

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

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

«14» 02 2023 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

Лариса ШАРАН
(підпис) (ім'я та прізвище)

«14» лютого 2023 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

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

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Готель для соло-мандрівників у м. Київ»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-3-2М

Сабадаш Марія Мирославівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Ольга ПУШКА

(ім'я та прізвище)

(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА

(ім'я та прізвище)

(підпис)

(ім'я та прізвище)

(підпис)

(ім'я та прізвище)

(підпис)

Рецензент Олена ПАВЛЮЧЕНКО

(ім'я та прізвище)

(підпис)

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

Здобувач

(підпис)

Київ – 2023 р

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

 Лариса ШАРАН

“ 26 ” грудня 2022 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Сабадаш Марії Мирославівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель для соло-мандрівників у м. Київ»

керівник роботи Пушка Ольга Сергіївна, к.т.н., доцент,

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “26” грудня 2022 року № 942-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 03 лютого 2023 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Печерський район м. Києва; тип засобу розміщення – туристичний готель; категорія - 3*; інновація – додаток для пошуку аутсорс робітників «Outsorcefy»

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)
Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3 «Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5 «Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів;

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітку 0,000. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3,4 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Пушка О. С., доцент	 26.12.22 р.	 28.12.22 р.
Розділ 2	Пушка О. С., доцент	 26.12.22 р.	 19.01.23 р.
Розділ 3	Пушка О. С., доцент	 26.12.22 р.	 23.01.23 р.
Розділ 4	Пушка О. С., доцент	 26.12.22 р.	 26.01.23 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 26.12.22 р.	 30.01.23 р.

7. Дата видачі завдання 26 грудня 2022 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	26.12-28.12.2022	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний		
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	16.01-19.01.2023	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	19.01-23.01.2023	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	23.01-26.01.2023	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 Економічний	26.01-30.01.2023	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.	30.01-31.01.2023	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	31.01.2023	Виконано
9	Графічні додатки	31.01-02.02.2023	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02-03.02.2023	Виконано
11	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	03.02.2023	Виконано

Здобувач


(підпис)

Марія САБАДАШ

Керівник роботи


(підпис)

Ольга ПУШКА

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Сабадаш Марії Мирославівни

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

денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,
освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель для соло-мандрівників у м. Київ»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Пушка О.С

Дата захисту “.....” лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг у м. Київ. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу цільового ринку обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі здійсненого аналізу було впроваджено ідею створення готелю для соло-мандрівників.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 142 сторінках комп’ютерного тексту та містить 57 таблиць, 15 рисунків. Графічний матеріал містить 4 аркуша.

Ключові слова: готельне підприємство, соло-мандрівки, аутсорсинг, конкурентоспроможність.

Abstract

The research of the market of hotel services in Kyiv. Based on the results of studies of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the service process and space-planning decision institution, civil engineering solutions, labor protection measures, selected a design that meets the concept.

Based on the analysis, the idea of creating a hotel for solo travelers was implemented.

The shown annual plan of results of economic activities of establishment of a restaurant facilities is developed. The lead estimation of capital investments, a recoupment of the investment project.

The graduation thesis consists of 142 pages of an explanatory note and contains 57 tables and 15 figures. A graphic material are in 4 sheets.

Keywords: hotel enterprise, solo travelers, outsource, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1 Актуальність соло-мандрівок у світі та Україні	9
1.2 Особливості організації готелю категорії 3* спрямованого на соло-мандрівників.....	14
1.3 Використання аутсорсингу - сучасного методу управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу.....	19
1.4 Характеристика інноваційної системи «Outsorcely», яка буде розроблена для готелю	25
1.4.1 Опис інтерфейсу MVP-моделі додатка «Outsorcely».....	28
1.4.2 Впровадження інноваційної технології в заклад, що проектується.....	32
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	34
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	34
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг та обґрунтування вибору типу і категорії проектного засобу розміщення	40
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів	42
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю	46
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	48
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.	48
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	54
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	58
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	68
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	68
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	69
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції..	82
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	90
3.4.5 Характеристика обідньої зали ресторану з інноваційними рішеннями .	93

3.4.6 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	93
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	95
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	96
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	97
3.8 Визначення загальної площі підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	99
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	103
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	103
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	104
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	116
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ.....	119
5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю.....	119
5.2 Планування операційних активів готелю.....	123
5.3 Розробка плану з праці.....	125
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	130
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	135
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	138
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	140

ВСТУП

Готельний бізнес в Україні має певні особливості, пов'язані з характером роботи в готельному господарстві, видом послуг, структурою продукції, співвідношенням попиту та пропозиції, формами продажу тощо. Сьогодні індустрія гостинності як сукупність сервісних компаній та інших організацій працює в жорсткому конкурентному середовищі, завойовуючи як національні, так і міжнародні ринки. Ринкові перетворення в Україні, що супроводжувалися приватизацією власності та появою нових структурних підрозділів, мали призвести до посилення конкуренції між суб'єктами національної економіки. Таким чином, після розпаду Радянського Союзу на ринку готельних послуг України з'явилися приватні підприємства, які в процесі розвитку конкуренції почали боротьбу за споживача.

Готельний бізнес або індустрія гостинності є однією з найважливіших галузей економіки не лише в Україні, а й у всьому світі. Це одна з найбільш швидко і успішно розвиваються галузей економіки, щороку зростає на 15-20%. Сьогодні можна з упевненістю стверджувати, що він відбувся і витримав тиск світової економічної кризи, хоча й досі не оговтався від неї повністю. Цей район є основою туристичного бізнесу, і від нього багато в чому залежить, які думки і враження залишаться у туристів з інших країн після відвідування того чи іншого міста.

Сьогодні готельно-ресторанний комплекс – це комплексне підприємство, в якому для обслуговування туристів працюють сотні людей різних професій. Всі вони виконують різні функції і мають певні обов'язки. Харчування, сервіс і якість обслуговування в інтер'єрі готелю відіграють важливу роль в остаточному формуванні враження гостя. Тому готелі повинні мати налагоджену систему для кожного підрозділу, щоб домогтися визнання гостей і конкурентів.

Одним із актуальних на ринку туристичних послуг напрямків є попит на індивідуальні подорожі. Все більше мандрівників з усього світу вирішують подорожувати поодиноко. Сплеск тренду особливо помітний після послаблення обмежень на подорожі через COVID-19.

Для проектування готелю було обрано місто Київ. Це місто має перспективи для успішного функціонування такого типу готелів, оскільки є столицею, має значну кількість пам'яток історії, архітектури та культури, зручну інфраструктуру та природні туристичні ресурси.

Мета роботи. Систематизація, закріплення та поглиблення теоретичних знань щодо практичної діяльності в готельно-ресторанній сфері під час вирішення та розв'язання конкретних завдань з використанням інноваційних рішень і нормативних документів, матеріалів і методів дослідження, експериментування та практичної реалізації наукових положень у розвиток запланованого підприємства. Цілями були окреслені такі завдання:

- розробити декілька інноваційних рішень, обґрунтувати їх ефективність та економічну доцільність;
- досліджувати та аналізувати туристичну привабливість Києва;
- провести аналіз ринку готельних послуг та контингенту споживачів м. Києва;
- визначити концептуальний проект підприємства;
- моделювати процес обслуговування та виробництва підприємства гостинності,
- проводити технологічні, економічні та інженерні розрахунки;
- визначити конструктивні та інженерні характеристики проектного об'єкта;
- запровадити онлайн-додаток для пошуку тимчасових працівників «Outsorcely»;
- визначити результати господарської діяльності проектного готелю.

Розробка проекту готелю категорії 3* в Києві для індивідуальних мандрівників з впровадженням готельного додатку для пошуку тимчасових працівників (аутсорсинг). Додаток спростить процес найму працівників і компенсує нестачу професійного персоналу в готелі, яка виникла через повномасштабне вторгнення в Україну.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Актуальність соло-мандрівок у світі та Україні

Статистика з усіх ресурсів вказує на зростання попиту на соло поїздки. Індивідуальні подорожі стають все більш популярними в індустрії туризму, оскільки все більше людей обирають подорожувати світом поодиноці, а не з друзями чи партнером.

У нашій роботі ми розглянули цікаву статистику поодиноких подорожей за 2022 рік, щоб дізнатися, скільки людей подорожують поодиноці, куди вони їздять і скільки витрачають.

Світова статистика туристичних подорожей.

У 2019 році світовий ринок туристичних подорожей оцінювався в 1006,5 мільярдів доларів, а дослідники прогнозують, що до 2027 року він досягне 1737,3 мільярдів доларів, створюючи зведений річний темп зростання (CAGR) на рівні 22,6% з 2021 по 2027 рік. Цей ринок поділено на два сегменти: соло мандрівники та групові мандрівники. Групові мандрівники займають основну частку ринку, але для індивідуальних мандрівників очікується найвищий CAGR протягом наступного прогнозованого періоду.

Значне примноження кількості людей, які бажають відправитися в індивідуальні подорожі, спонукало компанії в галузі покращити свої пропозиції щодо відпусток і подорожей для однієї особи, а не обслуговувати переважно групи.

Пошук в Інтернеті для індивідуальних подорожей.

З грудня 2020 року пошукові запити в Інтернеті (рис. 1.1) за такими термінами, як «соло подорожі», зросли більш ніж на 267%, що свідчить про те, що більше людей цікавляться цим видом подорожей.



Рис. 1.1 – Статистика пошуку запиту на «індивідуальні подорожі» у мережі Інтернет

Ще в квітні 2016 року щомісячний обсяг пошуку за запитом «соло подорожі» становив 2175, у 2019 році цей показник зріс на 96% до 4260. Пошуки за цим ключовим словом скоротилися в 2020 році через пандемію COVID-19, яка обмежила подорожі, але з тих пір вони знову зросла до 6559 у квітні 2022 року, що на 201% більше, ніж у 2016 році.

Скільки людей подорожує самотійно?

У Сполучених Штатах та Європі 16% людей поїхали у відпустку поодинці, а 25% сказали, що думають про соло подорож у майбутньому. Це означає, що понад 53 мільйони американців уже спробували відпустку самотійно, а ще 83 мільйони планують це зробити.

Інші дослідження наводили подібні цифри: дані до пандемії показували, що лише 14% людей розглядали б можливість подорожувати поодинці, але зараз люди кажуть, що планують подорожувати самотійно в майбутньому і ця цифра зросла до 23%.

Градація популярності індивідуальних подорожей серед мандрівників за демографічною та платоспроможною ознаками.

Близько чверті людей у США та Європі, які планували відправитися в подорож поодинці, належали до покоління X (народжені між 1965 і 1980 роками),

а середній вік усіх індивідуальних мандрівників становить 47 років.

Більше половини (58%) мілленіалів кажуть, що вони подорожували поодинокі, порівняно з 47% людей старшого покоління. Більшість (86%) людей, які подорожують самостійно, старше 35 років.

У Європі була найменша кількість жінок, які подорожували самостійно – лише 17%, тоді як 46% чоловіків подорожували самі. Однак результати показали, що жінки, які подорожували самі, частіше подорожували протягом 6 місяців або більше.

Представники покоління Z надають перевагу перебувати «наодинці». Більше третини представників покоління Z кажуть, що планують подорожувати поодинокі, демонструючи, що мають бажання бути більш сміливими та вільними після пандемії. TikTok переповнений відео з такими хештегами, як #solotravel, #solotraveldiaries і #solotraveltips, які надихають, містять корисний контент і чесні огляди того, як це - подорожувати поодинокі.

Інтерес до сольних подорожей за поколінням.

Аналіз даних (рис. 1.2), також показав, що покоління Z було тим поколінням, яке, швидше за все, було зацікавлене в індивідуальних подорожах (76%), а мілленіали найменше були зацікавлені в подорожах поодинокі (58%).

Покоління X (73%) і бейбі-бумери (71%) впритул зайняли друге і третє місце, і багато хто, можливо, хоче використати свою пенсію, щоб досліджувати та відвідувати нові місця на самоті.



Рис. 1.2 – Популрність запиту на соло подорожі серед поколінь

Вартість соло подорожі.

Орієнтовна вартість подорожі на одну особу, яка подорожує сама цілий рік, становить 20 000 доларів, але вона може змінюватися залежно від того, куди їде мандрівник, типу житла, яке обирає, транспорту та багатьох інших факторів.

Вибираючи більш розкішні напрямки або готелі, вартість може зрости до 40 000-50 000 доларів. Подорож удвох зазвичай зменшує витрати, оскільки такі речі як проживання та транспорт можуть бути спільними та поділені надвоє.

Одна мандрівниця детально описала свої витрати на навколосвітню подорож, яка тривала 11 місяців. Це включало поїздки до 15 країн, включаючи Австралію, Непал, Індію, Україну, Італію та Великобританію.

Розподіл витрат включає 3577,40 доларів на перельоти, 3130,77 доларів на проживання та 2820,11 доларів на харчування в момент подорожі. Інші витрати річної поїздки становили 606 доларів на вакцинацію, необхідну в деяких країнах, і 230 доларів на візи.

Перебування в гуртожитках, приготування їжі та використання більш бюджетних варіантів транспорту можуть допомогти скоротити витрати на довгу поїздку, якщо мандрівники бережете гроші, подорожуючи насамоті.

Скільки мандрівники готові витратити на соло подорожі?

Більшість мандрівників сказали, що витрачали б від 1000 до 2000 доларів на тиждень на соло подорож (див. рис. 1.3), не враховуючи вартість авіаквитків, щоб дістатися до місця призначення.

Дані показують різницю між витратами одиноких мандрівників старше 55 років і тих, хто молодше 55 років. Люди віком до 55 років, швидше за все, витрачали менше: 70% сказали, що витратили б 2000 доларів або менше на сольну поїздку, порівняно з 53% людей старше 55 років.

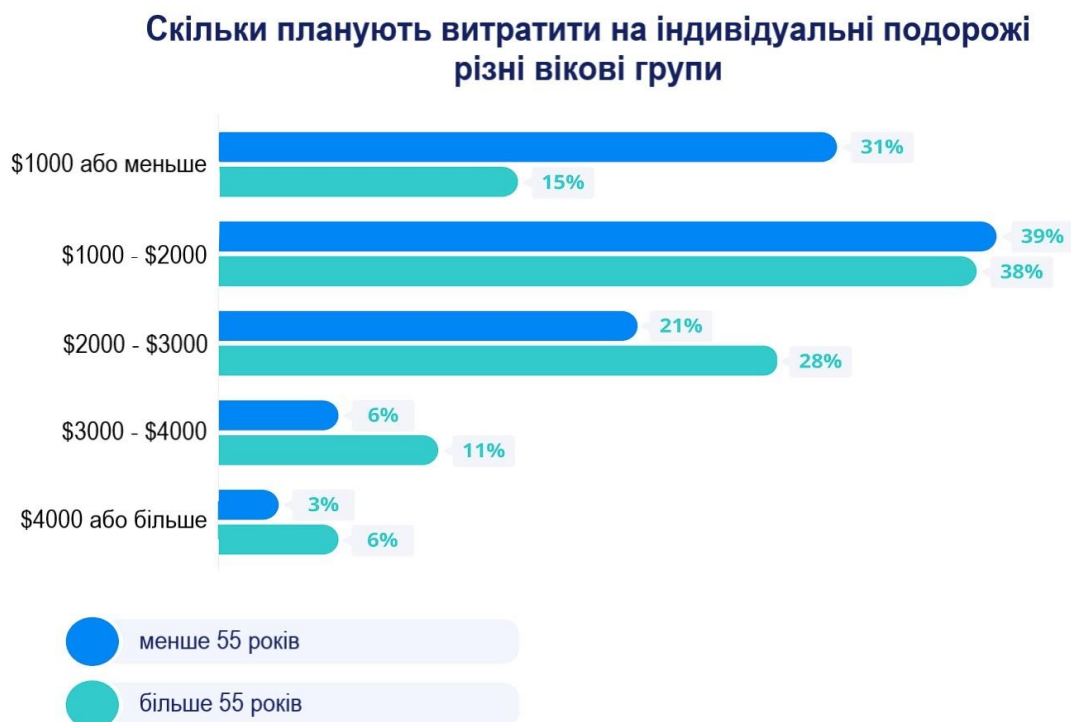


Рис. 1.3 – Витратити на соло-подорожі різними віковими групами

Мандрівники в старшій групі, швидше за все, витрачали більшу суму грошей на свої сольні поїздки, причому 17% сказали, що витратили б понад 3000 доларів, порівняно з 9% людей у молодшій групі. З людей старше 55 років 6% сказали, що вони планували витратити понад 4000 доларів на самотійні подорожі, що вдвічі більше, ніж люди віком до 55 років (3%).

Статистика розміщення та напрямків подорожей для одиноких мандрівників. Причини популяризації соло-подорожей.

Коли справа доходить до подорожі самотійно, проживання є однією з найбільших витрат, які ви можете понести. Дослідження, проведене у Великій Британії, показало, що з тих, хто подорожував самотійно, 65% зупинилися в готелях, 44% зупинилися в помешканнях Airbnb, а 18% зупинилися в костелах (рис. 1.4).



Рис. 1.4 – Типи житла, яким надають перевагу соло-мандрівники

Майже три чверті (74%) людей, які користувалися Airbnb, заявили, що робили це, щоб уникнути додаткових витрат, пов'язаних з готелями. З тих, хто зупинявся в гуртожитках, 35% сказали, що комунальний аспект їм найбільше сподобався, тоді як 29% сказали, що вони користувалися ними лише через нижчу вартість порівняно з іншими варіантами.

Статистика індивідуальних подорожей на Airbnb.

Останні дані Airbnb показують, що 26% усіх ночей, заброньованих на їхній платформі у 2021 році, припадає на індивідуальних мандрівників. Вони також виявили, що понад 50% ночей, заброньованих у першому кварталі 2022 року для довгострокового перебування, були для людей, які подорожували самотійно.

Значна частка клієнтів Airbnb, які використовують їхню платформу для індивідуального бронювання житла, спонукала компанію додати нові функції безпеки у свій додаток, спочатку для англомовних гостей. Це включає в себе можливість поділитися своїм маршрутом бронювання з довіреною особою, отримати поради щодо безпечної подорожі в місцевості та отримати поради щодо питань, які можна поставити господарю в момент їхнього перебування.

Оскільки безпека іноді викликає занепокоєння для людей, які подорожують самі, ця функція може допомогти мандрівникам почуватися зручніше, бронюючи сольну подорож, про яку вони думали.

Міста, які цікавлять індивідуальних мандрівників.

Раніше ми згадували, що кількість онлайн-пошуків, пов'язаних із

індивідуальними подорожами, зросла за останні кілька років, особливо після пандемії COVID-19. Давайте розглянемо, які напрямки шукають користувачі Google у США та Європі, коли справа стосується індивідуальних подорожей.

Дані про обсяги пошуку Google у 2022 році показують, що загальний термін «найкращі місця для індивідуальних подорожей» мав 2400 запитів, що на 81% більше, ніж у минулому році. Коли мова зайшла про конкретні місця, найпопулярнішим пошуковим запитом був «соло подорожі» із середньомісячним обсягом 320. За ним йшла Італія з 260 пошуковими запитами на місяць, що на 129% більше, ніж у 2021 році.

Країною з найбільшим зростанням кількості пошукових запитів, які здійснюють соло мандрівники з США, порівняно з попереднім роком, стала Німеччина, причому з 2021 по 2022 рік кількість пошукових запитів щодо «соло подорожей Німеччиною» зросла на 600%.

Серед міст України особливою увагою користується Київ, Припять (Зона Чорнобильської АЕС), Одеса та Львів.

У 2021 році американців та європейців запитали, чи планують вони подорожувати, і яка причина їхньої поїздки (див. рис. 1.5). Більше п'ятої (21%) сказали, що планують вирушити в сольну подорож у 2021 році.



Рис. 1.5 – Причини, чому люди готові здійснювати подорожі

Найпопулярнішою причиною подорожі була відпустка, цю причину назвало

87% людей, потім йшла відрядження (52%) і відвідування родини та друзів (42%). Майже третина (32%) респондентів заявили, що планують поїздку, яку вони перенесли через COVID-19.

Причини, чому люди вирішують подорожувати поодиноці.

Опитування, проведене British Airways, показало, що головною мотивацією мандрівників, які подорожують поодиноці, було робити те, що вони забажають, не залежачи від супутника чи групи, при цьому 76% сказали, що це була їхня основна причина. Поряд з цим, майже дві третини (63%) сказали, що вони хочуть взяти «тайм-аут» виключно для себе, а 37% сказали, що хочуть дослідити нові місця, де вони раніше не були.

Деякі інші причини, за якими люди сказали, що вони подорожували самі або хотіли б подорожувати насамоті у майбутньому:

- Незалежний вибір місця призначення, що ви їсте і що ви робите (55%)
- Знайомство з новими людьми та отримання нового досвіду (50%)
- Подолання розриву у стосунках (10%)

Статистика жіночих соло подорожей.

Останні дані показують, що 72% жінок з Європи та Америки зараз обирають соло подорожі. Більше половини (55%) пошукових запитів «соло подорожі» в Google надходять від жінок, і більшість із них — мілленіали.

Найпоширенішими причинами, через які жінки сказали, що вони хотіли б подорожувати самотійно, були бажання робити те, чого вони раніше не робили (41%), і мати свободу робити все, що вони захочуть (40%).

Понад дві третини (69%) жінок заявили, що віддадуть перевагу соло подорожам, порівняно з 57% чоловіків. Політ на літаку проти автомобільних подорожей. Чоловіки частіше вирушали в подорож на своєму транспортному засобі: 63% чоловіків, на відміну від 43% жінок.

Менше кемпінгів або будиночків. Опитування показали, що жінки майже вдвічі рідше, ніж чоловіки, залишаються в будиночку або в наметах просто неба в момент індивідуальної подорожі (9% жінок проти 19% чоловіків).

Вік не має значення: 16% жінок здійснюють свою першу самотійну

подорож до 25 років.

Занепокоєння щодо подорожей наодинці.

Одне дослідження 2020 року (рис. 1.6) запитало 2000 чоловіків і жінок, що їх хвилює щодо індивідуальних подорожей. Майже половина (46%) жінок сказали, що найбільше хвилює їх власна безпека в момент соло подорожей, порівняно з 20% чоловіків, у яких питання безпеки викликало занепокоєння.



Рис. 1.6 – Перешкоди, які турбують соло-мандрівників у подорожах

Опитування також показало, що молоді жінки частіше хвилюються про свою безпеку: 62% жінок у віці 18-24 років вважають забезпечення безпеки проблемою, порівняно з 39% жінок старше 55 років.

Другим найпоширенішим занепокоєнням жінок було проведення часу на самоті, що, за словами 31%, заважало їм подорожувати самостійно. Для чоловіків найбільше занепокоєння викликала вартість індивідуальної поїздки порівняно з вартістю подорожі з іншою особою. 46% респондентів-чоловіків в опитуванні

сказали, що жодна зі згаданих перешкод не завадить їм подорожувати самотійно.

Дані Booking.com показують, що до пандемії лише 14% мандрівників подорожували поодиночі, але до середини 2021 року ця кількість майже подвоїлася до 23%, тоді як дані тенденцій Google показали, що кількість поодиноких подорожей зросла на значних 761,15%.

Організовані тури та групові туристичні компанії повідомляють про значне зростання кількості учасників, які приєднуються поодиночі. Порівняно з показниками до пандемії, Exodus Travels зафіксував примноження кількості сольних учасників на 9%; в EF Go Ahead Tours кількість подвоїлася; а Road Scholar стверджує, що ряди індивідуальних мандрівників збільшилися на 20%.

Нижче буде наведені факти про соло-подорожі у 2022 році, згідно з дослідженнями сайту passport-photo.online.

1. Співвідношення індивідуальних мандрівників за тендером – жінки (84%), і лише 16% – чоловіки.
2. Початкова ціна соло подорожі довжиною до року, по всьому світу становить 20 000 доларів на людину.
3. 59% жінок, які подорожували самотійно, заявили, що повторили б такий досвід знов.
4. Хештег #solotravel має понад 7,9 мільйонів публікацій в Instagram.
5. 72% жінок у США та Європі мали досвід подорожей насамоті.
6. Більшість людей (61%) подорожують поодиночі, щоб розслабитися та відпочити.
7. В середньому соло мандрівник витрачає в середньому від 2000 до 3000 доларів на тиждень, не враховуючи авіаквитки.
8. 49% тих хто мандрує самотійно, переймаються своєю самотністю.
9. 50% соло-мандрівниць обирають країни Європи для своїх подорожей.

1.2 Особливості організації готелю категорії 3* спрямованого на соло-мандрівників

Підсумувавши всі статистичні дані, наведені у пункту 1.1, можна виокремити декілька основних факторів, на які звертають увагу соло-мандрівники: вартість проживання, тривалість подорожі, власна безпека та відчуття самотності. Багато мандрівників говорять про те, що розміщення у подорожі є одною з основних статей бюджету, а часто більш вигідним є поділити ціну з супутником, наприклад, знявши одномісний номер з двохспальним ліжком. Багато готелей не мають або мають доволі обмежену кількість номерів на одну особу, пропонуючи зазвичай номери з двохспальним ліжком або двома окремими. Зазвичай, індивідуальні подорожі тривають від двох тижнів і до кількох місяців, тому більшість мандрівників вимушені залишатися у хостелах або гуртожитках, проживаючи у кімнатах по декілька чоловік.

Саме тому, ми пропонуємо побудувати готель, який буде орієнтованим на соло-мандрівників. Комфортне розміщення за доступну ціну. Особливістю закладу буде розширений вибір номерів на одну особу, клієнтоорієнтований сервіс працівників готелю (напів-неформальний формат спілкування з гостем, пропозиція щодо спільних турів / екскурсій для гостей готелю, заходи для знайомства та обміну культурами).

1.3 Використання аутсорсингу - сучасного методу управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу

Наразі у забезпеченні нормальної роботи готелю брала участь велика кількість людей. Відповідно до чинного законодавства України про працю особа має бути офіційно зареєстрована: складання трудових договорів, наказів, локальних документів, і відповідно роботодавець сплачує податкову знижку до державного бюджету за кожного прийнятого працівника, а також утримання з Пенсійного фонду України в розмірі 36,67 % заробітної плати таких працівників. Тим не менш, щоб підтримувати чисельність персоналу, скажімо, сто робітників, керівництво готелю має платити значну суму на всі необхідні відрахування, окрім

гідної та конкурентоспроможної зарплати.

Як і будь-яка інша організація, діяльність готелю чи готелю має непрофільні, але однаково важливі послуги. Як ви можете зберегти фінансування та якість послуг, одночасно розширюючи свою робочу силу, і успішно виживати та процвітати? Виходом у цьому випадку може бути використання аутсорсингових послуг, які міцно закріпилися в багатьох сферах бізнесу.

Слово «аутсорсинг» походить від англійського «outside resource using», що перекладається як «використання зовнішніх ресурсів». Основною метою аутсорсингу є надання персоналу організаціям, які потребують спеціалізованих знань.

Наприклад, надання бухгалтерських та юридичних послуг, професійне прибирання, технічне обслуговування, послуги охорони та інші послуги, необхідні для підтримки нормального функціонування готелю.

Крім того, для такої співпраці необхідно враховувати той факт, що всі, хто надає послуги готелю, офіційно працюють в аутсорсингових компаніях (звідси і відповідні податкові пільги з державного бюджету та пенсійних фондів, чий працівники перебувають на аутсорсингу). компанії).

По суті, аутсорсинг дозволяє готелям економити на утриманні персоналу при виконанні різноманітних короткострокових проектів, а також при наймі фахівців для навчання, на яких готелі не мають змоги витратити час і гроші [1].

Аутсорсинг - це передача певних некритичних функцій компанії іншій організації, яка спеціалізується в цій сфері. Аутсорсинг організації громадського харчування дає компаніям можливість заощадити на оплаті праці працівників, оскільки найняти висококваліфікованого фахівця дуже дорого. Кінцевою метою використання цього підходу є зниження витрат і покращення якості та результатів компанії. В українському готельному та громадському харчуванні аутсорсинг часто використовується при організації послуг громадського харчування. Готелі та ресторани співпрацюють з компаніями, які мають кваліфікований персонал, який обслуговує заходи, організовані компанією-клієнтом: весілля, ювілеї, церемонії, корпоративи. Іншим прикладом використання цього підходу в індустрії

гостинності є робота з компаніями, які виробляють напівфабрикати, і постачальниками, які постачають напівфабрикати. Їх використання прискорює процес приготування страв і весь процес подачі, дозволяючи заощадити робочу силу і забезпечити менше харчових відходів. Кейтеринг є одним із прикладів можливостей аутсорсингу в секторі готельного та ресторанного бізнесу [2].

Табл. 1.1 - Особливості адаптації системи аутсорсингу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

Метод	Сутність	Особливості застосування	Переваги	Недоліки
Аутсорсинг	передача певних неключових функцій підприємства виконання іншої організації, що спеціалізується у цій галузі.	– відкриття бізнесу; – заробітна плата працівників; – співпрацювати з підприємствами громадського харчування; – співпрацювати з клінінговими службами; – створити програму лояльності; – застосовувати інноваційні банківські технології при розрахунках з клієнтами та постачальниками; – використання автоматизованих систем; – проведення рекламних кампаній.	– надати можливість підприємствам спеціалізуватися на основних видах діяльності; – підвищення якості продукції та послуг за рахунок виконання функцій професійними організаціями; – оптимізація витрат; – надає компаніям більшу гнучкість у разі раптових змін ринкових умов або споживчих переваг – прискорене набуття ресурсів і навичок.	– можливість втрати конфіденційної інформації; – втрата окремих видів діяльності, які роблять бізнес конкурентоспроможним; – ризик збитків через низьку якість послуг в Україні; – відсутність контролю за діяльністю аутсорсингової компанії.

У зв'язку з економічною та геополітичною ситуацією в країні, багато готельних підприємств втрачає робітників через вимушену міграцію та делокацію українців. Тому, ми пропонуємо створити платформу для пошуку тимчасових робітників (аутсорсинг), для швидкого та більш спрощеного процесу по підборі працівників у заклади готельно-ресторанної сфери.

Слід зазначити, що на сьогодні законодавство України прямо не містить поняття аутсорсингу чи спеціальних норм, що регулюють подібні відносини. Однак в момент підписання договору оферти зазвичай використовується те, що зазначено в ч. 1 ст. Стаття 6 ЦК України дозволяє сторонам укласти договори, не

врегульовані актами цивільного законодавства, але відповідно до загальних положень цивільного законодавства.

По суті, договір кадрового аутсорсингу є специфічним видом договору про надання послуг, тому регулюється цивільним та господарським законодавством і не має нічого спільного з трудовим договором.

Проте стаття 14, стаття 14.1.183 Податкового кодексу України певною мірою підтверджує існування таких послуг, як аутсорсинг. Конкретний пункт апелює до поняття «кадрова послуга», розкриваючи її як господарсько-правову або цивільно-правову угоду, за якою особа, що надає послуги, направляє одну або кількох фізичних осіб у розпорядження іншої для виконання певних функцій. При цьому обидві сторони можуть бути як резидентами, так і нерезидентами. Крім того, таким договором може бути передбачена можливість укладення конкретною фізичною особою трудового договору або трудового договору з відрядженою особою, а також інші умови, у тому числі оплата праці особи, яка виконує послуги, відповідно до укр. податкове право. Водночас варто зазначити, що податкове законодавство не регулює договірні відносини, але наявність таких норм свідчить про те, що такі договори можуть укладатися у випадках, передбачених законом.

При укладанні договору аутсорсингу між готелем і працівниками не виникають трудові відносини, оскільки між ними немає трудового договору.

Слід зазначити, що деякі експерти, які не підтримують аутсорсинг, наводять як аргумент протиправності аутсорсингу позицію Пленуму Верховного Суду України, яка викладена в постанові «Про практику розгляду судами трудових спорів» № 9. Отже, у статті 7 постанови судді роз'яснили, що фактичним прийняттям на роботу вважається укладення трудового договору, незалежно від того, чи було належним чином оформлено прийняття на роботу, якщо робота виконувалася. на замовлення або з відома роботодавця.

Але в нашому випадку така позиція Пленуму Верховного Суду України не стосується відносин між готелем та його працівниками, оскільки працівники вже пов'язані з аутсорсинговою компанією виробничими відносинами: вони є її

штатними працівниками та виконання своїх обов'язків передається аутсорсингу. Трудові функції в рамках послуг, які компанія надає готелю [1].

Укладаючи договір про надання аутсорсингових послуг, необхідно ретельно оцінити плюси і мінуси пропонованого виду послуг.

Переваги аутсорсингу:

- Уклавши договір аутсорсингу, готель отримує кваліфікованих спеціалістів, у тому числі з власною технічною базою;
- Готель отримує можливість не збільшувати чисельність працівників, а також нести матеріальні та часові витрати на підбір спеціалістів;
- Звільнення готелю від положень про трудові відносини з наданим персоналом, зменшення у зв'язку з цим обов'язкових відрахувань до державного бюджету та пенсійного фонду (за кожного такого працівника);
- Послуга може бути використана за потреби (сезонність роботи);
- Коли гроші економляться, генеруються ресурси для досягнення інших цілей готелю.

Недоліки аутсорсингу:

- Відсутність поняття «аутсорсинг» на законодавчому рівні;
- Психологічні фактори: не кожна організація може довіряти інформації про конфіденційний характер аутсорсингових компаній. Наявність невеликої кількості важелів управління на такий персонал, що може вплинути на якість послуг, що надаються такими працівниками;
- Рівень професіоналізму співробітників аутсорсингової компанії може виявитися недостатнім для надання необхідних послуг у готелі;
- Професійний рівень персоналу аутсорсингової компанії може бути недостатнім для надання необхідних послуг у готелі;

У будь-якому випадку діяльність кожної організації спрямована на досягнення максимального результату, який виражається в отриманні прибутку при мінімальних витратах. Отже, за правильного підходу та розподілу всіх функцій, які використовує готель, аутсорсинг може принести користь усім залученим сторонам.

Але не забувайте про кілька моментів, які слід враховувати при підписанні договору аутсорсингу, а саме:

- Вибираючи аутсорсингову компанію, необхідно звернути увагу на її репутацію, відгуки на сайті, режим роботи і, звичайно, порівняти вартість запитаних послуг;
- В момент підписання договору бажано найняти кваліфікованого юриста, який допоможе проаналізувати такі договори та звернути увагу на найдрібніші деталі;
- Аутсорсингова компанія повинна мати належну ліцензію на надання послуг;
- У договорі краще використовувати умови українського податкового законодавства (тобто використовувати термін «кадрові послуги» замість терміна «аутсорсинг»);
- У предметі договору має бути зазначено, що надаються послуги, а не люди.

Адже якщо з готелем укладено контракт на надання таких послуг, завжди потрібно бути готовим до можливих претензій з боку контролюючих органів, але цих претензій можна уникнути, якщо документи будуть оформлені та підтверджені відповідно до чинного законодавства на забезпечення персоналом. послуги.

Основним документом, що підтверджує наявність результатів у вигляді наданих послуг (наданих персоналом готелю або готельної аутсорсингової компанії), вважається підтвердження виконання обома сторонами договірних зобов'язань. Такими документами можуть бути: акти прийому-передачі послуг або будь-який інший документ, що підтверджує фактичне надання послуг.

Окрім перевірки контролюючим органом, слід також враховувати, що в момент надання послуг між сторонами можуть виникнути спори, які сторони не зможуть вирішити в досудовому порядку. Наразі, аналізуючи судову практику господарських судів, можна зробити такі висновки:

Часто оспорується стягнення заборгованості за послуги, надані

сторонніми компаніями (належними та допустимими доказами є договір про надання послуги, акт прийому-передачі);

Також спори щодо недійсності договорів аутсорсингу (у більшості випадків суди відмовляли в задоволенні позовних вимог, оскільки в момент укладення договору сторони не порушували положення Цивільного кодексу України щодо чинності договору та не надав доказів на підтвердження позиції позивача).

Підводячи підсумок, можна сказати, що в кожному конкретному випадку, вибираючи аутсорсинг послуг, готель або власник готелю вирішує, які функції необхідно передати на аутсорсинг, щоб надавати тим самим якісні послуги своїм відвідувачам.

1.4 Характеристика інноваційної системи «Outsorcery», яка буде розроблена для готелю

Канвас – інструмент стратегічного планування, який використовується для опису бізнес-моделей. Підходить для нових та функціонуючих компаній. Це односторінкова схема, що відображає всі бізнес-процеси підприємства. Створення цієї моделі дозволяє побачити цілісну картину завдяки наочності.

Canvas є корисною для побудови бізнес-моделі на будь-якому етапі існування бізнесу: вона допомагає визначити подальший вектор розвитку. Навіть на етапі стартапу вже можна заповнити таку таблицю, коли бізнес тільки стартує або навіть не стартував. Це допоможе виділити слабкі та сильні сторони вашого бізнесу чи ідеї та вчасно їх скоригувати.

Canvas-модель розвитку додатку «Outsorcery».

- Сегменти користувачів (цільова аудиторія). Перша категорія це особи віком 18-55 років. Достаток низький або середній. Жителі малих та великих міст України. Працівники, які шукають підробіток у сфері ресторанного господарства. Друга категорія це особи віком 25-50 років, достаток середній або вище середнього. Жителі малих та великих міст України. Вищий керуючий персонал

ЗГРГ, яким необхідні тимчасові працівники для проведення бенкетів або ділових зустрічей, або заміни відсутніх працівників.

- Першими користувачами стануть особи віком 25-50 років, достаток вище середнього. Жителі малих та великих міст України. Вищий керуючий персонал ЗГРГ, яким необхідні тимчасові працівники для проведення бенкетів або ділових зустрічей, або заміни відсутніх працівників.

- Проблеми користувачів, яку вирішує наш проект:

- пошук і найм тимчасових працівників (аутсорс) у сфері ресторанного господарства за відгуками і рейтингом;

- пошук роботи або підробітку для працівників у закладах ресторанного господарства.

- Хто вже вирішує проблему? Застосунки конкуренти:

Прямі: hotelcareer.com

Непрямі: Kabanchik.ua, Freelancehunt.com/ua, Guru.com, upwork.com, Appcast.com

- Унікальна цінність нашої платформи полягає у наступному.

Outsourcely - онлайн сервіс пошуку приватних фахівців для вирішення побутових та бізнес завдань. Майданчик об'єднує замовників послуг, яким необхідно виконати яку-небудь роботу, та компетентних фахівців, які шукають підробіток або додатковий заробіток. Сервіс Outsourcely допомагає вирішити будь-яку задачу та звільнити час для сім'ї або друзів. Сервіс дає роботу тисячам компетентних та відповідальних фахівців і розвивати підприємництво у головах українців.

- Головна проблема, яка вирішується створенням платформи.

Сервіс допоможе швидко підібрати потрібну послугу у різних сферах та категоріях, за доступні ціни та можливістю самому обрати майстра.

Чудова можливість для фрілансерів та спеціалістів у різних сферах запропонувати свої послуги через доступний сервіс просто зареєструвавшись та залишивши відгук на пропозицію роботи.

- Каналами для просування виступлять лідери думок, блогери, профільні

онлайн-ЗМІ, канали та групи в соціальних мережах (Instagram, Fb, YouTube), а також таргетинг, SEO та Email маркетинг.

- Прибуток від платформи буде надходити через два канали:

- Виконавці платять комісію сервісу, у разі успішно укладеної згоди про найм праці. Вона становить від 5 до 20%. залежно від категорії робіт і міста;

- Рекламні інтеграції, продаж рекламного місця, контекстна реклама.

- Структура витрат:

- Заробітна плата працівників - 25%

- Маркетинг продукту - 45%

- Розробка контенту - 10%

- Адміністративні витрати - 15%

- Інше - 5%

- Ключові метрики:

CAC (customer acquisition cost) — це вартість залучення одного споживача;

LTV (lifetime value) — вартість споживача протягом усього його життя як споживача продуктів або послуг компанії;

ARPU (average revenue per user) — середній щомісячний дохід з одного споживача;

ROAS (return on ad speed) - цей показник показує прибуток компанії за кожен 1\$, витрачений на рекламу.

- Неринкова перевага платформи.

На Outsourcely можна буде стати волонтером або самому отримати волонтерську допомогу. Якщо людині потрібні медикаменти, їжа, одяг, транспорт, житло або вона хоче запропонувати допомогу – можна зайти на сайт і вибрати категорію «Допомога». Далі треба вказати потрібну категорію та написати деталі. Після цього сервіс підбере волонтера, який зможе допомогти.

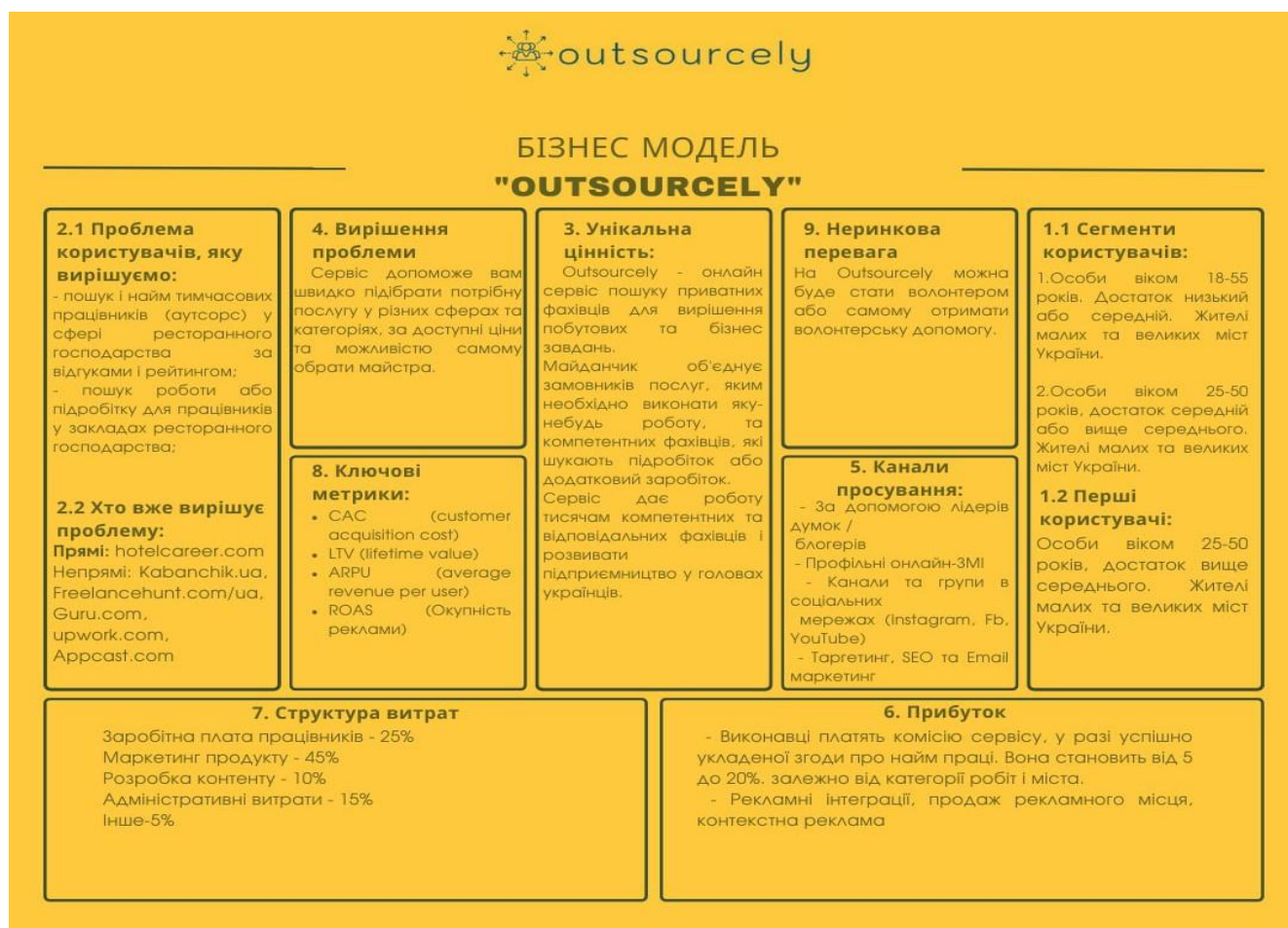


Рис. 1.7 - CANVAS-моделі додатку для пошуку тимчасових робітників «Outsorcely»

1.4.1 Опис інтерфейсу MVP-моделі додатка «Outsorcely»

MVP - це мінімально життєздатний продукт, демо версія програми або веб-сайту, за допомогою якої можна зрозуміти, чи варто впроваджувати ті чи інші функції, зрозуміти, що саме необхідно користувачам, як вони поведуться.

Головне завдання MVP (minimum viable product) – скоротити витрати та не допустити витрати як часу, так і ресурсів на створення неефективного сайту чи програми. Це не сирий продукт, зроблений поспіхом. Це повноцінна розробка, з основною концепцією та ключовими функціями, що дозволяє переконатися в ефективності обраного напрямку та отримати відгук користувачів. Впроваджуючи MVP, ви відразу замовник отримуєте реальний відгук споживачів і можете удосконалити продукт на стадії розробки, знизивши ймовірність помилок.

Для бізнесу MVP дає можливість протестувати та покращити розробку, та вдало увійти на ринок. Як наслідок – економія ресурсів, випередження

конкурентів, задоволення потреб клієнтів та підвищення прибутку [3].

Нами було прийняте рішення розробляти нашу платформу для смартфонів з операційною системою Android. Станом на листопад 2022 року, системою Android користується 79.53% користувачів смартфонів в Україні (рис. 1.8). При успішному тестенгу MVP-моделі для Андроїд, можуть бути також розроблені варіанти для IOS, а також – веб-сторінка, для користування з ПК.

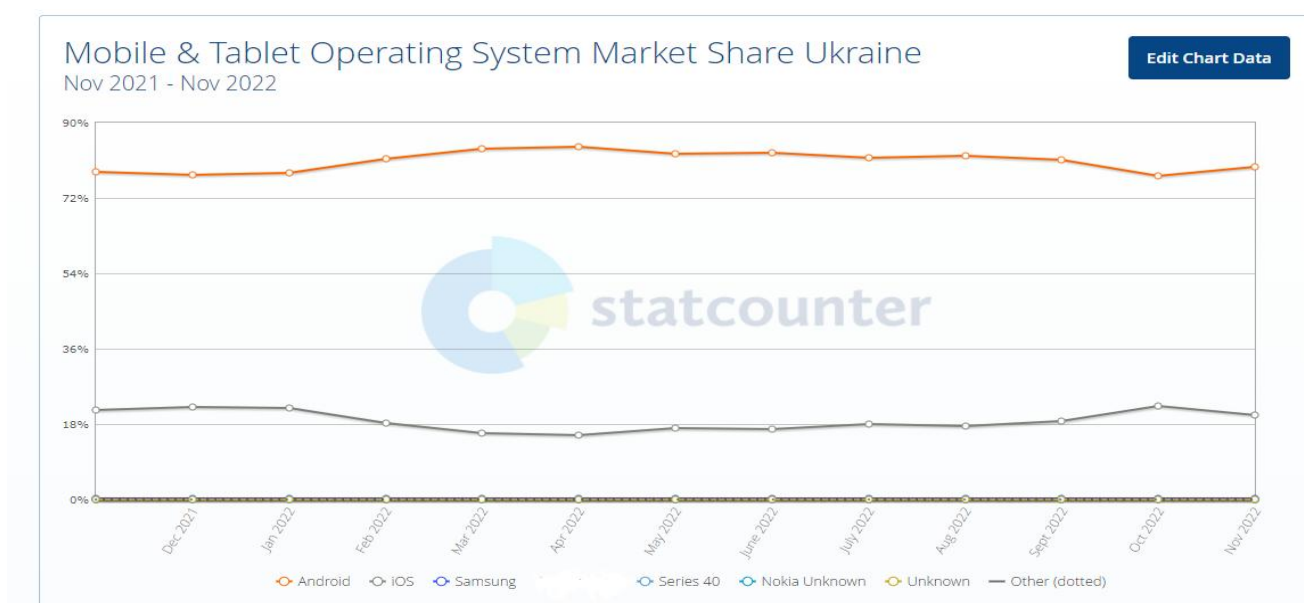


Рис. 1.8 – Статистика користувачів, за операційними системами для телефонів та планшетів за сайтом statcounter.com

Основні модулі та функціонал інтерфейсу додатку «Outsorcely» зі сторони потенційного роботодавця (менеджеру готелю чи ресторану).

Нами був розроблений логотип, назва та обрана кольорова концепція додатку (рис. 1.9).

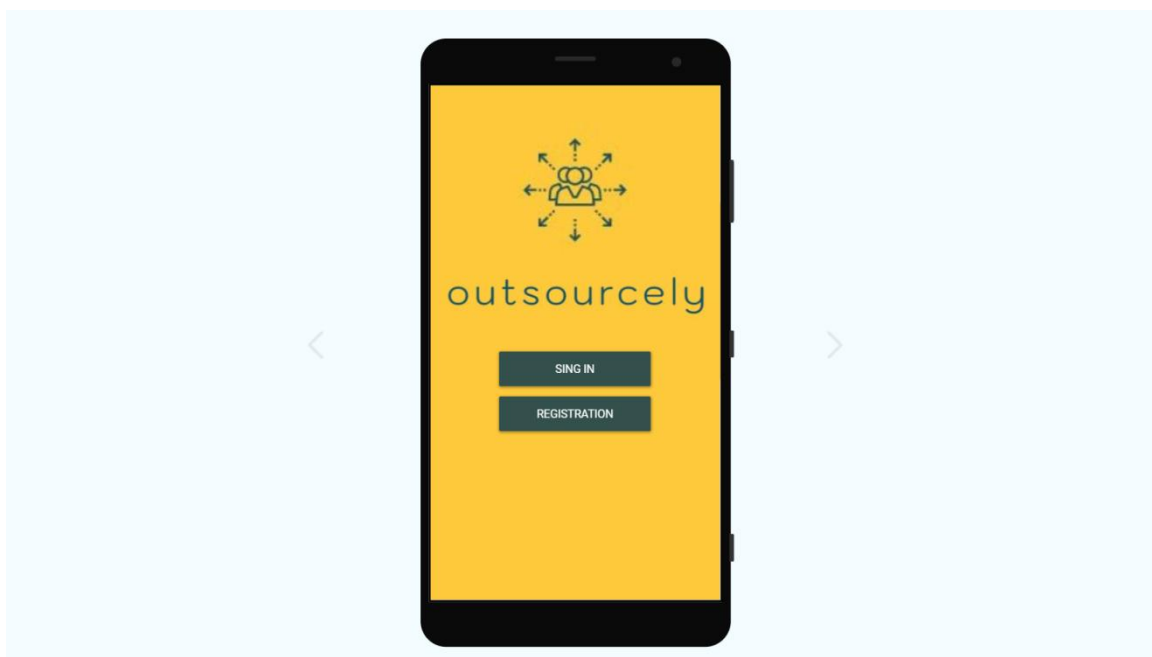


Рис. 1.9 – Головний екран додатку

Для реєстрації та авторизації (рис. 1.10, а) у додатку буде достатньо лише електронної адреси та шести і більше значного паролю. Також, буде доступна авторизація через соціальну мережу Facebook та Google акаунт.

Бокове меню (рис. 1.10, б) включає у себе три модулі: персональну інформацію, локацію та таб-меню.

За допомогою меню можна перейти до редагування власного профілю. Профіль (рис. 1.10, в) користувача включає персональну інформацію, таку як: ПІБ, професію / посаду, інформацію про освіту, досвід роботи, персональні навички та посилання на соціальні мережі. Кожне поле, окрім перших двох, є необов'язковими та заповнюються за бажанням.

Локація автоматично считується з даних телефону, за умови, якщо «відстеження геолокації» увімкнено у налаштуваннях смартфона. Дана функція автоматично допомагає шукати пропозиції у регіоні в якому перебуває користувач.

У додатку також доступна листування з користувачами, архівне приміщення створених / відпрацьованих контрактів, пошук тимчасових робітників та волонтерів.

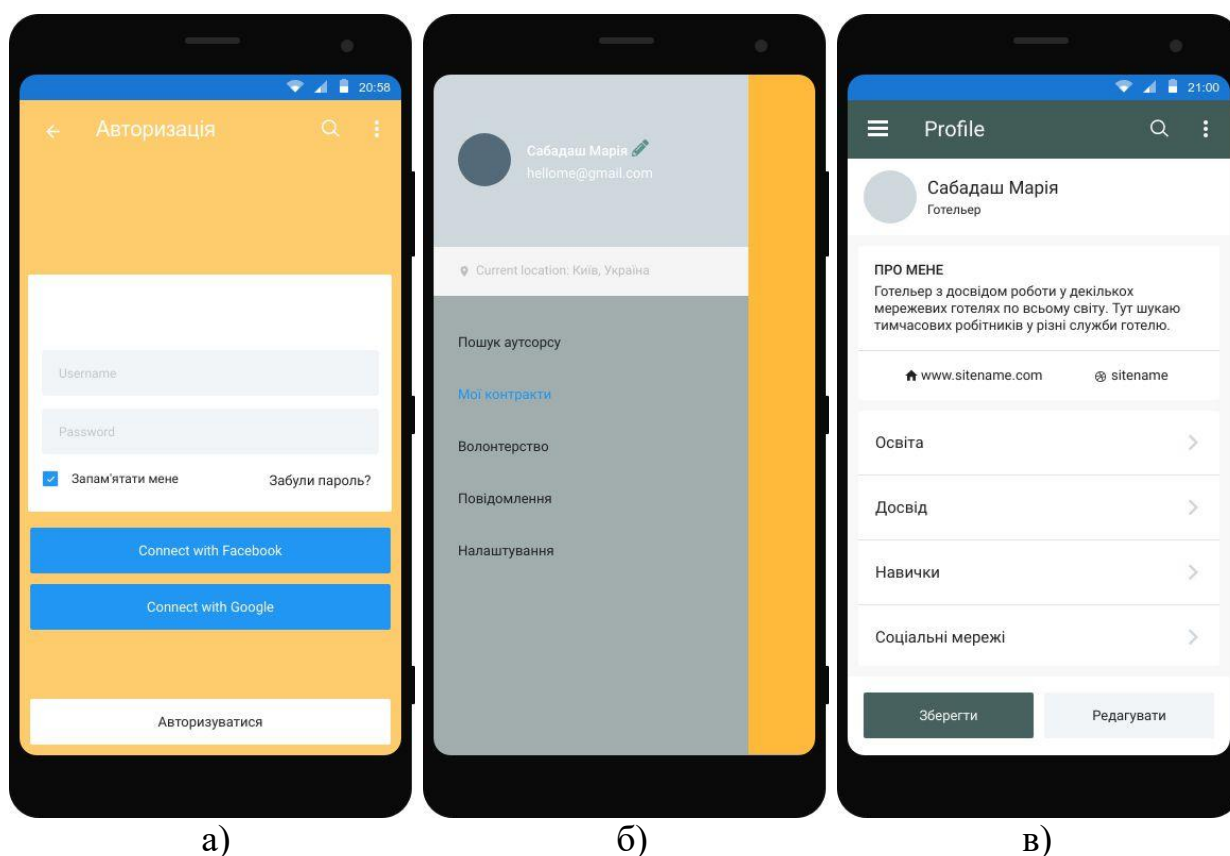


Рис. 1.10 – Сторінка авторизації (а), бокове меню (б) та сторінка профіля користувача

При натисканні на кнопку «Пошук аутсорсу», користувач опиняється у вікні «Фільтр» (рис. 1.11, а). Тут можна обрати усі бажані параметри майбутнього робітника: професію, кількість відпрацьованих контрактів, стать та бажану заробітну плату.

У вже відфільтрованому «Результаті пошуку» (рис. 1.11, б) будуть показані усі кандидати, які підходять шукаючому за обраними параметрами.

З кожним робітником доступний чат (рис. 1.11, в), де роботодавець може дізнатися усі цікавлячі його моменти та укласти контракт. Копія договору та усі подробиці дублюються робітнику на адресу електронної адреси.

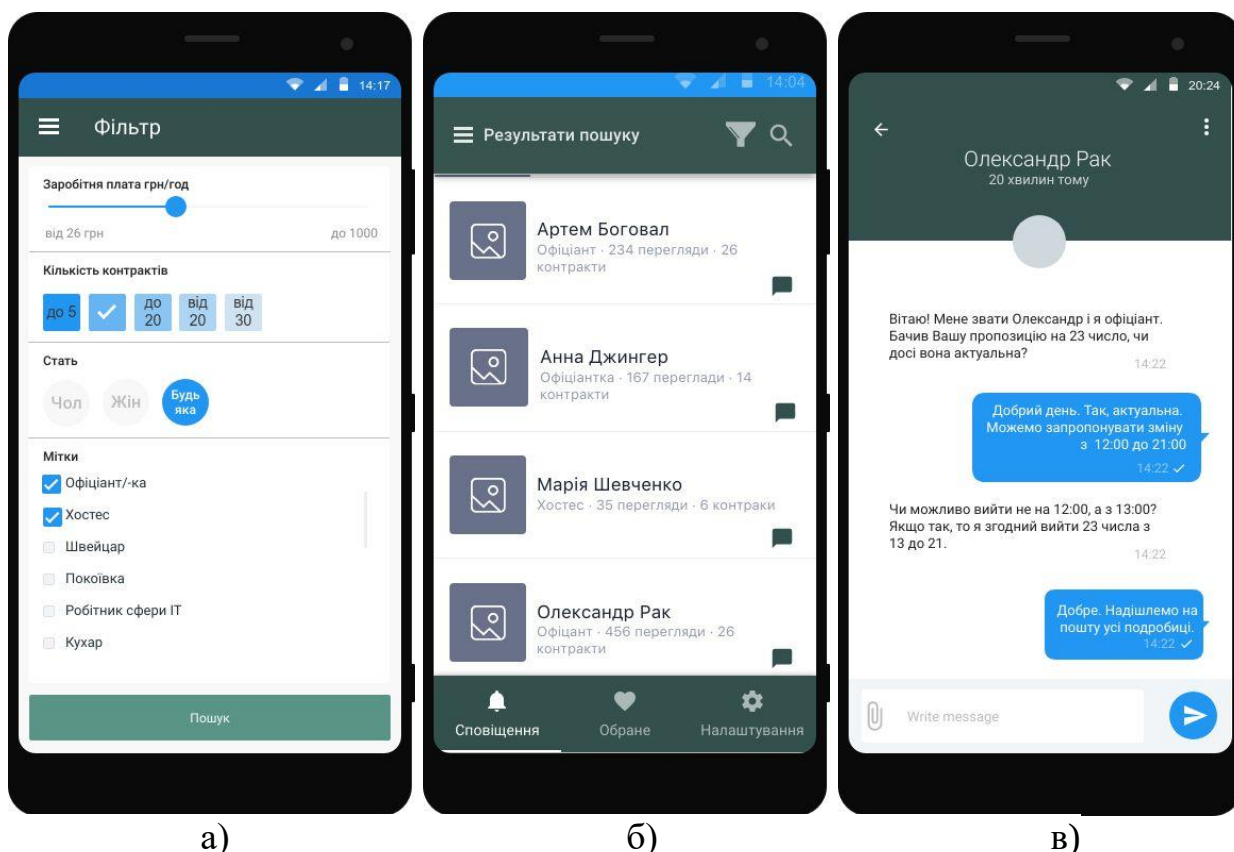


Рис. 1.11 – Сторінка налаштування фільтру (а), пошук робітників (б) та вікно особистих повідомлень користувача (в)

1.4.2 Впровадження інноваційної технології в заклад, що проектується

З проведених досліджень, можна зробити висновок, що створення та впровадження використання додатку для користування у готелі, орієнтованому на соло-туристів, є дуже перспективним, так як це хоч і відомий тренд, але він все ще тільки набирає популярності. Тому, в закладі, який проектується буде розроблено додаток-платформу для пошуку тимчасових робітників «Outsorcely».

З початком всесвітньої пандемії, а потім і розгортані військових дій на території України, призвело до скорочення робітників у всіх гілках сфери послуг, у тому числі і в готелях. Через велику кількість внутрішньо переміщених осіб, або осіб які виїхали закордон, багато менеджерів та власників готельно-ресторанного сегменту ринку зіштовхнулися з проблемою пошуку та підбору персоналу.

Готель, що проектується, орієнтований на соло-туристів, більшість з яких переймається бюджетом подорожі, особливо статтю витрат на проживання та харчування. У наших інтересах є зменшення вартості ночі у готелі до

максимально допустимого мінімуму. Одним з способів цього досягти є зменшення постійного штату робітників та використання послуг аутсорсингу за потреби.

Отже, впровадження технології пошуку тимчасових робітників дозволить: зменшити витрати на утримання великого штату робітників; скоротити витрати на залученні клієнтів, за рахунок унікальності закладу; приверненню уваги до проблеми не зручного пошуку роботи та відсутності культури «аутсорсингу».

Багато мандрівників говорять про те, що розміщення у подорожі є одною з основних статей бюджету, а часто більш вигідним є поділити ціну з супутником, наприклад, знявши одномісний номер з двухспальним ліжком. Багато готелей не мають або мають доволі обмежену кількість номерів на одну особу, пропонуючи зазвичай номери з двухспальним ліжком або двома окремими. Зазвичай, індивідуальні подорожі тривають від двох тижнів і до кількох місяців, тому більшість мандрівників вимушені залишатися у хостелах або гуртожитках, проживаючи у кімнатах по декілька чоловік.

Саме тому, ми пропонуємо побудувати готель, який буде орієнтованим на соло-мандрівників. Комфортне розміщення за доступну ціну. Особливістю закладу буде розширений вибір номерів на одну особу, клієнтоорієнтований сервіс працівників готелю (напів-неформальний формат спілкування з гостем, пропозиція щодо спільних турів / екскурсій для гостей готелю, заходи для знайомства та обміну культурами).

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Розташований на півночі України в басейні середньої течії Дніпра, в межах лісової та лісостепової географічних зон. Його площа становить 28,1 тис. кв. км (бл. 4,8% території країни). Річки, що перетинають сучасну Київську область, належать до басейну Дніпра, який протікає в межах області на протязі 246 км. Всього в області налічується 177 річок, серед них Прип'ять, Тетерів, Ірпінь, Стугна, Рось. На його території розташовано 55 водосховищ (найбільше з них Київське, найбільше Канівське), 2383 ставки. Заплави річок утворюють понад 750 невеликих озер.

В області нараховується 85 територій та об'єктів природно-заповідного фонду, в тому числі дендрологічний парк «Олександрія» та пам'ятки садово-паркового мистецтва – Згурівський та Кагарлицький парки.

Сприятливі кліматичні умови, наявність численних водойм визначають роль Київської області як важливого рекреаційного регіону, де функціонують санаторії, будинки та бази відпочинку, дитячі табори. Серед курортів найбільше значення мають Біла Церква, Ворзель, Ірпінь, Конча-Заспа, Миронівка. Рекреаційно-оздоровче значення мають також курортні зони – Пиритове, Лютіж, Клавдієво-Тарасове, Буча. В області діє 30 готелів [4].

Місто Київ розташоване в центрі Східної Європи на обох берегах Дніпра, в його середній течії, нижче впадіння лівої притоки - Десни. Площа міста 836 км². Довжина узбережжя понад 20 км.

Географічні координати: північна широта - 50° 26'; східна довгота - 30° 34'; середня висота над рівнем моря - 105 м.

Унікальність і різноманітність природних умов Києва пов'язані з його розташуванням на межі фізико-географічних зон: лісостепу та мішаних лісів. Північна частина міста розташована на Поліській низовині, південно-західна (правобережна) — на Дніпровській височині, південно-східна (лівобережна) — на Придніпровській низовині.

Поверхня правобережної частини міста являє собою піднесену платоподібну рівнину, розчленовану ярами та балками, долинами малих річок, а лівобережної частини — низовинну рівнину. Характерними формами рельєфу правого берега є гори-останці. Найнижчі частини міста відповідають рівню води в Дніпрі – близько 92 м над рівнем моря.

У геологічному відношенні місто Київ та прилеглі до нього території розташовані в зоні стику двох регіональних структур північно-східного схилу Українського кристалічного щита та південно-західного краю Дніпровсько-Донецької западини. Межею між ними є Дніпровська зона розломів, що йде на північний захід. Завдяки цьому Київ розташований у досить спокійній тектонічній зоні.

Ґрунти Києва є дуже різноманітними, беручи до уваги різні природні умови регіону. Північним околицям міста, що відносяться до Полісся, властиві дерново-підзолисті ґрунти, сформовані в більшості під хвойними лісами. На правобережній високій частині, панують типові для більшої частини України ґрунти – чорноземи. Утворились вони в більшості на дуже особливих пористих, добре провітрюваних і порівняно сухих суглинках – лесах. У природних київських лісопарках поширені темно – сірі лісові ґрунти, що утворились під пологом широколистяних лісів.

Місто Київ багате на воду: є значні запаси підземних вод; крім того, є велика кількість поверхневих водойм: річок, озер, ставків. Загалом водні об'єкти на території міста займають 6,7 тис. га, або 8,0 % території.

Гідрографічна мережа району представлена річкою Дніпро, річками його басейну (Десна, Либідь, Сирець, Нивка, Горенка, Віта, вул. Пляховий), озерами, болотами, штучними ставками та каналами.

Річка Дніпро та його долина мають визначальний вплив на природні умови Києва та розміщення елементів його житлово-промислової агломерації.

Режим усіх річок характеризується добре вираженою весняною паводком, малим рівнем води влітку, дещо підвищеним рівнем води восени за рахунок

сезонних дощів. Живлення річок змішане з переважним живленням підземних вод.

Місто Київ характеризується досить комфортним, помірно континентальним кліматом з теплим літом і м'якою зимою, оптимальною вологістю.

Значний вплив на клімат Києва має річка Дніпро, яка витягнута в субмеридіональному напрямку в межах міста. Велика рухома площа води сприяє формуванню бризового перенесення повітря: протягом дня різниця температур води і суші створює потоки свіжого вологого повітря в місто. Протягом року переважає антициклональна діяльність, яка характеризується досить стійкою безхмарною погодою.

Середньорічна температура повітря $+8,9 - +11,90$ °C. Глобальні зміни клімату, які спостерігаються на земній кулі, не обминули й Київ. Крім того, на кліматичні умови суттєво впливає саме місто – тепловіддача від теплопроводів, будівель, ТЕЦ тощо. У зв'язку з цим температура повітря в місті вища, ніж в околицях. Підвищення температури повітря в Києві за останні десятиліття перевищує глобальне підвищення на планеті. Середньорічна кількість опадів 600-700 мм. Переважний напрямок вітру влітку західний, взимку північно-західний.

Загальна площа Києва 835,6 км². Забудованість території міста становить 364,0 км² або 43,5%, з них під житловою та громадською забудовою 115,0 км². Значну площу території займають об'єкти промисловості – 56,0 км², транспорту та зв'язку – 22,0 км².

За функціональним використанням територія міста Києва поділяється на зони: житлової (міської та сільської забудови); промисловий; рекреаційні (ліси, парки, сквери, зелені насадження загального користування, об'єкти природоохоронного фонду, водойми).

Кожна з функціональних зон характеризується своїми особливостями, призначенням і впливом на навколишнє природне середовище.

Для житлової зони характерна багатоповерхова забудова центральної правобережної частини міста, на нових масивах – Оболонь, Виноградар, Теремки

та ін., на Лівобережжі – Троєщина, Харківський масиви, а також приватна забудова, які розташовані переважно на околицях міста по його периметру.

Негативний вплив цієї зони на природне середовище можна оцінити як середній.

Промислова зона складається з промислових і автотранспортних підприємств. У межах Київської міської агломерації вони згруповані у промислові вузли та зони: Подільсько-Оболонський, Шулявський, Нижньолибідський, Дарницький, Тельбінський. Негативний вплив цієї зони на природне середовище оцінюється як сильний.

Рекреаційна зона представлена умовно природними ландшафтами (ліси, луки, озера, річки), що збереглися в межах міста та його околиць, а також штучно створеними зеленими насадженнями (парки, лісозахисні смуги тощо). Зона позитивно впливає на стан навколишнього природного середовища і є показником екологічного благополуччя. Лише в межах забудованої частини міста площа парків сягає 183,0 км², а навколишнього зеленого кільця з лісовими масивами Голосієвого, Пущі-Водиці та Дарниці близько 339,0 км².

Сучасний Київ, де сьогодні проживає понад 2,865 млн осіб, входить до десятки найбільших міст Європи, а за чисельністю населення та площею, яка в межах міста становить 835,6 км², поступається лише таким європейським містам, як Москва, Лондон, Санкт-Петербург, Рим і Берлін.

Розвиток економіки міста Києва протягом останніх років демонструє нестійку динаміку, що підтверджує різну адаптованість галузей економіки міста до викликів сучасності та має наслідком зниження рівня інвестиційної та інноваційної активності і конкурентоспроможності.

На загальну економічну ситуацію в місті у 2022 році продовжує негативно впливати несприятлива зовнішньоекономічна ситуація та ризики зовнішніх факторів: агресія на сході країни з боку Російської Федерації, погіршення зовнішньоекономічної ситуації, скасування інвестиційних планів іноземними компаніями, або перенесення термінів їх реалізації на майбутній період, дефіцит зовнішнього фінансування.

Поряд із несприятливими зовнішніми чинниками на уповільнення основних показників економіки впливає відсутність системних економічних реформ в країні, корупція та тіньові схеми в економіці, інфляційний тиск та зростання внутрішнього інвестиційного попиту при зниженні реальних доходів населення. розвиток столиці.

Враховуючи зазначене, діяльність Київської міської влади у 2022 році була спрямована на збалансування соціально-економічних процесів у місті Києві та зміцнення позитивних тенденцій у всіх сферах міської економіки, проведення все більшого комплексу заходів щодо підтримки соціально незахищених верств населення, які здійснюють модернізацію інфраструктури та енергозбереження.

У Київській області реалізовується проект покращення та популяризації туризму в районі – «Програми розвитку туризму Київської області на 2021-2023 роки». Реалізація заходів у рамках Програми забезпечить популяризацію Київської області як туристичної дестинації (пізнавального, активного, сільського, екологічного, лікувального туризму) та безпечної території для подорожей [5].

За результатами реалізації Програми буде розширено та впроваджено нові туристичні продукти для різних видів туризму, серед яких переважають культурно-пізнавальний, активний, оздоровчий, рекреаційний, сільський, екологічний туризм.

Розвиток туризму в області базується на розумному використанні природно-кліматичних умов, етнічних, історичних, архітектурних пам'яток краю. Саме розвиток туризму та рекреації стимулюватиме економічну діяльність, розвиток малого та середнього бізнесу, створюватиме робочі місця в різних галузях економіки, зменшуватиме відтік кадрів за кордон.

Реалізація заходів, передбачених Програмою, дозволить забезпечити зростання туристичних потоків та доходів від туристичної діяльності, підвищити зайнятість населення в туристичній та суміжних галузях.

Створення якісного туристичного продукту та формування конкурентоспроможної галузі туристичних послуг на внутрішньому та світовому ринках за рахунок ефективного використання туристично-рекреаційного потенціалу, забезпечення на цій основі комплексного розвитку території, реалізації її соціально-економічні інтереси.

Ефективна співпраця бізнесу, влади та громадських організацій, спрямована на реалізацію спільних програм, підніме Київщину на якісно новий рівень, зміцнить її туристичний імідж в Україні та Європі.

Очікувані результати реалізації Програми забезпечать:

- Примноження обсягів туристичних та супутніх послуг;
- Примноження потоку туристів в регіон на 30%;
- Примноження інвестицій у туристично-рекреаційну галузь області;
- Примноження кількості створених робочих місць у туристично-рекреаційній індустрії та суміжних сферах діяльності;
- Примноження кількості місць у закладах розміщення в області;
- Примноження обсягів надходжень до бюджетів усіх рівнів;
- Соціально-економічний розвиток місцевих громад;
- Примноження кількості проведених (підтриманих) заходів з розвитку туризму [6].

Отже, можна констатувати, що місто Київ має об'єктивні умови для розвитку туризму – природно-кліматичний та історико-культурний потенціал, здатний залучити значну кількість туристів. З наведених даних робимо висновок про доцільність будівництва нового підприємства гостинності. Адреса планованого підприємства – за адресою вул. Київ, вулиця Звіринська, 50.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг та обґрунтування вибору типу і категорії проектного засобу розміщення

Для визначення типу, категорії та доцільності побудови засобу розміщення проаналізуємо існуючу забезпеченість готельними підприємствами міста Київ (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 – Перелік найбільш популярних засобів розміщення у м. Київ

№	Діючі засоби розміщення	Категорія готелю	Адреса розташування
1	Апарт-готель «Summit»	3*	вул. Пушкінська, 5
2	Апарт-готель «Khreshchatyk Apart Hotel Passage»	3*	вул. Хрещатик, 15
3	Апарт-готель «Senator Maidan»	4*	Бул. Тараса Шевченка 8В
4	Готель «Sophia Hotel Kyiv»	-	вул. Софіївська, 19
5	Апарт-готель «Owntown»	4*	вул. Круглоуніверситетська, 4В
6	Хостел «Delil»	2*	вул. Ярославів Вал, 14Б
7	Готель «BURSA Hotel Kyiv»	4*	вул. Костянтинівська, 11
8	Готель «InterContinental Kyiv»	5*	вул. Велика Житомирська, 2А
9	Апарт-готель «Kyiv Whisky Box»	-	вул. Велика Васильківська, 56
10	Апарт-готель «KADOR APART HOTEL – Downtown»	4*	вул. Жилянська, 58
11	Готель «CITYHOTEL»	4*	вул. Богдана Хмельницького, 56А
12	Готель «Hyatt Regency Kyiv»	5*	вул. Алли Тарасової, 5

З наведених даних видно, що у місті Київ наявні засоби розміщення 2*, 3*, 4* та 5*. На ринку послуг готелів даного району діють заклади від тих, що надають найменший набір послуг (кімнату з ліжком та зручностями на поверсі), до п'ятизіркових мережових готелів або готельних комплексів з розвинутою суміжною інфраструктурою (ресторани, SPA-центри, конференц-зали тощо). Ніч у засобах розміщення міста може коштувати туристу від 160 грн (за спальне місце на дворівневому ліжку в спільному номері у хостелі «Деліль») до 8000 грн (за номер люкс у готелі «Хаят Рідженсі Київ»).

Проаналізуємо наведені заклади готельно-ресторанного господарства в радіусі 2 км від проектного засобу розміщення за адресою вул. Звіринецька, 50, м. Київ. Результати дослідження наведемо в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями у радіусі 2 км

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження
«Botanic Globus Hostel»	вул. Михайла Бойчука, 17/10	Хостел	**	Налічує 59 номерів. У деяких номерах є пухопір'яні подушки і постільна білизна. У спільних ванних кімнатах є душ, фен і банні рушники.	<u>Інфраструктура</u> : готель, ресторан, конференц зала, стоянка. <u>Послуги</u> : розміщення, харчування, хімчистки, пральня, перукарня, косметологічні послуги, доставка преси, WI-FI, прибирання, магазини/ комерційні послуги	40%
«Бонапарт»	бул. Дружби Народів, 14-16	Готель	*****	Кількість номерів: 37. Типи: стандарт двомісний (1992 грн/доба) апартаменти бізнес-класу (1872 грн/доба), напівлюкс (3024 грн/доба), люкс (4032 грн/доба), сімейний номер (4416 грн/доба).	<u>Інфраструктура</u> : готель, ресторан, конференц зала, банкетна зала, фітнес-зал, перукарня, парковка <u>Послуги</u> : розміщення, харчування, хімчистки, пральня, перукарня, косметологічні послуги, доставка преси, безкоштовний WI-FI, обмін валюти, трансфер, настільний теніс, безкоштовна парковка	50%
«Твін Апартамент»	бул. Дружби Народів, 14-16	Готель	***	Комплекс включає 18 апартаментів. Вони поділені на такі категорії: Стандартні апартаменти(1700 грн/доба) Апартаменти-студіо (2300 грн/доба) Апартаменти з 1 спальнею (2250 грн/доба) Апартаменти з 2 спальнями (3800 грн/доба)	<u>Інфраструктура</u> : готель, ресторан, парковка <u>Послуги</u> : камера зберігання багажу, автостоянкою (необхідне попереднє замовлення), консьєрж, пральня, доставка напоїв та їжі прямо до апартаментів.	60%
«Джас Апартамент»	бул. Дружби Народів, 16	Хостел	**	10 номерів Ціни від 700 грн/одномісний номер до 1600грн (делюкс номер)	<u>Інфраструктура</u> : хостел, автостоянка. <u>Послуги</u> : розміщення, приладдя для приготування їжі, для прасування одягу, WI-FI.	60%
Хостел «Light Life»	вул. Михайла Бойчука 1-2	Хостел	**	5 номерів як загальні багатомісні, так і приватний номер "Делюкс". Загальні номери оснащені двоярусними ліжками з ортопедичними матрацами, загальним та індивідуальним освітленням, локерами. Ціни від 200 грн/ліжко-місце до 700 грн (двомісний номер з одним ліжком)	<u>Інфраструктура</u> : хостел, автостоянка. <u>Послуги</u> : розміщення, приладдя для приготування їжі, для прасування одягу, WI-FI.	50%

Було вивчено готелі в цьому радіусі і встановлено, що кількість місць у представлених закладах не може повністю задовольнити потреби міських гостей. За відгуками відвідувачів об'єктів розміщення-конкурентів найвідомішої у світі мережі онлайн-бронювання Booking.com, рівень обслуговування та сервіс більшості готелів не відповідає заявленим, а половина закладів не сертифікована на рівень комфорту та сервісом. При цьому вартість проживання досить висока і постійно зростає, а комфорт і обслуговування відстають від міжнародних вимог. Всі готелі пропонують практично однаковий перелік послуг. Персонал майже не говорить англійською. Готелі району в основному економ та середнього класу.

Середньорічна завантаженість готелів у цьому районі становить від 40% до 70%.

Отже, враховуючи стан готельного господарства регіону, особливості та недоліки роботи конкуруючих підприємств, а також усі вищезазначені критерії вибору об'єктів, можна визначити майбутні типи та категорію закладу. Це буде готель туристичного типу категорії 3* з асортиментом основних і додаткових послуг, які необхідні, щоб стати конкурентоспроможним на ринку. А позиціонування даного готелю як готелю для соло-мандрівників дозволить збільшити привабливість даного регіону і отримати конкурентну перевагу серед інших готелів.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Потенційні споживачі готельних послуг є одним із важливих факторів при плануванні місткості готелю, що проектується. При розрахунку номерного фонду необхідно враховувати можливість прийому іноземних туристів, пропускну спроможність туристичних об'єктів, туристичних маршрутів тощо.

Пізнавальний туризм у місті Києві має всі передумови для свого розвитку. Місто та область пропонують тури спеціалізовані на одній тематиці, так і оглядові та пізнавальні, екскурсійні тури та водні тури-прогулянки (табл.2.3).

Таблиця 2.3 – Перелік туристичних маршрутів

№п/п	Туристичні маршрути	Опис
1	Туристичний маршрут «Історичний дух Києва»	В момент цього маршруту ви поринете у таємниці минувшини Києва, прогуляєтесь легендарними вулицями і площами та роздивитесь значущі історичні пам'ятки.
2	Туристичний маршрут «Серце столиці»	Цей маршрут дозволить ближче познайомитися з центром столиці й роздивитися її головні історичні й сучасні туристичні пам'ятки.
3	Туристичний маршрут «Сучасність та історія»	Поєднати сучасний центр міста з історичним Подолом, побачити одну з найбільших православних святинь України та якнайбільше сконцентруватися на парках дасть змогу цей маршрут.
4	Веломаршрут	Подорожуючи велосипедом, ми стаємо ближчими до міста, краще його відчуваємо. Наприклад, в момент цього маршруту можна добре роздивитися одну з найдавніших площ та нову візитівку столиці.
5	Туристичний маршрут «Визначні локації»	Маршрут столицею, на якому ви зустрінетеся з двома зовсім різними, але однаково визначними пам'ятками.
6	Маршрут «Визначними пам'ятками»	Сирецький дендропарк, Бабин Яр, Кирилівська церква: цей маршрут без сумніву не обійдеться без глибоких емоцій.
7	Туристичний маршрут «Київ містичний»	Історія Києва овіяна легендами про містичні місця, таємничі споруди й витівки «нечистої сили». Цей маршрут для справжніх сміливців та шукачів відповідей на нерозгадані загадки.
8	Туристичний маршрут «Красиви Києва»	Щоби подивитися на місто пагорбів Київ із висоти пташиного польоту, необов'язково летіти або мати квадрокоптер. Достатньо вирушити цим маршрутом — і столиця, як на долоні.
9	Туристичний маршрут «Київ подієвий»	Цей маршрут познайомить із локаціями, де проходили відомі культурно-мистецькі та спортивні події, а також з місцями відпочинку киян у минулому й тепер.
10	Туристичний маршрут «Гастрономічний Київ»	Сьогодні в Києві можна скуштувати всі відомі страви й напої світу. В момент цього маршруту пропонуємо завітати на Хрещатик, який в середині XIX століття став центром міста, і дізнатися про минуле й сучасне київської гастрономії.
11	Туристичний маршрут «Київ екологічний»	В момент прогулянки ви познайомитеся з місцями, що свідчать про дбайливе ставлення до екосистем міста, відчуєте атмосферу єднання з природою й дізнаєтеся про екопроблеми столиці.
12	Маршрут «Світ Бенксі в Україні»	Іноді потрібна стороння людина, щоб побачити правду. І це момент, коли потрібно говорити. Роботи Бенксі в Україні – це голос однієї людини, це мистецька кампанія на просторах Київщини, яка має на меті відкрити правду про те, що відбувається в Україні сьогодні.
13	Маршрут «Не чужа зона відчуження або дорогами Сталкера»	Туристичний маршрут розроблено таким чином, аби відвідувачі мали змогу відчути масштаб подій, які змінили історію земної цивілізації. Одним з найбажаніших місць для відвідування в Україні – таємниче місто-привід Чорнобиль.
14	Місцями історії та сили Богуславщини	Усього лише у 120 км від столиці знаходиться славне місто Богуслав. Саме його називають «маленькою Швейцарією». Це місто зберігає в собі історичні спогади цілих століть. Воно було засноване в 1032 році князем Ярославом Мудрим. Зараз Богуслав є зразком як старовинної архітектури, так і мальовничої місцевості.
15	Маршрут «Історичними місцями від Києва до Фастова»	Подорожувати Україною надзвичайно цікаво, адже Україна багата на історичні події та неймовірні місця. Туристичний маршрут №5 ґрунтується на більш детальному вивченні саме Фастівського району Київщини та села Гатне, що у Києво-Святошинському районі. Надзвичайно насичена мандрівка охоплює 12 історичних місць, серед яких є як історичні культові пам'ятки, так і пам'ятки архітектури – надзвичайні маєтки і церкви. План дводенного маршруту на Київщину такий.

Завдяки постійному проведенню різноманітних заходів та конференцій у місті потенційною цільовою аудиторією є також гості, що перебувають у ділових поїздках і відрядженнях на одинці.

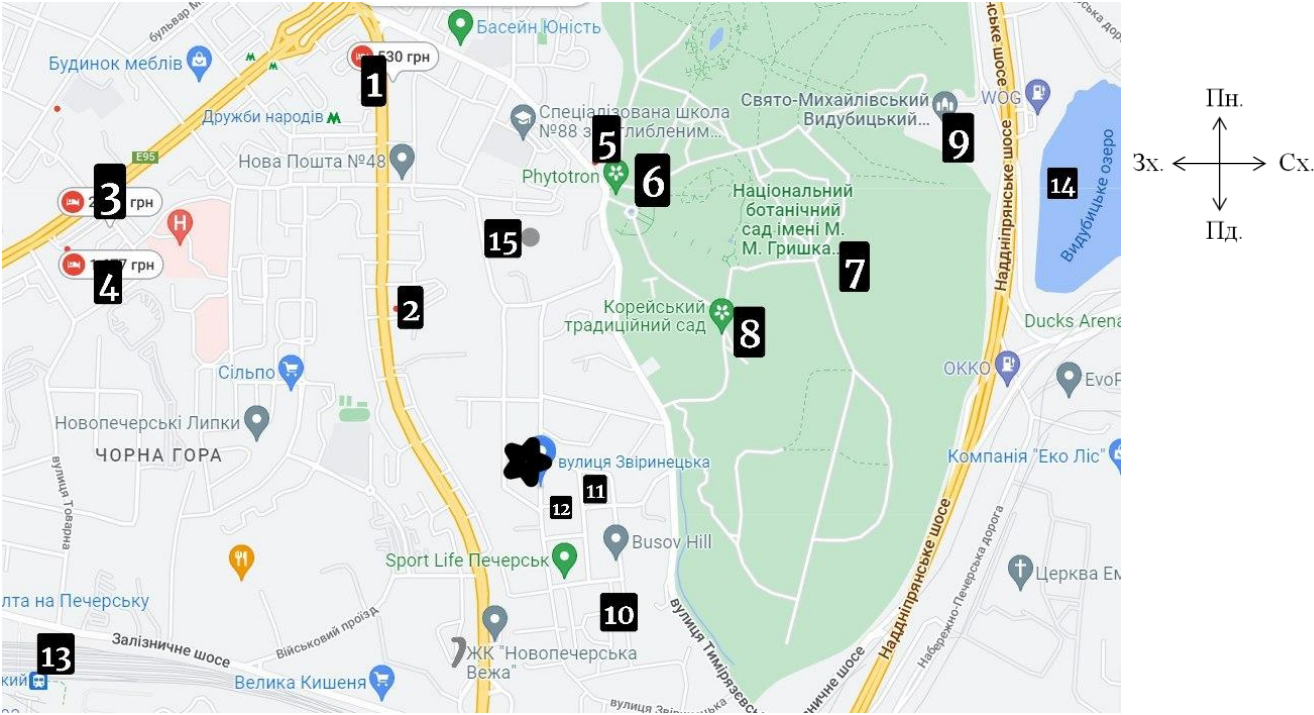
Оцінюючи туристичний потенціал регіону, визначаємо що готель буде туристичного типу, так як більшість соло-мандрівників подорожують саме у пізнавальних цілях.

Завдяки зручному розташуванню м. Київ є доцільним побудова засобу розміщення, що зможе задовольнити існуючий попит туристів та мати стабільну завантаженість протягом року. Проектування готелю з великою місткістю може мати певні ризики – пов'язані з сезонністю потоків, коливанням туристичного попиту, великою вартістю ділянки землі у районі. Тому, аналізуючи усі фактори, визначимо, що проєктований готель буде місткістю 78 номерів.

Місця зосередження туристів та конкурентні заклади готельно-ресторанного господарства в радіусі 2 км представлено на ситуаційному плані (М 1:5000).

Отже, пропоноване місце розташовується близь ботанічного саду, без різких та сильних вітрів. Ця частина міста спокійна, з хорошою інфраструктурою, поруч знаходиться станція метро та магазини. До центру міста пішки 20 хв, а транспортом 7 хв.

Ситуаційний план



Експлікація споруд та будівель

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Засіб розміщення, що проектується	78 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Хостел «Light Life»	2*, 5 номерів
2.	Хостел «Botanic Globus»	2*, 59 номерів
3.	Готель «BonApart»	4*, 37 номерів
4.	Готель «Twin Apart»	3*, 18 номерів
5.	Готель «Jazz Apart»	2*, 10 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
6.	Парк «Phytotron»	
7.	Національний ботанічний сад імені М. М. Гришка	
8.	Традиційні сади (Корея, Японія, Тибет, Середня Азія)	
9.	Свято-Михайлівський Видубицький Собор	
10.	Посольство Литовської Республіки	
11.	Посольство ОАЕ	
12.	Посольство Республіки Ірак	
13.	Залізнична станція «Київ-Деміївська»	
14.	Видубицьке озеро	
15.	Храм Святого Миколая Чудотворця та Храм Миколи Чудотворця на Звіринці	

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Важливою роллю готелів в архітектурно-планувальній організації є їх розташування в загальній структурі забудови: у центрі міста, на околицях, поблизу важливих об'єктів міської інфраструктури (пам'яток історії та архітектури, відомчих установ, закладів культури). тощо).), у заміських або паркових зонах відпочинку.

У нашому випадку ділянка під готель розташована між міським ботанічним садом і забудованою частиною міста, тому проєктований готель має продовжувати тему природи та відповідати візуальній забудові міста.

Ми спроектували готель 3* «Home Place» (з англ. – домашнє місце / місце дому), щоб навіть перебуваючи в незнайомому місті, одиночні мандрівники могли почуватися «як вдома». Натхнені мальовничими краєвидами Ботанічного саду імені М.М. Гришка буде спроектовано готельно-ресторанний комплекс, який дозволить відпочити від проблем, хвилювань і сумнівів, зануритися в чарівну атмосферу міста, а туристів наповнити новими життєвими силами та емоціями.

Стиль будівлі та інтер'єру - сучасний. Інтер'єр вийде досить світлим, сонячним і лаконічним.

У своїй діяльності готель «Home Place» обиратиме стратегію помірних цін. Стратегія помірних цін буде обрана готелем з точки зору створення іміджу себе як стабільного виробника та постачальника готельних послуг, а в результаті використання помірних цін – буде досягнуто запланованого впевненого стабільного розвитку.

Цільова аудиторія готелю – споживачі туристичних послуг із середнім і вище середнього рівня доходу. Режим роботи цілорічний та цілодобовий.

Проектований готель матиме 78 номерів на 94 місць. Для готелів місткістю 25-100 місць площа земельної ділянки за нормами складає 55 м²/місце, розрахункові показники ділянок для будівель від двох поверхів слід зменшувати на 25 %. Таким чином, необхідна площа земельної ділянки становитиме: $55 \cdot 94 \cdot 25\% = 3877,5 \sim 3890 \text{ м}^2$

Характеристику ознак концепції функціонування подано у табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – Концепція діяльності проектного готелю «Home Place»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Готель
Спеціалізація	Туристичного типу
Категорія	3 зірки
Кількість номерів	78 номерів
Місце знаходження: - фактичне - знакове	вул. Звіринецька 50, Печерський район м. Київ, Київської області. біля Національного ботанічного саду імені М. М. Гришка
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Модерн
Контингент споживачів	Туристи віком від 18 років, які подорожують самостійно, ставлять за мету відвідання туристичних місць, відпочинку, відвідання культурно-масових заходів в м. Києві, а також туристи, що перебувають у бізнес відрядженні
Основні послуги	- послуга розміщення; - послуга харчування.
Додаткові послуги	- послуга прибирання номерів; - послуги туристичне бюро; - цілодобове обслуговування та служба прийому; - послуги перекладу та гідів; - безкоштовна парковка; - безкоштовний Wi-Fi у всіх номерах; - послуга підносу багажу при в'їзді і виїзді; - послуга «Будильник»; - послуга виклику таксі і бронювання столиків у ресторані; - пропуск гостей до постояльців за її бажанням у будь-який час доби; - спеціальні акції та програми лояльності для клієнтів; - послуги пральні та хімчистки; - проведення конференцій та презентацій; - послуги тренажерного залу; - послуга обміну валюти
Інфраструктура	Ресторан, лобі-бар
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	3890 м ²

Таким чином, проєктований готель матиме категорію 3*, 78 номерів і буде оформлений у стилі модерн. Контингент спрямований на соло-туристів, а тому матиме задовільний асортимент послуг, як для відпочиваючих, так і для соло бізнес-туристів.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Моделювання сервісно-виробничого процесу в готелі «Home Place» передбачає розробку наступних завдань:

- визначення основних і додаткових послуг;
- моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг;
- визначення складу основних і додаткових послуг засобу розміщення;
- визначення чисельності обслуговуючого персоналу;
- визначення складу приміщень засобів розміщення та їх характеристики.

Структура управління готелем «Home Place» є лінійно-функціональною. Структура управління готелем включає 7 посад заступників директора в кожному відділі, підпорядкованих лінійному менеджеру, і лінійного менеджера, вже підпорядкованого генеральному директору. Начальник відділу відповідає за реалізацію господарської політики підприємства, делегування завдань та їх виконання. Нижчі рівні виконують завдання, покладені на служби керівниками.

Керівники вищої ланки відповідають за такі питання, як визначення загального напрямку корпоративної політики, визначення сегментів ринку та прийняття рішень, спрямованих на задоволення потреб споживачів, вирішення питань управління фінансами та економікою.

У готелі будуть такі служби, як: служба прийому та розміщення, служба харчування, служба продажу, маркетингу та бронювання, служба експлуатації номерного фонду, інженерно-технічна служба, відділ кадрів та фінансово-економічна служба.

Начальником служби прийому та розміщення є завідувач, якому підпорядковані адміністратори, старші зміни, працівники прийому та розміщення та портьє.

Ще однією важливою послугою в готелі є послуга з експлуатації номерного фонду. Цей відділ відповідає за чистоту і порядок у кімнатах та

комфортний відпочинок мешканців. Також служба займатиметься матеріально-технічним забезпеченням (забезпечення рушниками, постільною білизною, предметами особистої гігієни, різноманітними аксесуарами, дрібною побутовою технікою тощо).

За контроль за всім процесом прибирання номерів, за справністю обладнання та матеріально-технічної бази відповідає менеджер служби експлуатації номерного фонду.

Саме він відповідає за роботу покоївок, прибиральниць і пралень, а також швидко і професійно вирішує проблеми, з якими стикаються гості готелю.

Покоївки прибирають і провітрюють кімнати, часто підтримують у чистоті вітальні, ванні та інші побутові приміщення, змінюють постійну білизну та рушники. Прибирання проводиться суворо відповідально, згідно з технікою прибирання, дотримуючись інструкцій та встановленого порядку зміни постільної білизни (через три дні, за бажанням гостей - частіше). За все необхідне для роботи покоївок і прибиральниць (миючі засоби, швабри, ганчірки) відповідає супервайзер і домробітниця. В обов'язки прибиральниць входить підтримка належної гігієни в коридорах, сходах і під'їздах, санвузлах, холах і холах, а також інших місцях загального користування.

Однією з основних послуг готелю є харчування. Службу харчування очолює менеджер, який керує підрозділами (ресторан і бар). Основною функцією служби харчування є забезпечення гостей різноманітними стравами та напоями. У вартість номера входить не тільки сніданок, а й харчування на обід і вечерю, барне обслуговування і цілодобове обслуговування страв і напоїв в номер.

Начальник служби підпорядковується шеф-кухарю, який відповідає за приготування страв, контролює їх зовнішній вигляд, товарний вигляд, свіжість і масу. Шеф-кухар також розробляє меню, вносить у нього певні сезонні корективи. Шеф-кухар має помічника (су-шефа), який відповідає за організацію роботи працівників на кухні, а також за забезпечення всіма необхідними продуктами. Всі інші кухарі відповідають за якісне, швидке приготування смачної їжі.

Адміністратор залу керує всіма працівниками залу, стежить за роботою

ресторанів і барів, відповідає за вирішення конфліктних ситуацій з гостями. Офіціанти несуть відповідальність за обслуговування гостей на найвищому рівні, вони повинні вміти допомогти їм вибрати ту чи іншу страву, створити атмосферу затишку та комфорту. Завдання барменів - створення коктейлів, продаж алкогольних і безалкогольних напоїв.

Наступна послуга – служба продажу бронювання та маркетингу. Службу очолюватиме керівник, який відповідатиме за роботу цього підрозділу та організацію різноманітних служб. Він підпорядковується працівнику служби бронювання, менеджеру з продажу та відділу маркетингу. Ця служба займатиметься оперативним і стратегічним плануванням, аналізуватиме результати господарсько-фінансової діяльності.

У функціональні обов'язки працівника з бронювання входить відстеження заявок на бронювання, передача їх адміністраторам, облік та аналіз попиту на номери.

Маркетологи встановлюють контакти з можливими майбутніми клієнтами, рекламують готель (реклама в різних джерелах, співпраця з рекламними агентствами, сайт готелю), з'ясовують потреби окремих груп споживачів і т.д.

Інженерно-технічна служба займається системами кондиціонування, опалення, телебачення, зв'язку. В їх безпосередні обов'язки входить також монтаж або ремонт санітарно-технічного обладнання та електроустановок для щоденного обслуговування всього номерного фонду готелю.

Керівником цієї служби є головний інженер, якому підпорядковані інженери з охорони праці, енергетики, чергові. Фінансово-економічна служба готелю відповідає за своєчасне складання бухгалтерської звітності в суворій відповідності до нормативних документів, проведення аналізу фінансово-господарської діяльності, організацію складання бізнес-планів; складає фінансово-господарські завдання та кошториси за встановленими формами, здійснює в установленому порядку роботу з обліку, експлуатації та списання матеріальних цінностей та бухгалтерського обліку коштів; відповідає за дотримання ціноутворення та правильність складання тарифів, організовує роботу

з отримання ліцензій. Вищим рівнем у цій службі є менеджери - головний бухгалтер, ІТ-менеджер, менеджер із закупівель.

Всі без винятку працівники знаходяться під керівництвом відділу кадрів і його співробітників - менеджера з навчання та координатора відділу кадрів. Основними функціями цієї служби є формування персоналу готельного підприємства (підбір і прийом на роботу, звільнення, аналіз посад); навчання працівників (перепідготовка, атестація та оцінка персоналу, організація просування по службі, проведення виховної роботи); вдосконалення організації праці, її стимулювання, створення безпечних умов праці. Відділ кадрів розробляє проекти мотивації працівників, організовує навчання, курси підвищення кваліфікації персоналу, визначає потребу у збільшенні чисельності працівників [7].

Характеристика основних служб, які входитимуть до організаційно-функціональної структури управління готелем, наведена в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому і розміщення	- реєстрація гостей та їх розміщення по номерах - реєстрація гостей та розподіл їх по кімнатах; - ведення необхідної документації (реєстраційні картки, анкети тощо); - ведення та підтримка в належному стані бази даних, де зберігається вся інформація про мешканців готелю; - збір плати за проживання; - надання різноманітних інформаційних послуг; - контроль та запис дзвінків клієнтів з номерів; - надання додаткових послуг (ранкова побудка та ін.) та контроль оплати за них.	Менеджер, черговий адміністратор, портье, швейцар, консьєрж, телефонний оператор, касир, белл-бой.
Служба харчування	- надання гостям різноманітних страв, напоїв та кулінарних виробів; - обслуговування клієнтів; - допомога у виборі страви чи напою; - створення авторських страв та напоїв; - гарантія якості та свіжості пропонованої продукції.	Менеджер, адміністратор зали, старший офіціант, офіціант, бармен, хостес. Головний кухар, су-шеф, головний технолог, кухарі 3-5 розрядів, стюард.
Служба експлуатації номерного фонду	- чистота і порядок в номерах; - матеріально-технічне забезпечення номерів; - прибирання та провітрювання приміщень; - утримання в чистоті житлових кімнат, санвузлів та інших побутових приміщень; - утримання в належному санітарному стані коридорів, сходових кліток, санвузлів, вестибюлів і холів, а також місць загального користування.	Менеджер, супервайзер, старша покоївка, завідувач білизняною, завідувач пральні, швачка, покоївка, прибиральниця, хаузмен, гардеробник.

1	2	3
Служба продажів, маркетингу і бронювання	- оперативне та стратегічне планування; - аналіз результатів господарсько-фінансової діяльності; - моніторинг заявок на бронювання, передача їх адміністраторам служби прийому та розміщення; - фіксація та аналіз попиту на номери; - встановлення контактів з можливими майбутніми клієнтами; - реклама в різних джерелах, співпраця з рекламними агентствами; - створення веб-сторінки готелю.	Менеджер, фахівець з бізнес-розвитку, PR-менеджер, менеджер продажу банкетних послуг, маркетолог.
Відділ по роботі з персоналом	- підбір і прийом на роботу, звільнення, аналіз кадрової роботи; - перепідготовка, атестація та оцінка кадрів, організація просування по службі, проведення виховної роботи; - удосконалення організації праці та її стимулювання; - створення безпечних умов праці. - розробка проектів мотивації працівників; - організація тренінгів, курсів підвищення кваліфікації персоналу; - визначення необхідності примноження чисельності працівників.	Менеджер, фахівець по роботі з персоналом.
Інженерно-технічна служба	- встановлення або ремонт санітарно-технічного обладнання, електроустановок для повсякденного утримання в належному стані всього номерного фонду готелю.	Менеджер, заступник менеджера, електрик, сантехнік, столяр, програміст.
Фінансова-економічна служба	- складання бухгалтерської звітності відповідно до нормативних документів; - аналіз фінансово-господарської діяльності; - організація складання бізнес-планів; - складання фінансово-господарських планів і кошторисів; - облік, експлуатація та списання матеріальних цінностей; - облік коштів у встановленому порядку; - складання тарифів.	Головний бухгалтер, заступник головного бухгалтера, бухгалтер, економіст, касир.
Служба безпеки	- забезпечення охорони та безпеки гостей та їх особистого майна під час перебування в готелі; - охорона майна готелю; - забезпечення захисту готелю від терористичних актів.	Директор служби, заступник директора, робітники служби охорони порядку, силових відомств, інфо безпеки.
Відділ матеріально-технічного постачання	- забезпечення потреби в матеріально-технічних ресурсах; - контроль за правильним використанням матеріально-технічних ресурсів та сприяння їх економії; - підвищення якості обслуговування шляхом придбання якісних товарів для найбільш повного задоволення клієнта.	Директор відділу, товарознавець, експедитор, комірник, вантажник
Рекреаційна служба	- надання фізкультурно-оздоровчих послуг для гостей; - постійний нагляд та допомога відвідувачам у спортзалі.	Директор служби, інструктор, адміністратор

Перевагою обраної структури управління є висока компетентність менеджерів, які відповідають за вирішення конкретних задач та функцій з поєднанням принципу спеціалізації управління з принципом єдності керівництва. Лінійно-функціональна структура проєктованого готелю зображена на рис. 3.1.

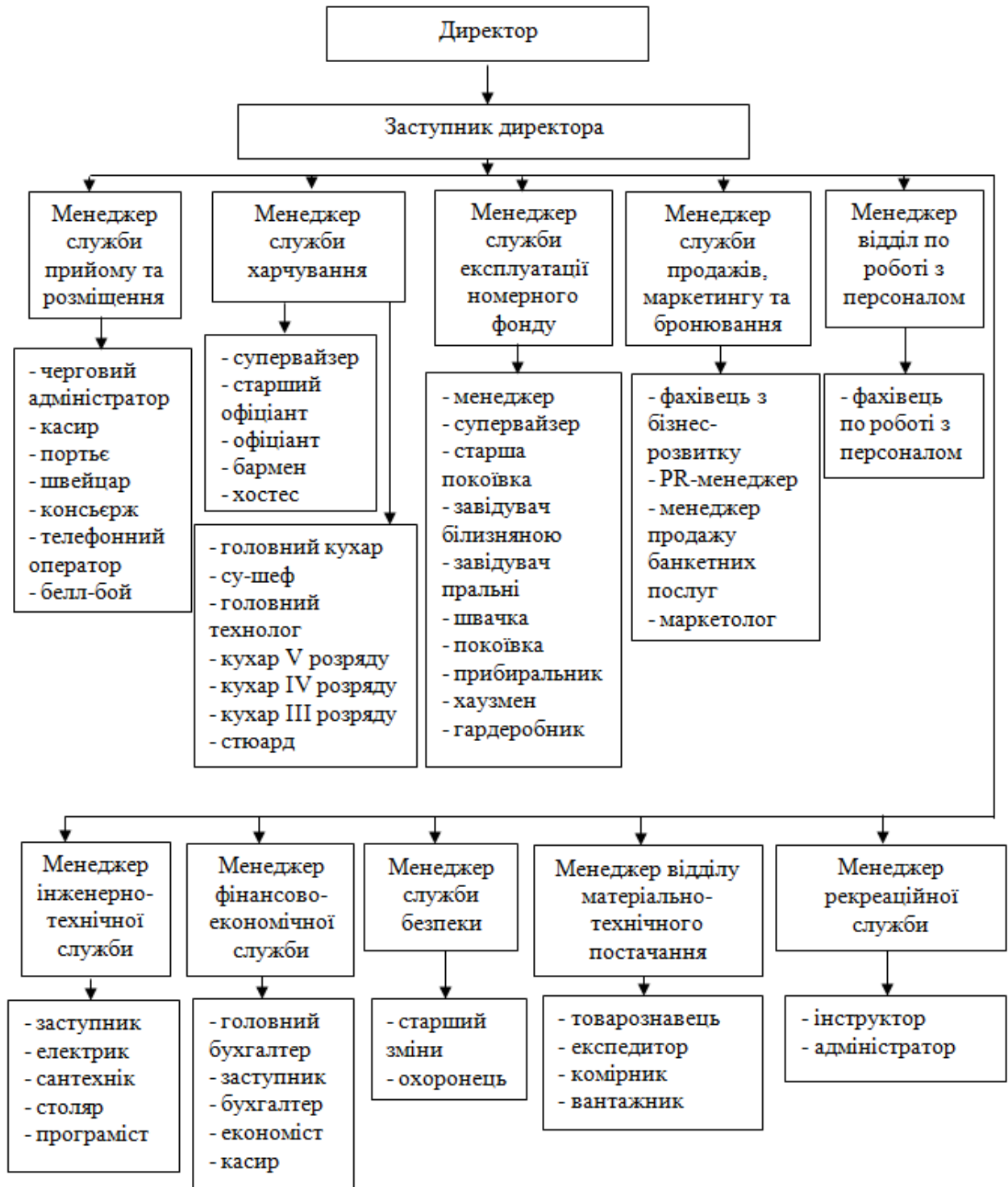


Рис. 3.1 – Лінійно-функціональна структура управління готелем «Home Place»

Наступним етапом є розробка функціональної схеми проєктованого готелю з технологічними зв'язками. Схема подана на рис. 3.2.

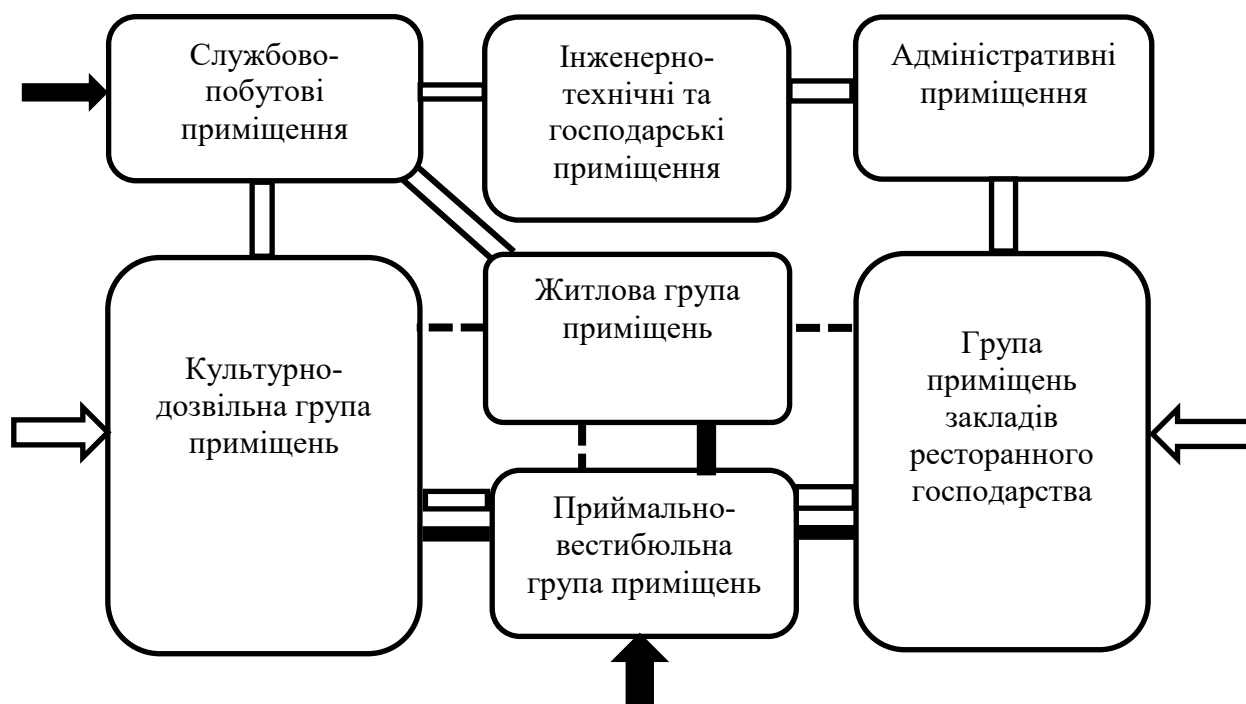


Рис. 3.2 – Функціональна схема готелю «Home Place»:

– постійно діючий вхід; – вхід періодичної дії; – основні проходи для мешканців готелю; – службові проходи; – додаткові проходи для гостей.

Згідно з цим рисунком ми бачимо, що готель має сім основних груп приміщень, які з'єднані між собою як службовими проходами, так і проходами для гостей готелю.

Практично між усіма групами приміщень існує зворотний зв'язок і потоковий зв'язок, що забезпечує максимально ефективну роботу служб, що обслуговують ту чи іншу групу приміщень, а також забезпечує легкість і зручність пересування гостей готелю між основною і додатковими групами приміщень.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення приймально-вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й мають вихід

до головного входу. Тут розташовані основні приміщення, призначені для обслуговування гостей, а також відбувається організація основного процесу обслуговування — поселення та виїзд гостей, переміщення відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове і побутове обслуговування, надання послуг, відпочинок та очікування в момент оформлення документів т.д. Склад та площі визначають у відповідності до ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [8].

Повний склад та площі приміщень подані у табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Необхідне устаткування				Площа Обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Крісло	Decostar	10	780x700x950	5,5
Банкетка	Decostar	4	565x365x470	0,86
Журнальний столик	Decostar	5	Ø700, 320	2
Стійка консьєржа	Sofino	1	1400x900x1100	1,26
Вазон	IKEA	6	400x400x600	1
Всього				10,61
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка ресепшину	Sofino	1	2000x800x1100	1,6
Стілець	Decostar	2	450x450x800	0,41
Всього				2,01
Бюро бронювання				
Стіл	Sofino	2	1200x700x760	1,7
Стілець	Decostar	2	450x450x700	0,41
Шафа для документів	Sofino	1	350x400x1800	0,15
Всього				2,26
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку				
Стіл	Sofino	2	1200x700x760	1,7
Стілець	Decostar	4	450x450x700	0,82
Тумба	Ideal	1	500x500x600	0,25
Всього				2,77
Кімната чергового персоналу				
Диван	Decostar	1	1300x800x800	1,04
Стіл	Sofino	1	1200x700x760	0,86
Стілець	Decostar	2	450x450x700	0,41
Шафа	Sofino	2	350x410x1800	0,3
Тумба	Sofino	1	450x500x620	0,23
Всього				2,85
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Sofino	1	1200x700x760	0,86
Стілець	Sofino	2	450x450x1020	0,41
Шафа для документів	Sofino	1	350x410x1800	0,15

1	2	3	4	5
Сейф	УХЛ-МАШ	1	450х370х1200	0,17
Всього				1,6
<i>Сейфова</i>				
Сейф	УХЛ-МАШ	4	450х370х1200	0,68
Шафа для документів	Sofino	2	350х410х1800	0,3
Всього				1
<i>Швейцарська і приміщення носильників</i>				
Диван	Decostar	1	1300х800х800	1,04
Стіл	Sofino	1	1200х700х760	0,86
Стілець	Sofino	1	450х450х1020	0,20
Всього				2,1
<i>Камера схову</i>				
Стелаж	Ideal	4	1000х500х1800	2
Стіл	Sofino	1	1200х700х760	0,86
Стілець	Sofino	1	450х450х1020	0,20
Всього				3,06
<i>Приміщення посильних</i>				
Диван	Decostar	1	1300х800х800	1,04
Стіл	Sofino	1	1200х700х760	0,86
Стілець	Sofino	1	450х450х1020	0,20
Стелаж	Ideal	1	1000х500х1800	0,5
Всього				2,6
<i>Відділення банку</i>				
Стіл	Sofino	1	1200х700х760	0,84
Стілець	Decostar	1	450х450х700	0,2
Шафа для документів	Sofino	1	350х410х1800	0,15
Сейф	УХЛ-МАШ	1	450х370х1200	0,17
Всього				1,36
<i>Гардероб</i>				
Гардеробна стійка	Арекс	1	2000х500х1100	1
Стілець	Sofino	1	450х450х1020	0,20
Дзеркало	Фактура	1	500х20х1200	0,01
Стійка з вішаками	Larvij	3	1500х600х1700	0,9
Всього				2,12
<i>Приміщення для багажних візків</i>				
Багажний візок	Turr 212	4	1100х820х1850	3,84
Всього				3,84
<i>Медпункт з санвузлом</i>				
Стіл	Sofino	1	1200х700х760	1,7
Стілець	Decostar	2	450х450х700	0,41
Медична кушетка	Sofino	1	1900х600х560	1,14
Шафа для документів	Sofino	1	350х410х1800	0,15
Умивальник	RAVAK	1	410х700х800	0,28
Всього				3,7
<i>Санвузол</i>				
Умивальник	RAVAK	1	410х700х800	0,28
Унітаз	RAVAK	1	410х600х500	0,24
Всього				0,52
<i>Вбиральня для чоловіків</i>				
Умивальник	RAVAK	2	410х700х800	0,56
Унітаз	RAVAK	2	410х600х500	0,5
Пісуар	RAVAK	2	385х355х620	0,3

1	2	3	4	5
Всього				1,36
Вбиральня для жінок				
Умивальник	RAVAK	2	410x700x800	0,56
Унітаз	RAVAK	3	410x600x500	0,72
Всього				1,28
Вбиральня для маломобільних груп населення				
Умивальник для МГН	Dolphi	1	600x410x850	0,25
Унітаз для МГН	Dolphi	1	750x550x500	0,42
Всього				0,67
Приміщення охорони				
Стіл	Sofino	2	1200x700x760	1,7
Стілець	Decostar	2	450x450x700	0,41
Шафа для документів	Sofino	1	350x410x1800	0,15
Сейф	УХЛ-МАШ	1	450x370x1200	0,17
Всього				2,43
Комора прибирального інвентарю				
Умивальник	RAVAK	1	300x500x800	0,15
Стелаж	Ideal	1	1000x500x1800	0,5
Всього				0,65
Службовий санітарно-технічний блок				
Умивальник	RAVAK	2	410x700x800	0,56
Унітаз	RAVAK	3	410x600x500	0,72
Всього				1,28

Використовуючи коефіцієнт використання площі приміщення, який складає 0,3, розраховуємо загальну площу приміщень та порівнюємо з нормативною. Результати подано у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	35,5	130
Бюро прийому і реєстрації	26,7	12
Бюро бронювання	7,5	10
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	9,3	8
Кімната чергового персоналу	9,5	8
Кімната чергового адміністратора	5,4	12
Сейфова	3,4	8
Швейцарська і приміщення носильників	7	8
Камера схову	10,2	10,3
Приміщення посильних	8,7	8
Відділення банку	4,5	8
Гардероб	7,1	8
Приміщення для багажних візків	12,8	4
Медпункт з санвузлом	14,1	16
Вбиральня для чоловіків	4,55	8
Вбиральня для жінок	4,3	9
Вбиральня для маломобільних груп населення	2,3	3
Приміщення охорони	8,1	8
Комора прибирального інвентарю	2,2	3
Службовий санітарно-технічний блок	4,3	10

Кінцевий склад і площі приміщень приймально-вестибюльної подано у табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Склад і площі приймально-вестибюльної групи приміщень готелю

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	130
Бюро прийому і реєстрації	26,7
Бюро бронювання	10
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	9,3
Кімната чергового персоналу	9,5
Кімната чергового адміністратора	12
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10,3
Приміщення посильних	8,7
Відділення банку	8
Гардероб	8
Приміщення для багажних візків	3
Медпункт з санвузлом	10
Вбиральня для чоловіків	8
Вбиральня для жінок	9
Вбиральня для маломобільних груп населення	3
Приміщення охорони	8,1
Комора прибирального інвентарю	3
Службовий санітарно-технічний блок	10
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	291,3

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

До житлової групи належать такі приміщення, як коридори, холи, житлові кімнати, кімнати всіх типів і категорій, службові приміщення на поверсі, приміщення для обслуговуючого персоналу. Основу приміщень житлової групи складають кімнати, які безпосередньо сполучені з допоміжними та службовими приміщеннями. Проектований готель 3* пропонує такі категорії номерів: апартаменти, люкси, напівлюкси, номери І категорії (одно- та двомісні) та номери І категорії для людей з обмеженими фізичними можливостями. Розрахунок номерного фонду представлений в таблиці. 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду проектованого готелю «Home Place»
3* на 78 номерів

Категорія номерів	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер І категорії (двомістний)	1	2	11	22
Номер І категорії (одномістний)	1	1	56	56
Номер І категорії для мало-мобільних груп населення	1	2	7	10
Всього	-	-	78	94

Площа номерів визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати. Розрахунки наведено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Апартамент				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двоспальне	MERX	1	2000x1800x700	3,6
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	500x450x500	0,45
Шафа для одягу	MERX	1	800x500x2000	0,4
Крісло	Decostar	1	780x700x950	0,55
Журнальний столик	Decostar	1	Ø700, 320	0,4
Тумба	MERX	1	1600x410x700	0,64
Банкетка	Decostar	1	565x365x470	0,86
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Лампа	JYSK	1	350*350*1600	0,25
Підставка під валізи	STELS	1	550x450x450	0,22
Сейф	Omnitec	1	430x410x200	-
Дзеркало	JYSK	1	600x30x600	-
Настінна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Кондиціонер	Philips	1	750x200x255	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Міні-бар	Omnitec	1	430x350x410	-
Всього				7,36
<i>Спальня</i>				
Ліжко двоспальне	MERX	1	2000x1800x700	3,6
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	500x450x500	0,45
Шафа для одягу	MERX	1	800x500x2000	0,4
Крісло	Decostar	1	780x700x950	0,55

1	2	3	4	5
Журнальний столик	Decostar	1	Ø700, 320	0,4
Тумба	MERX	1	1600x410x700	0,64
Софа	Decostar	1	1300x800x800	1,04
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Лампа	JYSK	1	350x350x1600	0,25
Підставка під валізи	STELS	1	550x450x450	0,4
Сейф	Omnitec	1	430x410x200	-
Дзеркало	JYSK	1	600x30x600	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Кондиціонер	Philips	1	750x200x255	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				7,73
Вітальня				
Стіл	MERX	1	1410x700x800	1
Стілець	MERX	6	410x540x500	1,3
Тумба кухонна	MERX	3	600x600x800	1,08
Тумба кухонна підвісна	MERX	2	600x500x410	-
Софа	Decostar	1	1300x800x800	1,04
Журнальний столик	Decostar	1	800x500x320	0,4
Лампа	JYSK	2	350x350x1600	0,5
Чайник	Braun	1	165x165x240	-
Мікрохвильовка	Philips	1	500x300x255	-
Кавоварка	De Longhi	1	300x300x300	-
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Кондиціонер	Philips	1	750x200x255	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				5,32
Основний санітарний вузол				
Ванна	RAVAK	1	1800x800x430	1,44
Душова кабіна	RAVAK	1	800x800x1850	0,64
Мийна раковина	RAVAK	1	410x700x800	0,16
Унітаз	RAVAK	1	410x600x500	0,31
Біде	RAVAK	1	320x375x600	0,12
Тримач для рушників	JYSK	2	350x50x100	-
Сушарка для рушників	Mario	1	550x200x500	-
Дзеркало	JYSK	1	350x50x600	-
Тримач для паперу	JYSK	1	70x50x140	-
Поличка для особистих речей	JYSK	2	300x70x200	-
Настінний світильник	JYSK	2	255x150x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				2,67
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	RAVAK	1	410x600x500	0,31
Умивальник з вбудованою шкафчиком	RAVAK	1	600x440x650	0,27

1	2	3	4	5
Тримач для паперу	JYSK	1	70x50x140	-
Тримач для рушників	JYSK	2	350x50x100	-
Дзеркало	JYSK	1	350x50x600	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Поличка для особистих речей	JYSK	2	300x70x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				0,58
Передпокій				
Шафа для одягу	MERX	1	1800x500x2000	0,9
Дзеркало	MERX	1	600x100x1500	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Підставка під валізи	STELS	1	750x450x450	0,34
Всього				1,24
Всього номеру				25
Люкс				
Спальня				
Ліжко двоспальне	MERX	1	2000x1800x700	3,6
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	500x450x500	0,45
Шафа для одягу	MERX	1	800x500x2000	0,4
Крісло	Decostar	2	780x700x950	1,1
Журнальний столик	Decostar	1	Ø700, 320	0,4
Тумба	MERX	1	1600x410x700	0,64
Банкетка	Decostar	1	565x365x470	0,86
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Торшер	JYSK	1	350x350x1600	0,25
Підставка під валізи	STELS	1	550x450x450	0,22
Сейф	Omnitec	1	430x410x200	-
Дзеркало	JYSK	1	600x30x600	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Кондиціонер	Philips	1	750x200x255	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Міні-бар	Omnitec	1	430x350x410	-
Всього				8
Вітальня				
Стіл	MERX	1	1410x700x800	1
Стілець	MERX	6	410x540x500	1,3
Тумба кухонна	MERX	3	600x600x800	1,08
Тумба кухонна підвісна	MERX	2	600x500x410	-
Софа	Decostar	1	1300x800x800	1,04
Журнальний столик	Decostar	1	800x500x320	0,4
Лампа	JYSK	2	350x350x1600	0,5
Чайник	Braun	1	165x165x240	-
Кавоварка	De Longhi	1	300x300x300	-
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Кондиціонер	Philips	1	750x200x255	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-

1	2	3	4	5
Всього				5,32
Основний санітарний вузол				
Ванна	RAVAK	1	1800x800x430	1,44
Раковина	RAVAK	1	410x700x800	0,16
Унітаз	RAVAK	1	410x600x500	0,31
Біде	RAVAK	1	320x375x600	0,12
Тримач для рушників	JYSK	2	350x50x100	-
Сушарка для рушників	Mario	1	550x200x500	-
Дзеркало	JYSK	1	350x50x600	-
Тримач для паперу	JYSK	1	70x50x140	-
Поличка для особистих речей	JYSK	2	300x70x200	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				2,05
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	RAVAK	1	410x600x500	0,31
Умивальник з шкафчиком	RAVAK	1	600x440x650	0,27
Тримач для паперу	JYSK	1	70x50x140	-
Тримач для рушників	JYSK	2	350x50x100	-
Дзеркало	JYSK	1	350x50x600	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Поличка для особистих речей	JYSK	2	300x70x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				0,58
Передпокій				
Шафа для одягу	MERX	1	1800x500x2000	0,9
Дзеркало	MERX	1	600x100x1500	-
Настільна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Підставка під валізи	STELS	1	750x450x450	0,34
Всього				1,24
Всього номеру				17,2
Напівлюкс				
Спальня				
Ліжко двоспальне	MERX	1	2000x1800x700	3,6
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	500x450x500	0,45
Шафа для одягу	MERX	1	800x500x2000	0,4
Крісло	Decostar	2	780x700x950	1,1
Журнальний столик	Decostar	1	Ø700, 320	0,4
Тумба	MERX	1	1600x410x700	0,64
Банкетка	Decostar	1	565x365x470	0,86
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Лампа	JYSK	1	350x350x1600	0,25
Сейф	Omnitec	1	430x410x200	-
Дзеркало	JYSK	1	600x30x600	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Кондиціонер	Philips	1	750x200x255	-

1	2	3	4	5
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Міні-бар	Omnitec	1	430x350x410	-
Всього				8
Санітарний вузол				
Ванна	RAVAK	1	1800x800x430	1,44
Мийна раковина	RAVAK	1	410x700x800	0,16
Унітаз	RAVAK	1	410x600x500	0,31
Тримач для рушників	JYSK	2	350x50x100	-
Сушарка для рушників	Mario	1	550x200x500	-
Дзеркало	JYSK	1	350x50x600	-
Тримач для паперу	JYSK	1	70x50x140	-
Полочка для особистих речей	JYSK	2	300x70x200	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				1,91
Передпокій				
Шафа для одягу	MERX	1	1800x500x2000	0,9
Дзеркало	MERX	1	600x100x1500	-
Настінна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Підставка під валізи	STELS	1	750x450x450	0,34
Всього				1,24
Всього номера				11,15
Номер І категорії (одномісний)				
Спальня				
Ліжко односпальне	MERX	1	900x1800x700	1,65
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	500x450x500	0,45
Шафа для одягу	MERX	1	800x500x2000	0,4
Крісло	Decostar	2	780x700x950	1,1
Журнальний столик	Decostar	1	Ø600, 320	0,3
Тумба	MERX	1	1600x410x700	0,64
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Лампа	JYSK	1	350x350x1600	0,25
Сейф	Omnitec	1	430x410x200	-
Дзеркало	JYSK	1	600x30x600	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Кондиціонер	Philips	1	750x200x255	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Міні-бар	Omnitec	1	430x350x410	-
Всього				4,8
Санітарний вузол				
Ванна	RAVAK	1	1800x800x430	1,44
Мийна раковина	RAVAK	1	410x700x800	0,16
Унітаз	RAVAK	1	410x600x500	0,31
Тримач для рушників	JYSK	2	350x50x100	-
Сушарка для рушників	Mario	1	550x200x500	-
Дзеркало	JYSK	1	350x50x600	-
Тримач для паперу	JYSK	1	70x50x140	-

1	2	3	4	5
Поличка для особистих речей	JYSK	2	300x70x200	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				1,91
Передпокій				
Шафа для одягу	MERX	1	1800x500x2000	0,9
Дзеркало	MERX	1	600x100x1500	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Підставка під валізи	STELS	1	750x450x450	0,34
Всього				1,24
Всього номера				8
Номер І категорії (двомісний)				
Спальня				
Ліжко односпальне	MERX	2	900x1800x700	3,7
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	500x450x500	0,45
Шафа для одягу	MERX	1	800x500x2000	0,4
Крісло	Decostar	2	780x700x950	1,1
Журнальний столик	Decostar	1	Ø600, 320	0,3
Тумба	MERX	1	1600x410x700	0,64
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Лампа	JYSK	1	350x350x1600	0,25
Сейф	Omnitec	1	430x410x200	-
Дзеркало	JYSK	1	600x30x600	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Кондиціонер	Philips	1	750x200x255	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Міні-бар	Omnitec	1	430x350x410	-
Всього				6,85
Санітарний вузол				
Ванна	RAVAK	1	1800x800x430	1,44
Мийна раковина	RAVAK	1	410x700x800	0,16
Унітаз	RAVAK	1	410x600x500	0,31
Тримач для рушників	JYSK	2	350x50x100	-
Сушарка для рушників	Mario	1	550x200x500	-
Дзеркало	JYSK	1	350x50x600	-
Тримач для паперу	JYSK	1	70x50x140	-
Поличка для особистих речей	JYSK	2	300x70x200	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				1,91
Передпокій				
Шафа для одягу	MERX	1	1800x500x2000	0,9
Дзеркало	MERX	1	600x100x1500	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Підставка під валізи	STELS	1	750x450x450	0,34
Всього				1,24

1	2	3	4	5
Всього номера				10
Номер I категорії для маломобільних груп населення				
Спальня				
Ліжко одно-спальне	MERX	2	900x1800x700	3,7
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	500x450x500	0,45
Шафа для одягу	MERX	1	800x500x2000	0,4
Крісло	Decostar	2	780x700x950	1,1
Журнальний столик	Decostar	1	Ø600, 320	0,3
Тумба	MERX	1	1600x410x700	0,64
Телевізор	Philips	1	1185x100x650	-
Лампа	JYSK	1	350x350x1600	0,25
Сейф	Omnitec	1	430x410x200	-
Дзеркало	JYSK	1	600x30x600	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Кондиціонер	Philips	1	750x200x255	-
Телефон	Philips	2	185x40x40	-
Міні-бар	Omnitec	1	430x350x410	-
Всього				6,85
Санітарний вузол				
Душ для МГН	Dolphi	1	800x800x1300	1,4
Умивальник МГН	Dolphi	1	600x410x850	0,25
Унітаз для МГН	Dolphi	1	750x550x500	0,42
Тримач для рушників	JYSK	2	350x50x100	-
Сушарка для рушників	Mario	1	550x200x500	-
Дзеркало	JYSK	1	350x50x600	-
Тримач для паперу	JYSK	1	70x50x140	-
Поличка	JYSK	2	300x70x200	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Телефон	Philips	1	185x40x40	-
Всього				2,07
Передпокій				
Шафа для одягу	MERX	1	1800x500x2000	0,9
Дзеркало	MERX	1	600x100x1500	-
Настіна лампа	JYSK	2	255x150x200	-
Підставка валізи	STELS	1	750x450x450	0,34
Всього				1,24
Всього номера				10,16

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщень використовуючи коефіцієнт 0,3. Загальна площа житлового номеру для маломобільних груп населення збільшується на 20%.

Визначення загальної площі номерів різних типів подано у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3* на 78 номерів

Категорія номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	68	9	2,2	6	85,5
Люкс	44,5	6,85	2,2	5	58,6
Напівлюкс	27	6,5	-	4,5	38
Номер І категорії (одномісний)	16	7	-	4,5	27,5
Номер І категорії (двомісний)	23	7	-	4,5	34,5
Номер І категорії для маломобільних груп населення	16,8	8,5	-	5,5	30,8

У відповідності до обраної категорії та місткості готельного підприємства визначений склад і площі приміщень поповерхового обслуговування. Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у табл. 3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Хол</i>				
Софа	Decostar	3	1300x800x800	3,15
Банкетка	Decostar	2	565x365x470	1,7
Журнальний стіл	Decostar	3	700x450x320	1
Лампа	JYSK	3	350x350x1600	0,75
Вазон	IKEA	6	410x410x600	1
Всього				7,6
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Стіл	Sofino	1	1200x700x760	0,86
Стілець	Sofino	1	450x450x1020	0,20
Крісло	Decostar	2	780x700x950	2,8
Стелаж	Sofino	1	900x410x1800	0,36
Шафа	Sofino	4	700x500x2000	1,4
Всього				5,65
<i>Комора брудної білизни</i>				
Стелаж	Sofino	5	900x410x1800	1,75
Всього				1,75
<i>Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі</i>				
Візок для білизни	SARO	2	700x550x1100	0,8
Стіл	Sofino	1	1200x700x760	0,86
Стелаж	Sofino	1	900x410x1800	0,35
Всього				2
<i>Кімната побутового обслуговування</i>				
Стелаж	Sofino	1	900x410x1800	0,35
Стіл	Sofino	2	1200x700x760	1,77
Стілець	Sofino	4	450x450x1020	0,84

1	2	3	4	5
Прасувальна дошка	JYSK	2	1100x300x1200	2,2
Всього				5,16
Комора прибирального інвентарю				
Рукомийник	RAVAK	1	300x410x800	0,12
Стелаж	Ideal	1	1000x500x1800	0,5
Шафа	Sofino	2	700x500x2000	0,7
Всього				1,32
Сервізна				
Шафа для посуду	Ideal	1	1000x450x1500	0,45
Виробничий стіл	СПЦ 1200/600 Z	1	1200x600x870	0,72
Рукомийник	RAVAK	1	300x410x800	0,12
Сервірувальний візок	ROYAL	1	1010x550x965	0,56
Всього				1,85
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Стелаж	Sofino	1	900x410x1800	0,35
Візок	SARO	5	1420x450x1120	3,2
Всього				3,55
Санвузол для персоналу				
Умивальник	RAVAK	2	410x700x800	0,56
Унітаз	RAVAK	3	410x600x500	0,72
Всього				1,28

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу кожного приміщення поповерхового обслуговування і порівнюємо з рекомендованою нормативною у табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	25,4	80
Кімната чергового персоналу	19	12
Комора брудної білизни	5,85	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6,8	4
Кімната побутового обслуговування	17,2	8
Комора прибирального інвентарю	4,5	4
Сервізна	6,2	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	12	12
Санвузол для персоналу	4,5	4

Остаточний склад та площі приміщень поповерхового обслуговування подано у табл. 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщень	Площа, м ²
Хол	80
Кімната чергового персоналу	19
Комора брудної білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6,8
Кімната побутового обслуговування	17,2
Комора прибирального інвентарю	4,5
Сервізна	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4,5
Загальна площа приміщень поповерхового обслуговування	140

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Харчування у готелі буде організовано наступним чином:

- 1) сніданок;
- 2) харчування за меню вільного вибору страв;
- 3) цілодобове обслуговування номерів;
- 4) харчування за попереднім замовленням (обслуговування урочистостей, прийомів, банкетів, тощо)
- 5) обслуговування в барах.

У готелі, що проектується планується передбачити ресторан першого класу місткістю 90 місць та бар при вестибюлі відкритого типу, тобто відвідувачами закладів ресторанного господарства зможуть бути не лише гості готелю, але й мешканці та гості міста Київ.

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства готелю «Home Place» наведена у вигляді таблиці 3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип ЗРГ	Клас	Міст- кість	Контин- гент споживачів	Вид обслуговуван- ня	Метод обслуговуван ня	Особливість і послуг (кулінарне спрямуван- ня)	Режим роботи
Ресторан	Перш ий	90	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок- «шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Офіціантами, сніданок – часткове, обід, вечеря - повне	Європейська та українська кухні	07.00 - 23.00 (снідано к -07.00 -10:30)
Бар при вестибюлі (лоббі-бар)	Перш ий	15	Мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	Барменами, повне	-	07.00 - 02.00
Їдальня для персоналу	-	30	Персонал готелю	-	Самообслугов ування	Комплексне меню	6.00 – 02.00

Ресторан першого класу розрахований на 90 відвідувачів. З 7:00 до 11:00 буде надаватись сніданок за типом обслуговування «шведський стіл». Вартість сніданків включатиметься до вартості номерів згідно тарифам проживання. Обід та вечеря доступні за меню «А ля карт» з європейською та українською кухнями.

Бар при вестибюлі (лоббі-бар) – розрахований на 15 місць, буде розташований на першому поверсі готелю, в зоні вестибюлю, недалеко від стійки реєстрації та буде доповнений кавовими столиками і стільцями. Він буде розрахований для гостей готелю та слугуватиме місцем зустрічі та очікувань туристів, які тільки приїхали до готелю та чекають свого поселення.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма проектного підприємства харчування – це сукупність певного асортименту продукції, що повинна бути виготовлена у визначеному обсязі згідно до спеціалізації і виробничої потужності. Для розробки виробничої програми необхідно:

- розробити меню;
- розрахувати денну кількість відвідувачів;
- визначити прогнозовану денну кількість страв;
- розбити сумарну денну кількість страв за основними продуктами на окремі групи.

Меню складаємо з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму

для закладів ресторанного господарства при готелях з використанням Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, технологічних карток, а також спеціальної літератури.

Підприємство харчування проектового готелю розраховано як на прийом мешканців готелю, так і відвідувачів які не проживають у готелі. Ресторан починає свою роботу з 7.00, в цей час до 10.30 діє меню сніданків для проживаючих в готелі, а з 11.00 до 23.00 діє меню «А ля карт».

Розроблене меню сніданків подано у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Ікра мойви заправлена, порційна	30
згідно ТК	Овочева нарізка (томат, огірок, болгарський перець)	30/30/30
згідно ТК	Шинка (нарізна)	40
згідно ТК	Ковбаса копчена «Салямі» (нарізна)	40
	Ковбаса варена «Лікарська» (нарізна)	40
	Сирковий десерт «Даніссімо» (полуниця/шоколад)	120
	Йогурт питний (персик)	150
	Вершкове масло «Селянське» 72.5%	25
	Сир «Російський» (нарізний)	30
	Сир «Голландський» (нарізний)	30
Основні страви		
згідно ТК	Сосиски-гриль	120
згідно ТК	Смажений бекон	120
згідно ТК	Цвітна капуста на пару	100
згідно ТК	Печериці на грилі	100
згідно ТК	Вівсяна каша	100
згідно ТК	Вафлі	100
згідно ТК	Млинчики	100
№471	Омлет або яєчня з двох яєць з додаванням:	100
	- сиру;	30
	- шинки;	30
	- цибулі;	30
	- томатів;	30
	- печериць;	30
	- зелені (кріп, зелена цибуля).	30
згідно ТК	Сирники	120
Солодкі страви		
згідно ТК	Желе фруктове	80
згідно ТК	Асорті свіжих фруктів (апельсин, грейпфрут, груша, ківі, виноград)	40/40/40/40/40
	Конфітюр полуничний	50
	Конфітюр вишневий	50
	Конфітюр вишневий	50
	Конфітюр грушевий	50
	Конфітюр апельсиновий	50
згідно ТК	Асорті горіхове (арахіс, волоський горіх, кеш'ю, фундук, мигдаль)	20/20/20/20/20
згідно ТК	Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки)	20/20/20/20

1	2	3
Гарячі напої		
№1008	Чай чорний	300
№1008	Чай зелений	300
згідно ТК	Чай ягідний	300
згідно ТК	Фільтр-кава	175
Холодні напої		
	Молоко 2,5%	50
згідно ТК	Фреш апельсиновий	175
	Сік «RICH» (в асортименті)	200
	Мінеральна вода «BonAqua» газована	500
	Мінеральна вода «BonAqua» негазована	500
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб для тостів пшеничний	30
	Хліб висівковий	30
	Хліб бездріжжєвий	30
	Хліб «Бородинський»	30
	Булочка здобна пшенична	40
	Пиріжок з капустою	40
	Булочка з яблуком	50
	Булочка з корицею	40

Після розробки меню сніданку розробляємо меню ресторану на 90 місць (табл. 3.13).

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
Фірмові страви		
згідно ТК	Пате з грудинки з яблуком (грудинка, масло вершкове, яйце куряче, горіхи, яблуко, білий хліб)	100/25
згідно ТК	Шампіньони фаршировані зеленню і сиром	150
згідно ТК	Грибний крем-суп з гострими грінками	225/50
згідно ТК	Кнелі картопляні з солоними огірками, хрусткою цибулею і сметаною	200/25/25
згідно ТК	Паста з беконом, сиром та грушею	250
згідно ТК	Паннакотта з малиною і м'ятою	100
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Багет з моцареллою та песто (багет, томат, песто, моцарела, рукола)	105
згідно ТК	Канapé з лососем, крем-сиром та перепелиним яйцем (тостовий хліб злаковий, крем-сир, червона риба, перепелине яйце, огірок)	95
згідно ТК	Тар-тар з форелі (червона риба, олія, соєвий соус, кунжут, авокадо, лимон)	100
згідно ТК	Салат з восьминігами та перепелиними яйцями (мікс салату, кальмари, перепелині яйця, огірок, лимон, фета)	150
згідно ТК	Салат з телячим язиком (язик, огірок, паприка, цибуля червона, часник, кунжут, соєвий соус, листя петрушки)	150
згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою (ромен, куряче філе, грінки, анчоуси, заправка «Цезар», пармезан)	120
згідно ТК	Салат з качиною грудкою (качина грудка, мікс салату, томати чері, цибуля ріпчаста, апельсин, бальзамік, олія оливкова)	120
згідно ТК	Салат «Капрезе» (моцарела, томат, рукола, песто, бальзамік, оливки)	115
згідно ТК	Пате з курячої печінки (куряча печінка, морква, цибуля, масло, хліб)	90
згідно ТК	Сирна тарілка (камамбер, ементаль, моцарелла, дор-блю, пармезан)	40/40/40/40/40
Гарячі закуски		
згідно ТК	Ростбіф з томатами	75

1	2	3
згідно ТК	Рулетики з бекону з інжиром (бекон, горіхи, інжир, сир дор блю)	115
згідно ТК	Грибний жульєн	100
Супи		
згідно ТК	Бульйон з куркою (курячий бульйон, курка, яйце, зелений горошок, кріп)	250
згідно ТК	Сирний суп з креветками	270
255	Солянка зі сметаною (телятина, курка, сосиски, гриби, цибуля, томатний соус, бульйон курячий, оливки, лимон)	300/25
згідно ТК	Прованський цибулевий суп	250
Другі гарячі страви		
згідно ТК	Котлети з білої риби	180
згідно ТК	Мідії у вершково-часниковому соусі	220
згідно ТК	Гуляш з м'ясом та ньоками (курка, паприка, селера, цибуля, томат, ньокі)	240
згідно ТК	Стейк з форелі з соусом з шампанського та апельсинів	200/50
згідно ТК	Стейк з телятини з бруснично-базиліковим соусом	200/50
згідно ТК	Свинина у апельсиновій глазурі	215
згідно ТК	Котлети з соусом теріякі	185
згідно ТК	Нут з печерицями	200
згідно ТК	Картопля «Анна»	225
згідно ТК	Рагу (паприка, томат, баклажан, цукіні)	300
згідно ТК	Фарфале з грибами	350
згідно ТК	Равіолі з сиром і зеленню	300
згідно ТК	Равіолі з грибами	350
Солодкі страви		
згідно ТК	Вершковий мус	200
згідно ТК	Пудинг шоколадно-ванільний	200
965	Мус лаймовий	150
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай обліпиховий	200
згідно ТК	Чай малиново-вишневий	200
згідно ТК	Еспресо	40
згідно ТК	Американо	120
згідно ТК	Капучино	150
згідно ТК	Лате	250
згідно ТК	Какао з зефіром	200
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Молочний коктейль	200
згідно ТК	Яблучний лимонад	200
згідно ТК	Вишневий смузі	200
згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	200
згідно ТК	Фреш морквяний	200
згідно ТК	Фреш яблучний	200
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб білий кондитерського цеху ж не буде	100
	Хліб чорний	100
	Хліб гречаний	100
	Хліб тостовий злаковий	100
	Яблучний крамбл	150
	Торт «Шварцвальд»	160
	Десерт «Брауні»	150
	Десерт «Червоний оксамит»	150

Для реалізації напоїв розробляємо карту напоїв в ресторані. Отримані дані заносимо до таблиці 3.14.

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, мл
1	2
Горілка	
Горілка Немирів Premium (Україна)	50/700
Перша Гільдія Поважна (Україна)	50/700
Absolute в асортименті (Фінляндія)	50/1000
Білі вина	
Шардоне(Австралія) біле, сухе	150/750
Sauvignon Blanc Marlborough (Нова Зеландія) біле, сухе	150/750
Chablis (Франція) біле, сухе	150/750
Bordeaux Blanc Grands Terrois (Франція) біле, сухе	150/750
Riesling Platinum (Німеччина), біле, напівсолодке	150/750
Рожеві вина	
Rose d'Anjou (Франція) напівсухе	150/750
Червоні вина	
Шираз (Австралія) червоне, сухе	150/750
Кабарне савіньйон (Чилі) червоне, сухе	150/750
К'янті «Dalcampo» (Італія) червоне, сухе	150/750
Bordeaux Rouge Grands Terrois (Франція) червоне, сухе	150/750
Ігристі вина	
Prosecco Frizante Treviso DOC (Італія) брют	750
Sparkling Platinum (Німеччина) напівсолодке	750
Коньяк/брєнді	
Remy Martin VS Superior (Франція)	50/700
Remy Martin VSOP (Франція)	50/700
Мєтаха 5* (Греція)	50/1000
Мєтаха 7*(Греція)	50/1000
Віскі	
Glenmorangie Original 10 у.о., скотч (Шотландія)	50/1000
Glenmorangie Quinta Ruban, скотч (Шотландія)	50/1000
Jack Daniel's (США)	50/1000
Ром	
Капітан Морган Блек (Ямайка)	50
Капітан Морган Голд (Ямайка)	50
Джин	
Beefeater (Англія)	50
Gordon's (Англія)	50
Мінеральні та фруктові води	
Вода мінеральна «ВопАqua» негазована (Україна)	500
Вода мінеральна «ВопАqua» слабогазована (Україна)	500
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite» (Україна)	500
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta» (Україна)	500
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi» (Україна)	500
Соки	
Сік апельсиновий «RICH» (Україна)	200
Сік вишневий «RICH» (Україна)	200
Сік виноградно-яблучний «RICH» (Україна)	200
Сік персиковий «RICH» (Україна)	200

1	2
Сік грейпфрутовий «RICH» (Україна)	200
<i>Пиво</i>	
Warsteiner Premium Fresh б/а (Німеччина), 0,5% об., світле	330
Львівське 1715 (Україна), 4,7% об., світле	330/500
Львівське Dunkel (Україна), 4,7% об., темне	330/500
Корона Extra (Мексика), 4,2% об., світле	330
Noegaarden White (Бельгія), 4,7% об., світле	330/500

В асортимент лоббі-бару будуть включені легкі холодні та гарячі закуски, кондитерські вироб, солодкі страви. Розробляємо меню для лоббі-бару (табл. 3.15)

Таблиця 3.15 – Меню лоббі-бару

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/ Величина порції, мл
1	2	3
<i>Настоянки</i>		
	Бехеровка (Чехія)	50
	Апероль (Італія)	50
	Фернет бранка (Італія)	50
	Егермайстер(Німеччина)	50
	Мартіні біттер (Італія)	50
	Campani (Італія)	50
<i>Безалкогольні коктейлі</i>		
згідно ТК	Джинджер ель (імбир, лайм, м'ята, солодка вода, цукровий сироп)	150
згідно ТК	Пелікан (гренадін, полуничний сироп, персиковий сік, лаймовий сік, банан)	200
згідно ТК	Персиковий спірити (персиковий сироп, ананасовий сік, солодка вода, апельсин, виноград)	175
згідно ТК	Маракуя слінг (джинджер сироп, лаймовий сік, маракуя, м'ята, спрайт)	200
згідно ТК	Бладі Мері б/а (томатний сік, лимон, вустерський соус, селера, табаско, спеції)	200
<i>Алкогільні коктейлі</i>		
згідно ТК	Апероль Спритць (апероль, просекко, солодка вода, апельсин)	200
згідно ТК	Мохіто (ром, м'ята, цукор, лимон, спрайт)	200
згідно ТК	Cosmopoliten (горілка, лікер, журавлиний сік)	150
згідно ТК	Old Fashion (бурбон, ангостура, апельсин, коричневий цукор)	100
згідно ТК	Бладі Мері (горілка, томатний сік, лимон, вустерський соус, селера, табаско, спеції)	200
згідно ТК	Пеніцилін (віскі, медово-джинджер сироп, лимон)	100
згідно ТК	Еспресо мартіні (горілка, кавовий лікер, ванільний сироп, кава)	150
згідно ТК	Maveric (ванільна горілка, пюре маракуйї, просекко, маракуйя)	150/50
<i>Білі вина</i>		
	Шардоне(Австралія) біле, сухе	150/750
	Pinot Grigio Collezione (Італія) біле, сухе	150/750
	Soave Classico Campagnola (Італія) біле, сухе	150/750
	Sauvignon Blanc Marlborough (Нова Зеландія) біле, сухе	150/750
	Chablis (Франція) біле, сухе	150/750
	Bordeaux Blanc Grands Terrois (Франція) біле, сухе	150/750
	Riesling Platinum (Німеччина), біле, напівсолодке	150/750
<i>Рожеві вина</i>		
	Rose d'Anjou (Франція) напівсухе	150/750
<i>Червоні вина</i>		
	Шираз (Австралія) червоне, сухе	150/750

1	2	3
	Кабарне савіньйон (Чилі) червоне, сухе	150/750
	Valpolicella Classico Superior Ripasso Le Roselle (Італія) червоне, сухе	150/750
	Chateau Pey La Tour Reserve Bordeaux (Франція) червоне, сухе	150/750
	К'янти «Dalcampo» (Італія) червоне, сухе	150/750
	Bordeaux Rouge Grands Terrois (Франція) червоне, сухе	150/750
Ігристі вина		
	Prosecco Frizante Treviso DOC (Італія) бріут	750
	Sparkling Platinum (Німеччина) напівсолодке	750
Віскі		
	Glenmorangie Original 10 у.о., скотч (Шотландія)	50/1000
	Glenmorangie Quinta Ruban, скотч (Шотландія)	50/1000
	Talisker 10 у.о., скотч (Шотландія)	50/750
	Bulleit Bourbon, (США)	50/700
	Bushmills Original (Ірландія)	50/1000
	Jack Daniel's (США)	50/1000
Коньяк/бренді		
	Remy Martin VS Superior (Франція)	50/700
	Remy Martin VSOP (Франція)	50/700
	Metaxa 5* (Греція)	50/1000
	Metaxa 7*(Греція)	50/1000
Горілка		
	Горілка Немирів Premium (Україна)	50/700
	Горілка Немирів Lех (Україна)	50/700
	Перша Гільдія Поважна (Україна)	50/700
	Cіroc (Франція)	50/1000
	Absolut в асортименті (Швеція)	50/1000
	Absolute в асортименті (Фінляндія)	50/1000
Джин		
	Beefeater (Англія)	50
	Gordon's (Англія)	50
	Botanist (Англія)	50
Ром		
	Капітан Морган Блек (Ямайка)	50
	Капітан Морган Голд (Ямайка)	50
	Гавана Клуб Аньєхо Бланко (Куба)	50
Лікери		
	Бейліз (Ірландія)	50
	Малібу (Барбадос)	50
	Лімончелло (Італія)	50
Пиво		
	Warsteiner Premium Fresh б/а (Німеччина), 0,5% об., світле	330
	Львівське 1715 (Україна), 4,7% об., світле	330/500
	Львівське Білий Лев (Україна), 4,7% об., світле	330/500
	Львівське Dunkel (Україна), 4,7% об., темне	330/500
	Корона Extra (Мексика), 4,2% об., світле	330
	Hoegaarden White (Бельгія), 4,7% об., світле	330/500
	Grimbergen Blanche (Бельгія), 6% об., світле	330/500
	Grimbergen Double-ambrée (Бельгія), 6,15% об., темне	330
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай «Асаам» (крупно листовий чорний чай)	300
згідно ТК	Чай «Ерл Грей» (чорний чай з бергамотом)	300
згідно ТК	Чай «Улун» (напівферментований зелений чай)	300
згідно ТК	Чай «Цитрусовий» (зелений чай з шматочками лимона, ананаса, китайським лаймом, квітами апельсинового дерева та волошками)	300
згідно ТК	Чай «Полуниця з вершками» (зелений чай з суницею та розою)	300

1	2	3
згідно ТК	Чай «Ягідний вибух» (чай зі шматочків яблук, папайя, смородина, пелюсток суданської рози, скоринок шипшини, ягід бузини і лохини)	300
згідно ТК	Американо	120
згідно ТК	Капучіно	150
згідно ТК	Лате	200
згідно ТК	Какао з зефіром	200
Холодні напої		
згідно ТК	Кава-глясе	200
№ 1059	Мілк-шейк полуничний	200
№ 1056	Мілк-шейк шоколадний	200
згідно ТК	Компот із сухофруктів (яблуко, слива, груша)	1000
згідно ТК	Лимонад грушевий	1000
згідно ТК	Мохіто класичний	220
згідно ТК	Мохіто полуничний	220
згідно ТК	Фреш апельсиновий	220
згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	220
Холодні закуски		
згідно ТК	Канাপка з запеченими овочами (хліб, соус песто, запечені овочі: паприка, томат, баклажан)	120
згідно ТК	Канাপка з копченим лососем (хліб тостовий злаковий, крем-сир, огірок, копчений лосось)	120
згідно ТК	Канাপка з куркою (тостовий хліб білий, листя салату, соус «Майонез», яйце смажене, курка, томат)	120
Солодкі страви		
згідно ТК	Вершковий мус	200
згідно ТК	Пудинг шоколадно-ванільний	200
965	Мус лаймовий	150
Кондитерські вироби		
	Пиріг з вишнями та горіхами	150
	Лаймовий тарт з меренгою	150
	Круасан в асортименті	150
	Десерт «Брауні»	120
	Десерт «Червоний оксамит»	150

Денну кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. Графік завантаження зали ресторану подано у табл. 3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 90 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
07.00-10.30	сніданок для мешканців готелю		94
10.30-11.00	перерва		
11-12	1,5	40	54
12-13	1,5	50	67
13-14	1,5	70	94
14-15	1,5	60	81
15-16	1,5	50	67
16-17	1,5	30	40
17-18	1,5	40	54
18-19	0,6	70	38
19-20	0,6	100	54
20-21	0,6	80	43
21-22	0,6	70	38
22-23	0,6	60	32
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			662
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			7,35

В результаті проведення розрахунків визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 662 особи, а оборотність місця в залі за день 7,35.

Розрахуємо кількість страв, які реалізуються за сніданок, шт.: $94 \cdot 7 = 658$ страв, та за меню вільного вибору за день, шт.: $662 \cdot 3,5 = 2317$ страв.

Кількість страв, які реалізуються за день: $658 + 2317 = 2975$ страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Результати даних розрахунків наведені у вигляді табл.3.17 та 3.18.

Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої на сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		197
рибні		25	49
м'ясні		30	59
овочеві		25	50
молоко і кисломолочні продукти		20	39
Гарячі страви:	50		329
м'ясні, рибні		40	132
овочеві		25	82
яєчні, сирні		35	115
Солодкі страви	20		132
Всього	100		658

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		695
рибні		25	174
м'ясні		30	208
салати		35	243
овочеві		5	35
кисломолочні продукти		5	35
Гарячі закуски	5		117
Супи:	25		579
прозорі		15	87
заправні		75	434
молочні, холодні, солодкі		10	58
Другі гарячі страви:	30		695
рибні		15	104
м'ясні		65	451
овочеві		5	35
круп'яні		5	35
борошняні		10	70
Солодкі страви	10		231
Всього	100		2317

Розрахунок закупівельної продукції ресторану, реалізованої в момент сніданку та протягом дня наведемо відповідно у табл. 3.19 та 3.20.

Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої в момент сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 94 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,25	23,5
Холодні напої:	л	0,25	23,5
мінеральна вода		0,125	11,75
натуральний сік		0,125	11,75
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	9,4
хліб білий		0,03	2,82
хліб чорний		0,03	2,82
хліб бездріжджовий		0,02	1,88
хліб тостовий злаковий		0,02	1,88
Борошняні кондитерські вироби	кг	0,07	6,58
Фрукти	кг	0,07	6,58

Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 662 відвідувача
Гарячі напої	л	0,05	33,1
Холодні напої:	л		99
мінеральна та солодка вода		0,05	33,1
фруктова вода		0,08	52,7
сік власного виробництва		0,02	13,2
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	66,2
хліб білий		0,025	16,55
хліб чорний		0,025	16,55
хліб гречаний		0,025	16,55
хліб тостовий злаковий		0,025	16,55
Борошняні і кондитерські вироби	кг	0,05	33,1
Фрукти	кг	0,05	99,3
Вино-горілчані вироби	л	0,1	66,2
Пиво	л	0,025	16,55

На основі даних таблиць складемо денну виробничу програму проектового закладу (табл. 3.21 і 3.22) на виробничу програму сніданку

Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
<i>Холодні страви та закуски</i>			
згідно ТК	Ікра мойви заправлена, порційна	49	30
згідно ТК	Овочева нарізка (томат, огірок, болгарський перець)	50	30/30/30
згідно ТК	Шинка (нарізна)	19	40
згідно ТК	Ковбаса копчена «Салямi» (нарізна)	19	40
	Ковбаса варена «Лікарська» (нарізна)	21	40
	Сирковий десерт «Даніссiмо» (полуниця/шоколад)	6	120
	Йогурт питний (персик)	8	150
	Вершкове масло «Селянське» 72.5%	8	25
	Сир «Елементаль» (нарізний)	9	30

1	2	3	4
	Сир «Голландський» (нарізний)	8	30
Гарячі страви			
згідно ТК	Сосиски-гриль	60	120
згідно ТК	Смажений бекон	72	120
згідно ТК	Цвітна капуста на пару	40	100
згідно ТК	Печериці на грилі	42	100
згідно ТК	Вівсяна каша	8	100
згідно ТК	Вафлі	7	100
згідно ТК	Млинчики	7	100
№471	Омлет або яєчня з двох яєць з додаванням:	45	100
	- сиру;	7	30
	- шинки;	7	30
	- цибулі;	5	30
	- томатів;	7	30
	- печериць;	8	30
	- зелені (кріп, зелена цибуля).	5	30
згідно ТК	Сирники	9	120
Солодкі страви			
згідно ТК	Желе фруктове	20	80
згідно ТК	Асорті свіжих фруктів (апельсин, грейпфрут, груша, ківі, виноград)	32	40/40/40/40/40
	Конфітюр полуничний	10	50
	Конфітюр вишневий	10	50
	Конфітюр вишневий	10	50
	Конфітюр грушевий	10	50
	Конфітюр апельсиновий	10	50
згідно ТК	Асорті горіхове (арахіс, волоський горіх, кеш'ю, фундук, мигдаль)	18	20/20/20/20/20
згідно ТК	Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки)	12	20/20/20/20
Гарячі напої			
№1008	Чай чорний	20	300
№1008	Чай зелений	19	300
згідно ТК	Чай ягідний	19	300
згідно ТК	Фільтр-кава	30	175
	Молоко 2,5%	17	50
Холодні напої			
згідно ТК	Фреш апельсиновий	36	175
	Сік «RICH» (в асортименті)	27	200
	Мінеральна вода «ВопАqua» газована	10	500
	Мінеральна вода «ВопАqua» негазована	13	500
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб для тостів пшеничний	90	30
	Хліб висівковий	62	30
	Хліб бездріжжєвий	60	30
	Хліб «Бородинський»	90	30
	Булочка здобна пшенична	40	40
	Пиріжок з капустою	40	40
	Булочка з яблуком	42	50
	Булочка з корицею	40	40

В таблиці 3.22 наведемо денну виробничу програму ресторану за весь день роботи закладу.

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану на 90 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4
Фірмові страви			
згідно ТК	Канapé з лососем, крем-сиром та грушею	95	95
згідно ТК	Пате з грудинки з яблуком	50	125
згідно ТК	Печериці фаршировані зеленню та сиrom	29	150
згідно ТК	Кнелі картопляні з солоними огірками	11	200
згідно ТК	Паста з беконом, сиrom та грушею	17	250
згідно ТК	Паннакотта з малиною і м'ятою	59	100
Холодні страви та закуски			
згідно ТК	Багет з моцареллою та песто	6	105
згідно ТК	Тар-тар з форелі	79	120
згідно ТК	Салат з восьминігами та перепелиними яйцями	33	105
згідно ТК	Салат з телячим язиком	60	115
згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою	65	120
згідно ТК	Салат з качиною грудкою	58	150
згідно ТК	Салат «Капрезе»	60	95
згідно ТК	Пате з курячої печінки з грінками	130	90
згідно ТК	Сирна тарілка	29	100
Гарячі закуски			
згідно ТК	Ростбіф з томатами	41	75
згідно ТК	Рулетки з бекону з інжиром	30	115
згідно ТК	Грибний жульєн	47	100
Супи			
згідно ТК	Бульйон з куркою	87	250
189	Борщ український з пампушками	130	200/50
згідно ТК	Сирний суп з креветками	58	270
згідно ТК	Грибний крем-суп з гострими грінками	90	275
250	Солянка зі сметаною	115	300/25
ТК	Прованський цибулевий суп	99	250
Другі гарячі страви			
згідно ТК	Котлети з білої риби	36	180
згідно ТК	Мідії у вершково-часниковому соусі	30	220
згідно ТК	Стейк з форелі з фірмовим соусом	38	200
згідно ТК	Стейк з телятини з бруснично-базиліковим соусом	115	200
згідно ТК	Гуляш з м'ясом та ньоками	109	240
згідно ТК	Свинина у апельсиновій глазурі	107	215
згідно ТК	Котлети з соусом теріякі	120	185
згідно ТК	Нут з печерицями	10	200
згідно ТК	Картопля «Анна»	10	225
згідно ТК	Рагу	10	300
згідно ТК	Фарфале з грибами	25	350
згідно ТК	Равіолі з сиrom і зеленню	27	250
згідно ТК	Равіолі з грибами	30	250
Солодкі страви			
згідно ТК	Вершковий мус	57	200
згідно ТК	Пудинг шоколадно-ванільний	57	200
965	Мус лаймовий	58	150
Гарячі напої власного виробництва			
згідно ТК	Чай обліпиховий	30	200
згідно ТК	Чай малиново-вишневий	30	200
згідно ТК	Еспресо	20	30

1	2	3	4
згідно ТК	Американо	25	120
згідно ТК	Капучино	30	150
згідно ТК	Лате	32	250
згідно ТК	Какао з зефіром	25	200
Холодні напої власного виробництва			
згідно ТК	Безалкогольний «Аля Мохіто»	60	200
згідно ТК	Яблучний лимонад	60	200
згідно ТК	Вишневий смузі	60	200
згідно ТК	Фреш апельсиновий	21	200
згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	15	200
згідно ТК	Фреш морквяний	15	200
згідно ТК	Фреш яблучний	15	200
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб білий	200	100
	Хліб чорний	180	100
	Хліб гречаний	152	100
	Хліб тостовий злаковий	130	100
	Яблучний крамбл	47	150
	Торт «Шварцвальд»	50	160
	Десерт «Брауні»	60	150
	Десерт «Червоний оксамит»	60	150

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану на 90 місць (напої)

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, мл	Кількість пляшок або порцій, шт.
1	2	3
Горілка		
Горілка Немирів Premium (Україна)	50	10
Перша Гільдія Поважна (Україна)	50	10
Absolute в асортименті (Фінляндія)	50	10
Білі вина		
Шардоне(Австралія), сухе	150	20
Sauvignon Blanc Marlborough (Нова Зеландія), сухе	150	20
Chablis (Франція), сухе	150	22
Bordeaux Blanc Grands Terrois (Франція), сухе	150	20
Riesling Platinum (Німеччина), напівсолодке	150	18
Рожеві вина		
Rose d'Anjou (Франція) напівсухе	150	19
Червоні вина		
Шираз (Австралія), сухе	150	18
Кабарне савіньйон (Чилі), сухе	150	20
К'янті «Dalcampo» (Італія), сухе	150	20
Bordeaux Rouge Grands Terrois (Франція), сухе	150	20
Ігристі вина		
Prosecco Frizante Treviso DOC (Італія) брют	750	20
Sparkling Platinum (Німеччина) напівсолодке	750	19
Коньяк/бренді		
Remy Martin VS Superior (Франція)	50	12
Remy Martin VSOP (Франція)	50	10
Metaxa 5* (Греція)	50	10
Metaxa 7*(Греція)	50	12
Віскі		
Glenmorangie Original 10 у.о., скотч (Шотландія)	50	10

1	2	3
Glenmorangie Quinta Ruban, скотч (Шотландія)	50	10
Jack Daniel's (США)	50	15
<i>Ром</i>		
Капітан Морган Блек (Ямайка)	50	10
Капітан Морган Голд (Ямайка)	50	10
<i>Джин</i>		
Beefeater (Англія)	50	9
Gordon's (Англія)	50	10
<i>Мінеральні та фруктові води</i>		
Вода мінеральна «ВопАqua» негазована (Україна)	500	15
Вода мінеральна «ВопАqua» слабогазована (Україна)	500	12
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite» (Україна)	500	13
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta» (Україна)	500	13
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi» (Україна)	500	13
<i>Соки</i>		
Сік апельсиновий «RICH» (Україна)	200	20
Сік вишневий «RICH» (Україна)	200	20
Сік виноградно-яблучний «RICH» (Україна)	200	15
Сік персиковий «RICH» (Україна)	200	14
Сік грейпфрутовий «RICH» (Україна)	200	14
<i>Пиво</i>		
Warsteiner Premium Fresh б/а (Німеччина), 0,5% об., світле	330	12
Львівське 1715 (Україна), 4,7% об., світле	330	10
Львівське Dunkel (Україна), 4,7% об., темне	330	10
Корона Extra (Мексика), 4,2% об., світле	330	9
Hoegaarden White (Бельгія), 4,7% об., світле	330	9

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема ресторану готельного підприємства відображає особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції в ЗРГ.

Схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність від прийому і зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції до приготування напівфабрикатів і страв, а також раціонального процесу обслуговування споживачів.

Для розробки структурно-технологічної схеми виробничого процесу ресторану на 90 місць необхідно визначити потребу підприємства громадського харчування в сировині, напівфабрикатах і продуктах харчування.

Потреба закладу в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах визначається на основі меню та наводиться у вигляді таблиці 3.25.

Таблиця 3.25 – Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Теляча вирізка	охолоджений
	Свинина півтуша	охолоджений
	Філе качки	охолоджений
	Філе куряче	охолоджений
	Язик телячий	охолоджений
	Яловича вирізка	охолоджений
	Корейка свиняча	охолоджений
	Гомілки курячі	охолоджений
	Гомілки качині	охолоджений
	Тушка кролика	охолоджений
Риба та морепродукти	Філе минтая	заморожений
	Філе форелі	охолоджений
	Голова форелі	охолоджений
	Філе форелі	охолоджений
	Форель	свіжоморожений
	Короп річний	охолоджений
	Мідії чорномор.	свіжоморожений
	Мідії	свіжоморожений
	Бейбі-восьминіги	свіжоморожений
	Філе кальмара	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	Червона риба філе	слабслений
	Оселедець філе	слабсолений
	Ікра мойви	слабсолений
	Шинка свиняча	фасована, в/г
	Ковбаса «Салями»	фасована, в/г
	Ковбаса «Лікарська»	фасована, в/г
	Прошутто	фасований, в/г
	Грудинка свиняча	фасована, в/г
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко	пакетоване, 2,5%
	Сироватка молочна	бутильований
	Вершки	пакетовані, 15%
	Сир «Моцарела»	фасований
	Сир «Горгонзола»	фасований
	Сир «Брі»	фасований
	Сир «Камамбер»	фасований
	Сир «Російський»	фасований
	Сир «Голандський»	фасований
	Йогурт «Активія»	бутильований
	Сирковий десерт «Даніссімо»	фасований
	Сир кисломолочний	фасований, в/г
	Яйця	фасований, 2 категорії
	Адегейський сир	пакетований
	Сир «Маскарпоне»	фасований, в/г
	Вершки	пакетовані, 33%
	Крем-сир	фасований
	Маргарин	пакетований
	Вершкове масло	пакетований, 72,5%
	Картопля	свіжий

1	2	3
	Томати	свіжий
	Огірок	свіжий
	Болгарський перець	свіжий
	Бейбі-морква	свіжий
	Зелений горошок	свіжоморожений
	Броколі	свіжий
	Цвітна капуста	свіжий
	Авокадо	свіжий
	Цибуля	свіжий
	Часник	свіжий
	Морква звичайна	свіжий
	Салат Ромен	свіжий
	Салат Айзберг	свіжий
	Зелень	свіжий
	Кріп	свіжий
	Петрушка	свіжий
	Зелена цибуля	свіжий
	Рукола	свіжий
	Печериці	свіжий
	Білі гриби	сушені
	Спаржа стручкова	свіжий
	Базилік	свіжий
	Мята	свіжий
	Батат	свіжий
	Кабачок	свіжий
	Баклажан	свіжий
	Корінь імбиру	свіжий
	Стебла селери	свіжий
Фрукти та ягоди	Банани	свіжий
	Яблука	свіжий
	Апельсини	свіжий
	Журавлина	свіжий
	Вишня	свіжий
	Лимон	свіжий
	Чорниця	свіжий
	Лайм	свіжий
	Груша	свіжий
	Малина	свіжий
	Лохина	свіжий
	Обліпиха	свіжий
	Ананас	свіжий
	Абрикоси	заморожений
	Полуниця	свіжий
	Полуниця	свіжий
Бакалійні товари	Огірок	маринований
	Томати	в'ялені в олії
	Оливкова олія	бутильований
	Соняшникова олія	бутильований
	Оцет винний	бутильований
	Мед	бутильований
	Сироп «Лайм»	бутильований
	Сироп «Мохіто»	бутильований
	Сироп «Персиковий»	бутильований

1	2		3
	Сироп «Мята»		бутильований
	Молоко згущене		консервованний
Сухі продукти	Борошно		пакетоване , в/г
	Цукор		пакетований, в/г
	Цукрова пудра		пакетований, в/г
	Тростниковий цукор		пакетований, в/г
	Гречана крупа		пакетована , в/г
	Рисова крупа		пакетована, в/г
	Вівсяні пластівці		пакетованний
	Мюслі «Аха»		пакетований , в/г
	Кукурудзяні пластівці		пакетований , в/г
	Мюслі «Тропічний мікс»		пакетований , в/г
	Кус-кус		пакетована , в/г
	Кукурудзяне борошно		пакетовані, в/г
	Сіль		пакетований , в/г
	Горіхи волоські		фасований, в/г
	Гірчиця «Американська»		пакетований , в/г
	Гірчиця «Французька»		пакетований , в/г
	Желатин		пакетований , в/г
	Італійські трави		пакетований , в/г
	Перець чорний мелений		пакетований , в/г
	Кориця		пакетований , в/г
	Кава мелена		пакетована, в/г
	Чай чорний		пакетований , в/г
	Чай зелений		пакетований , в/г
	Розпушувач пекарський		пакетований , в/г
	Шоколадні дропси		пакетований , в/г
	Какао		пакетований, в/г
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб «Бородинський»		пакетований , в/г
	Хліб тостовий нарізний		пакетований , в/г
	Хліб бездружжювий		пакетований , в/г
	Хліб житній		пакетований , в/г
	Хліб висівковий		пакетований , в/г
	Хліб з травами		пакетований , в/г
	Пиріжки з капустою		фасованний
	Булочки здобні		фасованний
	Булочки з корицею		фасованний
Напої алкогольні	горілка Немирів Premium (Україна)		бутильована
	горілка Немирів Lex (Україна)		бутильована
	горілка Перша Гільдія Поважна (Україна)		бутильована
	горілка Ciroc (Франція)		бутильована
	горілка Absolut в асортименті (Швеція)		бутильована
	горілка Absolute в асортименті (Фінляндія)		бутильована
	вино Шардоне(Австралія) біле, сухе		бутильоване
	вино Riesling Platinum (Німеччина), біле, напівсолодке		бутильоване
	вино Soave Classico Campagnola (Італія) біле, сухе		бутильоване
	вино Sauvignon Blanc Marlborough (Нова Зеландія) біле, сухе		бутильоване
	вино Chablis (Франція) біле, сухе		бутильоване

1	2	3
	вино Pinot Grigio Collezione (Італія) біле, сухе	бутильоване
	вино Bordeaux Blanc Grands Terrois (Франція) біле, сухе	бутильоване
	вино Rose d'Anjou (Франція) напівсухе	бутильоване
	вино Шіраз (Австралія) червоне, сухе	бутильоване
	вино Кабарне савіньйон (Чилі) червоне, сухе	бутильоване
	вино Valpolicella Classico Superior Ripasso Le Roselle (Італія) червоне, сухе	бутильоване
	вино Chateau Pey La Tour Reserve Bordeaux (Франція) червоне, сухе	бутильоване
	вино К'янті «Dalcampo» (Італія) червоне, сухе	бутильоване
	вино Bordeaux Rouge Grands Terrois (Франція) червоне, сухе	бутильоване
	ігристе вино Sparkling Platinum (Німеччина) напівсолодке	бутильоване
	ігристе вино Prosecco Frizante Treviso DOC (Італія) брут	бутильоване
	коньяк Remy Martin VS Superior (Франція)	бутильований
Напої алкогольні	коньяк Remy Martin VSOP (Франція)	бутильований
	бренді Metaxa 5* (Греція)	бутильований
	бренді Metaxa 7*(Греція)	бутильований
	віскі Glenmorangie Original 10 у.о. (Шотландія)	бутильований
	віскі Glenmorangie Quinta Ruban, (Шотландія)	бутильований
	віскі Talisker 10 у.о. (Шотландія)	бутильований
	віскі Bulleit Bourbon, (США)	бутильований
	віскі Bushmills Original (Ірландія)	бутильований
	віскі Jack Daniel's (США)	бутильований
	джин Beefeater (Англія)	бутильований
	джин Gordon's (Англія)	бутильований
	джин Botanist (Англія)	бутильований
	настоянка Бехеровка (Чехія)	бутильована
	настоянка Апероль (Італія)	бутильована
	настоянка Фернет бранка (Італія)	бутильована
	настоянка Егермайстер(Німеччина)	бутильована
	настоянка Мартіні біттер (Італія)	бутильована
	настоянка Campari (Італія)	бутильована
	лікер Бейліз (Ірландія)	бутильований
	лікер Малібу (Барбадос)	бутильований
	лікер Лімончелло (Італія)	бутильований
	лікер Бейліз (Ірландія)	бутильований
	лікер кавовий (Мексика)	бутильований
	ангостура біттер (Венесуела)	бутильований
	Warsteiner Premium Fresh б/а (Німеччина), 0,5%, світле	кег
	Львівське 1715 (Україна), 4,7%, світле	кег
	Львівське Білий Лев (Україна), 4,7%, світле	кег
	Львівське Dunkel (Україна), 4,7%, темне	кег
	Hoegaarden White (Бельгія), 4,7%, світле	кег
	Grimbergen Blanche (Бельгія), 6%, світле	кег
	Grimbergen Double-ambrée (Бельгія), 6,15%, темне	бутильоване

1	2	3
	Корона Extra (Мексика), 4,2%, світле	бутильоване
Напої безалкогольні	вода мінеральна «BonAqua» сил/газ (Україна)	бутильована
	вода мінеральна «BonAqua» негаз	бутильована
	вода мінеральна «BonAqua» слабогазована (Україна)	бутильована
	напій безалкогольний сильногазований «Sprite» (Україна)	бутильований
	напій безалкогольний сильногазований «Fanta» (Україна)	бутильований
	напій безалкогольний сильногазований «Pepsi» (Україна)	бутильований
	сік апельсиновий «RICH» (Україна)	пакетований
	сік вишневий «RICH» (Україна)	пакетований
	сік виноградно-яблучний «RICH» (Україна)	пакетований
	сік персиковий «RICH» (Україна)	пакетований
	сік ананасовий «RICH» (Україна)	пакетований
	сік вишневий «RICH» (Україна)	пакетований
	сік грейпфрутовий «RICH» (Україна)	пакетований
	сік грейпфрутовий «RICH» (Україна)	пакетований

Після визначення потреби закладу в сировині, напівфабрикатах, продуктах харчування розробимо структурно-технологічну схему виробництва.

Товар та сировину приймають у зоні завантаження, після чого сировину направляють у цехи для переробки та на склади для зберігання. Складська база підприємства складатиметься з 4 неохолоджуваних складів (сухих продуктів і бакалії; овочів і коренеплодів; вина, горілки та інших напоїв; тари та інвентарю) і 3 холодильних камер (м'яса і риби; молочно-жирової продукції та гастрономія). фрукти, овочі, зелень). До складу виробничих потужностей входять заготівельний і виробничий цехи.

У заготівельних цехах здійснюють первинну механічну обробку сировини та виготовлення напівфабрикатів для подальшої термічної обробки. За структурно-технологічною схемою до них відносяться: м'ясний, рибний і овочевий цехи, в яких переробляється сировина, що відповідає назві обробного цеху. Первинна механічна обробка сировини і виготовлення напівфабрикатів для теплової обробки здійснюються в заготівельних цехах.

У холодному цеху виготовляють холодні страви та закуски, солодкі страви. У гарячому цеху виготовляють фірмові страви, гарячі закуски, перші та другі страви, фірмові кондитерські вироби, здійснюють смаження, відварювання, тушкування, пасерування, підготовку напівфабрикатів для холодного цеху [9].

Для розробки організації виробничого процесу розроблено структурно-

технологічну схему, яка наведена нижче, на рис. 3.3

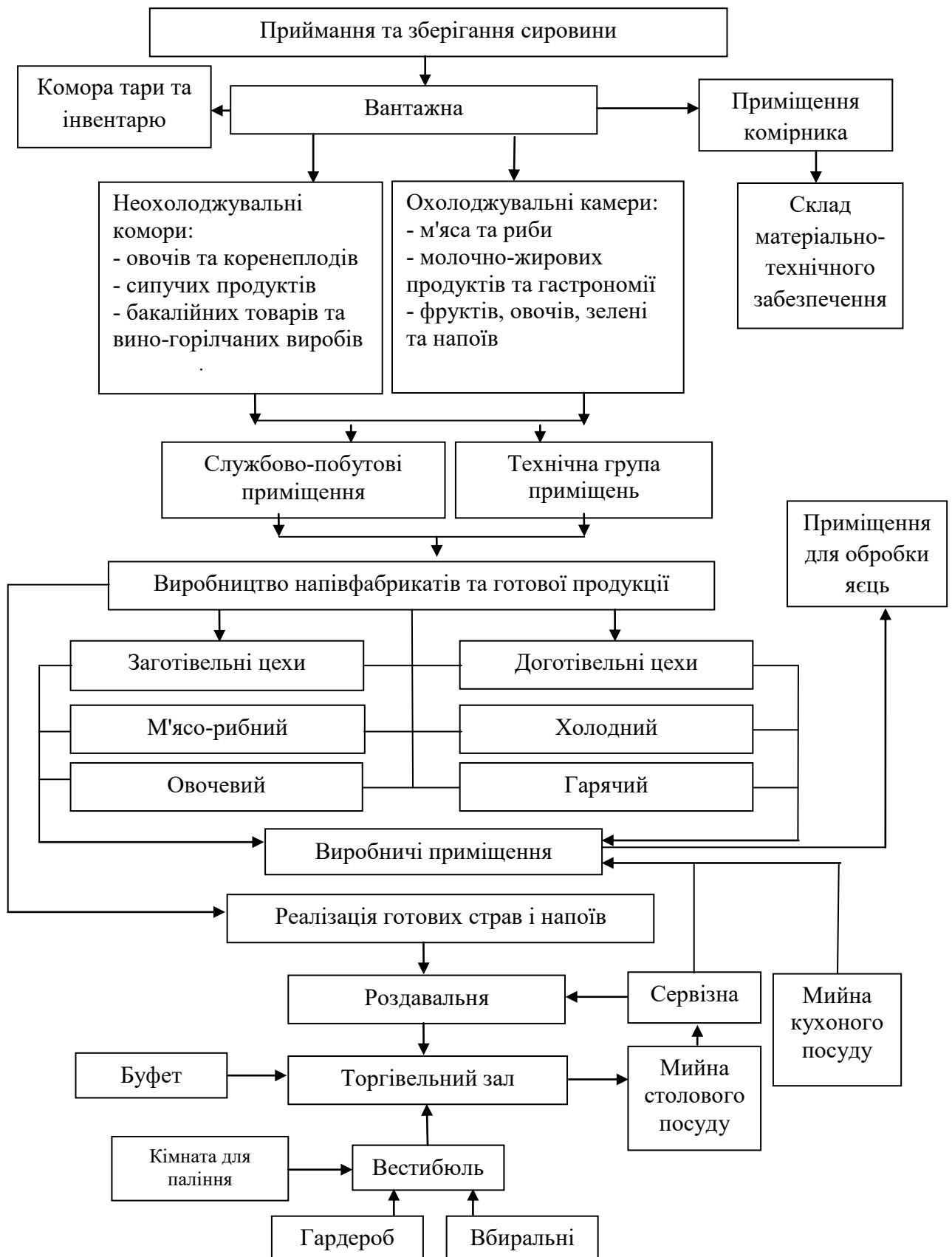


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Кухонний інвентар, що використовується в заготівельно-оздоблювальних цехах, миють у мийній кухонного посуду.

У мийній посуду миють використаний посуд, який приносять із залу офіціанти через роздавальну. Відходи миття відправляють у приміщення для зберігання харчових відходів, а чистий посуд — у приміщення обслуговування.

Роздавальна є сполучною ланкою між виробництвом і залом, має безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами, обслуговуючою, мийною посуду. За допомогою розподільчого центру реалізується готова продукція, яка потім надходить в їдальню, де обслуговуються покупці.

Організація виробничого процесу включає також технічну групу приміщень і службово-побутові приміщення, до останніх належать адміністративно-обслуговуючі приміщення та приміщення персоналу.

Всі приміщення ресторану спроектовані таким чином, щоб не було перетоків сировини та готової кулінарної продукції, чистого та брудного посуду.

Роздавальна є сполучною ланкою між виробництвом і залом, має безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами, сервізною, мийною посуду. За допомогою розподільчого центру реалізується готова продукція, яка потім доставляється в їдальню, де здійснюється обслуговування покупців.

Організація виробничого процесу включає також технічну групу приміщень і службово-побутові приміщення, до останніх належать адміністративно-обслуговуючі приміщення та приміщення персоналу.

Всі приміщення ресторану спроектовані таким чином, щоб не було перетоків сировини та готової кулінарної продукції, чистого та брудного посуду.

Кухонний інвентар, який використовується в заготівельно-оздоблювальних цехах, миють в мийній кухні.

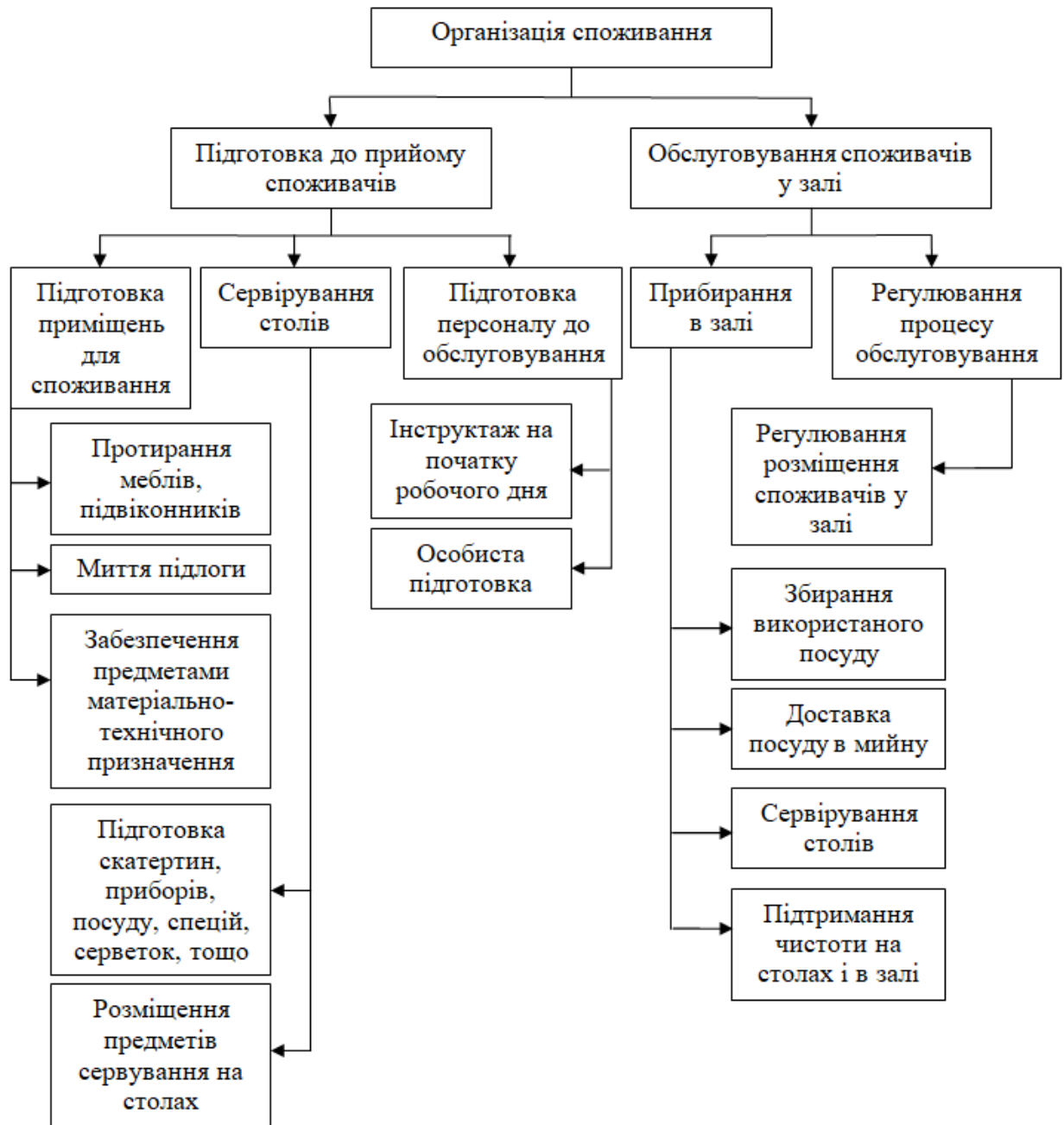
У мийній миють використаний столовий посуд, який офіціанти приносять із вестибюля через роздавальний. Мийне сміття відправляється в камеру зберігання кухонних відходів, а очищений посуд - в сервісну.

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

Організація обслуговування споживачів потрібно починати з вибору та характеристики видів, методів та форм обслуговування. Структура процесу обслуговування складається з двох стадій – реалізації готової продукції і організації споживання і подано на рис. 3.4.



а)



б)

Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування офіціантами:

а – реалізація готової продукції; б – організація споживання.

Перший етап являє собою комплекс дій з продажу готових страв і напоїв гостям і складається з трьох етапів:

1. Підготовка до реалізації - підготовка залу, роздавальної, необхідного інвентарю, обладнання (посуд, прибори, скатертини, серветки тощо) та видача порцій згідно замовлення;

2. Обслуговування клієнтів - прийом замовлення, введення його в систему ресторану (штампування замовлення і передача його на кухню і бар), подача

страви гостю і оплата чека (готівкою, карткою або видача чека на кімната для гостей)

3. Закінчення роботи - закриття зміни - закриття дня касира, зняття показників та оформлення відповідної документації відповідно до дисципліни касира.

Другий етап - це організація споживання, яка складається з двох процесів:

- підготовка до прийому споживачів - підготовка приміщень ресторану та бару, сервірування столів необхідним текстилем, посудом та інвентарем, навчання персоналу

- саме обслуговування, під час якого господиня стежить за розміщенням гостей у залі, офіціанти - за чистотою, прийомом і виносом замовлень і розрахунком з гостями, швидкою підготовкою до прийому нових замовлень.

Під час сніданку використовується часткове обслуговування офіціантами - гості вибирають бажані страви, які заздалегідь знаходяться в залі, а офіціанти допомагають їм, пропонують і подають напої, стежать за чистотою залу і своєчасним сервіруванням столів для наступних відвідувачів. Під час обіду і вечері використовується індивідуальна форма обслуговування офіціантом - за кожним закріплюється кілька столів, і він виконує всі елементи техніки обслуговування (прийняття замовлень, сервіровка посуду, подача страв і напоїв, розрахунок). клієнти, збір посуду).

Успішне проходження всіх етапів залежить від командної роботи та підготовки персоналу. Тому значну увагу слід приділяти культурі обслуговування та кадровому забезпеченню. Для того, щоб послуга була дійсно якісною, недостатньо мати сучасне і красиве підприємство з технічним оснащенням. Важливим є забезпечення закладу висококваліфікованими кадрами, адже культура обслуговування підтримується ефективною кадровою політикою, яка виражається у підборі та системі стимулювання персоналу, тому необхідно передбачити заходи, які будуть стимулювати працівників та підвищувати їх кваліфікація.

3.4.5 Характеристика обідньої зали ресторану з інноваційними рішеннями

Площу обідньої зали на 90 місць визначаємо за коефіцієнтом $1,8 \text{ м}^2$ на 1 місце в закладі.

Отже, для залу ресторану площа: $S = 1,8 \cdot 90 = 162 \text{ м}^2$.

Проходи в залах мінімальні відстані між торцями столів чи стільцями, які висунуті у робочий стан і дорівнюватимуть:

- основний – 1,5 м;
- додатковий (для розподілення потоків) – 1,2 м;
- підхід до місць – 0,6 м.

Розрахунок кількості меблів для споживачів в залі ресторану наведено у табл. 3.26.

Таблиця 3.26 – Характеристика меблів торгівельного залу

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість, шт.
Стіл двомісний квадратний	800x800x800	10
Стіл чотиримісний квадратний	800x1200x800	11
Стіл прямокутний чотиримісний	680x1260x800	9
Стілець	500x600x870	70
Диван двомісний	750x1200x800	8

В залі планується декілька підсобних столів для брудних підносів з посудом. Підсобні столи та шафа для посуду будуть встановлені біля стін чи колон. Склад підсобних столів і шафа для посуду наведено у табл. 3.27.

Таблиця 3.27 – Характеристика підсобних столів і шафа для посуду, розміщених в торгівельному залі

Вид меблів	Розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Шафа для посуду	1100x700x1800	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	4
Стіл підсобний	1200x700x850	Для використаного посуду	2

3.4.6 Визначення загальної площі підприємства харчування

Площі приміщень закладу визначаємо згідно норм ДБН В.2.2.-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [10].

Результати представлені у вигляді табл. 3.28.

Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень ресторану на 90 місць

Приміщення	Площа, м ²
1	2
Для відвідувачів	
Обідня зала	162
Зона звуковідеовідтворювальної апаратури	7
Вестибюль	23
Гардероб	7
Вбиральня чоловіча	6
Вбиральня жіноча	6
Туалетна при вбиральні	6
Вбиральня для маломобільних груп населення	3
Приміщення для надання додаткових послуг	5
Кімната для паління	8
Виробничі приміщення	
Буфет	7
Гарячий цех	20
Холодний цех	20
Приміщення для нарізання хліба	7
М'ясо-рибний цех	17
Овочевий цех	15
Приміщення обробки яєць	7
Приміщення завідуючого виробництвом	7
Мийна столового посуду	7
Сервізна	7
Мийна кухонного посуду	10
Роздавальна	10
Складські приміщення	
Вантажна	18
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса і риби	8
Охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономії	8
Охолоджувальна камера для зберігання фруктів, овочів, зелені та напоїв	10
Комора овочів та коренеплодів	8
Комора сипучих продуктів	8
Комора бакалійних товарів та вино-горілчаних виробів	12
Комора та мийна тари й інвентарю	8
Приміщення комірника	7
Службово-побутові приміщення	
Адміністративні приміщення:	
- кабінет директора	7
- бухгалтерія	10
Службові приміщення і приміщення персоналу:	
- приміщення персоналу	10
- гардероб персоналу з душовою чоловічий	10
- гардероб персоналу з душовою жіночий	10
- вбиральня чоловіча	7
- вбиральня жіноча	7
- білизняна	7
- гардероб офіціантів і барменів	8
- приміщення офіціантів і барменів	10
- комора прибирального інвентарю і обладнання	7
Технічні приміщення	
Електрощитова	12

1	2
Теплопункт	15
Венткамера припливна	24
Венткамера витяжна	12
Машинне відділення холодильних камер	6
Корисна площа закладу	616

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних.

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства з використанням коефіцієнта примноження площі, для даного закладу $K_1=1,15$. Тому: $S_{роб} = 616 \cdot 1,15 = 708,4 \text{ м}^2$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховуємо загальну площу закладу, $S_{заг}$, з використання коефіцієнта примноження площі, для даного закладу $K_2=1,09$. Отже: $S_{заг} = 708,4 \cdot 1,09 = 772,16 \text{ м}^2$.

Площу зали лоббі-бару на 15 місць розраховуємо за коефіцієнтом 1,4: $S_{зали} = 15 \cdot 1,4 = 21 \text{ м}^2$. Виробничі приміщення складають 20 м^2 , отже загальна площа лоббі-бару складає $S_{заг} = 21 + 20 = 41 \text{ м}^2$.

Площа зали їдальні на 30 місць розраховуємо за коефіцієнтом 1,8: $S_{зали} = 30 \cdot 1,8 = 54 \text{ м}^2$. Виробничі приміщення складають 65 м^2 , отже загальна площа лоббі-бару складає $S_{заг} = 54 + 65 = 119 \text{ м}^2$.

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення фізкультурно-оздоровчого комплексу в проектованому об'єкті будуть включати спортивний зал.

Спортзал буде розташований на першому поверсі. До складу залу входитимуть такі приміщення:

- зберігання та ремонт тренажерів;
- інструкторська;
- окремі роздягальні з душовими та санвузлами;
- підсобне приміщення.

Загальна площа спортивного залу становитиме 70 м^2 .

Склад, площі і характеристику приміщень зазначено в табл. 3.29.

Таблиця 3.29 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№	Назва приміщення	S, м ²	Характеристика
1	Тренажерний зал	70	Знаходиться на першому поверсі. Оснащений різними видами тренажерів. Лідером серед тренажерів є кардіотренажери, які завжди користуються популярністю у всіх категорій відвідувачів. Тому передбачено достатню кількість велосипедів та еліптичних тренажерів, а також бігових доріжок. Встановлено кілька силових тренажерів блочного типу, оскільки вони займають набагато менше місця, зберігаючи повну ефективність і функціональність. Крім тренажерів, зал обладнаний набором вільних ваг і лавою для опрацювання пресу.
2	Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	10	Приміщення, що знаходиться поруч із спортзалом, містить різний спортивний інвентар, тренажери та аксесуари, які періодично переміщуються в спортзали.
3	Інструкторська	8	Призначений для перебування та відпочинку інструкторів.
4	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	16x2	Біля спортивного залу розташовані окремі жіночі та чоловічі роздягальні, обладнані душовими та санвузлами.
5	Господарська комора	4	Призначена для зберігання засобів для прибирання та ін..
	Всього	124	

Отже, загальна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення складає 124 м².

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

При проектуванні передбачається розміщення культурно-дозвільних закладів, а саме:

1. Екскурсійне бюро призначене для організації та продажу екскурсійних маршрутів та турів як по Київській області, так і за її межами.

2. Багатофункціональний зал проектного готелю є громадським простором для великої кількості відвідувачів. Використовується під час проведення засідань, урочистих зборів, лекцій, прес-конференцій, кінопоказів, спортивних змагань, танців тощо. Особливістю універсального залу є можливість його трансформації зі зміною кількості та місткості приміщення за рахунок використання розсувних або відкидних перегородок.

3. Кімната для розваг дітей обладнана спеціальними меблями з окремими зонами для ігор та санвузлом.

4. Більярдна, як і всі інші культурно-дозвільні заклади, розташована на першому поверсі, в залі з більярдними столами. Площа 40 м².

5. Бізнес-центр обладнаний широкими столами, стільцями з пристроями

для прослуховування синхронного перекладу, освітлювальними приладами, мікрофонами, проекторами.

Площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення, їх обладнання та технологічне забезпечення приймаються до вимог ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади» [11].

Склад, площі і характеристику приміщень зазначено в табл. 3.30.

Таблиця 3.30 – Приміщення культурно-дозвільної групи

№	Назва приміщення	S, м ²	Характеристика
1	Екскурсійне бюро	8	Відповідає за замовлення залізничних квитків, бронювання місць і підтвердження бронювання рейсів; бронювання місць у ресторанах; організація екскурсійного обслуговування, замовлення квитків у театри, концертні зали, музеї, виставки, стадіони; надання гостям інформації про визначні місця міста, маршрути міського транспорту; надання інформаційно-довідкових матеріалів для користування гостям.
2	Зала універсального призначення	80	Зала обладнана сидінням, обладнаним пристроями для прослуховування синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками. У залі є все необхідне обладнання для проведення конференцій: екрани, проектори, аудіосистеми та ін. Також у залі є пересувні перегородки, які дозволяють розділити та зонувати приміщення для заходів.
3	Кімната для дитячих розваг	45	У кімнаті, обладнаній спеціальними меблями для дітей, є окремі зони для ігор - навчальна (обладнана столами, стільцями та стелажми з книгами та навчальними розмальовками), зона лабіринту та зона розваг (з сухими басейнами та гірками).
4	Санвузол дитячої кімнати	6	Ванна кімната призначена для дітей зі спеціально підібраним обладнанням і пеленальним столиком для немовлят.
5	Більярдна	40	Зал обладнаний більярдними столами, висота яких регулюється, освітленням, стійками для кийів, шафами, полицями для куль. Посередині кімнати стоять столи, по периметру – крісла.
6	Бізнес-центр	24	Приміщення, обладнане офісними меблями та технікою - комп'ютерами, принтерами, сканерами, канцтоварами. Може служити місцем для проведення невеликих зустрічей і зустрічей.
	Всього	203	

Отже, загальна площа приміщень культурно-дозвільного призначення складає 203 м².

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

На другому поверсі готелю буде розташований блок службово-побутових приміщень. Адміністрація буде керувати роботою готельного комплексу, підтримувати контакти з персоналом і зовнішніми зацікавленими сторонами. Адміністративні приміщення матимуть зручний зв'язок з побутовими

приміщеннями та іншими службовими приміщеннями, і не матимуть контакту з житловою частиною готельного комплексу.

Склад приміщень адміністрації та їх площу визначено у табл. 3.31.

Таблиця 3.31 – Склад і площі службово-побутових приміщень готелю

Приміщення	Площа, м²
1. Кабінет директора	14
2. Приймальня	10
3. Кабінет заступників директора	12
4. Кімната головного інженера	10
5. Кімната завгоспа	12
6. Відділ кадрів	12
7. Архівне приміщення	14
8. Бухгалтерія, у тому числі	30
а) кабінет головного бухгалтера;	8
б) робочі приміщення;	16
в) каса	6
9. Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі	20
а) кабінет директора	8
б) робочі приміщення	12
9. Відділ матеріально-технічного забезпечення	8
10. Кабінети директорів служб експлуатації	8
11. Санвузли з умивальниками (за розрахунком на 50 % денної зміни: жіночі – один унітаз на 12 жінок, чоловічі – один унітаз, один пісуар на 18 чоловіків)	12
Загальна площа	162

Загальна площа службово-побутових приміщень становить 162 м².

Господарські приміщення готелів будуть згруповані за виконуваними функціями.

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень визначено відповідно до чинних нормативних документів і оформлено у вигляді таблиці 3.32.

Таблиця 3.32 – Склад і площі господарсько-виробничих приміщень

Приміщення	Площа, м2
1	2
1. Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	36
а) операційний зал;	12
б) пожежний пост;	15
в) приміщення чергової ремонтної зміни;	9
2. АТС:	10
3. Вузол зв'язку, у тому числі:	56
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	30
в) ремонтна майстерня;	10
г) кімната персоналу;	8
4. Центральна білизняна, у тому числі:	47
а) відділення чистої білизни;	18
б) відділення брудної білизни;	10

1	2
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	5
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	6
5. Служба дезінфекції	6
6. Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	17
а) побутові приміщення;	8
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	5
7. Майстерні, у тому числі:	101
а) електротехнічна;	12
б) сантехнічна;	12
в) слюсарна;	12
г) КВП і А;	12
д) торговельного і технологічного обладнання;	12
е)столярна;	25
ж)малярна;	16
8. Складські приміщення, у тому числі:	176
а) резервний склад білизни;	12
б) склад драпірувань;	8
в) матеріально-технічні склади;	36
г) склад видаткових матеріалів;	18
д) склад меблів;	35
е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку тощо);	35
ж) склад лакофарбових матеріалів;	10
з) склад пиломатеріалів	22
9. Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	100
10. Пральня	26
11. Господарські	20
Загальна площа	595

Загальна площа господарських приміщень становить 595 м².

3.8 Визначення загальної площі підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень підприємства, що проектується, результати представляються у вигляді табл. 3.33.

Таблиця 3.33 - Склад і площі приміщень готелю категорії 3* на 94 місця

Назва приміщення	Площа, м²
1	2
Група А. Житлова група приміщень	
<i>Група А/1. Житлові номери</i>	
Апартамент	1х85,5
Люкс	1х58,6
Напівлюкс	2х38
Номер І категорії (одномісний)	45х27,5
Номер І категорії (двомісний)	26х34,5
Номер І категорії для маломобільних груп населення	3х42
Всього	2480,6
<i>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</i>	

1	2
Хол	80
Кімната чергового персоналу	19
Комора брудної білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6,8
Комора прибирального інвентарю	4,5
Сервізна	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4,5
Всього на поверх	140
Всього на 3 поверхах	420
Разом по групі А	2900,6
Група Б. Приміщення громадського призначення	
<i>Група Б/1. Приймально-вестибюльна</i>	
Вестибюль	130
Бюро прийому і реєстрації	26,7
Бюро бронювання	10
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	9,3
Кімната чергового персоналу	9,5
Кімната чергового адміністратора	12
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10,3
Приміщення посильних	8,7
Відділення банку	8
Гардероб	8
Приміщення для багажних візків	3
Медпункт з санвузлом	10
Вбиральня для чоловіків	8
Вбиральня для жінок	9
Вбиральня для маломобільних груп населення	3
Приміщення охорони	8,1
Комора прибирального інвентарю	3
Службовий санітарно-технічний блок	10
Всього	291,3
<i>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</i>	
Ресторан	772,2
Лоббі-бар	41
Їдальня для персоналу	119
Всього	932,2
<i>Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</i>	
Тренажерний зал	70
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	10
Кімната інструктора	8
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	16x2
Господарська комора	4
Всього	124
<i>Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення</i>	
Екскурсійне бюро	8
Зала універсального призначення	80
Кімната для дитячих розваг	44
Санвузол дитячої кімнати	6
Більярдна	40
Бізнес-центр	24
Всього	202

1	2
Разом по групі Б	1549,5
Група В	
<i>Група В/1. Службово-побутові приміщення</i>	
Кабінет директора	14
Приймальна	10
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	10
Кімната завгоспа	12
Відділ кадрів	12
Архівне приміщення	14
Бухгалтерія, у тому числі	30
а) кабінет головного бухгалтера;	8
б) робочі приміщення;	16
в) каса	6
Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі	20
а) кабінет директора	8
б) робочі приміщення	12
Відділ матеріально-технічного забезпечення	8
Кабінети директорів служб експлуатації	8
Санвузли з умивальниками (за розрахунком на 50 % денної зміни: жіночі – один унітаз на 12 жінок, чоловічі – один унітаз, один пісуар на 18 чоловіків)	12
Всього	162
<i>Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення</i>	
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	36
а) операційний зал;	12
б) пожежний пост;	15
в) приміщення чергової ремонтної зміни;	9
АТС:	10
Вузол зв'язку, у тому числі:	56
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	30
в) ремонтна майстерня;	10
г) кімната персоналу;	8
Центральна білизняна, у тому числі:	47
а) відділення чистої білизни;	18
б) відділення брудної білизни;	10
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	5
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	6
Служба дезінфекції	6
Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	17
а) побутові приміщення;	8
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	5
Майстерні, у тому числі:	101
а) електротехнічна;	12
б) сантехнічна;	12
в) слюсарна;	12
г) КВП і А;	12
д) торговельного і технологічного обладнання;	12
е)столярна;	25
ж)малярна;	16
Складські приміщення, у тому числі:	176
а) резервний склад білизни;	12

1	2
б) склад драпірувань;	8
в) матеріально-технічні склади;	36
г) склад видаткових матеріалів;	18
д) склад меблів;	35
е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку);	35
ж) склад лакофарбових матеріалів;	10
з) склад пиломатеріалів	22
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	100
Пральня	26
Господарські	20
Всього	595
Разом по групі В	757
Корисна площа закладу	$S_{кор} = 5207,1$

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}$, m^2 за допомогою коефіцієнта примноження площі, $K_1=1,25$, отже $S_{роб} = 5207,1 * 1,25 = 6508,9 m^2$.

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, m , за допомогою коефіцієнта примноження площі $K_2=1,03$, отже $S_{заг} = 6508,9 * 1,03 = 6704,2 m^2$.

Після розрахунку загальної площі підприємства готельного господарства, що проектується, необхідно визначитися з конфігурацією та поверховістю будівлі, урахувавши такі фактори, як: містобудівні умови (модель розміщення готелю у планувальній структурі міста, площа земельної ділянки, її конфігурація, система забудови і т.д.); тип, категорія та місткість підприємства.

Оскільки, приміщення приймально-вестибюльної групи, культурно-дозвільної групи приміщень, фізкультурно-оздоровчу та ресторанного господарства вирішено розмістити на першому поверсі, таким чином площа першого поверху разом з закладом ресторанного господарства складає:

$$S = (291,3 + 202 + 772,2 + 41 + 124) * 1,25 * 1,03 = 1871,7 m^2 \sim 1873 m^2.$$

$$\text{Площа кожного житлового поверху складає} = 2900,6 / 3 = 966,9 m^2.$$

Отже, проектований готель матиме 5 поверхів. На першому поверсі розташовані приміщення приймально-вестибюльної групи, ресторану та лобі-бару, а також приміщення культурно-дозвільної групи, на другому – службово-побутові та господарсько-виробничі. Номери розташовані на 3-5-тих поверхах.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

За результатами маркетингових досліджень, проведених у розділі 2, було обрано місце для будівництва майбутнього готелю, яке розташоване в місті Києві по вулиці Звіринецький, 50. Проектований готель загального типу на 78 номерів буде розташовуватися в окремо стоячій будівлі. Привабливість обраного місця забезпечують наявні природні території, історико-культурні цінності, зручне транспортне сполучення, м'які кліматичні умови.

Рельєф ділянки пологий, без схилів і насаджень. Глибина промерзання ґрунту до 1 м при температурі взимку -10°C . Ґрунтові умови будівельного майданчика представлені темно-сірими опідзоленими ґрунтами. Ділянка оточена землями як індивідуальної малоповерхової, так і багатоповерхової забудови.

Ділянка, обрана для розміщення підприємства гостинності, має достатню площу території з урахуванням специфіки функціонування готельного підприємства та його місткості. Має прямокутну форму, що спрощує процес будівництва.

Відповідно до генерального плану міста Києва та візуального огляду можна зробити висновок про відсутність несприятливих геологічних, зсувних, гідрогеологічних впливів на даній земельній ділянці.

Розташування ділянки дає можливість підключити планований об'єкт до міських мереж згідно технічних умов інженерних служб міста, які проходять по вулиці Звіринецькій.

Об'єкт має зручні під'їзди, які проходять по вул. Звіринецького та вул. Правобережна. Пішохідний рух в межах району організовано тротуарами та пішохідними доріжками по вул. Розміщення готельного підприємства на відведений території забезпечується з дотриманням будівельних, санітарних і протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги до розташування об'єкта дотримані. Шкідливого впливу на навколишнє середовище не буде, тобто з екологічної точки зору засоби розміщення будуть безпечними для навколишнього середовища.

На території, вільній від забудови, проведено наступні заходи з благоустрою:

- є зелена захисна смуга шириною 2 м;
- огорожа території – декоративна та комбінована з цегли, залізобетонних конструкцій, та зелених насаджень зі стрижених кущів висотою 1,5 м;
- підходи та доріжки будуть вимощені фігурною бруківкою; під'їзди, а тротуари - бітумом. Основний під'їзд до об'єкта проектується шириною 2 м, пішохідних доріжок – 0,75 м;
- проїзди на територію шириною 4 м організовані за кільцевою схемою, по всій довжині передбачений під'їзд пожежних автомобілів з обох сторін;
- територію та сам об'єкт планується освітлювати у вечірній та нічний час. Штучне освітлення території буде забезпечуватися наземними лампами денного світла, а також прожекторами, які будуть розміщені на даху будівлі;
- площа озеленення складає 40%, тобто 1556 м², від загальної площі ділянки, яка складає 3890 м², а площа будівлі складає 1873 м²;
- перед головним входом є відкритий майданчик для тимчасової стоянки автомобілів, розрахований на одночасне розміщення шести автомобілів;
- передбачена довгострокова стоянка за категорією готелю на 19 місць, стоянка персоналу для автомобілів працівників готелю;
- передбачені окремі індивідуальні паркомісця для інвалідів на 3 машиномісця, які максимально наближені до входу в будівлю. Також враховано потреби маломобільних груп населення (людей похилого віку та інвалідів) щодо можливості їх безперешкодного пересування на візках проїздами та тротуарами, доступу до під'їздів та ліфтів, обладнаних пандусами.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Проектований готель буде оснащений такими інженерними системами: водопостачання та каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергопостачання, ліфти та механічний транспорт, зв'язок, сигналізація.

Постачання води. Система водопостачання призначена для забезпечення

готелю водою, яка використовується для технологічних, господарсько-побутових і протипожежних потреб, а також для забезпечення споживачів водою заданої якості, в необхідній кількості і під необхідним тиском.

Системи водопостачання забезпечуватимуть споживачів водою заданої якості, у необхідній кількості та з відповідним тиском згідно з ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішнє водопостачання та водовідведення» [12]; зовнішнє пожежогасіння будівлі закладу розміщення відповідатиме вимогам ДБН В.2.5-74:2013. "Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування" [13] та ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги" [14].

При розрахунку загальної потреби у воді враховуються потреби у воді житлових кімнат, адміністративних приміщень, приміщень фізкультурно-оздоровчої групи та для поливу території.

Витрати води для житлової групи приміщень розраховуємо за коефіцієнтами:

- $q_{\text{заг}} = 230$ л/добу на 1 людину – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;

- $q_{\text{гар}} = 140$ л/добу на 1 людину – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витрати води на житлову групу приміщень складають:

$$V_{\text{жзаг}} = 230 \cdot 94 \cdot 365 / 1000 = 7891,3 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{ж,гар}} = 140 \cdot 94 \cdot 365 / 1000 = 4803,4 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для приміщень закладів ресторанного господарства, користуючись коефіцієнтами:

- $q_{\text{заг}} = 12$ л/добу – середня загальна норма витрат води на 1 страву за добу;

- $q_{\text{гар}} = 4$ л/добу – середня загальна норма витрат гарячої води на 1 страву за добу;

Витрати води для приміщень закладів ресторанного господарства складають:

$$V_{\text{зрг, заг}} = 12 \cdot 2975 \cdot 365 / 1000 = 13030,5 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{зрг, гар}} = 4 \cdot 2975 \cdot 365 / 1000 = 4343,5 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для службово-побутової групи приміщень, користуючись коефіцієнтами:

- $q_{\text{заг}} = 12$ л/добу на 1 людину – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;

- $q_{\text{гар}} = 5$ л/добу на 1 людину – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витрати води на службово-побутову групу приміщень складають:

$$V_{\text{жзаг}} = 12 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 219 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{ж, гар}} = 5 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 91,25 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, користуючись коефіцієнтами:

- $q_{\text{заг}} = 50$ л/добу на 1 людину – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;

- $q_{\text{гар}} = 30$ л/добу на 1 людину – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витрати води на фізкультурно-оздоровчу групу приміщень складають:

$$V_{\text{жзаг}} = 50 \cdot 20 \cdot 365 / 1000 = 365 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{\text{ж, гар}} = 30 \cdot 20 \cdot 365 / 1000 = 219 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води на полив території:

$$V_{\text{п}} = 1,08 \cdot 1556 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 885,2 \text{ м}^3$$

Загальна витрата води складає:

$$V_{\text{заг}} = 7891,3 + 13030,5 + 219 + 365 + 885,2 = 22373,5 \text{ м}^3,$$

в тому числі гарячої - 9457,15 м³

Для водопостачання будівлі обрали металопластикові труби. Вони складаються з: внутрішнього шару поліетилену, який надає трубі міцність і

виконує несучу функцію, до нього за допомогою клейового складу кріпиться шар алюмінієвої фольги, який перешкоджає дифузії кисню і стабілізує трубу. , краї фольги зварені один до одного лазерним з'єднанням. Металопластикові труби стабілізуються температурою лінійного розширення, яка досягає температури розширення металевих труб. При цьому зовнішній білий поліетиленовий шар виконує декоративно-захисну функцію. При цьому кожен конструктивний шар металопластикової труби виконує свою окрему функцію. Зшитий поліетилен, з якого складається внутрішній шар, забезпечує поверхні необхідну гладкість, захищаючи її від окалини та нашарувань іншого типу. Обидва полімерних шару захищають алюмінієвий сердечник від утворення гальванічних пар зі сталевими і латунними елементами трубопроводу, знижуючи теплопровідність труб і інтенсивність утворення конденсату на них.

Недоліком таких труб є те, що метал і пластик мають різний коефіцієнт розширення, тому постійні зміни температури рідини в трубах можуть призвести до ослаблення з'єднань металопластикових труб, що може стати причиною протікання. Тому такі труби необхідно укладати з запасом, а не в натяг. Також такі труби не призначені для протипожежного водопостачання [15].

Тому для протипожежного водопостачання будуть використовуватися оцинковані труби. Їх переваги в тому, що ці труби дуже міцні, мають невеликий коефіцієнт розширення, практично не змінюють свій розмір в діаметрі, а також витримують високі температури і не піддаються деформації через високий тиск рідини, що транспортується. Недоліки – висока ціна і необхідність установки додаткового обладнання.

Магістральна розводка буде сформована з металопластикових труб діаметром 32 мм, а від 16 мм – підводи до ванн, змішувачів та ін.

Система водопостачання буде розділена на:

- протипожежну – з оцинкованих труб $\varnothing$ 50 мм з встановленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з металопластикових труб $\varnothing$ 32 мм, підключена до кранів та змішувачів;

– виробничу – з металополімерних труб $\varnothing$ 26 мм, підключена до технологічного устаткування.

Для ремонту ділянок водопровідної мережі буде передбачено встановлення запірної арматури в колодязі за 20 м від місця введення системи в будівлю, перед місцями підключення технологічних та сантехнічне обладнання.

Прийнятий тиск для гарячої і холодної води становить 0,1 і 0,08 МПа відповідно.

Система гарячого водопостачання централізована від пароперегрівача в тепловпункті з оцинкованих труб $\varnothing$ 50 мм.

Трубопроводи прокладають паралельно лініям стін і колон і, по можливості, прямолінійно.

Каналізація. Каналізація призначена для збору і видалення промислових і побутових стічних вод, дощової води, попереднього очищення промислових стічних вод, збору і вивезення сміття. Каналізація в готельно-ресторанному підприємстві організовується згідно з вимогами ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішнє водопостачання та водовідведення» [16]. Каналізація громадських, виробничих і господарських приміщень проектується окремо від каналізації житлової частини готелю з самостійними випусками (в один колодязь).

На проектуваному об'єкті планується створити внутрішню та зовнішню каналізацію.

Внутрішня каналізація включатиме побутові та промислові системи. Внутрішня каналізація буде складатися з приймальних пристроїв, відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм, стояків з трубами $\varnothing$ 50 мм. В ресторані будуть влаштовані трапи: в заготівельних цехах $\varnothing$ 100 мм, у доготівельних цехах $\varnothing$ 100 мм, в мийних $\varnothing$ 100 мм. Внутрішня каналізаційна мережа буде прокладена так, щоб стічні води відводилися від готелю по найкоротшому шляху.

Для усунення засмічень та очищення каналізаційної мережі передбачені ревізії та очищення.

Для запобігання забрудненню стічних вод перед надходженням у міську каналізацію їх піддають попередньому очищенню вже на стадії виробничого

процесу попередньої обробки сировини: в овочевому цеху шляхом встановлення піскоуловлювача, у м'ясо-рибному та пральному. - жировловлювач.

У місцях зосередження приймачів стічних вод передбачаються стояки. Для зменшення кількості стояків приймачі стічних вод будуть розташовані групами та один над одним на поверхах. Стояки розташовують біля колон, що огорожують споруди, якомога ближче до ресиверів, в які надходять найбільш забруднені стоки. Щоб уникнути промерзання, стояки влаштовують не впритул до зовнішніх стін, дверей і воріт.

Внутрішні водостоки відводять дощову і талу воду з даху по трубопроводах, розташованих всередині будівлі. З внутрішніх водостоків вода надходить у зовнішні мережі зливової каналізації (закритий скид) або на тротуари (відкритий скид).

Водостічні труби з відкритим виходом при розрахунковій температурі зовнішнього повітря нижче -5°C обладнуються гідрозатвором, який запобігатиме проникненню холодного повітря та обмерзанню водостічної труби в холодну пору року.

Зовнішня каналізація включатиме сміттєзбірну та зливову каналізацію. Дощова вода скидається у вуличну каналізаційну мережу [17].

Опалення. Опалення в готельно-ресторанному підприємстві організовується згідно з вимогами ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря» [18] та ДСТУ-НБ В.2.5-73:2013 «Інструкція з улаштування внутр. санітарно-технічні системи» [19].

Система опалення в готелі створить стабільний температурний режим в опалювальний сезон і комфортні гігієнічні умови відповідно до вимог. Протягом усього опалювального сезону система опалення працюватиме безперебійно та з мінімальними витратами тепла забезпечить нормальну температуру у всіх приміщеннях.

У готелі буде використовуватися електроопалювальна енергозберігаюча установка «Комфорт». Призначений для підігріву теплоносія в закритих водяних системах опалення, тобто автономного опалення без використання

циркуляційного насоса.

Ця установка має форму циліндра діаметром 48 мм і довжиною 300 мм (однофазна модифікація). Струм, що подається в електроустановку через нагрівальний елемент, який виготовлений зі спеціально розроблених сплавів, передається теплоносії, який, маючи електричний опір, виділяє тепло, яке за допомогою циркуляційного насоса рухається по трубах і віддає тепло в приміщення через опалювальні прилади (радіатори).

В основі роботи електроустановки лежить процес перетворення електричної енергії в теплову.

При подачі електричного струму на нагрівальний елемент відбувається розщеплення молекул теплоносія на позитивно і негативно заряджені іони, які під дією електромагнітного поля переміщуються до протилежних полюсів, що призводить до нагрівання теплоносія.

У складських і побутових приміщеннях буде організована система підігріву води.

Для розрахунку витрати тепла на опалення необхідно розрахувати будівельний об'єм будівлі:

$$V_6 = 1873 \cdot 3 + 4 \cdot 966,9 \cdot 2,5 + 966,9 \cdot 0,9 = 16158,2 \text{ м}^3$$

Отже, розраховуємо загальні витрати тепла:

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 16158,2 \cdot 4560 \cdot 16,5 \cdot 1,28 = 548,6 \sim 549 \text{ Гкал}$$

Для визначення необхідної теплової потужності системи опалення проводиться розрахунок втрат тепла в приміщеннях і будинку в цілому.

Розрахункова теплова потужність системи опалення визначається з урахуванням:

- втрати тепла через огорожувальні конструкції;
- втрати тепла на нагрівання вентиляційного зовнішнього повітря;
- втрати тепла з поверхні ізольованих трубопроводів, які прокладаються в неопалюваних приміщеннях;
- тепловий потік, який регулярно надходить від електроприладів, освітлення, побутової техніки тощо.

У готелі будуть встановлені алюмінієві секційні радіатори, вони мають високу теплопровідність. Усі опалювальні прилади будуть розміщені так, щоб їх можна було оглянути та, за потреби, відремонтувати. Прокладка труб по приміщенню буде прихована.

Вентиляція. Система вентиляції буде розроблена ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря» [18] та ДСТУ-НБ В.2.5-73:2013 «Інструкція з улаштування внутрішніх санітарно-технічних систем» [19]. Повітрообмін у житлових кімнатах, виробничих приміщеннях, готелях, залах ресторанів, кафе необхідний для створення комфортних умов для гостей і персоналу. За допомогою вентиляції здійснюється повітрообмін: видаляється забруднене повітря, що містить надмірну кількість вуглекислого газу, водяної пари, пилу, і подається свіже повітря, збагачене киснем.

У проектованому готельно-ресторанному комплексі передбачена природна та механічна вентиляція. Природна вентиляція в будівлі складається з аерації (провітрювання через вікна, квартири, балконні двері) і самопливної (через шахти, трубопроводи, що виходять на дах, вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок перепаду температур). Ця система використовується в кімнатах, санвузлах, загальних санвузлах, адміністративно-побутових, господарських, технічних і складських приміщеннях. Основною умовою повітрообміну, заснованого на гравітаційній системі, є різниця тисків, яка виникає між повітрям, що знаходиться всередині, і повітрям зовні. Залежно від співвідношення тиску у вентиляційних каналах виникає природна тяга повітря, яка викликає вентиляцію приміщень.

Механічна припливно-витяжна вентиляційна система забезпечить приплив і витяжку повітря в приміщення культурно-оздоровчого та фізкультурно-оздоровчого призначення, виробничі приміщення, зал ресторанного комплексу, загальні санвузли, вестибюль, машинний зал.

Вентиляція житлових кімнат, ванних кімнат, туалетів здійснюється за допомогою вертикальних витяжних каналів. У виробничих приміщеннях ресторану недостатня природна вентиляція за допомогою витяжних каналів.

Виділення великої кількості тепла і вологи кухонними машинами і приладами вимагає влаштування механічної припливно-витяжної вентиляції. Вентиляційні решітки слід розташовувати над джерелами пари і тепла [20].

Над основною кухонною плитою встановлюється вентиляційний козирок, призначений для відводу пари і тепла, що утворюється при приготуванні їжі.

Кондиціонер. Сучасне інженерно-технічне обладнання дозволяє створити будь-які параметри повітряного режиму в готелях, що забезпечує повний екологічний комфорт людини. Це обладнання дозволить збагатити повітря киснем, нагріти або охолодити, осушити або зволожити, очистити від пилу та інших домішок, ароматизувати. Для цього в готелі будуть використовуватися кондиціонери. Температура в приміщенні повинна бути 18-20 °С, вологість повітря - 40-45%, а швидкість повітря - 0,25 м/с.

У готелі будуть встановлені локальні системи кондиціонування, тобто в обслуговуваному приміщенні встановлюється компактний кондиціонер.

Санітарна норма свіжого повітря становить 20 м³/год на одну людину.

Енергопостачання. Потужність системи електропостачання готелю - це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів.

Електропостачання та електрообладнання будівлі готельного підприємства відповідатиме вимогам ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення» [21], ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання» будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд» [22], ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне та штучне освітлення» [23], ДСанПіН 239- 96 «Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань» [24].

У системі електропостачання готельного підприємства передбачено дві ізольовані схеми електропостачання - від основного джерела і резервного (аварійного джерела). В якості аварійного джерела освітлення буде використовуватися стаціонарний генератор, який забезпечить електрифікацію

громадських і житлових приміщень та роботу ліфтів не менше 24 годин.

У готельному підприємстві електропостачання має дві схеми розгалуження: основну та поперемінну. Для включення і виключення основного і додаткового освітлення використовується реле часу і автоматичні фотовимикачі.

Холодильне обладнання підключатиметься до окремих групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист будівлі відповідатиме ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Блискавкозахист будинків і споруд» [25].

Електроосвітлення приміщень готельного підприємства та прилеглої території відповідатиме вимогам ДБН В.2.5-28-2006 "Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне та штучне освітлення" [23].

Використовуючи коефіцієнти питомого навантаження від експлуатації різних груп приміщень, розрахуємо сумарне споживання електроенергії проєктованим готельним підприємством:

$$P = (0,53 \cdot 94 + 1,03 \cdot 90 + 0,45 \cdot 124 + 0,05 \cdot 19) \cdot 365 = 72733,55 \text{ кВт}$$

Ліфти. Вертикальний транспорт готелю є важливою складовою інженерного обладнання, що забезпечує ефективне використання готелів, комфорт роботи та проживання в них. Завданнями проєктування вертикального транспорту є дослідження функціональних пасажиропотоків і вантажопотоків у готелі та визначення видів вертикального транспорту.

У готелі будуть встановлені такі види ліфтів:

1. Пасажирський (два) - зі швидкістю 1,6 м/с вантажопідйомністю 630 кг. У пасажирському ліфті будуть перевозитися легковагові вантажі, якщо їх загальна вага разом з пасажиром не перевищує вантажопідйомності ліфта. Перевезення вибухонебезпечних і легкозаймистих предметів заборонено. Ліфти будуть призначені для перевезення гостей готелю та матимуть зручне сполучення з номерною базою та вестибюлем.

2. Вантажний - зі швидкістю 1,6 м/с і вантажопідйомністю 1000 кг. Він буде призначений для перевезення офіційного персоналу і буде відділений від пасажирського.

Ліфти розташовуються таким чином, щоб відстань від дверей найдальшого приміщення до дверей ліфта не перевищувала 60 м.

Для майбутнього готелю будуть обрані ліфти без машинного приміщення, така технологія зменшеного шківів і вдосконаленої лебідки дозволяє встановлювати його безпосередньо в шахті, а це дає можливість не влаштовувати окреме машинне приміщення на горищі будівлі. Будівлі, тому це знизить рівень шуму.

Системи зв'язку та сигналізації. Сигналізація в засобах розміщення повинна відповідати ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будівель і споруд». Для створення необхідного рівня безпеки готелю, його гостей і персоналу будуть використовуватися комбіновані системи сигналізації, призначені для виявлення і попередження про наявність декількох видів небезпеки (вторгнення, нападу, несанкціонованого доступу, пожежі, затоплення, технічної аварії, радіаційної небезпеки та інших надзвичайних ситуацій) з використанням систем охоронної сигналізації, пожежної сигналізації, відеоспостереження, відеоспостереження, контролю доступу та інших систем (технічного та екологічного контролю тощо) у будь-якій їх комбінації. За таких умов спільно діючі системи повинні доповнювати одна одну, не впливаючи на роботу інших систем. Основні вимоги – алгоритмічна сумісність та окрема реєстрація вхідних службових і тривожних сигналів.

Управління комбінованими системами сигналізації та контроль за їх роботою здійснюватиметься автоматичними засобами, але як дублікати відповідно розроблених і ручних засобів. Доцільність дублювання визначається вимогами до забезпечення експлуатаційної надійності систем. Засоби управління та контролю матимуть захист від можливих помилкових дій персоналу.

Аварійні та тривожні сигнали, що надходять від компонентів комбінованої системи сигналізації, встановленої в готелі, будуть відрізнятися один від одного та передаватись окремо. Дотримання таких умов дозволяє запобігти небезпеці помилкового виклику не тієї служби екстреного реагування за сигналами, призначеними для іншої служби, і вчинення персоналом дій, неадекватних

ситуації, що склалася в готелі. Готель розробить план дій для персоналу залежно від типу отриманих тривог і встановить постійний зв'язок з відповідними органами, які повинні реагувати на відповідні тривоги та вживати відповідних заходів відповідно до своїх повноважень залежно від конкретної ситуації.

Також в готелі будуть встановлені системи: міського телефонного зв'язку, внутрішнього зв'язку, супутникового, ретрансляційного телебачення, Інтернету.

Адміністративно-побутові приміщення та житлові кімнати готелю будуть підключені до ліній міського телефонного зв'язку. Між усіма підрозділами готелю буде забезпечений внутрішній зв'язок.

Номери готелю будуть обладнані відомчою охоронною сигналізацією, електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю не менше 500 подій, захищеними від систематичного повторення подій, функцією «Антипаніка», автономним живленням, функцією «Антизаскок».

Охоронною сигналізацією обладнають приміщення пожежного поста, розподільні щитові, датчики диму, входи на технічні поверхи та виходи на дах будівлі, входи в машинне відділення ліфтів, двері шаф надповерхових пожежних кранів тощо. з виведенням сигналу на пульт чергової диспетчерської сигналізації.

Номери готелю будуть обладнані міні-сейфами. Сейф матиме енергонезалежну пам'ять не менше ніж на 100 подій і електронний пристрій для екстреного відкриття.

Готель - це місце відпочинку і, як наслідок, підвищеного скупчення людей. Адміністрація готелю бере на себе відповідальність не тільки забезпечити комфортне розміщення та гарантії повноцінного відпочинку, але й гарантувати безпеку людей, які проживають у готелі, їх життя, здоров'я, майна тощо. Тому найретельніший контроль на місцях буде забезпечена охорона готелю. У момент відпочинку люди найменше думають про свою безпеку, що іноді призводить до небажаних наслідків, пов'язаних із ризиком для життя. Тому завдання адміністрації готелю – запобігти всім можливим ризикам для життя та здоров'я гостей.

У готелі пріоритетними напрямками безпеки є:

- контроль доступу до готелю;
- комплекс заходів щодо протипожежного захисту;
- охоронна сигналізація та відеоспостереження.

Інтеграція всіх інженерних і охоронних систем готелю в єдиний комплекс з можливістю одночасного відображення інформації про стан систем є незамінним джерелом інформації про поточну ситуацію в готелі для служби безпеки, менеджменту або готелю. власники. При цьому можна контролювати роботу обслуговуючого персоналу та підвищувати рівень якості обслуговування гостей готелю [20].

Інтегрована система безпеки готелю складатиметься з кількох окремих систем - систему контролю і керування доступом (СКУД), відеоспостереження (CCTV), охоронну й пожежну сигналізації (ОПС), систему охорони периметра (СХП), інженерно-технічні системи забезпечення життєдіяльності готелю (ліфти, вентиляція й кондиціювання). Кожна з цих систем буде відповідати за свою ділянку роботи тими завданнями, які були поставлені перед нею на етапі проектування.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Головне завдання в інтер'єрі готелів - створити домашній затишок і затишну, розслаблюючу атмосферу.

Висота готелю 5 поверхів. На першому поверсі розмістяться вестибюль та служба прийому, культурно-дозвіллева, фізкультурно-оздоровча група приміщень та заклади громадського харчування (ресторан і лобі-бар), на другому поверсі – група адміністративних приміщень, з третього – до п'ятої буде житлова група приміщень.

Дизайн фасаду готелю впишеться в природне середовище своєю архітектурою. Безпосередньо фасад будівлі готелю буде облицьований штучною штукатуркою. Автоматичні входні двері виготовляються з металопластику, що вдало поєднується із зовнішнім виглядом фасаду будівлі. Сходи будуть облицьовані сіро-фіолетовим каменем, поручні – металеві. Доріжки

біля готелю будуть вимощені каменем. Озеленення прилеглої території буде здійснено шляхом висадки газонної зеленої трави та багаторічних кущів з клумбами. Світильники по периметру забезпечать штучне освітлення території. Крім того, до пляжної зони річки прокладуть доріжки та освітлення.

Інтер'єр готелю матиме естетичну та художню виразність, відповідну функціональному призначенню приміщень.

Вестибюль готелю буде оформлено у стилі, що відповідає загальній концепції закладу. Він бере на себе основну функцію зустрічі гостей і формує перше враження про готель. Тому при розробці його дизайну необхідно не тільки правильно розмістити зони і розподілити потік відвідувачів, але і створити яскравий образ, що запам'ятовується. В обшивці будуть використані найсучасніші матеріали та найфункціональніші меблі екстравагантної форми. Часткова відсутність декору тут компенсується матеріалами - грою світла на склі, блиском хромованих і металевих поверхонь, малюнком натурального дерева. Приміщення просторі, зі світлим орнаментом з ліній на стінах, що імітують хвилі. Домінують світлі кольори з додаванням нейтральних, блідих відтінків: кремового, пастельно-блакитного, рожевого та фісташкового кольорів.

Номери готелю «Home Place» будуть відповідати єдиній концепції. Шпалери в номерах категорії "стандарт" матимуть молочний колір, напівлюкси - молочний з сірим, а люкси - білий з коричневим і фіолетовим кольорами. М'які меблі в кімнатах будуть виконані в поєднанні пастельних і темних кольорів, постільна білизна, рушники - однотонні білі, а простирадла - тьмяно-рожеві. Інші меблі будуть виготовлені з високоякісної деревини. Тюль в номерах білий, а штори в стандартних номерах сіро-фіолетові, в напівлюксах світло-коричневі, в люксах бузкові.

Підлога - світло-сірий килим. Ванні кімнати оздоблені простим білим кахлем у водній тематиці з фіолетовими тонами. Сантехніка - біла. Підлога - плитка. Освітлення верхнє централізоване та бокове точкове. Великі вікна у вітальні, наповнюючи простір світлом, з'єднуюватимуть будинок із зовнішнім середовищем, роблячи його частиною інтер'єру. Що стосується ресторану готелю,

зазначимо, що зал ресторану буде оформлено в загальному стилі закладу, тому в інтер'єрі також будуть присутні світлі кольори та яскраве освітлення. Колірна гамма ресторану витримана в теплих тонах, таких як молочний, жовтий, кремовий. У центрі залу і вздовж стін будуть розташовані прямокутні і квадратні столи на 2 і 4 особи.

Зал буде освітлений як природним, так і штучним світлом. Стіни обшиті світлим матеріалом «під дерево», в стінах передбачені декоративні ніші, в яких розміщені декоративні елементи. Підлога холу - декоративна плитка кольору темного шоколаду. Скатертини білі однотонні, серветки світло-фіолетові, стільці м'які, світло-коричневі, пісочні. Освітлення верхнє централізоване.

Коридори, холи та їх елементи витримують у загальному стилі зі світлим орнаментом ліній на стінах та прикрасять зеленню: живими рослинами в горщиках на підлозі та столах.

Одяг персоналу буде зручним, відповідатиме концепції готелю та поєднуватиметься з інтер'єром готельних приміщень.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Бізнес-планування готелю полягає у формуванні такого ресурсного потенціалу підприємства, який створює передумови виконання розробленої: виробничої (експлуатаційної) програми, формування оптимальних операційних доходів та витрат, отримання цільового прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень.

Послідовність здійснення економічних розрахунків на плановий рік, основні етапи обґрунтування бізнес-плану майбутнього підприємства, представлено на рис. 5.1.

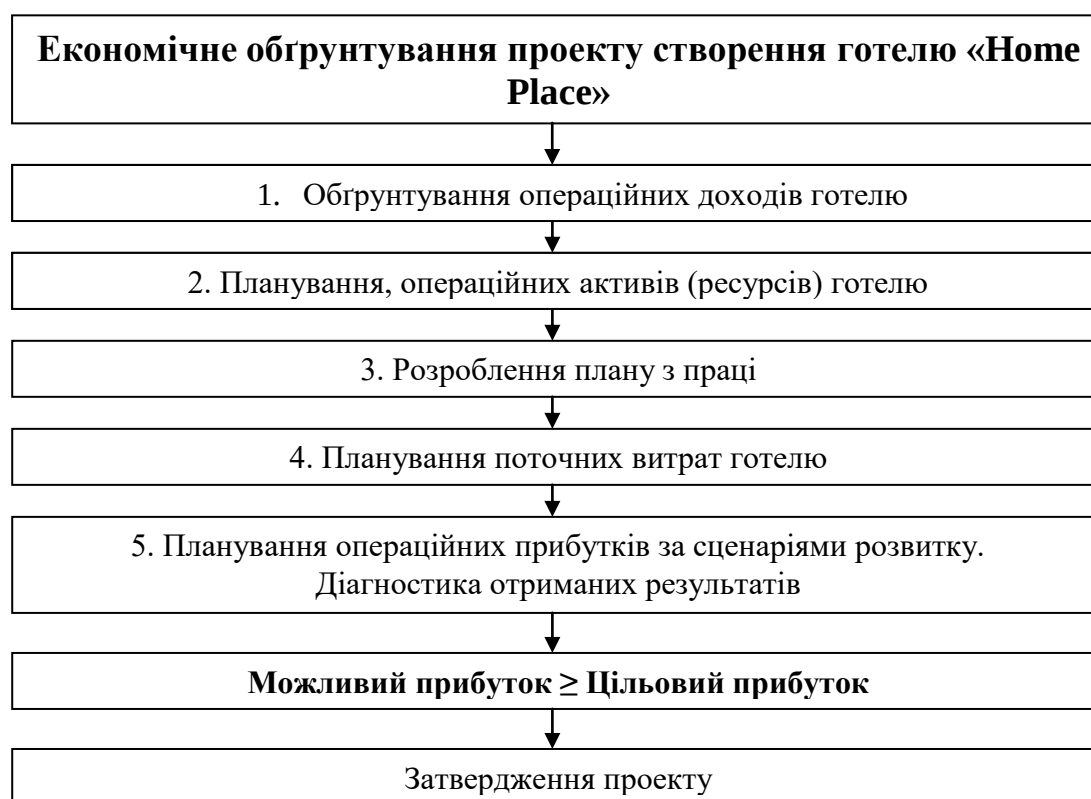


Рис. 5.1 - Структурно-логічна модель розроблення економічної частини готелю «Home Place»

5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Дохід готельного підприємства - це економічний показник, що характеризує загальну суму доходу, який отримує підприємство в результаті здійснення різноманітних господарських операцій.

Центральну частину доходів підприємств готельного господарства становлять доходи від основної (операційної) діяльності, які за джерелами

походження поділяються на три основні групи:

- дохід (виручка) від продажу номерів/місць;
- доходи (виручка) закладів ресторанного господарства;
- доходи (виручка) від надання послуг інших підрозділів господарювання.

Основою формування доходу від основної діяльності готельного підприємства є розробка та реалізація виробничо-експлуатаційної програми, яка посідає провідне місце в системі планів розвитку підприємства гостинності.

Виробничо-експлуатаційна програма готелю - це кількість номерів і місць у них, які надаються для розміщення гостей у планованому періоді з урахуванням середньої тривалості перебування гостей (або обороту місць) у готелі.

У процесі розробки виробничо-експлуатаційної програми готелю визначаються такі показники: одночасна місткість; можлива пропускна здатність; пропускна здатність; планова пропускна здатність; плановий коефіцієнт завантаження готелю.

Розрахунок пропускної потужності готелю представлено у вигляді табл. 5.1.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2023 рік

Тип номера	Кількість номерів у готелі, шт	Кількість місць в номерах даного типу, шт	Термін експлуатації номеру, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
1	2	3	4	5
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	1	2	365	730
Напівлюкс	2	2	365	730
Номер I категорії (одномісний)	56	56	365	21 900
Номер I категорії (двомісний)	11	22	365	8030
Номер I категорії для мало-мобільних груп населення	7	10	365	2190
Всього:	78	94	-	34 310

Обґрунтування обсягу готельних послуг майбутнього готелю на планований період рекомендується проводити методом прямих розрахунків з урахуванням місткості окремих типів і категорій готельних номерів та планового коефіцієнта їх завантаження.

Для розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів використовуються ціни на відповідні види номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на відповідному регіональному ринку.

Планування доходів від продажу номерів представлено у вигляді табл. 5.2.

Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів готелю на 2023 рік

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	730	0,75	547	3200	1750,4
Люкс	730	0,75	547	2400	1312,8
Напівлюкс	730	0,75	547	2100	1148,7
Номер I категорії (одномісний)	21900	0,75	16425	1250	20531,25
Номер I категорії (двомісний)	8030	0,75	6022	1400	8430,8
Номер I категорії для маломобільних груп населення	2190	0,75	1642	1400	2298,8
Всього:	34310	-	25730	-	35472,75

Наступним етапом розрахунку доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) планованого готельного підприємства є визначення доходу (виручки) від реалізації продукції та товарів ресторанного господарства, тобто обороту ресторанного закладу.

Оборот ресторанів складається з двох основних складових:

- продаж продукції власного виробництва;
- продаж покупних товарів.

Джерелами інформації для обґрунтування доходу закладу ресторанного господарства є дослідження та розрахунки, проведені в попередніх розділах:

- виробнича програма закладу ресторанного господарства;
- обсяги, структура поточного і прогнозованого попиту на продукцію, його інтенсивність і сезонність, визначені на момент проведення маркетингових досліджень у процесі роботи;
- рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика закладу, тип, клас закладу.

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки ресторану, яка встановлюється відповідно до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію, асортименту. У першокласному ресторані готелю «Home Place» визначаємо рівень торговельної націнки – 100%.

До найбільш відповідальних етапів планування обсягів реалізації належить

визначення типових страв і видів закупівельних товарів. Плановий товарообіг за день розраховується шляхом множення кількості реалізованих за день порцій на середньозважену роздрібну ціну страви.

Місячний оборот закладу ресторанного господарства розраховується шляхом множення добового обсягу реалізації продукції на кількість робочих днів за період, що залежить від режиму роботи закладу.

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю представлено у вигляді таблиці 5.3.

Таблиця 5.3 - Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2023

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума, тис. грн.
Продукція власного виробництва:	2317	-	204,5	69510	6135
Холодні страви і закуски	695	80	55,60	20850	1668
Гарячі закуски	117	85	9,945	3510	298,35
Супи	579	70	40,53	17370	1215,9
Другі гарячі страви	695	125	86,875	20850	2606,25
Солодкі страви	231	50	11,550	6930	346,5
Закупівельні товари	314,15	-	14,22	9424	426,615
Гарячі напої	33,1	40	1,324	993	39,720
Холодні напої	99	40	3,960	2970	118,8
Хліб та хлібобулочні вироби	66,2	15	0,993	1986	29,790
Борошняні кондитерські вироби	33,1	35	1,158	993	34,755
Вино-горілчані вироби	66,2	90	5,958	1986	178,74
Пиво	16,55	55	0,827	496	24,81
Плановий роздрібний товарообіг	2631,15	-	218,72	78 752	6561,615

Обсяги реалізації визначаються окремо від побічної продукції власного виробництва та покупних товарів. Необхідність такого розподілу зумовлена тим, що обсяги виробництва і реалізації продукції власного виробництва, які визначають чисельність виробничого персоналу, і чисельність, і види обладнання, є основою для формування собівартості продукції, обсяг яких обмежений виробничою потужністю закладу.

Планові річні обсяги реалізації продукції та закупівельних товарів представлено у таблиці 5.4.

Таблиця 5.4 - Планування річного товарообігу продукції власного виробництва та закупнних товарів ресторанного господарства готелю на 2023 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	6135	73620
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	426,615	5119,38
Плановий роздрібний товарооборот	6561,615	78739,38

У результаті розрахунків, виконаних у табл. 5.4, заклади ресторанного господарства отримують:

- планові місячні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів;
- загальний валовий товарооборот на 2023 рік.

Планові річні доходи від надання додаткових послуг у готелі представлено у таблиці 5.5.

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн	Прибуток за плановий рік, тис. грн
Тренажерний зал	20	220	1606
Прання та прасування одягу, хімчистка	7	180	459,9
Всього:	-	-	2065,9

Заключний етап обґрунтування операційних доходів підприємства є узагальнення отриманих результатів розрахунку.

Планування доходу від операційної діяльності представлено у таблиці 5.6.

Таблиця 5.6 – Планування доходу від операційної діяльності готелю за 2023

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
1. Продаж номерів	35472,75
2. Ресторанне господарство	78739,38
3. Інші господарські підрозділи	2065,9
Разом:	116278,1

5.2 Планування операційних активів готелю

У плануванні розділу операційних активів готелю необхідно визначити обсяг і структуру основних засобів та окремих видів інших необоротних матеріальних активів, призначених для забезпечення діяльності підприємства.

Основні засоби — матеріальні цінності, які використовуються понад 365 календарних днів з моменту введення в експлуатацію та поступово зменшуються внаслідок фізичного та морального зносу.

На балансі проектного готелю основні та необоротні матеріальні активи

оприбутковуюються за первісною вартістю.

Підсумовуючи інженерно-технологічні розрахунки та оцінюючи вартість необоротних активів, об'єднаємо їх за видами основних засобів з урахуванням:

- склад і кількість необхідного для готелю основного обладнання;
- початкова вартість необхідних основних засобів на основі дослідження ринку пропозиції та ціни можливого обладнання;
- віднести основні засоби, що плануються до придбання, до відповідної групи для розрахунку кількості амортизаційних відрахувань за кожний квартал планового року та за рік у цілому;
- визначити річну суму амортизаційних відрахувань для підприємства.

На основі узагальнених планових показників складу, структури, первісної вартості основних засобів розраховуємо амортизацію основних засобів, яка нараховується на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства.

Амортизаційні відрахування є, з одного боку, елементом планових поточних витрат підприємства, з іншого - джерелом фінансування відтворення основних фондів при подальшій діяльності підприємства. Визначимо склад і первісну вартість основних і необоротних матеріальних активів готелю.

Склад і первісна вартість основних і необоротних матеріальних активів готелю представлені у вигляді таблиці 5.7.

Таблиця 5.7 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2023 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	Готелю	ЗРГ	Інших підрозділів	Разом
1. Будівлі, споруди	154895	17775	34125	206795
2. Машини та обладнання, у тому числі:	9950	15900	2720	28570
2.1 Холодильне обладнання	4600	5500	800	10900
2.2 Механічне обладнання	2400	3500	1800	7700
2.3 Теплове обладнання	750	4100	80	4930
2.4 Торговельне обладнання	1400	2200	20	3620
2.5 Вимірювальне обладнання	800	600	20	1420
3. Меблі, інше офісне обладнання	4500	3200	1150	8850
4. Комп'ютери, електро-обчислювальні машини	9500	3500	3000	16000
5. Телефони	15	5	5	25
Разом:	178860	40380	41000	260240

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по

підприємству в цілому здійснюється за прямолінійним методом.

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю представлено у вигляді таблиці 5.8.

Таблиця 5.8 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2023 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	Готелю	ЗРГ	Інших підрозділів		Готелю	ЗРГ	Інших підрозділів	Разом
1. Будівлі, споруди	15489,5	17775	34125	20	7744,7	888,75	1706,3	10339,8
2. Машини та обладнання, у т.ч.:	9950	15900	2720	3	3316,6	5300	906,66	9523,3
2.1 Холодильне обладнання	4600	5500	800	3	1533,3	1833,3	266,66	3633,3
2.2 Механічне обладнання	2400	3500	1800	3	800	1166,6	600	2566,67
2.3 Теплове обладнання	750	4100	80	3	250	1366,6	26,66	1643,3
2.4 Торговельне обладнання	1400	2200	20	3	466,66	733,3	6,66	1206,67
2.5 Вимірювальне обладнання	800	600	20	3	266,66	200	6,66	473,33
3. Меблі, інше офісне обладнання	4500	3200	1150	4	1125	800	300	2212,5
4. Комп'ютери, електро-обчислювальні машини	9500	3500	3000	4	2375	900	750	4000
5. Телефони	15	5	5	5	3	1	1	5
Разом за рік:	-	-	-	-	14564,41	7864,7	3651,42	26080,58

5.3 Розробка плану з праці

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на оплату праці забезпечується необхідною чисельністю та структурою персоналу готелю. Створення засобів розміщення передбачає обґрунтування потреби не тільки в матеріальних ресурсах, а й планування потреби в працівниках відповідної кваліфікації та професійного рівня, що відповідає сфері діяльності та специфіці підприємства.

У штатному розкладі підприємств готельного господарства виділяють три основні групи працівників:

1. Адміністративно-управлінський персонал.
2. Виробничий персонал.
3. Допоміжний персонал.

Поставлені завдання реалізуються при розробці плану роботи на підприємстві, який складається з планування:

- чисельність персоналу та складання штатного розпису;
- фонд оплати праці.

Джерелами інформації для кадрового планування є:

- організаційна структура підприємства з урахуванням взаємозв'язків управлінської ієрархії та структурних підрозділів;
- виробнича програма закладу ресторанного господарства;
- встановлений режим роботи підприємства і, зокрема, структурних підрозділів.

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готелю.

Створення засобу розміщення передбачає обґрунтування потреби не лише у матеріальних ресурсах, а й планування потреби у працівниках відповідної кваліфікації, професійного рівня, що відповідає обсягам діяльності та специфіці підприємства.

Штатний розпис засобу розміщення надається у таблиці 5.9.

Таблиця 5.9 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	- Генеральний директор	1
2	- Заступник директора готелю	1
3	- Директор ресторану	1
4	- Заступник директора ресторану	1
5	- Головний інженер	1
6	- Завідувач господарством	1
7	- Головний бухгалтер	1
8	- Заступник гол. Бухгалтера	1

1	2	3
9	- Бухгалтер	2
10	- Касир	1
11	- Секретар	3
12	- Менеджер кадрової служби	1
13	- Спеціаліст відділу кадрів	1
14	- Менеджер служби прийому та розміщення	1
15	- Менеджер з бронювання	2
16	- Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
17	- Менеджер з продажу банкетних послуг	2
18	- Спеціаліст з охорони праці	1
19	- Маркетолог	2
Разом по адміністративно-управлінському персоналу:		25
Виробничий персонал		
1	- Завідувач виробництвом	1
2	- Заступник завідувача виробництвом	1
3	- Шеф-кухар	1
4	- Кухар V категорії	7
5	- Кухар IV категорії	8
6	- Кухар III категорії	6
7	- Бармен	4
8	- Старший офіціант	4
9	- Офіціант	14
10	- Стюард	2
11	- Адміністратор торговельної зали	2
12	- Старша покоївка	2
13	- Покоївка	11
14	- Порт'є	1
15	- Кастелянша	1
16	- Майстер з ремонту інженерних систем	1
17	- Майстер з ремонту обладнання	1
18	- Касир торговельної зали	2
19	- Адміністратор служби прийому та розміщення	2
20	- Інструктор	2
Разом по виробничому (операційному) персоналу:		73
Допоміжний персонал		
1	- Комірник	1
2	- Швейцар	1
3	- Носій багажу	1
4	- Працівник пральної	4
5	- Вантажник	2
6	- Охоронець	6
7	- Гардеробник	2
8	- Мийник посуду	4
9	- Прибиральник	4
10	- Прибиральник залу закладу РГ	1
11	- Сантехнік	2
12	- Водій	1
13	- Електромеханік	2
14	- Інженер з обслуговування холодильного обладнання	1
Разом по допоміжному персоналу:		32
Всього:		130

Система матеріального стимулювання праці персоналу готельного підприємства встановлюється за таким алгоритмом:

- вибір форм і систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат і надбавок.

Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю представлено у вигляді таблиці 5.10.

Таблиця 5.10 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу на 2023

№ п п	Посада	Кількість посадо- вих одиниць	Посадо- вий оклад	Фонд оплати праці			
				Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати	Надбавки	Всього ФОП, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Адміністративно-управ- лінський персонал:						
	- Генеральний директор	1	47230	47230	-	-	566,760
	- Заступник директора готелю	1	28338	28338	-	-	340,056
	- Директор ресторану	1	23615	23615	-	-	283,380
	- Заступник директора ЗРГ	1	18892	18892	-	-	226,704
	- Головний інженер	1	18892	18892	-	-	226,704
	- Завідувач господарством	1	18892	18892	-	-	226,704
	- Головний бухгалтер	1	23615	23615	-	-	283,380
	- Заступник гол. Бухгалтера	1	16531	16531	-	-	198,372
	- Бухгалтер	2	14169	28338	-	-	340,056
	- Касир	1	9446	9446	-	-	113,352
	- Секретар	3	9446	28338	-	-	340,056
	- Менеджер кадрової служби	1	11807	11807	-	-	141,684
	- Спеціаліст відділу кадрів	1	9446	9446	-	-	113,352
	- Менеджер служби прийому та розміщення	1	11807	11807	-	-	141,684
	- Менеджер з бронювання	2	11807	23614	-	-	283,368
	- Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	11807	11807	-	-	141,684
	- Менеджер з продажу банкетних послуг	2	11807	23614	-	-	283,368
	- Спеціаліст з охорони праці	1	11807	11807	-	-	141,684
	- Маркетолог	2	11807	23614	-	-	283,368
	Разом по адміністративно- управлінському персоналу:	25	-	389643	-	-	4675,716
2	Виробничий (операцій- ний) персонал:						

1	2	3	4	5	6	7	8
	- Завідувач виробництвом	1	18892	18892	-	-	226,704
	- Заступник завідувача виробництвом	1	14169	14169	-	-	170,028
	- Шеф-кухар	1	21254	21254	-	-	255,048
	- Кухар V категорії	7	18892	132244	-	-	1586,928
	- Кухар IV категорії	8	16729	133832	-	-	1605,984
	- Кухар III категорії	6	14163	84978	-	-	1019,736
	- Бармен	4	12000	48000	-	-	576
	- Старший офіціант	4	12000	48000	-	-	576
	- Офіціант	14	9446	132244	-	-	1586,928
	- Стюард	2	7283	14566			174,792
	- Адміністратор торговельної зали	2	12000	24000	-	-	288
	- Старша покоївка	2	12000	24000	-	-	288
	- Покоївка	11	9446	103906	-	-	1246,872
	- Порт'є	1	9446	9446	-	-	113,352
	- Кастелянша	1	9446	9446	-	-	113,352
	- Майстер з ремонту інженерних систем	1	9446	9446	-	-	113,352
	- Майстер з ремонту обладнання	1	9446	9446	-	-	113,352
	- Касир торговельної зали	2	9446	18892	-	-	226,704
	- Адміністратор служби прийому та розміщення	2	12000	24000	-	-	288
	- Інструктор	2	9446	18892			226,704
	Разом по виробничому (операційному) персоналу:	73	-	899653	-	-	10795,836
3	Допоміжний персонал:						
	- Комірник	1	7085	7085	-	-	85,020
	- Швейцар	1	9446	9446	-	-	113,352
	- Носій багажу	1	7085	7085	-	-	85,020
	- Працівник пральної	4	7085	28340	-	-	340,080
	- Вантажник	2	7085	14170	-	-	170,040
	- Охоронець	6	7085	42510	-	-	510,120
	- Гардеробник	2	7085	14170	-	-	170,040
	- Мийник посуду	4	7085	28340	-	-	340,080
	- Прибиральник	4	7085	28340	-	-	340,080
	- Прибиральник залу закладу РГ	1	7085	7085	-	-	85,020
	- Сантехнік	2	7085	14170	-	-	170,040
	- Водій	1	7085	7085	-	-	85,020
	- Електромеханік	2	7085	14170	-	-	170,040
	- Інженер з обслуговування холодильного обладнання	1	7085	7085	-	-	85,020
	Разом по допоміжному персоналу:	32	-	229081	-	-	2748,972
4	Разом місячний фонд основної з/п:	-	-	1518,377	-	-	-
5	Разом річний фонд основної з/п:	-	-	-	-	-	18220,524

У проекті плану з праці для новостворюваного підприємства необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою для нарахування премій є отримання підприємством прибутків. Для розрахунку

планового обсягу преміального фонду визначимо рівень премій та базу їх нарахування.

Планування преміального фонду представлено у вигляді таблиці 5.11.

Таблиця 5.11 – Планування преміального фонду готелю на 2023 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	4675,716	40	1870,286
Виробничий (операційний) персонал	10795,836	30	3238,750
Допоміжний персонал	2748,972	25	687,243
Разом:	18220,52	-	5796,279

Кінцевим етапом виконання цього розділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. Розрахунки подані у таблиці 5.12.

Таблиця 5.12 – План з праці готельного підприємства на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць	Значення розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, усього	осіб	130	130
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	25	25
Виробничий (операційний) персонал	осіб	75	75
Допоміжний персонал	осіб	32	32
Фонд основної заробітної плати, всього	грн.	1518,377	18220,524
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	389,643	4675,716
Виробничий (операційний) персонал	грн.	899,653	10795,836
Допоміжний персонал	грн.	229,081	2748,972
Фонд додаткової заробітної плати, усього	грн.	483,023	5796,279
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	155,8572	1870,286
Виробничий (операційний) персонал	грн.	269,8958	3238,750
Допоміжний персонал	грн.	57,27025	687,243
Фонд оплати праці, усього	грн.	2001,4	24016,803
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	545,5	6546,002
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1169,549	14034,59
Допоміжний персонал	грн.	286,351	3436,215
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, усього	грн.	15,395	184,74
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	4,196	50,352
Виробничий (операційний) персонал	грн.	8,996	107,952
Допоміжний персонал	грн.	2,064	24,768

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати є найважливішим якісним показником, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструментом оцінки технічного і фінансового рівня виробництва і праці, якості управління.

Витрати діяльності є відправною точкою для формування ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність і формування фондів фінансових ресурсів.

Склад витрат поточної діяльності регламентується положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Кожне підприємство для організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік і склад статей калькуляції витрат на діяльність.

Поточні витрати готельного підприємства рекомендується групувати за статтями калькуляції. У цих статтях відображається формування витрат за видами і напрямками діяльності та місцем виникнення.

Стаття 1. Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва та покупних товарів ресторанного господарства.

У загальній системі показників, що характеризують ефективність ресторанного господарства закладу розміщення, основне значення має собівартість продукції та товарів ресторанного господарства, склад якої визначається витратами на виробництво або придбання сировини та товарів. .

Собівартість реалізованої продукції характеризує первісну вартість (вартість придбання) придбаної продукції, що була реалізована. За методом ціни реалізації собівартість реалізованої продукції (товарів) визначається як різниця між продажною (роздрібною) ціною та націнкою підприємства ресторанного господарства (торговельною націнкою). Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.13.

Таблиця 5.13 – Планування собівартості реалізованої продукції ресторану готелю «Home Place» на 2023 рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	73620	100	1,0	36810
Закупівельні товари	5119,38	100	1,0	2559,69
Разом за рік	78739,38			39369,69

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат (табл. 5.11).

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (22%) визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 5.8.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати розраховані в інженерно-технічному розділі дипломної роботи.

В економічній частині вони визначаються лише у вартісному вираженні, результати подані у табл. 5.14.

Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія, кВт	72733,55	1,44	104,736
2. Опалення, Гкал	549	1 657,41	909,918
3. Водопостачання, в т.ч.:	22373,5		1134,539
холодне, м ³	12916,35	16,164	208,779
гаряче, м ³	9457,15	97,89	925,760
Разом:	-	-	2149,193

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів.

Для спрощення розрахунків у дипломній роботі слід прийняти, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу (табл. 5.15) становить один стандартний комплект, для виробничого та допоміжного персоналу – два комплекти у розрахунку на рік.

Таблиця 5.15 – Розрахунок суми зносу спецодягу в готелі на 2023 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1. Адміністративно-управлінський персонал	25	1	2200	55
2. Виробничий персонал	73	2	1900	277,40
3. Допоміжний персонал	32	2	1700	108,8
Разом:	130	-	-	441,2

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають необхідні страви. Однак санітарними правилами для підприємств ресторанного господарства встановлено, що всі підприємства повинні бути оснащені обладнанням та предметами матеріально-технічного оснащення згідно з чинними нормами.

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких повністю включається до складу поточних витрат, визначено в таблиці. 5.16.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних, швидкозношуваних предметів готелю на 2023 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, 133аб.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	90	3	270	1200	324
2. Столові набори	90	3	270	600	162
3. Скляний посуд	90	3	270	800	216
4. Кухонний посуд	90	2	180	1500	270
5. Столова білизна	90	2	180	600	108
6. Господарський інвентар	-	-	20	1200	24
7. Канцелярське приладдя	-	-	15	500	7,5
Разом:	-	-	-	-	1111,5

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів планують при розробленні бізнес-плану за наявності цих витрат.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу з 1 січня 2023 року становить 2684 грн. за кожен транспортний засіб

Розрахунок: $2684 \text{ грн.} \times 1 = 2684 \text{ грн.}$

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка станом на 01.01.2023р становить 6700грн.).

Розрахунок: $19 \times 6700 \times 0,00075 = 954,75 \text{ грн.}$

- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8 000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Розрахунок: $3 \times 8000 \text{ грн} = 24000 \text{ грн}$.

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють 27 638,75 грн.

Стаття 9. Витрати на охорону підприємства слід прийняти 0,03% доходу (виручки) готельного підприємства.

Розрахунок: $116278,1 \times 0,03 / 100 = 34,883 \text{ грн}$.

Стаття 10. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштовотелефонні, на Інтернет умовно слід визначити у обсязі 12 % від доходу готелю. Крім того, до складу цієї статті необхідно включили витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг).

Розрахунок: $116278,1 \times 13 / 100 = 15116,153 \text{ грн}$.

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства наведено у вигляді табл. 5.17.

Таблиця 5.17 – Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	39369,69
2. Витрати на оплату праці	24016,803
3. Єдиний соціальний внесок	5283,696
4. Амортизаційні відрахування	26080,58
5. Витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2149,193
6. Вартість витрачених малоцінних швидкозношуваних Предметів	1552,7
7. Податки, збори та інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	27,638
8. Витрати на охорону	34,883
9. Інші поточні витрати	15,116
Разом поточні витрати	98530,3

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Діагностика отриманих результатів

Прибуток — це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, який є основною умовою розширеного відтворення.

Прибуток підприємства - це різниця між загальними (валовими) доходами і загальними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для готельного підприємства, що створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснюватися тільки для такого прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства - Податкового кодексу України, Положення про організацію бухгалтерського обліку, Типової інструкції про склад собівартості продукції. Для майбутнього гостинного бізнесу необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому за 2023 рік.

Планування прибутку підприємства на плановий рік заснування здійснюється в послідовності (відповідно до структурно-логічної моделі розробки бізнес-плану):

- визначення необхідного (цільового) прибутку;
- обґрунтування можливого прибутку;
- діагностика отриманих результатів; перевірка відповідності необхідним і можливим прибуткам;
- у разі невідповідності необхідного та можливого прибутку – пошук альтернативних рішень, резервів примноження можливого прибутку;
- прийняття остаточного рішення щодо планових параметрів на основі економічних показників діяльності.

Цільовий прибуток характеризує той, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю.

Розрахунок цільового прибутку готелю представлено в таблиці 5.18.

Таблиця 5.18 - Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

Показники	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю	116278,1
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10%
Цільовий необхідний прибуток	11627,8

Можливий прибуток – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Розраховані в попередніх частинах доходи підприємства визначені без урахування ПДВ.

Основними чинниками впливу на прибуток та рентабельність готелю є:

- обсяг доходів від продажу номерів, реалізації продукції в закладах ресторанного господарства, послуг інших господарських підрозділів;
- рентабельність готельних послуг і націнки ЗРГ;
- обсяг, термін введення, вартість основних засобів;
- чисельність та склад персоналу;
- прийнята система матеріального стимулювання праці;
- рівень орендних платежів, інших витрат.

Планування основних результатів діяльності готелю представлено у вигляді таблиці 5.19.

Таблиця 5.19 - Планування основних результатів діяльності готелю на 2023 рік

№ з/п	Стаття	Всього за 2023 рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	116278,1
2	Поточні витрати, тис. грн	98530,3
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн	17747,8
4	Податок на прибуток, тис. грн	3194,604
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн	14553,196
6	Рентабельність операційної діяльності, %	12,5
7	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	11627,8
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн	14553,196
10	Термін окупності капітальних вкладень, років	17

Термін окупності капітальних вкладень це співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового.

Розрахунки: $260240 / 14553,196 = 17$ років.

При розрахунку ми отримуємо результати, в яких можливий прибуток перевищує плановий, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерні та

технологічні параметри проекту дозволяють отримати і перевиконати цільові установки. У цьому випадку кінцевим плановим показником приймаємо потенційний прибуток.

Провівши діагностику отриманих результатів таблиці 5.19, встановлено, що інвестиційний проект готелю «Home Place» 3* може бути реалізований, оскільки відповідає встановленим критеріям економічної ефективності. Рентабельність операційної діяльності готелю «Home Place» становить 12,5 %, а термін окупності капітальних вкладень — 17 років.

В готелі запроваджено нововведення, а саме «Організація роботи готелю для індивідуальних туристів». Інновації стосуються всього готелю і не можуть бути відокремлені від надання послуг розміщення, ресторанних послуг чи інших бізнес-одиниць. Усі капіталовкладення на його реалізацію закладаються на базовому, стартовому рівні початку створення готелю. Нововведення спрямоване на привернення уваги гостей та підвищення конкурентоспроможності готелів на ринку готельних послуг.

Термін окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) становить 17 років, тому можна зробити висновок, що розроблений готельний проект підходить для тризіркового готелю, що, як стратегічна мета, визначає оптимальне співвідношення ціни та якості для широке коло жителів. Розроблені проекти дають змогу створити конкурентоспроможне підприємство та прийнятні для реалізації.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У індустрії гостинності, що швидко розвивається, вже недостатньо надати базовий набір послуг. Адже сучасний готель – це вже не просто місце для ночівлі. Ключовою основою забезпечення конкурентоспроможності, динамічного розвитку та підвищення ефективності готельних підприємств є впровадження інновацій. Тому інтеграція досвіду та точок зору вітчизняних та зарубіжних дослідників у цій галузі, ІТ-технології та вміння «йти в ногу» зі світовими трендами є пріоритетним напрямком інноваційної діяльності готельного господарства. Впровадження готельними підприємствами інформаційних технологій є економічно вигідним і ефективним, оскільки вони сприяють отриманню додаткового доходу і зниженню витрат, покращують процеси обслуговування, забезпечують конкурентні переваги на ринку, підвищують ефективність роботи окремих підрозділів і готелю в цілому.

У ході магістерської роботи проведено аналіз регіонального ринку готельних послуг міста Києва. Відповідно до проведених досліджень доцільно проектувати готель «Home Place» категорії 3* на 78 номерів на вул. Звіринецька, 50. У готелі будуть такі заклади ресторанного господарства: ресторан на 90 місць та лобі-бар на 15 місць.

Досліджено сучасну тенденцію розвитку соло-подорожей в Україні та світі, а також популярність аутсорсингових послуг у сфері гостинності.

У роботі розроблено функціональну структуру управління готелем, відповідно до якої надано характеристику кожної готельної послуги. Відповідно до категорії готелю визначається склад і площа груп приміщень. Проведено моделювання виробничого процесу ресторану: розраховано кількість відвідувачів за день та добовий оборот залу, розроблено виробничу програму ресторану та визначено необхідні площі виробничих приміщень ресторану та приміщень для відвідувачів. були визначені.

Вибрано та виділено зону під забудову готелю площею 1837 м², розташованого в п'ятиповерховому будинку; розробка об'ємно-планувального рішення проводилася з урахуванням послідовності і технологічності

технологічного процесу, відсутності зустрічних потоків людей, сировини, напівфабрикатів, використаного і чистого посуду, руху відвідувачів і персонал; розроблено схеми комунікаційного забезпечення проектного готельного закладу.

В інженерній частині проведено характеристику інженерної інфраструктури міста та будівельного майданчика (розрахована площа під будівництво – 3890 м², площу озеленення – 1556 м²); завершені інженерно-конструкційні рішення закладу; охарактеризовано конструктивні елементи та інженерні системи будівлі; проектував приміщення готелю.

Визначено та проведено побудову органів управління, розроблено проект штатного розкладу та сплановано фонд основної та преміальної заробітної плати закладу на місяць та рік. Проведено обґрунтування операційних доходів, активів закладу, обрано торгіву націнку 100%, сплановано поточні витрати, обґрунтовано собівартість реалізованої продукції та продукції власного виробництва, сплановано витрати діяльності згідно калькуляції. елементи. Розраховано чистий річний прибуток від роботи номерного фонду, ресторану та іншої діяльності готелю в сумі 116278,1 тис. грн. Економічні показники готелю ефективні, рентабельність операційної діяльності готелю «Home Place» становить 12,5%, термін окупності капітальних вкладень 17 років.

Як пропозицію ми пропонуємо створити готель для соло-мандрівників, а також створити додаток на базі готелю, для пошуку тимчасових робітників у сфері готельно-ресторанних послуг. Оскільки готель розрахований на поодиноких туристів, то більша частина номерів буде одномісною. Концепція спілкування з гостями буде більш клієнтоорієнтованою та менш формальною, у порівнянні з готелями високого класу. Така політика направлена на створення більш дружньої та домашньої атмосфери у готелі.

Отже, проаналізувавши стан готельного господарства району, провівши маркетингові дослідження, враховуючи потреби в організації розміщення та харчування туристів, було знайдено доцільність проектування готелю «Home Place» для індивідуальних подорожей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Управління персоналом готелю [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <http://prohotelia.com/2014/01/staff-outsourcing/>.
2. Л. О. Гончар, І. О. Єфіменко Особливості використання сучасних методів управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу // Електронний журнал «Ефективна економіка» №10 - КНУКиМ, 2015.
3. Що таке MVP – як правильно створити мінімально життєздатний продукт [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <https://wezom.com.ua/ua/blog/chto-takoe-mvp>.
4. Панкова Є.В. Туристичне краєзнавство // Навчальний посібник. К.: Альтерпрес, 2003. 352 с.
5. Регіональна доповідь про стан навколишнього природного середовища в м. Києві [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <https://mepr.gov.ua/files/docs/%D0%9C.%20%D0%9A%D0%98%D0%87%D0%92.pdf>.
6. Програма розвитку туризму Київської області на 2021-2023 роки [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <https://docs.google.com/document/d/1k1pNtzPkC5SXABwB8TqwknKfDDFclTqe/edit#>.
7. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. - К.: Кондор, 2009.-408с.
8. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
9. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
10. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : лабораторний практикум для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. / уклад. Т. І. Іщенко, Ю. А. Мирошник, Й. Й. Роглев, Г. М. Лявинець, В. О. Губеня. – К. : НУХТ, 2014. – 122 с.

11. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).
12. Внутрішній водопровід та каналізація. - К. : Мінрегіонбуд України, 2013 . - (Державні будівельні норми України). Ч. 1 : ДБН В.2.5-64:2012. Проектування. Ч. 2 : Будівництво. - Вид. офіц. - Чинний від 2013-03-01. - 2013. - VI, 104 с. - Бібліогр.: с. 104
13. Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. ДБН В.2.5-74:2013 Основні положення проектування. – К.: Мінрегіонбуд України. 2013. – 287с.
14. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги : ДБН В.1.1-7:2016. – Офіц. вид. – К. : Мінрегіон України, 2017. – 35 с. – (Державні будівельні норми України).
15. Металопластикові труби: технічні характеристики, яку температуру і тиск витримують [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://probud.in.ua/metaloplastikovi-trubi-tehnichni-harakteristiki-yaku-temperaturu-i-tisk-vitrimuyut.html>.
16. Внутрішній водопровід та каналізація. Частина І. Проектування. Частина ІІ. Будівництво. ДБН В.2.5-64:2012. – [Чинний від 01-03-13]. – К.: Держбуд України, 2013. – 135 с. (Державні будівельні норми України).
17. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В.Ф.Доценко, О.Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л.Ф. Литвинець— К. : НУХТ, 2019. – 74 с.
18. Опалення, вентиляція та кондиціонування. ДБН В.2.5-67:2013. – Чинні від 01.01.2014. – Київ: Укрархбудінформ, 2013. – V, 141 с.
19. Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем. ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 - К.: Мінрегіонбуд, 2013
20. Внутрішній водопровід та каналізація. - К. : Мінрегіонбуд України, 2013 . - (Державні будівельні норми України). Ч. 1 : ДБН В.2.5-64:2012. Проектування. Ч.

2 : Будівництво. - Вид. офіц. - Чинний від 2013-03-01. - 2013. - VI, 104 с. - Бібліогр.: с. 104

21. Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. ДБН В.2.5-23-2010. – К.: Мінрегіонбуд України, 2010.

22. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд. ДБН В.2.5-27–2006. – [Чинний від 2007-10-01]. – К. : Мінбуд України, 2006. – 54 с.

23. Природне і штучне освітлення. ДБН В.2.5-28–2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Мінбуд України, 2006. – 76 с.

24. Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань: ДСН 239-96.-К.: МОЗ України, 1996. – 28 с. – (Державні санітарні норми України).

25. Інженерне обладнання будинків і споруд. Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд (ІЕС 62305:2006 NEC): ДСТУ Б В.2.5- 38:2008. – [Чинний від 2009-01-01]. – Київ: Мінрегіонбуд України, 2008. – 63 с. – (Національний стандарт України).

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень

№	Приміщення	Площа, м²
1	Вестибюль готелю	130,00
2	Бюро прийому та розміщення	12,00
3	Бюро бронювання	10,50
4	Пункт оператив. та факс. зв'язку	10,50
5	Кімната чергового персоналу	10,50
6	Кімната адміністратора	12,00
7	Сейфова	8,00
8	Швейцарська та прим. носильників	7,92
9	Камера схову	10,00
10	Приміщення поштових	7,12
11	Відділення банку	8,14
12	Гардероб	7,92
13	Приміщення для багажних візків	3,15
14	Туалетна кімната	5,46
15	Вбиральня для чоловіків	6,76
16	Вбиральня для жінок	5,80
17	Вбиральня для маломобільних груп населення	7,60

18	Приміщення охорони	8,14
19	Комора прибирального інвентарю	3,15
20	Служб. санітарно-техн. блок	9,78
21	Екзкурсійне бюро	7,77
22	Запа універсального призначення	90,75
23	Кімната для дитячих розваг	37,75
24	Санвузол дитячої кімнати	3,60
25	Більярдна	38,76
26	Бізнес-центр	23,78
27	Завантажувальна	19,52
28	Кабинет директора	6,60
29	Бухгалтерія	9,90
30	Приміщення комірника	4,95
31	Кімната персоналу	8,91
32	Комора добового запасу	7,80
33	Овочевий цех	14,18
34	М'ясо-рибний цех	11,20
35	Гарячий цех	22,00
36	Мийна кухонного посуду	5,12
37	Роздавальна	14,70

38	Холодний цех	4,76
39	Приміщення для нарізання хліба	11,88
40	Мийна столового посуду	6,21
41	Сервізна	7,02
42	Буфет	10,80
43	Приміщення офіціантів та барменів	7,02
44	Кімната зав. виробництвом	7,02
45	Приміщення звуковідт. апаратури	7,06
46	Вбиральня жіноча	4,58
47	Туалетна кімната	5,52
48	Вбиральня чоловіча	5,56
49	Вбиральня для маломобільних груп населення	4,24
50	Приміщення надання дод. послуг	5,55
51	Кімната для паління	11,22
52	Гардероб	11,52
53	Вестибюль з аванзалю	44,62
54	Обідня зала	165,55
55	Лоббі-бар	44,00
56	Санвузол персоналу	6,60
57	Комора посуду та білизни	8,12
58	Підсобне приміщення лоббі-бару	6,55
59	Рум-сервіс	8,12
60	Номера для маломобільних осіб	29х3

Специфікація обладнання

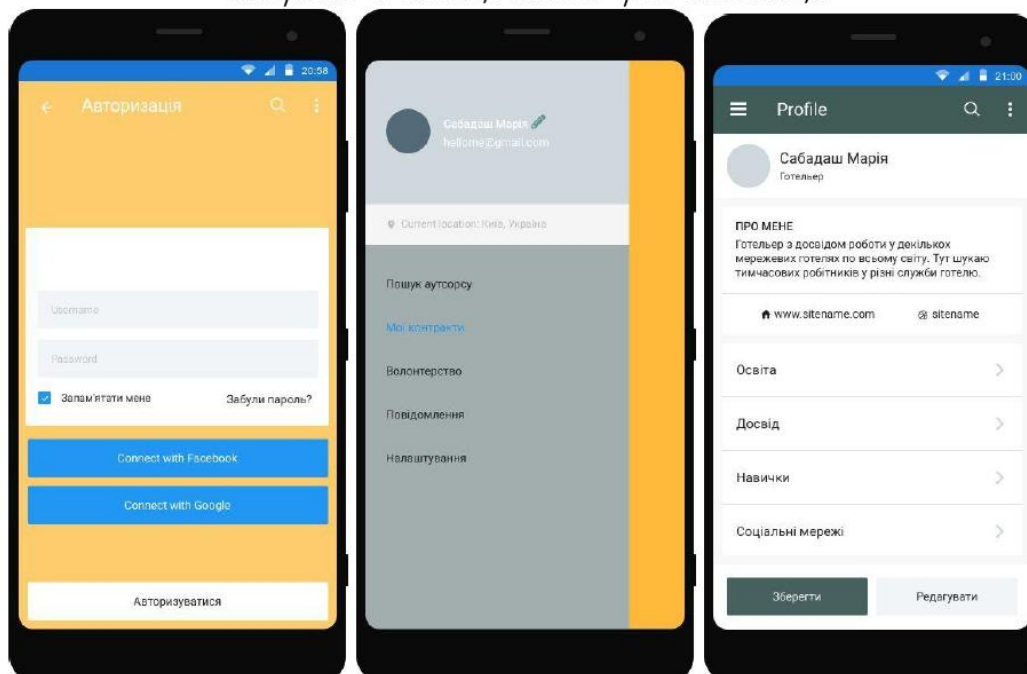
Поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	Кільк.
1	Стійка реєстрації	Модус	2000 x 800 x 1100	1
2	Стілець	Флорно	450 x 450 x 800	1
3	Стіл	Модус	1200 x 700 x 760	1
4	Шафа	Модус	350 x 400 x 1800	1
5	Тумба	Модус	450 x 500 x 620	1
6	Диван	Флорно	1300 x 800 x 800	1
7	Тумба	Цепал	500 x 500 x 600	1
8	Сейф	УХЛ-МАШ	450 x 370 x 1200	1
9	Степак	Цепал	1000 x 500 x 1800	1
10	Гардеробна стійка	Арес	2000 x 500 x 1100	3
11	Держало	Фактура	500 x 20 x 1200	1
12	Стійка з вішалками	Carvi	1500 x 60 x 1700	1
13	Волок багажний	Турр 212	1100 x 820 x 850	1
14	Крісло	Флорно	780 X 700 X 950	1
15	Банкетка	Флорно	565 X 365X 470	1
16	Стіл журнальний	Флорно	700 X 320	1
17	Валон	IKEA	400 X 400 X 600	3

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



Матеріали інноваційних досліджень
Основні модулі та функціонал інтерфейсу додатку «Outsorgsely» зі
сторони потенційного роботодавця

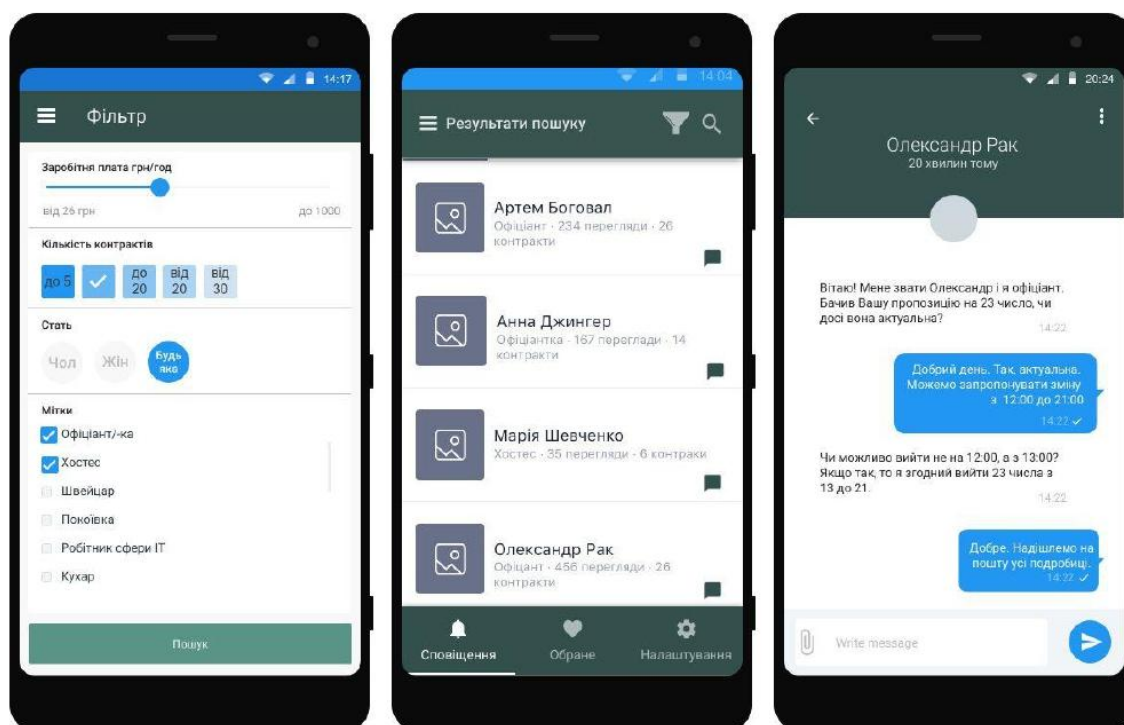


а)

б)

в)

Сторінка авторизації (а), докове меню (б) та сторінка профіля
користувача



а)

б)

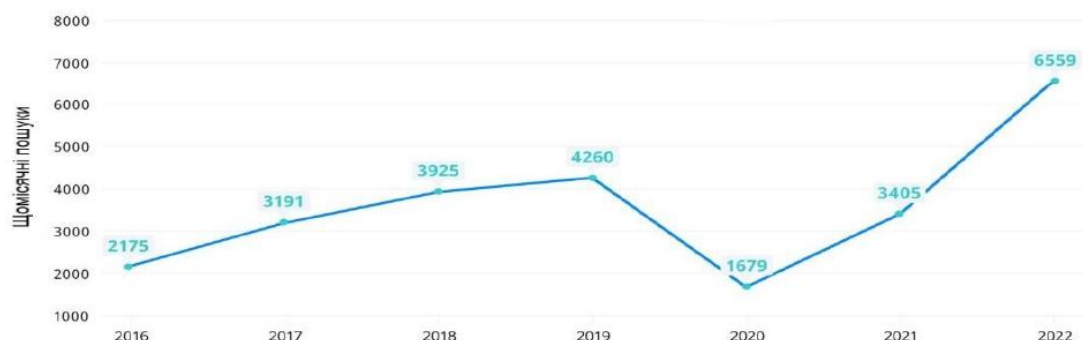
в)

Сторінка налаштування фільтру (а), пошук робітників (б) та вікно
особистих повідомлень користувача (в) меню (б) та сторінка профіля
користувача

Матеріали інноваційних досліджень

Статистика пошуку запиту на «соло-подорожі» у мережі Інтернет

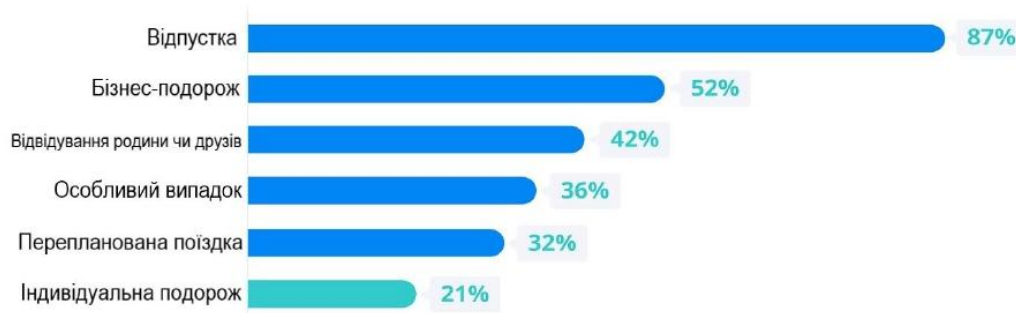
Пошук в Інтернеті для індивідуальних подорожей



Типи житла, яким надають перевагу соло-мандрівники



Причини, чому люди готові здійснювати подорожі



Витрати на соло-подорожі різними віковими групами

