

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ В.Н.КАРАЗІНА**
**Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут
міжнародних відносин та туристичного бізнесу»**
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

ДО ЗАХИСТУ
завідувачка кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
та харчових технологій
доц. Данько Н.І.

Кваліфікаційна робота магістра

на тему: «Підвищення ефективності діяльності
готельного комплексу «Nice to sea» (м. Чорноморськ, Одеська обл.)»

Виконав:
студент 2 курсу, групи УГРз-61
спеціальності 241
Готельно-ресторанна справа
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Морозов Микола Іванович

Керівник:
к. т. н, доц. Червоний Віталій Миколайович

Рецензент
к. т. н, доц. Дуб Володимир Васильович

Підсумкова оцінка:
за шкалою ЗВО: _____
кількість балів: _____
Голова Екзаменаційної комісії

(підпис) (прізвище та ініціали)

Харків – 2024 рік

Міністерство освіти і науки України

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені В.Н. КАРАЗИНА

Навчально-науковий інститут «Каразінський інститут
міжнародних відносин та туристичного бізнесу»
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

Студента Морозова Миколи Івановича

Курсу II групи УГРЗ-61

Тема дипломної роботи «Підвищення ефективності діяльності готельного комплексу «Nice to sea» (м. Чорноморськ, Одеська обл.)»

затверджена наказом від 21.10.2024 року № 4001-5/3420

1. Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Теоретичні засади розвитку закладів розміщення курортного типу	20.09.2024	
Функціональний аналіз роботи готельного комплексу «NICE TO SEA» (м. Чорноморськ, Одеська обл.)	20.10.2024	
Впровадження закладу харчування для підвищення ефективності роботи готельного комплексу «NICE TO SEA»	20.11.2024	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 20.11.2024 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 20.11.2024 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ: канд.техн.наук, доцент

Віталій ЧЕРВОНІЙ

Дата видачі завдання 04.09.2024 р.

Завдання прийняте
до виконання дипломником

Миколою МОРОЗОВИМ

Завідувачка кафедри готельно-ресторанного
бізнесу та харчових технологій, к.е.н., доцент

Наталя ДАНЬКО

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота містить: 70 сторінок основного тексту, 10 таблиць, 37 рисунків, 49 літературних джерел.

НАЗВА КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ: «Підвищення ефективності діяльності готельного комплексу «Nice to sea» (м. Чорноморськ, Одеська обл.)».

ПРЕДМЕТ ДОСЛІДЖЕННЯ: готельний продукт індустрії гостинності на прикладів готельного комплексу «Nice to sea».

ОБ'ЄКТ ДОСЛІДЖЕННЯ: заклад індустрії гостинності, а саме готельний комплексу «Nice to sea» (м. Чорноморськ, Одеська обл.).

МЕТА РОБОТИ: розробка рекомендацій для підвищення ефективності діяльності готельного комплексу «Nice to sea» (м. Чорноморськ, Одеська обл.).

ЗАВДАННЯ РОБОТИ: дослідити курортні готелі як заклади розміщення в індустрії гостинності; провести дослідження світового та українського ринку закладів розміщення курортного типу; оцінити перспективи розвитку курортів Одеської області; виконати функціональний аналіз роботи готельного комплексу «NICE TO SEA», провести оцінку його конкурентоспроможності.

МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ: аналітичні, маркетингові, економічні, комплексні.

НАУКОВА НОВИЗНА ДОСЛІДЖЕННЯ: на основі результатів дослідження розроблено пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності готельного комплексу шляхом організації роботи ресторану на території; розробити концепцію закладу харчування; сформувані організаційні рішення закладу харчування; оцінити ефективність запропонованих рішень.

РІК ВИКОНАННЯ 2024 РІК ЗАХИСТУ 2024

КЛЮЧОВІ СЛОВА: ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС, КУРОРТ, ЗАКЛАД РОЗМІЩЕННЯ, ЕФЕКТИВНІСТЬ, РЕСТОРАН, КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ, ОРГАНІЗАЦІЯ, ПРОЄКТУВАННЯ, МЕНЮ, ВИРОБНИЧА ПРОГРАМА.

ABSTRACT

The diploma thesis comprises: 70 pages, 10 Tables, 37 figures, 49 literary sources.

TITLE OF THE QUALIFICATION WORK: «Improving the efficiency of the hotel complex "Nice to sea" (Chornomorsk, Odesa region)»

SUBJECT OF RESEARCH: hotel product of the hospitality industry using the example of the hotel complex "Nice to sea".

OBJECT OF RESEARCH: an institution of the hospitality industry, namely the hotel complex "Nice to sea" (Chornomorsk, Odesa region).

OBJECTIVE: development of recommendations for increasing the efficiency of the hotel complex "Nice to sea" (Chornomorsk, Odesa region).

OBJECTIVES OF THE WORK: to explore resort hotels as accommodations in the hospitality industry; to conduct research on the world and Ukrainian market of resort-type accommodation facilities; to assess the development prospects of resorts in Odesa region; to perform a functional analysis of the operation of the "NICE TO SEA" hotel complex, to evaluate its competitiveness.

RESEARCH METHODS: analytical, marketing, economic, comprehensive.

SCIENTIFIC NOVELTY OF THE STUDY: based on the results of the research, proposals were developed to improve the efficiency of the hotel complex by organizing the restaurant on the territory; develop the concept of a catering establishment; to form organizational decisions of the catering establishment; evaluate the effectiveness of the proposed solutions.

YEAR OF EXECUTION 2024 YEAR OF PROTECTION 2024

KEYWORDS: HOTEL COMPLEX, RESORT, ACCOMMODATION FACILITY, EFFICIENCY, RESTAURANT, COMPETITIVENESS, ORGANIZATION, DESIGN, MENU, PRODUCTION PROGRAM.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ КУРОРТНОГО ТИПУ	7
1.1. Курортні готелі як заклади розміщення в індустрії гостинності...	7
1.2. Світовий та український ринок закладів розміщення курортного типу.....	15
1.3. Перспективи розвитку курортів Одеської області.....	25
2 ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ АНАЛІЗ РОБОТИ ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ «NICE TO SEA» (м. Чорноморськ, Одеська обл.)	34
2.1. Загальна характеристика готельного комплексу «NICE TO SEA»	34
2.2. Характеристика основних та додаткових послуг закладу.....	35
2.3. Оцінка конкурентоспроможності закладу в м. Чорноморськ Одеської області.....	44
3 ВПРОВАДЖЕННЯ ЗАКЛАДУ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ «NICE TO SEA»	50
3.1. Розробка концепції закладу харчування.....	50
3.2. Організація роботи закладу харчування.....	53
3.3. Оцінка ефективності запропонованих рішень.....	61
ВИСНОВКИ	64
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	67
ДОДАТКИ	71
ДОДАТОК А. Меню ресторану «Coral Reef»	72
ДОДАТОК Б. Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами ресторану «Coral Reef»	87
ДОДАТОК В. Перелік обладнання та інвентарю заготівельних цехів ресторану «Coral Reef»	90

ДОДАТОК Г. Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Coral Reef».....	92
ДОДАТОК Д. Перелік обладнання та інвентарю для доготівельних цехів ресторану «Coral Reef».....	94

ВСТУП

Організація ресторану при готельному комплексі є однією з ключових складових успішного функціонування готельно-ресторанного бізнесу. Ресторани, інтегровані у структуру готелю, не лише створюють додаткову зручність для гостей, але й сприяють підвищенню доходів, забезпечують унікальність пропозиції та збільшують конкурентоспроможність на ринку. В Україні цей напрям має значний потенціал завдяки активному розвитку туризму, зростанню внутрішнього ринку готельно-ресторанних послуг і зміні гастрономічних вподобань споживачів.

Сучасний турист або бізнес-мандрівник очікує, що готель запропонує не лише комфортні номери, але й додаткові послуги, серед яких особливе місце посідає якісне харчування. В умовах конкуренції готельні комплекси змушені розширювати спектр своїх послуг, і ресторани стають стратегічно важливим компонентом цієї системи.

Пандемія COVID-19 сприяла активізації внутрішнього туризму в Україні, що збільшило попит на місцеві готелі та заклади харчування. Це створило нові можливості для розвитку готельно-ресторанних комплексів у малих містах, курортних зонах та популярних туристичних локаціях.

Глобальні тренди, такі як орієнтація на екологічність, впровадження сучасних технологій та увага до локальних гастрономічних традицій, стають все більш актуальними для українського ринку. Ресторани при готелях, які пропонують унікальний досвід (наприклад, дегустацію місцевих страв або органічне харчування), мають значний потенціал для успіху.

Наявність ресторану підвищує рейтинг готелю та його привабливість серед клієнтів. Гості часто обирають готель за критерієм «все включено», що передбачає можливість харчуватися безпосередньо на території.

Ресторан при готелі може працювати не лише для гостей комплексу, але й для зовнішніх відвідувачів – місцевих жителів чи туристів, які шукають якісний заклад для відпочинку або проведення святкових заходів.

Успішний ресторан при готелі може стати брендом, який матиме перспективи для відкриття філій або франшиз. Також ресторан може виступати платформою для організації гастрономічних турів, фестивалів або кулінарних майстер-класів.

Сучасні ресторани при готелях часто виконують кілька функцій: від традиційного харчування до проведення конференцій, банкетів і ділових зустрічей. Це розширює спектр послуг, які може запропонувати готель.

Таким чином, організація ресторану при готельному комплексі є актуальним і перспективним напрямом бізнесу, який дозволяє створити додаткову цінність для гостей та підвищити прибутковість готелю. Правильне проектування, врахування сучасних тенденцій і орієнтація на якісний сервіс можуть забезпечити успішність проекту навіть у висококонкурентному середовищі. Україна має всі передумови для подальшого розвитку цієї галузі, що сприятиме як туристичній привабливості країни, так і зміцненню її економіки.

Об'єкт дослідження – заклад індустрії гостинності, а саме готельний комплекс «Nice to sea» (м. Чорноморськ, Одеська обл.).

Предмет дослідження – готельний продукт готельного комплексу «Nice to sea».

Мета дослідження – розробка рекомендацій для підвищення ефективності діяльності готельного комплексу «Nice to sea» (м. Чорноморськ, Одеська обл.).

Для досягнення мети кваліфікаційної роботи магістра було сформовано та вирішено перелік завдань:

- дослідити курортні готелі як заклади розміщення в індустрії гостинності;
- провести дослідження світового та українського ринку закладів розміщення курортного типу;
- оцінити перспективи розвитку курортів Одеської області;

– виконати функціональний аналіз роботи готельного комплексу «NICE TO SEA» (м. Чорноморськ, Одеська обл.), провести оцінку його конкурентоспроможності;

– сформувати пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності готельного комплексу «Nice to sea» шляхом організації роботи ресторану на території;

– розробити концепцію закладу харчування;

– сформувати організаційні рішення закладу харчування;

– оцінити ефективність запропонованих рішень.

Для підготовки та написання кваліфікаційної роботи магістра використовувалися різнопланові інформаційні джерела, серед яких нормативно-правові документи, зокрема стандарти та положення, наукові публікації з ретроспективністю 15 років тощо.

Кваліфікаційна робота магістра виконана у трьох розділах, містить вступ, основну частину, висновки та список літератури, що складається з 49 пунктів. Загальний об'єм основної частини кваліфікаційної роботи – 70 сторінок.

1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ КУРОРТНОГО ТИПУ

1.1. Курортні готелі як заклади розміщення в індустрії гостинності

У сучасному світі динамічно і стабільно розвивається потужний туристичний рух та формує сферу економічної діяльності для забезпечення потреб людей під час подорожі [16]. Виникає потреба в більшій, кількості послуг, дещо іншого обсягу й номенклатури, ніж під час перебування вдома. Саме забезпечення комфортних умов для відпочинку та подорожі є кінцевою метою функціонування галузей та видів діяльності, що називають індустрією гостинності [29].

Індустрія гостинності – це сфера, що поєднує готельний та ресторанний бізнес, туризм та відпочинок, розваги та екскурсійну діяльність, проведення наукових конференцій та організацію виставок тощо (рис. 1.1).

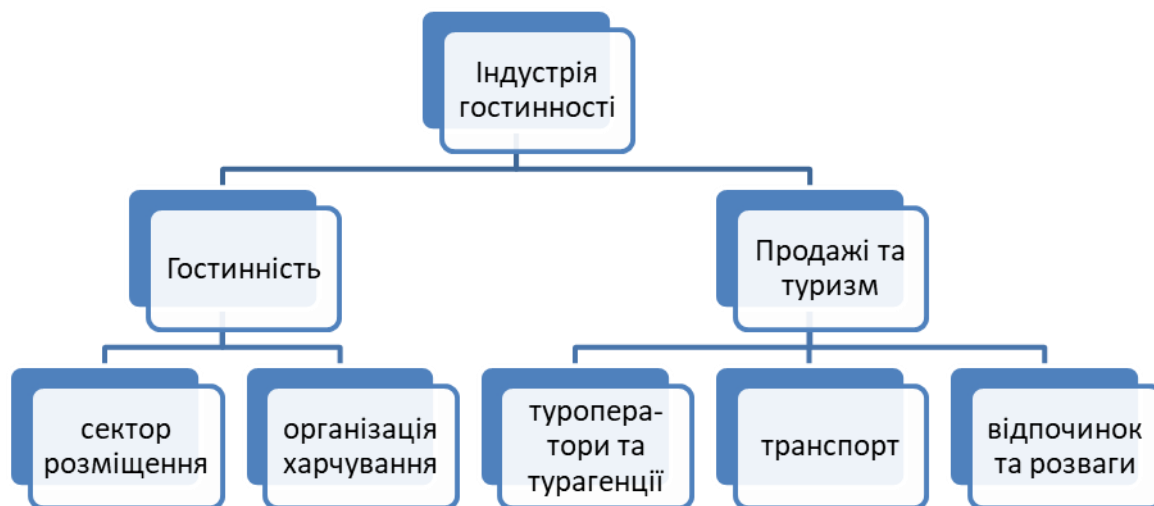


Рис. 1.1 – Розподіл сфер діяльності в індустрії гостинності

Історія сфери гостинності тісно пов'язана з розвитком туризму, подорожей і культури різних народів і епох [22]. Це втілено у різних типах

засобів розміщення, категоріях гостей та методах обслуговування. Продуктом індустрії гостинності є комплекс фізичних, емоційних і соціальних компонентів. Надання готельної послуги – це значно ширше поняття, ніж просто проживання [8]. Сюди необхідно включити атмосферу закладу, чистоту, компетентність персоналу та турботу про гостя. Сучасний готель має нагадувати про домівку. Кожен сегмент індустрії має сприйматися в комплексі. Гостинність має проявлятися в турботі про гостя, в здатності відчувати його потреби, щоб спогади та враження запам'ятовувалися надовго [44]. Успішність цього бізнесу залежить від емоційного досвіду клієнта, оскільки індустрія гостинності працює в умовах насиченого ринку, де клієнт має великий вибір [12].

Індустрія гостинності охоплює широкий спектр секторів, кожен з яких відіграє важливу роль у забезпеченні послуг для клієнтів [37]. Основними складовими індустрії гостинності є готелі, ресторани, туристичні агентства, національні парки, парки культури та відпочинку, спа-центри, бізнес сектор, транспорт і логістика (рис. 1.2) [15].

Успішність індустрії залежить від взаємодії всіх компонентів: наприклад готельний бізнес часто співпрацює з туристичними агентствами, а ресторани можуть бути частиною готельних комплексів. Технології, як от платформи для онлайн бронювання, об'єднують окремі сектори в єдину екосистему [27].

Серцем індустрії гостинності є готельні комплекси, оскільки поєднують комфорт, культуру обслуговування, економічний розвиток і сприяють позитивному туристичному досвіду [3].

Важливу роль у світовій туристичній індустрії відіграють курортні готелі, які залучають мільйони мандрівників з усього світу [34].

Курортний готель – це тип готелю, який спеціалізується на наданні послуг для відпочинку та рекреації у курортних зонах [42]. Його головна мета – забезпечення комфортного і розкішного відпочинку для гостей, часто в природно привабливих місцях, таких як на морському узбережжі, біля гірськолижних трас, озер, термальних джерел, у заповідних зонах тощо [7].

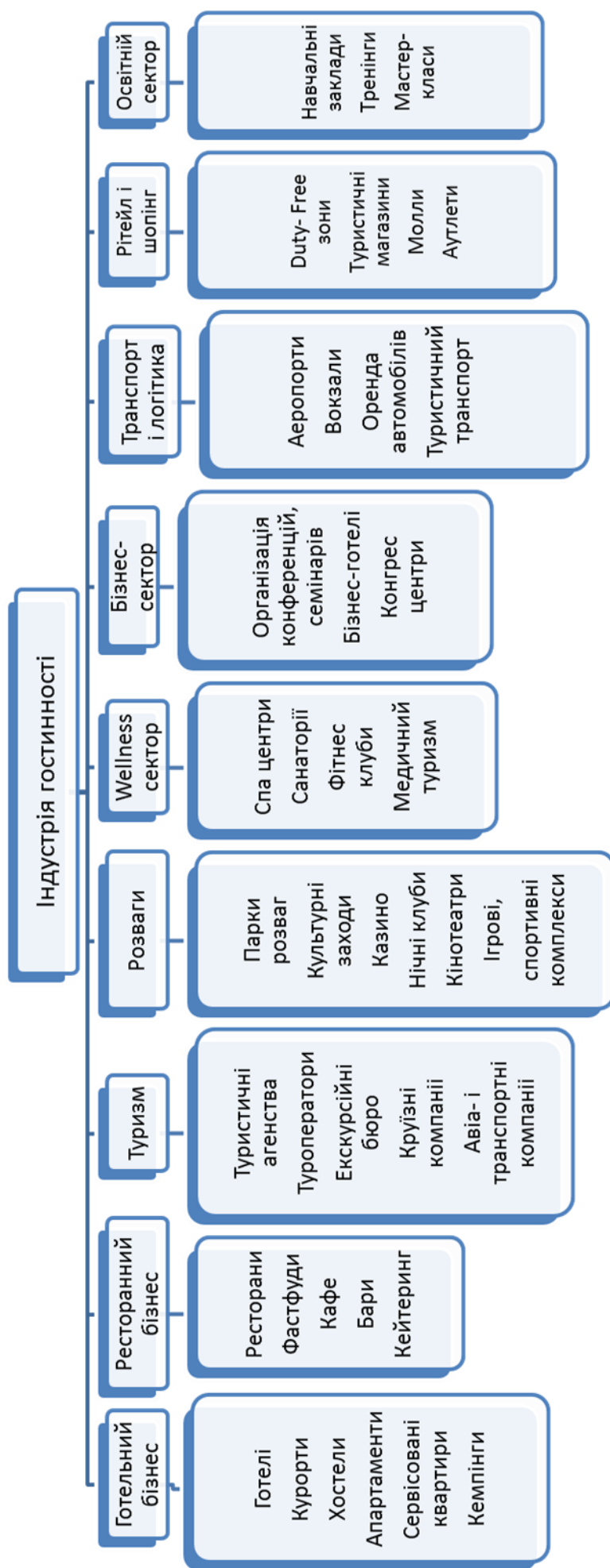


Рис. 1.2 – Основні складові індустрії гостинності

Такі готелі створені для тривалого перебування гостей, часто в межах комплексної інфраструктури, у ряді випадків вони пропонують профілактичне лікування [14]. Для цього часто передбачаються приміщення лікувально-оздоровчого призначення відповідно до профілю курорту, а також організацією меню дієтичного харчування [32].

Курортні готелі охоплюють широких спектр цільової аудиторії від родин з дітьми до професіоналів, що поєднують роботу з відпочинком (рис. 1.3) [5].

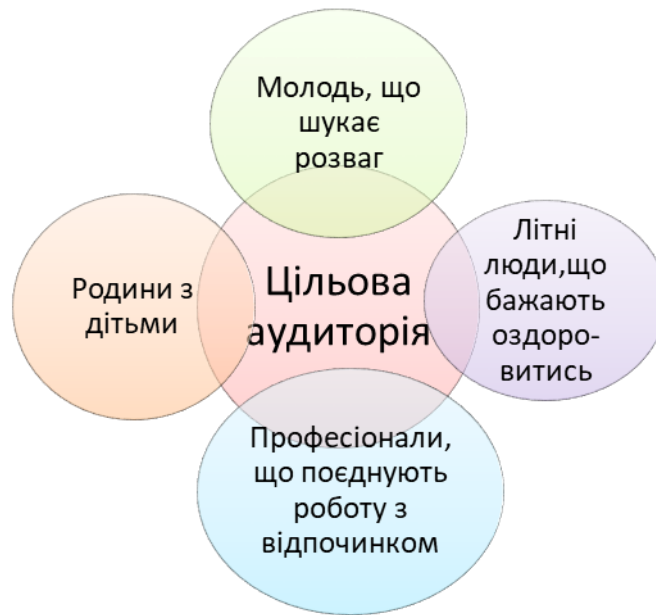


Рис. 1.3 – Цільова аудиторія курортних готелів

Курортний готель зазвичай пропонує широкий спектр основних і додаткових послуг (рис. 1.4) [24].

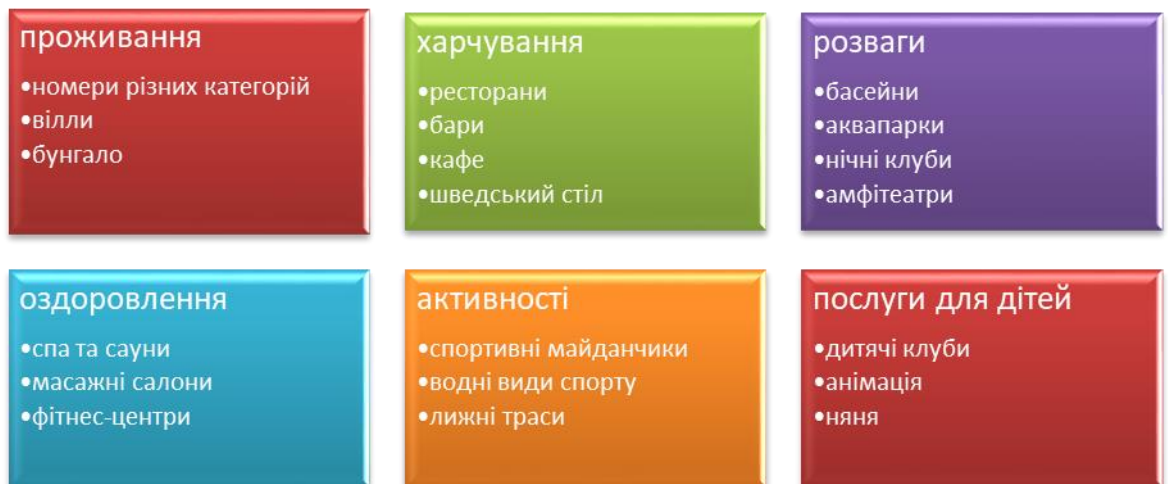


Рис. 1.4 – Послуги курортних готелів

Номерний фонд курортних готелів зазвичай складається з одно- або двомісних номерів [43]. Також може передбачатися можливість розміщення додаткового третього спального місця (для дитини).

У зв'язку з тим, що переважно термін перебування в готелі може бути тривалим (до місяця), в номерах передбачається збільшений розмір вбудованих шаф та місць для зберігання. Оскільки курортні готелі будують переважно в природно привабливих місцях, в номері виділяють зону денного відпочинку – лоджію, балкон, веранду [18]. Велике значення надається вигляду з вікна.

Курортні готелі зазвичай орієнтовані на сезонність : літній сезон (пляжні курорти), зимовий сезон(гірські курорти), проте деякі працюють цілорічно, пропонуючи програми для міжсезоння.

Курортні готелі цілорічної експлуатації забезпечують високий рівень комфорту та надають переважно широкий спектр послуг [48]:

- розвинена система закладів ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари)
- розширений перелік приміщень для дозвілля (вітальні, холи для відпочинку, бібліотеки, більярдні, дискотеки)
- приміщення для ігор, зокрема для дітей
- майданчики для відпочинку, солярії, пляжі, причали
- приміщення спортивного призначення (басейни, спортзали, спортивні майданчики).

Курортні готелі часто пропонують концепції «All INCLUSIVE» або «full-board» у закладах ресторанного господарства [10]. У меню акцентуються на місцевій кухні, а також на дієтичному та здоровому харчуванні. У готелях високого рівня зазвичай наявні декілька ресторанів і барів з різними концепціями.

При готелях високих категорій можуть передбачатися зали для засідань, в яких у період міжсезоння можуть проводитися конференції та наради, при цьому заповнюючи номерний фонд [21].

Курортні готелі, що орієнтовані на сезонну експлуатацію будують переважно без опалення та у них надається обмежений набір послуг [45].

Гірські курортні готелі розраховані переважно на спортсменів-любителів: гірськокожників у зимовий період і пішохідних туристів у літній період. Місткість таких готелів зазвичай не перевищує 100-150 місць. Гірські готелі зазвичай мають обмежену поверховість, нестандартні об'ємні просторові рішення та гарний вигляд з вікон [9]. Для зберігання спортивного інвентарю, лиж, санок передбачаються окремі приміщення.

Сучасні тенденції будівництва готельних комплексів – це створення курортних комплексів для відпочинку, де значна частина суспільного, медичного, спортивного обслуговування розміщується в загально курортних установах, що знаходяться за межами самих готелів [25].

Для цього споруджують загально-курортні ресторани, кафе, бари різних типів, кінотеатри, підприємства торгівлі, спортзали, стадіони, тенісні корти, плавальні басейни, спортивні ігрові майданчики, кінноспортивні центри [38].

Сьогоднішні курортні готелі стикаються з необхідністю постійного розвитку, так як присутня чимала конкуренція [17]. Багато готелів намагаються запропонувати не тільки проживання, але і широкий спектр послуг і розваг, щоб забезпечити повноцінний відпочинок. Це може включати організацію концертів, шоу, тематичних вечірок, фестивалів, дегустацій, мастер-класів [26].

Курортні готелі активно співпрацюють з місцевими організаціями, розвивають мережеві взаємини, щоб запропонувати ширший спектр послуг, активностей і екскурсій [35].

Велику увагу приділяють у курортних пляжних готелях пляжному устаткуванню, спортивним розвагам на воді – серфінг, дайвінг, парусний спорт, водні лижі, водні мотоцикли, організації пристаней і пляжів, у гірськокожних комплексах – скелелазінню, організації підвісних канатних доріг та фунікулерів [6].

Для цього вони можуть залучати інструкторів, оренду спеціалізованого обладнання, трансфери до місць активностей та інші зручності, щоб гості могли на повну силу насолодитися своїми захопленнями [46].

Останнім часом набирає темп новий і перспективний напрямок в готельній індустрії – це створення малих сімейних курортних готелів, що досить успішно конкурують з великими готельними комплексами і часто перевищують їх за якістю послуг [28].

Малі сімейні курортні готелі – це невеликі заклади гостинності, орієнтовані на забезпечення персоналізованого сервісу в атмосфері домашнього затишку [33]. Вони є популярним вибором серед мандрівників, які цінують спокій, унікальний досвід та індивідуальний підхід. Такі готелі зазвичай належать одній родині і розташовуються в курортних зонах.

Малі сімейні курортні готелі вирізняються низкою унікальних характеристик, які роблять їх привабливими для певної категорії туристів (табл. 1.1) [20].

Таблиця 1.1

Переваги малих сімейних курортних готелів

Характеристика	Переваги
1	2
Атмосфера і стиль	Готелі часто керуються власниками, які особисто зустрічають гостей, що створює атмосферу щирості і турботи
Індивідуальний дизайн	Кожен номер може мати унікальний інтер'єр, відображають місцеву культуру, архітектуру, стиль життя
Камерність	Невелика кількість номерів (зазвичай від до 25) забезпечує приватність і спокій

Продовження табл. 1.1

1	2
Переваги для екотуризму	Часто розташовані в природних зонах або маленьких селах, що приваблює гостей, які цінують спокій і тишу
Гнучкість у ціноутворенні	Вартість проживання є доступнішою, ніж у великих курортних комплексах, при збереженні високого рівня комфорту. Власники можуть пропонувати знижки на проживання для постійних гостей або спеціальні ціни на тривалий відпочинок
Екологічність та стійкість	Часто підтримують екологічні ініціативи: використовують органічні продукти, застосовують енергоефективні технології, мінімізують відходи, співпрацюють з місцевими виробниками

Однак існує ряд недоліків [19], зокрема:

- обмеження ресурсів : часто відсутня професійна підготовка персоналу, а власники можуть недооцінювати маркетингову важливість і специфіку роботи в готельному бізнесі;
- високі очікування гостей: туристи очікують якісного обслуговування, зокрема знання іноземних мов, швидкого інтернету, а це може бути проблемою у маленьких готелях;
- сезонність: для курортних зон характерна залежність від туристичного сезону, а це впливає на стабільність доходу і зайнятість персоналу.

Загалом розвиток курортних готелів потребує постійного вдосконалення та надає нові можливості для залучення та утримання туристів. Диверсифікація розміщення дає можливість запропонувати гостям більше варіантів проживання і створити унікальний досвід відпочинку [31]. Екологічна стійкість стає більш важливою для туристів і готелі повинні

прагнути впроваджувати відновлені джерела енергії, шукати шляхи їх вдосконалення. Активний відпочинок та розваги все більше приваблюють туристів, тому курортні готелі повинні розширяти спектр своїх послуг [43]. Залучення міжнародних туристів потребує розробки маркетингових рішень, адаптації культурних особливостей різних груп туристів, використання сучасних технологій, мобільних програм, що допомагає підвищити рівень комфорту, співпраця з туристичними агенціями та онлайн платформами.

Отже, курортні готелі мають бути інноваційними, гнучкими, екологічно стійкими, щоб задовольнити потреби та відповідати очікуванням туристів. Активний розвиток у цих напрямках дозволить курортним готелям залишатися успішними та конкурентоспроможними у сучасній готельній індустрії.

1.2. Світовий та український ринок закладів розміщення курортного типу

Світовий ринок закладів курортного типу є однією з ключових складових індустрії гостинності. Він динамічно розвивається під впливом змін у туристичних вподобаннях, технологіях, демографії та економічних умовах.

Динаміка розвитку готелів курортного типу у світі демонструє стабільне зростання, зумовлене низкою ключових факторів: зростанням міжнародного туризму, інвестиціями в інфраструктуру, змінами в уподобаннях туристів і розвитком нових ринків [13].

Етапи розвитку курортних готелів у світі можна поділити на кілька етапів (рис.1.5):

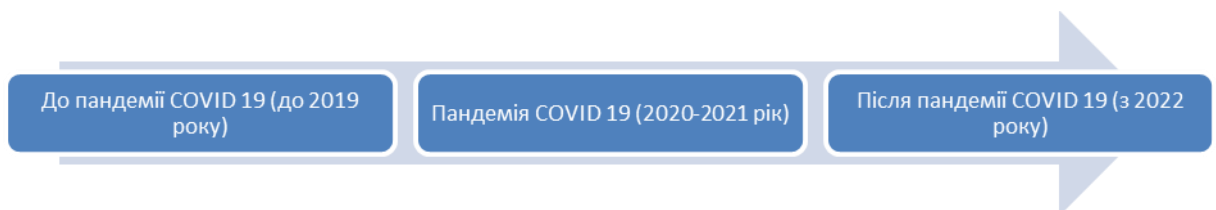


Рис. 1.5 – Етапи розвитку курортних готелів у світі

- До пандемії COVID 19 (до 2019 року):

- глобальний туризм демонстрував безперервне зростання з особливим акцентом на пляжні курорти, екологічний туризм і оздоровчі послуги;
- карибський регіон, Південно-Східна Азія та Середземномор'я лідирували за кількістю нових курортних об'єктів;
- готельні мережі розширювали портфоліо курортів за системою «all inclusive», адаптуючи їх під туристів середнього класу;
 - Пандемія COVID 19 (2020-2021 рік):
- тимчасове закриття багатьох курортів призвело до суттєвих втрат у секторі. Водночас криза стимулювала інновації в адаптації до нових реалій, інтеграцію безконтактних рішень і підвищення стандартів гігієни;
- внутрішній туризм став основним джерелом попиту на багатьох ринках;
 - Після пандемії COVID 19 (з 2022 року):
- відновлення туризму перевищило очікування, особливо в регіонах Азії та Латинської Америки;
- зростання уваги до стійкого туризму сприяло розвитку еко-курортів.

Загальні тенденції розвитку курортних готелів у світі відображають адаптацію до нових реалій, технологічних інновацій, екологічних викликів та змін у вподобаннях туристів [11].

Ключовими особливостями світового ринку закладів курортного типу є географічне розташування регіону, типологія курортів, тренди розвитку, види готельних груп залежно від глобалізації, економічні показники розвитку країн.

Географічний розподіл курортних готелів у світі залежить від туристичної привабливості регіонів, їхньої інфраструктури та природніх ресурсів [41]. Основні регіони концентрації курортних готелів:

1. Карибський басейн: готелі на островах, орієнтовані на пляжний відпочинок, часто пропонують концепцію «all inclusive».
2. Південно-Східна Азія: Мальдіви, Таїланд, Балі – відомі курортні зони із фокусом на розкіш і екзотичну атмосферу.

3. Середземномор'я: Іспанія, Греція, Туреччина, Італія – популярні завдяки сприятливому клімату та багатій культурній спадщині.
4. Північна Америка: курорти на Гаваях, у Флориді, на узбережжі Каліфорнії та в горах Колорадо.
5. Океанія: Австралія і Фіджі – привабливі для туристів, які цінують унікальні природні ландшафти.
6. Африка і Латинська Америка: стають все популярнішими завдяки розвитку інфраструктури та інвестиціям у курортну галузь.

Типологія курортних готелів у світі базується на їх розташуванні, спеціалізації, рівні комфорту та наданих послуг (рис. 1.6) [23].



Рис. 1.6 – Типологія курортних готелів світу

На світовому ринку курортних готелів лідируючі позиції займають кілька країн, залежно від розвитку туристичної інфраструктури, популярності курортних напрямків та інвестицій у готельний бізнес [7]. Станом на 2024 рік у світі налічується понад 700000 готелів різних типів, включаючи курортні. Частка курортних готелів становить значну частину ринку, особливо в популярних туристичних регіонах. Наприклад, лише у США працюють

десятки тисяч курортних об'єктів, а країни Азії, такі як Китай, Індія та Індонезія, активно розширюють свої можливості у сегменті курортних готелів через зростання внутрішнього та міжнародного туризму. Іспанія та Італія займають провідні позиції у Європі, особливо на узбережжі Середземного моря, з високою концентрацією курортних готелів у регіонах Каталонії, Балеарських островів, Сардинії та Амальфійського узбережжя. Мексика та Карибський регіон (зокрема Домініканська республіка та Ямайка) мають високий відсоток курортних готелів, орієнтованих на туристів Північної Америки. Франція також є значним гравцем, особливо на узбережжі Французької Рив'єри (рис.1.7) [47].



Рис.1.7 – Частка курортних готелів у світі

Готельні мережі відіграють важливу роль у розвитку курортних готелів у всьому світі, оскільки вони впливають на якість обслуговування, маркетинг, стандарти та інфраструктуру [34].

Мережеві курортні готелі часто впроваджують стандарти обслуговування, які забезпечують високий рівень якості для гостей. Це стосується як персоналу, так і зручностей, таких як басейни, спа, ресторани та інші сервіси [40].

Популярні готельні мережі, такі як Marriot International, Wyndham Hotels and Resort, Hilton, Hyat, Accor , мають значну частку об'єктів, орієнтованих на відпочинок. Разом вони управляють десятками тисяч готелів по всьому світу, зокрема в регіонах ,що спеціалізуються на курортному туризмі, такі як Кариби, Південно-Східна Азія та Середземномор'я. Ці готелі мають впізнаваний бренд, який викликає довіру у туристів. Гості обирають ці готелі, бо знають, що відпочинок буде комфортним та передбачуваним [33].

Мережеві готелі активно використовують глобальні платформи для просування курортів, що допомагає залучити міжнародних туристів. Їхня присутність на популярних сайтах бронювання в колоборації з авіакомпаніями сприяють зростанню туристичного потоку.

У цілому, готельні мережі допомагають стандартизувати й підвищити рівень туристичних послуг, сприяючи розвитку курортного сегмента в глобальному масштабі [49].

За останніми даними ринок курортних готелів продовжує розширюватися завдяки зростанню населення, новим технологіям і бажанню туристів шукати нові унікальні враження. Очікується щорічне зростання ринку курортних готелів у світі на 5-6 % до 2030 року. Нові інвестиції будуть концентруватися на розкішних та екологічних курортах, зокрема зросте популярність спеціалізованих курортів (спа, гірських, тематичних).

Курортний сектор залишається ключовим двигуном розвитку світового туризму, сприяючи інвестиціям у туристичну інфраструктуру та створенню робочих місць у багатьох країнах [36].

Туристична галузь має велике значення для розвитку економіки та соціальної сфери в Україні, відіграє важливу роль у поповненні валютних запасів, створенні нових робочих місць та посиленні престижу і значення у світі [39].

Розвиток курортних готелів в Україні має великий потенціал завдяки географічному розташуванню , природним ресурсам, культурній спадщині та зростаючому попиту на внутрішній і міжнародний туризм [39].

Україна має унікальні природні ресурси, які сприяють розвитку курортних зон:

- Морські курорти: Чорне та Азовське море (Одеса, Затока, Генічеськ).
- Гірські курорти: Карпати з їхньою екологічно чистою природою, термальними водами(Закарпаття).
- Оздоровчі курорти: Мінеральні води в Трускавці, Моршині, Східниці.
- Національні парки: Шацькі озера.

Основними лідерами за кількістю готелів в курортній індустрії України є Карпати та Прикарпаття (40%) та Чорноморське узбережжя (30%), що обумовлено їхньою популярністю серед туристів [30]. Інші регіони, як Закарпаття, Шацькі озера та мінерально –оздоровчі курорти, мають меншу частку, але теж активно розвиваються (рис. 1.8).

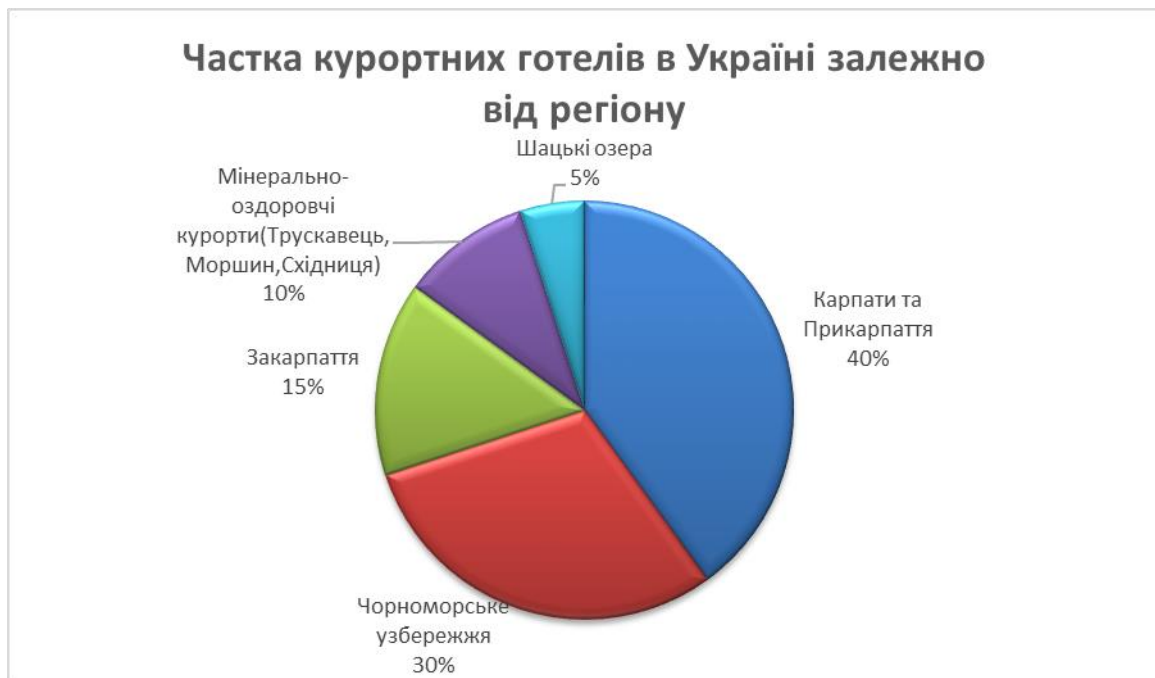


Рис. 1.8 – Частка курортних готелів в Україні залежно від регіону

Карпати і Прикарпаття славиться гірськолижними курортами, оздоровчими комплексами і унікальною природою. Найбільш відомими готелями є:

- Буковель : Radisson Blu Resort, Bukovel (5 зірок)- готель із високим рівнем сервісу та спа-центром та Апарт готель Shelter – популярний серед любителів зимових видів спорту;
- Трускавець і Моршин: Rixos Prykarpattya (Трускавець) – елітний курортний комплекс із лікувальними послугами та Mirotel Resort & Spa (Трускавець) – сучасний готель із спа та мінеральними водами, Моршинська Вежа – сучасний курортний готель із високим рівнем сервісу, спа центром та мінеральними водами, Готельно- оздоровчий комплекс Святий Шарбель (Моршин) – сучасний готель, що пропонує широкий спектр послуг.

Готелі на півдні України орієнтовані на літній пляжний відпочинок. Відомими готелями Чорноморського узбережжя є [1]:

- Одеса і область: NEMO Hotel Resort & SPA – розкішний готель із видом на море, басейнами та дельфінарієм, KADORR Hotel Resort & Spa – готель преміум класу;
- Затока: готель «Променада» – популярний готель біля пляжу для сімейного відпочинку.

Термальні джерела й мальовничі краєвиди приваблюють туристів на Закарпатті. Відомими готелями є:

- Косино: готель «Іванчо Бірток» – готель із доступом до термальних джерел;
- Синяк: Санаторій «Синяк» – відомий лікувальною базою та природними умовами.

Регіон Шацькі озера відомий чистими озерами та екологічним відпочинком. «Шацькі озера» - затишні бази відпочинку та невеликі курортні готелі з сімейним сервісом [12].

Мінерально-оздоровчі курорти представлені готелями Східниці з сучасними спа послугами й оздоровчими програмами (готель «Респект Спа готель») та санаторіями Хмільника з використанням радонових вод для лікувальних процедур [29].

Зростання кількості курортних готелів в Україні пояснюється кількома ключовими факторами, які сприяють розвитку туристичної індустрії (табл. 1.2) [39]

Таблиця 1.2

Фактори зростання курортних готелів в Україні

Фактори	Тенденції розвитку
1	2
Внутрішній туризм	Через ускладнення міжнародних подорожей та політичної нестабільності зріс попит на внутрішній туризм. Українці все більше вибирають місцеві курорти, що стимулює відкриття нових готелів
Інфраструктурний розвиток	Покращення доріг і транспортної доступності в таких регіонах як Карпати, Трускавець, Одеса
Попит на оздоровчі курорти	Мінеральні води та лікувальні програми в таких містах як Трускавець, Моршин, Східниця залишаються популярними як серед українців, так і серед туристів з сусідніх країн
Регіональні ініціативи	Державна підтримка та регіональні програми розвитку туризму, зокрема в Карпатах та морському узбережжі, сприяють розвитку нових курортних зон
Сезонність і розширення пропозиції	Курортні готелі все частіше пропонують послуги різних сезонів: Зима: Гірськолижні курорти Літо: Відпочинок на морі та біля озер Цілорічно: Спа-комплекси, еко-курорти, лікувальні центри

1	2
Вплив міжнародних стандартів	Українські курортні готелі поступово адаптують свої послуги до світових стандартів, що сприяє залученню туристів. Інвестори будують нові об'єкти з акцентом на сучасний дизайн, екологічність і комфорт.

Загалом в Україні за останнє десятиліття спостерігається зростання кількості курортних готелів. Лідерами є Карпати та Чорноморське узбережжя, де спостерігається найбільш інтенсивний розвиток. Закарпаття та мінерально-оздоровчі курорти також демонструють стабільне зростання, тоді як Шцькі озера поки залишаються менш розвиненим регіоном, але їхній потенціал поступово реалізується (рис. 1.9).

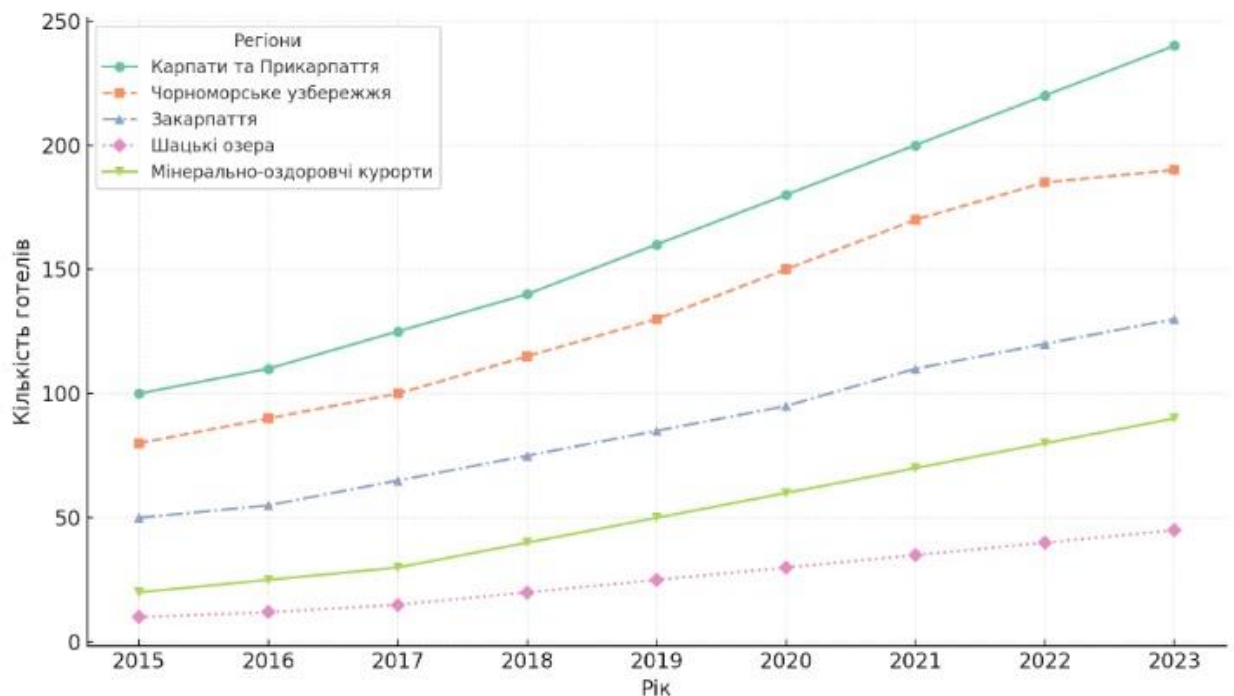


Рис. 1.9 – Зростання кількості курортних готелів в Україні залежно від регіону (2015-2023 роки)

Особливостями курортних готелів України є багатий вибір санаторіїв і готелів зі спа комплексами та лікувальними послугами, доступність порівняно з європейськими курортами, ціни в Україні значно нижчі, різноманіття від гірськоколичних курортів до пляжних і термальних, розвиток еко-туризму – все більше курортів орієнтується на екологічні стандарти [12].

Воєнний стан, викликаний повномасштабною війною в Україні, суттєво вплинув на розвиток курортних готелів. Цей вплив варіюється залежно від регіонів і масштабу бойових дій [43].

Негативними наслідками для курортних готелів стали зниження туристичного потоку, оскільки іноземний турист практично зупинився через ризики для безпеки. Попит на відпочинок серед українців знизився через економічну нестабільність, міграцію та зосередження населення на базових потребах. Курорти на півдні України (Одещина, Херсонщина, Азовське узбережжя) зазнали значних втрат через окупацію та небезпеку обстрілів, багато готелів було пошкоджено або взагалі зруйновано. Потенційні інвестори виявляють обережність, що ускладнює модернізацію та будівництво нових курортів. Курорти, що були орієнтовані на сезонність зазнали подвійного удару через обмеження подорожей і загрозу воєнних дій [18].

Проте, регіони, віддалені від бойових дій (Карпати, Закарпаття, Прикарпаття), стали популярними як безпечні зони. Готелі переорієнтувалися на внутрішній туризм та роботу з вимушеними переселенцями. Зросла потреба у послугах реабілітації для військових та постраждалих. Багато курортів адаптували свої програми для цієї мети. Готелі та санаторії в Трускавці, Моршині, Східниці почали пропонувати нові медичні послуги [29]. У західних регіонах спостерігається збільшення внутрішніх інвестицій у розширення готельної бази, зокрема через залучення гуманітарної допомоги. Деякі курортні готелі переобладнані під житло для внутрішньо переміщених осіб, що дає змогу забезпечити базову зайнятість і підтримувати діяльність.

Загалом, Україна має всі передумови для подальшого розвитку курортних готелів, зокрема завдяки природному потенціалу та зростаючому

інтересу до внутрішнього туризму. Україна має всі шанси стати гравцем на туристичному ринку, якщо буде вирішено ключові інфраструктурні, політичні та інвестиційні проблеми [48].

1.3. Перспективи розвитку курортів Одеської області

Одеська область розташована на південному заході України, має значний потенціал для розвитку курортів завдяки своїм природним, культурним та економічним ресурсам. Чорне море забезпечує великий потенціал для пляжного відпочинку, водних видів спорту та оздоровлення. Помірно-континентальний клімат сприяє комфортному відпочинку влітку і розвитку бальнеологічних курортів. Зокрема, лимани (наприклад Куяльницький та Хаджибейський) багаті лікувальними грязями і мінеральними водами, що дозволяє розвивати медичний та оздоровчий туризм.

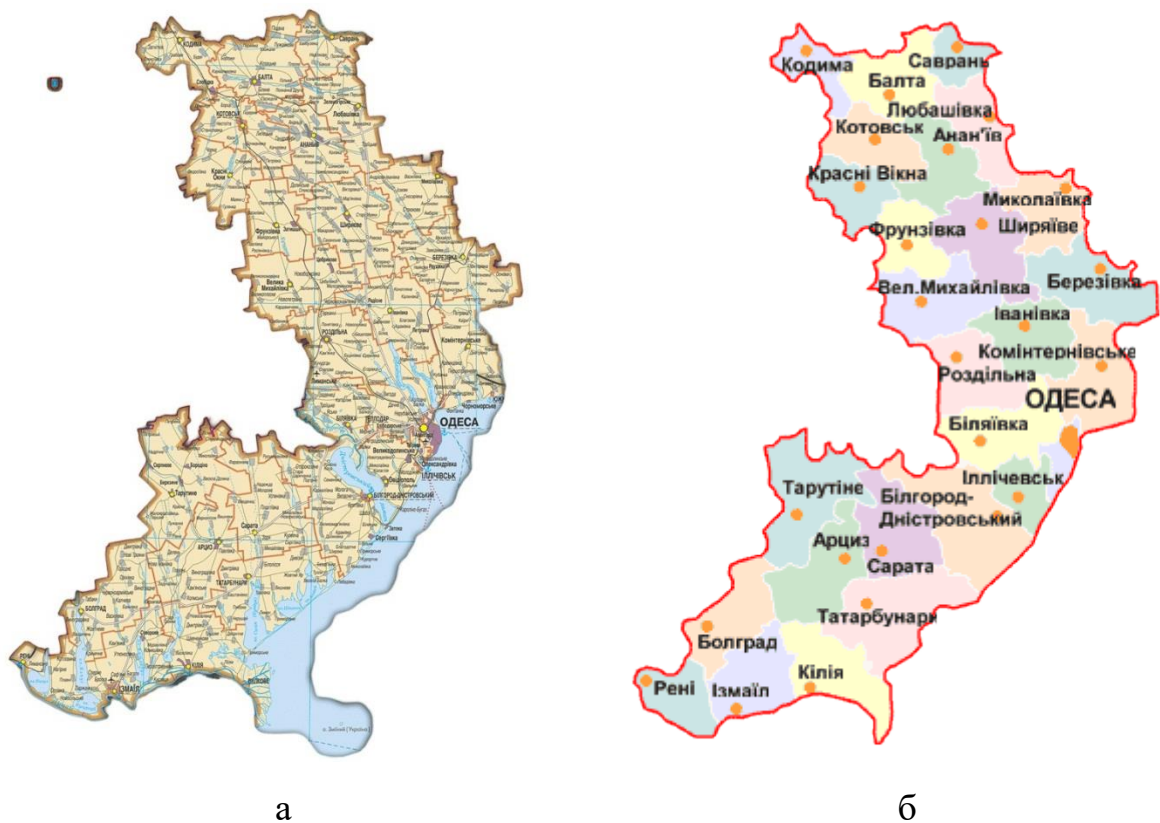


Рис. 1.10 – Карта Одеської області : а – фізична карта регіону, б – адміністративна карта регіону з поділом на райони до 2019 р.

Регіон має багату історію, яка включає вплив різних культур і народів. Популяризація пам'яток Одеси, Білгорода-Дністровського (Аккерманська фортеця) та винних турів в Шабо може значно підвищити інтерес до регіону. Важливим є також залучення туристів до заповідників і природних парків (наприклад Дунайський біосферний заповідник). Регіон відомий проведенням різноманітних фестивалів, гастрономічними заходами і спортивними подіями.

Одеська область відома своїми курортами, які пропонують широкий вибір варіантів відпочинку – від пляжного релаксу до лікувальних і культурних програм. Найпопулярнішими курортами регіону є Одеса, Затока, Коблеве, Сергіївка, Куяльник, Грибівка, Приморське, Вилкове, Чорноморськ (табл. 1.3) [31].

Таблиця 1.3

Характеристика найпопулярніших курортів Одеської області

Назва курорту	Особливості	Цільова аудиторія
1	2	3
Одеса	Пляжі «Аркадія», «Ланжерон», «Золотий берег». Багатий вибір розважальних заходів, ресторанів, нічного життя. Історичні пам'ятки такі як Оперний театр, Приморський бульвар, Потьомкінські сходи.	Молодь, сім'ї з дітьми, туристи, що поєднують пляжний відпочинок з курортним.
Затока	Популярний курорт з довгими піщаними пляжами, велика кількість баз відпочинку, готелів, кемпінгів. Зручна транспортна розв'язка, близькість до Білгород-Дністровського та Шабо. Водні види спорту, бари, кафе, екскурсії до Аккерманської фортеці.	Підходить для сімейного відпочинку

Продовження табл. 1.3

1	2	3
Коблево	Курорт на межі Одеської і Миколаївської області. Сучасні готелі, кемпінги, ресторани, аквапарки, дегустація вин на місцевих виноробнях.	Підходить для сімейного відпочинку, для молодіжного туризму.
Сергіївка	Бальнеологічний курорт на базі Шаболатського лиману. Грязі та мінеральні води використовуються для лікування захворювань опорно-рухового апарату, нервової системи та шкіри. Санаторії, лікувальні заклади.	Туристи, що шукають оздоровлення
Куяльник	Один з найстаріших курортів України. Лікувальні грязі Куяльницького лиману використовуються для терапевтичних процедур. Знаходиться неподалік Одеси, що дозволяє поєднувати лікування культурним відпочинком.	Туристи, що шукають оздоровлення, культурний відпочинок
Грибівка	Сучасний курорт із чистими пляжами. Котеджі, пансіонати, готелі з басейнами	Тихий, спокійний відпочинок для сімей
Приморське	Еко туристичні напрямки в дельті Дунаю. Чисте море, піщані пляжі та природня краса	Підходить для людей, що шукають

Продовження табл. 1.3

1	2	3
		усамітнення і спокій
Вилкове	«Українська Венеція». Місто у дельті Дунаю. Унікальна екосистема та можливість екскурсій на човнах.	Екологічний і культурний туризм
Чорноморськ	Піщані пляжі, чисте море, розташування неподалік Одеси. Сучасні готелі, бази відпочинку, пансіонати, апарт-готелі.	Сімейний відпочинок або курортний вікенд біля моря

Багато курортів Одеської області мають великий потенціал, але потребують інфраструктурних покращень та рекламного просування. Зокрема, інвестиції в сучасні готелі, розваги та екологічну чистоту можуть зробити цей регіон ще привабливішим для туристів з України та за кордону [4].

Чорноморськ є одним із перспективних курортних міст Одеської області, завдяки піщаним пляжам, чистому морю та зручному розташуванню неподалік Одеси [37]. Курортні готелі міста пропонують різні варіанти розміщення для туристів, від бюджетних апартаментів до люксових номерів:

- готелі середнього класу є найпоширенішим типом розміщення у Чорноморську. Вони пропонують комфортні умови з базовими зручностями;
- апарт-готелі популярні серед туристів, які цінують автономність та приватність (з кухнями, вітальнями);
- бази відпочинку - це традиційний варіант для сімейного відпочинку, часто з великими територіями та зоною для барбекю;
- приватні пансіонати – невеликі заклади з індивідуальним підходом до клієнтів;

- бюджетні варіанти Чорноморська представлені гостьовими будиночками та хостелами.

Більшість курортних готелів Чорноморська знаходяться в пішій доступності до пляжів. Готелі в центрі зручно розташовані для тих, хто бажає поєднати відпочинок з міськими прогулянками. На околицях розташовуються варіанти з меншим шумом і більшою приватністю, але вони знаходяться трохи далі від пляжів [4].

Готелі Чорноморська надають різноманітні послуги від базових, розважальних до лікувальних процедур (рис. 1.11).



Рис. 1.11 – Послуги курортних готелів Чорноморська

Найпопулярнішими готелями Чорноморська є мережевий готель «Optima», готель «Снігова Королева», готель «Елада» 3 зірки, готель «Фонтан», апарт-готель «Посейдон», готель «Морський бриз», апарт-готель «Villa Lavanda», готель «Nice to Sea» тощо (табл. 1.4).

Огляд курортних готелів м. Чорноморськ

Заклад	Характеристика	Фото
1	2	3
Мережевий готель «Optima»	сучасний готель з власним басейном на березі моря	
Готель «Снігова Королева»	готельно-ресторанний комплекс неподалік Міського пляжу	
Готель «Елада»	готель з відкритим басейном, власним рестораном, баром, садом, терасою	
Готель «Фонтан»	ефектний готель в романському стилі з 2 терасами і музичним фонтаном	

Продовження табл. 1.4

1	2	3
Апарт-готель «Посейдон»	сучасний готель на березі моря з басейном, власним пляжем, дитячим майданчиком	
Готель «Морський бриз»	затишний приватний готель в пішій доступності до моря	
Апарт-готель «Villa Lavanda»	стильні апартаменти з усіма зручностями	
Готель «Nice to Sea»	затишний готельний комплекс на березі моря, з власним пляжем	

Туристичний сектор Чорноморська, демонструє зростання кількості відпочиваючих у курортних готелях. Це зумовлено розвитком інфраструктури, появою нових готелів та розширення спектру послуг. Основні дані про кількість туристів свідчать про стабільний приріст до 2019 року, після чого пандемія COVID-19 значно вплинула на туризм, скоротивши потік туристів у 2020 році [44]. Після 2020 року спостерігається поступове відновлення туристичного потоку, хоча рівень 2019 року поки не досягнуто. Це пов'язано з політичною ситуацією в країні, скороченням міжнародних подорожей, що створило попит на місцеві курорти (рис. 1.12).



Рис. 1.12 – Кількість туристів у курортних готелях Чорноморська (2016-2023р.)

Розвиток курортів Одеської області має великий потенціал для економічного зростання регіону та підвищення рівня життя місцевого населення. Зокрема, важливим є залучення державних та міжнародних фондів для відновлення та модернізації курортних зон [46]. Спрощення процедур для іноземних інвесторів може стимулювати розвиток готельно-ресторанного бізнесу, аквапарків та інших рекреаційних об'єктів. Для цього необхідно

позиціонувати регіон як безпечний туристичний напрямок, здійснювати рекламу на міжнародних туристичних виставках та співпрацювати з туристичними операторами для залучення іноземних туристів.

2 ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ АНАЛІЗ РОБОТИ ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ «NICE TO SEA» (м. Чорноморськ, Одеська обл.)

2.1. Загальна характеристика готельного комплексу «NICE TO SEA»

Готель «NICE TO SEA» - затишний готельний комплекс, розташований в мальовничому містечку Чорноморськ (Одеська область). Готель відчинив свої двері відносно нещодавно, у квітні 2021 року та пропонує комфортні номери з неперевершеним видом на море та узбережжя.



Рис. 2.1 – Вид на територію готелю «NICE TO SEA» з моря

Готель розташований під Одесою за декілька метрів від Чорного моря і відмінно підходить для сімейного відпочинку, відпочинку з дітьми або курортного вікенду біля моря. Сучасна трьох поверхова будівля з терасами з видом на море, знаходиться далеко від міського шуму та метушні. Завдяки вдалому розташуванню тут панує атмосфера спокою та затишку.

Заклад пропонує комфортні номери з сучасними зручностями, що робить його зручним вибором для туристів. Готель знаходиться неподалік Сухого лиману, одного з природних об'єктів регіону, що додає особливого шарму для відпочинку.

Умови проживання включають необхідні послуги комфортного перебування, а персонал отримує позитивні відгуки за якісне обслуговування. Готель популярний серед туристів, які цінують комфорт та близькість до моря.

До готелю «NICE TO SEA» можна дістатись власним транспортом, для автомобілів передбачена парковка або потягом до Одеси, а далі маршрутним таксі до Чорноморська.

Адреса готельного комплексу «NICE TO SEA»: вул. Набережна, 98, м., Чорноморськ, Україна, 68001.

2.2. Характеристика основних та додаткових послуг закладу

Готель «NICE TO SEA» у Чорноморську пропонує послуги, які створюють комфортні умови для гостей (рис. 2.2).



Рис. 2.2 – Послуги готелю «NICE TO SEA»

До номерного фонду готелю входить 16 номерів. Для комфортабельного проживання готель пропонує двох, трьох та чотирьохмісні номери та апартаменти різних категорій з панорамним краєвидом на море, санвузлом,

кондиціонером, холодильником та Wi-Fi для якісного сімейного або романтичного відпочинку.

Готель пропонує такі категорії номерів, аналіз яких наведений в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Категорії готельних номерів готелю «NICE TO SEA»

Категорія номеру	Характеристика	Кількість місць	Вартість за добу, грн
1	2	3	4
Апартаменти	Затишні апартаменти з великим двоспальним ліжком, зоною відпочинку з диваном та панорамними вікнами, великою терасою, санвузлом. Площа номеру 25м ²	2 (з можливістю додаткового розміщення +2)	2200
Люкс	Просторі двокімнатні апартаменти для відпочинку сім'єю з дітьми, дружньою компанією або відпочинку удвох з двома окремими кімнатами, великою терасою, додатковим диваном-книжкою. Площа номеру 70 м ²	4 (+2)	6000
Напівлюкс	Просторий номер з дизайнерським інтер'єром з великим 2-спальним ліжком, м'яким розкладним диваном, великим балконом, гардеробною шафою. Площа номеру 35м ²	2 (+2)	2500

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4
Апартаменти «Стандарт покращений»	Відмінний варіант для комфортного сімейного відпочинку або романтичного вікенду з ергономічними меблями, великим ліжком, великою шафою та диваном-книжкою. Площа номеру 25м ² .	2 (+2)	1700
Стандарт	Спокійний та вишуканий дизайн з двоспальним ліжком, розкладним диваном. Площа номеру 25м ² .	2 (+2)	1500
Стандарт на двох	Найкращий бюджетний варіант, що дозволяє насолодитися романтичним відпочинком біля моря з великим двоспальним ліжком, шафою. Площа номеру 20м ² .	2	1300

Інтер'єр готельних номерів залежно від категорії представлено на рисунках 2.3 – 2.8. Дизайн номерів використовує елементи скандинавського стилю хюге, який характеризується наповненням простору елементами північного затишку та впевненості. В кольоровій гамі представлені холодні кольори та тони, які підкреслюють баланс благополуччя, задоволеності та рівноваги. Кожен номер має індивідуальну кольорову гаму.

Загалом, можна відзначити, що вміст готельних номерів відповідає нормативним документам та стандартам, а саме, ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».



Рис.2.3 – Інтер'єр готельного номеру категорії «Апартаменти»

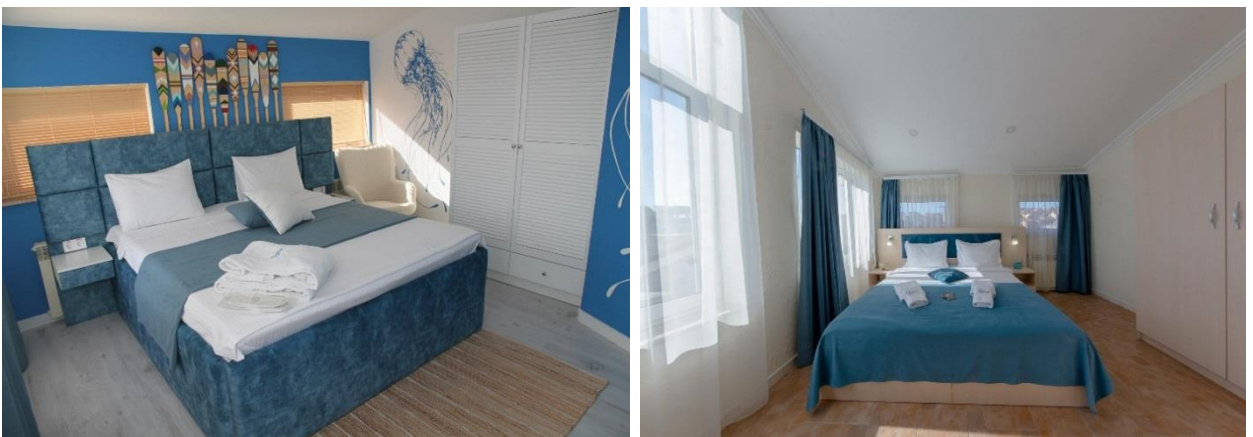


Рис.2.4 – Інтер'єр готельного номеру категорії «Люкс»



Рис. 2.5 – Інтер'єр готельного номеру категорії «Напівлюкс»



Рис. 2.6 – Інтер'єр готельного номеру категорії «Стандарт покращений»



Рис. 2.7 – Інтер'єр готельного номеру категорії «Стандарт»

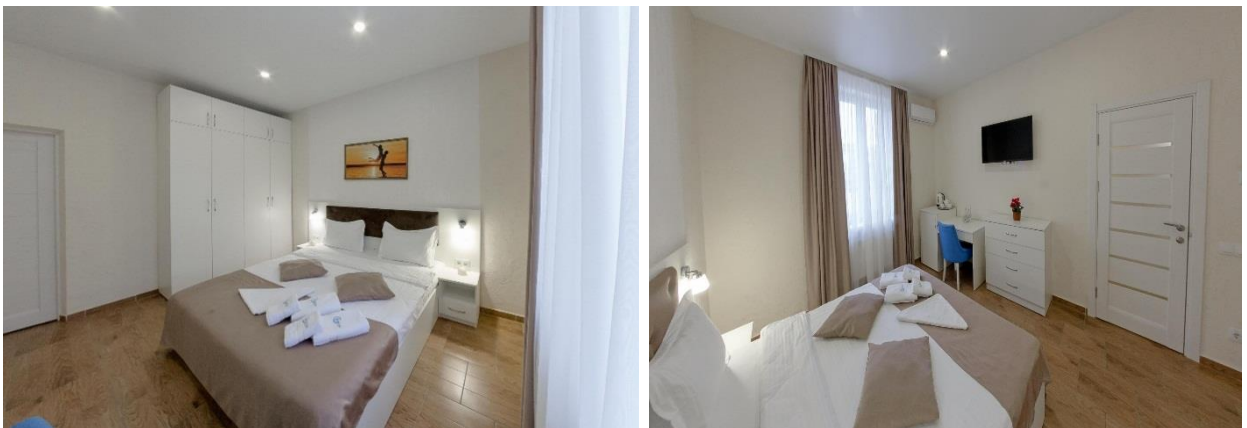


Рис. 2.8 – Інтер'єр готельного номеру категорії «Стандарт на двох»

Для комфортного проживання туристів кожен номер обладнаний:

- холодильник;
- електрочайником та посудом;
- прикроватьними тумбочками;
- столиком зі стільцями;
- феном та рушниками;
- кондиціонером;
- телевізором з плоскими екранами з кабельним TV;
- сейфом;
- Wi-Fi (на усій території готелю).

У вартість номеру включено:

- проживання у готелі;
- зберігання багажу в день прибуття та від'їзду;
- заміна постільної білизни раз у три дні;
- користування інтернетом;
- виклик таксі;
- сніданок за типом «шведський стіл».

У вартість номеру не включене харчування, міні-бар у номері, туристичний збір (35 грн/доба), паркування автотранспорту (70 грн/доба) та додаткові інші послуги.

При бронюванні номеру або апартаментів гість має можливість завчасно забронювати місце для паркування свого автомобіля, якщо він планує приїхати на ньому.

Для комфортного перебування гостей на території готелю є дитячий майданчик, лаундж-зона, альтанка, мангали, декілька фото зон (рис.2.9 – рис.2.10).

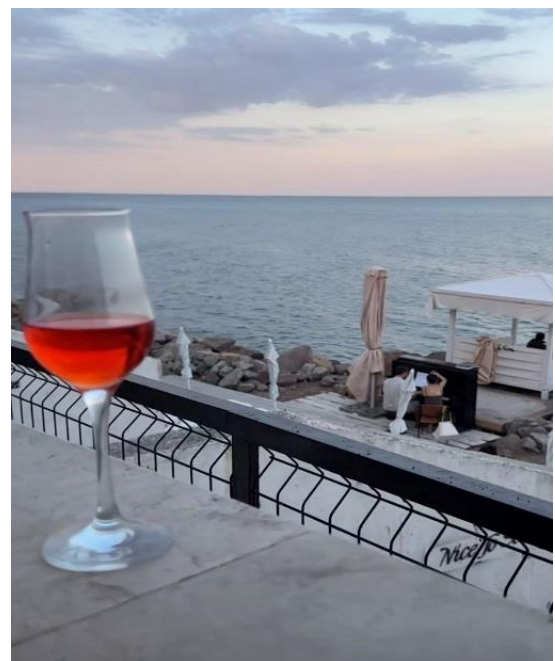


Рис. 2.9 - Лаундж-зони готелю «NICE TO SEA»

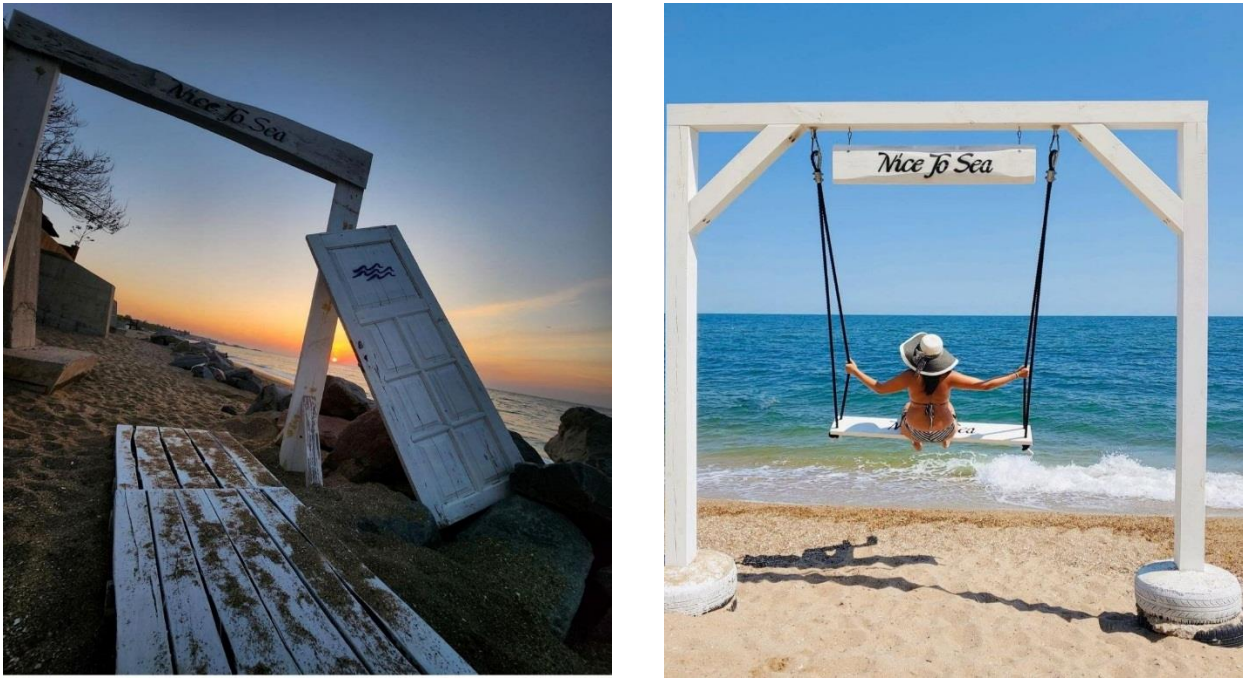


Рис. 2.10 – Фото-зони готелю «NICE TO SEA»

Для відпочинку на пляжі готельний комплекс пропонує прокат лежаків з сонцезахисними зонами, де можна комфортно провести час на морі (рис. 2.11).



Рис. 2.11 – Приватний пляж готелю «NICE TO SEA»

Для організації харчування гостей на території готелю є кафе з відкритою терасою з видом на море, де організують сніданки по типу

«шведський стіл», також можна замовити обід та вечерю у адміністратора. По бажанню можливий виклик мангальщика (рис. 2.12). Кожного вечора на пляжі готелю організована шоу програма з живою музикою.



Рис. 2.12 – Приклади організації харчування у готелі «NICE TO SEA»

На території готелю також є літня кухня, обладнана всім необхідним: мультиварка, мікрохвильова піч, електрочайниками, декількома холодильниками, індукційними плитами, посудомийною машиною, необхідними посудом та інвентарем для самостійного приготування їжі.

Також на пляжі біля готелю є літнє кафе, продуктовий магазин, прокат катерів, а також інші водні розваги (поїздка на банані, таблетці), дитячий батут.

У адміністратора готелю можна взяти на прокат sup-борд (вартість 500грн на сході сонця, 300грн протягом дня), а також кожного ранку проводяться заняття з аквааеробіки у морі (рис. 2.13).

Додатковими послугами готелю «NICE TO SEA» є також організація екскурсій до місцевих визначних місць, а також вигул домашніх чотирилапих друзів, оскільки в готельному комплексі завжди раді гостям із собаками (впроваджена політика «pet-friendly»).

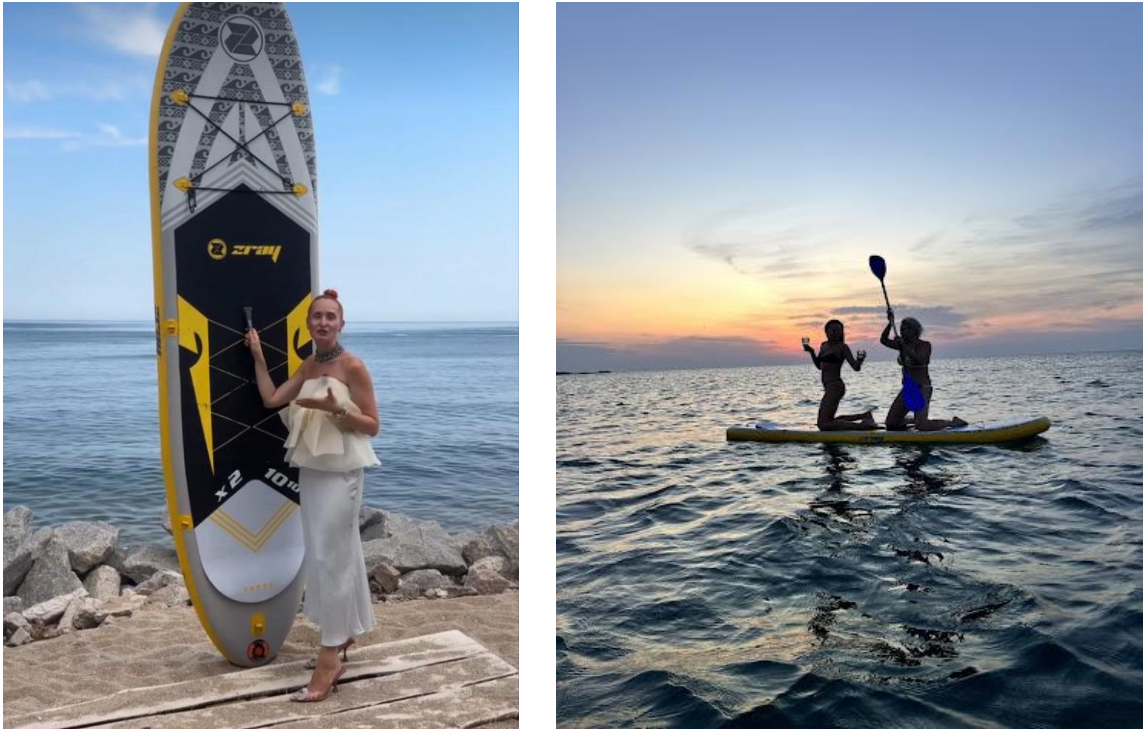


Рис. 2.13 – Прокат sup-бордів в готелі «NICE TO SEA»

Отже, готель «NICE TO SEA» у місті Чорноморськ Одеська обл. пропонує гостям комфортні умови для проживання, зокрема номери різних категорій, від апартаментів до бюджетних варіантів для якісного сімейного або романтичного відпочинку на березі моря, а також широкий перелік додаткових послуг, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності готелю.

2.3. Оцінка конкурентоспроможності закладу в м. Чорноморськ Одеської області

Оцінка конкурентоспроможності готелю курортного типу – це процес аналізу його позицій на ринку порівняно з конкурентами та розробці стратегій для підвищення ефективності, з урахуванням ключових чинників, що впливають на вибір споживача. Для такої оцінки застосовуються як якісні так і кількісні методи аналізу.

Основні фактори, що впливають на конкурентоспроможність курортних готелів (рис. 2.14).

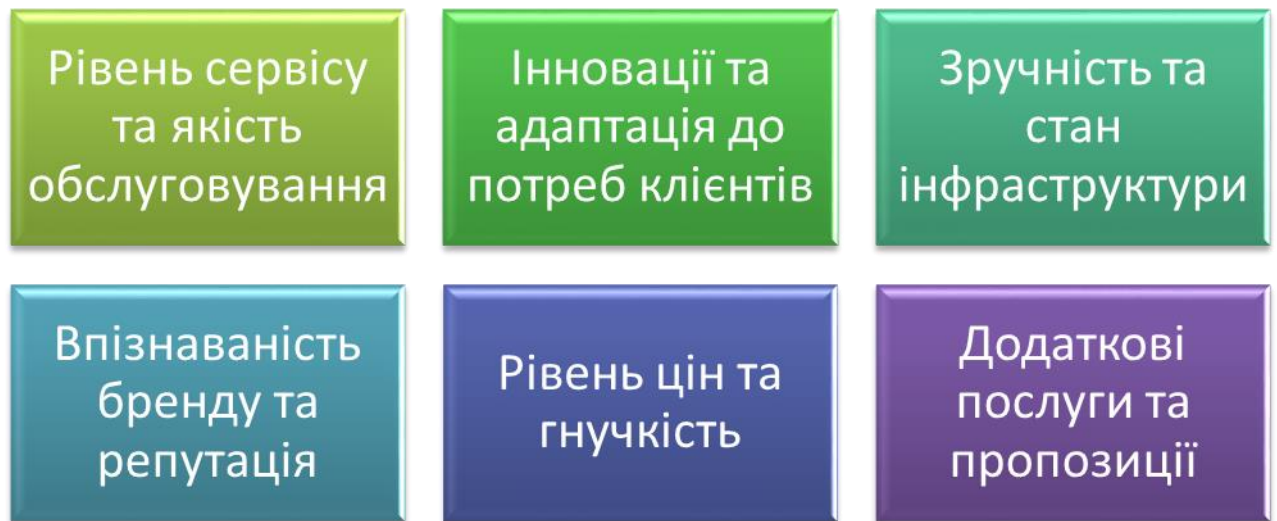


Рис.2.14 – Фактори, що впливають на конкурентоспроможність курортних готелів

Для оцінки конкурентоспроможності готельного комплексу «NICE TO SEA» проведемо аналіз ринку та основних конкурентів. Для цього визначимо цільову аудиторію готелю, її потреб та очікування.

Готель відмінно підходить для сімейного відпочинку, відпочинку з дітьми або курортного вікенду біля моря. Отже цільова аудиторія не обмежується віком. Оскільки, готель для проживання пропонує номери та апартаменти різних категорій, кожен гість має можливість обрати варіант на свій бюджет. Готельний комплекс знаходиться на 1 лінії моря, тому туристи приїжджають не тільки за релаксацією, а й за активним відпочинком – додаткові послуги готелю передбачають різні активності, та постійно розширює цей список. Недоліком роботи готелю є сезонність надання послуг (готель працює з травня по жовтень).

Основними конкурентами готелю «NICE TO SEA» є апартаменти, гостьові будинки, а також бази відпочинку, що знаходяться поруч (рис. 2.15).

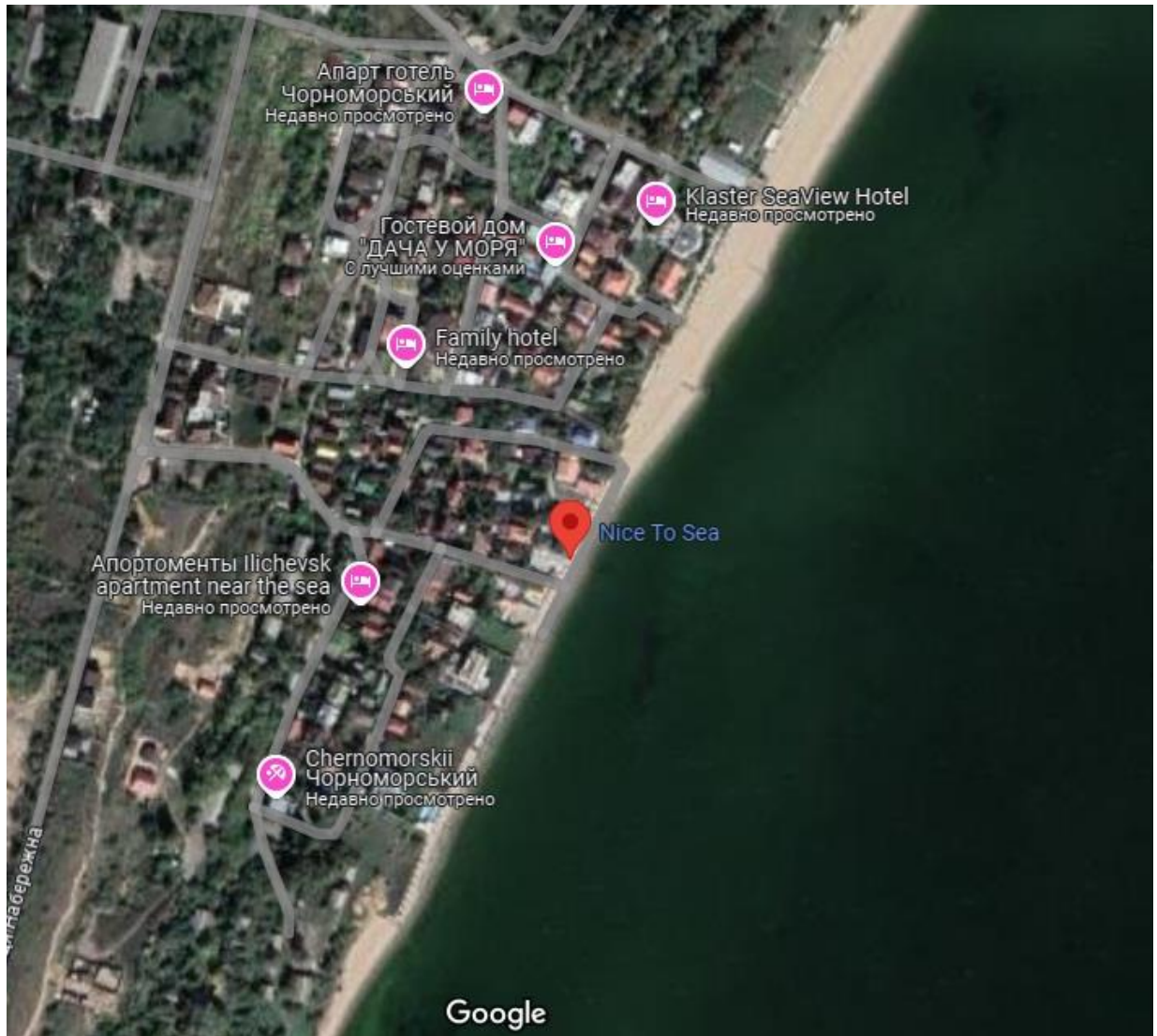


Рис. 2.15 – Конкуренти готелю «NICE TO SEA»

За аналізом місцезнаходження можна побачити, що готель «NICE TO SEA» має значну перевагу над конкурентами, оскільки має безпосередній вихід до моря та має власний пляж. Це впливає на ціноутворення, оскільки рівень ціни на готельні послуги, дещо вищий ніж у конкурентів. Гостьові будинки пропонують переважно ідентичний набір послуг: двомісні номери категорії «Стандарт» з можливістю додаткового розміщення з власною кухнею, санвузлом та балконом. Тераси та лаундж зони загального користування і знаходяться переважно на території.

В готелі «NICE TO SEA» в розпорядження гостей 16 комфортабельних номерів та апартаментів різних категорій, санвузлом, кондиціонером,

холодильником та Wi-Fi. Розміщення номерів спроектовано так, що усі вікна номерів виходять в сторону морського узбережжя, тому незалежно від категорії номеру, кожен гість може насолодитися краєвидом. Порівняно з конкурентами, готель вважається середнім за розміром, та може прийняти одночасно до 62 гостей. Номері обладнані всім необхідним для комфортного проживання як на 2- 3 дні , так і для тривалого перебування.

Послуги харчування у готельному комплексі «NICE TO SEA» представлені сніданками у форматі шведського столу, обід і вечерю можна приготувати самостійно на загальній кухні або замовити у адміністратора, оскільки на території готелю є невеличкий кафе-бар на літній терасі. Для надання повноцінних послуг харчування пропонується організація закладу ресторанного господарства, де можна буде обслуговувати не тільки гостей готелю , а і гостей конкурентів, а також місцевих жителів.

Перелік додаткових послуг готель тільки нарощує, на території є невеличкий дитячий майданчик, лаундж –зони для відпочинку з шезлонгами, мангалами та імпровізований спортивний майданчик. Готель немає на території власного басейну, порівняно з конкурентами. Пропонується виділити окрему зону для дитячого відпочинку, оскільки частими гостями готелю є сім'ї з дітьми.

Готель «NICE TO SEA» активно взаємодіє з клієнтами через соціальні мережі, має сторінку на Facebook та Instagram, де отримує позитивні відгуки. Проте, для залучення більшої кількості туристів, зокрема міжнародних, та отримання більшої кількості відгуків пропонується розміщення сторінок на платформах Booking.com, TripAdvisor тощо.

Одним із ефективним інструментів оцінки конкурентоспроможності готельного підприємства, оцінки зовнішніх та внутрішніх факторів впливу є SWOT-аналіз. На основі цього аналізу можна визначити сильні і слабкі сторони підприємства, можливості і загрози (рис 2.16).



Рис. 2.16 – SWOT-аналіз готелю «NICE TO SEA»

Отже, готель «NICE TO SEA» є досить «молодим» на ринку готельних послуг та має значні переваги над конкурентами, такі як місцезнаходження на березі моря, цільова аудиторія не обмежується віком, пропонує номери та апартаменти на різний бюджет, номери обладнані всім необхідним для комфортного перебування, має високий потенціал для розвитку сфери додаткових послуг.

На основі проведеного аналізу для підвищення конкурентоспроможності готелю «NICE TO SEA» та залучення нових клієнтів пропонується розширення спектру наданих послуг, зокрема відкриття на території повноцінного закладу ресторанного господарства та розвиток анімаційних послуг, що дасть змогу організувати харчування гостей готелю, місцевих жителів та гостей конкурентів не тільки в курортний сезон, але і приносити прибуток в міжсезонні.

3 ВПРОВАДЖЕННЯ ЗАКЛАДУ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ «NICE TO SEA»

3.1. Розробка концепції закладу харчування

Для підвищення ефективності діяльності та конкурентоспроможності готельного комплексу «NICE TO SEA» у м. Чорноморськ Одеської області пропонується відкриття повноцінного закладу ресторанного господарства.

Велике значення для підприємств ресторанного господарства в умовах жорсткої конкуренції має вибір концепції закладу, яка визначає ресторанну ідею, механізми і способи реалізації, перспективні напрямки в діяльності ресторану.

Оскільки готельний комплекс розташовується на березі моря, доцільно відкриття рибного ресторану вищого класу середземноморської кухні на території готелю. Планується окрема збудована будівля поруч з готелем з двома залами в загальному на 80 посадкових місць – 40 місць в основній залі та 40 місць в банкетній залі, яка буде використовуватися для організації сніданків гостей готелю по системі «шведського столу», а в інший час для організації заходів, проведенні майстер-класів тощо.

Обрана концепція закладу ґрунтується на кількох чинниках. По-перше, свіжа риба і морепродукти є популярними продуктами споживання в багатьох країнах, зокрема і в Україні. Люди шукають якісні та смачні страви з риби, але не завжди можуть знайти такі в інших закладах. Ресторан, що спеціалізується на рибі та морепродуктах, може задовольнити попит на ці продукти. По – друге, вищий клас ресторану підкреслить вишуканість та елегантність не тільки самого закладу, але і готельного комплексу в цілому та підвищить його конкурентоспроможність порівняно з конкурентами. По-третє, ресторан може мати великий вибір вин та інших алкогольних напоїв, що відмінно

поєднуються з рибою та морепродуктами. Це може стати додатковою перевагою для клієнтів, які шукають ресторан з багатим вибором напоїв.

Оскільки у місті Чорноморськ переважають рибні ресторани японської кухні і всі вони знаходяться в центрі міста, ресторан на узбережжі буде користуватися популярністю, потенційними споживачами будуть як гості готелю, так і місцеві жителі і гості конкурентів.

Назву ресторану пропонуємо співзвучною з назвою готельного комплексу та відповідно до загальної концепції закладу – «Coral Reef». Назва асоціюється з морськими дарами і занурює в екзотичну атмосферу ресторану. Вона благозвучна, немає негативних асоціацій і легко запам'ятовується.

Головним чином, у ресторані буде створено унікальний дизайн у стилі хюге, що буде гармонічно поєднуватися зі стилем самого готельного комплексу та дозволить привернути увагу активної, амбітної молоді. «Coral Reef» - це елегантне і розкішне місце, де інтер'єр зберігає затишок та натхнення у відповідності з концепцією закладу. Інтер'єр ресторану оформлений у світлих тонах – білого та блакитного з м'якими меблями та дерева, встановлені вікна з панорамним видом на море (рис. 3.1)

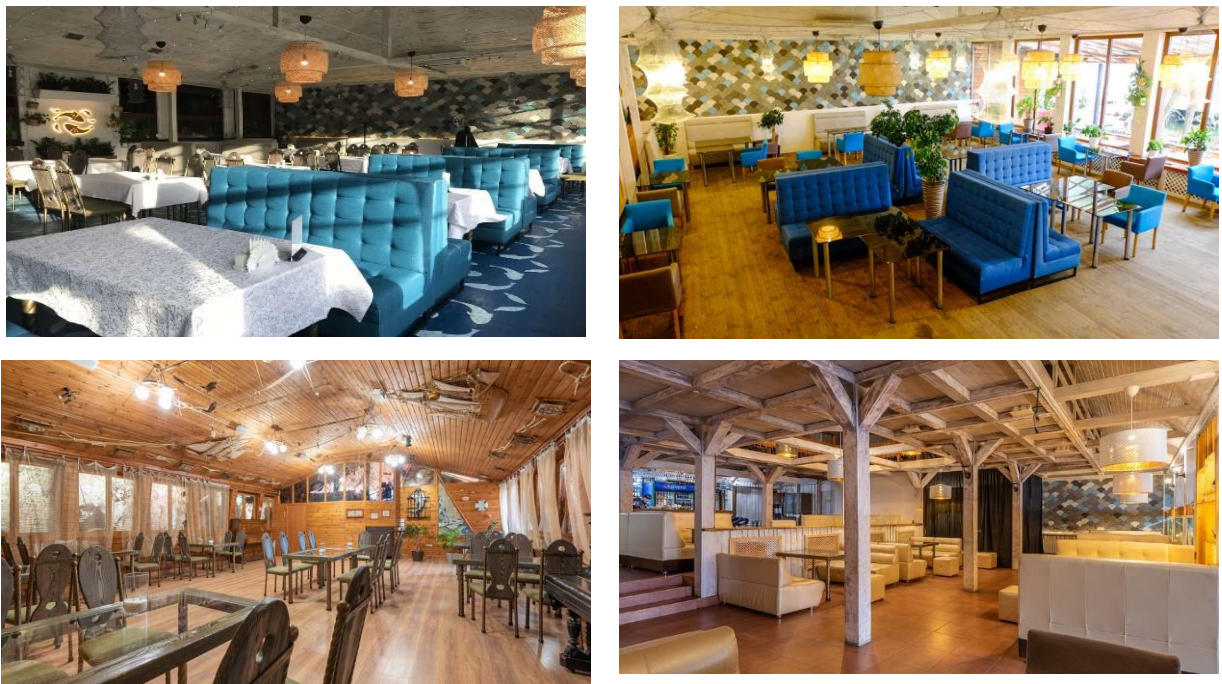


Рис.3.1 – Проект інтер'єру ресторану «Coral Reef»

У меню будуть представлені страви з риби та морепродуктів, рибні закуски, салати, супи, страви на мангалі, десерти, напої, що характерні для середземноморської кухні. А також сезонні страви, вегетаріанські страви та авторські рецепти з свіжої чорноморської місцевої риби та морепродуктів (рис. 3.2).



Рис. 3.2 – Приклад подачі окремих страв ресторану «Coral Reef»

Окрім стандартних послуг, у закладі будуть проводитись кулінарні мастер-класи, банкетні, дегустації вина, надання послуг кейтерингу та жива музика (рис. 3.3-3.4).



Рис. 3.3 – Проект сервірування столів в торговельному залі ресторану «Coral Reef»



Рис. 3.4 – Проєкт оформлення торговельного залу ресторану «Coral Reef» під час проведення банкету

Графік роботи ресторану «Coral Reef» - з 9.00 до 23.00.

Меню ресторану наведено в додатку А.

3.2. Організація роботи закладу харчування.

Для формування переліку послуг закладу ресторанного господарства «Coral Reef» сформовано перелік основних та додаткових послуг, який наведено на рис. 3.5.

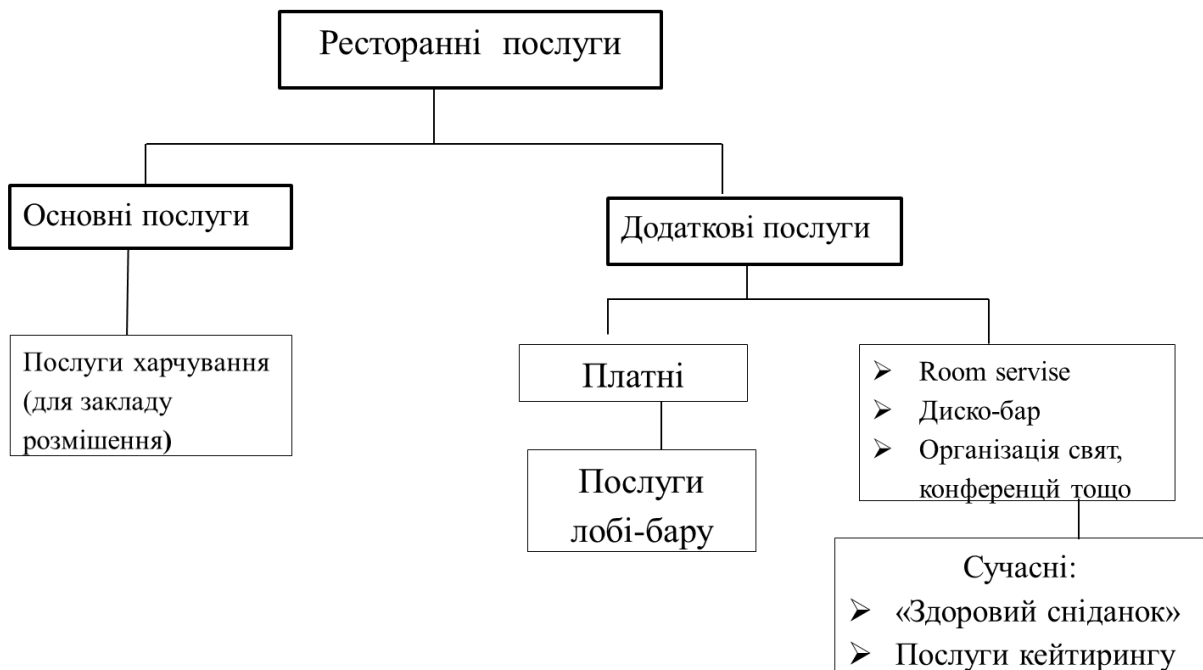


Рис. 3.5 – Переліку послуг закладу ресторанного господарства «Coral Reef»

На підставі сформованої концепції роботи закладу «Coral Reef» та відповідного переліку послуг виконуються організаційно-технічні розрахунки.

Розрахунок прогнозованої кількості споживачів ресторану «Coral Reef»

Кількість споживачів ресторану «Coral Reef» визначається на підставі прогнозованої динаміки завантаження зали підприємства харчування. Динаміка завантаженості зали закладу ресторанного господарства «Coral Reef» за розрахунковий день обґрунтовуються у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 30 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали ресторану, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
9:00-10:00	40	1,5	0,2	9
10:00-11:00	40	1,5	0,5	23
11:00-12:00	40	1,5	0,5	23
12:00-13:00	40	1,5	0,6	27
13:00-14:00	40	1,5	0,5	23
14:00-15:00	40	1,5	0,3	14
15:00-16:00	40	1,5	0,5	23
16:00-17:00	40	1,5	0,7	32
17:00-18:00	150	0,4	0,9	11
18:00-19:00	150	0,4	0,9	12
19:00-20:00	150	0,4	0,6	7
20:00-21:00	150	0,4	0,5	6
21:00-22:00	150	0,4	0,3	3
22:00-23:00	150	0,4	0,2	2
Усього споживачів за день				213

Отже, з результатів розрахунку відзначаємо, що за день прогнозована кількість споживачів становить 213 людей.

Розрахунок прогнозованої кількості реалізованої продукції ресторану «Coral Reef»

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції є важливим етапом у плануванні діяльності ресторану. Цей процес дозволяє визначити очікувану кількість продукції, яка буде реалізована за певний період часу, що дозволяє ресторану оптимізувати процеси виробництва, закупівлі та збуту продукції. Розрахунок прогнозованої кількості реалізованої продукції представлено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції
по групах для ресторану «Coral Reef»

Група страв	Орієнтовний коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Розрахункова денна кількість страв для групи, порцій
Холодні закуски	1,9	405
Гарячі закуски	0,4	85
Основні страви	1,2	256
Супи	0,18	38
Гарніри	0,1	21
Солодкі страви	0,4	85
Гарячі напої	0,3	64
Холодні напої	0,25	53
Хлібобулочні та кондитерські вироби	0,5	106
Вино-горілчані вироби	0,1	21

На підставі розрахунків відбувається формування меню та проводиться оцінка щодо кількості порцій страв у відповідній групі для ресторану «Coral Reef».

Розробка розрахункового меню ресторану «Coral Reef»

Розрахункове меню закладу ресторану «Coral Reef» – це перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських та булочних виробів, широкого спектру закупних товарів та напоїв, які пропонують споживачам ресторану «Coral Reef» протягом робочого дня із зазначенням виходу страв та їх кількості порцій. Розрахункове меню ресторану «Coral Reef» представлено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахункове меню для ресторану «Coral Reef»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Холодні закуски та салати		
Тартар з лосося і тунця	140	40
Асорті молодих сирів	120	61
Салат з лососем та авокадо	320	61
Брускета з авокадо та креветкою	140	20
Брускета зі слабосоленим лососем	100	20
Салат з вугрем	250	40
«Цезар» з креветкою	350	61
Салат із печених овочів з сиром фета	300	61
«Цезар» з куркою	380	40
Всього порцій:		404
Гарячі закуски		
Креветки з соусом дор-блю	140	17
Соте з морепродуктів у вершковому соусі	450	26

Продовження табл. 3.3

1	2	3
Камамбер у фритюрі з ягідним соусом	200/50	26
Тальята з атлантичного тунця	150	17
Всього порцій:		86
Супи		
Суп з морепродуктами	300	6
Гарбузовий крем-суп з креветкою	300	6
Фінський вершковий суп з лососем	300	7
Тайський Том Ям	300	7
Крем-суп з шампіньйонів з трюфелем	300	6
Легкий курячий бульйон	300	6
Всього порцій:		38
Основні страви		
Стейк із тунця з овочами	135/130	25
1	2	3
Зелене ризотто з креветками	350	53
Стейк із лосося у вершковому соусі	145	39
Філе сібаса з томатною пассатою	350	25
Куряче філе з вершковим соусом	200/30	25
Рулетики з бекону із бринзою та шпинатом	300	39
Качина грудка з кремом із батату та ягідним соусом	170/140	25
Медальйони з телятини	140	25
Всього порцій:		256
Гарніри		
Шпинат запечений з сиром Пармезан	150	3
Трюфельно-картопляне пюре	160	3
Смажений рис з креветкою	230	7

Продовження табл. 3.3

1	2	3
Запечена картопля з розмарином	180	7
Всього порцій:		20
Солодкі страви		
Італійський сирний чизкейк	130	13
Вишневий чизкейк	180	9
Чизкейк «Снікерс»	170	4
Торт «Сметанник»	210	4
Торт «Чорниця-лаванда MIX»	215	9
Торт «Банан-карамель»	220	9
Десерт «Чіа-Манго»	180	9
Десерт «Тірамісу»	180	9
Десерт «Наполеон light»	90	4
Десерт «Брауні OREO FIX»	110	13
Десерт «Брауні VEGAN»	90	4
Всього порцій:		87
Хлібобулочні вироби		
Хрумкий круасан	70	16
Грісині	50	11
Чіабата	80	26
Фокачча з розмарином	145	37
Шварцбрут	50	16
Всього порцій:		106

На підставі проведених розрахунків відбувається визначення товарних запасів для складської групи ресторану «Coral Reef».

Складське господарство ресторану «Coral Reef» має на меті створення відповідних умов для ефективного приймання, зберігання і видавання запасів сировини, напівфабрикатів і матеріально-технічного забезпечення.

У ресторані «Coral Reef» використовується стратегія мінімізації ризиків для ритмічної роботи завдяки рівномірному постачанню сировинними запасами.

Моделювання ритмічної роботи з урахуванням викликів дозволяє забезпечити стабільний потік сировини для ресторану «Coral Reef» без різких коливань або надмірного накопичення запасів.

На основі розрахунково-продуктової відомості для ресторану «Coral Reef» формується характеристика основних постачальників сировини, продуктів та предметів матеріально-технічного забезпечення, відповідні проєктні дані наведено в Додатку Б.

На підставі розрахунків можна визначити склад наступних груп приміщень ресторану «Coral Reef»:

- складська (завантажувальна, комора для зберігання напоїв та сухих продуктів, комора для зберігання овочів, комора для зберігання тари),
- виробнича (овочевий цех, м'ясо-рибний цех, холодний цех, гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, роздавальна),
- адміністративна (приміщення завідуючого виробництвом, кабінет директора, або контора, приміщення персоналу),
- торговельна (зала ресторану, банкетна зала, або зала для організації

Для подальших розрахунків змодельємо склад виробничого процесу м'ясного, рибного та овочевого цехів (рис. 3.6-3.8).

Виходячи з даних виробничої програми заготівельних цехів ресторану «Coral Reef» підбір устаткування проводиться на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» за допомогою каталогів обладнання.



Рис. 3.6 – Виробничий процес м'ясного цеху ресторану «Coral Reef»



Рис. 3.7 – Виробничий процес рибного цеху ресторану «Coral Reef»

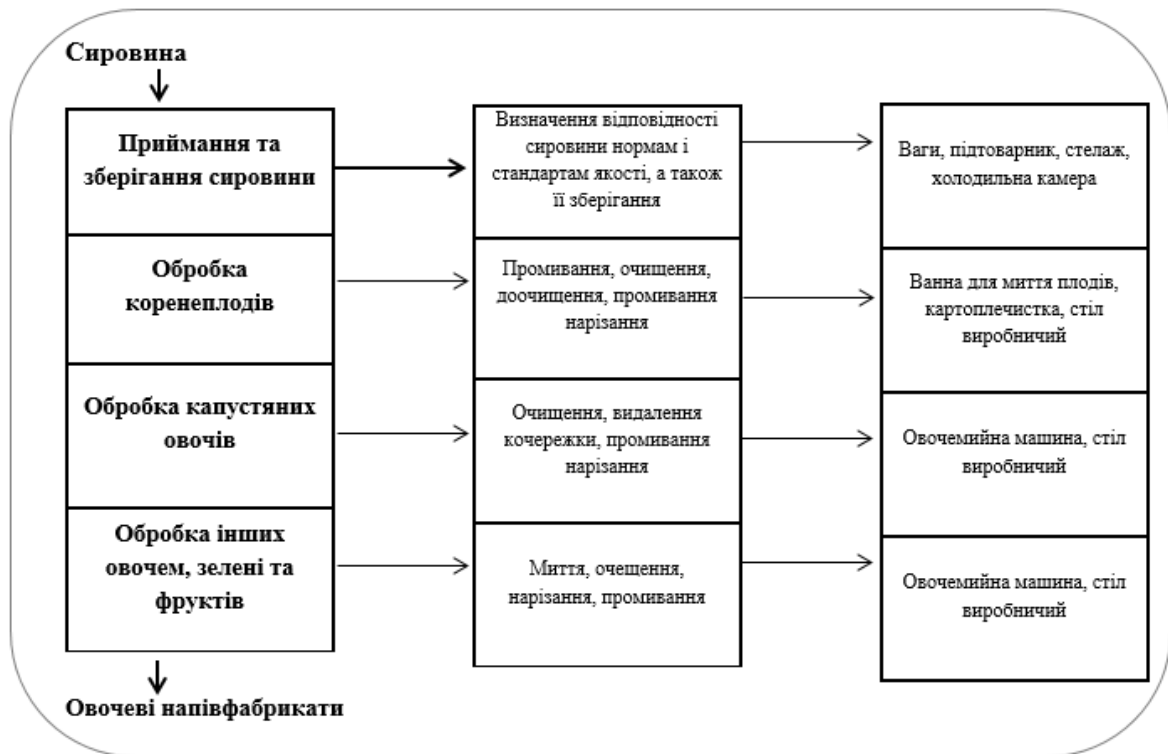


Рис. 3.8 – Виробничий процес овочевого цеху ресторану «Coral Reef»

Забезпечення обладнанням процесу механічного кулінарного оброблення сировини надається у додатку В.

Доготівельні цехи ресторану «Coral Reef» проводять процес перетворення сировини або напівфабрикатів в готову продукцію за допомогою різних технологічних процесів та устаткування. Мета доготівельних цехів ресторану «Coral Reef» полягає у забезпеченні якісної та безпечної готової продукції, відповідної до стандартів якості та вимог споживачів.

Виробнича програма доготівельних цехів на основі виробничої програми гарячого цеху ресторану «Coral Reef» наведено у додатку Г.

Наступним кроком є підбір устаткування та інвентарю для гарячого та холодного цехів ресторану «Coral Reef». Забезпечення обладнанням процесу виготовлення кулінарної продукції надано у вигляді додатку Д.

Отже, було підібрано устаткування ресторану «Coral Reef» відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства.

З урахуванням наведених розрахунків пропонується наступна структурна схема ресторану «Coral Reef» готельного комплексу «Nice to sea» (рис. 3.9).

Загальна характеристика окремих приміщень за розміром площі представлена в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Перелік приміщень ресторану готельного комплексу «Nice to sea»

Номер приміщення	Назва приміщення	Площа, м ²
1	Зала ресторану	79,0
2	Банкетний зал / Зала для організації шведського столу	71,0
3	Вестибюль для відвідувачів	15,0
4	Вбиральні для відвідувачів	7,0
5	Гардероб для відвідувачів	5,5
6	Завантажувальна	8,9
7	Комора для зберігання напоїв та сухих продуктів	8,1
8	Комора для зберігання овочів	4,2
9	Комора для зберігання тари	4,6
10	Овочевий цех	18,8
11	М'ясо-рибний цех	14,1
12	Пункт з продажу сувенірів	7,0
13	Холодний цех	24,8
14	Гарячий цех	38,8
15	Мийна столового посуду	12,1
16	Мийна кухонного посуду	9,2
17	Роздавальна	8,1
18	Приміщення завідуючого виробництвом	5,4
19	Кабінет директора, контора	12,2
20	Приміщення персоналу	6,3
21	Пункт з продажу квітів	5,6
22	Гардероб персоналу	23,1
23	Душові персоналу	4,2
24	Санвузли персоналу	4,0

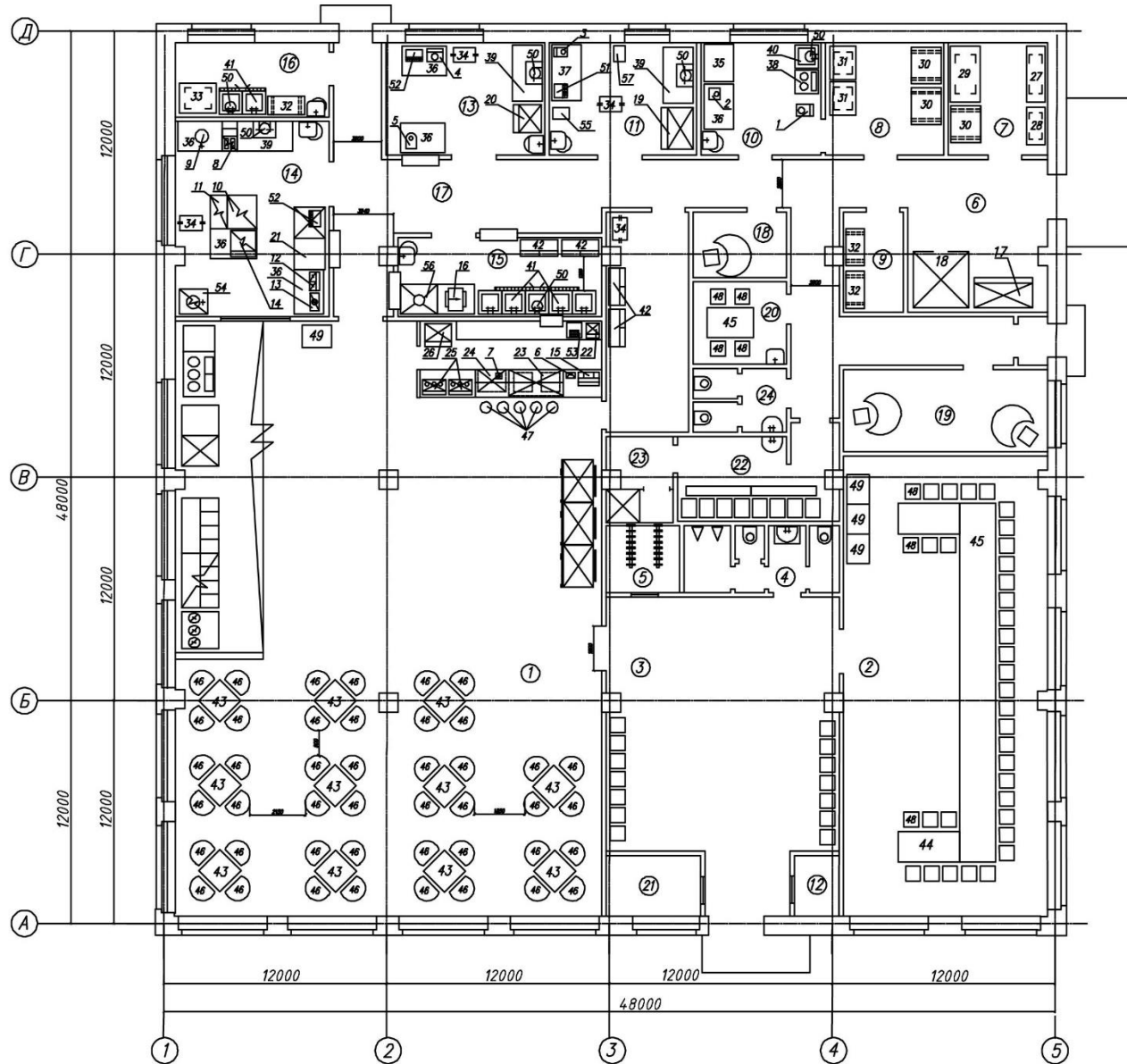


Рис. 3.9 – Проект ресторана «Coral Reef» готельного комплексу «NICE TO SEA»

Для підтвердження ефективності запропонованих рішень щодо роботи ресторану «Coral Reef» на території готельного комплексу «NICE TO SEA» необхідно провести відповідну оцінку

3.3. Оцінка ефективності запропонованих рішень

Оцінка ефективності організації ресторану «Coral Reef» готельного комплексу «NICE TO SEA» як інвестиційного проєкту потребує комплексного підходу, який враховує фінансові, операційні, ринкові та стратегічні аспекти. Основними методами оцінки є використання фінансових показників, аналіз ринкової позиції та ризиків, а також врахування нематеріальних факторів.

Для підтвердження ефективності запропонованих рішень було визначено проєктні показники чистого приведенного доходу, індекс дохідності інвестицій та строк окупності інвестицій з урахуванням наступних припущень щодо показників та планових витрат:

- суму інвестицій в будівництво – 36771,84 тис. грн.;
- вартість 1 м² на будівництво підприємства – 380 дол. США/ м²;
- курс доллара США – 42 грн / дол. США;
- площа об'єкта будівництва – 2304 м²;
- суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби – 5,5 тис. грн.;
- покупна вартість устаткування – 5000 тис. грн.;
- вартість монтажу устаткування – 500 тис. грн.;
- інвестиційні кошти у додаткові обігові активи – 4 тис. грн.;
- виручка від реалізації без ПДВ – 40000 тис. грн.
- інвестиції у маркетинг та рекламу – 100 тис. грн.

Результати проведених розрахунків наведено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Оцінка ефективності організації ресторану «Coral Reef» готельного комплексу «NICE TO SEA»

№	Показники	Од.	Період реалізації проекту, рік			Всього
			Перед-інвестиційний	1	2	
1	Інвестиції у проект	тис. грн.	41881,34			
2	Валовий дохід	тис. грн.		48000	48000	48000
3	Виручка від реалізації проекту	тис. грн.		40000	40000	40000
4	Собівартість реалізованої продукції (послуг)	тис. грн.		7150	7150	7150
5	Оподаткований прибуток,	тис. грн.		32850	32850	32850
6	Чистий прибуток	тис. грн.		26937	26937	26937
7	Амортизаційні відрахування основних засобів	тис. грн.		715	715	715
8	Чистий грошовий потік	тис. грн.		27652	27652	27652
9	Коефіцієнт дисконтування			0,7692	0,5917	0,4552
10	Приведений чистий грошовий потік	тис. грн.		21270	16362	12586
11	Сумарний приведений чистий грошовий потік,	тис. грн.		21270	37632	50219
12	Чистий приведений дохід, NPV	тис. грн.				8337,81
13	Індекс дохідності інвестицій					1,20
14	Строк окупності інвестицій	років				2,34

За результатами розрахунків було визначено, що показник різниці між приведеними грошовими потоками (доходами) і початковими інвестиціями NPV складає 8337,81 тис. грн, що є більшим за нуль. Показник індексу дохідності інвестицій ІД розрахований на рівні 1,2, що є більше за одиницю. А загальний строк окупності вкладених інвестицій у будівництво та запуск ресторану «Coral Reef» на території готельного комплексу «NICE TO SEA» становитиме близько 2,4 роки. З урахуванням відповідних розрахунків, відповідний інвестиційний проєкт можна вважати достатньо привабливим для інвесторів.

ВИСНОВКИ

Курортні готелі мають бути інноваційними, гнучкими, екологічно стійкими, щоб задовольнити потреби та відповідати очікуванням туристів. Активний розвиток у цих напрямках дозволить курортним готелям залишатися успішними та конкурентоспроможними у сучасній готельній індустрії.

Світовий ринок закладів курортного типу є однією з ключових складових індустрії гостинності. Він динамічно розвивається під впливом змін у туристичних вподобаннях, технологіях, демографії та економічних умовах.

Розвиток курортних готелів в Україні має великий потенціал завдяки географічному розташуванню, природним ресурсам, культурній спадщині та зростаючому попиту на внутрішній і міжнародний туризм.

Багато курортів Одеської області мають великий потенціал, але потребують інфраструктурних покращень та рекламного просування. Зокрема, інвестиції в сучасні готелі, розваги та екологічну чистоту можуть зробити цей регіон ще привабливішим для туристів з України та за кордону.

Чорноморськ є одним із перспективних курортних міст Одеської області, завдяки піщаним пляжам, чистому морю та зручному розташуванню неподалік Одеси. Найпопулярнішими готелями Чорноморська є мережевий готель «Optima», готель «Снігова Королева», готель «Елада» 3 зірки, готель «Фонтан», апарт-готель «Посейдон», готель «Морський бриз», апарт-готель «Villa Lavanda», готель «Nice to Sea» тощо.

Готель «NICE TO SEA» є досить «молодим» на ринку готельних послуг та має значні переваги над конкурентами, такі як місцезнаходження на березі моря, цільова аудиторія не обмежується віком, пропонує номери та апартаменти на різний бюджет, номери обладнані всім необхідним для комфортного перебування, має високий потенціал для розвитку сфери додаткових послуг.

На основі проведеного аналізу для підвищення конкурентоспроможності готелю «NICE TO SEA» та залучення нових клієнтів пропонується розширення спектру наданих послуг, зокрема відкриття на території повноцінного закладу ресторанного господарства та розвиток анімаційних послуг, що дасть змогу організувати харчування гостей готелю, місцевих жителів та гостей конкурентів не тільки в курортний сезон, але і приносити прибуток в міжсезонні.

Назву ресторану пропонуємо співзвучною з назвою готельного комплексу та відповідно до загальної концепції закладу – «Coral Reef». Назва асоціюється з морськими дарами і занурює в екзотичну атмосферу ресторану. Вона благозвучна, немає негативних асоціацій і легко запам'ятовується.

Головним чином, у ресторані буде створено унікальний дизайн у стилі хюге, що буде гармонічно поєднуватися зі стилем самого готельного комплексу та дозволить привернути увагу активної, амбітної молоді. «Coral Reef» - це елегантне і розкішне місце, де інтер'єр зберігає затишок та натхнення у відповідності з концепцією закладу. Інтер'єр ресторану оформлений у світлих тонах – білого та блакитного, усі меблі виконані із дерева, встановлені вікна з панорамним видом на море.

З метою впровадження організаційно-проектних рішень було розраховано виробничу програму закладу, розроблено меню, підбрано устаткування ресторану «Coral Reef» відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства. З урахуванням наведених розрахунків розроблена структурна схема ресторану «Coral Reef» готельного комплексу «Nice to sea».

За результатами розрахунків було визначено, що показник різниці між приведеними грошовими потоками (доходами) і початковими інвестиціями NPV складає 8337,81 тис. грн, що є більшим за нуль. Показник індексу дохідності інвестицій ІД розрахований на рівні 1,2, що є більше за одиницю. А загальний строк окупності вкладених інвестицій у будівництво та запуск ресторану «Coral Reef» на території готельного комплексу «NICE TO SEA»

становитиме близько 2,4 роки. З урахуванням відповідних розрахунків, відповідний інвестиційний проєкт можна вважати достатньо привабливим для інвесторів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Т. М. Проектування готельно-ресторанних комплексів: методичні рекомендації. Київ: Ліра-К, 2011. 128 с.
2. Білик В. М. Ресторанний сервіс: основи організації та управління. Харків: Видавництво «Фактор», 2012. 256 с.
3. Білик В. М., Кравчук О. І. Стандарти якості обслуговування у готельно-ресторанному бізнесі. Харків: Основа, 2015. 288 с.
4. Білик Н. А., Павленко М. В. Екологічні аспекти у проектуванні закладів харчування при готелях // Вісник екологічної безпеки. 2017. №5. С. 22–28.
5. Бондаренко Л. В. Проектування сучасних закладів ресторанного господарства у готельно-ресторанних комплексах // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Економіка. 2011. №3. С. 45–52.
6. Гаврилюк В. І. Інноваційні підходи до технологій харчування у закладах готельного типу // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. 2014. №4. С. 98–104.
7. Гаврилюк О. І. Основи технології ресторанного господарства. Київ: Центр навчальної літератури, 2013. 320 с.
8. Гончарова О. В. Технологічне забезпечення ресторанного обслуговування у готелях. Дніпро: Університетська книга, 2015. 188 с.
9. Гордієнко Н. А. Проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник. Львів: Новий Світ-2000, 2014. 208 с.
10. Давиденко І. А. Економіка готельно-ресторанного господарства: практичний курс. Одеса: Видавництво ОНУ, 2016. 210 с.
11. Дуброва Т. В. Організація харчування в готелях: навчальний посібник. Київ: Логос, 2017. 152 с.
12. Жукова Л. М. Ресторанний бізнес: технології і стандарти обслуговування. Харків: Основа, 2018. 180 с.

13. Зінченко О. М. Використання інформаційних систем у проектуванні закладів ресторанного бізнесу // Сучасні технології у готельно-ресторанному господарстві. 2018. №3. С. 11–17.
14. Зінченко С. О. Архітектурно-дизайнерські рішення готельно-ресторанних комплексів. Київ: НДІ архітектури, 2019. 225 с.
15. Іванова Ю. І. Сучасні тенденції в проектуванні закладів харчування при готелях. Чернівці: Рута, 2020. 176 с.
16. Карпенко Н. О. Проектування і будівництво ресторанів: посібник. Харків: ХНАУ, 2021. 240 с.
17. Коваленко В. П. Розвиток ресторанного господарства у готельних комплексах України. Львів: Видавництво ЛНУ, 2022. 210 с.
18. Коваленко О. І., Сидоренко Т. Ю. Аналіз економічної ефективності закладів харчування у готелях // Економіка і управління на транспорті. 2013. №7(18). С. 85–92.
19. Ковальчук І. П. Управління ризиками в ресторанному бізнесі на базі готелів // Економіка розвитку. 2019. №4(44). С. 67–74.
20. Кравець Л. М. Дизайнерські рішення у проектуванні інтер'єрів ресторанів при готелях // Архітектура та будівництво України. 2015. №2. С. 34–40.
21. Кравчук Л. І. Енергозбереження при проектуванні ресторанів у готелях. Київ: Екологія, 2013. 128 с.
22. Лисенко Т. О. Стратегії управління ресторанными послугами у готелях. Полтава: Видавництво ПУЕТ, 2014. 192 с.
23. Мельник О. В. Проектування малих ресторанных закладів при готелях: економічна оцінка // Вісник економічної науки України. 2020. №2. С. 34–41.
24. Мельник О. І. Технології харчування у сучасних готелях. Ужгород: Патент, 2015. 144 с.
25. Міщенко Т. О. Планування виробничих процесів у ресторанах. Дніпро: Університетська книга, 2017. 156 с.

26. Нікітенко О. Г. Менеджмент ресторанного господарства: практичний підхід. Одеса: ОНАХТ, 2016. 264 с.
27. Нікітенко О. Г., Орлова Т. В. Технології автоматизації у ресторанному бізнесі. Львів: Новий Світ-2000, 2018. 212 с.
28. Олійник С. А. Управління персоналом у закладах ресторанного господарства. Харків: ХНАУ, 2019. 220 с.
29. Орлова Т. В. Інновації у проєктуванні закладів харчування при готелях. Вінниця: Університетська книга, 2017. 200 с.
30. Павленко І. Ю. Впровадження сучасних технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Чернівці: Рута, 2020. 182 с.
31. Паламарчук І. Ю. Дизайн інтер'єрів у закладах ресторанного господарства. Київ: КНУТД, 2018. 220 с.
32. Поліщук І. В. Сервіс у готельно-ресторанному бізнесі. Харків: Фоліо, 2019. 180 с.
33. Романенко І. М. Технологічне проєктування закладів харчування. Львів: Парадигма, 2020. 176 с.
34. Романенко І. Ю., Савчук Л. А. Роль сучасних трендів у проєктуванні ресторанів при готелях // Вісник туризму та рекреації. 2021. №3. С. 78–84.
35. Руденко Л. М. Планування інтер'єрів у ресторанах. Київ: Ліра-К, 2021. 160 с.
36. Савченко Л. І. Ресторанний маркетинг: навчальний посібник. Дніпро: УДХТУ, 2021. 240 с.
37. Сидоренко Ю. І. Тенденції у ресторанному бізнесі України. Одеса: Видавництво ОНАХТ, 2022. 188 с.
38. Сіренко І. В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у готельно-курортних комплексах // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2016. №1(27). С. 56–62.
39. Сіренко Н. О. Проєктування екологічних ресторанів при готелях. Київ: Знання, 2022. 190 с.

40. Тарасенко О. М. Архітектурне проектування закладів харчування. Харків: Основа, 2010. 148 с.
41. Ткаченко О. П. Розробка меню у ресторанах при готелях. Львів: Видавництво ЛНУ, 2011. 132 с.
42. Ткачук О. В. Роль інформаційних систем у проектуванні ресторанів. Київ: Знання, 2023. 204 с.
43. Федоренко І. М. Стандарти НАССР у готельно-ресторанному бізнесі. Полтава: ПУЕТ, 2023. 192 с.
44. Хміль Т. С. Розробка концепції закладів харчування. Харків: Основа, 2023. 180 с.
45. Хоменко І. В. Інноваційні підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом. Київ: Логос, 2012. 256 с.
46. Чорнобай І. В. Енергоефективність у проектуванні ресторанів. Київ: Екологія, 2021. 140 с.
47. Шевченко В. С. Модульне будівництво ресторанів у готелях. Львів: Парадигма, 2024. 160 с.
48. Шевченко М. Ю. Модернізація ресторанних закладів у готелях. Одеса: Видавництво ОНУ, 2013. 176 с.
49. Яковенко С. П. Ергономіка у проектуванні закладів ресторанного господарства. Полтава: ПУЕТ, 2014. 208 с.

ДОДАТКИ

Меню ресторану «Coral Reef»

Coral Reef

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТА З АВОКАДО ТА КРЕВЕТКОЮ (2 ШТ)

130 г/120 ₴

БРУСКЕТА ЗІ СЛАБОСОЛЕНИМ ЛОСОСЕМ (2 ШТ)

90 г/90 ₴

ТАРТАР З ЛОСОСЯ І ТУНЦЯ

130 г/225 ₴

АСОРТІ МОЛОДИХ СИРІВ

100 г/275 ₴



Coral Reef

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ З
СОУСОМ ДОР-
БЛЮ

120 г/260 ₴



СОТЕ З
МОРЕПРОДУКТІВ
У ВЕРШКОВОМУ
СОУСІ

450 г/350 ₴



ТАЛЬЯТА З
АТЛАНТИЧНОГО
ТУНЦЯ

160 г/380 ₴



КАМАМБЕР У
ФРИТЮРІ З
ЯГІДНИМ
СОУСОМ

200/50 г/200 ₴



Coral Reef

САЛАТИ



Салат з лососем та авокадо

310 г / 375 ₴

Салат з вугрем

250 г / 415 ₴



Цезар з креветкою

350 г / 390 ₴



Цезар з куркою

380 г / 320 ₴



Салат із печених овочів з сиром Фета

310 г / 295 ₴



Салат від Шефа

370 г / 420 ₴



СУПИ

Coral Reef

Суп з морепродуктами



300 Г / 180 ₴

Гарбузовий крем-суп з креветкою



300 Г / 160 ₴

Фінський вершковий суп з лососем



300 Г / 170 ₴





Coral Reef

ОСНОВНІ СТРАВИ

РИБНІ



Стейк із тунця з овочами

135 / 130г / 585 €



Зелене ризотто з креветками

350г / 300€



Стейк із лосося у вершковому соусі

145г / 265 €

Філе сібаса з томатною пасатогою



350г
395 €



Coral Reef

ОСНОВНІ СТРАВИ

М'ЯСНІ



Куряче філе з вершковим соусом

200/30г/ 285 ₴



Рулетики з бекону із бринзою та шпинатом

300г/ 240₴



Качина грудка з кремом із батату та ягідним соусом

170/140г/ 390 ₴



200г
450 ₴

Coral Reef

ГАРНІРИ



**Шпинат, запечений
з сиром Пармезан**

150 г / 140 €



**Трюфельно-
картопляне пюре**

160 г / 160 €



**Смажений рис з
креветкою**

230 г / 190 €



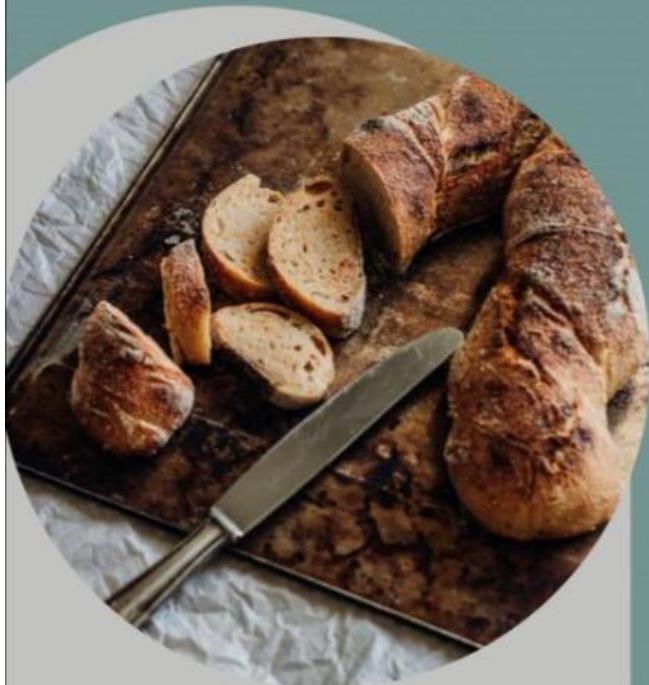
**Запечена картопля
з розмарином**

180 г / 110 €

ДОДАТКОВЕ

СОУСИ

Ягідний	35 ₴
Унагі	35 ₴
Часниковий	35 ₴
Песто	35 ₴
Барбекю	35 ₴
Червоний	35 ₴



ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Хрумкий круасан	40 ₴
Чабата	25 ₴
Грісіні	55 ₴
Шварцброт	35 ₴
Хлібний кошик	85 ₴
Фокачча с розмаринном	95 ₴

Coral Reef

СОЛОДКІ СТРАВИ

Чізкейки

**Італійський сирний** 99 ₴

вершково-сирний чізкейк з полуницею під вишневим желе

Вишневий 120 ₴

ніжний чізкейк з вишнею та білим шоколадом на пісочній основі

Снікерс 125 ₴

шоколадна основа, чізкейк з арахісовою пастою та карамеллю

Торти

Сметанник 120 ₴

молочний бісквіт, сметанний крем, чорничний курд, лохина

Чорниця-лаванда 120 ₴

лавандовий бісквіт, вершковий крем та чорничний курд

Банан-карамель 120 ₴

банановий бісквіт, карамельно-вершковий крем і горіхи в карамелі



Десерти



Чіа Манго 95 ₴

насіння чіа у кокосовому молоці та пюре манго

Тірамісу 99 ₴

печиво Савоярді, еспресо, ніжний крем з Маскарпоне, какао

Наполеон light 90 ₴

коржі на рисовому борошні, легкий заварний крем і малиновий джем

Брауни "OREO" 110 ₴

темний шоколад, оригінальне печиво Огео, какао та тростинний цукор

Брауни VEGAN 85 ₴

фініки, горіх кеш'ю, мигдаль, волоський горіх, кокосова олія, какао

Горгонзола-груша 90 ₴

на основі сиру

Вершкова ягода 90 ₴

на вершках

Авокадо-лайм 90 ₴

сорбет, без цукру

Полуниця просекко 110 ₴

алкогольне

Кубинський Мохіто 110 ₴

алкогольне

Морозиво



ГАРЯЧІ НАПОЇ



Кава

Фільтр кава	60₴
Еспресо	40₴
Американо	45₴
Флет Уайт	50₴
Капучино	60₴
Гарбузове лате	95₴
Раф кава	95₴
Какао з зефіром	80₴

Чай

Ягідний мікс	50/80₴
Обліпиховий	50/80₴
Імбирний	50/80₴
Гірські трави	50/80₴
Фруктовий	50/80₴



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
персиковий, 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₴



ВІСКИ

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/100₴
Absolut	50мл/75₴

ДЖИН

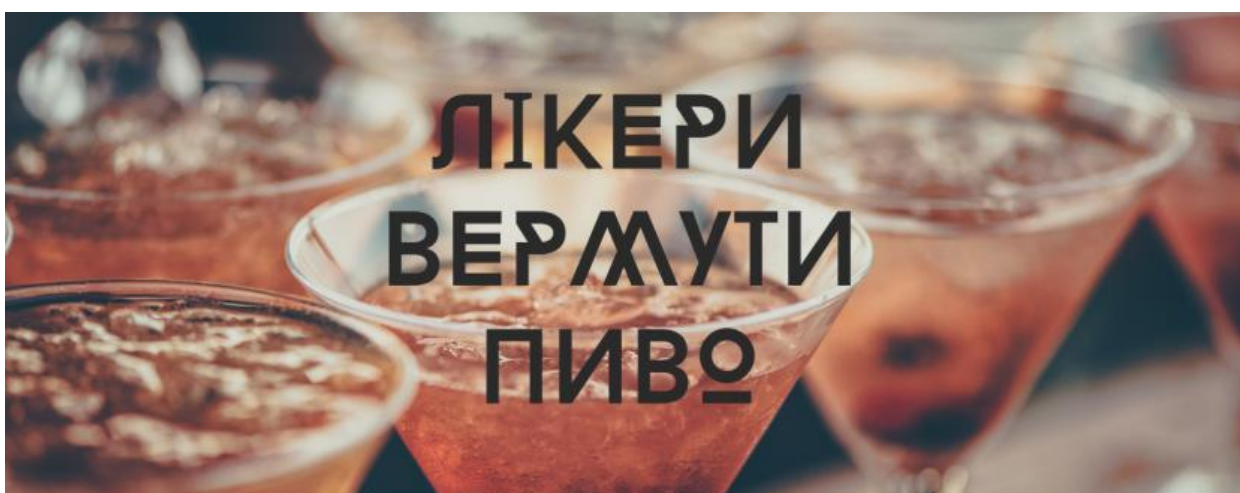
Finsberye	50мл/70₴
-----------	----------

ТЕКІЛА

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

КОНЬЯК

Hennessy VS	50мл/210₴
Sarajishvili *****	50мл/95₴
Courvouisie	50мл/300₴



ЛІКЕРИ

Baileys	50МЛ/100₴
Campari	50МЛ/100₴
Kahlua	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

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами ресторану «Coral Reef»

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб	Умови зберігання, температура/ вологість	Оптимальний обсяг запасу, кг
1	2	3	4	5	6
М'ясо, птиця, субпродукти	Куряче філе	9,4	2 доби	-2...+2 °С, 80-95%	18,8
	Качина грудка	3,7	2 доби	-2...+2 °С, 80-95%	7,4
	Теляча вирізка	3	2 доби	-2...+2 °С, 80-95%	6
	Яйця	4,46	7 діб	0...+2 °С, 80-95%	32
Риба та морські продукти	Креветки	23,6	3 доби	+4...+6 °С, 80-95%	70,8
	Лосось	12,5	2 доби	0...+3 °С, 80-95%	25
	Тунець	5,8	2 доби	0...+3 °С, 80-95%	11,6
	Вугор	3,8	2 доби	0...+3 °С, 80-95%	7,6
	Філе сібаса	5	2 доби	0...+3 °С, 80-95%	10
М'ясна і рибна гастрономія	Молюски	0,3	2 доби	0...+3 °С, 80-95%	0,6
	Мідії	3,4	2 доби	0...+3 °С, 80-95%	6,8
	Бекон	1,7	5 діб	0...+6°С, 75-80%	8,5
Молоко, кисломолочні та жирові продукти	Вершковий сир	0,7	14 діб	+2...+6 °С, 80%	7
	Сир Бринза	1,5	20 діб	0...+8°С, 80%	15
	Сир Гауда	1,8	20 діб	0...+8°С, 80%	18
	Сир Чеддер	1,8	20 діб	0...+8°С, 80%	18
	Сир Дор-блю	0,3	14 діб	+2...+6 °С, 80%	3
	Вершкове масло	3,2	14 діб	0...+6°С, 80%	32
	Сир Камамбер	4,6	20 діб	0...+8°С, 80%	36
	Вершки	6,2	4 доби	+2...+8°С, 80%	124

Продовження додатку Б

1	2	3	4	5	6
	Сир Фета	4,2	14 діб	+2...+6 °С, 80%	42
Овочі	Сир Пармезан	1,2	20 діб	0...+8°С, 80%	12
	Молоко	4,9	10 діб	+3...+6°С, 80%	24,5
	Зелена цибуля	0,2	7 діб	0...+2°С, 80%	1
	Часник	4	30 діб	-1...+ 4 °С, 75%	40
	Шампіньйони	2,1	5 діб	0...+3°С, 80%	10,5
	Помідори	4,2	7 діб	+1...+3 °С, 90%	21
	Помідори черрі	12,7	7 діб	+1...+3 °С, 90%	63,5
	Шпинат	4,2	7 діб	0...+2°С, 80%	21
	Баклажани	2,7	14 діб	+3...+5 °С, 80%	27
	Кабачки	3	14 діб	+3...+5 °С, 80%	30
Овочі	Перець болгарський	2,7	7 діб	+1...+3 °С, 90%	13,5
	Морква	1,9	20 діб	-2... +2°С, 90%	19
	Гарбуз	0,4	14 діб	+3...+5 °С, 80%	4
	Картопля	1,5	20 діб	-2... +2°С, 90%	15
	Перець чилі	0,9	7 діб	+1...+3 °С, 90%	4,5
	Трюфелі	0.24	4 доби	+18...+20 °С, 75%	1
	Кінза	0,5	7 діб	0...+2°С, 80%	2,5
	Огірки	1	7 діб	+1...+3 °С, 90%	5
	Селера	0,5	7 діб	0...+2°С, 80%	2,5
	Батат	2,5	20 діб	-2... +2°С, 90%	25
Розмарин	1	7 діб	0...+2°С, 80%	5	
Імбир	0,3	14 діб	+3...+5 °С, 80%	3	

Продовження додатку Б

1	2	3	4	5	6
Фрукти	Авокадо	6,2	4 доби	+3...+6°C, 80%	12,4
	Лимони	2,5	7 діб	+6...+10°C, 80%	17,5
	Малина	0,9	2 доби	+2...+3 °C, 80%	1,8
	Полуниця	0,9	2 доби	+2...+3 °C, 80%	1,8
Бакалійні товари	Олія	10	30 діб	+8...+15 °C, 80%	50
	Діжонська гірчиця	1,3	45 діб	+5...+8 °C, 80%	13
	Бальзамік	0,4	30 діб	+8...+15 °C, 80%	4
	Мед	1	150 діб	+5...+10 °C, 80%	10
	Волоські горіхи	0,6	150 діб	+5...+15 °C, 50%	6
	Соевий соус	3,4	30 діб	+8...+15 °C, 80%	34
	Цукор	1	150 діб	+10...+20 °C, 60%	10
	Оцет бальзамічний	0,4	30 діб	+8...+15 °C, 80%	4
	Вустерський соус	0,1	30 діб	+8...+15 °C, 80%	1
	Кокосове молоко	0,5	7 діб	+5...+8 °C, 80%	2,5
	Пшеничне борошно	5,2	150 діб	+5...+18 °C, 60%	52
	Житнє борошно	0,2	150 діб	+5...+18 °C, 60%	2
	Насіння кунжуту	0,6	90 діб	+5...+18 °C, 60%	6
	Рис	4,8	150 діб	+5...+15 °C, 60%	48
	Сухі дріжджі	0,5	90 діб	+5...+18 °C, 60%	5
	Насіння кмину	0,016	90 діб	+5...+18 °C, 60%	0,16
	Сіль	1,5	150 діб	+15...+25 °C, 60%	15

ДОДАТОК В

**Перелік обладнання та інвентарю заготівельних цехів
ресторану «Coral Reef»**

Найменування	Марка, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
1	2	3	4
М'ясний цех			
Стіл виробничий з бортиками та полицею	Tehma	1	Для підготовки та обробки сировини
Стіл виробничий з холодильною шафою	Tehma	1	Для обробки та зберігання сировини
Ванна мийна двосекційна	СТАЛЬ-КОВ	1	Для миття м'ясної сировини
Вакуумний пакувальник	Alvi Prague	1	Для вакуумування напівфабрикатів
Рукомийник	Saro texel	1	Для забезпечення гігієни
Стелаж виробничий	Техно 2	1	Для зберігання продуктів
Холодильна шафа	GN 600 TN	1	Для зберігання продуктів
Дошка обробна	Forest resto line	2	Для нарізання риби
Ножі	Duo Arcos	6	Для нарізання та порціонування
Ваги настільні	SW-20W	1	Для вимірювання маси
Рибний цех			
Стіл виробничий з бортиками та полицею	Tehma	1	Для підготовки та обробки сировини
Стіл виробничий з мийною ванною	Tehma	1	Для підготовки та обробки сировини
Стіл виробничий з холодильною шафою	Tehma	1	Для обробки та зберігання сировини
Ванна мийна двосекційна	СТАЛЬ-КОВ	1	Для миття рибної сировини
Вакуумний пакувальник	Alvi Prague	1	Для вакуумування напівфабрикатів
Рукомийник	Saro texel	1	Для забезпечення гігієни
Стелаж виробничий	Техно 2	1	Для зберігання продуктів
Холодильна шафа	GN 600 TN	1	Для зберігання продуктів

Продовження додатку В

1	2	3	4
Дошка обробна	Forest resto line	2	Для нарізання риби
Ножі	Duo Arcos	6	Для нарізання та порціонування
Ваги настільні	SW-20W	1	Для вимірювання маси
Овочевий цех			
Стіл виробничий з бортиками длябору відходів	Tehma	2	Для підготовки та обробки сировини
Стіл виробничий з мийною ванною	Tehma	1	Для підготовки та обробки сировини
Ванна мийна двосекційна	СТАЛЬ-КОВ	2	Для миття овочевої сировини
Картопле очисна машина	Торгмаш	1	Для чищення картоплі та інших овочів і фруктів.
Вакуумний пакувальник	Alvi Prague	1	Для вакуумування напівфабрикатів
Підтоварник	КИЙ-В	1	Для зберігання овочів
Рукомийник	Saro texel	1	Для забезпечення гігієни
Стелаж виробничий	Техно 2	1	Для зберігання продуктів
Витяжна шафа	Техно 2	1	Для вентиляції та видалення запахів
Овочерізка	Fimar	1	Для швидкої і рівної нарізки сирих овочів і фруктів
Дошка обробна	Forest resto line	2	Для нарізання овочів
Ножі	Duo Arcos	4	Для нарізання та порціонування
Ваги настільні	SW-20W	1	Для вимірювання маси

ДОДАТОК Г

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Coral Reef»

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, од.
1	2	3
Гарячий цех		
Креветки з соусом дор-блю	120	17
Тальята з атлантичного тунця	160	17
Камамбер у фритюрі з ягідним соусом	200/50	26
Суп з морепродуктами	300	6
Гарбузовий крем-суп з креветкою	300	6
Фінський вершковий суп з лососем	300	7
Тайський Том Ям	300	7
Крем-суп з шампіньйонів з трюфелем	300	6
Легкий курячий бульйон	300	6
Стейк із тунця з овочами	135/130	25
Зелене ризотто з креветками	350	53
Стейк із лосося у вершковому соусі	145	39
Філе сібаса з томатною пассатою	350	25
Куряче філе з вершковим соусом	200/30	25
Рулетики з бекону із бринзою та шпинатом	300	39
Качина грудка з кремом із батату та ягідним соусом	170/140	25
Медальйони з телятини	140	25
Шпинат запечений з сиром Пармезан	150	3
Трюфельно-картопляне пюре	160	3
Смажений рис з креветкою	230	7

Продовження додатку Г

1	2	3
Запечена картопля з розмарином	180	7
Салат із печених овочів з сиром Фета	310	61
Холодний цех		
Брускета з авокадо та креветкою	130	20
Брускета зі слабосоленим лососем	90	20
Тартар з лосося і тунця	130	40
Асорті молодих сирів	100	61
Салат з лососем та авокадо	310	61
Салат з вугрем	250	40
Цезар з креветкою	350	61
Цезар з куркою	380	40

ДОДАТОК Д

**Перелік обладнання та інвентарю для доготівельних цехів ресторану
«Coral Reef»**

Найменування	Марка, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
1	2	3	4
Гарячий цех			
Плита електрична	VTR+S2P400	3	Для смаження, варіння, тушкування напівфабрикатів
Холодильна шафа	GN 600 TN	1	Для зберігання напівфабрикатів
Пароконвектомат	Rational CMP101	2	Для запікання напівфабрикатів
Блендер занурюючий	MX25 Fimar	2	Для приготування супів та соусів
Стіл виробничий	Tehma	4	Для порціонування та оформлення страв
Дошка обробна	Forest	4	Для нарізання, порціонування напівфабрикатів
Ножі	Duo Arcos	6	Для нарізання та порціонування
Ваги настільні	SW-20W	2	Для вимірювання маси
Рукомийник	Saro texel	1	Для забезпечення гігієни
Каструлі	Forest	7	Для варіння напівфабрикатів
Сковорідки	Forest	7	Для смаження напівфабрикатів
Сотейники	Forest	5	Для тушкування напівфабрикатів
Деки	Unox TG 410	6	Для запікання напівфабрикатів
Лопатки	BergHOFF	4	Для перевертання напівфабрикатів
Холодний цех			
Холодильна шафа	GN 600 TN	1	Для зберігання напівфабрикатів

Продовження додатку Д

1	2	3	4
Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	Tehma	2	Для короткочасно зберігання швидкопсувних продуктів
Гриль настільний	Bartscher A150674	1	Для смаження компонентів страв
Стіл виробничий	Tehma	4	Для порціонування та оформлення страв
Дошка обробна	Forest	3	Для нарізання, порціонування напівфабрикатів
Ножі	Duo Arcos	6	Для нарізання та порціонування
Ваги настільні	SW-20W	1	Для вимірювання маси
Рукомийник	Saro texel	1	Для забезпечення гігієни
Блендер занурюючий	MX25 Fimar	1	Для приготування заправок та соусів
Слайсер	SL 220 Eksi	1	Для нарізання продуктів