

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет Готельно-ресторанно-туристського бізнесу  
Кафедра Готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

Шуш (підпис)  
Цирюмнікова В.В. (прізвище та ініціали)

«10» лютого 2021 р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

Шоран П.О. (підпис)  
Шоран П.О. (прізвище та ініціали)

«08» лютого 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанный справа»

на тему: «Мудрий Готельний комплекс з інноваційними підходами до маркетингу пакуг в Готельно-ресторанній м. Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС2-3М

Передера Ігор Анатолійович (підпис)  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Керівник Шидловська Олена Броніславівна (підпис)  
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

Консультанти Нікітіна Т.А. (підпис)  
(прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали) (підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент Зайка Р.І. (підпис)  
(прізвище та ініціали)

Засвідчую, що в цій кваліфікаційній роботі немає запозичень із праць інших авторів без відповідних посилань.

Здобувач \_\_\_\_\_ (підпис)

Київ - 2021 р.

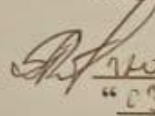
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет Готельно-ресторанної та туристичної бізнесу  
Кафедра Готельно-ресторанної справи  
Освітній ступінь магістр  
Спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа“  
(код і назва)  
Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа  
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/В.о. завідувача

кафедри ГРС

Проф. Дзюрко В.Р.  
"03" травня

2021 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Переверт Ігора Андрійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

- Тема роботи Музичний готельний комплекс з інноваційними підходами до маркетингу послуг в Готельно-ресторанній зоні м. Києва  
керівник роботи Мандриш Ірина Борисівна К.Т.Н. 90ч.  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)  
затверджені наказом закладу вищої освіти від "03" травня 2021 року № 812-Кс
- Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021р.
- Вихідні дані до роботи місце розроблення - м. Київ, тип зосередження - музичний готельний комплекс, впровадження інноваційних маркетингових послуг
- Зміст 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. Додатки.
- Перелік графічного матеріалу  
Аркуш 1 (формат А3) - калитрувальне рішення готельного підприємства на бюджеті 0.000. Аркуш 2 (формат А3) - план маркетингових 3D проєктів; Аркуш 3 (формат А3) - матеріали інноваційних досліджень. Аркуш 4 (формат А3) - матеріали інноваційних досліджень. Аркуш 5 (формат А3) - матеріали інноваційних досліджень.

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Мигуновська О.В. фахівець	<i>[підпис]</i> 09.10.20р	<i>[підпис]</i> 30.10.20р
Розділ 2	Мигуновська О.В. фахівець	<i>[підпис]</i> 09.10.20р	<i>[підпис]</i> 14.11.20р
Розділ 3	Мигуновська О.В. фахівець	<i>[підпис]</i> 09.10.20р	<i>[підпис]</i> 05.12.20р
Розділ 4	Мигуновська О.В. фахівець	<i>[підпис]</i> 09.10.20р	<i>[підпис]</i> 12.12.20р
Розділ 5	Нікітіна Т.А. фахівець	<i>[підпис]</i> 09.10.20р	<i>[підпис]</i> 22.12.20р

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ, Розділ 1 Інноваційний	09.10 - 30.10	виконано
2.	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10 - 14.11	виконано
3.	Розділ 3 Організаційно-технологічний	15.11 - 05.12	виконано
4.	Розділ 4 Інтенсивно-технологічний	06.12 - 12.12	виконано
5.	Розділ 5 Економічний	13.12 - 20.12	виконано
6.	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додатки	21.12 - 26.12	виконано
7.	Графізм довідки	27.12 - 27.01	виконано
8.	Підприємство та його діяльність	28.01 - 01.02.2021	виконано
9.	Підприємство кваліфікаційної групової роботи на кафедрі	01.02.2021	виконано

Здобувач

*[підпис]*  
(підпис)

Перегера Т.А.  
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

*[підпис]*  
(підпис)

Мигуновська О.В.  
(прізвище та ініціали)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ**

Здобувача: Передери Ігора Андрійовича

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*

*денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»*

*освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»*

**Тема роботи: « Музичний готельний комплекс з інноваційними підходами до маркетингу послуг в Голосіївському районі м. Києва»**

Керівник роботи : к.т.н, доц. Шидловська О.Б.

Дата захисту «   » лютого 2021 р.

Робота захищена оцінкою \_\_\_\_\_

Анотація

Проведено дослідження ринку з організації концертів, музичних заходів та фестивалів світу, країни та міста Києва. В результаті дослідження виявлено проблеми з тимчасовим розміщенням у відвідувачів даних заходів по всьому світу та м. Києві в тому числі. На основі аналізу обґрунтовано концепцію підприємства та розроблено додаткові послуги для приваблення туристів.

Розроблено структуру сервісного процесу обслуговування та планувальне рішення готельного комплексу, створено культурно-дозвільний блок приміщень з надання додаткових послуг пов'язаних музичною індустрією.

Для збільшення кількості проживаючих додатково розроблено будівлю хостелу.

Для залучення гостей розроблено план маркетингових послуг на найближчі десять років.

Розроблено річний план з результатами господарської діяльності музичного готельного комплексу вцілому та з відокремленням інноваційної діяльності.

Проведено оцінку для окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційну дипломну роботу вікладено на 129 сторінках пояснювальної записки та містить 56 таблиць, 11 рисунків, 2 додатків. Графічний матеріал – 5 аркуші.

Ключові слова: фестивалі, музика, маркетинг, готельний комплекс.

#### Abstract

A market study was conducted on the organization of concerts, music events and festivals around the world, the country and the city of Kiev. As a result of the study, problems were identified with the temporary placement of visitors to these events around the world and in Kiev as well. Based on the analysis, the concept of the enterprise is justified and additional services are developed to attract tourists.

The structure of the service process of maintenance and planning solution of the hotel complex were developed, a cultural and leisure block of premises was created to provide additional services related to the music industry.

To increase the number of residents, the hostel building has been additionally developed. To attract guests, a marketing services plan for the next ten years has been developed.

An annual plan has been developed with the results of economic activity of the music hotel complex as a whole and with the separation of innovation activities. An assessment was made for the payback of the investment project.

The qualification thesis is presented on 129 pages of the explanatory note and contains 56 tables, 11 figures, 2 appendices.

Graphic material – 129 sheets.

Keywords: festivals, music, marketing, hotel complex.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b>	7
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b>	8
1.1 Аналіз використання обраних інноваційних впроваджень в світі	8
1.2 Маркетинг послуг	15
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b>	18
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити музичний готельний комплекс та обґрунтування вибору місця будівництва	18
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	21
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів	24
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності музичного готельного комплексу	26
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b>	29
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу музичного готельного комплексу	29
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	31
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	35
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства музичного готельного комплексу	43
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства музичного готельного комплексу	43
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	45
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної Продукції	58
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства музичного готельного комплексу	64
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	67
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	68
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	69

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень музичного готельного комплексу	75
3.8 Визначення загальної площі музичного готельного комплексу, конфігурації та поверховості будівель	76
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b>	<b>79</b>
4.1 Розміщення музичного готельного комплексу в містобудівній структурі	79
4.2 Характеристика інженерних систем музичного готельного комплексу	80
4.3 Пропозиції щодо дизайну	89
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ</b>	<b>90</b>
5.1 Обґрунтування операційних доходів музичного готельного комплексу	90
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) музичного готельного Комплексу	96
5.3 Розробка плану з праці	98
5.4 Планування поточних витрат музичного готельного комплексу	104
5.5 Планування операційного прибутку музичного готельного комплексу за сценарієм розвитку. Діагностика отриманих результатів	109
5.6 Розрахунок ефективності впровадження інновації в музичному готельному комплексі	111
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b>	<b>115</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b>	<b>117</b>

## Вступ

На сьогоднішній день не існує ринку готельних послуг, котрий було б створено для людей, котрі займаються музичним туризмом, при тому, що туристів котрі займаються ним, досить багато. Вони самостійно шукають місце для тимчасового проживання під час своєї подорожі. Для вирішення даної проблеми, проводиться написання кваліфікаційної дипломної роботи за темою «Музичний готельний комплекс з інноваційними підходами до маркетингу послуг в Голосіївському районі м. Києва».

Метою даної кваліфікаційної роботи є створення музичного готельного комплексу, для зазначеної вище аудиторії туристів.

Завдання полягає в створенні додаткових культурно-дозвільних послуг в музичному готельному комплексі, котрі будуть пов'язані з метою перебування туристів в місті Київ, збільшення ліжок-місць для проживання більш бюджетній категорії споживачів готельних послуг за рахунок інтеграції хостелу до готелю категорії 4-х зірок з однаковим рівнем обслуговування та комфорту перебування. Також за допомогою маркетингу та маркетингових послуг, на основі розробленої концепції, аналізу музичних подій міста та підбору особливого підходу до кожної категорії музичних туристів, залучення гостей міста до готельного комплексу як для проживання так і для користування послугами культурно-дозвільної групи музичного готельного комплексу.

Важливим завданням, після виконання попередніх пунктів, є прорахунок рентабельності операційної діяльності музичного готельного комплексу та виведення показника на середньогалузевий показник для готельних підприємств. Наступним кроком буде визначення терміну окупності капітальних вкладень для музичного готельного комплексу.

Оскільки інноваційна діяльність має окремий вклад в загальний прибуток проєктованого підприємства, провести окремий розрахунок операційної діяльності та термін окупності капітальних вкладень для неї.

## РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1. Аналіз використання обраних інноваційних впроваджень в світі

В наш час, все більша кількість людей бажає подорожувати для отримання нових емоцій, пізнання світу чи то просто відпочинку. Під час подорожі, більшість з туристів проводить час за читанням книжок, використанням смартфонів, прослуховуванням музики, тощо.

Оскільки напрями розвитку світового туризму розширюються з кожним роком відповідно до попиту, неможливо не звернути увагу на музичний туризм, адже запеклі фанати тих чи інших виконавців навряд пропустять таку подію як улюблений концерт.

Музичний туризм — різновид туризму з метою почути і побачити улюбленого музиканта чи музичну групу.

Активні форми музичний туризм приймає у молодіжному середовищі — у фанатів рок-груп, готових переїжджати за своїм кумиром постійно. У таких подорожах навколишній світ — за стінами концертного залу і готельного холу — практично не існує. У спокійніших формах — поїздки на грандіозні музичні фестивалі або оперні прем'єри — контакти з національним колоритом стають окрасою поїздки.

Музичні фестивалі — також популярна закордонна розвага. Вони проводяться в різних країнах і нерідко служать приводом для поїздки саме в цю країну. На фестивалях люди знайомляться з творчістю музичних гуртів різних стилів і напрямків, а також спілкуються з великою кількістю народу і приємно проводять час на свіжому повітрі.

Британське видання *Mirror* спробувало розібратися в безлічі фестивалів і вибрало найцікавіші:

- японський музичний фестиваль *Fuji Rocks*. Щорічно цей захід біля підніжжя гори Фуджі збирає до 100 тисяч глядачів;
- *The Big Day Out* на майданчиках Австралії та Нової Зеландії;
- німецький фестиваль *Rock Werchter*;
- *Benicassim*, що організовується в Італії;

- на березі Женевського озера проходить Montreux Jazz Festival;
- серед неформатних меломанів славиться ірландський бутік-фестиваль The Electric Picnic;
- ісландський фестиваль Airwaves унікальними виконавцями;
- у Британії проводиться цікавий захід Bestival;
- бельгійський фестиваль Pukkelpop;
- угорський Sziget;

В Україні серед молоді теж популярний, так званий «Фестивальний туризм». Серед українських фестивалів найпопулярнішими є:

- «фестиваль Захід»;
- фестиваль «Славське рок»;
- фестиваль «Арт-Поле»;
- екокультурний фестиваль «Трипільське Коло» [1]

В місті Київ розсташовуються окремі майданчики для музичних виступів, великі концертні зали, стадіони та мистецькі простори. Кожному виконавцю, котрий влаштовує концерт в столиці, пропонуються різні сцени, вибір якої залежить від середньостатистичної кількості фанатів, популярності артистів та інших супутніх факторів. На сьогоднішній день, асортимент майданчиків для організації музичного концерту, можна розділити на такі категорії:

Масштабного сегменту:

- ВДНГ
- Палац спорту (9 800)
- Жовтневий палац (2 300)
- Stereo Plaza (6 000)
- ЮБК

1 червня 2019 року пройшов перший концерт на головному стадіоні країни, котрий зібрав Діма Монатік, отже існує ймовірність повторного проведення подібного іншими виконавцями.

- НСК Олімпійський (70 050)

Середнього сегменту:

- Atlas (1 500)
- Barman Dictat
  - Bel etage
  - Stereo Plaza
- Bingo
- Caribbean club
- Fedoriv hub
- Freedom hall
- Secret place
- Теплий ламповий

Перші включають в себе спеціально обладнані місця для виступів зі сцени перед великою кількістю глядачів; між собою поділені на локації закриті, та під відкритим небом. ВДНГ та ЮБК не є критими приміщеннями, тому максимальну кількість відвідувачів в них розрахувати не є можливим, при цьому, за площею вони в декілька разів перевищують площу приміщень в закладах середнього сегменту, котрі в основному складаються з нічних клубів, тематичних барів та арт-просторів.

Якщо говорити про популярні засоби розміщення відвідувачів музичних заходів світу, то існує необхідність їх розподілу:

1. Фестивалі. Оскільки вони відбуваються на окремих локаціях регіону де зазвичай відсутні готелі, організатори максимально облаштовують кемпінги, цінова політика яких є доступною, атмосфера в них сприяє відпочинку, отриманню нових знайомств, отриманню максимальної кількості позитиву тощо. Комфортність проживання в данному випадку не грає великої ролі, оскільки відвідувачі не прихотливі до умов та здатні пристосовуватись не звертаючи уваги ні на музику, ні на ліжко-місце. За можливості поселення до найближчих готелів, відвідувачі звісно ними користуються, але з наявним попереднім бронюванням, адже попит на номери значно перевищує пропозицію.

2. Концерти. Відвідувачі даних заходів, за рахунок проведення їх в містах, отримують більш комфортні умови для проживання, асортимент яких

варіюється від гест-хаусів та хостелів до 5-ти зіркових готелів. У великих містах пропозиції щодо тимчасового розміщення туристів досить, щоб задовольнити попит. Все залежить від фінансових можливостей та особистих побажань туристів.

Виходячи з вище зазначеної інформації, видно, що даний контингент користувачів готельних послуг користується всіма можливими засобами розміщеннями в різних місцях їх тимчасового зібрання.

На даний момент, в світі є кілька готелів, які так чи інакше пов'язані з музикою. Перший в своєму роді готель має назву «**Nhow Berlin**», котрий розсташований в самому епіцентрі музикальної, театральної та модної частині Берліну, Германія. Основний акцент данного засобу розміщення, як в дизайні так і в додаткових послугах, зроблено на музику.

Це єдиний готель котрий має дві звукозаписуючі студії, які відповідають всім міжнародним стандартам. Гості мають змогу взяти в оренду музикальні інструменти, а також в лоббі встановлено ігрові приставки з великим асортиментом ігор на музикальну тематику. Номери розділено на дві частини: в східному крилі їх виконано в золотисто-рожевих тонах, а в західному переважають сірі, голубі, рожеві відтінки, кожен з яких обладнано новітніми технологічними пристроями. Оскільки готель позиціонує себе як послідовник здорового способу життя, тому всі номери для некурячих. Від рецепції і до візочка румсервісу, кожна деталь, так чи інакше, пов'язана з музикою, при чому розподілення на музичні стилі не існує взагалі.

Другий готель, котрий також напряму асоціюється з музикою це **Hard Rock Hotel**, Голівуд, штат Флорида США. Його повна назва **Seminole Hard Rock Hotel & Casino** та оскільки в Голівуді за допомогою казино нікого не здивувати, то виконали даний ігровий готельний комплекс у вигляді електронної гітари висотою 137 метрів. Ззовні його облаштовано світлодіодними лампочками, та коли на землю спадають сутінки а на вулиці починає лунати музика, на фасаді приміщення починається світлове шоу, котре має пряму залежність від ритмічності та мелодичності музикального супроводу. В середині розсташовано

концертний майданчик місткістю 7 000 чоловік, окрім цього готель нічим не відрізняється від будь-якого готелю в Голівуді.

В Україні не існує жодного готелю, концепція якого відповідала б вищезазначеній інформації, був би обладнаний спеціально під музичні події, музичну стилістику, чи мав би хоча б мінімальний зв'язок з данною індустрією.

З іншого боку, розвиток новітніх технологій пов'язаних з візуалізацією певних подій, відбувається досить стрімко. Ще не так давно, ніхто не здогадувався що таке віртуальна реальність (далі VR ) та як можна її використати в повсякденному житті.

Окуляри й шоломи віртуальної реальності — переважно такі пристрої складаються з двох невеликих екранів, розташованих кожен перед оком. Екрани показують дещо зміщені одне відносно іншого зображення того самого об'єкта, створюючи ілюзію тривимірного простору. В шоломах можуть також міститися навушники, акселерометри, датчики положення. [2]

Окуляри й шоломи віртуальної реальності — переважно такі пристрої складаються з двох невеликих екранів, розташованих кожен перед оком. Екрани показують дещо зміщені одне відносно іншого зображення того самого об'єкта, створюючи ілюзію тривимірного простору. В шоломах можуть також міститися навушники, акселерометри, датчики положення.

International Data Corporation (IDC) – американська аналітична компанія, яка спеціалізується на дослідженнях ринку інформаційних технологій. Провідні аналітики якої прогнозують великий ріст витрат на придбання обладнання віртуальної реальності:

«Очікується, що середньорічне зростання в період з 2020 по 2025 рік складе 54%. Зростання світових витрат на доповнену і віртуальну реальність (AR і VR) після виходу з пандемії прискориться. Очікується, що в поточному році ці витрати складуть 12,0 млрд доларів, а в 2024 році — вже 72,8 млрд доларів. Такий прогноз дають фахівці аналітичної компанії IDC. Зазначені суми відповідають середньорічному зростанню 54% протягом п'ятирічного періоду.

На думку аналітиків, 2020 рік стане поворотним в історії галузі, оскільки підприємства зіткнулися з численними проблемами у вигляді порушення ланцюжків поставок, нестачі робочої сили, необхідності вводити обмеження на робочих місцях. Потреба в нових методах організації роботи і в підвищенні продуктивності праці стимулює впровадження засобів AR і VR.

Серед комерційних застосувань VR в 2024 році найбільш популярними будуть навчання (в цьому сегменті прогноуються витрати в розмірі 4,1 млрд доларів), технічне обслуговування в промисловості (теж 4,1 млрд доларів) і презентація продукції в роздрібній торгівлі (2,7 млрд доларів). Головними споживчими сегментами названі ігри та перегляд відеопрограм (сумарно 17,6 млрд. доларів)» [3].

Виходячи з вішезазначеної інформації, бачимо, що ринок готельних послуг для музичного туризму не створений взагалі, а в якості проживання користуються або більш дешевими засобами розміщення як хостели та кемпінги, або можливими готелями для загального проживання.

Також існує великий потенціал розвитку віртуальної реальності, використання якої відбувається в різноманітних сферах людської діяльності.

Метою роботи є поєднання даних інноваційних технологій та створення музичного готельного комплексу призначеного для проживання під час музичного туризму.

Дану технологію передбачено використовувати в розважально-пізнавальних цілях, тому пізнання музики, відвідання записаних та внесених до бази даних, легендарних концертів, можливість представити себе виконавцем є більш ніж можливою та актуальною в наш час. Оскільки ціна на пристрої робить їх не загально доступними для побутового використання, цю технологію впроваджено в музичний готельний комплекс котрий, в основному, надає послуги з тимчасового розміщення для осіб котрі займаються музичним туризмом, вона повинна підвищити попит на проживання в комплексі, котре в свою чергу створить пропозицію для використання технології віртуальної реальності.

Сутність інноваційних впроваджень полягає в створенні музичного готельного комплексу для музичного туризму з використанням засобів віртуальної реальності та створенням студії звукозапису, котрій складається з трьох різних функціональних будівель.

Перша будівля являє собою повноцінний готель 4\* з номерами різних категорій, рестораном, баром, адміністративною частиною.

Друга будівля відноситься до культурно-дозвільного підрозділу готельного господарства та є інноваційною. В ній передбачено використання технології віртуальної реальності, за допомогою якої надаються такі послуги, як:

1. «Повне занурення в музику» передбачає створення простору для використання шолому віртуальної реальності з датчиками та навушників для перегляду та прослуховування певних музичних концертів, котрі записано в режими «Live» та збережено на платформу.

Навіть запеклі фанати за тими чи іншими причинами не завжди мають змогу відвідати 100% концертів улюблених виконавців. Дана послуга надає змогу створити відчуття присутності на всіх 100% виступів, або ж повторно відчувати себе в атмосфері тих виступів, котрі сподобались найбільше.

2. «Власна студія звукозапису» являє собою напів-професійну студію з усім необхідним обладнанням для запису повноцінних музичних творів.

Оскільки музиканти та групи подорожують даючи багато концертів за один тур, запис певної композиції може бути відкладеним на невизначений термін. Наявність апартаментів, студії звукозапису та конференц-зали збільшує ймовірність поселення зірки до готельного комплексу. Також студією можуть користатись й бажаючі туристи, адже деякі пишуть вірші, дехто грає на інструментах, не всі мають власні групи чи потужності для запису музики. Поєднання відпочинку та початок власного творчого шляху можливо поєднати за наявності відповідних умов. Дана студія є загальнодоступною, а отже, будь хто бажаючий за попереднім записом має змогу її використати у власних цілях.

3. «Караоке-зала» створена для поціновувачів відпочинку з використанням власних вокальних здібностей (та дрібки алкоголю, адже поруч розсташовано бар), котра розділена на окремі кабінки зі звукоізоляцією.

Третя будівля являє собою «Хостел». Як зазначено вище, музичні фестивалі збирають велику кількість відвідувачів, котрі тимчасово проживають в загальнодоступних засобах розміщення. Виконаний в стилі лофт з використанням елементів декору в музичному стилі, з відомими цитатами виконавців, розміщений поряд з будівлею культурно-дозвільного призначення змусить привернути до себе увагу, та привабить більше гостей, аніж звичайний хостел. В свою чергу додаткові інноваційні послуги також певною мірою зіграють свою роль під час вибору засобу розміщення для бюджетних туристів.

Побудова даного музичного готельного комплексу буде єдиною в соєму роді, започаткує створення ринку для музичного туризму в цілому, та створить стимул для розробки подібних засобів розміщення. На власному прикладі продемонструє можливість використання віртуальної реальності в якості додаткових послуг та урізноманитнить їх.

## **1.2 Маркетинг послуг музичного готельного комплексу**

Основною функцією маркетингу для музичного готельного комплексу є створення реклами та приваблення до споживання послуг заданої цільової аудиторії, моніторинг музичних трендів, розробка нових додаткових послуг відповідно до їх попиту та актуальності, проведення розважальних заходів на кшталт вечірок, тощо.

Виконання першого поставленого завдання можливе шляхом розповсюдження інформації щодо асортименту та якості надаваних послуг в місцях найбільшого скупчення потенційних користувачів.

Даними місцями є вищеперераховані майданчики для виступів артистів в місті та країні. В якості маркетингових заходів передбачено:

- В закритих приміщеннях розміщення поліграфічної реклами

- На відкритих просторах оренда місця для встановлення розважального майданчика обладнаному в стилістиці готельного комплексу з використанням технології віртуальної реальності для її розповсюдження

Також до маркетингу надаваних послуг входить виконання наступних завдань:

- Співпраця з вітчизняними та іноземними туристичними агенціями, котрі займаються організацією музичних турів.

- Ведення сторінок музичного готельного комплексу в соціальних мережах з надаванням рекламного контенту щодо послуг та наданням інформації відносно активного життєвого циклу підприємства.

- Реклама в мережі інтернет на майданчиках для прослуховування музичних творів таких як Spotify, YouTube Music, YouTube, Soundcloud.

- Під час організації концерту певним гуртом або виконавцем, організація зустрічей з фанатами в конференц-залі музичного готельного комплексу.

- Співпраця з сайтом бронювання готлів Booking.com.

- Періодична оренда Party bus в місті Київ з переоформленням останнього в стиль готелю, замовлення ді-джеїв.

- Використання «вр» як інтерактивно-розважальний засіб серед активної молоді міста на мальовничих локаціях.

- Участь в активному житті міста, котре так чи інакше стосується туристичних потоків чи музичної сфери в залежності від їх наявності, актуальності, важливості тощо.

Під час впровадження зазначених заходів, обов'язково звертати увагу на їх доцільність та ефективність, проявляти гнучкість в бік підвищення якості маркетингу, враховувати цільову аудиторію, підвищувати зацікавленість послугами, виконувати інформативно-розважальну функцію.

Всі зазначені заходи спрямовано для заохочення до користування надаваними послугами та інформування населення щодо їх наявності, оновлення

та новизни на ринку готельних послуг. Актуальність з часом знизиться та послуги повинні оновлюватись якомога частіше, але при цьому під час перших років існування музичного готельного комплексу та його становлення на загальному ринку послуг, призведе до швидкого ознайомлення з готелем не перебуваючи в ньому, зацікавить до відвідання та користування послугами.

Провідні фахівці з маркетингу відповідальні за найбільш ефективно проведення заходів та працею з туристичними потоками міста. Вони також займаються пошуком найбільш актуальних подій міста та швидкою розробкою наступних маркетингових кроків з боку музичного готельного комплексу.

## **РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ**

Для розроблення концепції майбутнього музичного готельного комплексу та впровадження інноваційної складової було проведено маркетингові дослідження щодо аналізу існуючого ринку готельних послуг в Голосіївському районі м. Київ.

### **2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити музичний готельний комплекс та обґрунтування вибору місця будівництва**

Київ, одне з найдавніших європейських міст, адміністративний, економічний, науковий і культурний центр України, зосереджує значний туристичний потенціал і володіє всіма необхідними ресурсами для розвитку туризму, а саме ділового, культурно-пізнавального, релігійного, за інтересами (відвідування театрів, музеїв, фестивалів, спортивних заходів тощо).

У сучасних умовах у кожній галузі відбувається пошук нових шляхів і методів виробництва, здійснюється аналіз сучасного стану, накреслюються перспективи на майбутнє. Ці процеси характерні і для туристичної галузі, котра націлена на отримання прибутку шляхом задоволення туристичних пізнавально-оздоровчо-спортивних потреб населення, надання різноманітних туристичних послуг у вигляді житла, харчування, транспортного й екскурсійного обслуговування та іншого сервісу.

Туризм має вирішальне значення у формуванні уявлення про країну. Сьогодні більш ніж будь-коли необхідно підтримувати інтерес туристів до нашої країни, намагатися сформувати сприятливий імідж України та м. Києва. Головними цілями міської влади є максимально ефективно використати історичні, культурні, природні та туристично-рекреаційні ресурси м. Києва, створення потужної галузі як вагомого джерела бюджетних надходжень, розвитку туристичної інфраструктури [4].

Музичний готельний комплекс планується організувати в Голосіївському районі міста Києва, в якому зосереджено великий природно-рекреаційний та

історико-культурний потенціал, розвинена туристична інфраструктура, значна матеріальна база туризму, діють туристичні підприємства та організації різної форми власності. Сучасна туристична індустрія є однією з найбільш пріоритетних галузей економіки та культури, розглядається як невід’ємна складова частина соціальної сфери району, як дієвий засіб формування ринкових механізмів, поповнення бюджету, створення нових робочих місць.

Цілі лісоозерні природні комплекси з комфортними мікрокліматичними характеристиками, сприятливі природні умови зумовили розвиток санаторно-курортного напрямку туризму. Всього на території району знаходиться 17 закладів санаторно-курортного і оздоровчого спрямування: 4 санаторії в т.ч. 1 дитячий, 3 санаторії-профілакторії, 1 бальнеологічна лікарня, 7 пансіонатів та баз відпочинку, 2 дитячих оздоровчих закладів. Найвідоміший - кліматичний рівнинний курорт «Конча-Заспа» загальною площею 1587 га, умови якого сприятливі для лікування захворювань органів кровообігу та нервової системи.

Зовсім поруч від місця для будівництва готелю знаходиться Національний Експоцентр України, на території якого проходить безліч виставок, фестивалей, розважальних та тематичних заходів. В тому числі це є локація для проведення одного з найгучніших музичних фестивалей «Atlas Weekend».

Згідно з інформацією, за 2019 рік його відвідали 4,490 тисяч осіб, до котрих відносяться кияни, гості столиці та іноземці. Детальніше про кількість відвідувачів зображено на рисунку 2.1.



**Рисунок 2.1-** Відвідуваність Виставкового центру

Даний район міста знаходиться на його околиці. Завдяки цьому, поблизу також знаходяться такі основні транспортні комунікації як аеропорт «Жуляни»,

автостанція «Південна», наземний та підземний транспорт міста. Це дає змогу зручно дістатися як міста, так і місць проведення його музичних заходів.

В таблиці 2.1 наведено показники привабливості Голосіївського району в місті Київ.

**Таблиця 2.1 – Показники привабливості Голосіївського району м. Київ**

<b>Фактори</b>	<b>Переваги</b>	<b>Можливості</b>	<b>Особливості</b>
Транспортна забезпеченість	Аеропорт «Жуляни», автостанція «Південна», метро, автобуси, маршрутні таксі та тролейбуси.	Раціональний розподіл туристичних потоків між засобами пересування містом за умов великої навантаженості	Зручне переміщення в межах міста та району з використанням бажаного виду транспорту
Географічне положення	Охоплює околицю міста та частину його центру.	Приваблює туристів з моменту їх потрапляння до міста	Можливості проведення масових заходів
Інфраструктура	Велика кількість соціальних будівель, приміщень розважального та дозвіллевого характеру	Концентрація туристів і мешканців міста на одному районі, ефективний економічний розвиток району	Наявність допоміжних послуг для індустрії гостинності
Туризм	Велика кількість природних та розважальних зон	Зацікавленість різних типів туристів	Адаптація існуючих туристичних локацій до новинок індустрії
Природне середовище	Ботанічний сад, Національний природний парк «Голосіївський», Лиса гора, зелена зона на Виставковому центрі	Насолодження чистою природою в центрі великого міста, фільтрація забрудненого повітря природнім способом	Найзеленіший район міста з самим чистим повітрям при наявності фабрик, заводів, машин та інших забруднювачів повітря

Враховуючи туристичний потенціал, інфраструктуру, географічне положення, транспортну забезпеченість, природню красу та загальну привабливість району, обране місце для проектного готелю вважаю доцільним. Поєднання вищенаведених факторів дає велику перевагу перед більшістю районів столиці та робить район одним із найзручніших як для проживання так і для відпочинку.

Тому, після всебічного аналізу, майбутній музичний готельний комплекс з чотирьохзірковим готелем, хостелом та розважальним центром, буде розташовуватись за адресою : м.Київ проспект Академіка Глушаківа 2к2.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

За перше півріччя 2018 року туристичний потік Києва, порівняно з попереднім періодом 2017 року, зріс майже на 25%. Загалом столицю відвідало 850 тисяч іноземних туристів, що є рекордним показником за попередні чотири роки.

Динаміка зміни іноземних туристів за останні роки представлена на рисунку 2.2.

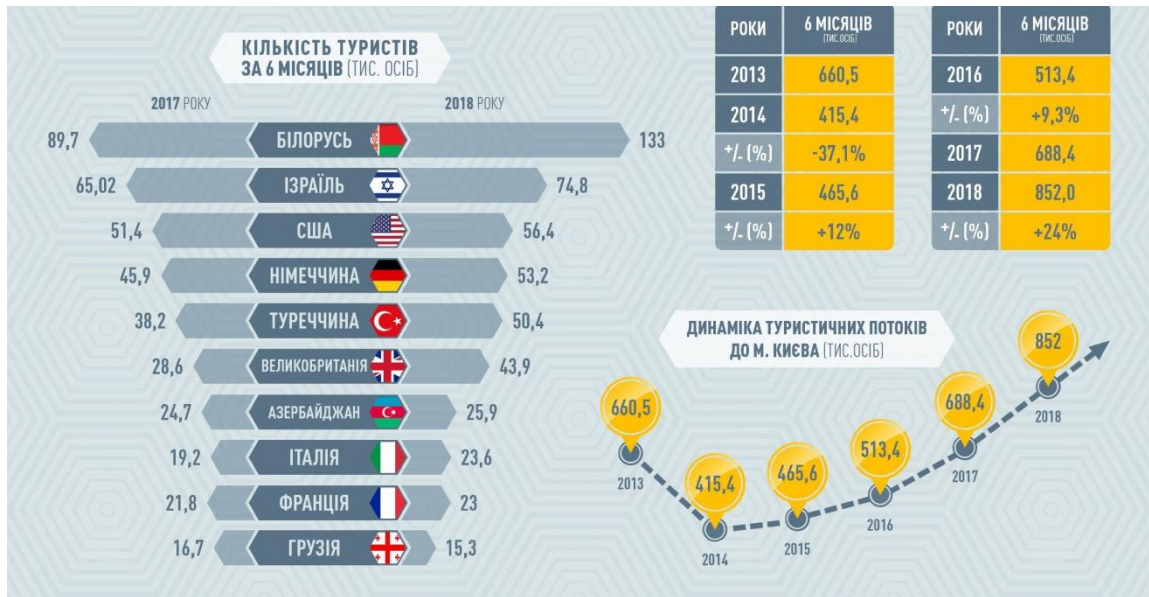


Рисунок 2.2 – Аналіз потоку туристів

З данної інформації виходить, що існує тенденція зросту щодо відвідуваності міста іноземними туристами. Підприємство гостинності любо приймає для тимчасового проживання туристів. Вони зобов'язані оплачувати туристичний збір, загальний розмір якого говорить про обсяг користувачів послуг проживання. Згідно зі звітом Київської міської державної адміністрації, станом на 2017 рік, лідерами платників в даній категорії серед готелів є представлені нижче об'єкти гостинності. Данні зображено на рисунку 2.3. [5]

№	НАЗВА ГОТЕЛЮ	СУМА
1	«HYATT REGENCY KYIV»	2 613,7 тис. грн
2	«HILTON KYIV»	1 732,3 тис. грн
3	«FAIRMONT GRAND HOTEL KYIV»	1 486,9 тис. грн
4	«ПРЕМ'ЄР-ПАЛАЦЬ»	1 477,1 тис. грн
5	«RADISSON BLU HOTEL»	1 224,3 тис. грн
6	«IBIS KYIV CITY CENTER»	970,0 тис. грн
7	«УКРАЇНА»	887,0 тис. грн
8	«HOLIDAY INN»	883,15 тис. грн
9	«PREMIER HOTEL RUS»	811,13 тис. грн
10	«ALFAVITO HOTEL KYIV»	764,77 тис. грн

KYIV TOURISM BOARD

**Рисунок 2.3** – Платники податку туристичного збору м. Київ

Для вдалої розробки готелю необхідним є аналіз існуючого ринку готельного господарства з врахуванням надаваних послуг та інфраструктури. Важливим є виявлення недоліків та конкурентноспроможності існуючих готелів. Аналіз забезпеченості регіону готелями наведено в таблиці 2.2.

**Таблиця 2.2 - Забезпеченість Голосіївського району м. Києва готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Фортеця Гетьмана	Києво-Святошинський р-н, с. Гатне, вул. Інститутська, 103	Готельно-ресторанний комплекс	4*	320 ліжко-місць, 8 категорій, ціни від 627 до 8 700 грн.	Проживання, харчування, бізнес-центр, транспорт, спортивні трансляції	63
Holosiyivs'kuu	м. Київ, Голосіївський проспект 93	Готель	2*	110 ліжко-місць, 7 категорій, ціни від 614 до 1 640 грн.	Проживання, харчування	40
Green Apple Hostel	м. Київ, Дмитра Луценка 12А	Хостел	-	30 ліжко-місць, 5 кімнат, ціни від 200 до 680 грн.	Проживання, прання	59
Готель Жуляны Сити	м. Київ, Кільцева дорога 100	Готель	2*	121 ліжко-місць, 7 категорій, 800 до 1 650 грн.	Проживання, харчування, трансфер	72

Клуб "Т2"	м. Київ, Лятошинського 18Б	Готель	-	35 ліжко- місць, 5 категорій, ціни від 650 до 11 200 грн.	Проживання	44
Bavaria	с. Гатне, Інститутська 10	Міні- готель	4*	40 ліжко- місць, 4 категорії номерів, цін и від 1 300 до 2 100 грн.	Проживання, харчування	61
Шелтер	м. Київ, вул. Каменярів 42б	Міні- готель	4*	75 ліжко- місць, 6 категорій номерів, ціни від 710 до 1 200 грн.	Проживання, харчування, сауна	68
Лавилиа	м. Київ, вул. Академіка Вільямса 36	Готель	3*	68 ліжко- місць, 4 категорії номерів, ціни від 1 120 до 3 100 грн.	Проживання, харчування, сауна	51
Terra Nova	с. Гатне, вул Інститутська 77	Готель	4*	92 ліжко- місць, 7 категорій номерів, ціни від 900 до 3 620 грн.	Проживання, харчування, басейн, сауна	46
FAVOR PARK Hotel	м. Київ, вул. Маршала Конєва 6	Готель	4*	124 ліжко- місць, 4 категорії номерів, ціни від 2 650 до 4 600 грн.	Проживання, харчування, басейн, трансфер	58

Після аналізу зрозуміло, що всі з існуючих готелів мають досить стандартний набір послуг та не є досить орієнтованими під певний контингент туристів. Також майже всі з них розміщено в спальних кварталах району.

Створення музичного готельного чотирьохзіркового комплексу буде актуальним саме в данному районі міста, оскільки дасть змогу урізноманітнити

стандартний набір готельних послуг, буде орієнтовним на певну категорію туристів при цьому радо приймаючи до себе всіх бажаючих. Також важливою конкурентною перевагою є наявність інновацій та загальна концепція комплексу.

### **2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів**

Важливим аспектом під час розробки майбутнього готелю є дослідження контингенту потенційних споживачів. Враховуючи тематику готельного комплексу, вважаю доцільним проведення аналізу направленою саме на основний його контингент, а саме відвідувачі музичних подій міста та туристи, котрі відкриті для нових вражень.

Безліч музичних фестивалів проходить у світі, в Україні та певна частка припадає на Київ. Найпопулярніші з них це:

1. Atlas Weekend. Один з найбільших музичних фестивалів України, котрий проводиться щорічно в першій половині липня та проходить 5 днів, на території ландшафтного парку м. Києва. Оскільки перший з п'яти днів відвідування абсолютно безкоштовний, велика кількість туристів забезпечена. На території фестивалю існує 10-15 майданчиків для виступу артистів з досить різноманітних стилів. На кожен наступний день обов'язково запрошують все більш знаменитих виконавців, що тільки додає бажання затримуватись тут на довше. В 2015, перший рік існування фестивалю, його відвідало 20 тис. осіб за два дні, а вже за 4 роки, ця цифра становила 538 тис.. Організатори відвели окрему зону на кемпінг, але вважаючи те, що кількість відвідувачів з року в рік росте з геометричною прогресією, розмістити бодай 20% він не в змозі. Саме тому, відвідувачі вимушені проживати в готелях чи то в хостелах.

2. UPark Festival. Міжнародний музичний фестиваль, який проходить в столиці України з 2016 року на різних локаціях міста, від стадіонів до парків. Організатори запрошують максимально популярних виконавців. В 2019р. кількість відвідувачів за три дні фестивалю перевищила 65 тис. осіб. Організатори не мають можливості на облаштування кемпінгу, а отже відвідувачі проживають у всеможливих засобах розміщення столиці.

3. Країна мрій. Фестиваль етнічної української музики, котрий поєднує в собі різноманітні багатовікові традиції українців, дає змогу доторкнутися до них, відчути на собі та паралельно почути про них. Особливістю фестивалю є наявність зимової його версії та можливість одночасного проведення в різних містах країни одночасно. Започаткований в 2004 році, даний захід прийняв до себе більш ніж 1 мільйон відвідувачів, контингент котрих розміщується зазвичай в готелях, або являється мешканцями міста.

Окрім вищезазначених заходів існують також концерти. Згідно з даними Державної служби статистики України, щороку відвідуваність та проведення концертів в Україні стрімко зростає. Детальніше зображено на рисунку 2.4.

Роки	Кількість концертних організацій, од	Кількість слухачів на концертах, млн. осіб
<b>2008</b>	7,0	77
<b>2009</b>	6,2	77
<b>2010</b>	6,6	83
<b>2011</b>	6,7	82
<b>2012</b>	6,7	88
<b>2013</b>	6,9	85
<b>2014<sup>1</sup></b>	5,4	73
<b>2015<sup>1</sup></b>	5,6	73
<b>2016<sup>1</sup></b>	5,8	76
<b>2017<sup>1</sup></b>	6,2	76

**Рисунок 2.4** – Тенденція зросту слухачів в Україні

Данні за 2014-2017 представлені без урахування тимчасово окупованих територій Криму, Донецької та Луганської областей. Саме через це показники здаються нижчими.

В Україні не існує жодного готелю, концепція якого відповідала б всій вищезазначеній інформації, був би обладнаний спеціально під музичні події, музичну стилістику, чи мав би хоча б мінімальний зв'язок з данною індустрією.

Ящо брати до уваги туристів взагалі, то основним осередком їх зібрання в Голосіївському районі міста Київ єВДНГ. Побудований, як величне місце досягнень, він займає 286 га території та нараховує 180 будівель і споруд, 20 з яких мають статус історико-культурних пам'ятників України. Цей

архітектурний шедевр радянського необароко стає справжнім символом швидкої післявоєнної відбудови та впевненості у майбутньому цілої країни.

Наразі ВДНГ переживає багато змін, поступово перетворюючись на культурно-інноваційний центр. Саме тут вперше в Україні було створено унікальний сезонний розважальний парк «Зимова країна на ВДНГ» із величезною ковзанкою, гірками, центральним офісом українського Діда Мороза, маршрутами для прогулянок верхи, парком крижаних скульптур, святковими ярмарками.

З настанням теплої погоди на зміну зимовим розвагам приходять інші розважальні проекти – «Літо на ВДНГ». Він об'єднує у собі: гойдалковий та мотузковий парки, концертний зал та відкриту сцену, сферичний кінотеатр, виставка метеликів, відкритий басейн, кінну школу верхової їзди, зону відпочинку «Сад гамаків», хаби та квести, рекреаційні зони.

Також на ВДНГ відбувається наймасштабніший в країні музичний фестиваль Atlas Weekend, а до 19-го павільйону з благодійними івентами переїхав «Кураж Базар».

Враховуючи це, доцільним буде розмістити музичний готельний комплекс в столиці України, на місці зі зручним розсташуванням, яке включає в себе транспортні комунікації, знаходиться неподалік від музичних майданчиків та розсташований біля туристично-розважальної мекки ВДНГ, а саме за адресою м.Київ проспект Академіка Глушаківа 2к2. Потенційні споживачі готельних послуг це відвідувачі музичних заходів міста та туристи відкриті до нових вражень. Вважаю доцільним розробку музичного готельного комплексу на 83 номери, 80 з яких належать до готелю, а 3 відносяться до хостелу. Загальна місткість складає 155 ліжко-місць. Ситуаційний план наведено в додатку А, Таблиця експлікацій будівель та споруд представлена в додатку А1.

## **2.4 Визначення концептуальних засад діяльності музичного готельного комплексу**

Для чіткого позиціонування проєктованого готелю на ринку, було розроблено його концепцію та обрано основну ідею та напрям розвитку з

урахуванням орієнтації на споживача послуг та ринку вцілому. Данні представлено в таблиці 2.4.

**Таблиця 2.4 – Концепція діяльності музичного готельного комплексу**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Готельний комплекс
Спеціалізація	Музичний
Категорія	4 зірки та хостел
Кількість номерів	80 готель, 3 хостел
Місцезнаходження:	
– фактичне	м.Київ проспект Академіка Глушаківа 2к2
– знакове	Мальовнича локація столиці
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова
Стиль дизайну	Поп арт
Контингент споживачів	Туристи, відвідувачі музичних подій міста
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	Культурно-дозвілеві
Інфраструктура	Хостел, Готель 4*, Музичний центр
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	<b>2700</b>

Площа земельної ділянки, котра необхідна для будівництва майбутнього готельного комплексу,  $S_d$ ,  $m^2$ , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N,$$

де  $n_z$  – норматив площі земельної ділянки,  $m^2/місце$  ;

$N$  – місткість готелю, місць

та становить:

для готелю окремо:

$$S_d = 30 \cdot 80 = 2400 \text{ м}^2$$

для хостелу окремо:

$$S_d = 40 \cdot 3 = 120 \text{ м}^2$$

для інноваційного центру площа становить  $180 \text{ м}^2$

разом для готельного комплексу =  **$2700 \text{ м}^2$**

Отже, майбутній музичний готельний комплекс буде складатись з трьох функціональних будівель. Перша та основна це готель 4\* на 80 номерів, Друга будівля це хостел на 3 номери, з власною кухнею та функціональним простором

для гостей. Третім є пов'язуюча будівля в якій надаються іноваційні та культурно-дозвіллієві послуги для гостей комплексу.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для ефективного виконання поставлених цілей та завдань готельного підприємства, важливим є правильно підібрана організаційно-функціональна структура. Саме вона забезпечує координацію обов'язків працівників та регулювання поставлених завдань в середині окремої служби підприємства гостинності.

Для вибору структури, в першу чергу, слід визначити основні служби готелю, персонал та його посадові обов'язки на робочому місці. Данні занесено до таблиці 3.1.

**Таблиця 3.1. – Основні служби музичного готельного комплексу**

<b>Назва служби</b>	<b>Обов'язки</b>	<b>Працівники</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Адміністративно-управлінська служба	-відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, -вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення; -займається створенням відповідних умов праці для персоналу готелю	Генеральний директор, виконавчий директор, секретар, менеджер кадрової служби, бухгалтер, головний бухгалтер
Служба прийому та розміщення	- реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - бронювання номерів за запитом; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інфор-маційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - ведення необхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду	Менеджер служби прийому та розміщення, адміністратор, службовець з бронювання номерів, телефонний оператор, носій багажу
Служба управління номерного фонду	- підтримка необхідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також суспільних приміщень (холів, фойє, переходів, коридорів); - забезпечення кожного номера свіжими рушниками, надання номеру ошатного вигляд,	Менеджер служби експлуатації номерного фонду, старша покоївка, покоївки.

1	2	3
Інженерно-технічна служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечення безперебійної роботи всіх технічних пристроїв та споруд готелю;</li> <li>-регулярне, відповідно до затвердженого графіка, проведення обстеження санітарного і технічного стану готелю та території, що прилягає до готелю;</li> <li>-оцінка якості виконання проведених службою робіт і надання послуг;</li> <li>- складання за результатами обстеження і перевірок актів;</li> </ul>	Головний інженер, майстер з ремонту інженерних систем, майстер з ремонту обладнання
Служба безпеки та пожежної охорони	<ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечити охорону і безпеку гостей та їхнього особистого майна під час перебування в готелі;</li> <li>- захистити майно готелю від ворожих дій;</li> <li>- підтримувати громадський порядок;</li> <li>- забезпечити гостям спокій і конфіденційність під час їх перебування в готелі;</li> </ul>	Начальник служби безпеки, охоронці
Служба ресторанного господарства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- надання послуг з харчування</li> </ul>	Менеджер служби ресторанного господарства, адміністратор, офіціант, бармен, завідувач виробництвом, кухарі
Служба культурно-дозвіллевого призначення	<ul style="list-style-type: none"> <li>-забезпечення гостей якісним відпочинком згідно інноваційних можливостей готелю;</li> <li>-підбір та допомога в користуванні засобами відпочинку;</li> <li>-налаштування зони для відпочинку;</li> <li>-контроль якості та справності обладнання;</li> <li>-підтримка чистоти робочих місць;</li> <li>-надання інформації щодо надаваних послуг;</li> <li>-моніторинг новинок галузі та оновлення програмного забезпечення приладів;</li> </ul>	Менеджер культурно-дозвілльної служби, працівники залу, працівник ІТ сфери

Для більш широкого розуміння сервісно-виробничого процесу даного готельного підприємства, слід розробити його функціональну структуру. До останньої додано схему взаємозв'язку між окремими групами та описову характеристику. Дана схема проілюстрована на рисунку 3.1.



**Рис.3.1 – Функціональна схема музичного готельного комплексу**

→ - вхід для відвідувачів; → - службовий вхід; → - основні проходи;  
 → - додаткові проходи.

З рисунку 3.1 виходить, що будь-які переміщення між окремими групами приміщень є зручними як для відвідувачів, так і для персоналу готельного комплексу.

### **3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень**

Підбір кожної групи приміщень відбувається згідно до ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» окремо для кожної категорії готелів, з урахуванням місткості, зірковості та концепції. Також важливим є необхідність тієї чи іншої групи в конкретному випадку.

В проєктованому музичному готельному комплексі наявність приймально-вестибюльної групи приміщень є важливим чинником при прийманні гостей, оскільки саме в ній, працівники, дізнаються бажання гостей щодо їх майбутнього проживання, а гості, в свою чергу отримують перше враження від закладу гостинності.

Для точного визначення площі приміщень даної групи, спершу необхідним є підбір потрібного обладнання для зручного функціонування.

Обране, за каталогами існуючих фірм-постачальників, обладнання занесено до таблиці 3.2 з зазначенням необхідних характеристик для розрахунку корисної площі приміщення.

Корисна площа приміщення,  $\text{Скор}, \text{ м}^2$ , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, $\text{м}^2$
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i><b>Вестибюль</b></i>				
Диван	SFC Карина	3	1200x1100x730	2,772
Крісло для відпочинку	KM Vespa	7	700x250x850	1,05
Журнальний столик	UaStal D575xH390	3	575x575x390	0,39
Стійка порт'є	OM-f5	1	700x400x1400	0,4
Інформаційний стенд	RDC-15	2	100x140x1700	0,05
<b>Всього</b>				<b>4,662</b>
<i><b>Бюро прийому і реєстрації</b></i>				
Стійка-блок адміністратора	Стійка ресепшн P-08	1	1200x2600x1400	4,37
Стілець	Special4You Solano office mesh	3	880x470x500	0,62
Шафа для зберігання ключів	Pick Wood	1	280x270x80	0,006
Тумба для комп'ютера	MO-2	1	600x600x736	0,27
Сейф	ЯМХ-65ЕТ	1	650x350x360	0,082
<b>Всього</b>				<b>5,348</b>
<i><b>Кімната чергового адміністратора</b></i>				
Стілець	Special4You Solano office mesh	1	880x470x500	0,21
Стіл	Special4You Solano office mesh	1	1400x870x1200	1,22
<b>Всього</b>				<b>1,43</b>
<i><b>Камера схову</b></i>				
Стелаж	ІКЕА	4	1500x900x1800	5,4
<b>Всього</b>				<b>5,4</b>

<i>Гардероб</i>				
Стілець	Special4You Solano office mesh	1	880x470x500	0,21
Стіл	Special4You Solano office mesh	1	1400x870x1200	1,22
Вішак	IKEA	5	1500x400x1600	3
<b>Всього</b>				<b>4,43</b>
<i>Швейцарська зона</i>				
Низькі столи	Taller Rosenfeld	1	789x700x668	0,55
Крісла	Taller Rosenfeld	2	670x772x843	1,03
Візки швейцарські	Taller Rosenfeld	4	779x760x908	2,36
<b>Всього</b>				<b>3,94</b>
<i>Пост охорони</i>				
Стілець	Special4You Solano office mesh	3	880x470x500	0,63
Стіл	Special4You Solano office mesh	1	1400x870x1200	1,22
<b>Всього</b>				<b>1,85</b>
<i>Вбиральня чоловіча</i>				
Умивальник	IKEA	2	700x700x200	0,98
Унітаз	IKEA	2	400x600x790	0,48
Пісуар	IKEA	3	400x150x400	0,18
Дзеркало	IKEA	1		-
<b>Всього</b>				<b>1,64</b>
<i>Вбиральня жіноча</i>				
Умивальник	IKEA	4	700x700x200	1,96
Унітаз	IKEA	4	400x600x790	0,96
Дзеркало	IKEA	1		-
<b>Всього</b>				<b>2,92</b>
<b>Разом</b>				<b>31,62</b>

Такі приміщення, як камера схову, гардероб і санітарні вузли розміщуються поверхом нижче маючи безпосередній зв'язок зі сходами, що ведуть до вестибюля.

На основі корисної площі, Скор, визначається орієнтовна загальна площа приміщення, Sзаг, м<sup>2</sup>:

$$S_{заг} = S_{кор} / k$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення (k=0,3).

Площа приміщення вестибюлю:

$$S_{заг} = 4,662 / 0,3 = 15,54$$

Площа зони прийому та реєстрації з урахуванням вільного простору для прийому організованих груп туристів (6 м<sup>2</sup>):

$$S_{заг} = (5,348 + 6) / 0,3 = 37,83$$

Площа кімнати чергового персоналу:

$$S_{заг} = 1,43 / 0,3 = 4,77$$

Площа камери схову:

$$S_{заг} = 5,4 / 0,3 = 18$$

Площа гардеробу:

$$S_{заг} = 4,43 / 0,3 = 14,77$$

Площа швейцарської зони:

$$S_{заг} = 3,94 / 0,3 = 13,1$$

Площа приміщення з постом охорони:

$$S_{заг} = 1,85 / 0,3 = 6,17$$

Площа вбиральні чоловічої:

$$S_{заг} = 1,64 / 0,3 = 5,46$$

Площа вбиральні жіночої:

$$S_{заг} = 2,92 / 0,3 = 9,7$$

Розраховану загальну площу приміщень порівнюють з нормативною (табл. 3.3).

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вестибюль	15,54	100
Бюро прийому і реєстрації	37,83	12
Кімната чергового персоналу	4,77	12
Камера схову	18	10
Гардероб	14,77	8
Швейцарська зона	13,1	8
Пост охорони	6,17	2
Вбиральня чоловіча	5,46	6
Вбиральня жіноча	9,7	6

Оскільки нормативна площа приміщень приймально-вестибюльної групи більша за розрахункову, в подальшому використано нормативну. Остаточні та загальна площі приміщень наведено в табл. 3.4.

**Таблиця 3.4 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи музичного готельного комплексу**

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
Вестибюль	100
Бюро прийому та реєстрації	38
Кімната чергового персоналу	12
Камера схову	18
Гардероб	15
Швейцарська зона	8,5
Пост охорони	6,2
Вбиральня чоловіча	8
Вбиральня жіноча	11
<b>Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень</b>	<b>216,7</b>

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група приміщень є основною для будь-якого готельного підприємства. Правильне її формавання дає змогу дізнатися кількість місць в кімнатах та максимальну кількість гостей котрі можуть бути одночасно поселені.

Згідно вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі.» та обраних типу та категорії готелю, сформовано номерний фонд музичного готельного комплексу та оформлено у вигляді табл.3.5.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду музичного готельного комплексу категорії 4\* на 83 номери**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	2	2	4
Номер I категорії (двомісний)	1	2	25	50
Номер I категорії (одномісний)	1	1	48	48
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	8	16
Кімната хостелу стандарт	1	15	3	45
<b>Всього</b>			<b>83</b>	<b>167</b>

Для визначення загальної площі номерного фонду, слід визначити площу кожного номеру окремо. Для цього необхідно враховувати перелік та корисну площу обладнання яку воно займає.

Розрахунок площ номерів окремих категорій представлено у вигляді табл. 3.6.

**Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт..	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Номер «Апартамент»</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Меблі-АРТ	1	2000x1600x600	3,2
Тумбочка біля ліжка	Меблі-АРТ	2	450x500x650	0,46
Журнальний столик	Меблі-АРТ	1	540x300x800	0,16
<b>Всього</b>				<b>3,82</b>
<b>Вітальня</b>				
Підставка для багажу	Меблі-АРТ	1	600x300x400	0,18
Диван	Меблі-АРТ	1	1800x900x630	1,62
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Комод	Меблі-АРТ	1	800x400x700	0,32
Стіл	Меблі-АРТ	1	1200x600x750	0,72
Стілець	Меблі-АРТ	2	530x630x1020	0,66
Модульна кухня	Amore Classic	1	1700x610	1,04
Холодильник	NORD	1	540x500x845	0,27
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	600x450	-
<b>Всього</b>				<b>4,81</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Ванна	Fancy Marble	1	1500x700x430	1,05
Умивальник	Fancy Marble	2	700x400x530	0,56
Душова кабіна	Fancy Marble	1	800x800x2100	0,64
Унітаз	Fancy Marble	2	650x350x750	0,46
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	-
Сушка для рушників	Fancy Marble	1	500x75x500	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	700x450	-
<b>Всього</b>				<b>2,71</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Умивальник	Fancy Marble	1	700x400x530	0,28
Унітаз	Fancy Marble	1	650x350x750	0,3
<b>Всього</b>				<b>0,58</b>

1	2	3	4	5
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	Меблі-АПТ	1	1200х300х2000	<b>0,36</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>12,28</b>
<b>Номер «Люкс»</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко двоспальне	Меблі-АПТ	1	2000х1600х600	3,2
Тумбочка біля ліжка	Меблі-АПТ	2	450х500х650	0,46
Газетний столик	Меблі-АПТ	1	540х300х800	0,16
<b>Всього</b>				<b>3,82</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	Меблі-АПТ	1	1800х900х630	1,62
Підставка для багажу	Меблі-АПТ	1	600х300х400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742х180х472	-
Комод	Меблі-АПТ	1	800х400х700	0,32
Стіл	Меблі-АПТ	1	1200х600х750	0,72
Стілець	Меблі-АПТ	2	530х630х1020	0,66
Холодильник	NORD	1	540х500х845	0,27
Кондиціонер	Saturn	1	730х254х184	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	600х450	-
<b>Всього</b>				<b>3,77</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Умивальник	Fancy Marble	2	700х400х530	0,56
Душова кабіна	Fancy Marble	1	800х800х2100	0,64
Унітаз	Fancy Marble	2	650х350х750	0,46
Відро для сміття	Starax	1	230х170х270	-
Сушка для рушників	Fancy Marble	1	500х75х500	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	700х450	-
<b>Всього</b>				<b>1,66</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Умивальник	Fancy Marble	1	700х400х530	0,28
Унітаз	Fancy Marble	1	650х350х750	0,3
<b>Всього</b>				<b>0,58</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	Меблі-АПТ	1	1200х300х2000	<b>0,36</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>10,19</b>
<b>Номер «Напівлюкс»</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко односпальне	Меблі-АПТ	2	2000х900х600	3,6
Тумбочка біля ліжка	Меблі-АПТ	2	450х500х650	0,46
Газетний столик	Меблі-АПТ	1	540х300х800	0,16
<b>Всього</b>				<b>4,22</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Умивальник	Fancy Marble	2	700х400х530	0,56
Душова кабіна	Fancy Marble	1	800х800х2100	0,64

1	2	3	4	5
Унітаз	Fancy Marble	2	650x350x750	0,46
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	-
Сушка для рушників	Fancy Marble	1	500x75x500	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	700x450	-
<b>Всього</b>				<b>1,66</b>
<i>Санітарний вузол додатковий</i>				
Умивальник	Fancy Marble	1	700x400x530	0,28
Унітаз	Fancy Marble	1	650x350x750	0,3
<b>Всього</b>				<b>0,58</b>
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	Меблі-АПТ	1	1200x300x2000	0,36
Підставка для багажу	Меблі-АПТ	1	600x300x400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Комод	Меблі-АПТ	1	800x400x700	0,32
Стіл	Меблі-АПТ	1	1200x600x750	0,72
Стілець	Меблі-АПТ	2	530x630x1020	0,66
Холодильник	NORD	1	540x500x845	0,27
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	600x450	-
<b>Всього</b>				<b>2,51</b>
<b>Всього номера</b>				<b>9,51</b>
<i>Номер I категорії (двомісний)</i>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко двоспальне	Меблі-АПТ	1	2000x1600x600	3,2
Тумбочка біля ліжка	Меблі-АПТ	2	450x500x650	0,46
Підставка для багажу	Меблі-АПТ	1	600x300x400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Стіл	Меблі-АПТ	1	1200x600x750	0,72
Стілець	Меблі-АПТ	2	530x630x1020	0,66
Холодильник	NORD	1	540x500x845	0,27
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	600x450	-
<b>Всього</b>				<b>5,5</b>
<i>Санітарний вузол</i>				
Умивальник	Fancy Marble	1	700x400x530	0,28
Душова кабіна	Fancy Marble	1	800x800x2100	0,64
Унітаз	Fancy Marble	1	650x350x750	0,23
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	-
Сушка для рушників	Fancy Marble	1	500x75x500	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	700x450	-
<b>Всього</b>				<b>1,15</b>
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	Меблі-АПТ	1	1200x300x2000	<b>0,36</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>7,01</b>
<i>Номер I категорії (одномісний)</i>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко односпальне	Меблі-АПТ	1	2000x900x600	1,8
Тумбочка біля ліжка	Меблі-АПТ	1	450x500x650	0,23

1	2	3	4	5
Підставка для багажу	Меблі-АПТ	1	600x300x400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Стіл	Меблі-АПТ	1	1200x600x750	0,72
Стілець	Меблі-АПТ	1	530x630x1020	0,33
Холодильник	NORD	1	540x500x845	0,27
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	600x450	-
<b>Всього</b>				<b>3,53</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Fancy Marble	1	700x400x530	0,28
Душова кабіна	Fancy Marble	1	800x800x2100	0,64
Унітаз	Fancy Marble	1	650x350x750	0,23
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	-
Сушка для рушників	Fancy Marble	1	500x75x500	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	700x450	-
<b>Всього</b>				<b>1,15</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	Меблі-АПТ	1	1200x300x2000	<b>0,36</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>5,04</b>
<b>Номер І категорії для маломобільних груп населення (двомісний)</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко з електроприводом	OSD 91V	1	2000x850x510	0,87
Ліжко односпальне	Меблі-АПТ	1	2000x900x600	1,8
Тумбочка біля ліжка	Меблі-АПТ	2	450x500x650	0,46
Підставка для багажу	Меблі-АПТ	1	600x300x400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Стіл	Меблі-АПТ	1	1200x600x750	0,72
Стілець	Меблі-АПТ	1	530x630x1020	0,33
Холодильник	NORD	1	540x500x845	0,27
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	600x450	-
<b>Всього</b>				<b>4,63</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Fancy Marble	1	700x400x530	0,28
Душова кабіна	Fancy Marble	1	800x800x2100	0,64
Унітаз	Fancy Marble	1	650x350x450	0,11
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	-
Сушка для рушників	Fancy Marble	1	500x75x500	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	700x450	-
<b>Всього</b>				<b>1,03</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа для одягу	Меблі-АПТ	1	1200x300x2000	<b>0,36</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>6,02</b>
<b>Кімнати хостелу</b>				
<b>Кімната №1 на 16 осіб</b>				
Ліжко двоярусне	Venger Еко-1	8	890x2000x1990	14,17
Шафа для речей	FEROCON HO	16	1800x600x500	8,64
Тумбочка біля ліжка	Меблі-АПТ	16	450x500x650	3,68
Дзеркало	Fancy Marble	1	600x450	-

1	2	3	4	5
<b>Всього</b>		<b>26,49</b>		
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Fancy Marble	1	700x400x530	0,28
Душова кабіна	Fancy Marble	1	800x800x2100	0,64
Унітаз	Fancy Marble	1	650x350x750	0,23
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	-
Сушка для рушників	Fancy Marble	1	500x75x500	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	700x450	-
<b>Всього</b>				<b>1,15</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>27,64</b>
<b>Кімната №2 на 16 осіб</b>				
Ліжко двоярусне	Venger Еко-1	8	890x2000x1990	14,17
Шафа для речей	FEROCON HO	16	1800x600x500	8,64
Тумбочка біля ліжка	Меблі-АРТ	16	450x500x650	3,68
Дзеркало	Fancy Marble	1	600x450	-
<b>Всього</b>				<b>26,49</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Fancy Marble	1	700x400x530	0,28
Душова кабіна	Fancy Marble	1	800x800x2100	0,64
Унітаз	Fancy Marble	1	650x350x750	0,23
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	-
Сушка для рушників	Fancy Marble	1	500x75x500	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	700x450	-
<b>Всього</b>				<b>1,15</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>27,64</b>
<b>Кімната №3 на 13 осіб</b>				
Ліжко двоярусне	Venger Еко-1	6	890x2000x1990	10,63
Ліжко односпальне	Меблі-АРТ	1	2000x900x600	1,8
Шафа для речей	FEROCON HO	13	1800x600x500	14,04
Тумбочка біля ліжка	Меблі-АРТ	13	450x500x650	2,93
Дзеркало	Fancy Marble	1	600x450	-
<b>Всього</b>				<b>29,4</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Fancy Marble	1	700x400x530	0,28
Душова кабіна	Fancy Marble	1	800x800x2100	0,64
Унітаз	Fancy Marble	1	650x350x750	0,23
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	-
Сушка для рушників	Fancy Marble	1	500x75x500	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	700x450	-
<b>Всього</b>				<b>1,15</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>30,55</b>
<b>Кухня хостелу</b>				
Раковина	Fancy Marble	1	700x400x530	0,28
Електрична плита	GORENJE EC	1	850x500x600	0,3
Кухонний стіл модульний	Еко Omni	1	3000x900x1500	2,7
Обідний стіл	KoDi	2	1800x700x750	2,52

продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
Стілець	Rondi Елін	10	460x400x830	1,84
Мікрохвильова піч	PANASONIC	3	443x340x258	-
Холодильник	HITACHI	2	855x740x1835	1,27
<b>Всього</b>				<b>10,91</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	ikea knopparp knisa	3	1990x760x750	4,54
Журнальний столик	KoDi	3	600x1000x420	1,8
Міні-бар	DMS KS-50	3	430x480x510	0,62
<b>Всього</b>				<b>6,96</b>
<b>Всього Хостелу</b>				<b>103,7</b>

На основі підбраного обладнання та розрахунку його корисної площі, визначаємо загальну площу номерів за формулою :  $S_{\text{заг}}=S_{\text{кор}}/0,3$

Розрахунки та остаточні площі номерів наведено у табл. 3.7.

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів музичного готельного комплексу категорії 4\* на 83 номери**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	Житлова	Санвузлів		Передпокою	Загальна
		Основного	Додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартаменти	28,7	9,03	1,93	1,2	40,93
Люкс	25,3	5,53	1,93	1,2	33,96
Напівлюкс	14,06	5,53	1,93	8,37	31,7
Номер I категорії (двомісний)	18,3	3,84	-	1,2	23,34
Номер I категорії (одномісний)	11,8	3,84	-	1,2	16,84
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	15,5	3,5	-	1,2	20,2
Кімната хостелу стандарт на 16 осіб	88,3	3,84	-	-	92,14
Кімната хостелу стандарт на 13 осіб	92	3,84	-	-	95,84

Отримавши дані розрахунки переходимо до наступного етапу, а саме визначення складу та площі приміщень поповерхового обслуговування.

Спершу проводимо підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень з зазначенням їх у табл. 3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<i>Хол</i>				
Диван	ikea knopparp knisa	2	1990x760x750	3,03
Журнальний стіл	KoDi	2	600x1000x420	1,2
Картина	-	5	-	-
Дзеркало	Fancy Marble	1	600x450	-
<b>Всього</b>				<b>4,23</b>
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Стелаж	Меткас	4	750x300x1700	0,9
Шафа для білизни	ІКЕА	4	950x500x1700	1,9
<b>Всього</b>				<b>2,8</b>
<i>Комора брудної білизни</i>				
Стелаж	Меткас	4	750x300x1700	<b>0,9</b>
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Шафа	ІКЕА	2	950x500x1700	<b>0,95</b>
<i>Майданчик розбирання брудної білизни</i>				
Кошик для білизни	VIOLET HOUSE	4	800x800x1300	<b>2,56</b>
<i>Приміщення для зберігання візків</i>				
Візок покоївки	ІКЕА	5	800x500x1400	<b>2</b>

На основі отриманих розрахунків корисної площі обладнання, визначасио орієнтовну загальну площу окремо кожного приміщення поповерхового обслуговування за формулою  $S_{\text{заг}}=S_{\text{кор}}/0,3$  та порівнюємо з нормативною. Дані занесено до табл. 3.9.

**Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування**

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Хол	14,1	30
Кімната чергового персоналу	9,4	12
Комора брудної білизни	3	6
Комора прибирального інвентарю	3,17	4
Майданчик розбирання брудної білизни	8,5	4
Приміщення для зберігання візків	6,7	12

Після підрахунку та порівняння розрахункової та нормативної площ, визначаємось з остаточними площами, обираючи вищі значення. Данні занесено до табл. 3.10.

**Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування музичного готельного комплексу**

<b>Назва приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Майданчик розбирання брудної білизни	8,5
Приміщення для зберігання візків покоївок	12

Після визначення складу і площі приміщень поповерхового обслуговування музичного готельного комплексу, виходить що персоналу готелю достатньо місця в них та існує повне забезпечення необхідним обладнанням.

### **3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства музичного готельного комплексу**

#### **3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства музичного готельного комплексу**

Правильний вибір форми організації харчування дозволяє покращити та пришвидшити процес обслуговування під час основних прийомів їжі, зменшити витрати продукції та заздалегідь визначити достатню кількість персоналу.

В даному музичному готельному комплексі, враховуючи контингент споживачів, доцільним буде організувати харчування шляхом включення його до загальної вартості проживання, а отже оплаченим разом. За допомогою континентального тарифного плану, гості, отримують сніданок та проживання, заплативши лише один раз. Даний тарифний план та форма організації харчування передбачає одноразове харчування на сніданок за типом «шведський стіл» з безалкогольними напоями та частковим обслуговуванням офіціантами. Також при цьому додатково функціонує лобі-бар, в якому, за окремим чеком є можливість замовлення окремих напоїв з меню вільного вибору.

Отже, враховуючи тарифний план та форму організації харчування в готельному комплексі, доцільним буде наявність ресторану вищого класу

одночасно вміщуючи 100 осіб з обслуговуванням офіціантами та змішаного типу та функціонування з 7:00 до 00:00; наявність універсального бару вищого класу на 50 місць з обслуговуванням барменом-офіціантом при функціонуванні з 16:00 до 3:00; лобі-бару при вестибюлі з обслуговуванням офіціантом та асортиментом алкогольних та безалкогольних напоїв, котрий працює з 7:00 до 00:00; Буфету в культурно-дозвільному блоку приміщень з напоями, і на 3 та 5 поверхах готелів з напоями та закусками не складного приготування і організацією харчування лише на виніс з 8:00 до 23:00 та їдальні для персоналу організованої окремо від гостьових потоків. Очевидно, вищезазначені заклади ресторанного господарства в даному музичному готельному комплексі якнайкраще організовують харчування в різний час доби, маючи різний асортимент та цілком різне призначення.

Вся вищезазначена інформація занесена до табл.3.11.

**Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства музичного готельного комплексу**

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	100	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок – «Шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Самообслуговування; Офіціантами, повне	Європейська, Західноєвропейська	07:00 – 24:00 (сніданок – 07:00-11:00)
Лобі-бар (при вестибюлі)	Вищий	10	Мешканці готелю	Вільний вибір страв і напоїв «А ля карт»	Барменом, повне	-	7:00 – 24:00
Бар	Вищий	50	Мешканці готелю	«А ля карт»	Барменом, повне	-	16:00 – 3:00
Їдальня для персоналу	-	20	Персонал готелю	Комплексні сніданки, обіди та вечері	Самообслуговування	-	8:00 – 22:00
Буфет на поверсі	-	-	Мешканці готелю	Їжа та напої не складного приготування на виніс	Самообслуговування	-	8:00 - 23:00

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма закладів ресторанного господарства передбачає складання меню, відповідно до обраних особливостей організації харчування, класу закладу та методу обслуговування, розрахунок денної кількості відвідувачів та подальше визначення прогнозованої денної кількості страв та розробка сумарної денної кількості страв за окремими групами, розподіл їх за основними продуктами.

Під час розробки меню важливим є дотримання правил порядку написання страв та співвідношення різних груп страв.

Оскільки в ресторані вищого класу існує сніданок за типом «шведський стіл» та окремо «а ля карт» то відповідно слід розробити два окремих меню з урахуванням обслуговування.

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку при обслуговуванні «шведський стіл»**

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Вихід, г/шт/мл
1	2	3
	<b>Холодні страви та закуски</b>	
Згідно ТК	Канapé з лососем	30
Згідно ТК	Канapé з сьомгою	30
Закупівельні	Асорті свіжих овочей	50
Закупівельні	Шинка	50
Закупівельні	Буженина	50
Закупівельні	Сир «Камамбер»	40
Закупівельні	Сир «Моцарела»	40
Закупівельні	Сир «Гауда»	40
	<b>Другі гарячі страви</b>	
Згідно ТК	Вівсяна каша на молоці з сухофруктами	130
Згідно ТК	Манна каша з джемом та медом	150
Згідно ТК	Ячня глазунья з відвареними ковбасками та грінками	120
Згідно ТК	Ячня «Бенедикт»	130
Згідно ТК	Ячня з курячим філе та грінками	120
Згідно ТК	Філе куряче в сирно-вершковому соусі	120
Згідно ТК	Омлет з капрезе з помідорами, моцарелою та соусом «Песто»	120
Згідно ТК	Ячня з печерицями на хлібі	130
	<b>Солодкі страви</b>	
Згідно ТК	Млинці з джемом	100/20
Згідно ТК	Млинці зі згущеним молоком	100/20
Згідно ТК	Салат фруктовий (персики, апельсин, банан, ківі, манго)	150

1	2	3
Згідно ТК	Морозиво з фруктами	75
	<b>Напої власного виробництва</b>	
Згідно ТК	Чай фруктовий	300
Згідно ТК	Чай зелений	300
Згідно ТК	Какао з маршмелоу	350
Згідно ТК	Горячий шоколад	300
Згідно ТК	Молочний коктейль	300
Згідно ТК	Фруктовий морс	200
Згідно ТК	Полуничний фреш	250
Згідно ТК	Банановий смузі	250
	<b>Хліб та хлібобулочні вироби</b>	
Закупівельні	Хліб житній	20
Закупівельні	Хліб пшеничний	20
Закупівельні	Хліб «бородинський»	20
Закупівельні	Круасан з джемом	40
Закупівельні	Круасан з шоколадом	40
Закупівельні	Круасан зі згущеним молоком	40

Оскільки після сніданку за типом «шведський стіл», ресторан, працює за меню «а la cart», яке представлено у вигляді таблиці 3.13.

**Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу**

№ рецептури	Назва страви	Вихід, г/шт
	<b>Фірмові страви</b>	
1	2	3
Згідно ТК	Салат «Ламанч» (лосось копчений, яблуко, селера, горіх, лимон, насіння гарбуза, олія оливкова)	180
Згідно ТК	Салат «Маркіза» (шинка копчена, помідор, ананас, сир твердий, лосось, лимон, майонез)	180
Згідно ТК	Крем-суп з лисичками і курячими фрикадельками	220
Згідно ТК	Лосось «З любов'ю»(філе лосося, лимон, вершки, ікра червона,рис-жасмин)	250
	<b>Холодні страви та закуски</b>	
Згідно ТК	Ікра лососева з лимоном і маслом	40/20/20
Згідно ТК	Рулетики з сьомги з ікрою	150/30
Згідно ТК	Оселедець з цибулею	200
Згідно ТК	Баклажани з часником	150
Згідно ТК	Закуска з помідорів та моцарели	180
Згідно ТК	Язик під майонезом	160
Згідно ТК	Сало нарізане з часником	150
Згідно ТК	Буженина з хрінном	150/10
Згідно ТК	Асорті м'ясне (буженина, ковбаски домашні, рулет кур., рулет св.)	50/50/50/50
Згідно ТК	Бастурма	100
Згідно ТК	Курячий рулет з моцарелою	150/50
Згідно ТК	Яйця-равлики (яйця, лосось, огірки)	100/50/50
Згідно ТК	Сирні батончики	200
	<b>Гарячі закуски</b>	

1	2	3
Згідно ТК	Млинці з лососем	10
Згідно ТК	Млинці з телятиною	100
	<b>Перші страви</b>	
Згідно ТК	Уха козацька (сьомга, судак)	250
Згідно ТК	Солянка м'ясна(реберця, шинка, грудинка, ковбаса, сосиски)	250
Згідно ТК	Борщ український	250
Згідно ТК	Окрошка «Царська»	250
	<b>Другі страви</b>	
Згідно ТК	Сьомга під раковим соусом	180/50
Згідно ТК	Судак під грибним соусом	200/50
Згідно ТК	Філе окуня під соусом з грибами	200/50
Згідно ТК	Телятина з чорносливом	150/50
Згідно ТК	Стейк із телятини	200
Згідно ТК	Язик тел., запечений з грибами під сиром	150/50/50
Згідно ТК	Печінка з цибулею (яловича)	230
Згідно ТК	Філе курки з соусом із авокадо	220/30
Згідно ТК	Філе індички в апельсиновому соусі	200/50
Згідно ТК	М'ясо кроля в вершках	220
Згідно ТК	Картопля відварна	200
Згідно ТК	Картопля пюре	200
Згідно ТК	Картопля фрі	200
Згідно ТК	Картопля смажена по-домашньому	200
Згідно ТК	Рис з овочами (цибуля, морква, перець болгарський)	190
Згідно ТК	Гречка	200
	<b>Солодкі страви</b>	
Згідно ТК	Млинці з джемом	100/50
Згідно ТК	Млинці зі згущеним молоком	110/40
Згідно ТК	Салат фруктовий (персики, апельсин, банан, ківі, манго)	180
Згідно ТК	Морозиво з фруктами	200
	<b>Напої власного виробництва</b>	
Згідно ТК	Чай фруктовий	250
Згідно ТК	Чай зелений	250
Згідно ТК	Какао з маршмелоу	250/50
Згідно ТК	Фруктовий морс	250
Згідно ТК	Молочний коктейль	250
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	
Закупівельні	Хліб житній	30
Закупівельні	Хліб пшеничний	30
Закупівельні	Хліб «бородинський»	30
Закупівельні	Круасан з джемом	50
Закупівельні	Круасан з шоколадом	50
Закупівельні	Круасан зі згущеним молоком	50

Винно-горілчані напої реалізуються через лобі-барі для споживання як в останньому так і в ресторані вищого класу. Карта напоїв представлена у вигляді табл. 3.14.

**Таблиця 3.14 – Карта напоїв лобі-бару**

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л
1	2
<b>Вино-горілчані вироби</b>	
<b>Горілка</b>	
Мороша	0,7/0,05
Nemiroff	0,7/0,05
Green Day	0,7/0,05
Воздух	0,7/0,05
Козацька рада	0,7/0,05
Цельсій	0,7/0,05
Первак	0,7/0,05
<b>Вина</b>	
<b>Білі столові</b>	
Шардонне	0,7
Аліготе	0,7
Рислінг	0,7
<b>Червоні столові</b>	
Каберне Совіньон	0,7
Мерло	0,7
Піно Нуар	0,7
<b>Ігристі</b>	
Артемівське	0,75
Асті Мартіні	0,75
Базалеті	0,75
<b>Коньяки</b>	
Коньяк «Старийкахеті», Германія	0,7
Cognac Ferrand Landy V.S., Франція	0,7
Коньяк «Тиса» П'ять зірок, Україна	0,5
<b>Віскі</b>	
Віскі «JackDaniel's», США	0,7
Віскі «Jameson», Ірландія	0,7
<b>Лікери</b>	
Лікер «Baileys», Ірландія	0,7
Лікер «Cointreau», Франція	0,5
Лікер «Sambuca Zaso», Україна	0,7
<b>Без алкогольні напої</b>	
<b>Мінеральні води</b>	
Мінеральна вода «Моршинська», Україна	0,5
Мінеральна вода «Боржомі», Україна	0,5
Мінеральна вода «Бон аква», Україна	0,5
<b>Соки в асортименті</b>	
Сік «Садочок» в асортименті, Україна	0,5
Сік «Sandora» в асортименті, Україна	0,5

<b>1</b>	<b>2</b>
Сік «Наш сік» в асортименті, Україна	0,5
<b>Пиво</b>	
Дункель темне, Україна	0,5
Білий лев, Україна	0,5
Львівське 1715, Україна	0,5
Карсбелг, Україна	0,5
Кроненбург бланк, Україна	0,5
Корона, Україна	0,3

При вестибюлі готелю функціонує бар вищого класу, в якому реалізуються алкогольні та безалкогольні напої як власного виробництва, так і закупівельні. Карта бару розроблена з урахуванням асортиментного мінімуму та класу бару представлена в табл. 3.15.

**Таблиця 3.15 – Карта бару при вестибюлі музичного готельного комплексу 4\***

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва напою</b>	<b>Величина порції,мл</b>
<b>Коктейлі</b>		
<b>Безалкогольні</b>		
згідно ТК	Ананасовий Сауер (ананасовий сік, сік лимона, цукровий сироп)	300
згідно ТК	Абрикосовий мікс (апельсиновий сік, абрикосовий сік, сік лимона)	300
згідно ТК	Грейпфрут (сік грейпфрута,сік лайму, імбир)	300
згідно ТК	Апельсин (апельсиновий сік, полуниця,мед)	300
<b>Алкогольні</b>		
згідно ТК	Белліні (шампанське, персик, цукор)	250
згідно ТК	Мартіні Рояль (вермут, шампанське, лимон,м'ята	250
згідно ТК	Шипучий ківі (шампанське,апельсиновий сік, ківі)	250
згідно ТК	Ла Манча (текіла, куантро, сік лимона, апельсиновий сік)	250
згідно ТК	Мохіто (ром, цукр.сироп, м'ята , сік лимона, содова)	250
згідно ТК	Маргарита (текіла, куантро, сік лимона)	250
згідно ТК	Шеррі Коблер (вино червоне,вишневий лікер,коньяк, вишневий сироп)	250
згідно ТК	Коблер шоколадний (лікер шоколадний, лікер кавовий,коньяк,шоколадний сироп,міцний чай,вершки )	250
згідно ТК	Ель Бурро (банан, персик,калуа, кокосовий лікер,вершки)	250
згідно ТК	Ламбада (персик,блю-курасо,лікер малібу,ананасовий сік)	250
згідно ТК	Гоманго (манго,куантро, шоколадний лікер, апельсиновий сік)	250
<b>Горілка</b>		
	«Мороша»,Україна	700/50
	«Nemiroff»,Україна	700/50
	«Green Day»,Україна	700/50
	«Воздух»,Україна	700/50
	«Козацька рада»,Україна	700/50
	«Цельсій»,Україна	700/50
	«Первак»,Україна	700/50

1	2`	3
<b>Вина</b>		
	«Шардонне», біле столове	700/150
	«Аліготе», біле столове	700/150
	«Рислінг», біле столове	700/150
	«Каберне Совіньон», червоне	700/150
	«Мерло», червоне	700/150
	«Піно Нуар», червоне	700/150
	«Артемівське», ігристе	700/150
	«Асті Мартіні», ігристе	700/150
	«Базалеті», ігристе	700/150
<b>Коньяки</b>		
	Коньяк «Старийкахеті», Германія	700/50
	Cognac Ferrand Landy V.S., Франція	700/50
	Коньяк «Тиса» П'ять зірок, Україна	700/50
<b>Віскі</b>		
	Віскі «JackDaniel's», США	700/50
	Віскі «Jameson», Ірландія	700/50
<b>Лікери</b>		
	Лікер «Baileys», Ірландія	700/50
	Лікер «Cointreau», Франція	700/50
	Лікер «Sambuca Zaso», Україна	700/50
<b>Пиво</b>		
	Дункель темне, Україна	0,5
	Білий лев, Україна	0,5
	Львівське 1715, Україна	0,5
	Карсбелг, Україна	0,5
	Кроненбург бланк, Україна	0,5
	Корона, Україна	0,3
<b>Без алкогольних напоїв</b>		
<b>Мінеральні води</b>		
	Мінеральна вода «Моршинська», Україна	500
	Мінеральна вода «Боржомі», Україна	500
	Мінеральна вода «Бон аква», Україна	500
	«Coca-cola» з цукром/без цукру, Україна	500
<b>Соки в асортименті</b>		
	Сік «Садочок» в асортименті, Україна	500
	Сік «Sandora» в асортименті, Україна	500
	«Наш сік» в асортименті, Україна	500
<b>Напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Чай фруктовий «Greenfield»	250
Згідно ТК	Чай зелений «Greenfield»	250
Згідно ТК	Какао з маршмелоу	250/50
Згідно ТК	Фруктовий морс ( чорниця, полуниця, вишня)	250
Згідно ТК	Молочний коктейль ( молоко, топінг, шматочки фруктів)	250

Виробнича програма підприємства харчування розробляється для ресторану вищого класу. Оскільки сніанок організовується лише для мешканців готельного

комплексу, а саме готелю та хостелу, тож кількість споживачів дорівнює місткості музичного готельного комплексу.

За допомогою графіка завантаженості залів, з урахуванням середньої тривалості прийому їжі, режиму роботи обідньої зали та її приблизної завантаженості в різні години поботи, визначаємо денну кількість відвідувачів.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі проєктованого ресторану,  $n$ , осіб, визначається за формулою:

$$n = k * N * \eta / 100$$

де  $N$  - кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, раз ; [3, 4]

$k$  – середнє завантаження залу, % . [3, 4]

Розрахунки оформлені у вигляді табл. 3.16

**Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 100 місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7-11	Сніданок для мешканців готельного комплексу		145
11-12	Перерва		
12-13	1,5	50	75
13-14	1,5	70	105
14-15	1,5	60	90
15-16	1,5	50	75
16-17	1,5	30	45
17-18	1,5	40	60
18-19	0,6	70	42
19-20	0,6	100	60
20-21	0,6	80	48
21-22	0,6	70	42
22-23	0,6	60	36
23-24	0,3	30	9
<b>Всього відвідувачів за день (пзаг)</b>			<b>832</b>
<b>Денна оборотність місця <math>\eta = \text{пзаг}/N</math>, раз</b>			<b>8.32</b>

Після визначення загальної кількості відвідувачів та денної оборотності місця, слід визначити прогнозовану денну кількість кулінарної продукції для ресторану вищого класу музичного готельного комплексу.

Кількість страв, які реалізуються за день  $N_{\text{стр}}$ , шт., визначається за

формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снїд}} \times k_{\text{снїд}} + n_{\text{заг}} \times k$$

де  $n_{\text{снїд}}$  – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб (дані табл. 3.16);

$n_{\text{заг}}$  – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектованого закладу, осіб (дані табл. 3.17);

$k_{\text{снїд}}$ ,  $k$  – коефіцієнт споживання страв [3, 4].

$$N_{\text{стр}} = 145 \times 7 + 832 \times 3,5 = 1015 + 2912 = 3927$$

Під час визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для закладу, слід враховувати процентний поділ страв в асортименті продукції [3, 4].

Результати підрахунків наведено в табл. 3.17 та 3.18.

**Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
1	2	3	4
<b>Холодні страви та закуски:</b>	30		305
рибні		25	76
м'ясні		30	92
овочеві		25	76
молоко і кисломолочні продукти		20	61
<b>Гарячі страви:</b>	50		508
м'ясні, рибні		20	102
овочеві		25	127
круп'яні		25	127
яечні, сирні		30	152
<b>Солодкі страви</b>	20		202
<b>Всього</b>	100		145*7=1015

**Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
1	2	3	4
<b>Холодні страви та закуски:</b>	30		874
рибні		25	219
м'ясні		30	262

продовження табл. 3.18

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
салати		35	306
кисломолочні продукти		10	87
<b>Гарячі закуски</b>	<b>5</b>		<b>146</b>
<b>Супи:</b>	<b>25</b>		<b>728</b>
прозорі		15	109
заправні		75	546
молочні, холодні, солодкі		10	73
<b>Другі гарячі страви:</b>	<b>30</b>		<b>874</b>
рибні		15	131
м'ясні		65	568
овочеві		5	44
круп'яні		10	87
яечні, сирні		5	44
<b>Солодкі страви</b>	<b>10</b>		<b>290</b>
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>832*3,5=2912</b>

Також важливим є кількість напоїв, фруктів, хліба, кондитерських виробів та закупівельної продукції для закладу ресторанного господарства реалізованих за добу. Вона визначається на підставі приблизних норм споживання та оформлена у вигляді табл. 3.19 та 3.20.

**Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 145 відвідувачів
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Гарячі напої</b>	Л.	<b>0,25</b>	<b>32</b>
<b>Холодні напої:</b>	Л.	<b>0,25</b>	<b>32</b>
мінеральна вода		0,125	16
натуральний сік		0,125	16
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	Кг.	<b>0,10</b>	<b>12</b>
житній		0,05	<b>6</b>
пшеничний		0,05	<b>6</b>
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	Шт.	<b>0,7</b>	<b>87</b>
<b>Фрукти</b>	Кг.	<b>0,07</b>	<b>8,7</b>

**Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану вишого класу на 100 місць**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 832 відвідувача
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Гарячі напої</b>	Л.	0,05	41

1	2	3	4
<b>Холодні напої:</b>	Л.		
Фруктова вода		0,05	41
мінеральна вода		0,08	65
натуральний сік		0,02	16
власного виробництва		0,1	82
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	Кг.		
житній		0,05	41
пшеничний		0,05	41
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	Шт..	0,5	409
<b>Цукерки, печиво, шоколад</b>	Кг.	0,02	16
<b>Фрукти</b>	Кг.	0,05	41
<b>Вино-горілчані вироби</b>	Л.	0,1	82
<b>Пиво</b>	Л.	0,025	20

Після проведення підрахунків та формування таблиць 3.17 - 3.20 та розробленого меню, складається денна виробнича програма закладу ресторанного господарства. Дані занесено до табл. 3.21 – 3.23.

**Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма сніданку**

№ Рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
згідно ТК	Гарячий бутерброд з шинкою	55	70
згідно ТК	Гарячий бутерброд з твердим сиром	75	70
згідно ТК	Ячня-глазунья	71	160
згідно ТК	Омлет із помідорами та шинкою	69	150
згідно ТК	Омлет із зеленню	70	160
згідно ТК	Млинці з сиром к.м.	68	135
згідно ТК	Млинці з джемом	67	135
згідно ТК	Сирники зі сметаною	70	140
згідно ТК	Вівсянка на молоці	68	180
згідно ТК	Каша рисова молочна	68	180
згідно ТК	Салат фруктовий	64	150
	Булочка здобна з родзинками	42	70
	Круасан із шоколадом	56	80
	Тости		180
	Сметана		100
	Масло вершкове		25
	Мед натуральний		50
	Джем в асортименті		50
	Молоко	40	200

1	2	3	4
	Кефір	17	150
	Йогурт в асортименті	35	150
згідно ТК	Чай	40	200
згідно ТК	Кава з молоком	40	200

**Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 100 місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
<b>Фірмові страви</b>			
згідно ТК	Винний лосось «З любов*ю»(філе лосося, лимон, вершки, ікра червона, рис-жасмин)	15	270
згідно ТК	Телятина під вишнево-вершковим соусом(телятина, вишня, мускатний горіх, вершки)	20	220
згідно ТК	Салат «Парадіз»(курка, печериці, ананас, маслини, салат)	15	200
<b>Холодні страви та закуски</b>			
згідно ТК	Брускети з шинкою	77	85
згідно ТК	Закуска із сьомги і авокадо(сьомга, авокадо, мікс салатний, соус з зернистою гірчицею)	94	80/80/25/50/25
згідно ТК	Тигрові креветки з соусом(Креветки, помідор, салатний лист, соус)	83	150
згідно ТК	Салат овочевий з куркою (стебло селери, перець болгарський, курка, кунжут)	102	160
згідно ТК	Асорті овочево(огірок, помідор, болгарський перець, цибуля зелана)	97	160
згідно ТК	Асорті домашнє м*ясне(буженина, рулет курячий, ковбаса домашня із свинини, язик телячий)	100	200
згідно ТК	Карпачо з яловичини з руко лою	99	150
згідно ТК	Паштет з печінки індички	76	180
згідно ТК	Язик з часниковим соусом	59	100/20

1	2	3	4
згідно ТК	Асорті із делікатесних та український сирів(Дор-блю, Камамбер, Мраморний, виноград, горіхи)	85	40/40/40/20/10
<b>Гарячі закуски</b>			
згідно ТК	Закуска пікантна(креветки, куряче філе, печериці, помідор, сир, вершки)	50	160
згідно ТК	Ковбаски гриль по – каталонськи (з болгарським перцем і картопляними брусочками в паприці)	50	160
згідно ТК	Баклажани під соєвим соусом	46	160
<b>Перші страви</b>			
згідно ТК	Томатний суп з морепродуктами	141	300
згідно ТК	Бульйон з курячими фрикадельками	103	250
згідно ТК	Суп із каре молодого ягнята	160	300
згідно ТК	Борщ український з телятиною	228	300
згідно ТК	Суп-крем сирний	96	300
<b>Другі страви</b>			
згідно ТК	Стейк з сьомги	38	230
згідно ТК	Лосось на овочевій подушці	48	170
згідно ТК	Скумбрія на мангалі	40	200
згідно ТК	Пате із баранини з грінками	63	200/30
згідно ТК	Стейк зі свинини на кістці(із соусом із печених баклажанів)	77	100/20
згідно ТК	Шашлик зі свинячої вирізки	74	100
згідно ТК	Яловичина «Вишневий аромат»(яловичина фарширована вишнями, смажена на грилі, вишневий соус)	75	200
згідно ТК	Яловичий медальйон(філе телятини, фаршироване сиром Дор-блю та запечене в беконі)	78	150
згідно ТК	Ребра запечені в глазурі	69	200
згідно ТК	Пастрома з курчої грудки з грушею	72	250
згідно ТК	Качина ніжка з яблуками і цибульним джемом	73	180/80
згідно ТК	Рулет кролика під грибним соте(рулет з кролика з білими грибами, грибний соус, соте:печериці, помідори, базилік, цибуля)	66	300
згідно ТК	Овочі на грилі(перець болгарський, помідор)	50	180

1	2	3	4
згідно ТК	Картопля з грибами під сиром	51	320
<b>Солодкі страви</b>			
згідно ТК	Лимонне тістечко з меренгою	50	100
згідно ТК	Тірамісу	52	180
згідно ТК	Яблучний штрудель з морозивом	45	280
згідно ТК	Класична «Опера»	48	250
згідно ТК	Чіз-кейк з малиновим джемом	42	120
згідно ТК	Шоколадний фондан з ванільним морозивом	53	140
<b>Напої власного виробництва</b>			
згідно ТК	Чай в асортименті	14	200
згідно ТК	Кава «Еспресо»	19	50
згідно ТК	Кава «Американо»	12	100
згідно ТК	Кава «Капучіно»	18	100
згідно ТК	Какао	10	200
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>			
згідно ТК	Булочка пшенична з кунжутом		100
Закупівельні	Грінки		50
Закупівельні	Хліб пшеничний		100
Закупівельні	Хліб житній		100

**Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма лобі-бару для ресторану вищого класу на 100 місць**

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
1	2	3
<b>Вино-горілчані вироби</b>		
Горілка «Мороша», Україна	34	0,055
Горілка «Nemiroff», Україна	8	0,5
Горілка «Green Day», Україна	28	0,05
Горілка «Воздух», Україна	27	0,05
Горілка «Козацька рада», Україна	23	0,05
Горілка «Цельсій», Україна	22	0,05
Горілка «Первак», Україна	18	0,75
«Шардонне», біле столове	11	0,75
«Аліготе», біле столове	10	0,75
«Рислінг», біле столове	8	0,75
«Каберне Совіньон», червоне	10	0,75
«Мерло», червоне	13	0,75
«Піно Нуар», червоне	12	0,75
«Артемівське», ігристе	29	0,05
«Асті Мартіні», ігристе	31	0,05
«Базалеті», ігристе	30	0,05

1	2	3
Коньяк «Старийкахеті», Германія	25	0,05
Cognac Ferrand Landy V.S., Франція	28	0,05
Коньяк «Тиса» П'ять зірок, Україна	22	0,05
Віскі «JackDaniel's», США	30	0,05
Віскі «Jameson», Ірландія	32	0,05
Лікер «Baileys», Ірландія	28	0,2
Лікер «Cointreau», Франція	26	0,2
Лікер «Sambuca Zaso», Україна	32	0,2
<b>Пиво</b>		
Дункель темне, Україна	10	0,5
Білий лев, Україна	6	0,5
Львівське 1715, Україна	10	0,5
Карсбелг, Україна	9	0,5
Кроненбург бланк, Україна	10	0,5
Корона, Україна	15	0,3
<b>Мінеральні води</b>		
Мінеральна вода «Моршинська», Україна	11	0,5
Мінеральна вода «Боржомі», Україна	13	0,5
Мінеральна вода «Бон аква», Україна	9	0,5
<b>Соки в асортименті</b>		
Сік «Садочок» в асортименті, Україна	5	0,5
Сік «Sandoga» в асортименті, Україна	8	0,5
Сік «Наш сік» в асортименті, Україна	7	0,5

Після підрахунків денної виробничої програми та приблизного визначення кількості споживаних страв, напоїв та закупівельної продукції, переходимо до організації технологічних процесів закладів харчування.

### **3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції**

Кожне підприємство ресторанного господарства має свої особливості процесу виробництва, котрі залежать від багатьох факторів. Наявність структурно-технологічної схеми дозволяє максимально зручно організувати

виробничі процеси від поставки сировини до кінцевого подавання страви до гостя.

Для розробки даної схеми необхідним є визначення потреби в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарів на основі розроблених денних програм закладу.

Потреба представлена у вигляді табл. 3.24

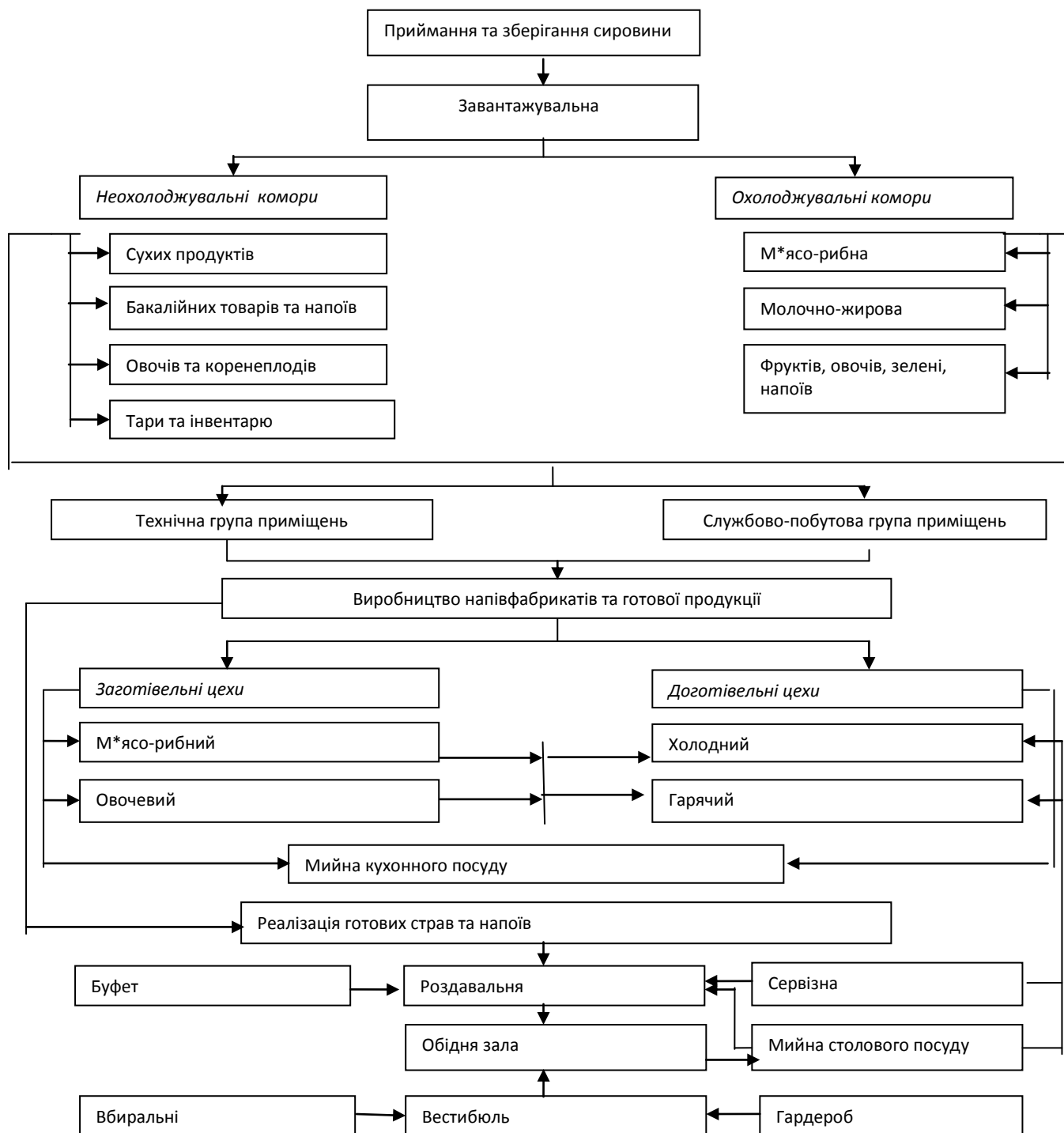
**Таблиця 3.24 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина, вирізка	Охолоджена
	Філе куряче	Охолоджене
	Язик телячий	Охолоджений
	Печінка індички	Охолоджена
	Каре ягняти	Охолоджене
	Баранина	Охолоджена
	Свинина	Охолоджена
	Яловичина	Охолоджена
	Ребра свинячі	Охолоджені
	Качина ніжка	Охолоджена
	Кролик філе	Охолоджене
Риба та морепродукти	Філе лосося	Охолоджене
	Сьомга	Охолоджена
	Креветки	Заморожені
	Скумбрія	Охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	Шинка	вищий гатунок
	Ікра червона	вищий гатунок
	Буженина	вищий гатунок
	Рулет курячий	вищий гатунок
	Ковбаса домашня	вищий гатунок
	Ковбаски м'ясні	вищий гатунок
	Бекон	вищий гатунок
Молоко, молочні та жирові продукти	Масло вершкове	столове висококалор.
	Твердий сир	Жирний
	Яйця курячі	столові
	Молоко	пастеризоване
	Олія рослинна	дезодорована
	Олія оливкова	Дезодорована
	Маргарин	Столовий
	Сметана	Жирна

1	2	3
	Сир кисло мол.	Жирний
	Кефір	Жирний
	Йогурт	Жирний
	Вершки	Жирні
	Майонез	столовий
	Сир тв.. Дор-Блю	вищий гатунок
	Сир тв. Камамбер	вищий гатунок
	Сир Мраморний	вищий гатунок
	Сир Віола	вищий гатунок
	Сир Маскарпоне	вищий гатунок
	Сир Філадельфія	вищий гатунок
Овочі та зелень	Помідори	Свіжі
	Цибуля ріпчаста	Свіжа
	Цибуля зелена	Свіжа
	Цибуля-порей	Свіжа
	Петрушка зелень	Свіжа
	Кріп	Свіжий
	Печериці	Свіжі
	Гриби білі	Свіжі
	Салат листя	Свіжий
	Часник	Свіжий
	Огірок	маринований
	Огірок	Свіжий
	Перець солодкий	Свіжий
	Розмарин гілка	Свіжий
	Рукола	Свіжа
	Картопля	Свіжа
	Баклажан	Свіжий
	Базилік	Свіжий
	Морква	Свіжа
	Буряк	Свіжий
Капуста	Свіжа	
Шпинат	Свіжий	
Цукіні	Свіжий	
Фрукти та ягоди	Яблука	Свіжі
	Апельсини	Свіжі
	Банан	Свіжий
	Лимон	Свіжий
	Вишня	Свіжа
	Ананас	Конвертований
	Виноград	Свіжий
	Груша	Свіжа
Бакалійні товари	Вівсяні пластівці	вищий гатунок
	Крупа рисова	шліфавана
	Чай-заварка	крупнолистний
	Кава натуральна	порошкоподібна
	Какао	Порошок
	Мед	різнотрав*я

1	2	3
	Соус соєвий	пастеризований
	Соус табаско	пастеризований
	Томатне пюре	пастеризоване
	Родзинки	вищий гатунок
	Ванілін	порошкоподібний
Сипучі продукти	Борошно	вищий гатунок
	Цукор	кристалічний
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Булочка пшенична з кунжутом	заморожена
	Грінки	вищий гатунок
	Хліб пшеничний	вищий гатунок
	Хліб житній	вищий гатунок
Напої алкогольні	Горілка «Мороша», Україна	Пляшкова
	Горілка «Nemiroff», Україна	Пляшкова
	Горілка «Green Day», Україна	Пляшкова
	Горілка «Воздух», Україна	Пляшкова
	Горілка «Козацька рада», Україна	Пляшкова
	Горілка «Цельсій», Україна	Пляшкова
	Горілка «Первак», Україна	Пляшкова
	Вино «Шардонне», біле столове	Пляшкове
	Вино «Аліготе», біле столове	Пляшкове
	Вино «Рислінг», біле столове	Пляшкове
	Вино «Каберне Совіньон», червоне	Пляшкове
	Вино «Мерло», червоне	Пляшкове
	Вино «Піно Нуар», червоне	Пляшкове
	Вино «Артемівське», ігристе	Пляшкове
	Вино «Асті Мартіні», ігристе	Пляшкове
	Вино «Базалеті», ігристе	Пляшкове
	Коньяк «Старийкахеті», Германія	Пляшковий
	Cognac Ferrand Landy V.S., Франція	Пляшковий
	Коньяк «Тиса» П'ять зірок, Україна	Пляшковий
	Віскі «JackDaniel's», США	Пляшковий
	Віскі «Jameson», Ірландія	Пляшковий
	Лікер «Baileys», Ірландія	Пляшковий
	Лікер «Cointreau», Франція	Пляшковий
	Лікер «Sambuca Zaso», Україна	Пляшковий
	Пиво Дункель темне, Україна	Пляшкове
	Пиво Білий лев, Україна	Пляшкове
	Пиво Львівське 1715, Україна	Пляшкове
	Пиво Карсбелг, Україна	Пляшкове
	Пиво Кроненбург бланк, Україна	Пляшкове
	Пиво Корона, Україна	Пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Мінеральна вода «Моршинська», Україна	Пляшкова
	Мінеральна вода «Боржомі», Україна	Пляшкова
	Мінеральна вода «Бон аква», Україна	Пляшкова
	Сік «Садочок» в асортименті, Україна	Пакований
	Сік «Sandora» в асортименті, Україна	Пакований
	Сік «Наш сік» в асортименті, Україна	Пакований

Після того, як було визначено потреби підприємства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарів, можливо розробити структурно-технологічну схему для закладу ресторанного господарства з її описом, який відображає весь процес виробництва.



**Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану**

Опис даної схеми є важливою складовою, без якої не так легко розібратися, тому його надано нижче та розподілено за основними пунктами.

### 1. Характеристика організації роботи в складському господарстві підприємства харчування.

Складське господарство ресторану складається з 5 не охолоджувальних комор (сухих продуктів; овочів та коренеплодів; бакалійних товарів та напоїв; тари та інвентарю; матеріально-технічного забезпечення) та 3 охолоджувальних камер (м'ясо-рибної; молочно-жирових продуктів та гастрономії; фруктів, овочів, зелені та напоїв). Процес прийому та розподілення продукції відбувається в завантажувальній, після чого відправляється до відповідних комор чи камер складських приміщень. Безпосередньо зі складу, продукція в необхідній кількості переміщається до відповідних цехів чи приміщень закладу ресторанного господарства.

### 2. Організація роботи заготівельних цехів.

Зі складських приміщень, за попереднього подавання заявки на товарно-транспортне переміщення, необхідна продукція потрапляє до заготівельного м'ясо-рибного чи овочевого цехів відповідно до виду самої продукції. В них відбувається первинна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для подальшої відправки до доготівельних цехів.

### 3. Організація роботи доготівельних цехів.

Доготівельні цехи приймають порційні напівфабрикати від заготівельних цехів для подальшого приготування готових страв чи виробів. Порціонування, оформлення готової страви, та відправка на роздавальну лінію також входить до обов'язків працівників даних приміщень.

У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви та напої, відбувається порціонування н/ф і відправлення їх у гарячий цех для подальшого приготування.

У гарячому цеху виготовляються перші страви, гарячі страви та закуски, другі страви, гарячі солодкі страви та напої. Також в гарячому цеху проводиться смаження, варіння, тушкування та відпуск готових страв.

#### 4. Організація допоміжних приміщень виробничого призначення.

Реалізація готової продукції з виробничих приміщень відбувається через роздавальну, також в обслуговуванні приймає участь лобі-бар, за необхідності, та сервізна, де зберігається чистий столовий посуд. Після споживання страв, брудний посуд надходить до мийної столового посуду.

Мийна кухонного посуду займається очищенням лише кухонного посуду, після чого повертає його до відповідних цехів виробничих приміщень.

#### 5. Характеристика службово-побутових та технічних приміщень.

Гардероб та вбиральня розміщені поблизу закладу харчування, пройти до яких можливо з вестибюлю готелю.

### **3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства музичного готельного комплексу**

Технологічний процес надання послуг з харчування для гостей в ресторані класу люкс, обслуговування в якому відбувається за двома видами: шведський стіл та за меню «а ля карт» в дві стадії – перша стадія реалізація готової продукції, та друга стадія організація споживання (Додаток Б1, Б2).

Перша стадія відбуватиметься в 3 етапи: підготовка шведської лінії, отримання (відпуск) готової продукції, завершення роботи на шведській лінії. Підготовка шведської лінії, в свою чергу поділяється: підготовку устаткування до роботи, а саме включення обладнання – мармітів, пристроїв для розігріву, охолоджувальних прилавоків, кавових машин. Одержання столового посуду, наборів, столової білизни, заповнення обладнання для роздавальної продукції. Отримання (відпуск) готової продукції складається з отримання страв та напоїв, відпуск страв та напоїв, а саме порціонування продукції. Завершення роботи на шведській лінії включає в себе задачу на зберігання продукції, що залишилася, задача та зберігання предметів МТЗ, що залишились, а також звіт про виконану роботу.

Друга стадія технологічного процесу надання послуг з харчування для гостей в ресторані відбуватиметься в два етапи: підготовка до прийому споживачів та обслуговування споживачів у залі. Підготовка до прийому споживачів в свою чергу складається з підготовки прийому до споживачів, а саме вологе прибирання – протирання меблів, підвіконь, обладнання, оброблення підлоги; розміщення меблів у залі. Сервірування столу – накриття столів скатертинами, сервірування закусочними тарілками, розміщення закусочних наборів, сервірування скляним посудом, розміщення серветок, розміщення наборів для спецій, ваз з квітами. Підготовка персоналу для обслуговування.

Обслуговування споживачів у залі складається з приймання замовлення, подавання, приготування страв та напоїв, поповнення асортименту продукції на шведській лінії, прибирання столів (прибирання використаного посуду, доставка посуду в мийну столового посуду), підготовка столів до нових споживачів.

Надання послуг з харчування для споживачів у ресторані за видом обслуговування «а ля карт» відбувається в дві стадії. Перша стадія – реалізація готової продукції, яка проходить в 4 етапи: підготовка роздавальної, включає в себе підготовку устаткування до роботи, а саме, включення обладнання, одержання столового посуду, бокалів, столової білизни, підготовка касової машини до роботи, також відбувається підготовка приміщення буфету, тобто підготовка холодильників та кавових машин, отримання продукції, отримання посуду, розміщення закупівельних товарів.

Другий етап – отримання (відпуск) готової продукції: документальне оформлення продукції, отримання страв та напоїв, відпуск страв та напоїв. Третій етап завершення роботи на роздавальні складається з здачі на зберігання продукції, що залишилась, здачі на зберігання предметів МТЗ, що залишились, а також звіт про виконану роботу. Четвертий етап завершення роботи буфету в свою чергу поділяється на задачу на зберігання продукції, що залишилась, задачу на зберігання предметів МТЗ, що залишились, звіт про виконану роботу.

Друга стадія – організація споживання включає в себе 2 етапи: підготовка до прийому споживачів, обслуговування споживачів у залі.

Підготовка до прийому споживачів відбувається наступним чином: підготовка приміщення для споживачів в свою чергу поділяється на вологе прибирання (протирання меблів, підвіконь, обладнання, та оброблення підлоги), а також розміщення меблів у залі. Сервірування столу проходить наступні стадії: накриття столів скатертинами, сервірування закусочними тарілками, розміщення столових приборів, сервірування скляним посудом, розміщення серветок, розміщення наборів для спецій, ваз з квітами. Підготовка персоналу до обслуговування.

Обслуговування споживачів у залі включає в себе приймання замовлення на обслуговування, подавання, приготування страв та напоїв, розрахунок зі споживачами, прибирання столів (прибирання використаного посуду, доставка посуду в мийну столового посуду), підготовка до виконання нових замовлень. Структура процесу обслуговування зазначена в додатках Б3 та Б4 відповідно до послідовності стадій.

Обслуговування в лобі-барі відбувається за видом обслуговування «А ля карт» повним обслуговуванням офіціантами та проходить у 2 стадії: реалізація готової продукції та організація споживання.

Перша стадія складається з таких етапів:

1) підготовка бару, до неї входить – підготовка устаткування до роботи, отримання закупівельних товарів, розміщення товарів,

2) отримання (відпуск) готової продукції – документальне оформлення продукції (оформлення чеків), отримання страв та напоїв, відпуск страв та напоїв, підготовка до наступного обслуговування.

3) завершення роботи бару – здача на зберігання продукції, що залишилась, здача на зберігання предметів МТЗ, що залишилась, звіт про виконану роботу.

Друга стадія включає в себе наступні етапи:

1) Підготовка до прийому споживачів: підготовка приміщення до споживачів, до неї входить вологе прибирання, розміщення стільців за барною стійкою, підготовка барної стійки, підготовка барменів до обслуговування.

2) Обслуговування споживачів: приймання замовлення, подавання страв та напоїв, розрахунок зі споживачам, прибирання використаного посуду, доставка посуду в мийну столового посуду, підготовка до виконання нових замовлень.

Буфет на поверхах, бар при вестибюлі, мають обслуговування за видом «А ля карт» з повним обслуговуванням барменами, тому реалізація напоїв та страв до них складається з таких стадій та етапів, що й лобі-бар, схематично зображено в додатках Б5 та Б6 відповідно до стадій.

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки та споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» визначаємо склад та площу приміщень для основного закладу ресторанного господарства, тобто ресторану вищого класу на 100 місць.

Перелік приміщень та їх площу зазначено в табл. 3.25.

**Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану вищого класу на 100 місць**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2	3
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Обідня зала	180
2	Зона музичних автоматів	6
3	Вестибюль	30
4	Гардероб	9
5	Вбиральня чоловіча	6
6	Вбиральня жіноча	8
<i>Складські</i>		
7	Завантажувальна	14
8	Приміщення комірника	5
1. Охолоджувальні камери:		
9	-мясо-рибна	8
10	-молочно-жирова та гастрономії	5
11	-для фруктів, зелені та напоїв	5
2. Неохолоджувальні комори:		
12	-для сухих продуктів	5

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
13	-бакалійних товарів та напоїв	5
14	-комора овочів та коренеплодів	5
15	Мийна тари та інвентарю	5
<b>Виробничі</b>		
16	Буфет	8
17	Гарячий цех	14
18	Холодний цех	12
19	Приміщення для різання хліба	7
20	Мясо-рибний цех	14
21	Овочевий цех	15
22	Приміщення завідуючого виробництвом	6
23	Мийна столового посуду	8
24	Сервізна	6
25	Мийна кухонного посуду	8
26	Роздавальня	5
<b>Службово-побутові</b>		
27	Приміщення персоналу	12
28	Гардероб чоловічий	14
	Гардероб жіночий	14
29	Душова та вбиральня чоловіча	8
30	Душова та вбиральня жіноча	8
31	Білизняна	8
32	Комора прибирального інвентарю і обладнання	8
<b>Корисна площа закладу</b>		<b>471</b>

### 3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Для мешканців готелю важливою є підтримка свого тіла в фізичній формі, тому обов'язковим є наявність приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.

В музичному готельному комплексі 4\* даний блок приміщень розміщено на цокольному поверсі та представлено:

Тренажерною залом з різноманітним асортиментом обладнання, в якому є можливість робити фізичні вправи на всі групи м'яз, обов'язковим є наявність великого дзеркала та гарної системи вентиляції і освітлення приміщень. Також допоміжними основної спортивної кімнати є приміщення зберігання та ремонту тренажерів, кімната інструктора, господарська комора, роздільні роздягальні з душовими, санвузлами та шафами зберігання особистих речей

Функціонує класична фінська сауна без басейну на 8 осіб, масажні кабінети та медпункт.

Доступ до перерахованих приміщень відбувається через маленький вестибюль з зоною рецепції та зручними диванчиками.

Характеристику обраних приміщень представлено у табл. 3.26.

**Таблиця 3.26 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1	Тренажерна зала	60	Основна зала для виконання фізкультурно-оздоровчих вправ, роботи з інструктором. Має в наявності різноманітний спортивний інвентар.
2	Зберігання та ремонт тренажерів	15	Приміщення для тимчасового зберігання інвентарю котрий не використовується в даний час, оснащене стелажми та стійками.
3	Кімната інструктора	6	Призначена для чергового інструктора з фітнесу, оснащена столом, стільцями, журналами та інструкціями щодо виконання тих чи інших вправ.
4	Господарська комора	6	Невеличке приховане приміщення для зберігання засобів прибирання та дезінфекції блоку приміщень.
5	Роздягальня	2x16	Призначена для зміни повсякденного одягу на спортивний, приймання душу після занять та залишення особистих речей в шафах.
6	Сауна	20	Представлена парильною залом зі спеціальними лавами, душовою, роздягальнею та вбиральнею.
7	Масажний кабінет	2x12	Кабінети оснащені 2-ма масажними ліжками, стелажми для необхідних косметичних засобів, рушників та загальної білизни, шафою для одягу, ширмою, рукомийником.
8	Медпункт	10	Передбачений для чергового медичного співробітника з наявністю засобів першої медичної допомоги, та загальних медичних препаратів.
9	Вестибюль	15	Передбачений для зустрічі гостей, обладнаний стійкою адміністратора, диваном та журнальним столиком.

### **3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення**

Блок приміщень культурно-дозвільного призначення входить до інноваційного розділу кваліфікаційної дипломної роботи. Згідно нього було розроблено окрему будівлю для надавання культурно-дозвільних послуг котра поєднана з готелем та костелом окремими проходами, та відкрита для загальних туристів міста.

До надаваних послуг відносяться:

**Власна звукозаписуюча студія**, котра дає можливість записати відкладену композицію для виконавців. Для власне туристів існує можливість озвучити, як власним голосом так і голосами відомих виконавців, будь яку музичну

композицію або ж улюблений мультфільм, фільм чи просто привітання. Сам процес дає можливість відчути себе зірками звичайних людей, дізнатись тонкощі даного процесу та оволодіти основами роботи з певними музичними інструментами. Для запуску повноцінного процесу слід створити напів-професійну музичну студію звукозапису, яка окрім приміщення зі звукоізоляцією складається з:

1. Рекова стійка
2. Джерело стабілізованого живлення
3. Мікрофонний передпідсилювач
4. Підсилювач для навушників
5. Система управління моніторами
6. Віртуальні інструменти
7. MIDI-контролер
8. Електронні Барабанні установки
9. Персональний комп'ютер
10. Панель керування
11. Додатки / плагіни
12. Мультикор
13. Джерело безперебійного живлення
14. Директ-бокс
15. Стіл
16. Стільці
17. Навушники
18. Колонки

**Відвідування віртуального концерту.** За бажанням гості можуть опинитись на одній сцені з зірками під час їх виступу. Дану можливість надає набір віртуальної реальності та програма «VRTIFY». Ця платформа позиціонує себе як головну музичну платформу віртуальності, та пропонує користувачам візуалізувати улюблені треки, переглянути відео із найбільшої колекції роликів, знятих з використанням технології 360, опинитись в центрі великомасштабних

подій по типу фестивалів, концертів, спортивних заходів, оглянути культові місця світу. Для функціонування необхідно:

1. Набір віртуальної реальності
2. Підписка на програму VRTIFY
3. Мякі крісла
4. Колонки
5. Монітор
6. Стелаж

**Гра на музичному інструменті** навіть для тих хто цього не вміє. За допомогою набору віртуальної реальності та відповідних додаткових інструментів. В цьому випадку програма пропонує обрати необхідну композицію, та містить покрокову інструкцію дій користувача. В асортименті є основні музичні інструменти на вибір, а подія може відбутися на будь-якій локації від лісу до дахів хмарочосу, звичайно лише у віртуальній реальності. Матеріальна база представлена:

1. Набір віртуальної реальності
2. Доповнення набору музичними інструментами
3. Колонки
4. Монітор
5. Мякі крісла

Послуга **караоке** в передбачає реєстрацію в базі даних, виконання музичної композиції, яка записується через мікрофон, з подальшим виставленням балів та їх збереженням. Протягом місяця, серед всіх виконавців обирається той чий виконання було самим кращим, переможець отримує приз на домашню адресу вказану при реєстрації. Перелік необхідного обладнання:

1. Мікрофон
2. Монітор
3. Колонки
4. Програма «Караоке»
5. Мікрофон з емблемою готелю в якості приза

Оскільки дані послуги створюють велику гучність, для запобігання турбування інших мешканців, доцільним є винесення їх до окремої звукоізолюваної будівлі, котра має власний вестибюль, бар, котрий функціонує як буфет на поверсі, квиткову касу, вбиральні та унікальний інтер'єр виконаний на замовлення дизайнерами. Також присутній **конференц-зал** на верхньому поверсі будівлі, де можлива організація фан-зустрічей виконавця з фанатами.

Характеристика обраних приміщень представлена у вигляді табл. 3.27.

**Таблиця 3.27 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення**

<b>Необхідне устаткування</b>				
<b>Найменування обладнання</b>	<b>Марка</b>	<b>Кількість одиниць, шт.</b>	<b>Габаритні розміри, мм</b>	<b>Площа обладнання, м<sup>2</sup></b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<i><b>Бар</b></i>				
Холодильник	SHARP	1	578x600x1800	0,4
Холодильна вітрина	UBC	2	1300x750x2130	1,95
Стелаж	ЧК-80	1	2500x920x600	-
Стійка барна	NS – 970	1	2000x1000x1600	2
Стілець барний	JecksonLoft	6	500x500x750	1,5
Виробничий стіл	Румофф	1	1600x800x1400	1,28
Раковина	Fiesta 60	1	440x360x600	-
<b>Всього</b>				<b>7,13</b>
<i><b>Квиткова каса</b></i>				
Стіл офісний	IKEA	1	1000x800x1200	0,8
Стілець офісний	IKEA	1	500x500x800	0,25
Комп'ютер	ZEVS	1	-	-
Принтер	ZEVS	1	-	-
<b>Всього</b>				<b>1,05</b>
<i><b>Студія звукозапису</b></i>				
Рекова стійка	SVEN	1	100x100x1700	0,01
Джерело живлення	Furman M-8x2	1	120x150x180	0,018
Мікрофонний перепідсилювач	Presonus Digimax D8	1	640x135x135	0,09
Підсилювач для навушників	Presonus HP4	1	710x650x210	0,5
Система управління моніторами	Mackie Big Knob	1	100x200x385	0,02
MIDI-контролер	M-Audio Axiom AIR mini	1	396x196x38	0,08
Електронні барабанні установки	Omnisphere	1	1200x1100x1250	1,32
Програмне забезпечення	Reason	1	-	-
Мультикор	Hosa ProConex	1	-	-

1	2	3	4	5
Директ-бокс	Radial J48	1	-	-
Навушники	AKG	4	-	-
Мікрофон	BEHRINGER	3	-	-
Колонки	Marshall	1	-	-
Стіл	Omnirax Presto	1	1800x800x1400	1,44
Стілець	Karina 02 D-5	5	500x500x750	1,25
Шафа	Roko	1	2100x500x1900	1,05
Диван	Tunis P D-5	2	1600x900x1100	2,88
<b>Всього</b>				<b>8,65</b>
<b>Кімната для відвідання концерту</b>				
Набір віртуальної реальності з рукавицями	Oculus Quest 64GB	30	-	-
Диван	Tunis P D-5	4	1400x900x1100	5,04
Стіл	Vetro Mebel	4	1300x700x1300	3,64
Шафа	Roko	1	1800x600x1700	1,08
Мяке крісло	Vespa	10	800x800x800	6,4
Комп'ютер	Samsung	1	-	-
Колонки	Samsung	3	-	-
<b>Всього</b>				<b>16,16</b>
<b>Кімната гри на музичному інструменті</b>				
Набір віртуальної реальності з рукавицями	Oculus Quest 64GB	40	-	-
Комп'ютер	Samsung	2	-	-
Диван	Tunis P D-5	4	1400x900x1100	5,04
Стіл	Vetro Mebel	4	1300x700x1300	3,64
Шафа	Roko	1	1800x600x1700	1,08
Мяке крісло	Vespa	10	800x800x800	6,4
Колонки	Samsung	2	-	-
<b>Всього</b>				<b>16,16</b>
<b>Караоке</b>				
Комп'ютер	Samsung	2	-	-
Диван	Tunis P D-5	3	1400x900x1100	3,78
Стіл	Vetro Mebel	3	1300x700x1300	2,73
Мяке крісло	Vespa	10	800x800x800	6,4
Система Караоке	Evolution Lite	5	900x850x850	3,83
<b>Всього</b>				<b>16,74</b>
<b>Вбиральня Чоловіча</b>				
Умивальник	IKEA	4	700x700x200	1,96
Унітаз	IKEA	4	400x600x790	0,96
Пісуар	IKEA	3	400x150x400	0,18
Дзеркало	IKEA	1	-	-
<b>Всього</b>				<b>3,1</b>
<b>Вбиральня Жіноча</b>				
Умивальник	IKEA	6	700x700x200	2,94
Унітаз	IKEA	6	400x600x790	1,44
Дзеркало	IKEA	1	-	-
<b>Всього</b>				<b>4,38</b>

1	2	3	4	5
<b>Конференц-зал</b>				
Стіл	IKEA	2	1800x700x1400	2,52
Компютер	Samsung	1	-	-
Стілець	IKEA	46	500x500x750	11,5
Шафа	Roko	1	1800x600x1700	1,08
Монітор	Samsung	4	600x400x90	-
Трибуна	IKEA	1	500x500x1600	0,25
Проекційний екран	Samsung	1	2x1800x1800	0,04
Мікрофон	Samsung	6	-	-
Камера	Samsung	3	-	-
<b>Всього</b>				<b>16.11</b>

На основі вже відомої корисної площі, за формулою  $S_{\text{зар}}=S_{\text{кор}}/0,3$ , визначаємо загальну площу кожного приміщення блоку культурно-дозвільного призначення. Склад та площі внесено до табл.3.28

Площу вестибюлю прийнято за 21,3 м<sup>2</sup>.

**Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	21,3
Бар	23,8
Квиткова каса	3,5
Студія звукозапису	28,9
Кімната для відвідання концерту	53,9
Кімната гри на музичному інструменті	53,9
Караоке	55,8
Конференц-зала	53,7
Вбиральня чоловіча	10,4
Вбиральня жіноча	14,6
<b>Всього</b>	<b>319,8</b>

На даному етапі було визначено склад, площу, та обладнання для культурно-дозвільної групи призначень, котра також відноситься до інноваційного розділу даної роботи. Дані в подальшому використано в кресленнях та внесено до подальших відповідних таблиць.

### **3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень музичного готельного комплексу**

Приміщення адміністративного призначення музичного готельного комплексу, розташовано на другому поверсі готелю, їх об'єднано в групи за функціональним призначенням, а саме:

- Приміщення дирекції комплексу 12 м<sup>2</sup> (кабінет генерального директора - 9 м<sup>2</sup>; приймальня - 3 м<sup>2</sup>).
- Приміщення бухгалтерії 22 м<sup>2</sup> (робочі приміщення - 16 м<sup>2</sup>; каса - 6 м<sup>2</sup>).
- Приміщення адміністративного підрозділу (кабінети: менеджера кадрової служби - 8 м<sup>2</sup> та працівників відділу кадрів - 8 м<sup>2</sup>; менеджер прийому та розміщення - 8 м<sup>2</sup>; менеджер служби експлуатації номерного фонду - 8 м<sup>2</sup>; менеджер служби ресторанного господарства - 8 м<sup>2</sup>; ІТ працівники - 8 м<sup>2</sup>; керуючий культурно-дозвільною групою приміщень - 8 м<sup>2</sup>; маркетологи - 8 м<sup>2</sup>; начальника служби безпеки та пожежної охорони – 8 м<sup>2</sup>).
- Архів 13 м<sup>2</sup>.
- Приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера – 8 м<sup>2</sup> та приміщення інженерно-технічного персоналу - 18 м<sup>2</sup>)

Господарські приміщення згруповано за призначенням, розташовано на -1 поверсі, та складаються з наступних приміщень:

- пожежний пост 15 м<sup>2</sup>
- приміщення чергової пожежної зміни 8 м<sup>2</sup>
- вузол зв'язку 14 м<sup>2</sup>
- відділення чистої білизни 16 м<sup>2</sup>
- відділення брудної білизни 8 м<sup>2</sup>
- приміщення розбирання брудної білизни 8 м<sup>2</sup>
- майстерня лагодження білизни 4 м<sup>2</sup>
- служба прибирання території 14 м<sup>2</sup>
- загальні майстерні 60 м<sup>2</sup>
- складські приміщення 50 м<sup>2</sup>

- пральня 35 м<sup>2</sup>

### 3.8 Визначення загальної площі музичного готельного комплексу, конфігурації та поверховості будівель

Даний готельний комплекс складається з трьох будівель, а саме готелю 4\* на 80 номерів розрахованих на 110 осіб, хостел налічує 3 кімнати із загальною місткістю 45 осіб, та музичний центр в якому представлено інноваційну діяльність комплексу.

Оскільки площа окремих приміщень визначена та обґрунтована, узагальнення результатів представлено у вигляді табл. 3.29

**Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень музичного готельного комплексу на 83 номери**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	
1	2	
<b><u>Група А. Житлова група приміщень</u></b>		
<b><u>Група А/1.1. Житлові номери готелю</u></b>		
Апартаменти	1x43,06	
Люкс	1x23,24	
Напівлюкс	2x27,96	
Номер І категорії (двомісний)	25x23,34	
Номер І категорії (одномісний)	48x16,84	
Номер І категорії для мало мобільних груп населення (двомісний)	8x20,2	
<b>Всього</b>	<b>1675,64</b>	
<b><u>Група А/1.2. Житлові номери хостелу</u></b>		
Кімната на 16 ліжок-місць	2x92,14	
Кімната на 13 ліжок-місць	1x95,84	
<b>Всього</b>	<b>280,12</b>	
<b><u>Група А/2. Приміщення по поверхового обслуговування готелю</u></b>		
Хол	30	
Кімната чергового персоналу	12	
Комора брудної білизни	6	
Комора прибирального інвентарю	4	
Майданчик розбирання брудної білизни	8,5	
Приміщення для зберігання візків покоївок	12	
<b>Всього на поверх</b>	<b>72,5</b>	
<b>Всього на 6 поверхах</b>	<b>435</b>	
<b>Разом по групі А</b>		<b>2390,76</b>
<b><u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u></b>		
<b><u>Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень</u></b>		
Готелю	216,7	
Хостелу	23,2	
<b><u>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</u></b>		

Ресторан	471
Лоббі-бар	25
Їдальня для персоналу	55
Буфет на поверсі	3x20
<b>Всього</b>	<b>629</b>
<b>Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b>	
<b>Всього</b>	<b>188</b>
<b>Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення</b>	
Вестибюль	21,3
Бар при культурно-дозвільній групі	23,8
Квиткова каса	3,5
Студія звукозапису	28,9
Кімната для відвідання концерту	53,9
Кімната гри на музичному інструменті	53,9
Караоке	55,8
Конференц-зала	53,7
Вбиральня чоловіча	10,4
Вбиральня жіноча	14,6
<b>Всього</b>	<b>319,8</b>
<b>Разом по групі Б</b>	<b>1388,3</b>
<b>Група В</b>	
<b>Група В/1. Службово-побутові приміщення</b>	
<b>Всього</b>	<b>145</b>
<b>Група В/2. Господарські приміщення</b>	
<b>Всього</b>	<b>232</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>377</b>
<b>Корисна площа музичного готельного комплексу, S<sub>кор</sub></b>	<b>4138,06</b>

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа музичного готельного комплексу окремо для кожного засобу розміщення  $S_{роб}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{роб} = S_{кор} \times K_1, \quad (3.8)$$

де  $S_{кор}$  – корисна площа підприємства, м<sup>2</sup>;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10$

Отже, робоча площа готелю музичного готельного комплексу дорівнює:

$$S_{роб} = 4138,06 \times 1,10 = 4551,866 \quad (3.8)$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі, розраховується загальна площа для готелю музичного готельного комплексу за формулою:

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 \quad (3.9)$$

Де  $S_{роб}$  – робоча площа;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2= 1,03$

$$S_{\text{заг}} = 4551,866 \times 1,03 = 4708,43 \quad (3.9)$$

За тими ж формулами відбувається розрахунок будівлі хостелу музичного готельного комплексу.

$$S_{\text{роб}} = 340,12 \times 1,10 = 374,132 \quad (3.8)$$

$$S_{\text{заг}} = 374,132 \times 1,03 = 385,4 \quad (3.9)$$

Оскільки культурно-дозвільна група приміщень розміщена окремою будівлею, розрахунок загальної площі відбувається за тими ж формулами

$$S_{\text{роб}} = 319,8 \times 1,10 = 351,78 \quad (3.8)$$

$$S_{\text{заг}} = 351,78 \times 1,03 = 362,4 \quad (3.9)$$

Геометричні розміри будівель зазначено нижче.

Готелю:  $33 \times 39 = 1\,287 \text{ м}^2$

Хостелу:  $12 \times 13 = 156 \text{ м}^2$

Культурно-дозвільної групи:  $15 \times 15 = 225 \text{ м}^2$

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення музичного готельного комплексу в містобудівній структурі

Музичний готельний комплекс буде розміщено за адресою: м.Київ, прт. Академіка Глушакова 2к2. Дана земельна ділянка має наступні характеристики:

- рельєф ділянки спокійний, ґрунти опідзолені, глибина промерзання ґрунту 0,9 м.

Дана територія є околицею міста з великим потоком людей, туристична привабливість забезпечується за рахунок наявних природно-заповідних територій, розважальних локацій, історико-культурної спадщини, наявністю автовокзалу та аеропорту. Район для забудови знаходиться поблизу з багатоповерхівками та природним парком, тому музичний готельний комплекс з готелем в сім поверхів, хостелом на два поверхи та музичним центром на чотири поверхи чудово впишеться в архітектуру місцевості.

Розміщення готельного підприємства на зазначеній земельній ділянці передбачено з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги під час розташуванні об'єкту дотримані. Шкідливого впливу на навколишнє середовище не відбувається, тобто в екологічному плані музичний готельний комплекс є безпечним для навколишнього середовища.

З урахуванням специфіки експлуатації будівель, їх призначення та місткості, земельна ділянка має достатню площу.

Транспортні комунікації представлені автовокзалом, аеропортом, міським наземним та підземним транспортом, знаходяться в пішій доступності. Це дає змогу без проблем добиратись до будь яких локацій міста, на котрих будуть відбуватись музичні події, на відвідувачів котрих і орієнтоване будівництво комплексу.

Позаду хостелу передбачено автостоянку, котра має досить місця для тимчасового зберігання автотранспорту як гостей так і працівників музичного готельного комплексу.

Територія музичного готельного комплексу матиме досить освітлення в темну пору доби за рахунок автоматичних приладів освітлення різного типу та виду від прожекторів до тротуарних ліхтариків.

Детальне розміщення будівель музичного готельного комплексу та благоустрій території зображено на аркуші 2 як план благоустрою в 3D проекції.

#### **4.2 Характеристика інженерних систем музичного готельного комплексу**

Одним з перших етапів будівництва є вирішення питань щодо підключення інженерних комунікацій. Розрахунок та характеристика наведено нижче за їх видом та призначенням.

**Водопостачання** призначене для забезпечення підприємств водою для господарсько-побутових, технічних та протипожежних потреб у необхідній кількості та певним тиском.

Розрахунок витрат води відбувається за формулою 4.1.

$$V_{\text{заг}} = \Sigma (q_{\text{гп}} \times N/1000) \times T + V_{\text{п}} \quad (4.1)$$

де  $q_{\text{гп}}$  – норма витрат води на потреби окремих груп приміщень готелю за добу;

$N$  – кількість місць у готелі;

$T$  – кількість робочих днів готелю;

$V_{\text{п}}$  – витрати води на полив території;

$$V_{\text{заг}} = (100 \times 155 / 1000) \times 365 + 113,8 = \mathbf{5771,3}$$

У тому числі гарячої води:

$$V_{\text{гар}} = \Sigma (q_{\text{гп гар}} \times N/1000) \times T \quad (4.2)$$

де  $q_{\text{гп гар}}$  – норма витрат гарячої води на потреби окремих груп приміщень за добу.

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 155 / 1000) \times 365 = \mathbf{10749,25}$$

Витрати води на полив території,  $V_{\text{п}}$ , визначається за формулою:

$$V_{\text{п}} = (V_{\text{к}} \times S_{\text{д}} \times \chi \times T_{\text{п}}) \setminus 710 \quad (4.3)$$

де  $V_{\text{к}}$  – норма витрат води одним краном за годину (1,08);

$S_d$  – площа ділянки, яку поливатимуть;

$Ч$  – час роботи крану за добу (2);

$T_n$  – період поливу території протягом року (187);

710 – площа обслуговування крану.

$$V_n = (1,08 \times 200 \times 2 \times 187) / 710 = 113,8$$

Для водопостачання використовуються поліпропіленові труби Wavin Ekoplastik EVO 25 STRE025S4 рис.4.1.



**Рисунок 4.1 – поліпропіленова труба Wavin Ekoplastik EVO 30 STRE025S4**

Дана труба призначена для постачання холодної, гарячої, питної води, опалення, має гарантійний термін 120 років, діаметром 30 см та робочим тиском 40 бар. Обраний матеріал коштує відносно не дорого, стійкий до низьких температур, легкий в експлуатації.

Система водопостачання готелю поділяється на протипожежну ( з використанням пожежних кранів), господарсько-побутову ( з підключенням змішувачів та кранів), виробничу ( з підключенням до виробничого устаткування).

Система гарячого водопостачання централізована.

Трубопровід прокладено через водо-лічильник встановлений на трубопроводі. Безпосередньо труби розміщено паралельно стінам і лініям колон приховано у панелях.

**Каналізація.** Призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, попереднього їх очищення, збирання і видалення сміття та дощових вод. Дані системи розміщено окремо від систем каналізації житлових приміщень із самостійним випуском.

Двошарові гофровані каналізаційні труби з поліетилену КОРСИС - застосовуються для будівництва та ремонту зовнішніх мереж безнапірної і зливової каналізації, відведення стічних вод та інших рідких та газоподібних середовищ до яких поліетилен хімічно стійкий, при постійній робочій температурі від 0 до 45 °С, з урахуванням короткочасних підвищень температури до 60 °С. Труби випускаються згідно ДСТУ Б В.2.5–32:2007 "Труби безнапірні з поліпропілену, поліетилену, непластифікованого полівінілхлориду.

Труби виготовляються з трубних марок поліетилену та поліпропілену кільцевою жорсткістю SN4, SN8 а також SN16 (труби КОРСИС ПРО) номінальними діаметрами від 110 до 1200 мм, для прокладки на глибинах від 1 до 10 метрів. Зовнішня сторона труб чорного кольору (труби Корсис ПРО) номінальними діаметрами від 110 до 1200 мм, для прокладки на глибинах від 1 до 10 метрів. Зовнішня поверхня труб чорного кольору (для поліпшення світлостабілізаційних властивостей) являє собою гофрований профіль, конструкція якого забезпечує необхідну кільцеву жорсткість. Внутрішня поверхня гладка білого кольору, що полегшує візуальний огляд і діагностику стану труби.

Переваги даних труб:

- стійкі до більшості агресивних середовищ, не схильні до руйнівної дії супутнього каналізаційного газу високої агресивності;
- каналізаційні труби з поліетилену не заростають - на внутрішній поверхні відсутні відкладення в процесі експлуатації;
- двошарові гофровані каналізаційні труби у 8-10 разів легше чавунних і бетонних;

- здатні витримувати змінні навантаження від ґрунту ;
- герметичність з'єднання таких труб набагато вища , ніж герметичність з'єднання труб з традиційних матеріалів;
- для каналізаційних гофрованих труб з поліетилену існує можливість багаторазового ремонту при низьких витратах;
- стоки замерзлі всередині поліетиленової каналізаційної труби , не зашкодять їй ;
- двошарові гофровані труби з поліетилену токсикологічно і бактеріологічно безпечні ;
- прості в обслуговуванні (такі труби легко замінюються та ремонтуються);
- поворот траси на невеликий кут може бути реалізований шляхом повороту труби в розтрубному з'єднанні.
- основна перевага двошаровою гофрованої каналізаційної труби з поліетилену перед полімерними каналізаційними трубами з гладкою ( монолітною) стінкою - значно менша маса - в 2,5-3 рази при збереженні кільцевої жорсткості.

Даний матеріал доцільно використовувати як при внутрішній так і при зовнішній системах каналізацій, при встановленні відповідно різних діаметрів труб в залежності до їх призначення.

У якості системи попереднього очищення води використовується система «Септик Діамант 125» це елемент локальної очистки стічних вод за допомогою біологічного доочищення з використанням біоферментних речовин а також ґрунтовних та примусових методів доочистки. Очищає воду на 98%, що являється дуже високим показником в порівнянні з іншими зручними засобами очистки в міських умовах.

**Опалення.** В засобах розміщення організовується згідно ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем»

Розрахунок витрат тепла для опалення відбувається за формулою:

$$Q_6 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times I_t \times R_1 \quad (4.4)$$

де  $q_6$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на  $1\text{ }^\circ\text{C}$ ,

Гкал

$T_0$  – Тривалість опалювального періоду за рік (180)

$I_t$  – Середня різниця температур середовищ (24)

$R_1$  – поправочний коефіцієнт на мінімум температур (10)

$V_6$  – будівельний об'єм будівлі (5867,16) :

$$V_6 = 899,3 \times 1,2 + (525,4 \times 7 + 192,7 \times 2 + 181,2 \times 4) = 1079,16 + 3677,8 + 385,4 + 724,8 = 5867,16 \text{ м}^3$$

$$Q_6 = 0,00000035254 \times 5867,16 \times 180 \times 24 \times 10 = \mathbf{1429,7} \text{ Гкал/рік}$$

**Вентиляція та кондиціонування.** Згідно вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем»

Для вентиляційного та кондиціонального обслуговування музичного готельного комплексу обрано мультizonaльну систему кондиціонування VRV. Такі системи використовуються для обслуговування одразу кількох десятків приміщень одночасно. Особливістю роботи є те, що до зовнішнього блоку приєднується до 30-ти внутрішніх робочих агрегатів. Допустима різниця висот між зовнішнім та внутрішніми блоками становить 50 метрів, що дає змогу успішно встановлювати видиму частину на даху будівлі не псуючи фасад.

Серед переваг:

1. Відносно проста установка однієї робочої магістралі та підключення до 500 робочих блоків.
2. Економічне споживання енергії.
3. Точність регулювання за рахунок датчиків.
4. Резервне кондиціонування. Під час поломки одного елемента, його роботу виконує найближчий до нього агрегат або ж будь-який обраний вручну.
5. Використовуються для приміщень більше  $250 \text{ м}^2$ , за необхідності додаються блоки, що розширює робочу площу.

Схематичне зображення надано у вигляді рис.4.2.

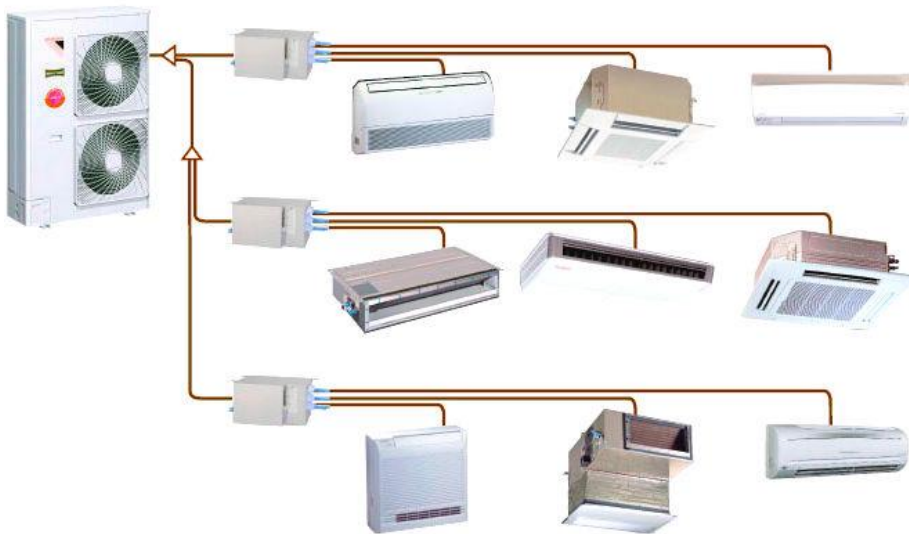


Рис 4.2. – VRV система кондиціонування повітря

Дані системи виконують функцію як припливної так і витяжної вентиляції. Це виконується шляхом встановлення певних внутрішніх блоків та підключення їх до відповідної магістралі. Задання функцій відбувається на кожному блоці окремо, що дає змогу встановлювати різні температурні режими для різних груп приміщення.

**Енергозабезпечення.** Електропостачання та електрообладнання відповідає вимогам ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд», ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», ДСанПіН 239- 96 «Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань», а також інших чинних нормативних документів.

Окрім центрального міського джерела енергії, підключення та розробка якого відбувається висококваліфікованими працівниками представленими міською владою, в музичному готельному комплексі також передбачено резервне освітлення.

Резервне освітлення – це один з видів аварійного освітлення, що надає змогу продовжувати роботу в разі припинення постачання від основного джерела, чи то дає час для безпечного завершення виробничих процесів. Дане освітлення встановлюється на стінах та стелях, а рівень його освітленості становить не менше 30% від нормативного.

Дана система представлена світильниками різних типів, таких як світлодіодні лампи. Вони дають якісне освітлення та використовують менше електроенергії, що дає більше часу на вирішення чи усунення проблем з основним джерелом світла.

Енергію в таких випадках надає Генератор інверторний бензиновий Weekender GS2200I (рис. 4.3). Оснащений 4-х тактним двигуном з повітряним охолодженням забезпечує роботу до 4-х годин. Видає ідеальні характеристики за напругою та частотою енергії, що надає гарантію роботи для більш чутливої техніки.



Рисунок 4.3 – Генератор інверторний бензиновий Weekender GS2200I

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством,  $P$ , кВт, визначають за збільшеним показником  $P_{жст}$  за формулою:

$$P = (P_{жс} * N + P_{зрг} * N_I + P_{фо} * S_{фо} + P_{ав} * N_{ав}) * T \quad (4.6)$$

Де  $P_{ж}$  – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю

$N$  – кількість місць в готелі

$P_{зр}$  – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства

$N_I$  – кількість місць в закладі ресторанного господарства

$P_{фo}$  – питоме навантаження від функціонування приміщень культурно-дозвільної групи та фізкультурно-оздоровчих приміщень

$S_{фo}$  – площа приміщень культурно-дозвільної групи та фізкультурно-оздоровчих приміщень

$P_{ав}$  – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки

$N_{ав}$  – кількість місць на автостоянці

$T$  – кількість робочих днів готелю на рік

$$P = (0,50 \cdot 155 + 1,03 \cdot 100 + 0,15 \cdot 507,8 + 0,05 \cdot 60) \cdot 365 = (77,5 + 103 + 76,17 + 3) \cdot 365 \\ = 259,67 \cdot 365 = \mathbf{94779,55 \text{ кВт/рік}}$$

**Системи безпеки та зв'язку.** Для підприємств типу готеля, слід використовувати скомбіновані системи тривожної сигналізації. Вони призначені для виявлення та запобігання декількох видів небезпеки : проникнення, несанкціонований доступ, напад, пожежа, витікання газу, затоплення та інші аварійні та екстренні ситуації. Складаються з блоків : пожежної сигналізації, охоронної сигналізації, теле та відео спостереження та інших систем у певних комбінаціях. Дані системи доповнюють одна одну не перешкоджаючи їх існуванню. Використовуються спільні канали зв'язку, оповіщувачі та прилади контролю.

Системи безпеки в першу чергу підключаються до аварійних систем живлення.

Керування та контроль функціонування здійснюється автоматичним та напів автоматичним засобами.

Сигнали, що надходять в разі необхідності, мають різні звукові та візуальні показники, що дає змогу більш швидко розпізнати причину виникнення небезпеки та зашкодити її розповсюдженню.

Згідно ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення», в музичному готельному комплексі встановлено різні рубежі охоронної сигналізації

1. Основна огорожа та всі технічні засоби що знаходяться на її території.
2. Зовнішні елементи будівлі, входи та виходи гостей та персоналу, вікна тощо.
3. Доступ до окремих груп будівлі за їх функціональним призначенням.
4. Приміщення з наявністю матеріально цінних предметів.
5. Житлові кімнати

Дані групи мають підключення до пульта охорони на якому і відбувається вмикання, контроль та вимикання сигналізації.

Окрім датчиків, по периметру та всередині комплексу встановлено камери відеонагляду, запис яких відбувається цілодобово, файли зберігаються на серверах протягом 90 діб, доступ до них суворо обмежений, вся інформація вважається конфіденційною та не може бути розповсюджена крім випадків передбачених чинним законодавством України.

На входах розміщено металодетектори за для попередження проникнення вибухонебезпечних сторонніх предметів всередину кожної з будівель.

Оскільки система доступу до більшості приміщень обмежена та/або відбувається шляхом надання електронного доступу (картки), на пульті охорони є можливість зачинення/відчинення певного приміщення окремо, або ж блоку приміщень за їх функціональним призначенням.

Пульт охорони та всі дії з ним транслуються та зберігаються на окремому сервері, який, в разі потреби, можна переглянути та визначити причину тієї чи іншої помилки.

Також необхідним є підписання договору з приватною фірмою, котра спеціалізується на охоронних послугах підприємств, та в разі чого здійснить вимушене втручання з наданням відповідних дій, що стосуються специфіки їх роботи.

### 4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн музичного готельного комплексу повністю виконано в стилі LOFT як зовні так і зсередини. Даний стиль характеризується великою кількістю вільного простору, поєднанням натуральних кольорів та текстур матеріалів, поєднує вінтажні меблі з сучасною технікою, поєднує високі стіни та велику кількість денного світла. В якості елементів декору використовують постери, плакати, антикварні речі, дорожні знаки, тощо.

Домінуючі кольори це білий, сірий, коричневий, чорний та їх відтінки до яких влучно додаються кольорова атрибутика.

Основні вимоги стилю LOFT це зонування приміщення, функціональність, зручність, використання нескладних матеріалів та загальна простота.

На рисунку 4.4 наведено відуальний приклад використання даного стилю в дизайні інтер'єру в готелі.



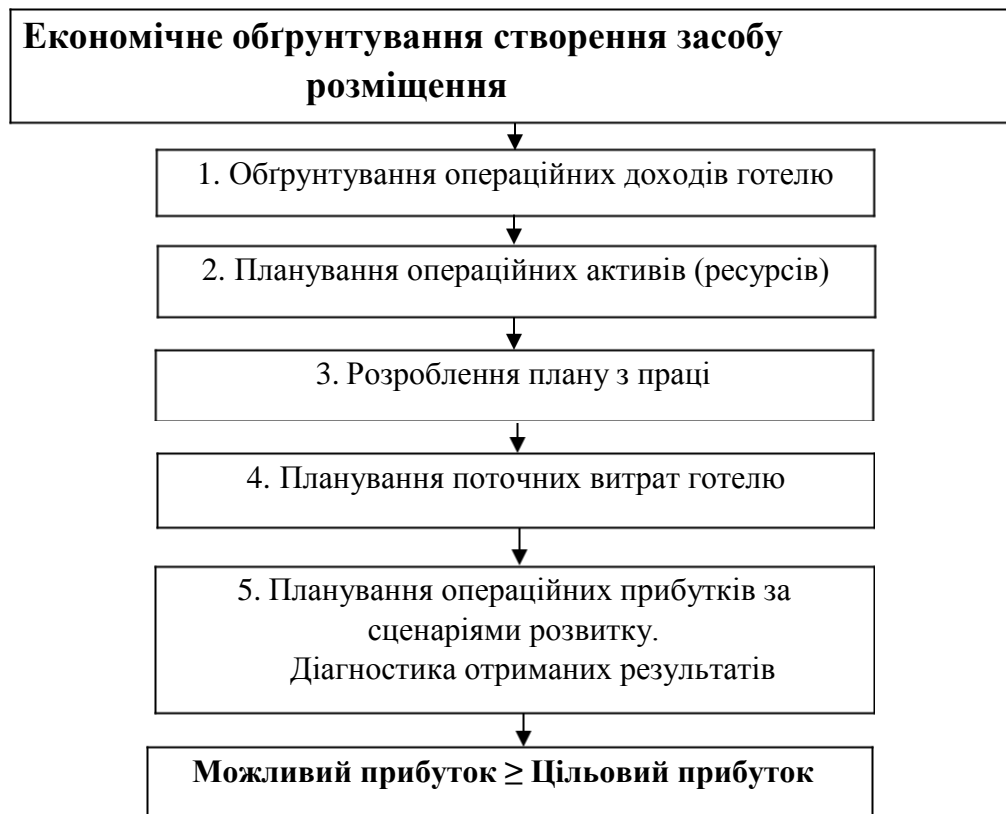
**Рисунок 4.4** – Зона рецепції в стилі LOFT

Представлений стиль надає відчуття свободи, розміреності життя, спонукає до творчого розвитку та надихає в цілому на нові зміни, оскільки сам по собі вперше побачив світ шляхом переробки старих приміщень заводів шляхом позбування зайвих елементів інтер'єру та внесення їх перероблених та мінімізованих версій. В той же час змушує захоплюватись собою та підмічати важливість простоти в шаленій естетичності.

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

На даному етапі було виконано бізнес-планування музичного готельного комплексу. Це створено для чіткого виконання вже розробленої експлуатаційної програми, формування оптимальних доходів та витрат підприємства, отримання цільового прибутку та досягнення планових термінів окупності капітальних вкладень.

Здійснення економічних розрахунків на плановий рік та головні етапи обґрунтування бізнес плану музичного готельного комплексу виконано в порядку, представленому на рис. 5.1.



**Рис. 5.1 - Структурно-логічна модель розроблення економічного розділу кваліфікаційної дипломної роботи**

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів музичного готельного комплексу

Доходи готельного підприємства – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Основну частину доходів готельних підприємств забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності, які поділяють на три основні групи за джерелами походження:

- дохід (виручка) від продажу номерів/місць ( $D_{н.ф.}$ );
- дохід (виручка) закладів ресторанного господарства ( $D_{з.р.г.}$ );
- дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ( $D_{ін.п.}$ ).

Таким чином, дохід від операційної діяльності готельного підприємства розраховують за формулою:

$$D(B) = D_{н.ф.} + D_{з.р.г.} + D_{ін.п.} \quad (5.1)$$

Основа формування доходів музичного готельного комплексу, це розроблення та виконання виробничо-експлуатаційної програми, а саме визначення кількості номерів та місць для проживання в плановий період з урахуванням оборотності місця в готелі. Також при розробці плану, слід визначити показники: одночасну місткість, можливу пропускну спроможність, планову пропускну спроможність, плановий коефіцієнт завантаженості готелю.

Пропускна спроможність музичного готельного комплексу (ПС), визначається за формулою:

$$ПС = \sum_{i=1}^n H_i M_i D, \quad (5.2)$$

де  $H_i$  – кількість номерів  $i$ -го типу в експлуатації у плановому році, шт.;

$M_i$  – кількість місць у номері  $i$ -го типу у плановому році, шт.;

$D$  – кількість днів роботи готелю у плановому році, днів.

Під час розрахунку пропускну спроможності музичного готельного комплексу, використано дані про структуру номерного фонду з таблиці 3.5.

Розрахунок пропускну спроможності музичного готельного комплексу наведено в табл. 5.1.

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності музичного готельного комплексу на 2020-2021 рік**

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	1	2	365	730
Напівлюкс	2	4	365	1460
Номер I категорії (двомісний)	25	50	365	18250
Номер I категорії (одномісний)	48	48	365	17520
Номер I категорії для маломобільних груп населення	2	4	365	1460
Кімната хостелу стандарт	3	45	365	16425
<b>Всього</b>	<b>83</b>	<b>155</b>	<b>365</b>	<b>56 575</b>

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг музичного готельного комплексу на плановий період здійснено методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів номерів готелю та планового коефіцієнта їх завантаження (0,6–0,75) за формулою:

$$Q_{\text{пл}} = \text{ПСК}_{\text{з,пл}} \quad (5.3)$$

Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), Дн.ф., грн., розраховано за формулою:

$$D_{\text{н.ф.}} = Q_{\text{пл}} \bar{C} \quad \text{або} \quad D_{\text{н.ф.}} = \sum_{i=1}^n H_i M_i D K_{\text{з.і.}} C_i, \quad (5.4)$$

де  $\bar{C}$  – середня ціна за номер (місце) за добу, грн.;

$C_i$  – ціна за номер (місце)  $i$ -го типу за добу, грн.

Під час розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів використано ціни на відповідні номери підприємств-конкурентів аналогічної категорії на даному ринку готельних послуг.

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового проживання гостей у музичному готельному комплексі, розраховано у вигляді таблиці 5.2.

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у музичному готельному комплексі**

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місяця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн
<b>A</b>	<b>1</b>	<b>2=K<sub>з/і</sub></b>	<b>3=1x2</b>	<b>4</b>	<b>5=3x4</b>
Апартаменти	730	0,6	438	3000,00	1 314,0
Люкс	730	0,75	547,5	2600,00	1 423,5
Напівлюкс	1460	0,75	1 095	2100,00	2 299,5
Двомісний стандарт	18250	0,75	13 687,5	1300,00	17 793,7
Одномісний стандарт	17520	0,7	12 262	1200,00	14 716,8
Стандарт для маломобільних груп населення	1460	0,6	876	800,00	700,8
Кімната хостелу стандарт	16425	0,75	12 318,8	350	4 311,58
<b>Разом</b>	<b>56575</b>	<b>-</b>	<b>41 224,8</b>	<b>-</b>	<b>42 559,88</b>

Далі визначено дохід (виручку) від реалізації продукції ресторанного господарства.

Товарооборот ресторанного господарства складається з реалізації продукції власного виробництва та продажу закупівельних товарів.

Для обґрунтування планового товарообороту використано наступні етапи у виконанні розрахунків:

1. Визначення рівня торгівельної націнки для закладу ресторанного господарства.
2. Розрахунок кількості страв, що реалізуються в середньому за день закладом ресторанного господарства, та внутрішньогрупової структури асортименту страв та продукції, що реалізується

Джерелами інформації виступають дослідження та розрахунки виконані в попередніх розділах даної роботи, а саме:

1. Виробнича програма закладу ресторанного господарства (розроблена у організаційно-технологічному розділі роботи).

2. Обсяги, структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність та сезонність, визначені під час маркетингових досліджень у процесі ініціалізації роботи (розробляються на етапі переддипломної практики).

3. Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика підприємства, тип та клас закладу (визначається та обґрунтовується під час маркетингових досліджень на етапі ініціалізації роботи).

Плановий товарооборот за день розраховано шляхом множення кількості порцій, яку реалізують за день, на середньозважену роздрібну ціну страви.

Товарооборот закладу ресторанного господарства за місяць обчислено шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи за період, що залежить від режиму роботи закладу.

Розрахунок планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів необхідно навести у вигляді табл. 5.3.

**Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства музичного готельного комплексу**

Назва продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн	Кількість порцій	Сума тис. грн.
1	2	3	4=2x3	5	6
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Фірмові страви	350	550	192,5	10,500	5 775
Холодні страви та закуски	859	240	206,16	25,770	6 185
Гарячі закуски	143	260	37,18	4,290	1 115
Перші страви	716	120	85,92	21,480	2 578
Другі страви	859	280	240,52	25,770	7 215
Солодкі страви	286	100	28,6	8,580	858
Гарячі напої	420	35	14,7	12,600	441
Холодні напої	420	30	12,6	12,600	378
<b>Всього</b>	<b>3 213</b>	<b>1 550</b>	<b>790,88</b>	<b>96 390</b>	<b>24 545</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Хліб та хлібобулочні вироби	812	25	20,3	24,360	609
Борошняні кондитерські вироби	440	40	17,6	13,200	528
Фрукти	260	60	15,6	7,800	468
Безалкогольні напої	640	30	19,2	19,200	576
Алкогільні напої	820	120	98,4	24,600	2 420,64

продовження таблиці 5.3

<b>Всього</b>	<b>3 812</b>	<b>280</b>	<b>149,2</b>	<b>114 360</b>	<b>4 601,64</b>
<b>Разом</b>	<b>7 025</b>	<b>1 830</b>	<b>940</b>	<b>211</b>	<b>29 146,64</b>

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів узагальнено у вигляді табл. 5.4.

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2020/2021 рік**

Назва продукції та товарів	Товарообіг за місяць, тис. грн.	Товарообіг за рік, тис. грн.
1	2=гр 6 табл.5.3	3=2x12 (місяців)
Продукція власного виробництва	24 545	294,540
Закупні товари	4 601,64	55 219,68
<b>Плановий роздрібний товарообіг</b>	29 146,64	349 759,68

Зазначений вище товарооборот становить основу при подальшому обґрунтуванні планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат, операційних доходів та прибутків.

Склад і обсяг доходу від реалізації послуг інших господарських підрозділів враховуючи загальну концепцію музичного готельного комплексу вцілому за плановий рік представлено в табл.5.5.

**Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів музичного готельного комплексу від надання додаткових послуг**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис.грн.
1	2	3	4
Тренажерний зал	13 425	400	5 370,0
Послуги інструктора	800	400	320,0
Сауна	921	900	828,9
Масаж	11 300	600	6 780,0
Конференцзал	788	1 000	788,0
<b>Разом додаткові послуги</b>			<b>14 086,9</b>

**Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів музичного готельного комплексу від надання інноваційних послуг**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис.грн.
1	2	3	4
Звукозаписуюча студія	287	2 500	717,5

1	2	3	4
Відвідування віртуального концерту	15 315	300	4 594,5
Гра на інструментах ВР	12 972	400	5 188,8
Караоке	6 602	100	660,2
Сніданок артиста	752	1 000	752,0
<b>Разом інноваційні послуги</b>			<b>11 913,0</b>

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у табл.5.7.

**Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності музичного готельного комплексу на 2020-2021 рік.**

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	42 559,88
Ресторанного господарства	349 759,68
Інших господарських підрозділів	14 086,9
Дохід від надання інноваційних послуг	11 913,0
<b>Разом</b>	<b>418 319,46</b>

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) музичного готельного комплексу

На баланс майбутнього готельного підприємства основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

Вартість придбання основних засобів та різних матеріальних необоротних активів досліджено під час проходження преддипломної практики. Також враховано прайс-листи підприємств, котрі займаються продажем обладнання та оснащення готельних підприємств. Визначення складу та первісної вартості основних засобів і інших необоротних матеріальних активів музичного готельного комплексу представлено у вигляді табл. 5.8.

**Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів музичного готельного комплексу на 2020-2021 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	Готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
1.Будівля, споруди	151 600,0	83 360,0	90 100,0	325 060,0

1	2	3	4	5
2.Машины та обладнання, в тому числі:				
2.1.Холодильне обладнання	7 353,0	6 264,0	912,0	14 529,0
2.2.Механічне обладнання	14 431,0	12 638,0	6 054,0	33 123,0
2.3.Теплове обладнання	703,0	3 562,0	61,0	4 326,0
2.4.Торговельне обладнання	1 283,0	1 874,0	653,0	3 810,0
2.5.Вимірювальні прилади	342,0	270,0	15,0	627,0
3.Меблі, інше офісне обладнання	5 130,0	3 083,0	1 302,0	9 515,0
4.Транспортні засоби	4 108,0	3 490,0	80,0	7 678,0
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	7 252,0	6 693,0	15 826,0	29 771,0
6.Телефони	64,0	28,0	15,0	107,0
<b>Разом</b>	<b>193 266,0</b>	<b>121 262,0</b>	<b>115 018,0</b>	<b>428 546,0</b>

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів. Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому здійснено прямолінійним методом.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведений у табл. 5.9 з використанням даних табл.5.8.

**Таблиця 5.9. – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2020-2021 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис.грн.			
	Готе-лю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів		Готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
Будівлі, споруди	151 600,0	83 360,0	90 100,0	20	7 580,0	4 180,0	4 505,0	16 265,0
Машины та обладнання, в тому числі:	24 112,0	24 608,0	7 695,0	19	9 254,3	8 794,0	3 359,7	21 408
Холодильне обладнання	7 353,0	6 264,0	912,0	5	1 470,6	1 252,8	182,4	2 905,8
-Механічне обладнання	14 431,0	12 638,0	6 054,0	2	7 215,5	6 319,0	3 027,0	16 561,5

продовження табл.5.9

1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
-Теплове обладнання	703,0	3 562,0	61,0	5	140,6	712,4	12,2	865,2
- Торговельн е обладнання	1 283,0	1 874,0	653,0	5	256,6	374,8	130,6	762,0
-Вимірювальні прилади	342,0	270,0	15,0	2	171,0	135,0	7,5	313,5
Меблі, інше офісне обладнання	5 130,0	3 083,0	1 302,0	4	1 282,5	770,75	325,5	2 378,75
Транспортні засоби	4 108,0	3 490,0	80,0	5	821,6	698,0	16,0	1 535,6
Комп'ютери,електронні обчислювальні машини	7 252,0	6 693,0	15 826,0	5	1 450,4	1 338,6	3 165,2	5 954,2
Телефони	64,0	28,0	15,0	5	12,8	5,6	3,0	21,4
<b>Разом на рік</b>								<b>47 562,95</b>

### 5.3 Розробка плану з праці

Чисельність персоналу готелю плановано відповідно за категоріями: адміністративноуправлінський; виробничий (операційний); допоміжний.

План з праці складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.

Посадова структура музичного готельного комплексу зазначена в таблиці 5.10.

**Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису музичного готельного комплексу на 2021-2022 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	3
Касир	2

<b>1</b>	<b>2</b>
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	2
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер служби ресторанного господарства	1
ІТ- Менеджер	1
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий/ресепшеоніст	4
Менеджер культурно-дозвільної групи	1
Менеджери, які відповідають за окремі напрями (культурно-дозвільна група)	2
Маркетологи	2
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>29</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	3
Кухар IV розряду	5
Кухар III розряду	7
Бармен	4
Бариста	2
Офіціант	12
Хостес	2
Сомельє	1
Працівник ІТ сфери	2
Спеціаліст з бронювання номерів	2
Старша покоївка	2
Покоївки	9
Консьєрж	3
Телефонний оператор	2
Носій багажу	4
Працівник залу	6
Майстер з ремонту інженерних систем	3
Майстер з ремонту обладнання	3
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>74</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	
Швейцар	2
Прибиральниця	4
Мийник посуду	4
Прибиральниця залу	4
Працівники пральної	5
Начальник охорони	1
Охоронець	6
Комірник	2
Працівник продажу квитків	2
Вантажник	3
Водій	2
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>35</b>
<b>Разом по готелю</b>	<b>138</b>

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлено за наступним алгоритмом: вибір форми та системи 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 та надбавок.

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу музичного готельного комплексу на 2021-2022рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Генеральний директор	1	25 000	25 000	2 000	1 000	28,000
Виконавчий директор	1	15 000	15 000	1 000	1 000	17,000
Секретар керівника	1	8 000	8 000	500	500	9,000
Головний бухгалтер	1	15 000	15 000	500	500	16,000
Бухгалтер	3	8 000	24 000	1 500	1 500	27,000
Касир	2	7 000	14 000	1 000	1 000	16,000
Менеджер кадрової служби	1	8 000	8 000	500	500	9,000
Спеціаліст відділу кадрів	2	7 000	14 000	1 000	1 000	16,000
Менеджер служби прийому та розміщення	2	7 000	14 000	2 000	1 000	16,000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	6 000	12 000	1 000	1 000	14,000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	6 000	6 000	1 000	1 000	8,000
ІТ- Менеджер	1	6 000	6 000	500	500	7,000
Адміністратор залу	2	6 000	12 000	2 000	1 000	15,000

Адміністратор черговий/ресепш еоніст	4	6 000	24 000	4 000	1 000	29,000
Менеджер культурно-дозвільної групи	1	6 000	6 000	1 000	1 000	8,000
Менеджери, які відповідають за окремі напрями (культурно-дозвільна група)	2	6 000	12 000	2 000	800	14,800
Маркетологи	2	6 000	12 000	1 000	1 000	14,000
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>29</b>	<b>148,000</b>	<b>227,000</b>	<b>22,500</b>	<b>15,300</b>	<b>264,800</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Завідувач виробництвом	1	8 000	8 000	500	1 000	9,500
Шеф-кухар	1	12 000	12 000	500	500	13,000
Кухар V розряду	3	9 000	27 000	1 500	1 500	30,000
Кухар IV розряду	5	8 000	40 000	2 500	2 500	45,000
Кухар III розряду	7	7 000	49 000	3 500	3 500	56,000
Бармен	4	6 000	24 000	1 500	1 500	27,000
Бариста	2	6 000	12 000	1 000	1 000	14,000
Офіціант	12	6 000	72 000	6 000	6 000	84,000
Хостес	2	6 000	12 000	1 000	1 000	14,000
Сомельє	1	6 000	6 000	500	500	7,000
Працівник ІТ сфери	2	8 000	16 000	1 000	1 000	18,000
Спеціаліст з бронювання номерів	2	7 000	14 000	1 000	1 000	16,000
Старша покоївка	2	7 000	14 000	1 000	1 000	17,000
Покоївки	9	6 000	54 000	4 500	4 500	63,000
Консьєрж	3	5 000	15 000	1 500	1 500	18,000
Телефонний оператор	2	6 000	12 000	1 000	1 000	14,000
Носій багажу	4	6 000	24 000	2 000	2 000	28,000
Працівник залу	6	6 000	36 000	3 000	3 000	42,000
Майстер з ремонту інженерних систем	3	8 000	24 000	1 500	1 500	27,000

продовження табл.5.11

Майстер з ремонту обладнання	3	8 000	24 000	1 500	1 500	27,000
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>74</b>	<b>141,000</b>	<b>495,000</b>	<b>36,500</b>	<b>37,000</b>	<b>568,500</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Швейцар	2	7 000	14 000	1 000	1 000	17,000
Прибиральниця	4	5 000	20 000	4 000	600	26,000
Мийник посуду	4	6 000	24 000	2 000	2 000	27,000
Прибиральниця залу	4	5 000	20 000	2 000	1 400	25,000
Працівники пральної	5	7 000	35 000	2 300	2 300	41,000
Начальник охорони	1	9 000	9 000	500	500	11,00
Охоронець	6	7 000	42 000	3 000	3 000	49,000
Комірник	2	6 000	12 000	1 000	1 000	15,000
Працівник продажу квитків	2	6 000	12 000	500	500	15,000
Вантажник	3	6 000	18 000	1 500	1 500	21,000
Водій	2	9 000	18 000	1 000	1 000	21,000
<b>Разом по допоміжному персоналу</b>	<b>35</b>	<b>73,000</b>	<b>224,000</b>	<b>18,800</b>	<b>14,800</b>	<b>257,600</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	<b>138</b>	<b>362,000</b>	<b>946,000</b>	<b>77,800</b>	<b>67,100</b>	<b>1 090,9</b>
<b>Разом річний фонд заробітної плати</b>	<b>138</b>	<b>4 344,000</b>	<b>11 352,000</b>	<b>933,600</b>	<b>805,200</b>	<b>13 090,800</b>

У проекті плану з праці передбачено преміальну частину фонду оплати праці.

Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків.

У табл. 5.12. представлено планування преміального фонду музичного готельного комплексу.

**Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду музичного готельного комплексу на 2021-2022 рік**

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	3 177,6	15	476,64
Виробничий (операційний) персонал	6 822,0	15	1 023,3
Допоміжний персонал	3 091,2	15	463,68
<b>Разом</b>	<b>13 090,8</b>	<b>15</b>	<b>1 963,62</b>

Розрахунки плану з праці персоналу узагальнені та внесені до табл.5.13.

**Таблиця 5.13 – План з праці музичного готельного комплексу на 2021-2022 рік**

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
<b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>	<b>Осіб</b>	<b>138</b>	<b>138</b>
Адміністративно-управлінський персонал	Осіб	29	29
Виробничий (операційний) персонал	Осіб	74	74
Допоміжний персонал	Осіб	35	35
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1 090,9</b>	<b>13 090,9</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	264,8	3 177,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	568,5	6 822,0
Допоміжний персонал	тис. грн.	257,6	3 091,2
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>163,635</b>	<b>1 963,62</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	39,72	476,64
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	85,275	1 023,3
Допоміжний персонал	тис. грн.	38,64	463,68
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1 254,535</b>	<b>15 054,42</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	304,52	3 654,24

Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	653,775	7 845,3
Допоміжний персонал	тис. грн.	296,24	3 554,88
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>9,09</b>	<b>109,08</b>
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	10,5	126,0
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	8,84	106,08
Допоміжний персонал	тис. грн.	8,464	101,6

#### 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати відображають результати господарської діяльності підприємства, а також виступають в ролі інструмента оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

Витрати діяльності являються вихідною базою під час формування ціни на продукцію чи послуги безпосередньо впливаючи на прибуток підприємства, його рентабельність та формування фондів фінансових ресурсів.

Склад поточних витрат підприємств регулюється стандартами бухгалтерського обліку. Кожне підприємство для організації обліку самостійно обирає перелік і склад калькуляційних статей витрат діяльності. Останні відображають формування витрат за видами та напрямками діяльності.

Поточні витрати музичного готельного комплексу групуються за наступними калькуляційними статтями.

**Стаття 1.** Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупівельних товарів закладу ресторанного господарства.

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства даного засобу розміщення, основне значення має собівартість продукції ресторанного господарства і товарів, склад яких визначається витратами на виробництво або придбанням сировини і товарів.

Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закуплених товарів, що були реалізовані.

Для закладів ресторанного господарства найпридатніший метод розрахунку собівартості реалізованих товарів та продукції – ціни продажів.

За методом ціни продажу собівартість реалізованої продукції (товарів) визначають як різницю між продажною (роздрібною) ціною та націнкою закладу ресторанного господарства (торгівельною націнкою).

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.13 (використовуються дані табл. 5.3 та 5.4).

**Таблиця 5.13 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства музичного готельного комплексу на плановий рік**

Назва продукції	Роздрібний товарооборот за рік, тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4=3/100	5=2/(1+4)
<b>Продукція власного виробництва</b>				
Фірмові страви	69 300	150	1.5	27 720
Холодні закуски	74 220	150	1.5	29 688
Гарячі закуски	13 380	150	1.5	5 352
Перші страви	30 936	150	1.5	12 374,4
Другі страви	86 580	150	1.5	34 632
Солодкі страви	10 296	150	1.5	4 118,4
Гарячі напої	5 292	150	1.5	2 116,8
Холодні напої	4 536	150	1.5	1 814,4
<b>Всього</b>	<b>294 540</b>			<b>117 816</b>
<b>Закупні товари</b>				
Холодні напої	6 912	140	1.4	2 880
Хліб та хлібобулочні вироби	7 308	140	1.4	3 045
Борошняні кондитерські вироби	6 336	140	1.4	2 640
Фрукти	5 616	140	1.4	2 340
Алкогольні напої	29 048	150	1.5	11 619,2
<b>Всього</b>	<b>55 220</b>			<b>22 524,2</b>
<b>Разом за рік</b>	<b>349 760</b>			<b>140 340,2</b>

**Стаття 2.** Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат (дані 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. 5.9.

**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 були розраховані в інженерно-технічному розділі кваліфікаційної дипломної роботи. В даному випадку вони зазначені у вартісному вигляді та занесені до табл. 5.14.

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

<b>Витрати</b>	<b>Обсяг витрат у натуральних показниках</b>	<b>Тарифи за умовну одиницю, грн.</b>	<b>Поточні річні витрати, тис. грн.</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2x3</b>
Електроенергія, кВт	94 779,55	168,0	15 922,97
Опалення, Г/ккал	1429,7	1 341,53	1 917,99
Вода, м <sup>3</sup> у тому числі:			
Холодна, м <sup>3</sup>	5 771,3	21	121,2
Гаряча, м <sup>3</sup>	10 749,25	98,07	1 054,2
<b>Разом</b>			<b>19 016,36</b>

**Стаття 6.** Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

До швидкозношуваних малоцінних предметів належать матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року. За цією статтею потрібно розраховувати знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю та канцелярського приладдя.

Прийнято, що норма безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу становить один стандартний

комплект, для виробничого та допоміжного персоналу – два комплекти у розрахунку на рік. Дані підрахунків представлено в табл.5.15.

**Таблиця 5.15 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в музичному готельному комплексі**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. Одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту, грн	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	29	1	900	26,1
Виробничий персонал	74	2	600	88,8
Допоміжний персонал	35	2	600	42
<b>Разом</b>	<b>138</b>	-	-	<b>156,9</b>

Заклад ресторанного господарства повністю укомплектовано обладнанням і предметами матеріально-технічного забезпеченні згідно з діючими санітарними нормами. Вартість набору обрано як середньоринкову для кожної групи посуду чи приборів без урахування ПДВ.

Розрахунок малоцінних швидкозношуваних предметів, таких як посуд та інший інвентар, наведено в табл. 5.16.

**Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів музичного готельного комплексу на 2020-2021 рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, штук	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	100	3	300	270	81,0
Столові набори	100	3	300	215	64,5
Скляний посуд	100	3	300	186	55,8
Кухонний посуд	100	2	200	985	197,0
Столова білизна	100	2	200	397	79,4
Канцелярське приладдя	100	2	200	120	24,0

<b>Разом</b>	-	-	-	-	<b>501,7</b>
--------------	---	---	---	---	--------------

Отже, разом, вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів становить:  $156,9 + 501,7 = 658,6$  тис.грн.

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

Збір за місяця для паркування транспортних засобів: Сума площ паркомісць. Ставка збору за  $1\text{ м}^2$  для забезпечення паркування транспортних засобів для паркування за кожен день діяльності становить 0,03% мінімальної заробітної плати (6 000) .

$$80 \text{ м}^2 \times (0,03\% \times 6000) \times 365/1000 = 52,56 \text{ тис.грн}$$

Витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності ( Не більше 20 неоподаткованих мінімальних доходів)

$$20 \times 1921 / 1000 = 38,42 \text{ тис.грн.}$$

Плата за торговельний патент (10%(0,1) мінімальної заробітної плати)

$$0,1 \times 6000 / 100 = 0,6 \text{ тис.грн}$$

Збір на розвиток садівництва, виноградарства (1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива)

$$1.5\% \times 29048,0 = 435,72 \text{ тис.грн}$$

Разом податки складають:  $52,56 + 38,42 + 0,6 + 435,72 = 527,3$  тис.грн.

**Стаття 9.** Витрати на охорону засобу розміщення.

Дані витрати прийнято як 0,03 % доходу (виручки) музичного готельного комплексу

$$418\ 319,46 \times 0,03/100 = 125,5 \text{ тис.грн.}$$

**Стаття 10.** Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштові, телефонні та на Інтернет, визначено у обсязі 12 % від доходу готелю

$$418\ 319,46 \times 12/100 = 50\ 198,34 \text{ тис.грн.}$$

Крім того, до складу цієї статті відносяться витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг).

$$349\ 760,0 \times 1/100 = 3\ 497,5 \text{ тис.грн.}$$

Також інші поточні платежі включають в себе витрати на маркетингові послуги музичного готельного комплексу, які визначені в обсязі 20% від загального доходу підприємства для перших 10 років існування.

$$418\,319,46 \times 20 / 100 = \mathbf{83\,663,892 \text{ тис.грн.}}$$

Інші поточні платежі разом становлять :

$$50\,198,34 + 3\,497,5 + 83\,663,892 = \mathbf{137\,359,732 \text{ тис.грн.}}$$

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

**Таблиця 5.17 – Планування поточних витрат музичного готельного комплексу на 2020-2021 рік**

<b>Калькуляційні статті витрат</b>	<b>Поточні витрати, тис. грн.</b>
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	140 340,2
2. Витрати на оплату праці	15 054,42
3. Єдиний соціальний внесок 22% від витрат на оплату праці	3 311,98
4. Амортизаційні відрахування	47 562,95
5. Витрати на утримання основних засобів, інших не оборотних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	19 016,36
6. Вартість витрачених малоцінних швидкозношуваних предметів	658,6
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	527,3
8. Витрати на охорону	125,5
9. Інші поточні платежі	137 359,732
<b>Всього</b>	<b>363 957,042</b>

## **5.5 Планування операційного прибутку музичного готельного комплексу за сценарієм розвитку**

### **Діагностика отриманих результатів**

Прибуток готелю – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період. Розраховуємо цільовий та можливий прибуток.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. Під час виконання роботи, закладено певні цільові параметри прибутку. Для розрахунків як цільовий визначаємо прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл.5.18).

**Таблиця 5.18 – Планування цільового прибутку музичного готельного комплексу на 2020-2021 рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис.грн.
Операційні доходи готелю, тис.грн	Формула 5.1	418 319,46
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1. x середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	41 831,946

Можливий прибуток це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Розрахунок результативних показників діяльності готелю наведено в табл. 5.19.

**Таблиця 5.19 – Планування основних результатів діяльності музичного готельного комплексу на 2021-2022 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2021-2022 рік, грн.
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності	Табл. 5.18	418 319 460
2	Поточні витрати	Табл. 5.17	363 957 042
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	54 362 418
4	Податок на прибуток	18% від п. 3	9 785 235,24
5	Чистий прибуток можливий	п.3-п.4.	44 577 182,76
6	Рентабельність операційної діяльності, %	(п.5/п.1)×100%	10,6
7	Цільовий необхідний прибуток	Табл. 5.18	41 831 946
8	Чистий прибуток плановий	обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	44 577 182,76
9	Рентабельність поточних витрат, %		12,2

10	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового	9,6
----	--	--	-----

Термін окупності капітальних вкладень розраховано шляхом визначення інвестицій в первісну вартість основних фондів музичного готельного комплексу, сума яких становить 428 546,0тис.грн. та знаходження чистого планового прибутку цього ж підприємства, який дорівнює 44 577,182тис.грн. Після отримання вище зазначених даних, розділено витрати для капітальних вкладень на прибуток плановий:

$$428\,546,0\text{тис.грн.}/44\,577,182\text{тис.грн.} = \mathbf{9,6\text{років}}$$

Отже, термін окупності капітальних вкладень становить 9,6 років, що обумовлене високою ефективністю інноваційної діяльності, витрати на яку низькі а основні послуги музичного готельного комплексу відповідають якості.

Також отримані показники свідчать про те, що рівень рентабельності операційної діяльності музичного готельного комплексу складає, **10,6%**, що знаходиться в межах середньогалузевого рівня який становить 7-15% для діяльності готелів в перші роки їх діяльності. Отже запропоновані послуги та ціни на них визначені вдало, під них обрано вірний контингент споживачів, а місце для зведення музичного готельного комплексу є вірним.

### **5.6 Розрахунок ефективності впровадження інновації в музичному готельному комплексі**

Для визначення ефективності впровадження інноваційних послуг, в першу чергу, слід провести розрахунок доходу від них та врахувати витрати, закладені на них.

Розрахунок доходу наведено в табл.5.20.

**Таблиця 5.20 – Дохід культурно-дозвільної групи приміщень музичного готельного комплексу від надання додаткових послуг на 2021-2022 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис.грн.
1	2	3	4
Звукозаписуюча студія	287	2 500	717,5
Відвідування віртуального концерту	15 315	300	4 594,5
Гра на інструментах ВР	12 972	400	5 188,8
Караоке	6 602	100	660,2
Сніданок артиста	752	1 000	752,0
<b>Разом інноваційні послуги</b>			<b>11 913,0</b>

Другим чинником, який враховується під час визначення рентабельності, є витрати на впровадження даних послуг, вони представлені в табл.5.21 – 5. 23 .

**Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації «Студія звукозапису» на 2021-2022 рік**

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис.грн.
1	2	3	4	5
1	<b>Обладнання та системи для програшу та запису звуку</b>			
2	Рекова стійка	SVEN	1	2,5
3	Джерело живлення	Furman M-8×2	1	2,3
4	Мікрофонний перепідсилювач	Presonus Digimax D8	1	12,0
5	Підсилювач для навушників	Presonus HP4	1	4,0
6	Система управління моніторами	Mackie Big Knob	1	8,0
7	MIDI-контролер	M-Audio Axiom AIR mini	1	3,0
8	Електронні барабанні установки та синтезатор	Omnisphere	1	33,0
9	Програмне забезпечення	Reason	1	12,0
10	Мультикор	Hosa ProConex	1	2,7
11	Директ-бокс	Radial J48	1	4,4
12	Навушники	AKG	4	20,0
13	Мікрофон	BEHRINGER	3	3,5
14	Колонки	Marshall	1	30
15	Комп'ютер	Home&Office 1020	1	7,0
	<b>Разом: обладнання та системи для програшу та запису звуку</b>			<b>144,4</b>
	<b>Обладнання для студії звукозапису</b>			
16	Стіл	Omnirax Presto	1	6,0
17	Стілець	Karina 02 D-5	5	10,0
18	Шафа	Roko	1	7,0
19	Диван	Tunis P D-5	2	10,0
	<b>Разом: Обладнання для студії звукозапису</b>			<b>33</b>

	<b>Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації</b>	<b>177,4</b>
	<b>Разом: Заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік</b>	<b>144,0</b>
	<b>Разом: Витрати на впровадження інновації «Студія звукозапису»</b>	<b>321,4</b>

**Таблиця 5.22 – Витрати на впровадження інновації «Відвідування віртуального концерту» на 2021-2022 рік**

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис.грн.
1	Обладнання та системи для відтворення мультимедії			
2	Набір віртуальної реальності	Oculus Quest 64GB	30	450,0
3	Програмне забезпечення	VRTIFY	1	0
4	Колонки	Marshall	1	15,0
5	Комп'ютер	Home&Office 1020	1	7,0
	<b>Разом: Обладнання та системи для відтворення мультимедії</b>			<b>472,0</b>
	Обладнання та інвентар для інтерактивної кімнати			
6	Диван	Tunis P D-5	4	20,0
7	Стіл	Vetro Mebel	4	17,5
8	Шафа	Roko	1	7,0
8	Мяке крісло	Vespa	10	16,0
	<b>Разом: Обладнання інтерактивної кімнати</b>			<b>60,5</b>
	<b>Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації</b>			<b>532,5</b>
	<b>Разом: Заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік</b>			<b>288</b>
	<b>Разом: Витрати на впровадження інновації «Відвідування віртуального концерту»</b>			<b>820,5</b>

**Таблиця 5.23 – Витрати на впровадження інновації «Караоке» на 2021-2022 рік**

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис.грн.
1	Обладнання та системи для відтворення мультимедії			
2	Система караоке	Evolution Lite	5	250,0
	Обладнання та умебелювання			
3	Комп'ютер	Home&Office 1020	2	14,0
4	Диван	Tunis P D-5	3	15,0
5	Стіл	Vetro Mebel	3	13,1
6	Мяке крісло	Vespa	10	16,0
7	<b>Разом: Обладнання та умебелювання</b>			<b>116,6</b>
	<b>Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації</b>			<b>366,2</b>
	<b>Разом: Заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік</b>			<b>144,0</b>
	<b>Разом: Витрати на впровадження інновації «Караоке»</b>			<b>510,2</b>

Також до капітальних вкладень відносяться витрати на побудову будівлі, в котрій будуть надаватись інноваційні послуги. Сума становить **4 000,0** тис.грн.

**Таблиця 5.24 – Визначення ефективності впровадження інновацій в музичному готельному комплексі на 2021-2022 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом на рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Табл. 5.19	11 913,0
2	Витрати на впроваджені інновації	Табл.5.20-5.23	5 706,46
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1 – п.2.	6 206,54
4	Податок на прибуток	18% від п.3.	1 117,18
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3 – п.4.	5 089,36
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	(п.5/п.1)x100%	42,7
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновацій, років	Співвідношення інвестицій до чистого прибутку	0,9

Термін окупності капітальних вкладень для інноваційної діяльності музичного готельного комплексу розраховано шляхом підрахунку витрат на основні засоби для впровадження інновації в музичному готельному комплексі, які становлять 5 076,1 тисяч гривень, та знаходження чистого планового прибутку цього ж підприємства від надання послуг з інноваційної діяльності, який дорівнює 5 089,36 тисяч гривень. Після отримання вище зазначених даних, розділено витрати для капітальних вкладень на прибуток плановий:

$$5\,076,1 \text{ тис.грн.} / 5\,089,36 \text{ тис.грн.} = \mathbf{0,9 \text{ року}}$$

Термін окупності становить менше року, даний показник свідчить про те, що повноцінно, вже з другого року роботи, дані послуги будуть приймати активну участь в окупності музичного готельного комплексу вцілому.

З зазначених вище розрахунків, виходить, що рентабельність інноваційної діяльності музичного готельного комплексу становить 42,7% що є дуже високим показником. Це обумовлене низькою собівартістю основних засобів відносно середньоринкової націнки на дані послуги. Також важливим фактором є попит, який обумовлено унікальністю проекту, великою кількістю культурно-масових заходів міста, загальним туристичним потоком та вдалим розміщенням на локації міста.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За допомогою спостережень та аналізу маркетингового середовища, було обрано категорію туристів, яка має певні ускладнення з проживанням під час перебування на тому чи іншому музичному заході, а саме проблеми пов'язані з комфортом проживання, недостатньою кількістю ліжко-місць, котру пропонують організатори фестивалів та музичних заходів. В данному випадку відвідувачі змушені зупинятись в готелях, які не пов'язані з метою їх візиту, що в свою чергу шкодить загальним враженням від події, або ж поселятися в польових умовах без достатнього рівня комфорту. Маркетингові дослідження допомогли розробити музичний готельний комплекс, проживання в якому можливе як в окремому номері, так і в номерах хостелу розробленому спеціально для користувачів музичного туризму.

За допомогою маркетингу було підібрано інноваційні рішення, які допомогли розмістити більшу кількість людей та створити послуги, котрі пов'язані з метою візиту гостей, розширити їх можливості проявлення себе як творчу особистість, з використанням новітніх технологій, відвідання тих музичних заходів, які залишились не тільки в історії, а й в мережі інтернет. В поєднанні стилю «лофт» зі стилем «поп-арт», загальна концепція дозволить проєктованому готелю значно виділитись на фоні конкурентів зазначених в першому розділі даної роботи. Задоволення споживачів не лише з проживання а і з естетичної, творчої та інтерактивної потреб, залишить незабутнє враження від проживання. Використання новітніх сучасних технологій дозволить утримувати данну перевагу ще довгі роки, а слідкування за трендами індустрії дозволить відкривати для себе та для гостей нові можливості та функції.

Враховуючи розрахунки щодо доходів та витрат в третьому розділі роботи, видно, що чистий плановий прибуток дорівнює 44 577 182,76 грн. В свою чергу це дасть можливість отримувати рентабельність операційної діяльності на рівні 10,6%. Це свідчить про відповідність середньогалузевому рівню рентабельності готелів, котрий варіюється між 7 та 15% для перших років існування.

Завдяки співвідношенню інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового, отримано термін окупності капітальних вкладень готелю на рівні 9,6 років. Це свідчить про зваженість доходів, капітальних вкладень та поточних витрат при цьому ціна на послуги відповідає їх якості, та дає змогу розвиватись на ринку послуг.

Розрахунки запровадженої інновації показують рентабельність на рівні 42,7% а термін окупності капітальних вкладень 0,9 років. Свідчить про правильність та ефективність підбору інноваційних заходів, котрі допомогли підвищити окупність підприємства в цілому, залучити гостей, надати якісні послуги.

Аналіз ринку показав, що подібної концепції в ствітлі не існує, це робить проект ризикованим та в свою чергу унікальним явищем, яке не обійдуть засоби масової інформації надавши більшої популярності готелю.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. [https://uk.wikipedia.org/wiki/Музичний\\_туризм](https://uk.wikipedia.org/wiki/Музичний_туризм) – Режим доступу
2. [https://uk.wikipedia.org/wiki/Віртуальна\\_реальність](https://uk.wikipedia.org/wiki/Віртуальна_реальність) – Режим доступу
3. <https://www.ixbt.com/news/2020/11/18/idc-ar-vr.html> – Режим доступу
4. <https://helpiks.org/1-47442.html> – Режим доступу
5. [https://kyivcity.gov.ua/news/za\\_pershe\\_pivrichchya\\_tsogo\\_roku\\_turistichniy\\_potik\\_kiyeva\\_zris\\_mayzhe\\_na\\_25/](https://kyivcity.gov.ua/news/za_pershe_pivrichchya_tsogo_roku_turistichniy_potik_kiyeva_zris_mayzhe_na_25/) – Режим доступу
6. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства :методичні рекомендації до виконання курсового проекту для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська – К. : НУХТ, 2015. – 99 с. (8497)
7. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.
8. Бондаренко А. Д. Мировые рынки ресурсов: [учебник] / Бондаренко А. Д. – Донецк: ДонГУ, 1998. – с. 378
9. Галасюк К.А. Інноваційний розвиток як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного господарства/К.А.Галасюк// Перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні: 195 регіональні аспекти: матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Умань, 22 березня 2013 р.). – Умань : Візаві, 2013. – С. 109- 112.
10. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
11. Долинская М. Г. Маркетинг и конкурентоспособность продукции / М. Г. Долинская, И. А. Соловьев – М.: Экономика, 1999. – 43 с

12. Наукова та інформаційна діяльність в Україні у 2014 р. : Статистичний збірник [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[https://ukrstat.org/uk/druk/publicat/kat\\_u/publnauka\\_u.htm](https://ukrstat.org/uk/druk/publicat/kat_u/publnauka_u.htm)
13. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472с.
14. 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. Литвінець– К. : НУХТ, 2019. – 74 с.
15. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).
16. HoReCa: навч. посібн.: у 3 т. Т.1. Готелі / [А.А.Мазараки, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.]; за ред. А.А.Мазараки. – Київ : Київ. Нац. торг.-екон. Ун-т, 2016. – 348с.
17. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / за ред. С. І. Доругунцова.— К., 2005.-159с.
18. <https://planetofhotels.com/> – Режим доступу
19. <https://www.booking.com/> – Режим доступу
20. <https://concert.ua/> – Режим доступу
21. <https://golos.kyivcity.gov.ua/content/turystam.html> – Режим доступу
22. <https://vdng.ua/ua/about> – Режим доступу
23. [http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2012/cltr\\_rik/cltr\\_u/cltr\\_u.html](http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2012/cltr_rik/cltr_u/cltr_u.html)  
– Режим доступу

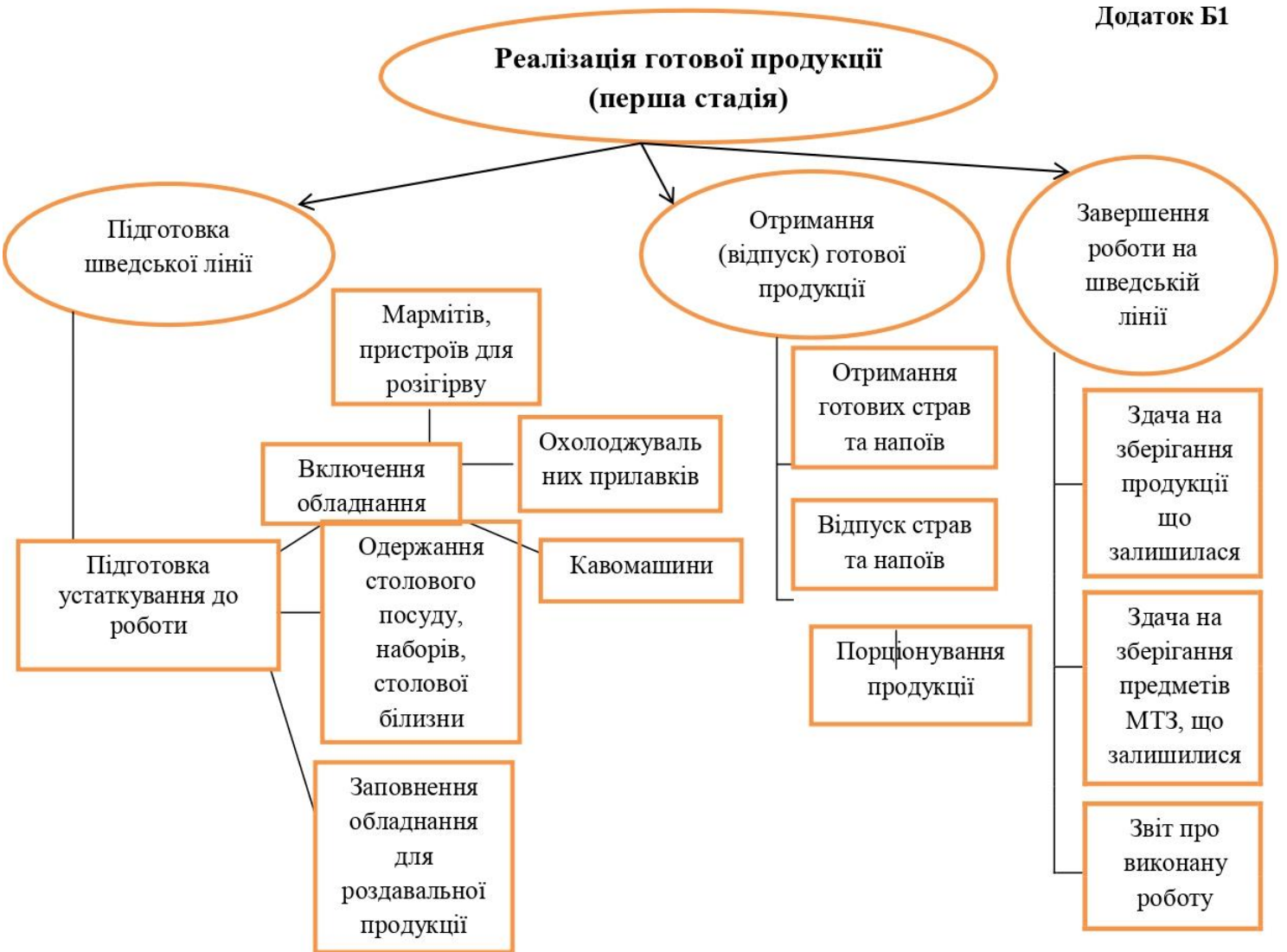
# ДОДАТКИ

Додаток А  
Ситуаційний план

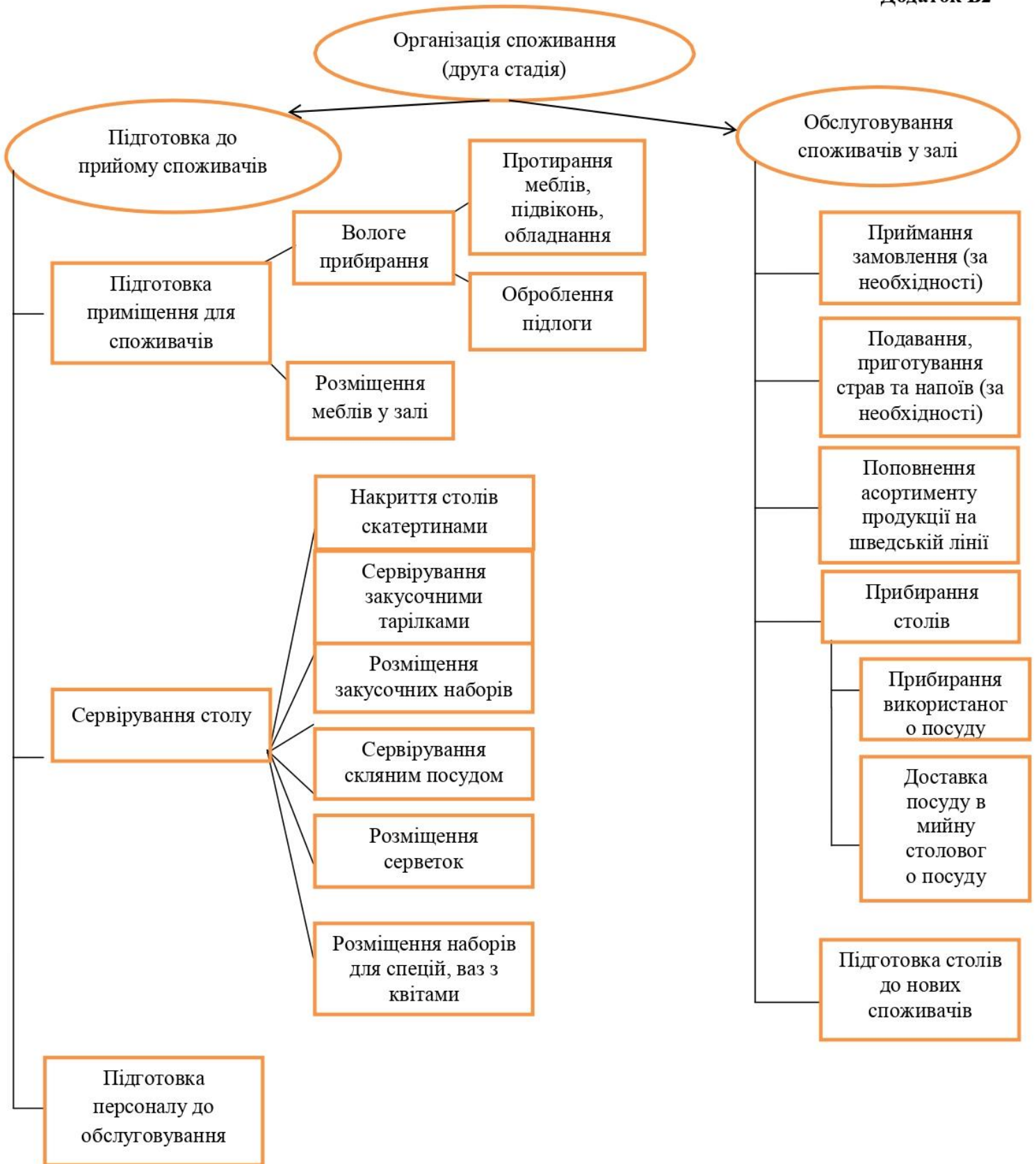


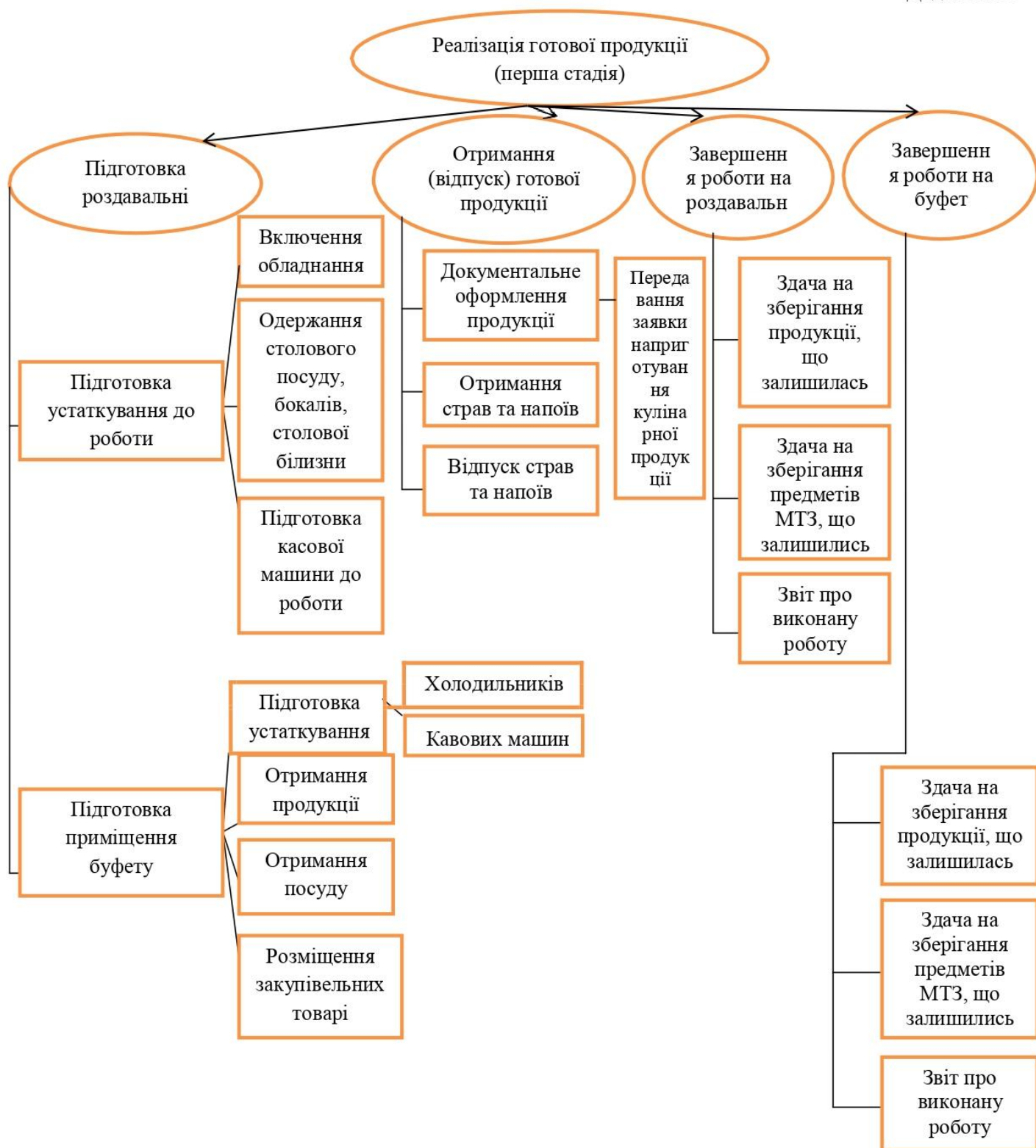
Таблиця експлікації будівель та споруд

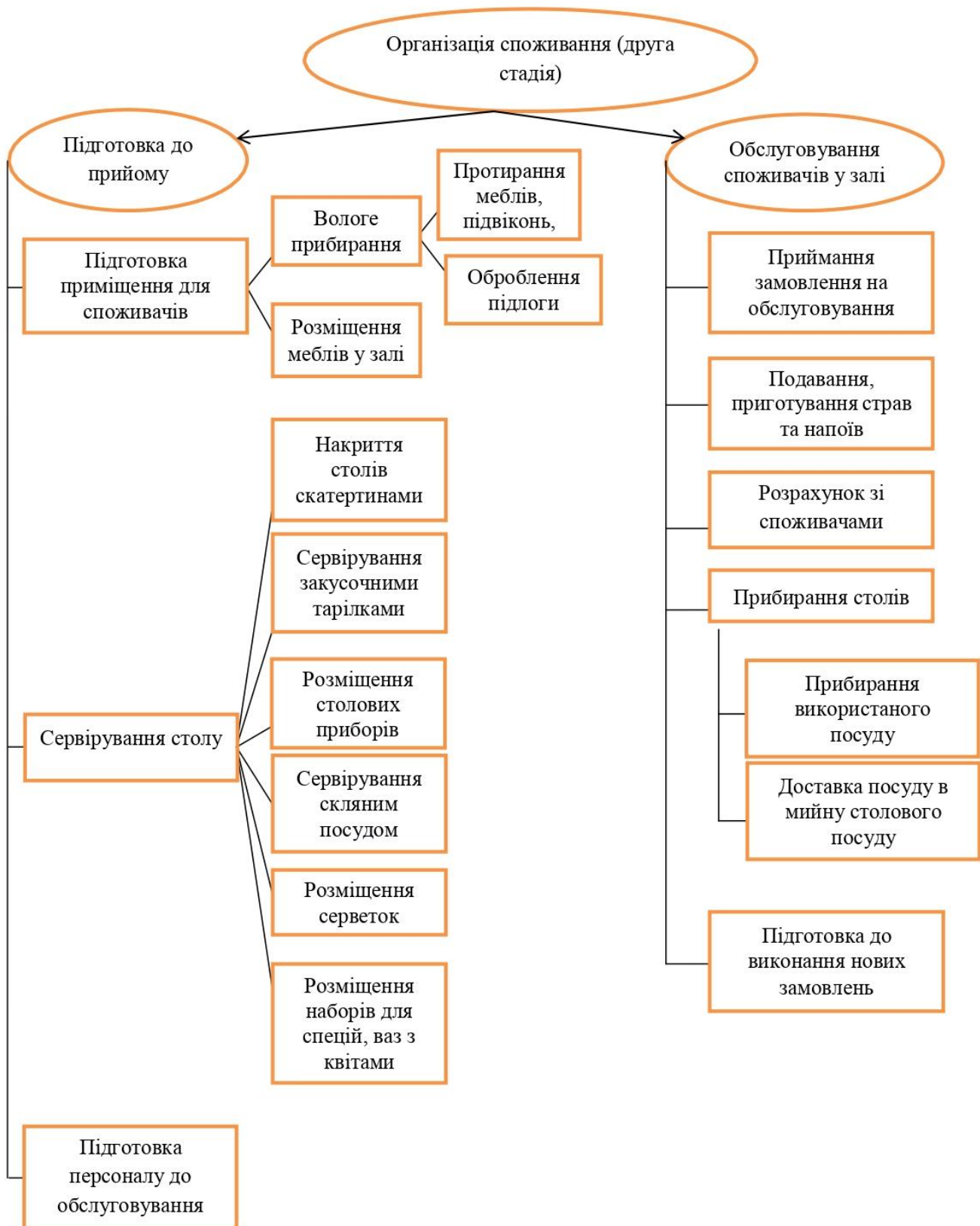
№	Найменування об'єкта	Характеристика
X	I. Заклад, що проектується	
	II. Місця зосередження людей	
1	Аеропорт «Жуляни»	6 870
2	Ринок «Столичний»	3 96
3	Іпподром	1 441
4	Автостанція «Південна»	2 352
5	Національний «Експоцентр України», ВДНГ	6 835
6	Національний природний парк «Голосіївський»	5 387
	III. Конкуренти	
7	Готель «Жуляни Сіті»	95
8	Green apple hostel	50
9	Клуб «Т2»	45
10	Готель «Лавіліа»	150
11	Готель «FAVOR PARK»	195
12	Готель «FAVOR SPORT»	170
13	Готель «Comfort house»	166
14	«Happy hostel»	50
15	Готель «Голосіївський»	155
16	Парк-готель «Голосієво»	130

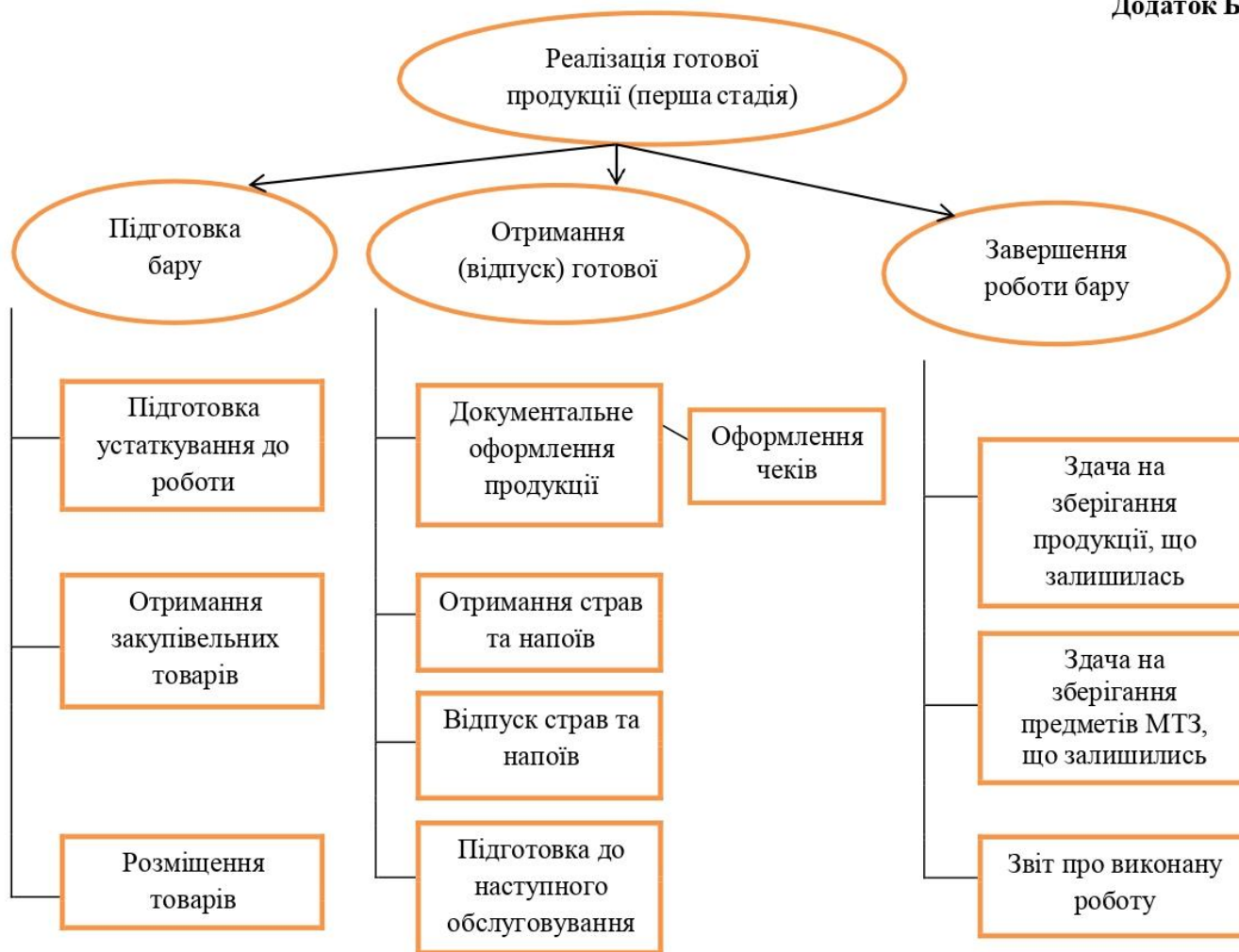


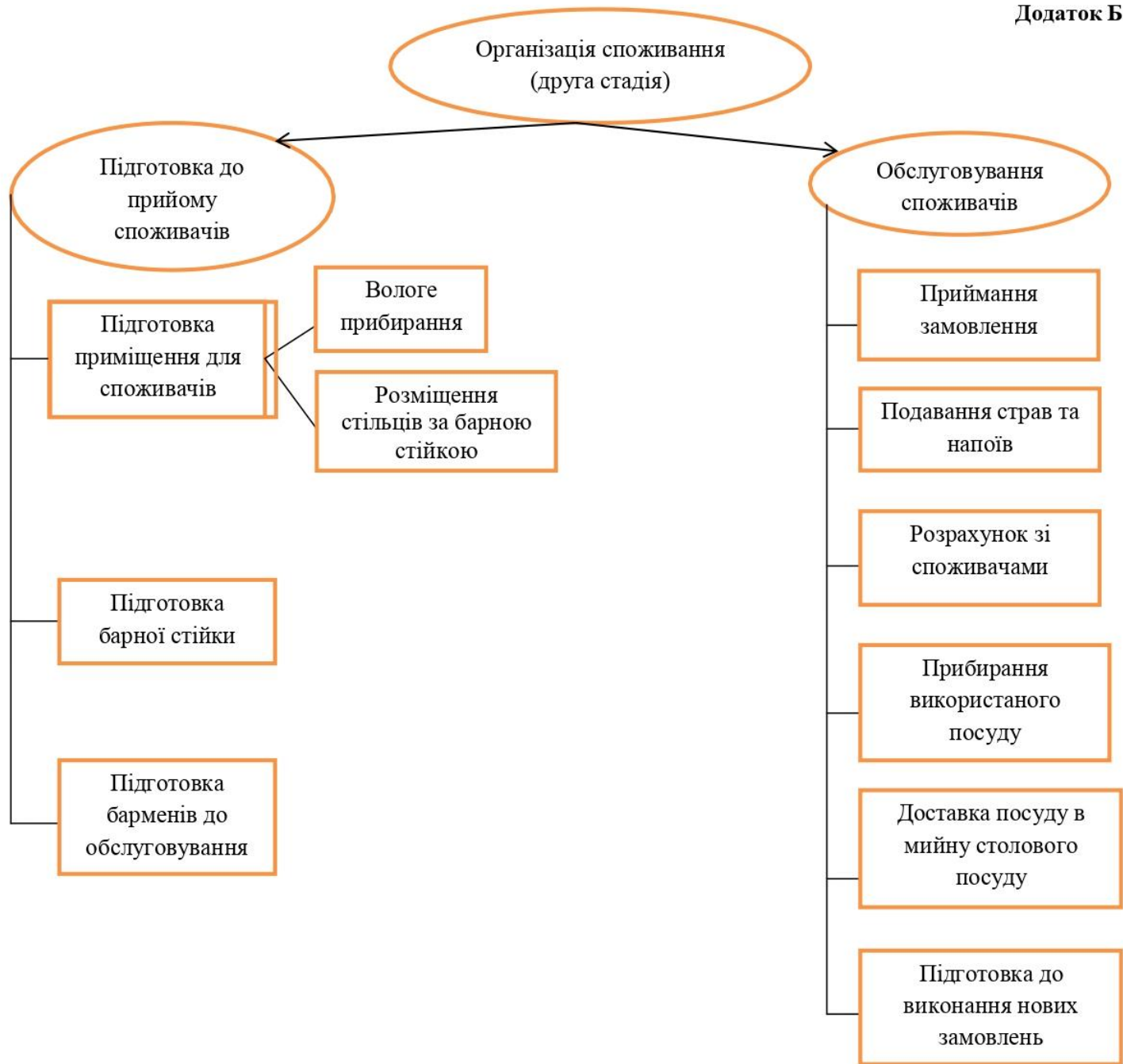
Додаток Б2

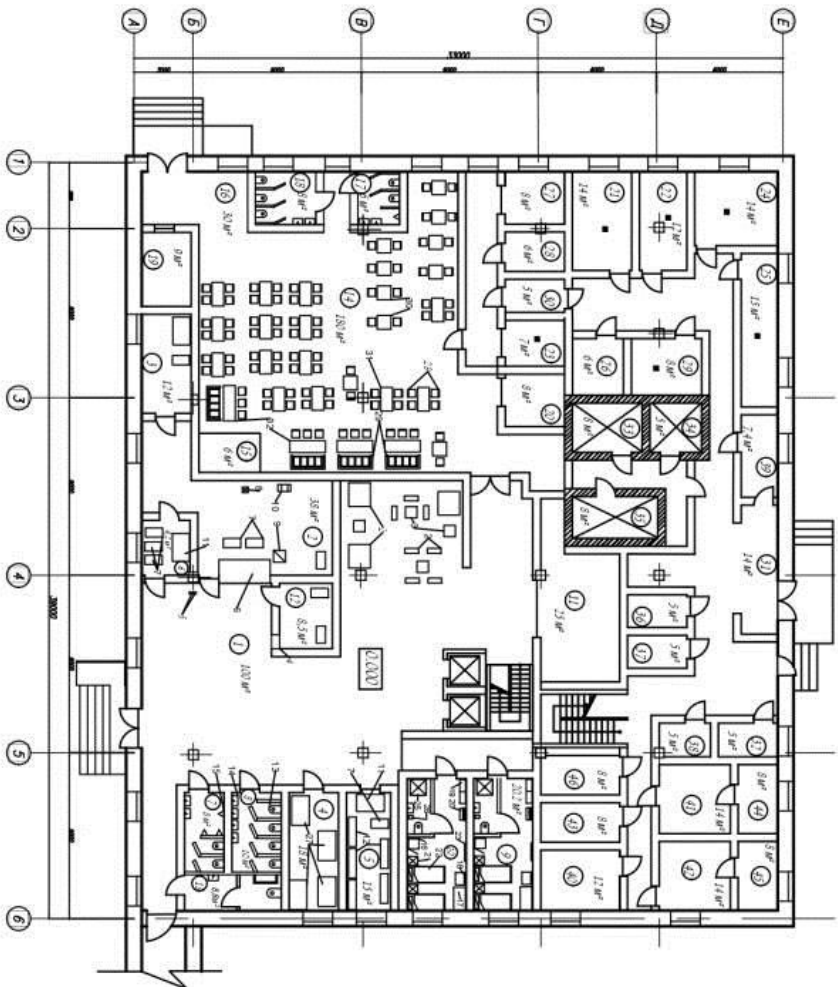












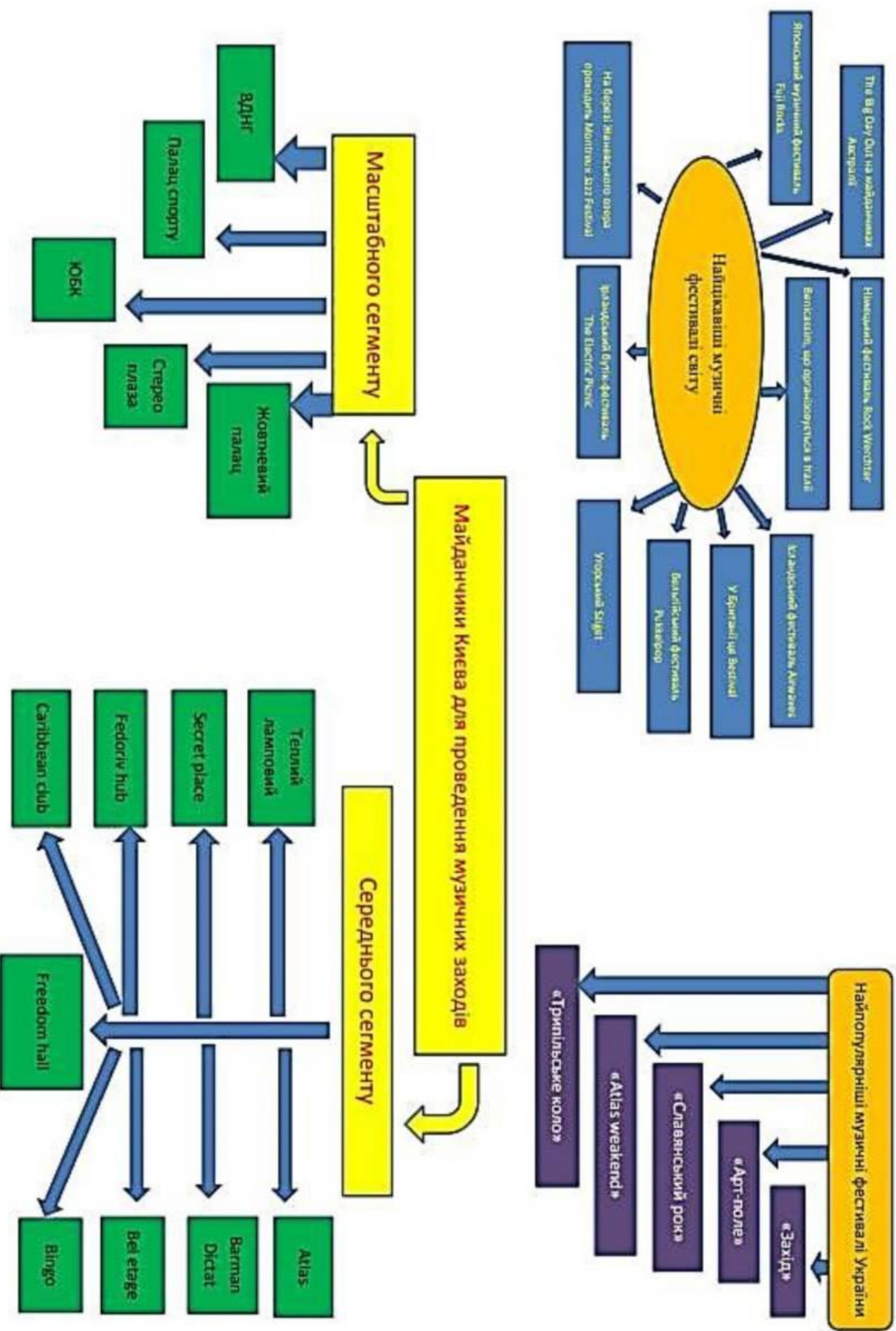
Експлікація приміщень

№	Назва приміщення	Площа м <sup>2</sup>
1	Вестибюль	38
2	Боро прилку в розумовня	12
3	Камітат харчового господарству	18
4	Камітат стовп	15
5	Гардероб	6,2
6	Піст окислю	5
7	Віконтральна-цифрова	2,8
8	Віконтральна-цифрова	2,8
9	Намети для микомп'ютерик	2,8
10	Дриг харчовий	7,5
11	Лоббі-бар	5,5
12	Приміщення швейцарія	5,5
13	Віконтральна для микомп'ютерик	5,5
14	Залив господарств харчових	180
15	Зале ученьк	6
16	Вестибюль	30
17	Віконтральна чоловіч	6
18	Віконтральна жіноч	5
19	Гардероб	9
20	Бюро	5
21	Бюро	5
22	Холодильн тех	12
23	Холодильн тех	12
24	Міст-рибник тех	14
25	Міст-рибник тех	14
26	Окислювач викидний	13
27	Мішина стиральна посуду	6
28	Сарай	5
29	Мішина викидний посуду	6
30	Рухомий холодильник	5
31	Залив ученьк	14
32	Приміщення кухонья	2
33	Міст-рибник тех	2
34	Камітат харчового господарств	5
35	Камітат харчового господарств	5
36	Камітат харчового господарств	5
37	Камітат харчового господарств	5
38	Камітат харчового господарств	5
39	Камітат харчового господарств	5
40	Камітат харчового господарств	5
41	Камітат харчового господарств	5
42	Камітат харчового господарств	5
43	Камітат харчового господарств	5
44	Камітат харчового господарств	5
45	Камітат харчового господарств	5
46	Камітат харчового господарств	5

Спецификация оборудования

№	Наименование оборудования	Тип	Габариты мм	К-сть
1	Диван	СГТ-бамба	1200x1200x750	1
2	Кресло для відпочинку	КД-веш	450x250x250	1
3	Кухонный столик	КШ-250	550x250x250	1
4	Стол кухонный	СК-50	600x600x750	1
5	Кухонный стул	КС-15	450x450x750	1
6	Стол-шкаф для кухни	СШ-150	1500x600x2100	1
7	Шкаф для оборудования кухни	ШК-150	1500x600x2100	1
8	Диван для каминной	СГТ-150	1500x600x2100	1
9	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
10	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
11	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
12	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
13	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
14	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
15	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
16	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
17	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
18	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
19	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
20	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
21	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
22	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
23	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
24	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
25	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
26	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
27	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
28	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
29	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
30	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
31	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
32	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
33	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
34	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
35	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
36	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
37	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
38	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
39	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
40	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
41	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
42	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
43	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
44	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
45	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1
46	Стол	СГТ-150	1500x600x2100	1



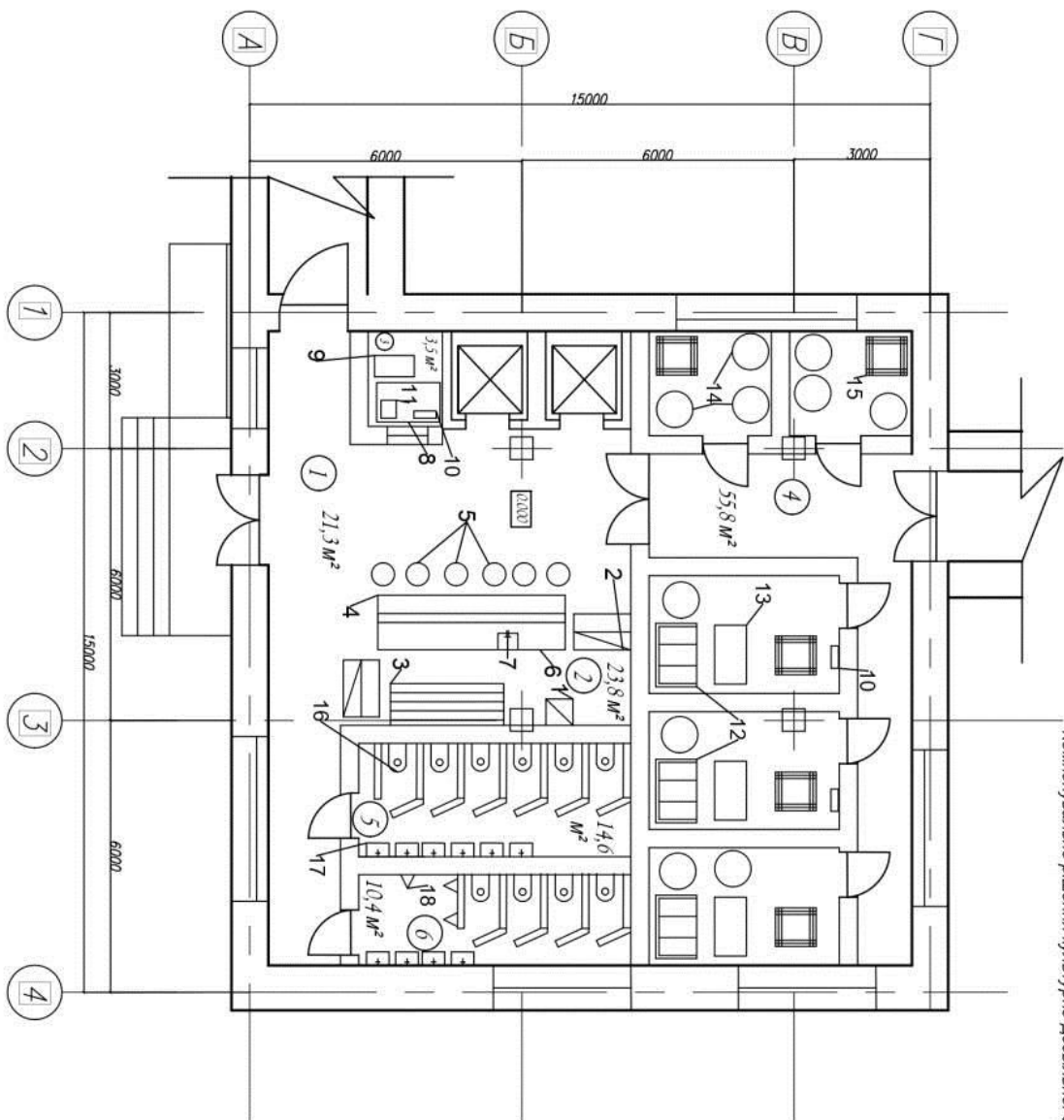


## ВЫПОЛНЕНО В СТУДЕНЧЕСКОЙ ВЕРСИИ ПРОГРАММЫ AUTODESK

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 4

Компонувальне рішення культурно-дозвільної будівлі на відмітці 0.000



### Експлікація приміщень

№	Назва приміщення	Площа, м²
1	Перший поверх культурно-дозвільної групи	21,3
2	Бар	23,8
3	Капкова каса	3,5
4	Караоке зали	55,8
5	Вбиральня жіноча	14,6
6	Вбиральня чоловіча	10,4

### Специфікація обладнання

№ поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Холодильник	SHARP	578 x 600 x 1800	1
2	Холодильна вітрина	УВС	1300 x 750 x 2130	2
3	Стелаж	ЧК-80	2500 x 920 x 600	1
4	Стійка барна	NS - 970	2000 x 1000 x 1600	1
5	Стілець барний	JacksonLoft	500 x 500 x 750	6
6	Виробничий стіл	Руморфф	1600 x 800 x 1400	1
7	Раківина	Fiesta 60	440 x 360 x 600	1
8	Стіл офісний	КЕА	1000 x 800 x 1200	1
9	Стілець офісний	КЕА	500 x 500 x 800	1
10	Комп'ютер	ZEVS	500 x 1614x500	1
11	Принтер	ZEVS	1400 x 870 x 1200	1
12	Диван	Tulis P-D-5	1400 x 800 x 1100	3
13	Стіл	Vetro Mebel	1300 x 700 x 1300	3
14	Мяке крісло	Vespa	800 x 800 x 800	10
15	Система караоке	Evolution Lite	900 x 850 x 850	5
16	Унітаз	КЕА	400 x 600 x 790	10
17	Умивальник	КЕА	700 x 700 x 200	10
18	Пісуар	КЕА	400 x 150 x 400	3

ВЫПОЛНЕНО В СТУДЕНЧЕСКОЙ ВЕРСИИ ПРОГРАММЫ AUTODESK

