторану, для цього було обрано двобригадний графік робочого часу. Він передбачає поділ працівників на дві бригади, які працюють позмінно, забезпечуючи безперервний виробничий процес. Робочий графік представлено в табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Графік виходу персоналу працівників ресторану

Графік роботи 8:00-23:00

Перша бригада									
Посада	Дні тижня								
	Пн.	Вт.	Сер.	Чт.	Пт.	Сб.	Нед.	Пер.	Заг.
Кухар II розряду(заг.ц.)	7:00-17:00	7:00-17:00	В	В	7:00-17:00	7:00-17:00	В	30	40
Кухар II розряду(заг.ц.)	9:00-19:00	9:00-19:00	В	В	9:00-19:00	9:00-19:00	В	30	40
Кухар II розряду(заг.ц.)	14:00-00:00	14:00-00:00	В	В	14:00-00:00	14:00-00:00	В	30	40
Кухар IV розряду(х.ц.)	7:00-17:00	7:00-17:00	В	В	7:00-17:00	7:00-17:00	В	30	40
Кухар IV розряду(х.ц.)	14:00-00:00	14:00-00:00	В	В	14:00-00:00	14:00-00:00	В	30	40
Кухар III розряду(г.ц.)	7:00-17:00	7:00-17:00	В	В	7:00-17:00	7:00-17:00	В	30	40
Кухар IV розряду(г.ц.)	9:00-19:00	9:00-19:00	В	В	9:00-19:00	9:00-19:00	В	30	40
Кухар IV розряду(г.ц.)	14:00-00:00	14:00-00:00	В	В	14:00-00:00	14:00-00:00	В	30	40
Підсобний робітник	7:00-17:00	7:00-17:00	В	В	7:00-17:00	7:00-17:00	В	30	40

Продовження табл. 3.10

Офіціант 1	7:00-17:00	7:00-17:00	В	В	7:00-17:00	7:00-17:00	В	30	40
Офіціант 2	7:00-17:00	7:00-17:00	В	В	7:00-17:00	7:00-17:00	В	30	40
Офіціант 3	14:00-00:00	14:00-00:00	В	В	14:00-00:00	14:00-00:00	В	30	40
Офіціант 4	14:00-00:00	14:00-00:00	В	В	14:00-00:00	14:00-00:00	В	30	40
Бармен	14:00-00:00	13:00-00:00	В	В	14:00-00:00	13:00-00:00	В	30	40
Барбек	7:00-17:00	7:00-17:00	В	В	7:00-17:00	7:00-17:00	В	30	40
Мийник посуду 1	14:00-00:00	14:00-00:00	В	В	14:00-00:00	14:00-00:00	В	30	40
Мийник посуду 2	14:00-00:00	14:00-00:00	В	В	14:00-00:00	14:00-00:00	В	30	40

За результатами таблиці видно, що загальна кількість робочих часів однієї бригади на тиждень складає 40 годин. Такий розділ робочого часу відповідає законодавчим нормам та забезпечує ефективне виконання обов'язків працівників.

3.3 Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанного комплексу

Об'ємно-планувальні рішення ГРК – це комплекс заходів, спрямованих на організацію просторової структури об'єкту з метою забезпечення максимальної функціональності, комфорту та естетичної привабливості. Такі рішення включають в себе розробку планувальних схем, вибір архітектурних форм, зонування простору.

Ділянка забудови готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» складає 1753 м². Будівля має 3 поверхи: на цокольному поверсі розташовуються господарсько-побутові приміщення; на першому - приймально-вестибюльна, адміністративна та фізкультурно-оздоровча групи приміщень, а також приміщення ресторану; на другому – житлова група приміщень та приміщення поверхового обслуговування.

Екстер'єр та інтер'єр готельно-ресторанного комплексу буде оформлено у скандинавському стилі. Він характеризується наступними особливостями:

- Мінімалізм – у архітектурі домінують прямі лінії, прості форми та відсутність зайвого декору. Оформлення інтер'єру спрямоване на створення відчуття простору та порядку.
- Максимальне використання природного світла – великі скляні вікна, двері та відкрите планування простору, що дозволяє проникати світлу в усі куточки будівлі.
- Екологічність – використання натуральних матеріалів, такі як дерево, камінь, різні тканини тощо, що створюють затишок та гармонію в інтер'єрі.
- Функціональність – використання багатофункціональних меблів та елементів декору, що дозволяє максимально ефективно використовувати простір, забезпечуючи комфорт і зручність.
- Використання зелених насаджень – активне інтегрування природних елементів у дизайн будівлі та її території.
- Довговічність – використання якісних та стійких матеріалів, а також дотримання правильного планування простору, забезпечують функціональність будівлі протягом багатьох років, що відповідає принципам сталого розвитку.

Основними матеріалами оздоблення екстер'єру готельно-ресторанного комплексу є дерево, каміння та скло. Головний вхід до закладу оформлено панорамними вікнами та скляними дверима, що дозволяють сонячному світлу наповнювати простір вестибюлю. З обох боків від входу розміщено колони, оздоблені натуральним деревом та вертикальним озелененням. Зовнішній вигляд готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» представлено на рис. 3.1.



Рис. 3.1 Оформлення екстер'єру готельно-ресторанного комплексу

Для того, щоб прийняти рішення щодо розміщення готельно-ресторанного комплексу на земельній ділянці, необхідно розрахувати площу цієї ділянки. Для цього використаємо формулу:

(3.10)

$$S_d = n_3 \times N$$

де, S_d – площа ділянки під будівництво готелю, m^2 ;

n_3 – норматив площі земельної ділянки готелю, $m^2/місце$;

N – кількість місць в готелі, місць.

$$S_d = 55 \times 79 = 4345 (m^2)$$

Далі розрахуємо площу озеленення території готельно-ресторанного комплексу за формулою:

(3.11)

$$S_{оз.} = S_d \times 0,4$$

$$S_{оз.} = 4345 \times 0,4 = 1738 (m^2)$$

Наступним кроком визначимо кількість місць для паркування ГРК, згідно з вимогами встановленими ДСТУ 4269 кількість паркомісць повинна становити не менше 25% від загальної кількості житлових номерів. Таким чином для готелю на 40 номерів повинно бути не менше 10 місць для паркування.

Земельна ділянка проєктованого комплексу «Blue Lakes Resort» включає наступні зони:

- будівля готельно-ресторанного комплексу;
- майданчик для паркування (20 місць);
- зона озеленення;
- зона для відпочинку з альтанками;
- спортивний майданчик;
- дитячий майданчик;
- пішохідні доріжки;
- транспортні комунікації;
- пляжна зона з лежаками та коктейль-баром.

Будівля готельно-ресторанного комплексу розташована в верхній частині земельної ділянки, праворуч від неї знаходиться в'їзд до комплексу та майданчик для паркування. Від комплексу прокладено дерев'яні пішохідні доріжки, які забезпечують зручний доступ до всіх ландшафтних зон:

- дитячого майданчика, оснащеного батутом, пісочницею, гойдалками, гірками та іншими ігровими конструкціями, а також м'якими пуфами та столиком для настільних ігор;
- спортивного майданчику, що є багатофункціональним полем для гри у футбол, баскетбол та волейбол;
- зони відпочинку, на якій розташовуються фонтан та альтанки;
- пляжної зони, що включає в себе коктейль-бар зі столиками, прокат катамаранів та ділянку з лежаками.

Благоустрій території готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» представлено на рис. 3.2.



Рис. 3.2 Благоустрій території готельно-ресторанного комплексу

Таким чином, готельно-ресторанний комплекс «Blue Lakes Resort» пропонує своїм гостям ретельно продуману інфраструктуру, яка забезпечує комфортний та приємний відпочинок.

3.4 Економічна оцінка проєкту

Економічна оцінка проєкту готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» є важливим етапом для визначення його фінансової життєздатності та перспектив розвитку. Цей аналіз включає в себе оцінку вартості будівництва, прогнозування доходів та витрат, а також розрахунок основних фінансових показників, таких як рентабельність, термін окупності та чиста приведена вартість.

Вартість земельної ділянки на Блакитних озерах для проєктованого готельно-ресторанного комплексу становить 8 116 673 грн.

Розрахуємо вартість будівництва готелю та ресторану за показниками вартості загальнобудівельних робіт, для цього використаємо формулу:

(3.12)

$$V_{збр} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_p$$

де, $V_{збр}$ – вартість загальнобудівельних робіт готелю/ресторану, грн.;

N – потужність готелю/ресторану, місць;

Y – норматив питомої вартості робіт на одиницю потужності готелю/ресторану, тис. у.о.;

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт;

I_K – офіційний курс гривні, грн./\$ (40 грн./\$);

I_p – нормативний індекс цін для визначення вартості будівництва.

$$V_{\text{готель}} = 79 \times 3000 \times 0,96 \times 40 \times 0,77 = 7\,007\,616 \text{ (грн.)}$$

$$V_{\text{ресторан}} = 45 \times 2533 \times 0,96 \times 40 \times 0,77 = 3\,370\,308 \text{ (грн.)}$$

Отже, вартість будівельних робіт готельно-ресторанного комплексу складає 10 377 924 грн.

Наступним кроком розрахуємо витрати на закупівлю необхідних меблів та устаткування для готельно-ресторанного комплексу. Дані представлено в табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок вартості необхідного устаткування для комплексу

Призначення	Вартість, грн.
Ресторан	
М'ясний цех	203 600
Рибний цех	98 600
Овочевий цех	113 900
Холодний цех	334 000
Гарячий цех	385 000
Складські приміщення	77 000
Мийна кухонного і столового посуду	160 000
Сервізна	75 700
Зал ресторану	427 000
Всього:	1 874 800
Готель	
Приймально-вестибюльні приміщення	3 445 118
Господарсько-побутові приміщення	2 730 000
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	3 100 000
Приміщення поверхового обслуговування	1 890 000
Адміністративні приміщення	2 545 000
Номерний фонд:	
Номери 1 категорії одномісні (8 шт.)	1 120 000
Номери 1 категорії двомісні (20 шт.)	2 800 000
Апартаменти (4 шт.)	640 000
Дуплекс (2 шт.)	360 000
Люкс (6 шт.)	1 032 000
Всього:	19 662 118
Екстер'єр	
Дитячий майданчик	113 750
Зона для відпочинку	124 400
Пляжна зона	279 000
Всього:	517 150

Таким чином загальна вартість необхідного устаткування для готельно-ресторанного комплексу складає 22 054 068 грн.

Поточні витрати готельно-ресторанного комплексу – це регулярні витрати, які необхідні для безперервної та ефективної діяльності підприємства. Вони включають такі основні категорії: персонал, енергозабезпечення та комунальні послуги, постачання продукції, амортизація, адміністративні витрати, маркетинг.

Розрахуємо заробітну плату працівників комплексу, результати представлено в табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Штатний склад закладу «Blue Lakes Resort»

Посада	Кількість працівників	Зарплата за місяць, грн.	Всього, грн.
Адміністративний персонал			
Директор	1	30 000	30 000
Заступник директора	1	28 000	28 000
Головний інженер	1	25 000	25 000
Адміністратор ресторану	2	25 000	50 000
Адміністратор готелю	2	25 000	50 000
Адміністратор СПА	2	25 000	50 000
Маркетолог	1	25 000	25 000
Бухгалтер	2	25 000	50 000
Виробничий персонал			
Кухар II розряду	6	18 000	108 000
Кухар III розряду	2	20 000	40 000
Кухар IV розряду	8	23 000	184 000
Бармен	2	20 000	40 000
Бербек	2	17 000	34 000
Мийник посуду	4	12 000	48 000
Підсобний робітник	2	12 000	24 000
Офіціант	8	17 000	136 000
Масажист	4	20 000	80 000
Банщик	2	20 000	40 000
Спорт. інструктор	2	20 000	40 000
Медсестра	4	20 000	80 000
Покоївка	10	18 000	180 000
Гардеробник	2	15 000	30 000
Прибиральник	6	15 000	90 000
Охоронець	4	17 000	68 000
Садовник	2	17 000	34 000
Технічний працівник	5	18 000	90 000
Всього:			1 654 000

Далі розрахуємо витрати готельно-ресторанного комплексу на електроенергію за формулою:

(3.13)

$$P = H \times C$$

де, H – витрати електроенергії (кВт/страву) – 0,55 кВт/страву згідно норм;

C – обсяг випуску порцій в ресторані за день – 1329 порцій.

$$P = 0,05 \times 1329 = 66,45 \text{ (кВт/добу)} = 66,45 \times 360 = 2392 \text{ (кВт/рік)}$$

Визначимо витрати електроенергії для готелю, результати представлено в табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Витрати електроенергії готелю за рік

Найменування	Витрати кВт/доба	Витрати кВт/рік
Номери 1 категорії одномісні (8 шт.)	$2,82 \times 8 = 22,56$	8121,6
Номери 1 категорії двомісні (20 шт.)	56,4	20304
Апартаменти (4 шт.)	11,28	4060,8
Дуплекс (2 шт.)	5,64	2030,4
Люкс (6 шт.)	16,92	6091,2
Приймально-вестибюльні приміщення	20	7200
Господарсько-побутові приміщення	36,8	13248
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	37,6	13536
Приміщення поверхового обслуговування	10,3	3708
Адміністративні приміщення	19,45	7002
Всього:		85 302

Розрахуємо витрати електроенергії комплексу на освітлення території за формулою:

(3.14)

$$E = N \times P \times T_{\text{доба}}$$

де, N – кількість освітлювальних приладів, шт.;

P – потужність одного освітлювального приладу, кВт;

$T_{\text{доба}}$ – час роботи освітлення за добу, год.

$$E = 20 \times 0,3 \times 10 = 60 \text{ (кВт/доба)} = 60 \times 360 = 21600 \text{ (кВт/рік)}$$

Далі визначимо прогнозовану кількість витрат води для ресторану за формулою:

(3.15)

$$V_{\text{рест.}} = H \times C \times T$$

де, H – норма витрат води на страву, м^3 ;

C – кількість випуску страв за добу, страв;

T – кількість робочих днів на рік.

$$V_{\text{рест.}} = 0,016 \times 1329 \times 360 = 7655 \text{ (м}^3\text{)}$$

Витрату води для готелю розрахуємо за формулою:

(3.16)

$$V_{\text{готель}} = (q \times N / 1000) \times T$$

де, q – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

N – кількість місць в готелі;

T – кількість робочих днів на рік.

$$V_{\text{готель}} = (100 \times 79 / 1000) \times 360 = 2844 \text{ (м}^3\text{)}$$

Для розрахунку витрати води на поливання території озеленення комплексу використаємо формулу:

(3.17)

$$V_{\text{діл.}} = B_{\text{п}} \times S_{\text{д}} \times \tau \times T_{\text{п}} / 710$$

де, $B_{\text{п}}$ – норма витрат води краном за годину, м^3 ;

$S_{\text{д}}$ – площа ділянки озеленення, м^2 ;

τ – час роботи крану за добу;

$T_{\text{п}}$ - період поливу за рік, діб.

$$V_{\text{діл.}} = 1,08 \times 1738 \times 2 \times 187 / 1000 = 702 \text{ (м}^3\text{)}$$

За даними проведених розрахунків визначимо витрати готельно-ресторанного комплексу на комунальні послуги в грошовому вимірі, результати представлено в табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Річні витрати готельно-ресторанного комплексу на воду та
електроенергію

Вид витрат	Одиниця виміру	Кількість	Ціна
Витрати води	м ³	11487,7	384 332,491
Витрати електроенергії	кВт	109294	273 235

Інші поточні витрати проєктованого готельно-ресторанного комплексу представлено в табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Інші поточні витрати підприємства

Вид витрат	Вартість на місяць, грн.	Вартість на рік, грн.
Інтернет та зв'язок	3 200	38 400
Телебачення	780	9 360
Маркетинг	45 000	540 000
Програмне забезпечення	1 040	12 480
Канцелярські товари	10 000	120 000
Інші дрібні витрати	25 000	300 000
Всього:		1 020 240

Доходи готельно-ресторанного комплексу є ключовим показником його успішності та стабільності. Основними джерелами доходу підприємства «Blue Lakes Resort» є виручка від послуг проживання, харчування, СПА-процедур, екскурсій, прокату спортивного та туристичного інвентарю. Доходи закладу представлено у табл. 3.16.

Таблиця 3.16

Прогнозовані доходи готельно-ресторанного комплексу

Показник визначення доходу	Дохід за рік, грн.
Номери 1 категорії одномісні (1200 грн./доба)	2 073 600
Номери 1 категорії двомісні (1500 грн./доба)	6 854 400
Апартаменти (1800 грн./доба)	1 321 930
Дуплекс (2300 грн./доба)	1 126 080
Люкс (1900 грн./доба)	1 395 360

Продовження табл. 3.16

Ресторан	81 076 291
Закупні товари	1 600 854
Масажні процедури	728 120
Соляна кімната	241 789
Сауна	773 568
Експерсії	383 475
Оренда туристичного інвентарю	443 285
Всього:	98 018 752

Отже, на основі всіх розрахунків витрат та доходів готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» сформуємо економічну оцінку проєкту, дані представлено у вигляді табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Економічна оцінка проєкту

Показник	Значення, грн.
Інвестиційні витрати:	
Вартість ділянки під будівництво	8 116 673
Вартість будівництва	10 377 924
Вартість обладнання та меблів	22 054 068
Інші інвестиційні витрати	1 570 500
Загальні інвестиційні витрати	42 119 165
Поточні витрати (за рік):	
Заробітна плата персоналу	1 654 000
Податки з заробітної плати	322 530
Комунальні послуги	657 568
Інші поточні витрати	1 020 240
Загальні поточні витрати	3 654 338
Собівартість власного виробництва та закупних товарів	34 249 769
Витрати на амортизацію	7 718 923
Доходи (за рік):	
Номерний фонд	12 771 370
Ресторан	81 076 291
Додаткові послуги	4 171 091
Загальні доходи	98 018 752
Чистий прибуток	48 741 384

За результатами таблиці, ми бачимо, що проєкт готельно-ресторанного комплексу демонструє економічну ефективність з чистим прибутком 48741384 грн. за рік. Строк окупності інвестицій визначається як відношення

загальних інвестиційних витрат до чистого прибутку. Таким чином, строк окупності проєкту становить один рік.

Висновки до розділу 3

Третій розділ було приділено техніко-економічному обґрунтуванню проєкту.

Номерний фонд готельно-ресторанного комплексу представлений номерами першої категорії, апартаментами, дуплексами та люкс-номерами. Загальна площа житлових номерів складає 1352 м², приміщення поверхового обслуговування займають 202 м².

Далі було визначено та спроектовано приймально-вестибюльну групу приміщень, основним завданням якої є забезпечення ефективної взаємодії між гостями та персоналом закладу. За розрахунками загальна площа цих приміщень становить 161 м². Адміністративні приміщення забезпечують ефективне управління комплексом, вони займають 88 м². Загальна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення складає 322 м², а господарсько-побутових – 277 м².

Ресторан комплексу «Blue Lakes Resort» розрахований на 45 посадкових місць. Він розташовується на першому поверсі, забезпечуючи зручний доступ для всіх гостей комплексу. Було розраховано загальну кількість відвідувачів, виробничу місткість та прогнозовану кількість реалізованої продукції, складено планово-розрахункову програму, а також визначено необхідну кількість працівників та сформовано для них графік виходу на роботу.

Наступним кроком, було розроблено об'ємно-планувальні рішення для проєктованого готельно-ресторанного комплексу, що являють собою комплекс заходів, спрямованих на організацію просторової структури об'єкту. Таким чином, будівля поверху складається з 3 поверхів: на цокольному поверсі розташовуються господарсько-побутові приміщення; на

першому – приймально-вестибюльна, адміністративна, фізкультурно-оздоровча групи приміщень, а також ресторан; на другому – номерний фонд та приміщення поверхового обслуговування. Екстер'єр та інтре'єр готельно-ресторанного комплексу буде оформлено в скандинавському стилі, який характеризується мінімалізмом, екологічністю, функціональністю та довговічністю.

Економічна оцінка проекту є важливим етапом для визначення його життєздатності та успішності. В рамках цього аналізу було проведено оцінку вартості будівництва, прогнозування доходів та витрат, визначення чистого прибутку та термін окупності проекту. За результатами оцінки, проект готельно-ресторанного комплексу демонструє економічно ефективність з прибутком 48 741 384 грн. та строком окупності один рік.

ВИСНОВКИ

Метою дипломної роботи на тему «Розробка проєкту заміського готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» у Донецькій області» було створення проєкту сучасного комплексу, який сприятиме розвитку туристичної привабливості регіону.

Для визначення актуальності даного проєкту було розглянуто теоретичні основи діяльності готельно-ресторанних комплексів та доведено, що готельно-ресторанна індустрія виступає провідним гравцем у розвитку економіки країни. Готельно-ресторанні комплекси забезпечують робочими місцями значну кількість населення, сприяють розвитку інфраструктури та підвищують туристичну привабливість регіонів. Їхнє завдання полягає в створенні та забезпеченні високоякісних послуг з розміщення, харчування та організації дозвілля.

У ході дослідження було виявлено, що попри вагомий вклад у розвиток економіки, готельно-ресторанна галузь залишає вагомий екологічний слід. Готелі та ресторани використовують велику кількість природних ресурсів та генерують значні обсяги побутових відходів. Сьогодні, для конкурентоспроможності готельно-ресторанному бізнесу необхідно приділяти значну увагу охороні навколишнього середовища та ефективному управлінні природними ресурсами. На допомогу вирішення цієї проблеми приходять стратегія сталого розвитку, що передбачає раціональне використання ресурсів, збереження довкілля та забезпечення високої якості життя для всіх верст населення. Впровадження цих принципів вимагає комплексного підходу, що включає економічні, соціальні та екологічні аспекти.

При розробці проєкту готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» було дотримано таких основних принципів як захист навколишнього середовища, збереження лісів та інтегрування дизайну в існуючий ландшафт.

При виборі ділянки для будівництва комплексу було розглянуто ряд ключових аспектів, що визначатимуть подальшу ефективність та конкурентоспроможність закладу: географічне розташування, природні умови, наявність транспортної та туристичної інфраструктури, а також перспективи розвитку ринку. За результатами дослідження було виявлено, що територія Блакитних озер є вдалим вибором для відкриття готельно-ресторанного бізнесу.

Для визначення поточного стану, основних тенденцій та перспектив розвитку туристичного ринку Блакитних озер, було проведено галузевий аналіз. Аналіз конкурентного середовища допоміг отримати інформацію про послуги, рівень обслуговування та цінову політику підприємств-конкурентів. Було виявлено основних конкурентів для проєктованого закладу – садиба «Три Ведмеда», база відпочинку «Приозерна», клуб «Акваторія-Лиман» та база відпочинку «Казковий дворик Микита». На основі зібраних даних було проведено SWOT-аналіз та розроблено бізнес-модель Canvas для комплексу «Blue Lakes Resort», що допомогли виявити сильні та слабкі сторони, структурувати основні ключові елементи бізнесу та визначити стратегічні напрямки розвитку.

При розробці фірмового стилю для проєктованого комплексу було підібрано кольори, текстури та графічні елементи, що формуватимуть візуальну ідентичність та сприятимуть впізнаваності бренду.

Загальна площа території готельно-ресторанного комплексу становить 4 345 м², з них ділянка забудови складає 1753 м², зона озеленення – 1738 м².

Номерний фонд складається з 40 номерів з яких: 32 номери першої категорії, 3 апартаменти, 2 дуплекси та 3 люкс-номери.

Будівля комплексу складається з трьох поверхів: на цокольному поверсі розташовуються господарсько-побутові приміщення (277 м²); на першому – приймально-вестибюльна група приміщень (161 м²), адміністративні приміщення (88 м²), фізкультурно-оздоровчі приміщення

(322 м²) та ресторан на 45 місць; на другому – номерний фонд (1352 м²) та приміщення поверхового обслуговування (202 м²).

Територія підприємства включає в себе наступні зони: будівля готельно-ресторанного комплексу, майданчик для паркування на 20 місць, зона озеленення, зона для відпочинку з альтанками, спортивний майданчик, дитячий майданчик, пляжна зона.

В рамках економічної оцінки було проведено розрахунок вартості будівництва, прогнозування доходів та витрат підприємства, визначення чистого прибутку та терміну окупності проєкту. Загальні інвестиційні витрати становлять 42 119 165 грн., поточні витрати – 49 277 368 грн., доходи – 98 018 752 грн. Таким чином, чистий прибуток становить 48 741 384 грн, строк окупності проєкту дорівнює одному року.

Отже, з урахуванням всіх отриманих даних від досліджень, аналізів, оцінок та розрахунків, можна зробити висновок, що проєкт готельно-ресторанного комплексу «Blue Lakes Resort» є успішною ініціативою для розвитку бізнесу та підвищення туристичної привабливості регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В. 2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. Основні положення.
2. ДБН В. 2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
3. Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Т. М. Апатенко : Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 45 с.
4. Антоненко А.В., Стукальська Н.М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Конспект лекцій. – К.: НУХТ, 2015. – 145 с.
5. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства/ В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 359с.
6. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник. К.: НУХТ, 2018. 360с.
7. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. – 494 с.
8. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О. А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяйнова, Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250 с.
9. Готельна справа : навч. посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук – К.:Київ.нац.торг. – економ. ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К» 2015. – 580 с.
10. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» / О. П. Миколенко, Н. І. Данько, С. І. Страпчук, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков, В.М. Червоний. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 82с.
11. Карпов В.А. Планування та аналіз підприємницьких проектів. – Одеса: ОНЕУ, 2014. – 243 с.

12. Коломієць Л. В. Стратегія сталого розвитку: Навч. посібник / Л. В. Коломієць. – Кропивницький: 2019. – 126 с.
13. Конспект лекцій з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» / укладачі Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 135 с.
14. Ковешніков, В. С. Організація готельно-ресторанного господарства : навчальний посібник / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. – Київ : Ліра-К, 2020 . – 564 с.
15. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навчальний посібник / Г.Я. Круль. – К. – Центр учбової літератури, 2017. – 368с.
16. Микитюк П.П. Управління проектами: Навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / П. П. Микитюк – Тернопіль, 2014. – 270 с.
17. Навчально-методичний посібник «Актуальні проблеми туризму і сфери послуг» (для студентів спеціальності 242 «Туризм» (усіх форм навчання)) / укл. Ю.В.Макогон, К.В.Осипенко – Маріуполь : МДУ, 2021 – 168 с.
18. Організація готельного господарства : Навч. посібник для вузів / Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.; За редакцією О.М. Головка: 2010. – 247 с.
19. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с
20. Організація ресторанного господарства: навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.
21. Основи айдентики : [матеріали та методичні рекомендації до спецкурсу] / укладачі Ю.С. Кулінка, Л.П. Романко. - Кривий Ріг : ДВНЗ «КДПУ», 2017.- с.
22. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.

23. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
24. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т.Г. Сокол . – К. : Альтепрес, 2017. – 446с.
25. Стратегія сталого розвитку: Підручник / [В. М. Боголюбов, М. О. Клименко, Мельник Л. Г., О. О. Ракоїд]. За редакцією професора В. М.
26. Управління проектами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.
27. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
28. Козловський Є. Теоретико-методичні засади управління проектами в сфері туризму. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія : Туризм. 2019. Т. 2, №2.
29. Милько І.П. (2019). КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ РОЗРОБКИ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ УКРАЇНИ. Економічний форум, 1(4), 90-97. <https://doi.org/10.36910/6765-2308-8559-2019-4-14> (дата звернення: 09.04.2024).
30. Моца А., Шевчук С., Середа Н. ПЕРСПЕКТИВИ ПІСЛЯВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ СФЕРИ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ. Економіка та суспільство. 2022. №41. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-31> (дата звернення: 07.04.2024).
31. Науменко Наталія, Романюк Тетяна. ПРОЄКТИ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ПІСЛЯВОЄННИЙ ПЕРІОД В УКРАЇНІ. Економічний форум. 2023. Т. 1, №4. С. 19-31. URL: <https://doi.org/10.36910/6775-2308-8559-2023-4-3> (дата звернення: 07.04.2024).

ДОДАТКИ

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

ХУМУС

200 гр

€140



**КУРЯЧИЙ ПАШТЕТ З
ГРІНКАМИ**

160 гр

€190



АСОРТІ СИРОВ 270 гр

€365



КАПРЕЗЕ

140 гр

€165



Продовження додатку А

**ГАРЯЧІ
ЗАКУСКИ****ЖУЛЬЄН З КУРКОЮ
ТА ГРИБАМИ**

120 гр

€190**ЗАПЕЧЕНИЙ СИР
КАМАМБЕР**

110 гр

€175**ЗАПЕЧЕНИЙ БАКЛАЖАН
З СИРОМ**

140 гр

€150**КРОКЕТИ З ЦВІТНОЇ
КАПУСТИ ТА
КРЕВЕТКИ**

230 гр

€160

САЛАТИ



САЛАТ З ДОР БЛЮ, ГРУШИ ТА МОЛОДОГО БУРЯКУ

170 гр

€225

Запечений буряк, листя салату, компресована груша, дор блю, оливкова олія, бальзамічний крем, кедрові горіхи, полуниця

САЛАТ З КУРКОЮ

250 гр

€230

Куряче філе, мікс салату, помідори черрі, авокадо, мікрогрін, насіння соняшника, кунжут, апельсиновий соус

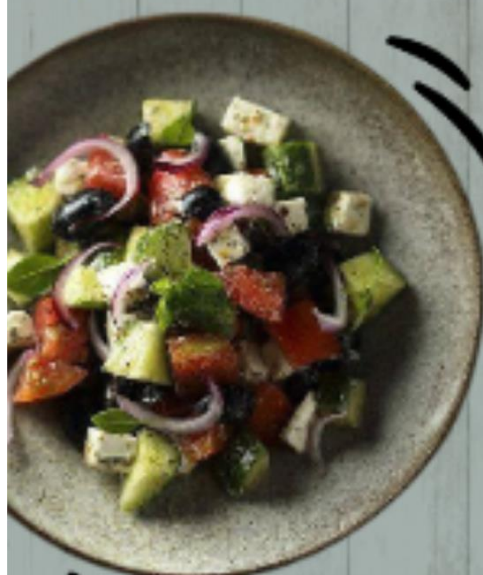


ГРЕЦЬКИЙ САЛАТ З ПЕСТО

290 гр

€245

Мікс томатів, солодкий перець, огірки, цибуля, оливки, фета, песто, оливкова олія

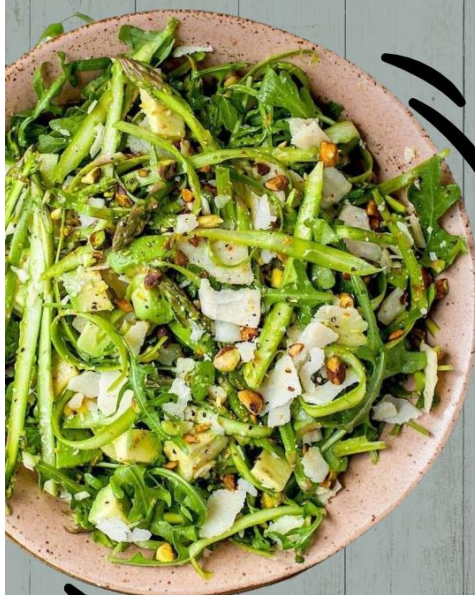


ФРЕШ САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ

290 гр

€ 320

М'ята, рукола, шпинат, базилік, авокадо, манго,
тигрові креветки, мед, оливкова олія



ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ 200 гр

€ 170

Мікс салату, авокадо, селера, рукола, зелений
горошок, пармезан, кедрові горіхи, оливкова олія

САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ ТА БАКЛАЖАНОМ 300 гр

€ 290

Теляча вирізка, баклажан, мікс салату, помідор,
боби Едамаме, часниково-горіховий соус



СУПИ**БОРЩ**

300 гр

€210**КРЕМ-СУП З
ПЕЧЕРИЦЬ ТА БІЛИХ
ГРИБІВ**

300 гр

€275**ЛЕГКИЙ КУРЯЧИЙ
БУЛЬИОН**

300 гр

€190**ГАРБУЗОВИЙ
КРЕМ-СУП З
КРЕВЕТКОЮ**

300 гр

€175

ОСНОВНІ СТРАВИ

М'ЯСНІ



**КУРЯЧЕ ФІЛЕ У
ВЕРШКОВОМУ
СОУСІ**

230 гр

€285



**СТЕЙК З ТЕЛЯТИНИ
ПІД ГРИБНИМ
СОУСОМ**

310 гр

€320



**КАЧИНА НІЖКА
З ЯГІДНИМ
СОУСОМ**

300 гр

€280



€250

**РУЛЕТКИ З БЕКОНУ
ІЗ БРИНЗОЮ ТА
ШПИНАТОМ**

300 гр

ОСНОВНІ СТРАВИ

РИБНІ

 **ЗАПЕЧЕНИЙ КОРОП** 300 гр **€270**

 **СТЕЙК З ЛОСОСЯ ТА ПЮРЕ З ГОРОШКУ** 300 гр **€430**

 **ЗЕЛЕНЕ РІЗОТТО З КРЕВЕТКАМИ** 320 гр **€300**

 **€270**

ФІЛЕ ЩУКИ ПІД ПРЯНИМИ ТРАВАМИ

ГАРНІРИ

ПАСТИ:

- з куркою
- з креветками
- з білими грибами

330 гр **€270**320 гр **€310**290 гр **€280**

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

150 гр **€95**

ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З РОЗМАРИНОМ

180 гр **€110**

ОВОЧІ ГРИЛЬ

165 гр **€ 290**

ЗАПЕЧЕНИЙ ШПИНАТ З СИРОМ ПАРМЕЗАН

150 гр **€ 140**

РИС З ОВОЧАМИ

190 гр **€ 150**

СОЛОДКІ СТРАВИ

Десерти



**СИРНИКИ
МИГДАЛЕВІ**

240 гр **€160**

**ПУДІНГ З НАСІННЯМ
ЧІА ТА МЛИНОВИМ
ПЮРЕ**

200 гр **€105**

**ЯГІДНА
ПАННА-КОТА**

300 гр **€280**

Торти

СМЕТАННИК

140 гр **€120**

МАЛИНА-ЛАВАНДА

120 гр **€135**

ТИРАМІСУ

140 гр **€220**



ДОДАТКОВЕ

СОУСИ

Ягідний	€ 45
Грибний	€ 45
Часниковий	€ 45
Песто	€ 45
Лимонно-медовий	€ 45
Гірчичний	€ 45



ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Хліб Білий	€ 15
Чіабата	€ 25
Грісіні	€ 55
Хліб злаковий	€ 25
Хлібний кошик	€ 75
Фокачча з розмарином	€ 55

ГАРЯЧІ НАПОЇ



КАВА

Еспресо	€ 40
Американо	€ 45
Лате	€ 60
Капучино	€ 55
Раф кава	€ 75
Какао з зефіром	€ 70

ЧАЙ

Ягідний мікс	€ 60
Обліпиховий	€ 60
Імбирний	€ 60
Фруктовий	€ 60
Трав'яний	€ 60
Ромашковий	€ 60





БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

КОКТЕЙЛІ

Глінтвейн

вишневий сік,
апельсин, лимон, мед,
спеції

€ 65

Смородиново-банановий смузі

бананове молоко,
банан, чорна
смородина, полуниця,
м'ята

€ 95

Матча Оранж

матча, лимонний
фреш, апельсиновий
сік, цукор

€ 65

Мохіто

лайм, м'ята, 7-ап

€ 75

Бага Калангут

яблуко, ківі, м'ята, сік
персииковий, чіпс
Ананаса

€ 95

Апероль Спрітц

грейпфрутовий сік,
лимонний фреш,
газована вода, сироп
Оранж-спрітц,
апельсин

€ 80

ЛИМОНАДИ

Апельсин-маракуйя

сік мультівітамін, сироп
маракуйя, лимонний фреш, ківі,
апельсин, лимон, газована вода

€ 60

Класичний

лимон, лимонний фреш, газована
вода

€ 45

НАПОЇ

Моршинська газована/ негазована (500мл)

€ 35

Ессентуки (500мл)

€ 55

Пепсі (250мл)

€ 40

7-АП (250мл)

€ 40

Мірінда (250мл)

€ 40

Тонік Evervess (250мл)

€ 45

Ред Бул (250мл)

€ 75

Сік в асортименті (250мл)

€ 35

МІЦНІ НАПОЇ

ВІСКІ

Jameson	50мл	₴ 115
Jack Daniels	50мл	₴ 115
Chivas Regal 12	50мл	₴ 190

РОМ

Bacardi Carta Negra	50мл	₴ 95
Bacardi Carta Bianco	50мл	₴ 95

ГОРІЛКА

Finlandia	50мл	₴ 85
Grey Goose	50мл	₴ 95
Absolut	50мл	₴ 85

ДЖИН

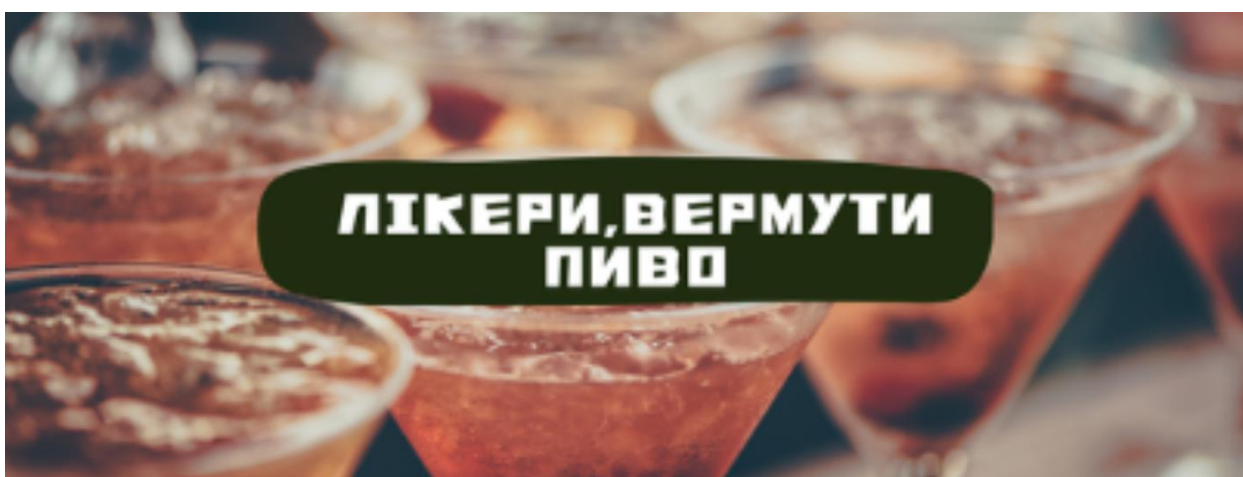
Finsbury	50мл	₴ 70
----------	------	------

ТЕКІЛА

Olmeca blanco	50мл	₴ 120
Olmeca gold	50мл	₴ 120

КОНЬЯК

Hennessy VS	50мл	₴ 110
Sarajshvili *****	50мл	₴ 100
Courvoisier	50мл	₴ 300



ЛІКЕРИ, ВЕРМУТИ ПИВО

ЛІКЕРИ

Balleys	50мл	₴ 100
Campani	50мл	₴ 100
Капіла	50мл	₴ 130

АПЕРЕТИВИ

Aperol	50мл	₴ 110
Martini bianco	50мл	₴ 95

ДИГЕСТИВИ

Limoncello Kraft	50мл	₴ 75
Jagermeister	50мл	₴ 130
Becherovka	50мл	₴ 90

ПИВО

Warsteiner	330мл	₴ 115
Warsteiner	500мл	₴ 175
Grimbergen Blanche	330мл	₴ 105
Grimbergen Blanche	500мл	₴ 155
Guinness	250мл	₴ 135
Guinness	500мл	₴ 195
Carlsberg	250мл	₴ 95
Carlsberg	250мл	₴ 125



Додаток Б

