

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету  
Авашук Цицильонікова А.В.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«10» лютого 2021 р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри  
Шаран Л.В.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«10» 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 ресторанна справа“  
на тему: „Готель ділового призначення з впровадженням інтерактивної системи пошуку в Дніпровському районі м. Києва“

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗП-2-1М

Киличук Катерина Миколаївна  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Смогук Тетяна Анатоліївна  
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультанти Литвиненко Л.П.  
(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент Рудманова Н.П.  
(прізвище та ініціали)

(підпис)

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

Здобувач КК  
(підпис)

Київ – 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної справи  
Освітній ступінь магістр  
Спеціальність 241 „Готельно і ресторанна справа”  
(код і назва)  
Освітньо-професійна програма „Готельно і ресторанна справа”  
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

І.В.о. Завідувача

кафедри TRC

проф. Доценко В.Ф.  
“09” листопада 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Киличук Катерини Миколаївни  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи „Готель ділового призначення з впровадженням інтерактивної системи послуг в Дніпровському районі м. Києва”  
керівник роботи Свицька Лейтана Анатоліївна д.т.н. професор  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від “09” 10 2020 року № 813-кС

2. Строк подання здобувачем роботи 01 жовтня 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м. Київ; тип засобу розміщення - готель категорії 4\*;  
інновація - впровадження інтерактивної системи послуг

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 „Інноваційний”; Розділ 2 „Маркетингові дослідження”; Розділ 3 „Організаційно-технологічний”; Розділ 4 „Інженерно-технологічний”; Розділ 5 „Економічний”; Висновки та пропозиції; список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

Архив 1 (формат А3) - катонувальне фізичне готельного підприємства на відмітті 0.000. Архив 2 (формат А3) - план благоустрою в 3D-проекті. Архив 3-4 (формат А3) - матеріали інноваційного дослідження.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Кимичук М. А., професор	09.10.2020	30.10.20
Розділ 2	Кимичук М. А., професор	09.10.2020	14.11.20
Розділ 3	Кимичук М. А., професор	09.10.2020	05.12.20
Розділ 4	Кимичук М. А., професор	09.10.2020	12.12.20
Розділ 5	Митченко Л. П., ст. вкл.	09.10.2020	20.12.20

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ, Розділ 1 Інноваційності	09.10 - 30.10	Виконано
2	Розділ 2 Маркетингові досліди	31.10 - 14.11	Виконано
3	Розділ 3 Фінансово-технологічний	15.11 - 05.12	Виконано
4	Розділ 4 Інтернаціоналізація	06.12 - 12.12	Виконано
5	Розділ 5 Економічності	13.12 - 20.12	Виконано
6	Аналіз та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додатки	21.12 - 26.12	Виконано
7	Графік захисту	27.12 - 31.01	Виконано
8	Дорожній лист на виступальній захисті	01.02 -	Виконано
	Подання кваліфікаційної документації	03.02.2021	
	Підписання кваліфікаційної документації на кафедру	04.02.2021	Виконано

Здобувач

*[Підпис]*  
(підпис)

Керівник роботи

*[Підпис]*  
(підпис)

Кимичук К.М.  
(прізвище та ініціали)

Сельчук М. А.  
(прізвище та ініціали)

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

Здобувача: Климчук Катерина Миколаївна

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*

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

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

**Тема роботи:** «Готель ділового призначення з впровадженням інтерактивної системи послуг в Дніпровському районі м.Києва»

Керівник роботи: д.т.н., проф. Сильчук Т.А.

Дата захисту “ ” лютого 2020 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Проведено дослідження ринку готельних послуг м.Києві у напрямку ділового туризму. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об'ємнопланувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, заходи для посилення пожежної безпеки, підібрано дизайн, що відповідає концепції, спроектовано план першого поверху підприємства та благоустрій території бізнес-готелю.

Для підвищення рівня обслуговування та конкурентноспроможності введено ефективну інтерактивну телевізійну систему, яка створена для підвищення прибутковості та зниження витрат готелю, дистанційного керування процесами між адміністраторами готелю та гостями та індивідуального підходу до них.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готельного підприємства. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту та рентабельності операційної діяльності підприємства.

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 153 сторінках пояснювальної записки та містить 59 таблиць, 12 рисунків, 7 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Ключові слова: готель ділового призначення, інтерактивне телебачення, дистанційне керування, готельний бізнес, сучасний готель.

### **Abstract**

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

The organizational structure of the service process and spatial planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions, measures to strengthen fire safety, selected a design that meets the concept, designed a plan for the first floor of the enterprise and landscaping of the business hotel.

To increase the level of service and competitiveness, an effective interactive television system has been introduced, which is designed to increase profitability and reduce hotel costs, remote control of processes between hotel administrators and guests and individual approach to them.

The shown annual plan of results of economic activities of establishment of a restaurant facilities is developed.

The graduation thesis consists of 153 pages of an explanatory note and contains 59 tables and 12 figures, 7 appendices. A graphic material are in 4 sheets.

Keywords: business hotel, interactive television, remote control, hotel business, modern hotel.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>7</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....</b>	<b>9</b>
1.1 Інноваційні технології в готельному бізнесі.....	9
1.2 Впровадження інтерактивного телебачення на підприємствах.....	10
1.3 Компанії, які представляють послуги системи інтерактивного телебачення на ринку України.....	14
1.4 Досвід впровадження інтерактивного телебачення ведучих готельних мереж у світі.....	16
1.5 Технологія інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0.....	18
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....</b>	<b>28</b>
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	28
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	31
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	35
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	37
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....</b>	<b>40</b>
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	40
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	43
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	48
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	56
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	56
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	57
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	75
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	83
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	84
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	85
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	92

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	97
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	100
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....</b>	<b>106</b>
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	106
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	107
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	120
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....</b>	<b>125</b>
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	125
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	131
5.3 Розробка плану праці.....	135
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	141
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	144
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....</b>	<b>147</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....</b>	<b>151</b>
<b>ДОДАТОК А.</b> Стаття «Сучасні інновації в готельній індустрії» (журнал «Інфраструктура ринку»)	
<b>ДОДАТОК Б.</b> Ситуаційний план	
<b>ДОДАТОК В.</b> Банкетне меню	
<b>ДОДАТОК Г.</b> Меню кава-брейків	
<b>ДОДАТОК Д.</b> Меню для фуршетів	
<b>ДОДАТОК Е.</b> Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану	
<b>ДОДАТОК Є.</b> Технологічний процес обслуговування споживачів офіціантами	

## ВСТУП

Готельно-ресторанний бізнес є важливою складовою туристичної індустрії. Готельна індустрія в Україні має функціонувати на міжнародному рівні, це є необхідною умовою розвитку туризму. Від якості, ціни основних та додаткових послуг, від стану готельного сектора загалом залежать туристичні потоки. Послуги мають бути доступні кожному споживачу. На сьогоднішній день галузь готельного та ресторанного господарства в Україні має суттєві зміни, що залежать від економічно-політичного курсу України.

На даний момент стрімко починають розвиватись та впроваджуватись інновації у готельно-ресторанній сфері. Нововведення допомагають готельним підприємствам стати більш конкурентноспроможними на ринку готельної індустрії. Саме введення інновацій у готельне підприємство підвищує ефективність функціонування. Тому актуально досліджувати та поглиблювати знання щодо застосування інновацій у готельно-ресторанному бізнесі.

**Актуальність теми.** Актуальність створення інфраструктури ділового туризму в нашій державі впливає з того, що вона буде значно сприяти всебічному розвитку міст зокрема і держави загалом. Роль готелів ділового призначення в діловій інфраструктурі, попит на офісні приміщення та конференц-зали і ділові послуги постійно збільшуються.

Діловий туризм в Україні має розвиватися на рівні певного колориту та атмосфери. Потрібно досягти таких умов, щоб виснажлива, можливо нудна, поїздка могла реально підвищити працездатність і творчу активність. Але сьогоднішні умови ділового туризму в Україні не повністю задовільняють потреби бізнес-туристів.

Сучасне готельне підприємство має об'єднувати в один комплекс бізнес-центр, центр дозвілля, сфери послуг і торгівлі. Все це має закладатися ще на стадії проектування будівництва чи перебудови готельної мережі. Для ділових людей велике значення мають телекомунікаційні послуги.

Нинішня тенденція в організації конференцій, симпозіумів, конгресів, семінарів тощо уже не орієнтується на глобальні відкриття чи навіть отримання

нової інформації. Ділові люди чекають від поїздки нових цікавих вражень про країну перебування та підвищення творчої активності.

Серед усіх засобів розміщення готелі ділового призначення займають особливе місце через вузьку спеціалізацію та чітку направленість на окремий, певний контингент споживачів. Готельні господарства даної категорії не отримують споживачів завдяки пропозиціям веселого відпочинку та екскурсій. Цільова аудиторія таких готелів – бізнесмени та ділові люди, весь час яких організовується в контексті ведення бізнесу. Таким чином, готелі ділового призначення повинні надати всі необхідні послуги для ведення бізнесу між гостями та їх діловими партнерами.

Актуальність роботи полягає в тому, що індустрію гостинності, як найбільшу комплексну складову індустрії туризму слід розвивати, застосовуючи всі нові форми залучення цільової аудиторії. Тому інноваційна діяльність на сьогоднішній день являється основною складовою розвитку індустрії гостинності.

Одним із головних сторін діяльності будь-якого підприємства на умовах ринку є інноваційна діяльність підприємств, успішна реалізація якої в сучасних умовах вимагає використання новітніх підходів.

**Мета роботи** – проектування бізнес-готелю з усіма зручностями в м. Києві, центрі ділового туризму в Україні; проаналізувати особливості інноваційної діяльності у сфері готельної індустрії; впровадити ефективну інновацію, яка підвищить конкурентоспроможність готельного підприємства на підвищить прибутки; виявити основні напрямки та чинники, що впливають на ефективність функціонування проектного готелю ділового призначення.

**Об'єкт дослідження** – готель ділового призначення із системою інтерактивного готельного телебачення в Дніпровському районі м.Києва.

**Предмет дослідження** – досягнення підвищення конкурентоспроможності та прибутку для проектного готелю за рахунок впровадження інновації інтерактивного телебачення.

**Структура роботи:** вступ, 5 розділів, висновки та пропозиції, список використаної літератури та інтернет-ресурсів, додатки, графічна частина.

# РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

## 1.1 Інноваційні технології в готельному бізнесі

Інноваційні технології в готельному господарстві є одним з ключових факторів успіху для підприємств цієї сфери, який здійснюється на вищому рівні керівництва компанії. Його ціллю є визначення основних напрямів науково-технічної і виробничої діяльності підприємства. Інноваційні технології зумовлюють створення необхідних умов для сталого розвитку ресторанних та готельних підприємств, спрямованих на забезпечення конкурентоспроможності послуг, що надаються, на рівні міжнародних стандартів.

Інновації і готельних підприємствах сприяють поширенню і підвищенню рівня виробництва і обслуговування туристів та створення певного образу готельного обслуговування, з яким в іншій країні, турист відчуває себе майже як вдома, в знайомій і зручній обстановці. Одним з головних сторін діяльності будь-якого підприємства, включаючи і туристично-готельного, в умовах ринку є інноваційна діяльність підприємства, успішна реалізація якої в сучасних умовах вимагає використання новітніх підходів.

Інновації забезпечують випуск продукції, яка найбільш повно задовольняє потреби суспільства, більш високий рівень науково-технічного виробництва, спрощують рішення задач соціально-економічного розвитку, а також екологічної безпеки. Це досягається завдяки результатам, які забезпечуються інноваціями:

- використання інновацій надає економічний ефект на підприємство. Як правило, даний захід швидко окупається, допомагає економити ресурси, збільшувати валовий прибуток завдяки зниженню собівартості чи іншої продукції і розширенню ринку збуту товару, продаж і ліцензій;
- завдяки інноваціям підвищується рівень якості продукції, поліпшуються технічні характеристики, що тягне за собою підвищення конкурентоспроможності виробленої продукції. Підвищується зростання науково-технічного виробництва [20].

При цьому зростає рівень зайнятості населення, так як створюються нові робочі місця. Відбувається зростання продукції, що випускається, товару.

Основним завданням інноваційної політики підприємства сфери послуг є створення і розвиток основи для проведення дієвих перетворень його економіки, коли на перший план виходить інноваційний бізнес, як об'єкт управління [20].

Економіка багатьох країн підтримується шляхом розвитку інноваційного сектора послуг. При цьому дані країни мають у своєму розпорядженні вкрай малі науково-технологічні ресурси.

Інновації в області процесів – необхідний елемент розвитку компанії, яка працює в сфері послуг. Сфера послуг постійно змінюється, а впровадження інновацій на підприємстві сервісу забезпечує йому більш стабільне положення на ринку, допомагає підтримувати послугу. Даний процес багатогранний.

## 1.2 Впровадження інтерактивного телебачення на підприємствах

Порівняння аналогового, цифрового, інтерактивного телебачення в готелях. Порівняння наведені у табл.1.1.

**Табл.1.1 – Порівняння аналогового, цифрового, інтерактивного телебачення в готелях**

Вид телебачення <b>1</b>	Переваги <b>2</b>	Недоліки <b>3</b>
Кабельне телебачення	Є одна причина по якій зараз може знадобитися аналогове мовлення в готелі. Це наявність великої кількості відносно старих успадкованих телевізорів, які не підтримують цифровий прийом.	При цьому, ці готелі або приймають до 10 вже існуючих аналогових каналів з ефіру, або приймають цифровий сигнал (з ефіру і / або супутника) і видають в мережу аналоговий сигнал. Не завжди у діючого готелю є можливість поміняти всі телевізори. Для таких готелів є проміжне рішення, коли в аналогову мережу ми підмішуємо цифровий сигнал, і готель змінює телевізори поступово, починаючи з дорогих номерів. У дорогих номерах гості отримують якісну цифрову картинку, в інших продовжує працювати аналогове телебачення.
Цифрове телебачення	До основної переваги слід віднести більш високу якість картинки, яку отримує гість.	Несумісність зі старими телевізорами.
Інтерактивне телебачення	- дозволяють знижувати витрати на внутрішній маркетинг. - централізоване управління усіма телевізорами дозволить знизити витрати на перенастроювання каналів.	Відносно висока інсталяційна вартість таких систем, яка, окупається при правильній експлуатації.

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- привітання гостя і багатомовна підтримка;</li> <li>- відео за запитом;</li> <li>- органайзер гостя;</li> <li>- повідомлення;</li> <li>- замовлення в номер;</li> <li>- телебачення;</li> <li>- швидкісний доступ в інтернет і до електронної пошти.</li> </ul>	

Ще років 7-10 тому готелі надавали виключно послуги з проживання. Сьогодні ж, у вік розвитку технологій та Інтернету, гості бажають швидко отримати інформацію про сферу розваг, бездротовий вихід у всесвітню мережу, замовити таксі по місту. Миттєво – адже оперативність в готельній сфері є вирішальною при виборі, наприклад, номера або додаткової послуги.

Рішення для готелів – це комплекс систем інтерактивного телебачення і не тільки, спрямований на спрощення процесу взаємодії гостей з персоналом.

Багато готелів та готельних комплексів помічають необхідність переобладнання номерів і впровадження новітніх електронних технологій, без чого просто немислимий сучасний світ. Якщо до недавнього часу, відзначають провідні фахівці, гості готелів більше звертали увагу на кількість квадратних метрів, номери і побутові зручності, то зараз в століття науково-технічного процесу автоматизація все більш затребувана.

Системи готельного інтерактивного телебачення сформовані на використанні принципів цифрового телебачення і новітніх технологій передачі, обробки, зберігання даних. Вони допоможуть гостям готелю урізноманітнити своє дозвілля, просунути сервіси готелю, розширити методи маркетингу, і, що найголовніше, підвищити рентабельність як окремих сервісів на базі готелю, так і самого готелю зокрема [18].

Крім звичайних та PAY-TV каналів, за допомогою такого інтерактивного сервісу, гість буде проінформований про всі основні і додаткові послуги і заходи, що проходять на базі готелю. Це сприятиме збільшенню популярності, наприклад, ресторану або ресепшена готелю, що, відповідно, збільшить потік клієнтів, і

прибуток. Завдяки інтерактивному телебаченню гість зможе навіть дізнатися, скільки грошей він витратив в межах готелю.

Гість вже буде проінформований про час, і вартість послуги на рідній мові, що не створить ситуації, коли гість і персонал не розуміють один одного. Основні можливості системи готельного інтерактивного телебачення наведено на рис.1.1.



**Рис.1.1. Основні можливості системи готельного інтерактивного телебачення**

Даний перелік містить опис тільки головних функцій готельної системи. Система побудована на модульній основі і може бути підібрана під певні потреби готелю, в тому числі в неї можуть бути наявні додаткові необхідні функції. Однією з таких функцій є іменне привітання, яке буде висвітлюватися на екрані при прибутті гостей в номер. Реєструючись гість вже автоматично задає рідну мову, і весь інтерфейс, вся інформація про сервіси готелі, заходах і т.д. будуть представлені на заданій мові. У привітання гостя може бути вмонтовано відеоролик про готель, він познайомить гостя з наявними готельними послугами та основам навігації в системі. При бажанні, гість завжди може змінити мову спілкування з системою [18].

Кількість варіантів мовного супроводу необмежена і вибирається за бажанням замовника системи.

Додаткова мови може бути підключена до системи вже в процесі використання системи без перерви в експлуатації. Відеофільми, що містяться в каталозі «Відео за запитом» так само будуть передаватися на рідній для гостя мові або супроводжуватись субтитрами. Інтерфейс системи інтуїтивно зрозумілий для

гостей. Управління функціями системи не складніше, ніж управління пультом телевізора. В оформленні інтерфейсу можна застосовувати графічні зображення готелю: кольору, товарні знаки, логотипи.

Завдяки інтерактивному телебаченню до послуг гостя кінотека, в якій він зможе знайти фільми різного жанру: комедії, драми, наукові програми. Причому гість може вибрати фільм цілеспрямовано, переглянувши при цьому короткий зміст фільму, анотацію. Там же гість зможе знайти афіші майбутніх заходів, які незабаром будуть проходити в місті.

Дані послуги можуть бути як платними, так і безкоштовними. Якщо гість хоче скористатися платними послугами, то він буде проінформований заздалегідь про вартість послуг. За згодою гостя на їх придбання, необхідно ввести особистий пароль, який видається при заселенні, для підтвердження своїх дій. Тарифікація послуг налаштовується відповідно до цін замовника. В інтерфейсі інтерактивного телебачення гість може знайти такі опції, як: будильник, нагадування про важливі зустрічі, наради [18].

Нагадування відбувається шляхом виведення на екран відео про майбутню подію, або звуковим супроводом.

Програма також розрахована на миттєву доставку повідомлень і різних оповіщень на монітор телевізора, що знаходиться в номері гостя. Сповіщення, що надсилаються програмою, є як індивідуальними, так і груповими. Сповіщення групового характеру спрямовані здебільшого на обслуговування туристичних груп.

Вони розраховані на те, що керівники груп зможуть в будь-який час проінформувати членів групи про майбутню екскурсію, прибуття автобуса та ін., що багато в чому полегшить роботу, як керівника, так і працівників готелю.

Сповіщення можуть бути створені або в автоматичному режимі, або створенням повідомлення обслуговуючим персоналом на стійці реєстрації. Так само це програма дає можливість керівникам груп самим створити необхідне оповіщення для групи прямо з власного номера, заздалегідь придбавши паролі біля стійки реєстрації.

Будучи далеко від дому, гість може отримувати новини з екрану телевізора, встановленого в номері. Для отримання новин гість має можливість підписатися на розділи, які його цікавлять, застосовуючи меню системи.

Фінансові, біржові, економічні, політичні та інші новини можуть надаватися гостю рідною мовою. Стрічки новин можуть супроводжуватись посиланнями і на Інтернет ресурси для детальнішого ознайомлення. Основні новини регіону проживання виносяться в інтерактивній системі на вбудований портал [18].

### **1.3 Компанії, які представляють послуги системи інтерактивного телебачення на ринку України**

Фахівці компанії «Прем'єр» – професіонали у сфері готельного телебачення. Вони пропонують своїм клієнтам висококласне телебачення для готелів. Це один з головних козирів для цієї сфери бізнесу. Не секрет, що більшість гостей готелю більшу частину часу проводять не покидаючи номер. Системи новітнього інтерактивного телебачення, що стали доступні завдяки висококласним фахівцям, допоможуть кожному гостю готелю відчувати себе як вдома. Висока якість зображення, велика кількість каналів з різноманітними телепередачами і програмами, а також підтримка величезної кількості мов, допоможе відвідувачам готелю відчувати себе максимально комфортно. А доступність інформації про місто та готель, допоможе йому не загубитися.

Фахівці, що працюють в компанії «Прем'єр» є професіоналами своєї справи, які постійно вдосконалюють свою майстерність і завжди перебувають в курсі останніх новинок на ринку готельного телебачення.

Для справжніх цінителів якості у всьому є системи інтерактивного готельного телебачення від лідера ринку – норвезької компанії OTRUM. Застосування інтелектуальних систем Otrum Enterprise і Otrum Evolution дозволять готелям значно збільшити свій дохід за досить короткий час, при цьому, якість обслуговування в готелях і рівень комфорту тут також значно покращитися. А все завдяки інтелектуальному телебаченню. Ця інноваційна розробка здатна здивувати будь-кого, навіть дуже вимогливого гостя, з високими запитами до комфорту.

Принцип дії базується на ідеї максимального комфорту і зручності для гостя. Весь функціонал системи – сервіси, програми, можливості телебачення – спрямований на одне, змусити гостя відчувати себе як вдома [19].

Система інтелектуального телебачення, дозволяє відвідувачеві готелю в будь-якій його точці мати доступ в інформаційний світ, а готелю перетворити телевізор у власну рекламну площадку.

Для прикладу можемо привести Готель Hyatt Regency Kyiv 5\* (Хаятт Рідженсі Київ) – п’ятизірковий готель в історичному центрі Києва (Україна). Входить до складу компанії Hyatt Hotels Corporation (США), яка управляє мережею готелів преміум-класу по всьому світу. Номерний фонд готелю складає 234 номери (включаючи 25 номерів класу “люкс”) [19].

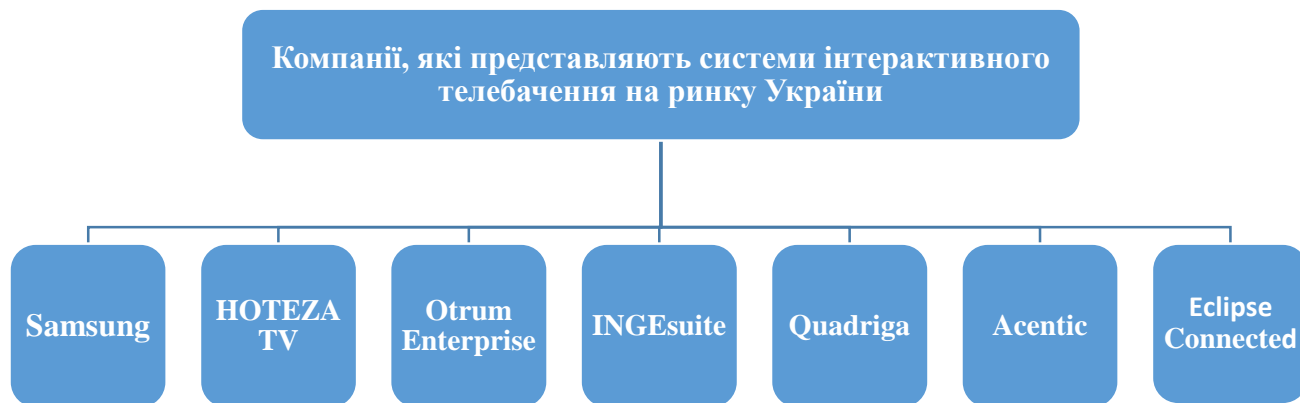
Проект по комплексній модернізації системи готельного телебачення готелю Hyatt Regency Kyiv 5\* (організації IPTV мовлення в системі інтерактивного готельного телебачення).

У 2016 році у готелі встановлена система інтерактивного готельного телебачення Quadriga, але якість мовлення аналогової головної станції не відповідало в достатній мірі сучасним вимогам до якості, гнучкості управління, і необхідність заміни аналогової головної станції телебачення на цифровий IPTV станцію була очевидною [19].

Перед RCI Consulting також була поставлена задача розробити і впровадити концепцію ТВ-системи, яка дозволяє віддалено оперативно змінювати перелік і кількість трансльованих ТВ-каналів (без установки в готелі додаткових пристроїв).

Готель Hyatt Regency Kyiv надав список з понад 50 найменувань бажаних базових ТВ-каналів. З метою мінімізації витрат на організацію прийому ТВ-каналів фахівцями RCI Consulting було прийнято рішення організувати прийом з декількох джерел – DVB-T2, з супутника і у телеком провайдера [19].

Компанії, які представляють послуги системи інтерактивного телебачення на ринку України наведені на рис 1.2. Будь-яка система інтелектуального телебачення, дозволяє відвідувачеві готелю в будь-якій його точці мати доступ в інформаційний світ, а готелю перетворити телевізор у власну рекламну площадку.



**Рис.1.2. Компанії, які представляють системи інтерактивного телебачення на ринку України**

#### **1.4 Досвід впровадження інтерактивного телебачення ведучих готельних мереж у світі**

У різних готелів є своя політика стосовно доступу в Інтернет. Менш дорогі готелі пропонують безкоштовний Wi-Fi, в той час як більш дорогі часто беруть за користування додаткову плату. Експерти очікують, що найближчим часом готелі будуть пропонувати безкоштовний Wi-Fi, а ось доступ до широкосмугової мережі з набором підписок, наприклад, від YouTube, спортивних чи бізнес-каналів, буде надаватись додатково. Гість сам буде вирішувати, використовувати йому особистий аккаунт для перегляду контенту, чи користуватись тим набором підписок, які надає йому готель.

К. Скотт Хансен, директор по технологіям для гостей в Marriott International, сказав, що мета його компанії – досягти того, щоб за наступні декілька років поєднати в номерах всі телевізори з Інтернетом. Marriott International також планує обмежити кількість телеканалів з високою роздільною здатністю (HD), які транслюються за допомогою стандартних цифрових приймачів та замінити їх Інтернет-каналами, які транслюються в таких мережах як Netflix і YouTube. Разом з тим розширюються можливості пропусних полос в багатьох готелях Marriott. На думку пана Хансена, ці інвестиції виправдають себе – по-перше, за рахунок взаємодії з постачальниками розважального контенту, по-друге, збільшенням попиту на супутні послуги зі сторони гостей, які продовжують використовувати

ноутбуки чи планшети, але будуть отримувати доступ в Інтернет, але за допомогою, фактично, підключення до телевізору, а точніше, до всього створеного в готельному номері розважальному комплексу [16].

Джош Вайс, віце-президент бренду і по технологіям для гостей в Hilton Worldwide, розповідає, що його компанія пропонує в багатьох готелях широкий вибір коротких, дешевих телепрограм, які подібні до тих, які є на Netflix або iTunes. За суму від 2 до 5% гість отримує доступ до “тестового перегляду” обширного контенту, який при інших обставинах коштував йому набагато дорожче – дома йому прийшлося б купувати повний, наприклад, річний, комплект підписки на якісь канали, які могли б виявитись непотрібними. Hilton Worldwide також пропонує безкоштовну послугу – доступ до DirecTV. Нагадаємо, що мінімальна вартість на річну домашню підписку DirecTV складає 30 \$, а пакет Premier коштує 98 \$ в рік.

Майк Блейк, IT-директор Commune Hotels and Resorts, сказав, що компанія проводить дослідження – які каналам гості частіше надають перевагу. Він сказав, що вже в кінці року планується скоректувати набір каналів в відповідності з цим дослідженням [16].

В готельних номерах Aloft Cupertino (мережа Starwood) вся техніка орієнтована на Apple. Гості, заходячи в номер, підключають свої пристрої на iOS до мережі Apple TV, і їм відразу доступні на екрані телевізора їх аудіо- та відео плей-листи, а також починають демонстрацію фотографії з домашньої колекції.

Нідерландська мережа CitizenM надає приблизно такі ж послуги, але ставка зроблена на планшети Samsung і відповідно систему Android.

Азіатський ринок, який швидко розвивається, також не стоїть на місці. В готелі Peninsula Hong Kong, який приймає гостей на протязі уже 85 років, витрати на обладнання кожного номера склали від 10.000 до 25.000 \$. По словам Інгвара Херланда, генерального директора Peninsula Hotels, в цю суму увійшли сучасна система інтерактивного цифрового телебачення, місце біля ліжка і за столом, яке повністю налаштовується для зручного користування планшетним пристроєм. Меню на п'яти мовах, також планується запуснути ще шість. Гостю, підключеному

до мережі, достатньо на власному планшеті зайти в програму, за допомогою якої він може викликати менеджера, консьєржа, прибиральницю чи інші технічні служби. На великому пласкому екрані можна побачити Vue-Ray-диски, будь-який з 90 міжнародних ТВ-каналів, послухати будь-яку з 450 Інтернет-радіостанцій, подивитись фільми в HD-якості і навіть в 3D. Знову ж, завдяки об'єднанню з Інтернет, гість через умовний “телевізор” може зробити телефонний дзвінок по Інтернет в будь-яку точку світу. Пан Херланд розповів, що нова система буде запропонована і в інших готелях мережі, в першу чергу, в столиці Франції, де знаходиться готель Peninsula Paris [16].

## **1.5 Технологія готельного інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0**

LYNK REACH 4.0 – це нова система, яка створена на основі окремих рішень REACH 3.1 і LYNK SINC. LYNK REACH 4.0 включає в себе інструментарій для дизайну інформаційних і рекламних сторінок, і управління телевізорами, створена для підвищення прибутковості і зниження витрат готелю.

Рішення REACH 4 IP працює на телевізорах модельного ряду з 2016 року.

Технологію готельного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0 можна сміливо назвати найсучаснішою технологією інтерактивного телебачення, з представлених на ринку.

Вартість LYNK REACH 4.0 визначається з кількості номерів в готелі, що робить її доступною як для невеликих готелів, так і для величезних готелів.

Технологія готельного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0 розрахована на готелі, яким потрібно:

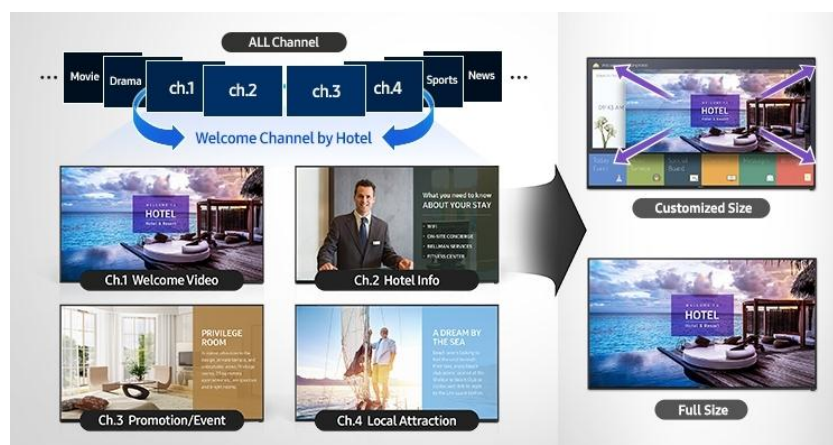
- вибудувати лояльність до бренду, і надати гостям інформацію в сучасному мультимедійному якості;
- просувати і рекламувати свої послуги;
- використовувати найсучасніші технології IP для доставки контенту гостям, але які не бажають встановлювати додатковий пристрій-приставку в номері;



*Система управління контентом LYNK REACH 4.0 має набір функцій, призначених для вирішення багатьох завдань.*

*Просування бренду готелю та його пропозицій за допомогою привітального відеоканалу*

Використовуючи рішення LYNK REACH 4.0, готелі можуть створити привітальні відеоканали для надання гостям корисної інформації в цікавий спосіб (рис.1.4). Завдяки простій функції завантаження відео або вставлення URL-адреси менеджери готелів можуть налаштувати список каналів або роликів для відображення послуг готелю чи реклами спеціальних пропозицій, місцевих заходів або розваг. Менеджери готелів можуть за потреби змінити параметри відображення відеороликів, щоб демонструвати їх на весь екран або в спеціальному форматі. Можливість одночасного потокового передавання цих рекламних акцій на кількох каналах забезпечує додаткове джерело прибутку для готелів і просуває відповідні бренди [17].



**Рис.1.4 – Створення привітальних відеоканалів та надання гостям корисної інформації**

*Оптимізація робочого процесу за допомогою платформи для відстеження в реальному часі та централізованого керування*

Рішення LYNK REACH 4.0 від Samsung знижує сукупну вартість володіння для готелів завдяки інтелектуальним функціям, які забезпечують звітування в реальному часі та централізовану платформу, за допомогою якої ІТ-менеджери можуть дистанційно керувати процесами (рис.1.5). Готелі можуть вибрати окремі телевізори або групи телевізорів, щоб відстежувати налаштування телевізорів і

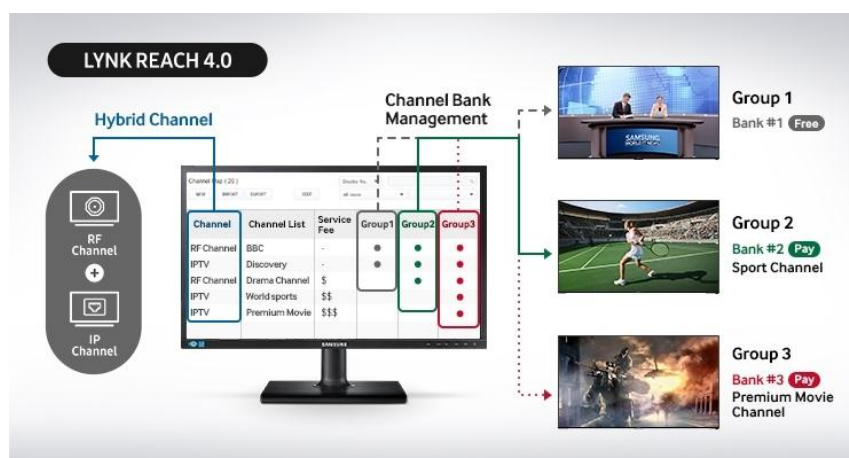
мережі, інформаційних дисплеїв для гостей, а також процес їхньої реєстрації та виселення. Ці можливості забезпечують економію часу та зусиль і скорочення витрат на персонал і обслуговування, оскільки персоналу готелю не потрібно відвідувати номер щоразу, коли надійде відповідний запит [17].



**Рис.1.5 – Дистанційне керування процесами**

*Спрощення доступу споживачів до розваг та інформації*

Рішення LYNK REACH 4.0 від Samsung надає менеджерам готелів доступ до низки різноманітних IP- та РЧ-каналів, створюючи гібридну схему каналів, які пропонують клієнтам більше розваг та інформації, ніж стандартні дисплеї Hospitality (рис.1.6). Завдяки спрощеному доступу менеджери готелів можуть із легкістю створити й активувати список каналів для задоволення унікальних потреб клієнтів. Крім того, широкий список каналів дає готелям змогу пропонувати спеціальний платний вміст преміум-класу вибраним гостям, забезпечуючи цим самим додаткове джерело прибутку [17].



**Рис.1.6 – Спрощення доступу споживачів до розваг та інформації**

*Обслуговування гостей за допомогою доступу до програм*

LYNK REACH 4.0 пропонує гостям інтерактивні розваги, якими ті можуть користуватися на дисплеях у номерах за допомогою своїх особистих пристроїв (рис.1.7). Центр Smart Hub від Samsung забезпечує гостям доступ до низки програм, суттєво переважаючи традиційні телевізійні канали. За допомогою центру Smart Hub гості можуть користуватися програмами для роботи із соціальними мережами, насолоджуватися потоковим передаванням музики й переглядати новини через IP-мережу готелю, щоб отримувати доступ до ексклюзивного телевізійного вмісту.

Готелі можуть активувати або скасувати доступ до програм для окремих груп гостей [17].



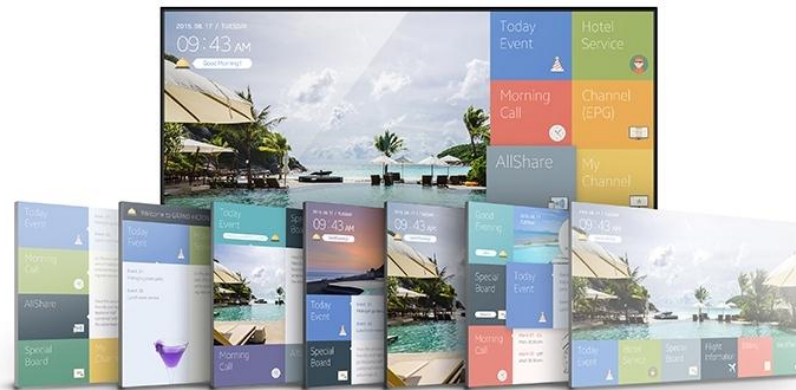
**Рис.1.7 – Обслуговування гостей за допомогою доступу до розваг**

*Простіше надання спеціального вмісту за допомогою налаштованого інтерфейсу користувача*

Інтерфейс користувача LYNK REACH 4.0 із можливістю налаштування забезпечує якісніше, персоналізованіше обслуговування гостей у номерах. Засіб створення вмісту (Content Authoring) з удосконаленим інтерфейсом користувача значно спрощує розробку вмісту (рис.1.8).

Використовуючи зручні в користуванні шаблони з підтримкою налаштування, наявні в системі LYNK REACH 4.0, менеджери вмісту можуть створити спеціальний портал із доступними для редагування повідомленнями та зображеннями. Крім того, це рішення включає готові, інтуїтивно зрозумілі шаблони інтерфейсу користувача, які спрощують розробку та розгортання вмісту, а також керування ним. Цей інтерфейс містить спрощене меню з деревоподібною ієрархією налаштувань, яка схожа на структуру папок на звичайному комп'ютері,

що дає змогу швидко знаходити елементи. За допомогою інтерфейсу користувача менеджери готелів також можуть вставляти зображення, відео або текст, переміщати елементи й змінювати їхній розмір [17].



**Рис.1.8 – Простіше надання спеціального вмісту за допомогою налаштованого інтерфейсу користувача**

*Персоналізоване обслуговування від реєстрації до виселення*

Платформа LYNK REACH 4.0 від Samsung – гарантія того, що гості отримують персоналізоване обслуговування та зручний доступ до умов і послуг упродовж свого перебування в готелі.

- Під час реєстрації Сервер LYNK REACH 4.0 за допомогою власного сервера керування (PMS) готелю передає унікальні дані гостей і вітає їх за допомогою персоналізованих привітальних повідомлень (рис.1.9).

- Під час перебування в готелі Після передавання даних на сервер LYNK REACH 4.0 менеджери готелю можуть надсилати гостям персоналізовані повідомлення, пов'язані з їхнім перебуванням.

- Швидке виселення Платформа LYNK REACH 4.0 виводить усі витрати гостей на дисплеї в номері, що пришвидшує виселення без необхідності спускатись у фойє.



**Рис.1.9 – Персоналізоване привітальне повідомлення**

*Покращене обслуговування гостей завдяки простому доступу до цінної інформації в реальному часі*

За допомогою рішення LYNK REACH 4.0 готелі можуть якісно обслуговувати своїх клієнтів з урахуванням розкладу їхнього перебування в пункті призначення або мети поїздки. Гості можуть із легкістю отримувати доступ до Інтернету, відеовмісту та програм, зокрема до відомостей про наявні в готелі послуги та розклади авіарейсів, інформації для туристів, прогнозів погоди тощо, на телевізорах у номерах із підтримкою кількох мов. Наприклад, на телевізорах у номерах учасників з'їзду можуть відображатися спеціальний інтерфейс користувача та меню, пов'язані зі з'їздом, які включають дані про місце проведення заходів, нагадування про зустрічі та відомості про розваги. Крім того, для зручності гостям можуть відображатися відеоролики та зображення з відомостями про місцеві заходи та інформацією для туристів, даними про знижки та не тільки [17].

*За рахунок системи Samsung LYNK REACH можна отримати додатковий дохід*

Уміле використання інтерактивних систем з досвіду готельєрів піднімає додатковий дохід до 6 разів. Samsung LYNK REACH допоможе в цьому, зменшивши витрати на управління рекламою та інформацією на телевізорах в номерах. Просте створення і оновлення сторінок порталу може виконуватися співробітником, які не мають інженерної освіти, наприклад, менеджером з реклами. Можна оновлювати інформацію як завгодно часто, не маючи при цьому витрат на власного інженера, який володіє HTML і PHP, як це вимагають інші системи.

Наявність інформації про погоду, розклад найближчого аеропорту, опис пам'яток, що оточують готель, на рідній мові гостя, безсумнівно, порадують його, створять позитивні відгуки про готель.

Samsung LYNK REACH легко може бути інтегрована з готельної системи (PMS). Це відкриває такі можливості для гостей готелю, які не залишаються непоміченими:

- автоматичне включення телевізора при поселенні гостя в PMS з виводом іменного привітального повідомлення на мові гостя (наприклад, "Іван Іванович, раді вітати Вас в нашому готелі. Приємного відпочинку!"), яке гість бачить при вході в номер;
- автоматична установка мови гостя на телевізорі;
- відправлення повідомлень гостю на екран телевізора з готельної системи (наприклад, адміністратор з ресепшену, може відправити повідомлення гостю з проханням оплатити рахунок, не турбуючи його особисто по телефону);
- перегляд гостем свого рахунку в готельній системі на екрані телевізора;
- функція замовлення гостем швидкого виїзду (Express Checkout);
- включення пакету платних ТВ-каналів з PMS;
- включення доступності вбудованих додатків телевізора з PMS.

Суть впровадження інноваційної системи інтерактивного готельного телебачення була написана статті на тему «Сучасні інновації в готельній індустрії» в журналі «Інфраструктура ринку» (див. **Додаток А**).

Проаналізувавши інтерактивну систему Samsung LYNK REACH, можна дійти висновку, що саме інтерактивна система має ряд переваг над іншими телевізійними системами.

*До основних переваг інтерактивного телебачення можна віднести:*

- технологію Samsung LYNK REACH можна назвати одну із найсучасніших систем, представлених на ринку;
- використовуючи свої потужності виробництва компанія Samsung не тільки змогла створити чудову технологію, але і зробила її дешевше конкурентів;

- вартість системи визначається з кількості номерів в готелі, що робить її доступною як для невеликих готелів, так і для величезних готелів;
- технологія LYNK REACH не вимагає додаткової ТВ приставки для телевізора, що значно підвищує надійність обладнання, знижує споживання електроенергії, мінімізує обслуговування;
- система готельного телебачення перетворює телевізор в номері в розважальний центр. Телевізор інформує гостей про можливості готелю, погоду, розклад авіарейсів тощо; розповідає про визначні пам'ятки, які гість може відвідати. Гість може підключати свої мобільні пристрої до телевізора для перегляду свого відео або, навпаки - для дублювання екрану телевізора на смартфоні, планшеті, комп'ютері. Гість може використовувати додатки SmartHub, розроблені для телевізорів Samsung SmartTV (YouTube, платні канали, браузер та ін);
- технологія Samsung LYNK REACH 4.0 дозволяє виводити на екрани телевізорів гостей інформаційні рядки внизу екрана, що біжать, банери з рекламою послуг;
- телевізори у номерах можуть налаштовуватися віддалено. Готель може визначити списки каналів і повідомлення для певних груп гостей. Все це робиться з єдиного простору;
- легко налаштовується інтерфейс телевізора. Готель може легко налаштувати екран в необхідній стилістиці, вивести всі необхідні для гостя функції в візуально привабливому вигляді. Для цього не потрібен програміст. Всі настройки зрозумілі і прості;
- дана підтримує безліч мов. Портал для кожної мови може містити різну інформацію, орієнтовану на кожного гостя;
- технологія дозволяє виконати інтеграцію з системою управління готелем (PMS): вітальне повідомлення гостю при поселенні, баланс рахунку гостя на екрані телевізора, індивідуальне повідомлення гостю, будильник, експрес чек-аут і інші функції;

- дана система має перевагу у вигляді інтерфейсу, який можна налаштовувати дуже глибоко. Інтерфейс представлений у вигляді сітки, яку готель наповнює своїм вмістом. Готелі можуть налаштовувати віджети на телевизорах, встановлених в номерах, повним обсягом мультимедійного контенту, включаючи, картинки, фотографії, звукові доріжки, відеозапису. Технологія включає в себе чотири різних готових «Учасники конференції», «Сім'я» та ін. Наприклад, для групи «Учасники конференції» може бути налаштований блок номерів, в яких будуть відображатись повідомлення з нагадуванням, а для групи «Сім'я» будуть завантажуватися відповідні телевізійні канали.

*Переваги, які система надає для функціонування готельного підприємства:*

- система допомагає вибудувати лояльність до бренду, і надати гостям інформацію в сучасному мультимедійному якості;
- просування і рекламування послуг готелю;
- використання найсучасніших технології IP для доставки контенту гостям, але які не бажають встановлювати додатковий пристрій-приставку в номері;
- зниження сукупної вартості володіння: керування всіма телевизорами з одного місця, відстеження їх стану, оновлення списків каналів, і так далі, що дає змогу скоротити кількість персоналу для обслуговування системи;
- отримання розумної інвестиційної вартості на впровадження інтерактивного телебачення;
- економія часу і грошей за рахунок централізованого управління всіма телевизорами, виключаючи похід в кожен номер для настройки приймачів;
- віддалене управління телевизорами дозволяє виконувати наступні речі: відрегулювати гучність, встановити час включення і виключення телевизора, оновити прошивку телевизора, перезавантажити телевизор, встановити список каналів і багато іншого;
- підтвердження заїзду та виїзду кожного гостя;
- відстеження статусу кожного телевизора у мережі на головному екрані, яким керує керівник інтерактивної системи готелю.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Дніпровський район — один із десяти адміністративних районів міста Києва, другий у місті за кількістю населення (354 тисячі жителів). Розташований на лівому березі Дніпра.

Дніпровський район міста Києва утворений 23 травня 1969 року. Загальна площа району становить 6,7 тис. га або 16 % від загальної території міста [21].

Площа зелених насаджень складає 3448 га : парки культури та відпочинку «Перемога» і «Гідропарк», 16 парків, 29 скверів, 10 бульварів, 5 захисних зон, лісові зони площею 1520 га (Сквер «Мікросад», парк «Київ у мініатюрі», державний історико-меморіальний заповідник «Бикіняківські могили», парк за кінотеатром «Ленінград», парк на житловому масиві «Райдужний», парк біля озера Тельбин, парк на Дніпровській набережній, сквер Лівобережний, парк культури та відпочинку «Перемога», парк вздовж вул. А.Малишка, парк вздовж вул. Попудренко, парк вздовж Броварського проспекту, сквер біля театру «Драми та Комедії», парк культури та відпочинку Гідропарк та ін [21].

Із 9 мостів, що з'єднують правий та лівий береги міста, 5 проходять по території Дніпровського району: Залізничний міст, Пішохідний міст, міст Метро, міст ім. Патона, Московський міст.

Район межує:

- з Деснянським районом - від фарватеру р. Дніпро по Московському мосту до просп. Генерала Ватутіна та по просп. Броварському до межі міста;
- з Оболонським районом - від Московського мосту по фарватеру р. Дніпро до Петровського мосту;
- з Подільським районом - від Петровського мосту по фарватеру р. Дніпро до Паркового пішохідного мосту;
- з Печерським районом - від Паркового пішохідного мосту по фарватеру р. Дніпро до Залізничного мосту;

- з Дарницьким районом - від фарватеру р. Дніпро по Залізничному мосту та далі по смузі залізниці напрямку Київ-Ніжин до межі міста [21].

Промисловий комплекс Дніпровського району міста Києва є складовою частиною промислового комплексу міста і одним із найпотужніших джерел наповнення міського бюджету, пенсійного фонду, створення нових робочих місць. Промисловий комплекс району налічує 26 промислових підприємств, з них, за формами власності: 2 підприємства або 7 % це державні, 1 підприємство або 4% – комунальні, 4 підприємства або 15% – колективні та 19 підприємств або 74 % - приватної та корпоративної форми власності на яких працюють 7 тис. осіб [21].

Робота підприємств промислового комплексу Дніпровського району міста Києва свідчить про позитивну тенденцію зростання промислового виробництва.

Сім промислових підприємств району реалізовували продукцію на експорт. Серед промислових підприємств найбільшими експортерами є: ПАТ «Укрпластик», ПрАТ «Фанплит».

На території Дніпровського району розташовано 733 підприємства роздрібною торгівлі та ресторанного господарства [21].

В районі розміщено 435 підприємств побутового обслуговування.

Також на території району розташовано 7 сучасних торговельних центрів: «Дарниця» (ВАТ «Універмаг «Дарниця», пр. Воз'єднання, 2/1-а), «Квадрат» (ВАТ «Аврора» вул. Перова, 36), «Лівобережний» (ТОВ «СНС» вул. М.Раскової, 2-а), «Комод» ( ТОВ «Комод» на «Лівобережній» вул. Луначарського, 4), «Скаймол» (ТОВ Призма Бета» вул. Ватутіна, 2-г), «Крсмікс» (ТОВ «Сучасні будівельні технології» вул. Попудренка, 1-а).

Комунальне підприємство «Київпаstrанс» забезпечує перевезення пасажирів на:

- 17 автобусних маршрутах;
- 7 трамвайних маршрутах;
- 8 тролейбусних маршрутах.

Крім того, 32 підприємствами різної форми власності здійснюється перевезення пасажирів на 70 таксомоторних маршрутах з кількістю рухомого 23 складу 878 одиниць. Значна питома вага перевезень здійснюється рухомим складом

Київського метрополітену (на території Дніпровського району знаходиться 5 станцій метрополітену).

Також є київська міська електричка. 4 жовтня 2011 року був відкритий рух по кільцю міської електрички довжиною 50,8 км із 14-ма зупинками: Дарниця, Лівобережна, Троєщина, Київ-Петрівка, Zenit, Вишгородська, Сирець, Рубежівський, Борщагівка, Київ-Волинський, Караваєві Дачі, Північна, Видубичі та Лівий Берег.

Є багато переваг, чому саме в цьому місці доцільно будувати готельне підприємство:

- зручне територіальне розташування в межах міста;
- головні магістралі міста проходять через Дніпровський район;
- близько розташовані станції метро Дарниця (100 м) та Чернігівська (220 м) та станції міської електрички;
- привабливі для туризму рекреаційні зони та пам'ятки культурно-історичної спадщини;
- великі можливості прибережної зони Дніпровського району;
- Гідропарк може запропонувати фактично усі види туризму;
- наявність великої кількості торговельних центрів, закладів ресторанного господарства та побутового обслуговування.
- наявний поблизу Міжнародного виставкового центру (загальна S 58000 м<sup>2</sup>, з яких 28018 м<sup>2</sup> - виставкові зали, технічні можливості яких дозволяють реалізувати найсміливіші виставкові проекти та проводити заходи різного масштабу та рівнів складності, що в свою чергу, приведе до збільшення споживачів.

Проаналізувавши Дніпровський район, дійшли висновку, що адреса, за якою планується спорудження об'єкту – вул.Микільсько-Слобідська (навпроти Виставкового Центру, біля Русанівського проливу). Згідно з наведеною характеристикою району, проектування та відкриття готельного підприємства на обраній ділянці буде доречним, оскільки буде наявна достатня кількість потенційних споживачів.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Аналіз існуючого ринку готельних послуг допомагає у визначенні типу, категорії та перспектив розвитку майбутнього готельного підприємства. Для цього необхідно з'ясувати існуючу забезпеченість Дніпровського району готелями і ступінь їх завантаження у радіусі 2 км від місця будівництва підприємства. Результати досліджень оформлені у вигляді табл.2.1.

**Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
ЕХРО Hotel Comfort	вул. Микільсько-Слобідська, 4В	Загальний	***	8 номерів (Напівлюкс -4, Покращений стандарт – 4), Напівлюкс – 1500 грн, Покращений стандарт – 1200 грн).	Інфраструктура: салон краси, хімчистка. Послуги: - розміщення; - харчування; - парковка; - побутові послуги; - сейф; - послуга «Dog's world»; -континентальний сніданок; -безкоштовний Інтернет.	73%
Барбарис	вул. Євгена Сверстюка , 3/5	загальний	-	28 номерів ( Люкс -2, Комфорт - 6, Стандарт - 8, Економ - 12), Люкс – 650 грн.; Комфорт – 550 грн.; Стандарт – 400 грн.; Економ – 350 грн.	Інфраструктура: кафе, салон краси. Послуги: - розміщення; - харчування; - побутові послуги; - безкоштовний Інтернет.	86%
Готельний комплекс «Турист»	вул. Раїси Окіпної, 2	загальний	***	332 номери (Економ одномісний - 44, Стандарт Одномісний - 20, Економ - 152, Стандарт -100, Напівлюкс - 10, Люкс -6), Економ одномісний – 560 грн.;	Інфраструктура:4 конференц-зали, ресторан, бар, сауна. Послуги: - розміщення; - харчування; -конференц-послуги; - автомобільна стоянка; - безкоштовний	74%

1	2	3	4	5	6	7
				Стандарт одномісний – 690 грн.; Економ – 700 грн. (2 особи), 592 грн. (1 особа); Стандарт – 900 грн. (2 особи), 792 грн. (1 особа); Напівлюкс – 1500 грн. (2 особи), 1392 грн. (1 особа); Люкс – 1700 грн.	Інтернет; - побутові послуги.	
Citrus Hostel	вул. Ми- кільсько- Слобідська , 2Б (2 поверх)	загаль- ний		8 номерів ( 4 Загальний – 4, 4 Bed Dormitory Room Dormitory Room -2, 4 Bed Dormitory Room Dormitory Room Female only -2), Загальний – 190 грн; 4 Bed Dormitory Room Dormitory Room -200; 4 Bed Dormitory Room Dormitory Room Female only – 200.	Інфраструктура: спортзал. Послуги: - розміщення; - харчування; - побутові послуги; - автомобільна парковка; - кухонне приладдя; - безкоштовний Інтернет.	81%
Комфорт готель	вул. Раїси Окіпної,4	загаль- ний	-	10 номерів (Покращений двомісний номер – 4, Люкс- 4, Трьохмісний «Комфорт» - 2), Покращений двомісний – 900 грн; Люкс – 1200- 1600 грн; Трьохмісний «Комфорт» - 1200грн.	Інфраструктура: салон краси. Послуги: - розміщення; - харчування (сніданок у номер); - побутові послуги; - автомобільна парковка; - безкоштовний Інтернет; - дозволено з тваринами.	79%
Light hotel & hub	вул. Раїси Окіпної,3	загаль- ний	**	60 номерів (Стандарт- 15, Покращений стандарт – 10, Стандарт	Інфраструктура: салон краси, конференц-зал. Послуги: - розміщення;	81%

1	2	3	4	5	6	7
				<p>трьохмісний – 6, Комфорт двомісний – 8, Комфорт з 1 ліжком – 8, Люкс – 6, люкс з джакузі – 4, Люкс з камином – 3), Стандарт – 600 грн; покращений стандарт – 700 грн; стандарт трьохмісний – 750 грн; комфорт двомісний – 800 грн; комфорт з 1 ліжком – 900 грн; люкс – 1200 грн; люкс з джакузі – 1300 грн; люкс з камином – 1300 грн.</p>	<p>- харчування; - побутові послуги; - автомобільна парковка; - трансфер; - гладильна кімната; - кімната для паління; - безкоштовний Інтернет.</p>	
Mini Hotel Fregat	Броварський проспект, 18к	загальний	-	<p>21 номер (Стандарт два ліжка – 3, Стандарт двомісний 1 ліжко – 11, Індивідуальний дім – 2, мансарда – 2, Апартаменти – 2, Індивідуальний дім покращений –</p>	<p>Інфраструктура: ресторан, яхт-клуб, баня на воді. Послуги: - розміщення; - харчування; - побутові послуги; - автомобільна парковка; - сауна; - риболовля; - трансфер по</p>	85%
Комфорт готель	вул. Раїси Окіпної, 4	загальний	-	<p>10 номерів (Покращений двомісний номер – 4, Люкс – 4, Трьохмісний «Комфорт» - 2), Покращений двомісний – 900 грн; Люкс – 1200-1600 грн; Трьохмісний «Комфорт» - 1200грн.</p>	<p>Інфраструктура: салон краси. Послуги: - розміщення; - харчування (сніданок у номер); - побутові послуги; - автомобільна парковка; - безкоштовний Інтернет; - дозволено з тваринами.</p>	79%
Light hotel & hub	вул. Раїси Окіпної, 3	загальний	**	<p>60 номерів (Стандарт – 15, Покращений стандарт – 10, Стандарт</p>	<p>Інфраструктура: салон краси, конференц-зал. Послуги: - розміщення;</p>	81%

1	2	3	4	5	6	7
				<p>трьохмісний – 6, Комфорт двомісний – 8, Комфорт з 1 ліжком – 8, Люкс – 6, люкс з джакузі – 4, Люкс з камином – 3), Стандарт – 600 грн; покращений стандарт – 700 грн; стандарт трьохмісний – 750 грн; комфорт двомісний – 800 грн; комфорт з 1 ліжком – 900 грн; люкс – 1200 грн; люкс з джакузі – 1300 грн; люкс з камином – 1300 грн.</p>	<p>- харчування; - побутові послуги; - автомобільна парковка; - трансфер; - гладильна кімната; - кімната для паління; - безкоштовний Інтернет.</p>	
Mini Hotel Fregat	Броварський проспект, 18к	загальний	-	<p>21 номер ( Стандарт два ліжка – 3, Стандарт двомісний 1 ліжко – 11, Індивідуальний дім – 2, мансарда – 2, Апартаменти – 2, Індивідуальний дім покращений – 2) Стандарт два ліжка – 980 грн; Стандарт двомісний 1 ліжко – 980 грн, Індивідуальний дім – 1410 грн; мансарда – 1410; Апартаменти – 3500 грн; Індивідуальний дім покращений – 1800 грн.</p>	<p>Інфраструктура: ресторан, яхт-клуб, баня на воді. Послуги: - розміщення; - харчування; - побутові послуги; - автомобільна парковка; - сауна; - риболовля; - трансфер по пароплаві; - прокат човнів; - проведення свят (весілля, корпоративи, дні народження та ін.); - безкоштовний Інтернет.</p>	85%

В Дніпровському районі в радіусі 2 км від запланованого місця будівництва немає жодного готельного підприємства вище 3 зірок. Тільки два готельних підприємства мають у своїй інфраструктурі конференц-зали та пропонують послуги організації конференцій та ділових зустрічей. Оскільки діловий туризм у

місті Києві, а особливо у Дніпровському районі, переважає над іншими контингентами споживачів, то було прийнято, що тип і категорія майбутнього засобу розміщення – готель ділового призначення категорії 4 зірки.

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

Дніпровський район досить розвинений та має великий коефіцієнт міграції населення, отже має великий потік людей та про велику кількість споживачів готельних підприємств.

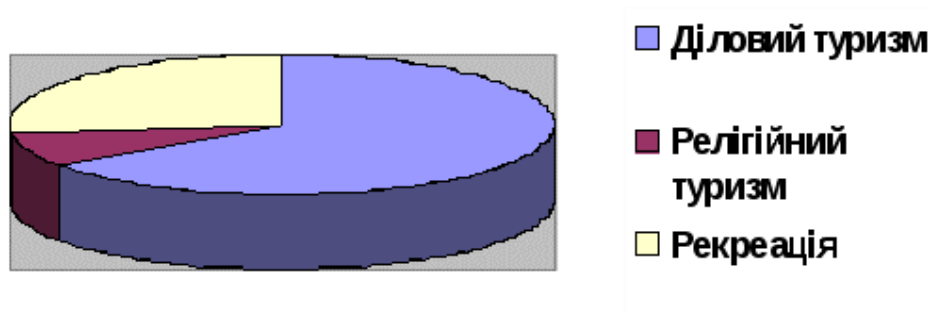
В місто приїжджає багато бізнес-туристів із-за кордону для ділових зустрічей та переговорів, через ділові відносини та бізнес-проекти. Тому вони в першу чергу відносяться до цільової аудиторії готелів ділового призначення. Саме ця категорія людей є пріоритетною категорією гостей для готелю ділового призначення.

Район характеризується достатнім рівнем розвиненості промислового комплексу. Так, до цього комплексу входить 24 підприємства. Торгівельне обслуговування району здійснюють 1197 підприємств торгівлі та ресторанного господарства. Як бачимо, велика кількість підприємств провокує появу великої кількості ділових заходів та з'їздів, що, в свою чергу, сприяє збільшенню потоків ділових клієнтів до Дніпровського району.

Щороку більше 7 млн. бізнес-турів здійснюється на території України, 60% доходів готелів становить обслуговування туристів саме цієї категорії [21].

Понад 65% обсягу ділового туризму в Україні становлять корпоративні поїздки, індивідуальні ділові поїздки, які організують торговельні та промислові корпорації. Близько 16% ринку ділового туризму становлять поїздки, пов'язані з участю у з'їздах, конференціях. Близько 11% обсягу ділового туризму займають поїздки з метою відвідування торговельно-промислових виставок, ярмарків та участі в їхній роботі.

Співвідношення категорій бізнес-туристів у місті Київ зображені на рис.2.1.



**Рис. 2.1 – Характеристика контингенту споживачів готельних послуг в місті Київ**

Велика кількість бізнес-туристів приїжджають саме до столиці України (близько 70%). Також більшість ділових туристів вирішують свої справи в центрі міста, що свідчить про велику завантаженість готелів в Дніпровському районі.

Приблизна місткість існуючої мережі засобів розміщення в Дніпровському районі становить більше 1000.

Головні магістралі міста проходять через Дніпровський район. Близько розташовані станції метро Дарниця (100 м) та Чернігівська (220 м) та станції міської електрички. Привабливі для туризму рекреаційні зони та пам'ятки культурно-історичної спадщини. Наявні великі можливості прибережної зони Дніпровського району. Наявність великої кількості торговельних центрів, закладів ресторанного господарства та побутового обслуговування.

А також, наявність поблизу Міжнародного виставкового центру (загальна S 58000 м<sup>2</sup>, з яких 28018 м<sup>2</sup>), технічні можливості якого дозволяють реалізувати найсміливіші виставкові проекти та проводити заходи різного масштабу та рівнів складності, що в свою чергу, приведе до збільшення споживачів).

В Дніпровському районі біля Русанівського проливу по вул. Микільсько-Слобідська розташовані Київська Архiepархія УГКЦ, Патріарший собор Воскресіння Христового УГКЦ (місце для паломництва), Храм Благовіщення Пресвятої Богородиці УГКЦ. Розташування церкви та храму також дає певний потік туристів, які приїжджають до місця паломництва.

Отже, проаналізувавши контингент потенційних споживачів Дніпровського району, доречно побудувати готель ділового призначення на 250 номерів місткістю на 427 місць. Ситуаційний план місця будівництва див. у Додатку Б.

## **2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення**

Проаналізувавши Дніпровський район міста Києва, його забезпеченість готелями та контингент споживачів, дійшли висновку, що доречно збудувати бізнес-готель категорії 4\* загального типу на 250 номерів (центральний міський готель). Готель загального типу – це традиційний тип готелю, який розташований у великих містах, має високий рівень комфорту та пропонує великий набір послуг. Готельне підприємство буде розраховане на такий контингент споживачів – готель для ділових туристів, звичайних туристів міста Києва.

Місце знаходження проєктуємого закладу – м. Київ, Дніпровський район, вул. Микільсько-Слобідська. Навпроти Виставкового центру, біля Русанівського проливу.

Форму власності обрану приватну. Приватна власність характеризується тим, що засоби виробництва, а отже, і вироблений продукт належать приватним особам, на основі їх виняткового права на володіння, користування і розпорядження об'єктом власності, коли його власником є юридична або фізична особа.

Вибрано лінійно-функціональну структуру управління. Ця структура поєднує в собі лінійну та функціональну структури. Суть структури полягає в тому, що лінійні ланки приймають рішення, а функціональні підрозділи допомагають саме у прийнятті цих управлінських рішень.

Заплановано спроектувати нову багатопверхову будівлю прямокутної форми. Стиль дизайну будівлі всередині і ззовні – хай-тек. Хай-тек – це стилістичний напрям в архітектурі та дизайні, зорієнтований на функціональність, науковість, елітне обслуговування архітектурою з застосуванням високих технологій.

Основні послуги, які надаватиме готель – це розміщення та харчування. Також матиме багато додаткових послуг: побутові (пральня, хімчистка, чищення взуття); культурно-дозвіллі (безкоштовний wifi, сауна, фітнес, настільний теніс, послуги спортивного залу, тренажерного залу, плавального басейну, масажного кабінету та більярд); торгівельні (продаж сувенірів, періодичних видань, квитків на

різні види транспорту та квитків в театри, музеї, виставки тощо); бізнес-послуги (організація конференцій, семінарів, послуги перекладача, послуги бізнес-центру).

Інфраструктура готельного підприємства складатиметься з ресторану (з банкетними залами), бару при вестибюлі, 6 конференц-залів, салону краси, автомобільної стоянки, паркінгу, спортивного залу, тренажерного залу, сауни, масажних кабінетів, басейну, більярду, торговельних кіосків, каси квитків.

Режим роботи планується цілодобовий та цілорічний.

Концепція діяльності проєктуємого закладу узагальнена у таблиці 2.2.

**Таблиця 2.2 – Концепція діяльності проєктуємого засобу розміщення**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Готель ділового призначення
Спеціалізація	Центральний міський готель (готель загального типу)
Категорія	4 зірки
Кількість номерів	250 номерів
Місце знаходження:	м. Київ, Дніпровський район, вул. Микільсько-Слобідська
- фактичне	
- знакове	Навпроти Виставкового центру, біля Русанівського проливу
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Хай-тек
Контингент споживачів	Готель для ділових туристів, звичайних туристів міста Києва
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	Побутові (пральня, хімчистка, чищення взуття); культурно-дозвіллеві (безкоштовний wіfі, сауна, фітнес, настільний теніс, послуги спортивного залу, тренажерного залу, плавального басейну, масажного кабінету та більярду); торговельні (продаж сувенірів, періодичних видань, квитків на різні види транспорту та квитків в театри, музеї, виставки тощо); бізнес-послуги (організація конференцій, семінарів, послуги перекладача, послуги бізнес-центру)
Інфраструктура	Ресторан (з банкетними залами), бар при вестибюлі, 6 конференц-залів, салон краси, автомобільна стоянка, паркінг, спортивний зал, тренажерний зал, сауна, масажний кабінет, басейн, салон краси, більярду, торговельні кіоски, каси квитків
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	9607 м <sup>2</sup>

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів,  $S_d$ , м<sup>2</sup>, розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_3 \cdot N, \quad (2.1)$$

де  $n_3$  – норматив площі земельної ділянки,  $m^2/місце$  ( $30 m^2/місце$  при місткості 100-500 місць) [8];

$N$  – місткість готелю, місць.

Отже, площа майбутнього готельного підприємства розраховується:

$$S_d = 30 \cdot 427 = 12810 m^2 .$$

Оскільки готельне підприємство буде багатопверхове площу  $12780 m^2$  потрібно зменшити на 25%, що дорівнює  $9607 m^2$  .

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Готель ділового призначення матиме лінійно-функціональну структуру управління. Це одна з найпростіших організаційних структур управління.

Керуватиме готелем генеральний директор, якому підпорядковуються адміністративна служба, служба прийому та розміщення, служба експлуатації номерного фонду, інженерно-технічна служба, служба безпеки, служба організації харчування, рекреаційна служба. Основні служби бізнес-готелю, їх обов'язки та працівники наведено у табл. 3.1. Також, організаційна структура управління засобом розміщення зображена схематично на рис. 3.1.

**Таблиця 3.1 – Основні служби готелю**

Назва служби 1	Обов'язки 2	Працівники 3
Адміністративна служба	<ul style="list-style-type: none"><li>- планування, організація та координування всієї діяльності готелю;</li><li>- складання бухгалтерської звітності у відповідності з нормативними документами;</li><li>- проведення аналізу фінансово-господарської діяльності;</li><li>- складання бізнес-планів;</li><li>- виконання роботи з обліку обліку коштів у встановленому порядку;</li><li>- здійснення обліку надходження і вибуття виробничих запасів;</li><li>- організація роботи з одержанням ліцензій;</li><li>- забезпечення готельного підприємства матеріально-технічними та виробничими ресурсами;</li><li>- маркетингові дослідження, продаж номерів;</li><li>- організація конференцій та банкетів.</li><li>- підбір і розміщення кадрів, навчання працівників</li></ul>	Менеджер адміністративної служби, адміністратор фінансового та планово-комерційного відділу, головний бухгалтер, бухгалтери, спеціаліст по маркетингу та продажу, адміністратор відділу кадрів, спеціаліст відділу кадрів, спеціаліст охорони праці
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"><li>- бронювання номерів;</li><li>- реєстрація та оформлення;</li><li>- видача ключів;</li><li>- надання різних інформаційних послуг;</li><li>- приймання оплати за проживання та розрахунок;</li><li>- ведення необхідної документації;</li><li>- ведення і підтримання в робочому стані бази даних;</li><li>- контроль, обслуговування, підтримка інтерактивної телевізійної системи у</li></ul>	Менеджер служби прийому та розміщення, спеціаліст бронювання номерів, черговий адміністратор, порт'є, касир, носій багажу, швейцар, консьєрж, черговий по поверху, гардеробник, водій, телефонний оператор, персонал з обслуговування та контролю контролю

1	2	3
	<p>номерах та приміщеннях культурно-дозвільного призначення; - організація ділових зустрічей, конференцій, семінарів</p>	<p>інноваційної інтерактивної системи SAMSUNG REACH 4.0, персонал з організації ділових зустрічей, семінарів та конференцій</p>
<p>Служба експлуатації номерного фонду</p>	<p>-підтримка рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану номерів, холів, фойє, переходів, коридорів; -щоденне, генеральне, поточне та проміжне прибирання номерів; -контроль санітарно-технічного та іншого обладнання та забезпечення їх цілісності; -прийняття номерів при від'їзді; -зберігання білизни та іншого м'якого інвентарю, облік майна, що знаходиться в білизняній, своєчасний ремонт білизни, перевірка її стану; -ремонт, штопання і маркування білизни</p>	<p>Менеджер служби експлуатації номерного фонду, кастелянша, швачка-штопальниця, завідувач білизняною, працівники пральної, супервайзер, покоївки, прибиральниці</p>
<p>Інженерно-технічна служба</p>	<p>-відповідальність за правильну експлуатацію опалювальної системи, каналізації, водопостачання, засобів зв'язку, інформаційних систем, систем вентиляції та кондиціонування; -аналіз технічного стану електромонтажного та сантехнічного обладнання, ремонт або заміна; -розробка поточних та перспективних планів технічного переобладнання; -забезпечення безперебійної роботи електричних і теплових мереж, повітропроводів, водопроводів та каналізації; -забезпечення нормального функціонування світла у приміщенні готелю; -спостереження за роботою та підтримання порядку ліфтів; -художнє оформлення газонів, клумб, озеленення території готельного підприємства</p>	<p>Головний інженер, майстер з ремонту обладнання, майстер вентиляції та кондиціонування, старший енергетик, електромонтер, ліфтер, слюсар-сантехнік, ландшафтний архітектор (озеленювач)</p>
<p>Служба безпеки</p>	<p>- забезпечити безпеку гостям та їхнього особистого майна; - захист майна готельного підприємства від крадіжок, вандалізму і т. д.; - захист готельного підприємства від терористичних актів, нападів, саботажу і т. д.; -підтримка громадського порядку; -забезпечення гостям спокій і конфіденційність</p>	<p>Начальник служби безпеки, начальник протипожежної охорони, охоронці</p>

1	2	3
Служба організації харчування	<ul style="list-style-type: none"> <li>-пропонування гостям продуктів харчування і напоїв;</li> <li>- складання меню, забезпечення постачання необхідних продуктів, контроль якості готової продукції</li> <li>-приймання замовлень і обслуговування в номерах;</li> <li>- прибирання внутрішніх приміщень ресторанного господарства;</li> <li>-миття і чищення посуду, а також столового приладдя;</li> <li>- ведення обліку посуду і приладдя та перевірка запасу;</li> <li>- санітарна обробка;</li> <li>- своєчасне поповнення персоналу</li> </ul>	<p>Менеджер служби ресторанного господарства, касир, завідувач виробництвом, завідувач секції прибирання внутрішніх приміщень і миття посуду, прибиральниці, шеф-кухар, кухарі, стюарти, комірник, метрдотель, бармени, офіціанти, посудомийниці, завідувач відділу обслуговування заходів, організатор конференцій, організатор банкетів.</p>
Рекреаційна служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>-організація відпочинку мешканців готелю;</li> <li>-надання послуг з косметології;</li> <li>-надання SPA-послуг;</li> <li>-надання послуг масажу;</li> <li>-інструктаж щодо техніки безпеки в тренажерному залі, в спортивному залі, в басейні, сауні;</li> <li>-надання послуг з проведенням вправ з тенісу, йоги, плавання, в тренажерному залі;</li> <li>-надання медичного обслуговування.</li> </ul>	<p>Менеджер рекреаційної служби, спеціаліст зі SPA-послуг, спеціаліст з косметології, масажист, головний інструктор, фітнес-тренер, інструктор з тенісу, інструктор з йоги, інструктор в тренажерному залі, інструктор по плаванню, головний лікар, медсестра</p>

Функціональна схема засобу розміщення з технологічними зв'язками зображена на рис. 3.1.

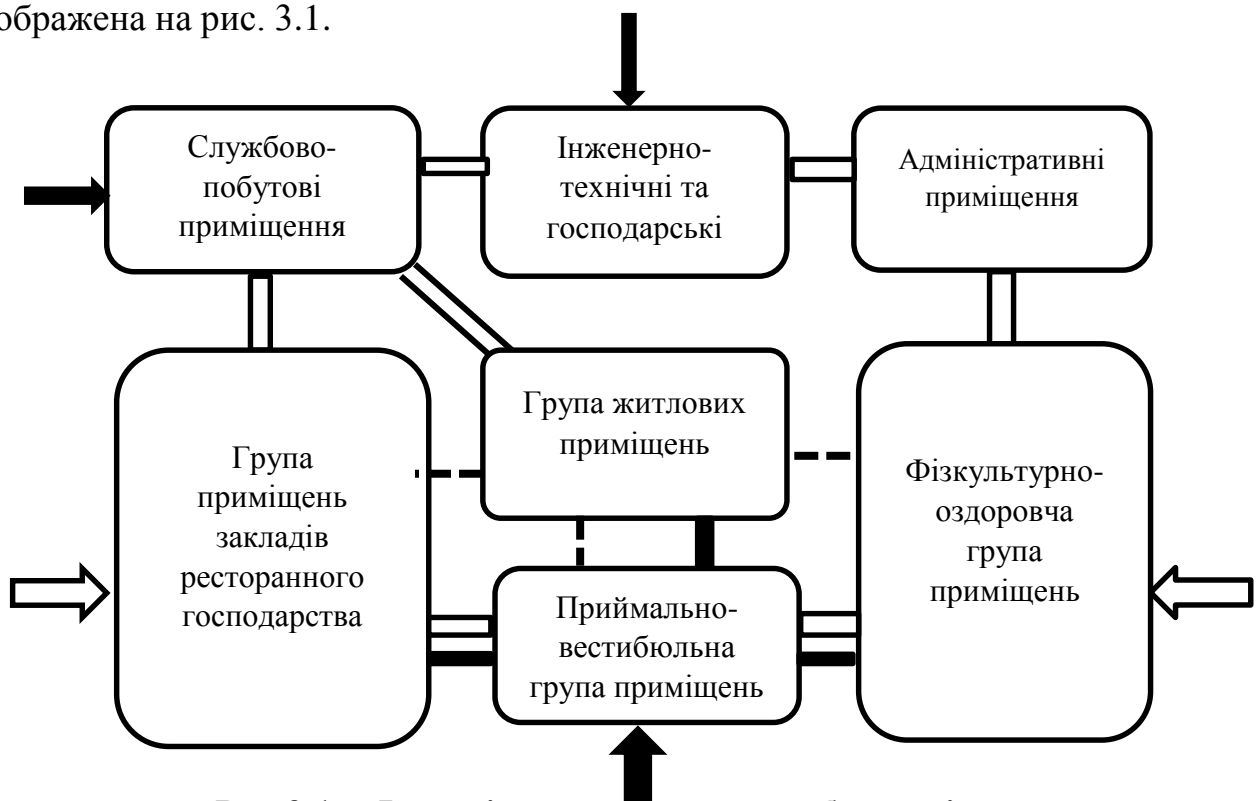



Рис.3.1 – Функціональна схема засобу розміщення

➡ - постійно діючий вхід; ⇨ - вхід періодичної дії; — основні проходи для мешканців готелю;  - службові проходи; - - - - додаткові проходи для гостей.

Група, яка включає у собі житлові приміщення має основні проходи з приймально-вестибюльною групою приміщень, додаткові проходи для гостей з групи приміщень закладів ресторанного господарства, фізкультурно-оздоровчої групи та службові проходи в службово-побутові приміщення. Приймально-вестибюльна група має постійно-діючий вхід, основні проходи в групу приміщень закладу ресторанного господарства та фізкультурно-оздоровчу групу приміщень. Адміністративні приміщення мають службові проходи до інженерно-технічної та господарської групи приміщень, фізкультурно-оздоровчої групи. Група приміщень закладів ресторанного господарства та фізкультурно-оздоровча групи приміщень мають входи періодичної дії.

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група приміщень. Основне призначення цієї групи приміщень – прийом гостей, оформлення відповідної документації, розміщення гостей, розрахунки з гостями, зберігання вантажу.

Приймально-вестибюльна група приміщень розташована на 1-му поверсі готелю безпосередньо біля головного входу. Ці приміщення — основні в організації готелю, оскільки складають перше враження про готельне підприємство.

Відповідно до обраної категорії та місткості майбутнього засобу розміщення (підрозділи 1.2 та 1.3) і згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» потрібно визначитися зі складом приміщень приймально-вестибюльної групи [10].

Корисна площа приміщення,  $S_{кор}$ , м<sup>2</sup>, розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S, \quad (3.1)$$

де  $p$  – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

$S$  – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м<sup>2</sup>.

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл.3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Вестибюль</b>				
Стійка рецепції	Receptic Cat 1b	1	3560x750x1360	2,67
Тумба	Raception r-103	2	4280x600x450	5,14
Диван	Проект №900	4	1500x800x800	4,80
Крісло	Проект№630	6	900x800x800	4,32
Журнальний стіл	130 Соната	3	1600x400x450	1,92
<b>Всього</b>				<b>Скор 18,85</b>
<b>Бюро прийому і розміщення</b>				
Стіл письмовий	M220	1	1800x780x900	1,40
Шафа офісна	M 602.1	1	800x1230x400	0,98
Крісло	Амбасадор	1	520x2120x540	1,10
<b>Всього</b>				<b>Скор 3,44</b>
<b>Бюро бронювання</b>				
Стіл письмовий	M220	1	1800x780x900	1,40
Шафа офісна	M 602.1	1	800x1230x400	0,98
Крісло	Амбасадор	1	520x2120x540	1,10
<b>Всього</b>				<b>Скор 3,48</b>
<b>Кімната для керування інтерактивною телевізійною системою Samsung REACH 4.0</b>				
Стіл письмовий	M220	2	1800x780x900	2,8
Шафа офісна	M 602.1	1	800x1230x400	0,98
Крісло	Амбасадор	2	520x2120x540	2,2
<b>Всього</b>				<b>Скор.5,98</b>
<b>Кімнати чергового персоналу</b>				
Журнальний стіл	130 Соната	1	1600x400x450	0,64
Диван	Проект №569	2	1500x800x800	2,40
Крісло	Проект№112	2	900x800x800	1,44
Шафа для одягу	Мебельшоп	2	720x1820x580	2,62
<b>Всього</b>				<b>Скор 7,10</b>
<b>Службовий санітарно-технічний блок</b>				
Стіл письмовий	M220	1	180x78x90	1,40
Шафа офісна	M 602.1	1	80x123x40	0,98
Крісло	Амбасадор	1	52x212x54	1,10
<b>Всього</b>				<b>Скор 3,48</b>
<b>Кімната чергового адміністратора</b>				
Стіл письмовий	M220	1	1800x780x900	1,40
Шафа офісна	M 602.1	1	800x1230x400	0,98
Крісло	Амбасадор	1	520x2120x540	1,10
<b>Всього</b>				<b>Скор 3,48</b>
<b>Сейфова</b>				
Сейф	БНС-12	1	6300x4800x5400	3,22
<b>Всього</b>				<b>Скор 3,22</b>
<b>Швейцарська і приміщення носильників</b>				
Стіл письмовий	M220	1	1800x780x900	1,40
Шафа офісна	M 602.1	1	800x1230x400	0,98

1	2	3	4	5
Крісло	Амбасадор	2	520x2120x540	2,20
<b>Всього</b>				<b>Скор.4,58</b>
<b>Камера схову</b>				
Камера схову	ЦХП	1	1800x3000x500	5,40
<b>Всього</b>				<b>Скор 5,40</b>
<b>Приміщення охорони</b>				
Стіл письмовий	M220	2	1800x780x900	2,80
Шафа офісна	M 602.1	2	800x1230x400	2,00
Крісло	Амбасадор	2	520x2120x540	2,20
<b>Всього</b>				<b>Скор 7,00</b>
<b>Приміщення посильних</b>				
Стіл письмовий	M220	1	1800x780x900	1,40
Шафа офісна	M 602.1	1	800x1230x400	0,97
Крісло	Амбасадор	2	520x2120x540	2,20
<b>Всього</b>				<b>Скор 4,57</b>
<b>Відділення зв'язку</b>				
Стіл письмовий	M220	1	1800x780x900	1,40
Шафа офісна	M 602.1	1	800x1230x400	0,85
Крісло	Амбасадор	1	520x2120x540	1,10
<b>Всього</b>				<b>Скор 5,20</b>
<b>Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку</b>				
Стіл письмовий	M220	1	1800x780x900	1,40
Шафа офісна	M 602.1	1	800x1230x400	0,97
Крісло	Амбасадор	2	520x2120x540	2,20
<b>Всього</b>				<b>Скор 4,57</b>
<b>Гардероб</b>				
Вішалки	Медіус	15	60000x200	12,00
<b>Всього</b>				<b>Скор 12,00</b>
<b>Приміщення порт'є</b>				
Стіл письмовий	M220	1	1800x780x900	1,40
Шафа офісна	M 602.1	1	800x1230x400	0,98
Крісло	Амбасадор	1	520x2120x540	1,10
<b>Всього</b>				<b>Скор 3,48</b>
<b>Медпункт</b>				
Стіл письмовий	M220	2	1800x780x900	2,80
Шафа офісна	M 602.1	2	800x1230x400	1,96
Крісло	Амбасадор	2	520x2120x540	2,20
Кушетка	Амбасадор	2	1465x800x1215	2,34
<b>Всього</b>				<b>Скор 9,3</b>
<b>Санвузол для жінок</b>				
Унітаз	Cersanit	7	355x65x755	16,20
Умивальник	Olimpia	7	175x50x435	6,10
<b>Всього</b>				<b>Скор 22,3</b>
<b>Санвузол для чоловіків</b>				
Унітаз	Cersanit	3	355x65x755	6,90
Пісуар	Cersanit	4	430x310x660	5,20
Умивальник	Olimpia	7	175x50x435	6,10
<b>Всього</b>				<b>Скор 18,20</b>

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення,  $S_{заг}$ ,  $m^2$ :

$$S_{заг} = S_{кор} / k , \quad (3.2)$$

де  $k$  – коефіцієнт використання площі приміщення ( $k=0,3-0,4$ ).

Розрахована загальна площа приміщень порівнюється з нормативною в 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	47,1	350,0
Бюро прийому і реєстрації	8,6	14,0
Бюро бронювання	8,7	10,0
Кімната для керування інтерактивною телевізійною системою Samsung REACH 4.0	13,9	14,0
Кімнати чергового персоналу	17,8	16,0
Службовий санітарно-технічний блок	8,7	14,0
Кімната чергового адміністратора	8,7	12,0
Сейфова	8,0	8,0
Швейцарська і приміщення посылників	11,5	10,0
Камера схову	13,5	16,0
Приміщення охорони	17,5	16,0
Приміщення посылних	11,4	12,0
Відділення зв'язку	26,0	12,0
Гардероб	30,0	34,0
Приміщення порт'є	8,7	8,0
Комора прибирального інвентарю	11,0	11,0
Медпункт	23,3	26,0
Санвузол для жінок	55,8	56,0
Санвузол для чоловіків	45,5	46,0
<b>Всього</b>	<b>424,0</b>	<b>745,0</b>

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наводяться у вигляді табл. 3.4.

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

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
Вестибюль	350,0
Бюро прийому і реєстрації	14,0
Бюро бронювання	10,0
Кімната для керування інтерактивною телевізійною системою Samsung REACH 4.0	14,0
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	14,0
Кімнати чергового персоналу	18,0
Службовий санітарно-технічний блок	14,0
Кімната чергового адміністратора	12,0
Сейфова	8,0
Швейцарська і приміщення посылників	12,0
Камера схову	14,0
Приміщення охорони	18,0

Приміщення посильних	12,0
Відділення зв'язку	12,0
Гардероб	34,0
Приміщення порт'є	9,0
Комора прибирального інвентарю	11,0
Медпункт	26,0
Санвузол для жінок	56,0
Санвузол для чоловіків	46,0
<b>Всього</b>	<b>753,0</b>

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

До складу приміщень житлової групи готельного підприємства входять: номери готелю (житлові кімнати), коридори, холи, вітальні, приміщення поповерхового обслуговування.

Номерний фонд готельного підприємства сформований відповідно до категорії 4\* та рекомендованих вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та надано у вигляді табл. 3.5[10].

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду бізнес-готелю категорії 4\* на 250 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	3	2	2	4
Дуплекс	3	2	3	6
Люкс	2	2	3	6
Напівлюкс	2	1	2	2
Студіо	1	1	2	2
Стандарт одномісний	1	1	69	69
Стандарт двомісний	1	2	161	322
Номер для людей з обмеженими фізичними можливостями	1	2	8	16
<b>Всього</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>250</b>	<b>427</b>

Корисна площа номеру,  $S_{кор}$ ,  $m^2$ , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування за формулою 3.1.

Розрахунок площ номерів наводиться 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>Апартамент</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Corners	1	2200x2400x600	5,28
Телевізор	Samsung	1	350x90x300	-
Тумбочка біля ліжка	Rondi	2	500x450x500	0,32
Стіл журнальний	Rondi	1	400x270x300	0,11
Стілець м'який	Rondi	2	420x400x500	0,31
Шафа	Rondi	2	1125x800x1700	1,81
<b>Всього</b>				<b>Скор 7,83</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	Rondi	1	912x470x600	0,42
Крісло	Rondi	2	480x500x600	0,48
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Стіл журнальний	Prego	1	600x400x400	0,24
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,92
Стіл письмовий	Rondi	1	800x400x642	0,32
Стілець	Rondi	1	420x400x500	0,15
Сейф	ПРАКТИК АМТ	1	250x250x300	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 2,53</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа гардеробна	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
Підставка для багажу	Rondi	1	600x400x400	0,24
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,15</b>
<b>Кухня</b>				
Стіл обідній	Rondi	1	1400x600x600	0,84
Стільці	Rondi	5	420x400x500	0,84
Кухонна ніша	Rondi	1	1900x500x600	0,95
Холодильник	Samsung	1	500x500x900	0,25
Плита	Samsung	1	450x400x600	0,18
Барна стійка	Rondi	1	1200x800x1250	0,96
Барні стільці	Rondi	4	400x400x970	0,64
<b>Всього</b>				<b>Скор 4,66</b>
<b>Основний санітарний вузол</b>				
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0,19
Ванна	Ravak	1	1200x589x600	0,71
Душ	Ravak	1	990x1000x2000	0,99
Дзеркало	EVG	1	400x800	-
Рушникосушительник	Ariel	1	400x450	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 2,17</b>
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0,19
<b>Всього</b>				<b>Скор 0,47</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор 18,81</b>
<b>Дуплекс</b>				
<b>Житлова кімната</b>				

1	2	3	4	5
Ліжко одномісне	Corners	1	2200x800x600	1,76
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Тумбочка біля ліжка	Rondi	1	400x400x400	0,16
Стіл письмовий	Rondi	1	800x400x642	0,32
Стілець	Rondi	1	420x400x500	0,16
Журнальний столик	Prego	1	600x400x400	0,24
Стілець м'який	Rondi	2	420x400x500	0,33
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
<b>Всього</b>				<b>Скор 3,88</b>
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко одномісне	Corners	1	2200x800x600	1,76
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Тумбочка біля ліжка	Rondi	1	400x400x400	0,16
Стіл письмовий	Rondi	1	800x400x642	0,32
Стілець	Rondi	1	420x400x500	0,16
Журнальний столик	Prego	1	600x400x400	0,24
Стілець м'який	Rondi	2	420x400x500	0,33
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
<b>Всього</b>				<b>Скор 3,88</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	Rondi	1	912x470x600	0,42
Крісло	Rondi	2	480x500x600	0,48
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Стіл журнальний	Prego	1	600x400x400	0,24
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,9
Сейф	ПРАКТИК АМТ	1	250x250x300	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 2,04</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа гардеробна	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
Підставка для багажу	Rondi	1	600x400x400	0,24
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,15</b>
<b>Основний санітарний вузол</b>				
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0,19
Ванна	Ravak	1	1200x589x600	0,71
Дзеркало	EVG	1	400x800	-
Рушникосушитель	Ariel	1	400x450	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,18</b>
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0,19
<b>Всього</b>				<b>Скор 0,47</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор 21,05</b>
<b>Люкс</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двомісне	Corners	1	2200x2400x600	5,28
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Тумбочка біля ліжка	Rondi	2	400x400x400	0,32

1	2	3	4	5
Стілець м'який	Rondi	2	420x400x500	0,16
Шафа	Rondi	2	1125x800x1700	1,8
<b>Всього</b>				<b>Скор 7,56</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	Rondi	1	912x470x600	0,42
Крісло	Rondi	2	480x500x600	0,48
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Стіл письмовий	Rondi	1	800x400x642	0,32
Стілець	Rondi	1	420x400x500	0,16
Стіл журнальний	Prego	1	600x400x400	0,24
Сейф	ПРАКТИК АМТ	1	250x250x300	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,62</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа гардеробна	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
Підставка для багажу	Rondi	1	600x400x400	0,24
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,15</b>
<b>Основний санітарний вузол</b>				
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0,19
Ванна	Ravak	1	1200x589x600	0,71
Дзеркало	EVG	1	400x800	-
Рушникосушитель	Ariel	1	400x450	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,18</b>
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0,19
<b>Всього</b>				<b>Скор 0,47</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор 11,98</b>
<b>Напівлюкс</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко двомісне	Corners	1	2200x2400x600	5,28
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Тумбочка біля ліжка	Rondi	2	400x400x400	0,32
Стілець м'який	Rondi	2	420x400x500	0,5
Шафа	Rondi	2	1125x800x1700	1,8
<b>Всього</b>				<b>Скор 7,56</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	Rondi	1	912x470x600	0,42
Крісло	Rondi	2	480x500x600	0,48
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Стіл письмовий	Rondi	1	800x400x642	0,32
Стілець	Rondi	1	420x400x500	0,16
Стіл журнальний	Prego	1	600x400x400	0,24
Сейф	ПРАКТИК АМТ	1	250x250x300	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,62</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
Підставка для багажу	Rondi	1	600x400x400	0,24
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,15</b>
<b>Санітарний вузол</b>				

1	2	3	4	5
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0.19
Ванна	Ravak	1	1200x589x600	0,71
Душ	Ravak	1	990x1000x2000	0,99
Дзеркало	EVG	1	400x800	-
Рушникосушительник	Ariel	1	400x450	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 2,16</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор 12,45</b>
<b>Студіо</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко одномісне	Corners	1	2200x600x600	1,32
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Тумбочка біля ліжка	Rondi	1	400x400x400	0,16
Стіл письмовий	Rondi	1	800x400x642	0,32
Стілець	Rondi	1	420x400x500	0,16
Журнальний стіл	Prego	1	600x400x400	0,24
Стілець м'який	Rondi	2	420x400x500	1,16
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
Барна стійка	Rondi	1	1200x800x1250	0,96
Барні стільці	Rondi	2	400x400x970	0,32
Стіл обідній	Rondi	1	1400x600x600	0,84
Стілець кухонний	Rondi	2	420x400x500	0,16
Кухонна ніша	Rondi	1	1900x500x600	0,95
Холодильник	Samsung	1	500x500x900	0,25
Плита	Samsung	1	450x400x600	0,18
Сейф	ПРАКТИК АМТ	1	250x250x300	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 7,93</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
Підставка для багажу	Rondi	1	600x400x400	0.24
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,15</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0.19
Ванна	Ravak	1	1200x589x600	0,71
Дзеркало	EVG	1	400x800	-
Рушникосушительник	Ariel	1	400x450	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,18</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор 10,26</b>
<b>Стандарт одномісний</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко одномісне	Corners	1	2200x600x600	1,32
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Тумбочка біля ліжка	Rondi	1	400x400x400	0,16
Стіл письмовий	Rondi	1	800x400x642	0,32
Стілець	Rondi	1	420x400x500	0,16
Журнальний стіл	Prego	1	600x400x400	0,24
Стілець м'який	Rondi	2	420x400x500	1,16
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
<b>Всього</b>				<b>Скор 4,27</b>
<b>Передпокій</b>				

1	2	3	4	5
Шафа гардеробна	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
Підставка для багажу	Rondi	1	600x400x400	0,24
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,15</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0,19
Ванна	Ravak	1	1200x589x600	0,71
Дзеркало	EVG	1	400x800	-
Рушникосушительник	Ariel	1	400x450	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,18</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор 6,60</b>
<b>Стандарт двомісний</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко				
- двоспальне	Corners	1	2200x2100x600	4,62
- односпальне	Corners	2	2200x800x600	(3,52)
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Тумбочка біля ліжка	Rondi	1(2)	500x450x500	0,46(0,92)
Стіл письмовий	Rondi	1(2)	800x400x642	0,32(0,64)
Стілець	Rondi	1(2)	420x400x500	0,16(0,32)
Журнальний стіл	Corners	1	600x400x400	0,24
Стілець м'який	Rondi	2	420x400x500	1,16
Шафа	Rondi	1(2)	1125x800x1700	0,9(1,18)
<b>Всього</b>				<b>*Скор 7,86 (7,98)</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,91
Підставка для багажу	Rondi	1	600x400x400	0,24
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,15</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Ravak	1	700x400x450	0,28
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0,19
Ванна	Ravak	1	1200x589x600	0,71
Дзеркало	EVG	1	400x800	-
Рушникосушительник	Ariel	1	400x450	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,18</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>*Скор 10,29 (10,31)</b>
<b>Номер для людей з обмеженими фізичними властивостями</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко багатofункціональне	Corners	1	1030x2140x800	2,21
Ліжко односпальне	Corners	1	2200x800x600	1,76
Тумбочка біля ліжка	Rondi	2	500x450x500	0,46
Телевізор	Samsung	1	250x90x300	-
Стіл письмовий	Rondi	1	800x400x642	0,32
Шафа	Rondi	2	1125x800x1700	0,18
<b>Всього</b>				<b>Скор 4,93x20%=5,92</b>
<b>Передпокій</b>				
Шафа	Rondi	1	1125x800x1700	0,91

1	2	3	4	5
Підставка для багажу	Rondi	1	600x400x400	0,24
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,15x20%=1,38</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз з ручками для тримання	Ravak	1	634x455x660	0,29
Умивальник	Ravak	1	650x300x600	0,19
Душ з ручками для тримання	Ravak	1	1050x1100x2100	2,31
Дзеркало	EVG	1	400x800	-
Рушникосушительник	Ariel	1	400x450	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 2,79x20%=3,35</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>Скор 11,53</b>

\*Примітка:

- для двомісного номеру першою, А, вказана площа при використанні одного двоспального ліжка, в дужках (Б) зазначена площа при застосуванні двох односпальних ліжок.

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа номерів,  $S_{заг}, м^2$ .

Розраховану загальну площу номерів порівняно з нормативною. Площі номерів наведені у вигляді табл. 3.7.

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів бізнес-готелю категорії 4\* на 250 номерів**

Тип номера	Площа м <sup>2</sup>				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартамент	50,0	6,5	2,2	3,0	62,0
Дуплекс	35,0	3,0	2,2	3,0	43,0
Люкс	35,0	3,0	2,2	3,0	43,0
Напівлюкс	21,0	3,0	-	3,0	27,0
Студіо	20,0	3,0	-	3,0	26,0
Стандарт одномісний	10,6	3,0	-	3,0	17,0
Стандарт двомісний	20,0	3,0	-	3,0	26,0
Номер для людей з обмеженими фізичними можливостями	14,8	8,4	-	3,4	27,0

У відповідності до обраної категорії та місткості готельного підприємства визначено склад і площа приміщень поповерхового обслуговування.

Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у вигляді 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	
1	2	3	4	5
<i>Хол</i>				
Диван кутовий	Лондон	1	2670x1500x900	4,01
Диван	Імперія	3	1500x800x900	3,60
Журнальний стіл	Піон	2	375x480x650	0,30
Тумба під телевізор	Breton	1	1200x600x780	0,72
Телевізор	Sony	1	730x75x445	-
<b>Всього</b>				<b>Скор 8,63</b>
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Диван	Імперія	1	1500x800x900	1,20
Стілець	Соната	1	630x530x920	0,33
Шафа для білизни	Mark	2	1200x500x1700	1,20
<b>Всього</b>				<b>Скор 2,73</b>
<i>Приміщення старшої покоївки</i>				
Письмовий стіл	Indiana	1	1200x600x780	0,72
Шафа	Gesten	1	1200x600x1900	0,72
Диван	Імперія	1	1500x800x900	1,20
Стілець	Соната	2	630x530x920	0,33
<b>Всього</b>				<b>Скор 2,97</b>
<i>Комора брудної білизни</i>				
Стелаж	С 400	3	1200x450x1600	1,62
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,62</b>
<i>Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі</i>				
Стелаж	С 400	1	1200x450x1600	0,54
<b>Всього</b>				<b>Скор 0,54</b>
<i>Приміщення чищення взуття</i>				
Стілець	Соната	1	630x530x920	0,33
Стелаж	С 400	1	1200x450x1600	0,54
<b>Всього</b>				<b>Скор 0,87</b>
<i>Комора прибирального інвентаря</i>				
Стелаж	С 400	2	1200x450x1600	1,08
Полиця	CR	2	430x460x850	0,40
<b>Всього</b>				<b>Скор 1,48</b>
<i>Приміщення для зберігання візків покоївок</i>				
Візок покоївки	TSH-0006	3	1210x680x1050	2,47
<b>Всього</b>				<b>Скор 2,47</b>
<i>Санвузол для персоналу</i>				
Унітаз	Cersanit	1	650x400x730	0,26
Умивальник	Olimpia	1	325x645x815	0,21
<b>Всього</b>				<b>Скор 0,47</b>
<i>Сервізна</i>				
Вантажний ліфт	Шиндлер 2600	1	2200x2300x2600	5,06
Стелаж	С 400	1	1200x450x1600	0,54
<b>Всього</b>				<b>Скор 5,6</b>
<i>Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на першому поверсі)</i>				
Диван	Імперія	1	1500x800x900	1,20
Стілець	Соната	1	630x530x920	0,33
Шафа для білизни	Mark	1	1200x500x1700	0,60

продовження табл.3.8

1	2	3	4	5
Стелаж	C 400	1	1200x450x1600	0,54
Полиця	CR	2	430x460x850	0.40
<b>Всього</b>				<b>Скор 3,07</b>

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення поповерхового обслуговування, яка порівняна з рекомендованою нормативною (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	21,6	30,0
Кімната чергового персоналу	6,8	12,0
Приміщення старшої покоївки	7,4	12,0
Комора брудної білизни	4,1	6,0
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	1,4	4,0
Приміщення чищення взуття	2,2	6,0
Комора прибирального інвентаря	3,7	4,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	6,2	12,0
Санвузол для персоналу	1,8	4,0
Сервізна	14,0	-
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на першому поверсі)	7,7	-

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наведені у вигляді табл. 3.10.

**Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	12,0
Приміщення старшої покоївки	12,0
Комора брудної білизни	6,0
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,0
Приміщення чищення взуття	6,0
Комора прибирального інвентаря	4,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,0
Санвузол для персоналу	4,0
Сервізна	14,0
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на першому поверсі)	8,0

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

#### 3.4.1 Структура і характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Готель ділового призначення 4\* матиме в своєму розпорядженні 250 номерів, 427 місць. На основі місткості готельного підприємства визначаємо, що місткість ресторану становитиме 90% від загальної кількості місць в готелі. Бар при вестибюлі складає 2% від загальної кількості.

Ресторан при готелі, буде вищого класу і розрахований на 385 місць ( обідня зала в ресторані 215 місць, банкетні зали – 20, 50,100 місць) , бар при вестибюлі вищого класу розрахований на 9 місць.

Розташовані в готелі заклад ресторанного господарства буде спроектовано віагальнодоступним, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі. Типи закладів харчування та їх місткість наведено у табл.3.11.

**Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан	вищий	385 (обідня зала – 215, банкетні зали – 20,50, 100)	мешканці готелю та гості міста	американський сніданок, обід, вечеря – «А ля карт»	офіціантам и, повне, часткове	українська, європейська	07.00-24.00, ( сніданок 07.00-11.00), щоденно
Бар при вестибюлі	вищий	9	мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	Барменами, повне	-	Цілодобово, щоденно
Їдальня для персоналу		50	Персонал готелю	Скомплектований снідонок, обід, вечеря	Самообслуговування	-	7.00-21.00, щоденно

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Для розробки денної виробничої програми необхідно: скласти меню; розрахувати денну кількість відвідувачів; визначити прогнозовану денну кількість страв; розбити сумарну денну кількість страв на окремі групи та розподілити їх.

Основою виробничої програми закладів ресторанного господарства є меню.

Організація харчування включає в собі американський сніданок, вільний вибір страв та банкетне обслуговування. Меню сніданку, меню вільного вибору та карту напоїв див. табл. 3.12-14. Деякі страви включені згідно збірника рецептур.

**Таблиця 3.12 – Меню сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/мл
1	2	3
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Згідно ТК	Шинка	60
Згідно ТК	Овочеve асорті (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	30/30/30
33	Сирне асорті	60
<b>Гарячі страви</b>		
Згідно ТК	Шинка та бекон смажені на грилі	150
Згідно ТК	Печені овочі	150
Згідно ТК	Рис з овочами	150
306	Ячня	150
307	Омлет	150
<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Фруктовий салат з вершками	150
Згідно ТК	Мюслі (з родзинками, курагою та ягодами)	120
Згідно ТК	Панкейки	150
770	Млинці з сиром	150
Згідно ТК	Сирок з родзинками	120
	Йогурт (полуничний, персиковий, банановий)	150
	Масло	30
	Джем	30
	Мед	30
<b>Гарячі напої</b>		
716	Чай чорний	150
717	Чай зелений	150
721	Кава по-східному	100
724	Кава по-вiденськи	100
725	Гарячий шоколад	200
<b>Холодні напої</b>		
	Мінеральна вода	200
	Сік (апельсиновий, яблучний, морквяний)	200
<b>Хліб та хлібобулочні вироби</b>		
	Хліб пшеничний	50
	Хліб житній	50
<b>Борошняні та кондитерські вироби</b>		
Згідно ТК	Круасани (з вишнею або згущеним молоком)	140
799	Пончики (з ванільним кремом, з вишнею, зі згущеним молоком)	140

Меню вільного вибору страв для проживаючих у готелі та місцевого населення (оскільки підприємство харчування засобу розміщення після сніданку працює як загальнодоступний заклад) оформлено у вигляді табл. 3.13.

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

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/мл
1	2	3
<b>Фірмові страви</b>		
Згідно ТК	Салат «Катруся» (філе курки, салат, помідори чері, фірсовий соус)	250
Згідно ТК	Запечене ароматне м'ясо (свинина, фірмовий соус)	200
Згідно ТК	Десерт «Насолода» (морозиво, манка, сироп фруктовий, сир, фрукти)	150
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Згідно ТК	Рибна тарілка ( асорті з делікатесних риб: сьомга малосольна, масляна та грінки з лососем)	200
Згідно ТК	«Оселедчик під горілочку» (філе оселедця з кружальцями картоплі, маринованою цибулею та соусом)	100/50/20
	Ікра червона	50
Згідно ТК	Салат «Старий рояль» (відбірні морепродукти, авокадо, помідорами чері, листя салату, червона ікра, кедрові горішки, оливкова заправка)	200
Згідно ТК	Салат «Цезар» ( крутони, пармезан, куряче філе, тунець, коктейльні креветки)	200
Згідно ТК	Салат з телятиною і моцареллою (смажена телятина, молодий горошок, помідори чері, моцарелла, каперси, листя салату)	200
Згідно ТК	Салат з пармської шинки та сиру (пермська шинка, свіжий огірок, в'ялені томати, помідори консаме, салат, оливково-медова заправка)	200
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (моцарелла, томати, соус песто)	200
Згідно ТК	Овочево асорті (свіжі помідори,огірки і солодки перець)	50/50/50
Згідно ТК	Овочі мариновані (помідори, огірки, капуста з морквою)	50/50/50
76	Салат «Вінегрет» (варені картопля, буряк, морква,цибуля, маринована капуста, зелений горошок)	200
	Маслини	100
Згідно ТК	Лизень з хроном (телячий язик з соусом на основі хрину)	100/50
Згідно ТК	М'ясе по-домашньому ( м'ясні вироби власного приготування з соусом)	300
Згідно ТК	Сирне плато ( сирне асорті, білий виноград, горіхи, в'ялені томати)	300
<b>Гарячі закуски</b>		
Згідно ТК	Свинний рябчик з броколі (подається з фірмовим грибним соусом)	120/60/40
Згідно ТК	Куряча грудка (подається з фірмовим грибним соусом)	172/90/40
Згідно ТК	Овочево соте з мідіями ( печені мідії з тушкованими овочами)	150
Згідно ТК	Соте з баклажанів ( тушкований баклажан з помідорами консаме, овочево-м'ясна начинка, запечений під сиром)	200
248	Деруни з м'ясом ( картопля,цибуля, яйце,свинина)	200
248	Деруни з грибами (картопля, цибуля, яйце, білі гриби)	200
767	Вареники зі сметаною (з м'ясом, грибами)	200/50
<b>Перші страви (супи)</b>		
Згідно ТК	Суп курячий ( картопля, куряче філе, цибуля, морква, яйце)	250
Згідно ТК	Рибна юшка ( судак, сьомга, картопля, цибуля, петрушка)	250
Згідно ТК	Грибний суп (білі гриби, пачериці, картопля)	250
174	Солянка ( м'ясний набір, маслини, оливки, картопля, лимон)	250

1	2	3
141	Борщ по-українськи з пампушками ( свинина, буряк, морква, картопля, цибуля, капуста, сметана)	250/60/30
Згідно ТК	Бульйон з лапшою (куряче філе, лапша)	250
Згідно ТК	Крем-суп із броколі ( броколі,вершки)	250
<b>Другі гарячі страви</b>		
Згідно ТК	Сібас на овочевій подушці ( філе сібаса, овочі гриль помідори, картопля, баклажани, кабачки, солодкий перець)	200
Згідно ТК	Дорадо з овочами ( смажена дорадо, фарширована овочами та ароматними травами)	200
Згідно ТК	Форель під ванільно-горіховим соусом ( смажена райдужна форель, перець консоме, ванільно-горіховий соус)	250
Згідно ТК	Стейк з лосося та овочами гриль ( лосось, помідори, кабачки, цибуля)	180/50
Згідно ТК	Рулет з морського вовка і лосося ( морський вовк, лосось, молода спаржа)	200
Згідно ТК	Філе курки з грибами, спаржею та ананасом ( куряче філе, пачериці, ананас, спаржа, цвітна капуста, морква)	250
Згідно ТК	Курятина по-східному ( куряче філе, фаршироване фініками у горіховій скоринці, рис)	250
Згідно ТК	Свинні рулетики з баклажанами ( смажені баклажани, завернуті у запечене м'ясо під сиром, картопляні крокети)	250
Згідно ТК	Теляча печінка в ароматному маслі ( теляча печінка, розмаринове масло, карамелізовані фрукти, вишневий соус)	250
Згідно ТК	Кролик у соусі бешамель (кролик, крокети, соус бешамель)	250
Згідно ТК	Овочі на пару ( капуста броколі, цвітна капуста, брюссельська капуста, морква)	200
	Картопля по-селянськи ( обсмажена картопля дольками зі шкірочкою)	200
Згідно ТК	Картопля запечена з сиром ( картопля, сир, зелень)	200
Згідно ТК	Рис відварний з овочами ( рис, зелень, солодкий перець, помідори, цвітна капуста)	200
Згідно ТК	Перепелині яйця зі шпинатом під особливим соусом	200
<b>Солодкі страви</b>		
686	Суфле (ванільне,шоколадне або горіхове)	120
687	Пудинг цукровий	120
767	Вареники з вишнями	170
Згідно ТК	Сирники по-львівськи	120
770	Млинці з сиром	120
674	Мус плодo-ягідний	150
639	Компот	170
669	Самбука абрикосова	150
Згідно ТК	Фрукти консервовані у вині	170
	Морозиво «Трювель»	150
	Морозиво «Бурбон»	150
	Морозиво «Фісташкове»	150
	Морозиво «Бабл-гам»	150
<b>Напої власного виробництва</b>		
716	Чай чорний	150
717	Чай зелений	150
Згідно ТК	Чай «Полярна зірка» ( чорний чай, грейпфрут, лимон, сироп «Чорна смородина» , апельсин, корінь імбиря)	150
Згідно ТК	Чай «Східна осінь» ( чорний чай, лимон ,гвоздика, цукровий сиром, аніс, кориця, імбир)	150

1	2	3
Згідно ТК	Мандариновий чай з імбиром ( м'ятний чай, сироп «Мандарин», «Гренадін», корінь імбиря , лимон)	150
Згідно ТК	Кава Еспресо	50
Згідно ТК	Кава Американо	100
Згідно ТК	Кава Мокко	150
725	Какао	150
Згідно ТК	Лате (з карамельним, ванільним, шоколадним сиропом)	200
Згідно ТК	Узвар	200
Згідно ТК	Морс домашній	200
Згідно ТК	Лимонад імбирний	200
<b>Кондитерські та хлібобулочні вироби</b>		
	Чізкейк сирний (класичний чізкейк на основі сиру з виноградом)	170
	Чізкейк з малиною ( американський десерт на основі сиру «Філадельфія» та свіжою малиною)	170
	Чізкейк фісташковий ( десерт на основі шоколадного бісквіта з верками та фісташками)	150
	Торт «Напалеон» (торт зі слоюного тіста з ніжним ванільним кремом)	150
	Австрійський пиріг ( пиріг з пісочного тіста з сиром і цукровою пудрою)	170
	«Віденський» пиріг ( шоколадний бісквіт з кремом на основі вершкового сиру «Маскарпоне» з вершками і чорницею)	170
	Тірамісу ( вершковий десерт з ароматом кави)	150
	Штрудель яблучний ( десерт зі слоєного тіста, яблука, кориця, родзинки, пломбір)	150
	Профітролі із заварним кремом ( десерт із заварного тіста і заварного крему)	120
	Десерт «Грюфель» ( шоколадно-горіховий десерт на основі бісквіта)	150
	Десерт «Абрикотін» ( десерт на основі сиру і вершків з ванільним соусом, подається з фруктовим соусом)	150

Складено карту напоїв у вигляді табл.3.14. Оскільки будуть реалізуватися вино-горілчані, алкогольні та безалкогольні напої.

**Таблиця 3.14 – Карта напоїв**

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
1	2
<b>Вино-горілчані вироби</b>	
<b>Горілка</b>	
Хортиця «Абсолютна», Україна	0,1/0,5
Неміров «Оригінал», Україна	0,1/0,5
Козацька рада «Преміум», Україна	0,1/0,5
Мороша «Джерельна», Україна	0,1/0,5
<b>Вина</b>	
Шардоне, біле сухе, Україна	0,05/0,1/0,75
Аліготе, біле сухе, Україна	0,05/0,1/0,75
Шардоне, біле напівсухе, Україна	0,05/0,1/0,75
Монастирська хата, біле напівсухе, Україна	0,05/0,1/0,75
Класика, рожеве сухе, Україна	0,05/0,1/0,75
Троянда Тамані, рожеве напівсухе, Україна	0,05/0,1/0,75
Кабарне, червоне сухе, Україна	0,05/0,1/0,75

<b>1</b>	<b>2</b>
Мерло, червоне сухе, Україна, Україна	0,05/0,1/0,75
Бестардо старий Крим, червоне сухе, Україна	0,05/0,1/0,75
Магарич, червоне напівсухе, Україна	0,05/0,1/0,75
Інкерман, червоне напівсухе, Україна	0,05/0,1/0,75
Шардоне, біле напівсолодке, Україна	0,05/0,1/0,75
Мускат, біле напівсолодке, Україна	0,05/0,1/0,75
Алазанська долина, червоне напівсолодке, Україна	0,05/0,1/0,75
Алазанська долина, червоне напівсолодке, Україна	0,05/0,1/0,75
Ізабелла, червоне напівсолодке, Україна	0,05/0,1/0,75
Мускат, десертне біле вино, Україна	0,05/0,1/0,75
Старий нектар, десертне біле вино, Україна	0,05/0,1/0,75
Дольче Віта, десертне біле вино, Україна	0,05/0,1/0,75
Мускат рожевий, десертне рожеве вино, Україна	0,05/0,1/0,75
Мускатель чорний, десертне червоне вино, Україна	0,05/0,1/0,75
Кагор Український, десертне червоне вино, Україна	0,05/0,1/0,75
Кабарне Катерини, десертне червоне вино, Україна	0,05/0,1/0,75
Blanko, біле сухе, Don Simon, Іспанія	0,05/0,1/0,75
Tinto, червоне сухе, Don Simon, Іспанія	0,05/0,1/0,75
Cartaval Chardonnay , біле сухе, Чилі	0,05/0,1/0,75
Cartaval Carmenere, червоне сухе, Чилі	0,05/0,1/0,75
Terra Fresca Rosso, червоне напівсолодке, Італія	0,05/0,1/0,75
<b>Шампанське</b>	
Шато Шампань, брют, Франція	0,05/0,1/0,75
<b>Ігристі вина</b>	
Marengo Semi Sweet, біле напівсолодке, Україна	0,05/0,1/0,75
Marengo Rose, рожеве напівсолодке, Україна	0,05/0,1/0,75
Terra Serena Prosecco Frizzante, біле сухе, Італія	0,05/0,1/0,75
Fragolino Fiorelli Rosso Rose, червоне напівсолодке, Італія	0,05/0,1/0,75
<b>Кріплені вина</b>	
Martini Bianco, Україна	0,05/0,1/0,75
Martini Rosso, Україна	0,05/0,1/0,75
Martini Rosato, Україна	0,05/0,1/0,75
Портвейн білий, Україна	0,05/0,1/0,75
Портвейн Південнобережний, Україна	0,05/0,1/0,75
Портвейн Марагач, Україна	0,05/0,1/0,75
Портвейн Кримський, Україна	0,05/0,1/0,75
Мадера 1998 біле, Україна	0,05/0,1/0,75
Мадера червонХерес Масандра, Україна	0,05/0,1/0,75
Херес Могарач, Україна	0,05/0,1/0,75
<b>Коньяк</b>	
Courvoiser «V.S.O.P», Франція	0,05/0,35
Hennessy «ХО», Франція	0,05/0,35
Baron Otard, Франція	0,05/0,35
<b>Віскі</b>	
Cutty Sark, Шотландія	0,05/0,7
Embassy Club, Шотландія	0,05/0,7
Aberrbeldy, односолодовий, Шотландія	0,05/0,7
Macallen, односолодовий, Шотландія	0,05/0,7
Jameson, Ірландія	0,05/0,7
Jack Daniels, США	0,05/0,7
Gentlman Jack, США	0,05/0,7
<b>Ром</b>	

1	2
Bacardi Superior, Іспанія	0,05/0,7
Bacardi Black, Іспанія	0,05/0,7
Bacardi Gold, Іспанія	0,05/0,7
<b>Лікери</b>	
Ban Pisang, зелений банан, Україна	0,05/0,7
Baileys Original, Ірландія	0,05/0,7
Malibu, ромовий, Англія	0,05/0,7
Kahlua, кавовий, Мексика	0,05/0,7
<b>Пиво розливне</b>	
"Гамбрінус" світле живе, Україна	0,3/0,5
"Гамбрінус" оксамитове живе, Україна	0,3/0,5
"Ferdinand" світле, Чехія	0,3/0,5
"Schofferhofer" нефільтроване біле, Німеччина	0,3/0,5
"Blanche de Bruxelles" нефільтроване біле, Бельгія	0,3/0,5
"Bombardier" світле, Англія	0,3/0,5
"Heineken" світле, Німеччина	0,3/0,5
"Ferdinand" темне, Чехія	0,3/0,5
"Belhaven Scottish stout" темне, Шотландія	0,3/0,5
<b>Алкогольні коктейлі</b>	
Піно – Колада ( ром, сік, малібу, молоко )	0,25
Космополітен ( ром, де Кайпер, сік, морс )	0,25
Секс на пляжі ( горілка, де Кайпер, сік, морс )	0,3
Блакитна лагуна (горілка, лікер Кюрасао, тонік, сік лимону, лимон)	0,35
Лонг Айленд ( текіла, лікер куантро, ром, джин,горілка,кола , лимон )	0,3
Маргарита (текіла, лікер куантро, сік лимону, лимон)	0,15
<b>Безалкогольні коктейлі</b>	
Шоколадний шейк ( молоко, морозиво, топінг, вершки-спрей, кава)	0,4
Фруктовий шейк (молоко, морозиво, топінг, йогурт, банан, вершки-спрей )	0,4
Літній бриз ( молоко, морозиво, вершки, ягода, банан, яблуко, вершки-спрей )	0,3
Банановий рай (молоко, морозиво, банан, вершки-спрей )	0,3
<b>Безалкогольні напої</b>	
Мінеральна вода сильногазована «Моршинська»	0,25/0,5
Мінеральна вода негазована «Моршинська»	0,25/0,5
Мінеральна вода газована «Боржомі» (газована)	0,25/0,5
<b>Фруктові води</b>	
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	0,25/0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi»	0,25/0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Schweppes»	0,25/0,5
<b>Соки</b>	
Сік ананасовий «Sandora»	0,25/0,5
Сік апельсиновий «Sandora»	0,25/0,5
Сік гранатовий «Sandora»	0,25/0,5
Сік мультифруктовий «Sandora»	0,25/0,5
Сік персиковий «Sandora»	0,25/0,5
Сік яблучний «Sandora»	0,25/0,5
Сік томатний «Sandora»	0,25/0,5

В засобі розміщення планується організувати бар при вестибюлі місткістю 9 місць. Меню бару виконує функцію карти напоїв і включає страви, закуски та закупівельні товари (табл.3.15). Меню бару розробляється службою ресторанного

господарства засобу розміщення індивідуально з урахуванням асортиментного мінімуму [4,5].

**Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4\***

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г / Величина порції, мл
1	2	3
	<b>Коктейлі</b>	
	<b>Безалкогольні</b>	
Згідно ТК	Шоколадний шейк ( молоко, морозиво, топінг, вершки-спрей, кава)	400
Згідно ТК	Фруктовий шейк (молоко, морозиво, топінг, йогурт, банан, вершки-спрей )	400
Згідно ТК	Літній бриз ( молоко, морозиво, вершки, ягода, банан, яблуко, вершки-спрей )	300
Згідно ТК	Банановий рай (молоко, морозиво, банан, вершки-спрей )	300
Згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (м'ята, лайм, цукор, сироп «Мохіто», содова)	300
	<b>Коктейлі</b>	
	<b>Алкогільні</b>	
Згідно ТК	Піно – Колада ( ром, сік, малібу, молоко )	250
Згідно ТК	Космополітен ( ром, де Кайпер, сік, морс )	250
Згідно ТК	Секс на пляжі ( горілка, де Кайпер, сік, морс )	300
Згідно ТК	Блакитна лагуна (горілка, лікер Кюрасао, тонік, сік лимону, лимон)	350
Згідно ТК	Лонг Айленд ( текіла, лікер куантро, ром, джин,горілка,кола , лимон )	300
Згідно ТК	Маргарита (текіла, лікер куантро, сік лимону, лимон)	150
Згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (ром, м'ята, лайм, цукор, сироп «Мохіто», содова)	300
	<b>Горілка</b>	
	Хортиця «Абсолютна», Україна	100/500
	Неміров «Оригінал», Україна	100/500
	<b>Вина</b>	
	Шардоне, сухе біле, Україна	50/100/750
	Аліготе, сухе біле, Україна	50/100/750
	Шардоне, біле напівсухе, Україна	50/100/750
	Савіньйон Блан, біле напівсухе, Україна	50/100/750
	Молоде, рожеве сухе, Україна	50/100/750
	Класика рожеве,рожеве сухе, Україна	50/100/750
	Троянда Тамані, рожеве напівсухе, Україна	50/100/750
	Кабарне, червоне сухе, Україна	50/100/750
	Мерло, червоне сухе, Україна	50/100/750
	Магарич, червоне напівсухе, Україна	50/100/750
	Інкерман,червоне напівсухе, Україна	50/100/750
	Шардоне, біле напівсолодке, Україна	50/100/750
	Мускат, біле напівсолодке, Україна	50/100/750
	Мускат, десертне біле вино, Україна	50/100/750
	Старий нектар, десертне біле вино, Україна	50/100/750
	Трамінер, десертне рожеве, Україна	50/100/750
	Ескі-Кершен, десертне рожеве, Україна	50/100/750
	Кагор Партеніст, десертне червоне, Україна	50/100/750

1	2	3
	Мускатель чорний, десертне червоне, Україна	50/100/750
	<b>Шампанське</b>	
	Шато Шампань, брют, Франція	50/100/750
	<b>Ігристі вина</b>	
	Marengo Rose, рожеве напівсолодке, Україна	50/100/750
	Terra Serena Prosecco Frizzante, біле сухе, Італія	50/100/750
	<b>Кріплені вина</b>	
	Martini Bianco, Україна	50/100/750
	Martini Rosso, Україна	50/100/750
	Martini Rosato, Україна	50/100/750
	Портвейн білий, Україна	50/100/750
	<b>Коньяк</b>	
	Courvoiser «V.S.O.P», Франція	50/350
	Hennessy «ХО», Франція	50/350
	Baron Otard, Франція	50/350
	<b>Віскі</b>	
	Шотландський Cutty Sark	50/700
	Шотландський Embassy Club	50/700
	Шотландський Aberbeldy (односолодовий)	50/700
	<b>Ром</b>	
	Macallen, односолодовий, Шотландія	50/700
	Jameson. Ірландія	50/700
	Jack Daniels, США	50/700
	<b>Лікери</b>	
	Baileys Original, Ірландія	50/700
	Malibu, ромовий, Англія	50/700
	Kahlua, кавовий, Мексика	50/700
	<b>Пиво розливне</b>	
	"Гамбрінус" світле живе, Україна	300/500
	"Гамбрінус" оксамитове живе, Україна	300/500
	"Ferdinand" світле, Чехія	300/500
	"Schofferhofer" нефільтроване біле, Німеччина	300/500
	"Belhaven Scottish stout" темне, Шотландія	300/500
	<b>Мінеральні води</b>	
	Мінеральна вода «Моршинська» (газована)	250/500
	Мінеральна вода «Моршинська» (негазована)	250/500
	Мінеральна вода «Боржомі» (газована)	250/500
	<b>Безалкогольні напої</b>	
	Кока-кола	250/500
	Пепсі	250/500
	Швепс	250/500
	Соки «Sandora» в асортименті	250/500
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>	
716	Чай чорний	150
717	Чай зелений	150
Згідно ТК	Чай «Полярна зірка» ( чорний чай, грейпфрут, лимон, сироп «Чорна смородина» , апельсин, корінь імбиря)	150
Згідно ТК	Чай «Східна осінь» ( чорний чай, лимон ,гвоздика, цукровий сиром, аніс, кориця, імбир)	150
Згідно ТК	Мандариновий чай з імбиром ( м'ятний чай, сироп «Мандарин», «Гренадін», корінь імбиря , лимон)	150
Згідно ТК	Кава Еспресо	100

1	2	3
Згідно ТК	Кава Американо	100
Згідно ТК	Кава Мокко	150
Згідно ТК	Лате (з карамельним, ванільним, шоколадним сиропом)	200
	<b>Холодні напої власного виробництва</b>	
Згідно ТК	Узвар	200
Згідно ТК	Морс домашній	200
Згідно ТК	Лимонад імбирний	200
	<b>Холодні закуски</b>	
Згідно ТК	Брускетта з карамелізованою цибулею та пармезаном (чіабата, цибуля червона, пармезан, оливкова олія)	130
Згідно ТК	Брускетта із тартаром і лососем (чіабата, слабосолений лосось)	130
Згідно ТК	Брускетта з томатами і моцареллою (чіабата, моцарелла, базилік, томати чері, соус Песто)	130
Згідно ТК	Асорті сирне з медом горіхами та м'ятою	150/50
	<b>Салати</b>	
Згідно ТК	Салат Грецький (огірки, томати, перець болгарський, сир Фета, оливки)	250
Згідно ТК	Цезар з куркою (мікс салат, курка, бекон, томати чері, пармезан, крутон, соус Цезар)	255
Згідно ТК	Зелений салат з лососем і авокадо (мікс салат, лосось слабосолений, грейпфрут, авокадо, соус на основі меду, гірчиці та апельсину)	250
Згідно ТК	Салат з язиком, опеньками та томатами чері, під кунжутною заправкою (мікс салат, мариновані опеньки, цибуля зелена, кінза, перець чилі, язик яловичий, томати чері, заправка конжутна, в'ялені томати, огірок)	255
Згідно ТК	Теплий салат із телятиною-гриль та овочами (мікс салат, теляча вирізка, в'ялені томати, крем-бальзамік, томати чері, кунжут, соевий соус)	220
	<b>Гарячі закуски</b>	
Згідно ТК	Свинний рябчик з броколі (подається з фірмовим грибним соусом)	120/60/40
Згідно ТК	Стейк з телятини під фірмовим соусом «5 перців» (подається з овочами гриль)	190/120/80
Згідно ТК	Лосось на грилі з овочами	120/90
Згідно ТК	Куряча грудка (подається з фірмовим грибним соусом)	172/90/40

Також заклад ресторанного господарства пропонуватиме меню банкету (див. **Додаток В**), меню кава-брейків для учасників ділових зустрічей та коференцій (див. **Додаток Г**), меню для фуршета (див. **Додаток Д**).

Кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком дорівнює місткості готелю.

Якщо заклад ресторанного господарства готельного підприємства обслуговує певний контингент споживачів, для якого передбачено декілька прийомів харчування (сніданок, обід, вечеря), то кількість споживачів протягом сніданку, обіду, вечері також дорівнює місткості готелю для кожного прийому харчування.

Денну кількість відвідувачів для закладу ресторанного господарства встановлюють за допомогою графіка завантаження залів.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування,  $n$ , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}, \quad (3.3)$$

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

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, раз [7,8] ;

$k$  – середнє завантаження залу, % [7,8].

Розрахунки денної кількості відвідувачів оформлено у таблиці 3.16. Оскільки в ресторані планується три бенкетні зали по 20, 50 і 100 чоловік, то місткість обідньої зали складатиме 215 місць (при загальній місткості 385).

**Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 215 місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, Осіб
8.00-10.30	сніданок для мешканців готелю		426
10.30-11.00	перерва		
11.00-12.00	1,5	40	129
12.00-13.00	1,5	50	162
13.00-14.00	1,5	70	226
14.00-15.00	1,5	60	194
15.00-16.00	1,5	50	162
16.00-17.00	1,5	30	97
17.00-18.00	1,5	40	129
18.00-19.00	0,6	70	91
19.00-20.00	0,6	100	129
20.00-21.00	0,6	80	104
21.00-22.00	0,6	70	91
22.00-23.00	0,6	60	78
<b>ВСЬОГО відвідувачів за день (<math>n_{\text{заг}}</math>)</b>			<b>1592</b>
<b>Денна оборотність місця <math>\eta = n_{\text{заг}}/N</math>, раз</b>			<b>9,4</b>

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

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \cdot k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \cdot k, \quad (3.4)$$

де  $n_{\text{снід}}$  – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб;

$n_{\text{заг}}$  – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектованого закладу, осіб;

$k_{снід}$ ,  $k$  – коефіцієнт споживання страв (він показує, яка кількість страв в середньому) [7,8].

Результати розрахунків прогнозованої денної кількості кулінарної продукції наводяться у вигляді таблиці 3.17 і 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	
<b>Холодні страви та закуски:</b>	30		
рибні		25	<b>895</b>
м'ясні		30	224
овочеві		35	268
молоко і кисломолочні продукти		10	313
<b>Гарячі страви:</b>	50		<b>1491</b>
м'ясні, рибні			298
овочеві		20	373
круп'яні		25	373
яєчні, сирні		25	447
<b>Солодкі страви</b>	20	30	<b>596</b>
<b>Всього</b>	100		<b>2982</b>

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>Холодні страви та закуски:</b>	30		<b>1672</b>
рибні		25	418
м'ясні		30	501
салати		35	585
кисломолочні продукти		10	168
<b>Гарячі закуски</b>	5		<b>279</b>
<b>Супи:</b>	25		<b>1393</b>
прозорі		15	209
заправні		75	1045
молочні, холодні, солодкі		10	139
<b>Другі гарячі страви:</b>	30		<b>1672</b>
рибні		15	251
м'ясні		65	1087
овочеві		5	1087
круп'яні		10	84
яєчні, сирні		5	166
<b>Солодкі страви</b>	10		<b>556</b>
<b>Всього</b>	100		<b>5572</b>

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюється у вигляді табл. 3.19 та 3.20.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 427 відвідувачів
<i>Гарячі напої власного виробництва</i>	л	<b>0,25</b>	<b>106</b>
<i>Холодні напої:</i>	л	<b>0,25</b>	<b>106</b>
мінеральна вода		0,125	53
натуральний сік		0,125	53
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг	<b>0,10</b>	<b>42</b>
житній		0,05	21
пшеничний		0,05	21
<i>Борошняні кондитерські вироби власного виробництва</i>	шт.	<b>0,7</b>	<b>298</b>
<i>Фрукти</i>	кг	<b>0,07</b>	<b>30</b>

**Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1592 відвідувачів
<i>Гарячі напої власного виробництва</i>	л	0,05	80
<i>Холодні напої:</i>	л		
фруктова вода		0,05	80
мінеральна вода		0,08	127
сік		0,02	32
власного виробництва		0,1	159
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
житній		0,05	80
пшеничний		0,05	80
<i>Борошняні кондитерські вироби власного виробництва</i>	шт.	0,5	796
<i>Цукерки, печиво, шоколад</i>	кг	0,02	32
<i>Фрукти</i>	кг	0,05	80
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,1	159
<i>Пиво</i>	л	0,025	40

На підставі розробленого меню та даних табл. 3.17-3.20 складається денна виробнича програма майбутнього закладу (табл. 3.21-3.23).

**Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г/мл
1	2	3	4
<b>Холодні страви та закуски</b>		<b>895</b>	
Згідно ТК	Пропечене рибне філе на грінці	224	90
Згідно ТК	Шинка	268	60
Згідно ТК	Овочеve асорті (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	313	30/30/30
33	Сирне асорті	90	60
<b>Гарячі страви</b>		<b>1491</b>	
Згідно ТК	Шинка та бекон смажені на грилі	298	150
Згідно ТК	Печені овочі	373	150
Згідно ТК	Рис з овочами	373	150
306	Ясчня	232	150
307	Омлет	215	150
<b>Солодкі страви</b>		<b>596</b>	
Згідно ТК	Фруктовий салат з вершками	87	150
Згідно ТК	Мюслі (з родзинками, курагою та ягодами)	109	120
Згідно ТК	Панкейки	125	150
770	Млинці з сиром	74	150
Згідно ТК	Сирок з родзинками	59	120
Згідно ТК	Йогурт (полуничний, персиковий, банановий)	34	150
Згідно ТК	Масло	36	30
Згідно ТК	Джем	45	30
Згідно ТК	Мед	27	30
<b>Гарячі напої</b>		<b>706</b>	
716	Чай чорний	150	150
717	Чай зелений	150	150
721	Кава по-східному	145	100
724	Кава по-віденськи	145	100
725	Гарячий шоколад	116	200
<b>Холодні напої</b>		<b>706</b>	
Згідно ТК	Мінеральна вода	353	200
Згідно ТК	Сік (апельсиновий, яблучний, морквяний)	353	200
<b>Хліб та хлібобулочні вироби</b>		<b>840</b>	
Згідно ТК	Хліб пшеничний	420	50
Згідно ТК	Хліб житній	420	50
<b>Борошняні та кондитерські вироби</b>		<b>298</b>	
Згідно ТК	Круасани (з вишнею або згущеним молоком)	146	140
799	Пончики (з ванільним кремом, з вишнею, зі згущеним молоком)	152	140

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 215 місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г/мл
1	2	3	4
<b>Фірмові страви</b>			
Згідно ТК	Салат «Катруся» (філе курки, салат, помідори чері, фірмовий соус)	43	250
Згідно ТК	Запечене ароматне м'ясо (свинина, фірмовий соус)	28	200

1	2	3	4
Згідно ТК	Десерт «Насолода» (морозиво, манка, сироп фруктовий, сир, фрукти)	57	150
<b>Холодні страви та закуски</b>		<b>1672</b>	
Згідно ТК	Рибна тарілка ( асорті з делікатесних риб: сьомга малосольна, масляна та грінки з лососем)	234	200
Згідно ТК	«Оселедчик під горілочку» (філе оселедця з кружальцями картоплі, маринованою цибулею та соусом)	117	100/50/20
34	Ікра червона	67	50
Згідно ТК	М'ясе по-домашньому ( м'ясні вироби власного приготування з соусом)	365	300
Згідно ТК	Лизень з хроном (телячий язик з соусом на основі хрину)	136	100/50
Згідно ТК	Салат «Старий рояль» (відбірні морепродукти, авокадо, помідорами чері, листя салату, червона ікра, кедрові горішки, оливкова заправка)	99	200
Згідно ТК	Салат «Цезар» ( крутони, пармезан, куряче філе, тунець, коктейльні креветки)	88	200
Згідно ТК	Салат з телятиною і моцареллою (смажена телятина, молодий горошок, помідори чері, моцарелла, каперси, листя салату)	87	200
Згідно ТК	Салат з пармської шинки та сиру (пермська шинка, свіжий огірок, в'ялені томати, помідори консаме, салат, оливково-медова заправка)	76	200
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (моцарелла, томати, соус песто)	89	200
Згідно ТК	Овочева асорті (свіжі помідори, огірки і солодки перець)	35	150
Згідно ТК	Овочі мариновані (помідори, огірки, капуста з морквою)	20	150
76	Салат «Вінегрет» (варені картопля, буряк, морква, цибуля, маринована капуста, зелений горошок)	51	200
Згідно ТК	Маслини	40	100
Згідно ТК	Сирне плато ( сирне асорті, білий виноград, горіхи, в'ялені томати)	168	300
<b>Гарячі закуски</b>		<b>279</b>	
Згідно ТК	Свинний рябчик з броколі (подається з фірмовим грибним соусом)	34	120/60/40
Згідно ТК	Куряча грудка (подається з фірмовим грибним соусом)	29	172/90/40
Згідно ТК	Овочева соте з мідіями ( печені мідії з тушкованими овочами)	40	150
Згідно ТК	Соте з баклажанів ( тушкований баклажан з помідорами консаме, овочево-м'ясна начинка, запечений під сиром)	30	200
248	Деруни з м'ясом ( картопля, цибуля, яйце, свинина)	35	200
248	Деруни з грибами (картопля, цибуля, яйце, білі гриби)	31	200
767	Вареники зі сметаною (з м'ясом, грибами, сиром і вишнями)	26	200
<b>Перші страви (супи)</b>		<b>1393</b>	

1	2	3	4
Згідно ТК	Суп курячий ( куряче філе, цибуля, морква, яйце)	209	250
Згідно ТК	Рибна юшка ( судак, сьомга, картопля, цибуля, петрушка)	167	250
Згідно ТК	Грибний суп (білі гриби, пачериці, картопля)	189	250
174	Солянка ( м'ясний набір, маслини, оливки, картопля, лимон)	214	250
141	Борщ по-українськи з пампушками ( свинина, буряк, морква, картопля, цибуля, капуста, сметана)	237	250/60/30
Згідно ТК	Бульйон з лапшою (куряче філе, лапша)	238	250
Згідно ТК	Крем-суп із броколі ( броколі, вершки)	139	250
<b>Другі гарячі страви</b>		<b>1672</b>	
Згідно ТК	Сібас на овочевій подушці ( філе сібаса, овочі гриль помідори, картопля, баклажани, кабачки, солодкий перець)	54	200
Згідно ТК	Дорадо з овочами ( смажена дорадо, фарширована овочами та ароматними травами)	62	200
Згідно ТК	Форель під ванільно-горіховим соусом ( смажена райдужна форель, перець консоме, ванільно-горіховий соус)	135	250
Згідно ТК	Стейк з лосося та овочами гриль ( лосось, помідори, кабачки, цибуля)	122	180/50
Згідно ТК	Рулет з морського вовка і лосося ( морський вовк, лосось, молода спаржа)	141	200
Згідно ТК	Свинина на кісточці ( свинина, білі гриби картопляне пюре)	238	250
Згідно ТК	Телятина парова ( теляча вирізка, овочі, пачериці)	87	250
Згідно ТК	Філе курки з грибами, спаржею та ананасом ( куряче філе, пачериці, ананас, спаржа, цвітна капуста, морква)	212	250
Згідно ТК	Курятина по-східному ( куряче філе, фаршироване фініками у горіховій скоринці, рис)	123	250
Згідно ТК	Свинні рулетики з баклажанами ( смажені баклажани, завернуті у запечене м'ясо під сиром, картопляні крокети)	132	250
Згідно ТК	Теляча печінка в ароматному маслі ( теляча печінка, розмаринове масло, карамелізовані фрукти, вишневий соус)	94	250
Згідно ТК	Кролик у соусі бешамель (кролик, крокети, соус бешамель)	201	250
Згідно ТК	Овочі на пару ( капуста броколі, цвітна капуста, брюссельська капуста, морква)	26	200
237	Картопля по-селянськи ( обсмажена картопля дольками зі шкірочкою)	24	200
Згідно ТК	Картопля запечена з сиром ( картопля, сир, зелень)	34	200
Згідно ТК	Рис відварний з овочами ( рис, зелень, солодкий перець, помідори, цвітна капуста)	166	200
Згідно ТК	Перепелині яйця зі шпинатом під особливим соусом	84	200
<b>Солодкі страви</b>		<b>556</b>	
686	Суфле (ванільне, шоколадне або горіхове)	98	120
687	Пудинг цукровий	20	120
767	Вареники з вишнями	25	170

1	2	3	4
Згідно ТК	Сирники по-львівськи	58	120
770	Млинці з сиром	16	120
674	Мус плодово-ягідний	35	150
639	Компот	32	170
669	Самбука абрикосова	76	150
Згідно ТК	Фрукти консервовані у вині	45	170
Згідно ТК	Морозиво «Трюфель»	23	150
Згідно ТК	Морозиво «Бурбон»	51	150
Згідно ТК	Морозиво «Фісташкове»	43	150
Згідно ТК	Морозиво «Бабл-гам»	34	150
	<b>Напої власного виробництва</b>	<b>1275</b>	
716	Чай чорний	134	150
717	Чай зелений	159	150
Згідно ТК	Чай «Полярна зірка» ( чорний чай, грейпфрут, лимон, сироп «Чорна смородина» , апельсин, корінь імбиря)	76	150
Згідно ТК	Чай «Східна осінь» ( чорний чай, лимон ,гвоздика, цукровий сиром, аніс, кориця, імбир)	83	150
Згідно ТК	Мандариновий чай з імбиром ( м'ятний чай, сироп «Мандарин», «Гренадін», корінь імбиря , лимон)	78	150
Згідно ТК	Кава Еспресо	65	50
Згідно ТК	Кава Американо	49	100
Згідно ТК	Кава Мокко	98	150
725	Какао	28	150
Згідно ТК	Лате (з карамельним, ванільним, шоколадним сиропом)	30	200
Згідно ТК	Узвар	120	200
Згідно ТК	Морс домашній	139	200
Згідно ТК	Лимонад імбирний	216	200
	<b>Кондитерські та хлібобулочні вироби</b>	<b>796</b>	
	Чізкейк сирний (класичний чізкейк на основі сиру з виноградом)	58	170
	Чізкейк з малиною ( американський десерт на основі сиру «Філадельфія» та свіжою малиною)	89	170
	Чізкейк фісташковий ( десерт на основі шоколадного бісквіта з верками та фісташками)	112	150
	Торт «Напалеон» (торт зі слоюного тіста з ніжним ванільним кремом)	45	150
	Австрійський пиріг ( пиріг з пісочного тіста з сиром і цукровою пудрою)	57	170
	«Віденський» пиріг ( шоколадний бісквіт з кремом на основі вершкового сиру «Маскарпоне» з вершками і чорницею)	73	170
	Тірамісу ( вершковий десерт з ароматом кави)	98	150
	Штрудель яблучний ( десерт зі слоєного тіста, яблука, кориця, родзинки, пломбір)	38	150
	Профітролі із заварним кремом ( десерт із заварного тіста і заварного крему)	42	120
	Десерт «Трюфель» ( шоколадно-горіховий десерт на основі бісквіта)	35	150

1	2	3	4
	Десерт «Абрикотін» ( десерт на основі сиру і вершків з ванільним соусом, подається з фруктовим соусом)	40	150
	Пиріг ягідний (пиріг з слоюного тіста з вишнею, брусникою та чорницею)	50	150
	Пиріг яблучний (пиріг з слоюного тіста з яблуком)	59	150

**Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 215 місць (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
1	2	3
<b>Вино-горілчані вироби</b>	<b>227</b>	
<b>Горілка</b>	<b>82</b>	
Хортиця «Абсолютна», Україна	20	0,5
Неміров «Оригінал», Україна	19	0,5
Козацька рада «Преміум», Україна	25	0,5
Мороша «Джерельна», Україна	18	0,5
<b>Вина</b>	<b>31</b>	
Шардоне, біле сухе, Україна	2	0,75
Аліготе, біле сухе, Україна	3	0,75
Шардоне, біле напівсухе, Україна	4	0,75
Монастирська хата, біле напівсухе, Україна	4	0,75
Класика, рожеве сухе, Україна	3	0,75
Троянда Тамані, рожеве напівсухе, Україна	3	0,75
Кабарне, червоне сухе, Україна	3	0,75
Мерло, червоне сухе, Україна, Україна	4	0,75
Бестардо старий Крим, червоне сухе, Україна	2	0,75
Магарич, червоне напівсухе, Україна	3	0,75
Інкерман, червоне напівсухе, Україна	2	0,75
Шардоне, біле напівсолодке, Україна	2	0,75
Мускат, біле напівсолодке, Україна	4	0,75
Алазанська долина, червоне напівсолодке, Україна	2	0,75
Ізабелла, червоне напівсолодке, Україна	4	0,75
Мускат, десертне біле вино, Україна	2	0,75
Старий нектар, десертне біле вино, Україна	3	0,75
Дольче Віта, десертне біле вино, Україна	2	0,75
Мускат рожевий, десертне рожеве вино, Україна	2	0,75
Мускатель чорний, десертне червоне вино, Україна	3	0,75
Кагор Український, десертне червоне вино, Україна	2	0,75
Кабарне Катерини, десертне червоне вино, Україна	2	0,75
Blanko, біле сухе, Don Simon, Іспанія	3	0,75
Tinto, червоне сухе, Don Simon, Іспанія	2	0,75
Cartaval Chardonnay , біле сухе, Чилі	1	0,75
Cartaval Carmenere, червоне сухе, Чилі	3	0,75
Terra Fresca Rosso, червоне напівсолодке, Італія	2	0,75
<b>Шампанське</b>	<b>5</b>	
Шато Шампань, брют, Франція	5	0,75
<b>Ігрисі вина</b>	<b>8</b>	

1	2	3
Marengo Semi Sweet, біле напівсолодке, Україна	2	0,75
Marengo Rose, рожеве напівсолодке, Україна	2	0,75
Terra Serena Prosecco Frizzante, біле сухе, Італія	2	0,75
Fragolino Fiorelli Rosso Rose, червоне напівсолодке, Італія	2	0,75
<b>Кріплені вина</b>	<b>17</b>	
Martini Bianco, Україна	1	0,75
Martini Rosso, Україна	2	0,75
Martini Rosato, Україна	3	0,75
Портвейн білий, Україна	2	0,75
Портвейн Південнобережний, Україна	1	0,75
Портвейн Марагач, Україна	2	0,75
Портвейн Кримський, Україна	1	0,75
Мадера 1998 біле, Україна	2	0,75
Мадера червонХерес Масандра, Україна	1	0,75
Херес Могарач, Україна	2	0,75
<b>Коньяк</b>	<b>13</b>	
Courvoiser «V.S.O.P», Франція	5	0,5
Hennessy «ХО», Франція	4	0,5
Baron Otard, Франція	4	0,5
<b>Віскі</b>	<b>4</b>	
Cutty Sark, Шотландія	5	0,75
Embassy Club. Шотландія	2	0,75
Aberbeldy, односолодовий, Шотландія	2	0,75
Macallen, односолодовий, Шотландія	2	0,75
Jameson. Ірландія	1	0,75
Jack Daniels, США	1	0,75
Gentlman Jack, США	1	0,75
<b>Ром</b>	<b>7</b>	
Bacardi Superior, Іспанія	4	0,75
Bacardi Black, Іспанія	1	0,75
Bacardi Gold, Іспанія	2	0,75
<b>Лікери</b>	<b>9</b>	
Ban Pisang, зелений банан, Україна	2	0,5
Baileys Original, Ірландія	2	0,5
Malibu, ромовий, Англія	3	0,5
Kahlua, кавовий, Мексика	2	0,5
<b>Пиво розливне</b>	<b>40</b>	
"Гамбрінус" світле живе, Україна	4	0,5
"Гамбрінус" оксамитове живе, Україна	3	0,5
"Ferdinand" світле, Чехія	5	0,5
"Schofferhofer" нефільтроване біле, Німеччина	4	0,5
"Blanche de Bruxelles" нефільтроване біле, Бельгія	4	0,5
"Bombardier" світле, Англія	6	0,5
"Heineken" світле, Німеччина	4	0,5
"Ferdinand" темне, Чехія	5	0,5
"Belhaven Scottish stout" темне, Шотландія	5	0,5
<b>Алкогільні коктейлі</b>	<b>160</b>	
Піно – Колада ( ром, сік, малібу, молоко )	13	0,25
Космополітен ( ром, де Кайпер, сік, морс )	15	0,25
Секс на пляжі ( горілка, де Кайпер, сік, морс )	25	0,3

продовження табл.3.23

1	2	3
Королівський Мохіто ( ром , м'ята, лайм, моршинська)	18	0,4
Джин-тонік ( джин,тонік, лимон)	9	0,23
Блакитна лагуна (горілка, лікер Кюрасао, тонік, сік лимону, лимон)	37	0,35
Лонг Айленд ( текіла, лікер куантро, ром, джин,горілка,кола , лимон )	27	0,3
Маргарита (текіла, лікер куантро, сік лимону, лимон)	16	0,15
<b>Безалкогольні коктейлі</b>	<b>52</b>	
Шоколадний шейк ( молоко, морозиво, топінг, вершки-спрей, кава)	8	0,4
Дикий фрукт ( сік, гренадин, фрукти )	17	0,3
Фруктовий шейк (молоко, морозиво, топінг, йогурт, банан, вершки-спрей )	5	0,4
Літній бриз ( молоко, морозиво, вершки, ягода, банан, яблуко, вершки-спрей )	8	0,3
Банановий рай (молоко, морозиво, банан, вершки-спрей )	6	0,3
Мохіто ( класичний, цитрусовий, ягідний )	8	0,4
<b>Безалкогольні напої</b>	<b>73</b>	
Мінеральна вода сильногазована «Моршинська»	25	0,5
Мінеральна вода негазована «Моршинська»	30	0,5
Мінеральна вода газована «Боржомі» (газована)	18	0,5
<b>Солодкі води</b>	<b>123</b>	
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	54	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi»	65	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Schweppes»	45	0,5
<b>Соки</b>	<b>222</b>	
Сік ананасовий «Sandora»	15	0,5
Сік апельсиновий «Sandora»	30	0,5
Сік гранатовий «Sandora»	18	0,5
Сік мультифруктовий «Sandora»	45	0,5
Сік персиковий «Sandora»	38	0,5
Сік яблучний «Sandora»	61	0,5
Сік томатний «Sandora»	15	0,5

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність технологічних процесів.

Для розроблення схеми необхідно визначити потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах.

Потреба закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах визначається на основі меню основного підприємства харчування наведено 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, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	куряче філе	I категорія, блок, охолоджене
	свинячі ребра	I категорія, блок, охолоджені
	телячий язик	I категорія, блок, охолоджений
	телятина	I категорія, блок, охолоджена
	теляча печінка	I категорія, блок, охолоджена
	кролятина	I категорія, блок, охолоджена
Риба та морепродукти	судак	I гатунок, ящик, охолоджений
	мідії	I гатунок, ящик, охолоджені
	креветки коктейльні	I гатунок, ящик, охолоджені
	креветки тигрові	I гатунок, ящик, охолоджені
	філе тунця	I гатунок, ящик, охолоджене
	філе лосося	I гатунок, ящик, охолоджене
	морський вовк	I гатунок, ящик, охолоджений
	сьомга	I гатунок, ящик, охолоджена
	сібас	I гатунок, ящик, охолоджений
	дорато	I гатунок, ящик, охолоджена
	райдужна форель	I гатунок, ящик, охолоджена
	сьомга	I гатунок, ящик, охолоджена
	Молоко, молочні та жирові продукти	оливкова олія
вершкове масло		солонковершкове, вищого сорту, паперова коробка
сир сулугуні		кисломолочний, вищого сорту, поліетилен
сир фета		з овечого молока, вищого сорту, поліетилен
сир бринза		з козячого молока, вищого сорту, поліетилен
молоко		2,5 % жиру, пастеризоване, пластикова пляшка
вершки		25% та 30% жиру, картонна пляшка
олія		соняшникова, рафінована, пластикова пляшка
сир кисломолочний		18% ,9% жиру, поліетилен
сметана		25%, 30% жиру, столова, пластикова коробка
морозиво		Пломбір, пластикова коробка
сир пармезан		твердий, вищого сорту, поліетилен
сир моцарелла		з буйволячого молока, вищого сорту, поліетилен
масло		розмаринове, вищого сорту, паперова коробка

1	2	3
	кефір	нежирний,пластиково пляшка
	морозиво «трюфель»	десятикілограмове, пластикова коробка
	морозиво «бурбон»	десятикілограмове, пластикова коробка
	морозиво «фісташкове»	десятикілограмове, пластикова коробка
	морозиво «бабл-гам»	десятикілограмове, пластикова коробка
	маргарин	столовий, вершковий, 82% жиру
	сир маскарпоне	вершковий, вищого сорту, поліетилен
	сир філадельфія	вершковий, вищого сорту, поліетилен
	яйця курячі	курячі,столові
	яйця перепелині	перепелині, дістичні
Овочі та зелень	огірки	свіжі, пластиковий ящик
	перець болгарський	свіжий, пластиковий ящик
	баклажани	свіжі, пластиковий ящик
	кабачки	свіжі, пластиковий ящик
	цибуля	свіжа, пластиковий ящик
	салат	свіжий, паперові пакети
	помідори черрі	свіжі, пластиковий ящик
	базилік	свіжий, паперові пакети
	картопля	свіжа, пластиковий ящик
	хрін	свіжий, паперові пакети
	помідори консоме	свіжі, пластиковий ящик
	буряк	свіжий,пластиковий ящик
	морква	свіжа, пластиковий ящик
	молода спаржа	свіжа, заморожена, паперові пакети
	капуста білокачанна	свіжа, палстиковий ящик
	часник	свіжий, пластиковий ящик
	капуста броколі	свіжа, заморожена, пластикова коробка
	перець консоме	свіжий, пластиковий ящик
	цвітна капуста	свіжа, пластиковий ящик
	брюссельська капуста	свіжа, пластиковий ящик
шпинат	свіжий, паперовий пакет	
корінь імбиря	свіжий, паперовий пакет	
білі гриби	свіжі, пластиковий ящик	
печериці	свіжі, пластиковий ящик	
Фрукти та ягоди	банани	свіжі, пластиковий ящик
	апельсини	свіжі, пластиковий ящик
	ківі	свіжі, пластиковий ящик
	вишня	свіжа, заморожена, пластикова коробка
	авокадо	свіже, пластиковий ящик
	білий виноград	свіжий, пластиковий ящик
	полуниця	свіжа, заморожена, пластикова коробка

1	2	3
	груша	свіжа, заморожена, пластиковий ящик
	яблука	свіжі, пластиковий ящик
	грейпфрут	свіжі, пластиковий ящик
	лимони	свіжі, пластиковий ящик
	клюква	свіжа, заморожена, паперові пакети
	малина	свіжа, заморожена, паперові пакети
	чорниця	свіжа, заморожена, паперові пакети
	брусника	свіжа, заморожена, паперові пакети
	лайм	свіжий, пластиковий ящик
Бакалійні товари	джем вишневий	консервований, скляна банка
	оцет	9%, пластмасова пляшка
	мед	липовий, скляна банка
	згущене молоко	консервоване, стерилізоване, металева банка
	родзинки	без кісточок, поліетиленовий пакет
	чай чорний	чорний, ферментований, картонна коробка
	чай зелений	зелений, ферментований, картонна коробка
	кава	розчинна, заварна, паперова коробка
	шоколад	чорний, натуральний, паперова коробка
	дріжджі	сухі, пресовані, поліетиленовий пакет
	перець чорний	горошком, паперовий пакет
	персики	консервовані, скляна банка
	цибуля	маринована, скляна банка
	горішки	кедрові, паперовий пакет
	крутони	консервовані, скляна банка
	молодий горошок	консервований, скляна банка
	томати	в'ялені, бочка
	маслини чорні	консервовані, металева банка
	маслини зелені	консервовані, металева банка
	горіхи	грецькі, пластиковий ящик
	лапша	швидкорозварювальна, поліетиленовий пакет, з твердих сортів пшениці
	екстракт ванілі	есенція, пластикова пляшка
	ананас	Консервований, металева банка
	фінікі	в'ялені, паперовий пакет
	ванілін	порошкоподібний, поліетиленовий пакет

1	2	3
	сіхарі ванільні	сухарі з ванільним цукром, поліетиленовий пакет
	цукати	посипані цукровою пудрою, паперовий пакет
	желатин	швидкорозчинний, поліетиленовий пакет
	абрикоса	консервована, металева банка
	фрукти у вині	Консервовані, металева банка
	сироп «чорна смородина»	скляна пляшка
	аніс	приправа, поліетиленовий пакет
	кориця	приправа, поліетиленовий пакет
	гвоздика	приправа, поліетиленовий пакет
	м'ятний чай	ферментований, картонна коробка
	сироп мандарин	скляна банка
	сироп карамельний	скляна банка
	сироп ванільний	скляна банка
	сироп шоколадний	скляна банка
	сухофрукти	картонна коробка
	печиво	савоярді, картонна коробка
	фісташки	поліетиленовий пакет
	вершки	спрей, металева банка
	тісто листкове	заморожене, поліетиленовий пакет
	Сипучі продукти	сіль
рис		довгозернистий, поліетиленовий пакет
цукор		білий, буряковий, поліетиленовий пакет
мюслі		в асортименті, поліетиленовий пакет
борошно пшеничне		вищого сорту, паперовий пакет
сода		харчова, картонна коробка
цукрова пудра		порошкоподібна, картонна коробка
манна крупа		дрібнопомелу, поліетиленовий пакет
какао		порошкоподібне, картонна коробка
Кондитерські та хлібобулочні вироби	хліб житній	із житнього борошна, свіжий, картонна коробка
	хліб пшеничний	із пшеничного борошна, свіжий, картонна коробка
	Чізкейк сирний	картонна коробка
	Чізкейк з малиною	картонна коробка
	Чізкейк фісташковий	картонна коробка
	Торт «Напалеон»	картонна коробка
	Австрійський пиріг	картонна коробка

1	2	3
	«Віденський» пиріг	картонна коробка
	Тірамісу	картонна коробка
	Штрудель яблучний	картонна коробка
	Профітролі із заварним кремом	картонна коробка
	Десерт «Трюфель»	картонна коробка
	Десерт «Абрикотін»	картонна коробка
	Пиріг ягідний	картонна коробка
	Пиріг яблучний	картонна коробка
Напої алкогольні	Хортиця «Абсолютна», Україна	скляна пляшка
	Неміров «Оригінал», Україна	скляна пляшка
	Козацька рада «Преміум», Україна	скляна пляшка
	Мороша «Джерельна», Україна	скляна пляшка
	Шардоне, біле сухе, Україна	скляна пляшка
	Аліготе, біле сухе, Україна	скляна пляшка
	Шардоне, біле напівсухе, Україна	скляна пляшка
	Монастирська хата, біле напівсухе, Україна	скляна пляшка
	Класика, рожеве сухе, Україна	скляна пляшка
	Троянда Тамані, рожеве напівсухе, Україна	скляна пляшка
	Кабарне, червоне сухе, Україна	скляна пляшка
	Мерло, червоне сухе, Україна, Україна	скляна пляшка
	Бестардо старий Крим, червоне сухе, Україна	скляна пляшка
	Магарич, червоне напівсухе, Україна	скляна пляшка
	Інкерман, червоне напівсухе, Україна	скляна пляшка
	Шардоне, біле напівсолодке, Україна	скляна пляшка
	Мускат, біле напівсолодке, Україна	скляна пляшка
	Алазанська долина, червоне напівсолодке, Україна	скляна пляшка
	Ізабелла, червоне напівсолодке, Україна	скляна пляшка
	Мускат, десертне біле вино, Україна	скляна пляшка
	Старий нектар, десертне біле вино, Україна	скляна пляшка
	Дольче Віта, десертне біле вино, Україна	скляна пляшка
	Мускат рожевий, десертне рожеве вино, Україна	скляна пляшка
	Мускатель чорний, десертне червоне вино, Україна	скляна пляшка
	Кагор Український, десертне червоне вино, Україна	скляна пляшка
	Кабарне Катерини, десертне червоне вино, Україна	скляна пляшка
	Blanko, біле сухе, Don Simon, Іспанія	скляна пляшка
	Tinto, червоне сухе, Don Simon, Іспанія	скляна пляшка

1	2	3
	Cartaval Chardonnay , біле сухе, Чилі	скляна пляшка
	Cartaval Carmenere, червоне сухе, Чилі	скляна пляшка
	Terra Fresca Rosso, червоне напівсолодке, Італія	скляна пляшка
	Шато Шампань, брют, Франція	скляна пляшка
	Marengo Semi Sweet, біле напівсолодке, Україна	скляна пляшка
	Marengo Rose, рожеве напівсолодке, Україна	скляна пляшка
	Terra Serena Prosecco Frizzante, біле сухе, Італія	скляна пляшка
	Fragolino Fiorelli Rosso Rose, червоне напівсодке, Італія	скляна пляшка
	Martini Bianco, Україна	скляна пляшка
	Martini Rosso, Україна	скляна пляшка
	Martini Rosato, Україна	скляна пляшка
	Портвейн білий, Україна	скляна пляшка
	Портвейн Південнобережний, Україна	скляна пляшка
	Портвейн Марагач, Україна	скляна пляшка
	Портвейн Кримський, Україна	скляна пляшка
	Мадера 1998 біле, Україна	скляна пляшка
	Мадера червонХерес Масандра, Україна	скляна пляшка
	Херес Могарач, Україна	скляна пляшка
	Courvoisier «V.S.O.P», Франція	скляна пляшка
	Henessy «ХО», Франція	скляна пляшка
	Baron Otard, Франція	скляна пляшка
	Cutty Sark, Шотландія	скляна пляшка
	Embassy Club. Шотландія	скляна пляшка
	Aberbeldy, односолодовий, Шотландія	скляна пляшка
	Macallen, односолодовий, Шотландія	скляна пляшка
	Jameson. Ірландія	скляна пляшка
	Jack Daniels, США	скляна пляшка
	Gentlman Jack, США	скляна пляшка
	Bacardi Superior, Іспанія	скляна пляшка
	Bacardi Black, Іспанія	скляна пляшка
	Bacardi Gold, Іспанія	скляна пляшка
	Van Pisang, зелений банан, Україна	скляна пляшка
	Baileys Original, Ірландія	скляна пляшка
	Malibu, ромовий, Англія	скляна пляшка
Kahlua, кавовий, Мексика	скляна пляшка	
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	"Гамбрінус" світле живе, Україна	герметична бочка
	"Гамбрінус" оксамитове живе, Україна	герметична бочка
	"Ferdinand" світле, Чехія	герметична бочка
	"Schofferhofer" нефільтроване біле, Німеччина	герметична бочка

1	2	3
	"Blanche de Bruxelles" нефільтроване біле, Бельгія	герметична бочка
	"Bombardier" світле, Англія	герметична бочка
	"Heineken" світле, Німеччина	герметична бочка
	"Ferdinand" темне, Чехія	герметична бочка
	"Belhaven Scottish stout" темне, Шотландія	герметична бочка
	Мінеральна вода сильногазована «Моршинська»	пластиковая пляшка
	Мінеральна вода негазована «Моршинська»	пластиковая пляшка
	Мінеральна вода газована «Боржомі» (газована)	пластиковая пляшка
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	пластиковая пляшка
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi»	пластиковая пляшка
	Напій безалкогольний сильногазований «Schweppes»	пластиковая пляшка
	Сік ананасовий «Sandora»	паперова пляшка
	Сік апельсиновий «Sandora»	паперова пляшка
	Сік гранатовий «Sandora»	паперова пляшка
	Сік мультифруктовий «Sandora»	паперова пляшка
	Сік персиковий «Sandora»	паперова пляшка
	Сік яблучний «Sandora»	паперова пляшка
	Сік томатний «Sandora»	паперова пляшка
	Де Кайпер	скляна пляшка
	Кюрасао	скляна пляшка
	Куантро	скляна пляшка
	Тонік	скляна пляшка

Загальна структурно-технологічна схема організації виробництва наведена на рис.3.2 (див. Додаток Е). Ця схема дозволяє організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв.

Приймання продуктів, сировини та напівфабрикатів, що надійшли від постачальників відбувається в завантажувальній, після чого сировина направляється у складські приміщення для їх короткочасного зберігання та у цехи на обробку та відпуск.

Завантажувальна включає неохолоджувальні комори для зберігання сухих продуктів, закупівельних напоїв, овочів, бакалії, комори для тари, інвентарю, засобів матеріально-технічного забезпечення, та охолоджувальні камери для зберігання овочевих, м'яса, риби, птиці, фруктів, зелені, молочних продуктів, жирів і гастрономії. В заготівельних цехах проводиться первинна механічна обробка

сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки. До них відносять згідно структурно-технологічної схеми: м'ясо-рибний та овочевий цехи, в яких обробку проходить сировина, яка відповідає назві заготівельного цеху. В доготівельних цехах відбувається виготовлення та доробка напівфабрикатів, що поступили із заготівельних цехів. До них відносять: холодний та гарячий цехи. У холодному цеху виробляються холодні м'ясні, рибні, овочеві страви і закуски, бутерброди, солодкі страви, а також відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв. В гарячому цеху здійснюється тепла обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші, другі страви, гарніри, а також здійснюється тепла обробка продуктів, щодалі надходять у холодний цех для подальшого оброблення.

Мийна кухонного посуду призначена для миття кухонного посуду, внутрішньо цехового інвентарю, інструментів. Роздавальна є з'єднуючою ланкою між виробництвом і залом.

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

В основному закладі ресторанного господарства, а саме ресторани вищого класу планується повне обслуговування офіціантами. Метод обслуговування на підприємстві ресторанного господарства – обслуговування зі споживанням продукції безпосередньо в підприємстві ресторанного господарства. Продукцію реалізують у залах підприємств ресторанного господарства.

При повному обслуговуванні офіціантами всі операції (одержання продукції, доставка її в зал, подавання страв і напоїв в обнос, збирання посуду, розрахунок) здійснюють офіціанти.

Повне обслуговування офіціантами застосовується при проведенні бенкетів та прийомів. У ресторанах високого класу використовується протягом усього робочого дня.

Технологічний процес обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства засобу розміщення наведено у вигляді схем (див. Додаток Є).

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва підприємства харчування та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди», визначено склад і площу приміщень основного закладу ресторанного господарства [10].

Узагальнена інформація подана у вигляді табл. 3.25.

**Таблиця 3.25 – Склад і площа приміщень ресторану вищого класу на 385 місць**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2	3
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Аванзал	51,0
2	Обідня зала	400,0
3	Банкетна зала на 20 місць	40,0
4	Банкетна зала на 50 місць	100,0
5	Банкетна зала на 100 місць	200,0
6	Естрада та танцмайданчик	15,0
7	Приміщення для цільових заходів дозвілля	40,0
8	Вестибюль	115,0
9	Гардероб	50,0
10	Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	16,0
11	Туалет (вбиральня) для жінок	18,0
12	Туалет (вбиральня) для чоловіків	23,0
13	Туалетна при вбиральні	16,0
14	Приміщення для надання додаткових послуг	9,0
15	Кімната для паління	40,0
<i>Виробничі</i>		
17	Буфет	16,0
18	Гарячий цех	40,0
19	Холодний цех	30,0
20	Овочевий цех	15,0
21	Приміщення для нарізання хліба	8,0
22	Приміщення для обробки яєць	9,0
23	Приміщення завідуючого виробництвом	6,0
24	Мийна столового посуду	18,0
25	Мийна кухонного посуду	16,0
26	Сервізна	18,0
27	Роздавальня	18,0
28	Їдальня для персоналу	58,0
<i>Складські</i>		
41	Завантажувальна	26,0
42	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів та гастрономії	9,0
43	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	9,0
44	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	9,0
45	Машинне відділення	6,0
46	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та анших напоїв	12,0
47	Комора сухих продуктів	9,0

1	2	3
48	Комора овочів	9,0
49	Комора хліба	6,0
50	Мийна та комора тари та інвентарю	9,0
<i>Службово-побутові</i>		
51	Кабінет директора	9,0
52	Контора (бухгалтерія)	15,0
53	Приміщення офіціантів і барменів	60,0
54	Гардероб офіціантів і барменів	12,0
55	Гардероб персоналу	9,0
56	Душові, туалети	16,0
57	Білизняна	9,0
58	Приміщення слюсаря-механіка	8,0
59	Радіовузл, диспетчерська	6,0
60	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6,0
<b>Корисна площа закладу</b>		<b>1648,0</b>

### 3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Оскільки готельне підприємство категорії 4\*, то заплановано розмістити – спортивний зал; зал тренажерів; плавальний басейн; сауну; масажний кабінет.

Спортивний зал, зал тренажерів розміщені на цокольному поверсі будівлі. Та масажні кабінети розміщені на другому поверсі готельного підприємства біля салону краси.

Плавальний басейн закритого типу розташований на цокольному поверсі будівлі. Глибина басейну – 2 м, проте додатково передбачена більш неглибока зона 80 см для підлітків та дорослих, які не вміють плавати. Біля басейну наявна широка обхідна доріжка, де передбачені місця для відпочинку. Крім того, передбачені невеликі шафи для грошей і т.д., що відкриваються ключами постояльців від номерів.

В структуру приміщень басейну включено: технічні приміщення, роздільні роздягальні з душовими і санвузлами, кімната відпочинку, кімната медсестри, комора водного інвентарю, господарська комора.

Сауна передбачена на цокольному поверсі, оскільки забезпечується достатнє денне освітлення і можливий безпосередній вихід назовні (окремий евакуаційний вихід).

Парильня і вся лазня має бути обладнана перегородками протипожежного типу: першого і третього типу з кордоном вогнестійкої будівлі. Сауна оснащена

піччю тільки заводського зразка і потужністю не перевищуючи 15 кВт, а також має можливість автоматично відключатися після 8-годинної безперервної роботи. Повітря в парильні підтримується автоматично. Нагрівач встановлено безпосередньо на бетонній підлозі товщиною 100 мм і більше. Відстань від нагрівача до захисного матеріалу 150 мм.

Парильня розташована біля зовнішньої стіни будівлі. Має віконний отвір в стіні розміром не менше 30х30 см. В лазні наявно 2 виходи евакуаційного типу. Розміри входних дверей в парильню не менше 70х190 см.

Всі приміщення будуть розміщені на поверхах готельного підприємства, площі цих приміщень прийняті за ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»[10]. Характеристика та площа вибраних приміщень представлені у вигляді табл.2.26.

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

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1	2	3	4
1	Спортивний зал	216,0(12,0х18,0)	Зал прямокутної форми, матиме вентиляцію, природне освітлення, прогумоване покриття підлоги, 1 дзеркальну стіну, шведські стінки та кільця для м'ячів, зону для розминки і заняття аеробікою, фітнес-зону, гімнастичні коврики, амортизатори, гімнастичні м'ячі, баланс-тренінги, столи для настільного тенісу, зону для відпочинку з баром. Висота залу від підлоги до стелі – 4,8 м.
2	Приміщення при спортивному залі: - спорядна	18,0	Приміщення буде оснащено стелажми та шафами
3	- кімната інструктора	8,0	Приміщення буде оснащено столом, стільцями, кріслом та шафою
4	- роздільні роздягальні з душовими санвузлами і	48,0 (24,0*2)	Приміщення буде оснащено душовими кабінами, умивальниками, санвузлами, лавками та шафами для зберігання речей під ключ
5	- кімната медсестри	12,0	Приміщення буде оснащено столом, стільцями, кріслами, кушеткою, шафою
6	- господарська комора	4,0	Приміщення буде оснащено столом, стільцем, шафою, полицями
7	Зал тренажерів	72,0	Зал розрахований для постояльці готелю. Зал прямокутної форми, матиме вентиляцію та природне освітлення. Матиме кілька зон: кардіо, силову, зону для проведення розминки/заминки і розтяжки. Матиме кілька видів кардіообладнання та силові тренажери універсального призначення, спеціалізовані тренажери, вільні ваги та гантельний ряд

продовження табл.3.26

1	2	3	4
8	Приміщення при тренажерному залі: - зберігання і ремонт тренажерів	16,0	Приміщення буде оснащено стелажами та шафами
9	- кімната інструктора	8,0	Приміщення буде оснащено столом, стільцями, кріслом та шафою
10	- роздільні роздягальні з душовими санвузлами	48,0 (24,0*2)	Приміщення буде оснащено душовими кабінами, умивальниками, санвузлами, лавками та шафами для зберігання речей під ключ
11	- господарська комора	8,0	Приміщення буде оснащено столом, стільцем, шафою, полицями
12	Плавальний басейн	225,0 (25,0x9,0)	Басейн прямокутної форми, глибиною 0,8-2 м. Матиме природне освітлення, наявність широкої обхідної доріжки та місць для відпочинку з шезлонгами, столиками, шафи для зберігання речей, лавки
13	Приміщення при басейні: - технічні приміщення	8,0	Приміщення буде оснащено шафами та полицями
14	- роздільні роздягальні з душовими санвузлами	60,0 (30,0*2)	Приміщення будуть безпосередньо перед басейном на одному рівні з обхідними доріжками ванни, оснащені душовими кабінами, умивальниками, санвузлами, лавками, шафами для зберігання речей під ключ
15	- кімната відпочинку	12,0	Приміщення буде оснащено диванами та кріслами для відпочинку. Журнальними столиками та баром
16	- кімната медсестри	12,0	Приміщення буде оснащено столом, стільцями, кріслами, кушеткою, шафою
17	- комора водного інвентарю	6,0	Приміщення буде оснащено стелажами
18	- господарська комора	6,0	Приміщення буде оснащено стелажами
19	Сауна	50,0(25,0*2)	Сауна буде оснащена піччю та нагрівачами, місцями для розміщення відвідувачів, шафами для речей під ключ, шафами для банного приладдя, роздільними роздягальнями з душовими і санвузлами
20	Масажний кабінет	50(25,0*2)	Кабінети матимуть природне освітлення, будуть оснащені стелажами для косметичних засобів, двома масажними столами, стелажами для рушників та іншої білизни, ширмою, шафою для одягу та рукомийником

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень наведено у табл.

3.27.

**Таблиця 3.27 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Спортивний зал</b>				
Стіл для настільного тенісу	Athletic	3	2740x1525x760	12,54
Шведська стінка	Ladas Odisey	10	660x2350	15,5
Баскетбольний щт	PlayGame	2	1800x1050	3,78
Барна стійка	PiaМеблі	1	2200x400x900	0,88
Стелаж	PiaМеблі	2	900x400x1200	1,44
Барний стілець	Lora	10	400x400x970	1,6
Холодильник	Lora	2	500x450x600	0,9
Мийна ванна	Marmite	2	800x550x600	1,76
Рукомийник	Marmite	1	400x400x600	0,16
Бак для відходів	Marmite	2	400x450x400	0,72
Виробничий стіл	EVG	3	1100x570x600	5,64
Диван	Ariel	3	1900x690x730	3,93
<b>Всього</b>				<b>Скор=48,85</b>
<b>Приміщення при спортивному залі:</b>				
<b>снарядна</b>				
Стелаж	Forstor	1	2500x2700x1100	6,75
Шафа	PROMO	1	1400x400x1805	0,56
<b>Всього</b>				<b>Скор=7,31</b>
<b>кімната інструктора</b>				
Стіл	PROMO	1	1000x700x743	0,70
Стілець	PROMO	1	460x420x820	0,12
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	0,27
Крісло	Viena	2	600x630x775	0,76
<b>Всього</b>				<b>Скор=1,85</b>
<b>роздільні роздягальні з душовими і санвузлами</b>				
Душ з душовою кабіною	Spirit	20	800x800x1850	12,8
Умивальник	Spirit	10	500x435x175	2,18
Унітаз	Spirit	15	365x642x795	3,51
Пісуар	Spirit	5	355x337x552	0,60
Лавка	GSI-Sport	7	2700x270x300	5,10
Шафа для зберігання речей подвійна	GSI-Sport	35	600x500x1800	10,50
<b>Всього</b>				<b>Скор=34,69</b>
<b>кімната медсестри</b>				
Стіл	PROMO	1	1000x700x743	0,7
Стілець	PROMO	1	460x420x820	1,19
Кушетка	ELIKOR	1	1850x600x830	1,11
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	0,27
Крісло	Viena	2	600x630x775	0,76
<b>Всього</b>				<b>Скор=4,03</b>
<b>господарська комора</b>				
Стіл	PROMO	1	1000x700x743	0,7
Стілець	PROMO	1	460x420x820	1,19

1	2	3	4	5
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	0,27
Полиця	Брікс	4	750x300x650	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,16</b>
<i>Тренажерний зал</i>				
Бігова доріжка	LIVESTRONG LS PRO 1	5	1520x510x1200	3,88
Велотренажери	Endurance B2.5R	5	720x1560x1775	5,61
Гребний тренажер	Hop-Sport HS- 070R Rush	5	1980x640x775	6,34
Стійка для штанги	InterAtletikGym ST304	5	1370x1220x1280	8,36
Блоковий тренажер	InterAtletik	5	2776x710x2220	9,85
Стійка для присідань	Inter Atletik Gym ST309	4	1430x1640x1730	9,38
Трицепс-станція	Inter Atletik Gym ST134	4	1236x860x2210	4,25
Лава для пресу регулююча	Inter Atletik Gym ST327	3	1400x560x605	2,35
Стійка під гантелі	Inter Atletik Gym ST403.1	4	600x380x1160	0,91
Лава для паулерліфтингу	Inter Atletik Gym ST327	3	1420x1255x1305	5,35
Тренажер для згинання ніг	HUR-5530	3	1500x850x1400	3,82
Тренажер для ніг	Inter Atletik Gym ST202P	3	2210x1000x1450	6,63
Тренажер для стегон	Inter Atletik Gym ST109	3	1495x710x1620	3,18
Лава	GSI-Sport	14	2700x270x300	10,21
<b>Всього</b>				<b>Скор=74,12</b>
<i>Приміщення при тренажерному залі: зберігання і ремонт тренажерів</i>				
Стелаж	Forstor	1	2500x2700x1100	6,75
Шафа	PROMO	1	1400x400x1805	0,56
<b>Всього</b>				<b>Скор=7,31</b>
<i>роздільні роздягальні з душовими і санвузлами</i>				
Душ	Spirit	20	800x800x1850	12,8
Умивальник	Spirit	10	500x435x175	2,18
Унітаз	Spirit	15	365x642x795	3,51
Пісуар	Spirit	5	355x337x552	0,60
Лавка	GSI-Sport	7	2700x270x300	5,10
Шафа для зберігання речей подвійна	GSI-Sport	35	600x500x1800	10,50
<b>Всього</b>				<b>Скор=34,69</b>
<i>кімната інструктора</i>				
Стіл	PROMO	1	1000x700x743	0,70
Стілець	PROMO	1	460x420x820	0,12
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	0,27
Крісло	Viena	2	600x630x775	0,76
<b>Всього</b>				<b>Скор=1,85</b>
<i>господарська комора</i>				
Стіл	PROMO	1	1000x700x743	0,7
Стілець	PROMO	1	460x420x820	1,19

1	2	3	4	5
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	0,27
Полиця	Брікс	4	750x300x650	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,16</b>
<i>Плавальний басейн</i>				
Ванна	Lagos	1	25000x9000x2000	225,0
Лавка	GSI-Sport	7	2700x270x300	5,10
Шезлонг	Keter Jaipur	35	580x1875x290	38,06
Столик	KISPRI	17	1100x600x450	11,22
Шафа для зберігання речей	GSI-Sport	35	600x500x1800	10,5
<b>Всього</b>				<b>Скор=289,88</b>
<i>Приміщення при басейні: технічні приміщення</i>				
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	0,27
Полиця	Брікс	4	750x300x650	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=0,27</b>
<i>роздільні роздягальні з душовими і санвузлами</i>				
Душ	Spirit	20	800x800x1850	12,8
Умивальник	Spirit	10	500x435x175	2,18
Унітаз	Spirit	15	365x642x795	3,51
Пісуар	Spirit	5	355x337x552	0,60
Лавка	GSI-Sport	7	2700x270x300	5,10
Шафа для зберігання речей подвійна	GSI-Sport	35	600x500x1800	10,50
<b>Всього</b>				<b>Скор=34,69</b>
<i>кімната відпочинку</i>				
Диван	KISPRI	2	1900x690x730	2,62
Крісло	Viena	4	600x630x775	1,51
Журнальний столик	KISPRI	2	1100x600x450	1,32
Барна стійка	PiaМеблі	1	2200x400x900	0,88
Стелаж	PiaМеблі	2	900x400x1200	0,72
Барний стілець	Piameблі	10	400x400x970	1,60
Холодильник	Samsung	2	500x450x600	0,45
Мийна ванна	Marmite	2	800x550x600	0,88
Рукомийник	Marmite	1	400x400x600	0,16
Бак для відходів	Marmite	2	400x450x400	0,36
Виробничий стіл	EVG	3	1100x570x600	1,88
<b>Всього</b>		Ariel		<b>Скор=12,38</b>
<i>кімната медсестри</i>				
Стіл	PROMO	1	1000x700x743	0,7
Стілець	PROMO	1	460x420x820	1,19
Кушетка	ELIKOR	1	1850x600x830	1,11
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	0,27
Крісло	Viena	2	600x630x775	0,76
<b>Всього</b>				<b>Скор=4,03</b>
<i>комора водного інвентарю</i>				
Стелаж	Forstor	1	2500x2700x1100	6,75
Шафа	PROMO	1	1400x400x1805	0,56
<b>Всього</b>				<b>Скор=7,31</b>
<i>господарська комора</i>				
Стіл	PROMO	1	1000x700x743	0,7
Стілець	PROMO	1	460x420x820	1,19
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	0,27

1	2	3	4	5
Полиця	Брікс	4	750x300x650	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=2,16</b>
<i>Сауна</i>				
Піч	Новаслав ПКС	1	388x812x670	0,32
Лавка	GSI-Sport	4	2700x270x300	2,92
<b>Всього</b>				<b>Скор=3,24</b>
<i>Приміщення при сауні: роздільні роздягальні з душовими і санвузлами</i>				
Душ	Spirit	10	800x800x1850	6,40
Умивальник	Spirit	6	500x435x175	1,31
Унітаз	Spirit	8	365x642x795	1,87
Пісуар	Spirit	2	355x337x552	0,23
Лавка	GSI-Sport	4	2700x270x300	2,91
Шафа для зберігання речей під ключ	GSI-Sport	12	600x500x1800	3,60
<b>Всього</b>				<b>Скор=16,32</b>
<i>Масажний кабінет</i>				
Масажний стіл	Ricardo ROMA-60	4	1850x600x870	4,44
Стелаж	PiaМеблі	2	900x400x1200	0,72
Шафа	PROMO	2	1400x400x1805	1,12
Рукомийник	Spirit	2	500x435x175	0,44
Ширма	OURE	3	1210x60x1760	0,21
<b>Всього</b>				<b>Скор=6,93</b>

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад и площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у вигляді табл. 3.28.

**Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
Спортивний зал	122,0
Приміщення при спортивному залі:	18,0
- спорядна	
- кімната інструктора	4,0
- роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	88,0 (44,0*2)
- кімната медсестри	10,0
- господарська комора	6,0
Зал тренажерів	185,0
Приміщення при тренажерному залі:	18,0
- зберігання і ремонт тренажерів	
- кімната інструктора	4,0
- роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	88,0 (44,0*2)
- господарська комора	6,0
Плавальний басейн	726,0
Приміщення при басейні:	4,0
- технічні приміщення	
- роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	88,0 (44,0*2)

1	2
- кімната відпочинку	30,0
- кімната медсестри	10,0
- комора водного інвентарю	18,0
- господарська комора	6,0
Сауна	40,0
Приміщення при сауні: роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	18,0 (9,0*2)
Масажний кабінет	36(18,0*2)
<b>Всього</b>	<b>1 525, 0</b>

### 3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Наявність універсальних і спеціалізованих конференц-залів та правильна організація конференц-сервісу завжди поліпшує імідж готелю, підвищує рівень його завантаження та сприяє збільшенню загальних доходів. Тому дуже важливим є дотримання певних правил при проектуванні приміщень для ділових заходів, до яких належать: можливість трансформації залу (розподіл на незалежні приміщення), варіативність розстановки стільців («клас», «театр», «круглий стіл», «переговори» тощо), наявність спеціального затемнення, бездротового Інтернету, стабільного живлення 220/380 вольт, звукового акустичного оформлення, а також відеостіни, відеопроєктору, кондиціонування повітря та інших елементів необхідного обладнання.

В організації конференц-сервісу будуть наявні такі особливості:

- створення спеціальної системи оповіщення гостей готелю («конференц-гід Digital Signage»), які охоплюють велику кількість залів, про перелік ділових заходів з точним зазначенням місця та терміну їх проведення. Для оприлюднення вичерпної інформації у графічному та текстовому вигляді про ділові події будуть використані екрани телевізорів у номерах за допомогою інтерактивної телевізійної системи Samsung LYNK REACH 4.0, а також на екранах, які розмістяться в зоні рецепції, фое та біля приміщень ділового призначення;

- буде організовано відеозапис бізнес-заходу із видачою комплекту дисків, що особливо актуально при проведенні різноманітних нарад, конференцій, симпозіумів, дискусій із запрошенням відомих виступаючих;

- буде наявна онлайн-трансляція із зворотнім зв'язком, яка надає можливість розширити аудиторію за рахунок приєднання зацікавлених інтернет-користувачів

або учасників заходу, які з різних причин не можуть узяти безпосередню участь у цій події;

- буде використана така технологічна інновація. Як система бронювання переговорних і конференц-залів, система розподіленого мовлення контенту з різних (різноформатних) систем відображення, система інтерактивної навігації по готелю, віртуальна гостьова книга, різні креативні рішення по вхідним зонам на основі світлодіодної і лазерно-фосфорної технологій тощо. Всю цю інформацію гості зможуть дізнатись за допомогою свого телевізора у номері, яка надається за допомогою інноваційної системи інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0.

Оскільки планується проектування бізнес-готелю, то впровадження та уміле користування переліченими цифровими системами та технологіями дозволить мінімізувати ризики, що виникають при проведенні ділових заходів, поліпшити загальне враження від них, підвищити ефективність роботи персоналу та збільшити доходи готелю від організації конференц-сервісу. Конференц-сервіс буде надаватись не тільки проживаючим в готелі, а й усім бажаним.

Бізнес центр, більярдна, фое та коференц-зали будуть розташовані на поверхах будівлі готельного підприємства. Всі приміщення матимуть безкоштовний wifi та будуть оснащені всім необхідним обладнанням. Обрані приміщення представлено у вигляді табл.3.29.

Площі приміщень культурно-дозвільного призначення прийнято за ДБН В.2.2-16:2019 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади».

**Таблиця 3.29 – Приміщення культурно-дозвільного призначення**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
1	2	3	4
1	Більярд	40,0	Приміщення буде оснащено професійними більярдними столами із мармуровою плитою, професійними киями та шарами, кріслами, диваном, wifi
2	Бізнес-центр	36,0	Центр буде оснащений всім необхідним для ефективної роботи гостей, матиме швидкісний доступ до Інтернету, робоче місце з комп'ютером, телефоном, ксероксом, принтером, факсом, надаватиме послуги копіювання та друку документів, wifi

1	2	3	4
3	Фое	588,0	Приміщення буде оснащено кріслами, диванами, журнальними столиками, телевізорами, лампами настільними, озеленене
4	Приміщення для перекладачів	12,0	Приміщення буде оснащено робочими столами та робочими кріслами, шафами-стелажами та комп'ютерами
5	Конференц-зал (на 250 місць)	400,0	Зал буде оснащено мультимедіа-проектором, екраном 300x400, плазменною панеллю, відео кодеком, відеостіною (в приміщення холу), обладнанням для сповіщення, акустичною система, 2 відеокамерами, комплектом безпроводного презентера, цифровою модульною конгрес-системою, стільцями, розставлених в ряди, wifi
6	Конференц-зал ( на 100 місць)	108,0	Зал буде оснащено мультимедіа-проектором, екраном 300x400, плазменною панеллю, відео кодеком, відеостіною (в приміщення холу), обладнанням для сповіщення, акустичною система, 2 відеокамерами, комплектом безпроводного презентера, цифровою модульною конгрес-системою, стільцями, розставлених в ряди, wifi
7	Конференц-зал ( на 60 місць)	90,0	Зал буде оснащено мультимедіа-проектором, екраном 300x400, плазменною панеллю, відео кодеком, відеостіною (в приміщення холу), обладнанням для сповіщення, акустичною система, 2 відеокамерами, комплектом безпроводного презентера, цифровою модульною конгрес-системою, стільцями, розставлених в ряди, wifi
8	Конференц-зал ( на 40 місць)	75,0	Зал буде оснащено столами, стільцями, екраном, проектором, відеокамерою, відеокамерою на тринозі, гучномовцями, шафою для обладнання, письмовим столом, а також матиме кабінку перекладачів, wifi
9	Конференц-зал (на 20 місць)	100,0 (50,0*2)	Зал буде оснащено столами, стільцями, екраном, проектором, відеокамерою, відеокамерою на тринозі, гучномовцями, шафою для обладнання, письмовим столом, wifi

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наведено у вигляді табл. 3.30.

**Таблиця 3.30 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Більярд</i>				
Більярдний стіл	Мрія Нова Люкс	4	3200x1600x780	20,48
Диван	KISPRI	2	1900x690x730	2,62
Крісло	Viena	8	600x630x775	3,02
Стіл журнальний	KISPRI	4	1100x600x450	2,64

1	2	3	4	5
Телевізор	Samsung	2	1231x710x834	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=28,76</b>
<b>Бізнес-центр</b>				
Стіл письмовий	Brute	2	650x1350x750	1,76
Стілець	PROMO	2	460x420x820	0,38
Диван	KISPRI	1	1900x690x730	1,31
Крісло	Viena	2	600x630x775	0,38
Ноутбук	Samsung	2	384x240x230	-
Принтер	Samsung	2	426x641x414	-
Ксерокс	Samsung	1	437x417x412	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=3,83</b>
<b>Фое</b>				
Відеостіна	Samsung	1	3000x920x3000	2,76
Диван	KISPRI	4	1900x690x730	5,24
Крісло	Viena	4	600x630x775	1,51
Журнальний столик	KISPRI	4	1100x600x450	2,64
Телевізор	Samsung	2	1231x710x834	-
Настільна лампа	NOWODVORSKI	4	230x230x405	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=12,15</b>
<b>Приміщення для перекладачів</b>				
Стіл письмовий	Brute	2	650x1350x750	1,76
Стілець	PROMO	2	460x420x820	0,38
Шафа-стелаж	PROMO	2	700x380x1805	2,16
Ноутбук	Samsung	2	384x240x230	-
<b>Всього</b>				<b>Скор=4,30</b>
<b>Конференц-зал на 250 місць</b>				
Мульти-медіа проектор	Samsung	1	302x820x237	0,26
Екран	Samsung	1	2950x250x1650	0,74
Акустична система	Surround Soundbar with Dolby Atmos (JBLBAR913DBLK)	3	-	-
Відеокамера	Samsung	3	-	-
Штатив для відеокамери на тринозі	Arsenal ARS-717B	2	-	-
Цифрова модульна конгрес-система	Shure DCS 6000	4	-	-
Крісло	MANAGER CF	257	500x460x1140	59,11
Стіл	Brute	3	700x1400x750	2,94
Письмовий стіл	Brute	1	650x1350x750	0,88
Радіомікрофон	Bosch LBB3330/50	7	-	-
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	1,08
<b>Всього</b>				<b>Скор=65,01</b>
<b>Конференц-зал на 100 місць</b>				
Мульти-медіа проектор	Samsung	1	302x82x237	0,26
Екран	Samsung	1	2950x250x1650	0,74
Акустична система	Surround Soundbar with Dolby Atmos (JBLBAR913DBLK)	2	-	-
Відеокамера	Samsung	3	-	-

1	2	3	4	5
Штатив для відеокамера на тринозі	Arsenal ARS-717B	2	-	-
Цифрова модульна конгрес-система	Shure DCS 6000	4	-	-
Крісло	MANAGER CF	107	500x460x1140	24,61
Стіл	Brute	3	700x1400x750	2,94
Письмовий стіл	Brute	1	650x1350x750	0,88
Радіомікрофон	Bosch LBB3330/50	7	-	-
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	1,08
<b>Всього</b>				<b>Скор=30,51</b>
<i>Конференц-зал на 60 місць</i>				
Мульти-медіа проектор	Samsung	1	302x82x237	0,26
Екран	Samsung	1	2950x250x1650	0,74
Акустична система	Surround Soundbar with Dolby Atmos (JBLBAR913DBLK)	2	-	-
Відеокамера	Samsung	3	-	-
Відеокамера на тринозі	Arsenal ARS-717B	2	-	-
Цифрова модульна конгрес-система	Shure DCS 6000	4	-	-
Крісло	MANAGER CF	65	500x460x1140	14,95
Стіл	Brute	2	700x1400x750	1,96
Письмовий стіл	Brute	1	650x1350x750	0,88
Радіомікрофон	Bosch LBB3330/50	5	-	-
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	1,08
<b>Всього</b>				<b>Скор=19,87</b>
<i>Конференц-зал на 40 місць</i>				
Мульти-медіа проектор	Samsung	1	302x82x237	0,26
Екран	Samsung	1	2950x250x1650	0,74
Акустична система	Surround Soundbar with Dolby Atmos (JBLBAR913DBLK)	2	-	-
Відеокамера	Samsung	1	-	-
Відеокамера на тринозі	Arsenal ARS-717B	1	-	-
Цифрова модульна конгрес-система	Shure DCS 6000	2	-	-
Крісло	MANAGER CF	41	500x460x1140	9,43
Стіл	Brute	20	700x1400x750	19,60
Елемент конференц-столу	Гранд	2	800x1600x750	2,56
Письмовий стіл	Brute	1	650x1350x750	0,88
Радіомікрофон	Bosch LBB3330/50	40	-	-
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	1,08
<b>Всього</b>				<b>Скор=34,55</b>
<i>Конференц-зал на 20 місць (2 зали)</i>				
Мульти-медіа проектор	Samsung	1	302x82x237	0,26
Екран	Samsung	1	2950x250x1650	0,74

1	2	3	4	5
Акустична система	Surround Soundbar with Dolby Atmos (JBLBAR913DBLK)	2	-	-
Відеокамера	Samsung	2	-	-
Відеокамера на тринозі	Arsenal ARS-717B	1	-	-
Цифрова модульна конгрес-система	Shure DCS 6000	2	-	-
Крісло	MANAGER CF	21	500x460x1140	4,83
Стіл для переговорів	Brute	10	700x1400x750	9,80
Елемент конференц-столу	Гранд	2	800x1600x750	2,56
Письмовий стіл	Brute	1	650x1350x750	0,88
Радіомікрофон	Bosch LBB3330/50	20	-	-
Шафа	PROMO	1	700x380x1805	1,08
<b>Всього</b>				<b>Скор=20,15 (40,30)</b>

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення наводяться у вигляді табл. 3.31.

**Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Більярд	72,0
Бізнес-центр	10,0
Фоє	30,0
Конференц-зал (на 250 місць)	162,0
Конференц-зал ( на 100 місць)	76,0
Конференц-зал ( на 60 місць)	50,0
Конференц-зал ( на 40 місць)	86,0
Конференц-зал (на 20 місць)	50,0
Конференц-зал (на 20 місць)	50,0
<b>Всього</b>	<b>586,0</b>

### 3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Основні вимоги до офісних приміщень: обов'язкове природне освітлення; головну касу проектують з окремим входом не біля зовнішньої стіни; в закладах харчування, де передбачено більш ніж 200 місць, службовий вхід до каси роблять крізь бухгалтерію.

До побутових приміщень проектуєть входи, минаючи виробничі та складські приміщення.

Приміщення білизняної призначене для зберігання спецодягу персоналу, рушників, скатертин та їх прасування.

При кількості працівників понад 10 осіб в максимальну зміну передбачається окремо чоловічий та жіночий гардероби.

Кожен працівник матиме шафу на 2 відділення з мінімальним розміром 600x500 мм. Гардероб буде оснащений лавками шириною 25см та умивальниками.

Душові будуть розміщуватись суміжно з гардеробними. Виходячи з нормативу – 1 духова на 10 осіб персоналу.

Вбиральні для чоловіків та жінок передбачені окремими, оскільки під час зміни працює більше 30 працюючих.

Адміністративні приміщення будуть розташовуватись на 1 та 2 поверсі будівлі бізнес-готелю поза потоками проживаючих:

- приміщення дирекції (кабінет генерального директора – 20 м<sup>2</sup>, кімната відпочинку – 12 м<sup>2</sup>, санвузол (з душовою) – 6 м<sup>2</sup>, приймальня – 12 м<sup>2</sup>, кабінет заступників директора – 16 м<sup>2</sup>);
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера – 14 м<sup>2</sup>, кімната завгоспа – 16 м<sup>2</sup>);
- приміщення адміністративного підрозділу (відділ кадрів – 16 м<sup>2</sup>, кабінет головного бухгалтера – 12 м<sup>2</sup>, робочі приміщення – 20 м<sup>2</sup>, приміщення каси – 6 м<sup>2</sup>);
- планово-виробничі або аналогічні відділи оперативного планування (кабінет начальника – 10 м<sup>2</sup>, робочі приміщення – 16 м<sup>2</sup>, відділ матеріально-технічного постачання – 10 м<sup>2</sup>, множильне (машинописне бюро – 8 м<sup>2</sup>, кабінет начальника служби експлуатації – 8 м<sup>2</sup>, клас підвищення кваліфікації персоналу – 36 м<sup>2</sup>, зал зборів – 80 м<sup>2</sup>, санвузли з умивальниками у шлюзах – 6 м<sup>2</sup>);
- приміщення архіву – 20 м<sup>2</sup>.

Приміщення побутового обслуговування будуть розміщені на першому поверсі при вестибюлі, зпроектвані відокремлено: салон краси – 107 м<sup>2</sup>, комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і

прасування тощо) – 18 м<sup>2</sup>, каси квитків на транспорт – 12 м<sup>2</sup> (6 м<sup>2</sup>\*2), каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи – 6 м<sup>2</sup>, торговельні кіоски – 16 м<sup>2</sup> (4 м<sup>2</sup>\*4).

Господарські приміщення розміщуватимуться на першому та цокольному поверхах готелю. Господарські приміщення будуть об'єднані в групи за функціональними ознаками:

- центральний диспетчерський пост (машинний зал – 15 м<sup>2</sup>, операційний зал – 18 м<sup>2</sup>, пожежний пост – 15 м<sup>2</sup>, ремонтна майстерня – 12 м<sup>2</sup>, приміщення чергової ремонтної зміни – 14 м<sup>2</sup>, комп'ютерний центр – 18 м<sup>2</sup>);
- вузол зв'язку (радіовузол – 8 м<sup>2</sup>, телестудія – 30 м<sup>2</sup>; ремонтна майстерня – 16 м<sup>2</sup>, склад техніки – 6 м<sup>2</sup>, кімната персоналу – 8 м<sup>2</sup>, служба відеоекранів – 12 м<sup>2</sup>);
- центральна білизняна (відділення чистої білизни – 24 м<sup>2</sup>, відділення брудної білизни – 16 м<sup>2</sup>, приміщення при розбиранні брудної білизни – 12 м<sup>2</sup>, майстерня лагодження білизни – 6 м<sup>2</sup>, кабінет завідуючого білизняним господарством – 8 м<sup>2</sup>);
- служба дезінфекції (служба прибирання території (двірницька): побутові приміщення – 12 м<sup>2</sup>, склад прибирального інвентарю – 6 м<sup>2</sup>, склад видаткових засобів – 8 м<sup>2</sup>, склад садового інвентаря і прибиральної техніки – 8 м<sup>2</sup>);
- майстерні (електротехнічна – 16 м<sup>2</sup>, сантехнічна – 16 м<sup>2</sup>, слюсарна – 16 м<sup>2</sup>, КВП і А – 16 м<sup>2</sup>, торговельного і технологічного обладнання – 24 м<sup>2</sup>, столярна – 36 м<sup>2</sup>, малярна – 16 м<sup>2</sup>, кімната художника – 10 м<sup>2</sup>);
- складські приміщення (резервний склад білизни – 16 м<sup>2</sup>, склад драпірувань – 10 м<sup>2</sup>, матеріально-технічні склади – 50 м<sup>2</sup>, склад видаткових матеріалів – 24 м<sup>2</sup>, склад меблів – 70 м<sup>2</sup>, склади технічних служб (електро-технічної, сантехнічної, квп і а, засобів зв'язку тощо) – 30 м<sup>2</sup>, склад лакофарбових матеріалів – 16 м<sup>2</sup>, склад пиломатеріалів – 30 м<sup>2</sup>);
- побутові приміщення виробничого персоналу (санвузли та душові – 24 м<sup>2</sup>, пральня – 18 м<sup>2</sup>, господарські – 12 м<sup>2</sup>);

- технічні приміщення (елетрощитова – 7 м<sup>2</sup>, теплопункт – 12 м<sup>2</sup>, вентиляція припливна – 24 м<sup>2</sup>, вентиляція витяжна – 6 м<sup>2</sup>).

### 3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поповерховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати представлені у вигляді табл. 3.32.

**Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень готелю на 250 номерів**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
<b>Група А. Житлова група приміщень</b>	
<b>Група А/1. Житлові номери</b>	
Апартамент	124,0
Дуплекс	129,0
Люкс	129,0
Напівлюкс	54,0
Студіо	52,0
Стандарт одномісний	1 173,0
Стандарт двомісний	4 186,0
Номер для людей з обмеженими фізичними можливостями	216,0
<b>Всього</b>	<b>6 063,0</b>
<b>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Холи	30,0
Кімната чергового персоналу	12,0
Приміщення старшої покоївки	12,0
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,0
Комора брудної білизни	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,0
Кімната побутового обслуговування	8,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,0
Приміщення чищення взуття	6,0
Санвузол для персоналу	4,0
Сервізна з вантажним ліфтом	14,0
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на першому поверсі)	8,0
<b>Всього на поверх</b>	<b>112,0</b>
<b>Всього на 5 поверхах</b>	<b>456,0</b>
<b>Разом по групі А</b>	
<b>6 519,0</b>	
<b>Група Б. Приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень</b>	
Вестибюль	350,0
Бюро прийому і реєстрації	14,0
Бюро бронювання	10,0
Бар при вестибюлі	34,0
Кімната керування та контролю інтерактивної телевізійної системи Samsung LYNK REACH 4.0	9,0
Кімнати чергового персоналу	18,0
Службовий санітарно-технічний блок	14,0

1	2
Кімната чергового адміністратора	12,0
Сейфова	8,0
Швейцарська і приміщення посильників	12,0
Камера схову	14,0
Приміщення охорони	18,0
Приміщення посильних	12,0
Відділення зв'язку	12,0
Гардероб	34,0
Приміщення порт'є	9,0
Комора прибирального інвентарю	11,0
Медпункт	26,0
Санвузол для жінок	56,0
Санвузол для чоловіків	46,0
<b>Всього</b>	<b>733,0</b>
<b>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</b>	
<i>Для відвідувачів</i>	
Аванзал	51,0
Обідня зала	400,0
Банкетна зала на 20 місць	40,0
Банкетна зала на 50 місць	100,0
Банкетна зала на 100 місць	200,0
Естрада та танцмайданчик	15,0
Приміщення для цільових заходів дозвілля	40,0
Вестибюль	115,0
Гардероб	50,0
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	16,0
Туалет (вбиральня) для жінок	18,0
Туалет (вбиральня) для чоловіків	23,0
Туалетна при вбиральні	16,0
Приміщення для надання додаткових послуг	9,0
Кімната для паління	40,0
<i>Виробничі</i>	
Їдальня для персоналу	58,0
Буфет	16,0
Гарячий цех	40,0
Холодний цех	30,0
Овочевий цех	15,0
М'ясо-рибний цех	15,0
Приміщення для нарізання хліба	8,0
Приміщення для обробки яєць	9,0
Приміщення завідуючого виробництвом	6,0
Мийна столового посуду	18,0
Мийна кухонного посуду	16,0
Сервізна	18,0
Роздавальня	18,0
<i>Складські</i>	
Завантажувальна	26,0
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів та гастрономії	9,0
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	9,0
Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	9,0
Машинне відділення	6,0

<b>1</b>	<b>2</b>
Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв	12,0
Комора сухих продуктів	9,0
Комора овочів	9,0
Комора хліба	6,0
Мийна та комора тари та інвентарю	9,0
<b>Службово-побутові</b>	
Кабінет директора	9,0
Контора (бухгалтерія)	15,0
Приміщення офіціантів і барменів	60,0
Гардероб офіціантів і барменів	12,0
Гардероб персоналу	9,0
Душові, туалети	16,0
Білизняна	9,0
Приміщення слюсаря-механіка	8,0
Радіовузол, диспетчерська	6,0
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6,0
<b>Всього</b>	<b>1663,0</b>
<b>Група Б/3. Приміщення культурно-оздоровчого призначення</b>	
Спортивний зал	122,0
Приміщення при спортивному залі:	18,0
- снарядна	
- кімната інструктора	4,0
- роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	88,0 (44,0*2)
- кімната медсестри	10,0
- господарська комора	6,0
Зал тренажерів	185,0
Приміщення при тренажерному залі:	18,0
- зберігання і ремонт тренажерів	
- кімната інструктора	4,0
- роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	88,0 (44,0*2)
- господарська комора	6,0
Плавальний басейн	726,0
Приміщення при басейні:	4,0
- технічні приміщення	
- роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	88,0 (44,0*2)
- кімната відпочинку	30,0
- кімната медсестри	10,0
- комора водного інвентарю	18,0
- господарська комора	6,0
Сауна	40,0
Приміщення при сауні: роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	18,0 (9,0*2)
Масажний кабінет	36(18,0*2)
<b>Всього</b>	<b>1 525,0</b>
<b>Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення</b>	
Більярд	72,0
Бізнес-центр	10,0
Фоє	588
Конференц-зал (на 250 місць)	162,0
Конференц-зал (на 100 місць)	76,0
Конференц-зал (на 60 місць)	50,0
Конференц-зал (на 40 місць)	86,0
Конференц-зал (на 20 місць)	50,0

1	2
Конференц-зал (на 20 місць)	50,0
<b>Всього</b>	<b>1 144</b>
<b>Група Б/5. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі</b>	
Салон краси	107,0
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування тощо)	18,0
Каси квитків на транспорт	12,0
Каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи	6,0
Торговельні кіоски	32,0
<b>Всього</b>	<b>159,0</b>
<b>Разом по групі Б</b>	<b>4 481,0</b>
<b>Група В.</b>	
<b>Група В/1. Службово-побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	20,0
Кімната відпочинку	12,0
Санвузол (з душовою)	6,0
Приймальня	12,0
Кабінет заступників директора	16,0
Кімната головного інженера (техніка)	14,0
Кімната завгоспа	16,0
Відділ кадрів	16,0
Архів	20,0
Бухгалтерія у тому числі:	38,0
- кабінет головного бухгалтера	12,0
- робочі приміщення	20,0
- каса	6,0
Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі:	
- кабінет начальника	10,0
- робочі приміщення	16,0
- відділ матеріально-технічного постачання	10,0
- множильне (машинописне) бюро	8,0
- кабінети начальників служб експлуатації	8,0
- клас підвищення кваліфікації персоналу	36,0
- зал зборів	80,0
- санвузли з умивальниками у шлюзах	6,0
<b>Всього</b>	<b>382,0</b>
<b>Група В/2. Господарські приміщення</b>	
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
- машинний зал	15,0
- операційний зал	18,0
- пожежний пост	15,0
- ремонтна майстерня	12,0
- приміщення чергової ремонтної зміни	14,0
- комп'ютерний центр	18,0
Вузол зв'язку, у тому числі:	
- радіовузол	8,0
- телестудія	30,0
- ремонтна майстерня	16,0
- склад техніки	6,0
- кімната персоналу	8,0
- служба відеопроєкції	12,0

1	2
Центральна білизняна, у тому числі:	
- відділення чистої білизни	24,0
- відділення брудної білизни	16,0
- приміщення при розбиранні брудної білизни	12,0
- майстерня лагодження білизни	6,0
- кабінет завідуючого білизняним господарством	8,0
Служба дезінфекції	
Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
- побутові приміщення	12,0
- склад прибирального інвентаря	6,0
- склад видаткових засобів	8,0
- склад садового інвентаря й прибиральної техніки	8,0
Майстерні, у тому числі:	
- електротехнічна	16,0
- сантехнічна	16,0
- слюсарна	16,0
- КВП і А	16,0
- торговельного і технологічного обладнання	24,0
- столярна	36,0
- малярна	16,0
- кімната художника	10,0
Складські приміщення, у тому числі:	
- резервний склад білизни	16,0
- склад драпірувань	10,0
- матеріально-технічні склади	50,0
- склад видаткових матеріалів	24,0
- склад меблів	70,0
- склади технічних служб (електро-технічної, сантехнічної, квп і а, засобів зв'язку тощо)	30,0
- склад лакофарбових матеріалів	16,0
- склад пиломатеріалів	30,0
Побутові приміщення виробничого персоналу:	
- санвузли та душові	24,0
- пральня	18,0
- господарські	12,0
Технічні приміщення, у тому числі:	
- електрощитова	7,0
- теплопункт	12,0
- вентиляція припливна	24,0
- вентиляція витяжна	6,0
<b>Всього</b>	<b>771</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>1 153,0</b>
<b>Корисна площа готельного підприємства, <math>S_{кор}</math></b>	<b>12 354,0</b>

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

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа засобу розміщення,  $S_{роб}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1, \quad (3.5)$$

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

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10\div 1,25$  (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць) та готельних підприємств категорії 5\*  $K_1$ -тах, для великих засобів розміщення (понад 300 номерів, більше 400 місць)  $K_1$ -тіп).

$$S_{роб} = 12\,354 * 1,10 = 13\,590 \text{ м}^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо), розраховується загальна площа засобу розміщення,  $S_{заг}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2, \quad (3.6)$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа готельного підприємства, м<sup>2</sup>;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03\div 1,15$  (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць) та готельних підприємств категорії 5\*  $K_2$  - тіп, для великих засобів розміщення (понад 300 номерів, більше 400 місць)  $K_2$  - тах).

$$S_{заг} = 13\,590 * 1,15 = 15\,628 \text{ м}^2$$

Заплановано збудувати 5-поверхову будівлю. Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою:

$$a \times b = S_{пов}, \quad (3.7)$$

де  $a$  – довжина будівлі, м;

$b$  – ширина будівлі, м.

Перший поверх будівлі:

$$S_{пов} = 30 * 108 = 3\,240 \text{ м}^2.$$

Поверхи 2-5:

$$S_{пов} = 26 * 102 = 2\,652 \text{ м}^2.$$

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Проектований об'єкт будівництва готель 4\* ділового призначення на 250 номерів буде розміщений в окремо стоячій будівлі. Ділянка під будівництво розташована в м. Києві, Дніпровський район, по вул. Микільсько-Слобідська. З вікон готелю, який буде розташований на березі Русанівського проливу, відкриється чудовий краєвид на річку Десенка.

Рел'єф ділянки спокійний, ухил 5%, з без насаджень. Типи ґрунтів – намивні. Глибина промерзання ґрунту 1,0 м за температури взимку -10 °С.

Район для забудови знаходиться на відкритій ділянці прибережної місцевості.

Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил.

Екологічні та санітарні вимоги при розташуванні будівлі буде дотримано. Об'єкт буде безпечним для навколишнього середовища.

Ділянка, що обрана для готелю ділового призначення, має достатню площу території з урахуванням специфіки експлуатації готельного підприємства і його місткості. Ділянка матиме прямокутну форму.

На площі ділянки під будівництво, яка становить 9 607 м<sup>2</sup>, виділена зона під забудову 5-поверхової будівлі прямокутної форми площею 3 240 м<sup>2</sup> ( загальна площа підприємства 15 628 м<sup>2</sup> ) та зона озеленення загальною площею 3 834 м<sup>2</sup>.

Ділянка має хорошу транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром міста Києва. Недалеко від запланованого місця будівництва знаходяться дві станції метро Гідропарк та Лівобережна, ходять автобуси, маршрутні таксі та міська електричка, за допомогою яких можна дібратись до будь-якого куточка міста.

На території, яка вільна від забудови вжито такі заходи благоустрою:

- для зберігання автотransпортних засобів відвідувачів запроектована автостоянка, що охоронятиметься, на 63 місця, з яких 25 місць для маломобільних груп населення. Для автомобілів працівників готелю передбачена підземна автостоянка для персоналу, також якщо постояльці

будуть проживати в готелі значний час, їм нададуть місце в підземній автостоянці;

- наявна озеленена зона шириною 2 м;
- огороження території – декоративне із зелених насаджень, дерев висотою 1,5-2 м;
- доріжки для пішоходів буде вимощено бруківкою; під'їзди, тротуари – асфальтобетонним покриттям. Основний підхід до закладу планується спроектувати шириною 4 м, а пішохідні доріжки - шириною 3 м;
- проїзди шириною 6 м на територію спроектовано за кільцевою схемою, тому забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін;
- територію та засіб розміщення заплановано освітлювати у темну пору доби. Штучне освітлення території – наземні ліхтарі зі сферичними плафонами;
- заплановано влаштування газонів, посадки дерев, клумб сезонних квітів та квітників. Передбачено лави, фонтан навпроти центрального входу з підсвіткою та у вечірній час з музичним супроводом.

План благоустрою в 3D-проекції готельного підприємства зображено в графічному додатку (аркуш 2).

#### **4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення**

Готельне підприємство буде обладнане такими інженерними системами: водопостачанням, каналізацією та сміттєвидаленням, опаленням, вентиляцією, кондиціонуванням, енергозабезпеченням, газопостачанням, ліфтами та іншими видами механічного транспорту, системою зв'язку та сигналізації.

**Водопостачання.** Для функціонування готельного підприємства потрібно забезпечити його водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб.

Системи водопостачання буде забезпечувати споживачів водою відповідної якості, у необхідній кількості та з відповідним тиском згідно ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»; зовнішнє пожежогашіння будівлі засобу розміщення буде відповідати вимогам ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання.

Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

Готельна споруда проектується на територіях, які забезпечуються водою від міської водопровідної мережі. Водопровідна вода в готельному об'єкті буде придатна для пиття. Системи гарячого водопостачання буде проектуватися з циркуляцією в стояках. На циркуляційних стояках будуть встановлюватися балансувальні вентилі. Циркуляція буде проектуватися з урахуванням мінімальної температури в циркуляційному трубопроводі 40 °С.

У ванних кімнатах у всіх номерах готелю будуть передбачені електричні рушникосушильники.

Магістральні трубопроводи і стояки систем водопостачання будуть прокладатися в тепловій ізоляції. Покривний шар теплоізоляційної конструкції трубопроводу холодної води буде паронепроникним.

*Розрахунок витрат води.*

При розрахунку загальних потреб води враховують потреби у воді житлових номерів, адміністративних приміщень, фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, басейну, тощо та на полив території.

Витрати води на полив території,  $V_n$ , м<sup>3</sup> визначають за формулою:

$$V_n = \frac{V_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (4.1)$$

де  $V_k$  – норма витрат води одним поливним краном за годину, м<sup>3</sup> ( $V_k=1,08$  м<sup>3</sup>/год [3, с. 249]);

$S_d$  – площа ділянки, яку поливатимуть, м<sup>2</sup>;

$\tau$  – час роботи поливного крана за добу, год. ( $\tau=2\dots3$  год.);

$T_n$  – період поливу території протягом року, діб ( $T_n\sim 187$  діб);

710 – площа, яку обслуговує один кран, м<sup>2</sup>.

Витрати води на полив території,  $V_n$ , м<sup>3</sup>:

$$V_n = (1,08 \cdot 1\,296 \cdot 2 \cdot 187) / 710 = 2\,186 \text{ м}^3.$$

Загальні витрати води,  $V_{заг}$ , м<sup>3</sup>, розраховуються за формулою:

$$V_{заг} = \sum \frac{q_{гп} \cdot N}{1000} \cdot T + V_n, \quad (4.2)$$

де  $q_{гп}$  – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце) [3, с. 249];

$N$  – кількість місць у готелі, місць;

$T$  – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$V_n$  – витрати води на полив території.

Загальні витрати води,  $V_{заг}$ , м<sup>3</sup>, розраховуються:

$$V_{заг} = (230 \cdot 427 / 1000) \cdot 365 + 2186 = 38\,033 \text{ м}^3.$$

У тому числі гарячої води,  $V_{гар}$ , м<sup>3</sup>:

$$V_{гар} = \sum \frac{q_{гп}^{гар} \cdot N}{1000} \cdot T, \quad (4.3)$$

де  $q_{гп}^{гар}$  – норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце) [3, с. 249];

Розрахунок гарячої води,  $V_{гар}$ , м<sup>3</sup>:

$$V_{гар} = (230 \cdot 427 / 1000) \cdot 365 = 35\,847 \text{ м}^3.$$

Номери готелю будуть оснащені змішувачем в умивальнику, ванни та душової kabіни, кожен з цих змішувачів – це 2 точки водозабору (одна холодна і одна гаряча). Також у кожному номері буде встановлено унітаз з змивним бачком, який також представлений як ще одна точка холодної водовідбору.

Для систем водопостачання органами охорони здоров'я дозволено використовувати поліпропіленові труби. На них має бути штамп «харчові».

У пластмасових труб є ряд недоліків та переваг. Переваги: висока хімічна стійкість до корозії, низька шорсткість, простота монтажу, мала маса, не підлягають дії блукаючих токiв. Недоліки: низька міцність, високий коефіцієнт лінійного розширення при підвищених (більше 40 °C) температурах, залежність міцності труби від тиску і температури, швидке старіння під дією прямих сонячних променів, високий коефіцієнт дифузії кисню через стінку труби.

Система водопостачання поділятиметься на протипожежну, господарсько-побутову та виробничу. Також заплановано встановити запірну арматуру у колодязі за 10 м від місця вводу системи в будівлю. Для вводів будуть використані сталеві труби Ø65 мм.

Оскільки у готельному підприємстві неприпустима перерва в подачі води, влаштовуватимуть два введення й більше. У місці приєднання введення до зовнішньої водогінної мережі влаштовуватимуть колодязь діаметром не менш 700 мм, у якому буде розміщена запірна арматура (вентиль) для відключення введення. Ввід закінчуватиметься водомірним вузлом, елементом якого є водолічильник.

У готельному підприємстві трубопроводи, водопостачання і каналізації будуть прокладені приховано, паралельно стін та лініям колон.

**Каналізація.** Внутрішня каналізація відповідно вимог ДБН В.2.5 – 64:2012 включатиме дві самостійні системи - побутову та виробничу. Внутрішня каналізація будівлі складатиметься з: приймальних пристроїв, відвідних ліній з пластмасових труб Ø 65 мм, стояків з пластмасових труб Ø 65 мм. На підприємстві також будуть влаштовані трапи.

Будуть використані пластмасові оскільки мають меншу масу, більшу корозійну стійкість, гладку поверхню. Особливості цих труб забезпечують невеликий гідравлічний опір та не засмічуються.

Пластмасові труби з'єднують розтрубним з'єднанням з гумовим кільцем. Труби із ПВХ з'єднують на клеї, одержуючи міцне, герметичне з'єднання.

Також в готельному підприємстві буде система прочищення в місцях, де потрібна прочищення труб тільки в одному напрямку.

Для того щоб не допустити забруднення стічних вод перед спуском у міську каналізацію вони будуть попередньо очищені вже на стадії виробничого процесу попередньої обробки сировини. Будуть встановлені в цехах ресторану піскоуловлювачі та жирууловлювачі.

Стояки заплановано спроектувати приховано (у борознах і спеціальних шахтах). Верхню частину стояку у вигляді витяжної труби буде виведено на висоту 5 м над дахом будівлі.

Стоки будуть збиратися та відводитися до вуличної мережі окремо.

Заплановані стояки у місцях зосередження приймачів стічних вод. Для прочищення мережі внутрішніх водостоків так буде встановлено ревізію та прочищення.

Зовнішня каналізація включатиме: сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів), дощову каналізацію, яка виводитиметься у дворову (внутрішньоквартальну) вуличну мережу.

У готелі також буде наявна система сміттєвидалення для централізованого видалення сміття в камери, які знаходяться у підвалах.

У житлових і громадських приміщеннях готельного передбачено вологе прибирання, сухе прибирання з застосуванням готельних пілососів або систем централізованого пиловидалення. Також передбачено зберігання сміття і його вивезення.

**Опалення.** Система опалення в готелях повинна створювати завжди стабільний температурний режим під час опалювального сезону та комфортні гігієнічні умови відповідно до вимог. Тому система опалення повинна працювати безперебійно і при мінімальних витратах тепла забезпечувати допустиму температуру в усіх приміщеннях.

Готель буде обладнаний опаленням, згідно з СНиП 2.04.05, СНиП 3.05.01, ДБН В.2.6-31. Теплопостачання готельного підприємства від тепломереж здійснюватиметься за договором з постачальником тепла споживачам.

Розрахункова температура приміщень для готельного підприємства: в холодний період року – 22 °С; в теплий період року – 24 °С. Повітрообмін, для однієї людини складає: в холодний період року – 50 м<sup>3</sup> / год; в теплий період року - 50 м<sup>3</sup> / год.

Теплопостачання заплановано від зовнішнього джерела – ТЕЦ. Температура повітря в санітарних вузлах із ванними або душами буде прийматися 25 °С. Температура повітря в коридорах загального користування і вестибюлях – 20°С.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Q<sub>0</sub>, Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_b \cdot V_b \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_l , \quad (4.4)$$

де q<sub>b</sub> – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м<sup>3</sup>х°С) (q<sub>b</sub>=3,5254x10<sup>-7</sup> ...3,2674x10<sup>-7</sup>, при збільшенні об'єму будівлі q<sub>b</sub> → min);

V<sub>b</sub> – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>, який розраховується за формулою:

$$V_b = S_{нов} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i, \quad (4.5)$$

*де  $S_i$  – площа  $i$ -го поверху будівлі готелю,  $m^2$ ;*

*$S_{нов}$  – площа під забудову,  $m^2$ ;*

*$h_i$  – висота  $i$ -го поверху будівлі,  $m$ ;*

*$h_1$  – висота покрівлі,  $m$  (для плоскої покрівлі  $h_1$  дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі  $h_1=0,4 \dots 0,6 m$ ; за наявності технічного поверху  $h_1=1/2$  висоти технічного поверху ( $h_1=0,8 \dots 0,9 m$ ); за наявності горіщного поверху –  $1/3$  висоти цього поверху у гребні ( $h_1=1,7 m$ ));*

*$n$  – кількість поверхів будівлі;*

*$R_1$  – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;*

*$T_0$  – тривалість опалювального періоду за рік, днів [3, с. 249];*

*$\Delta t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища,  $^{\circ}C$ .*

Будівельний об'єм будівлі,  $V_b$ ,  $m^3$ , розраховується:

$$V_{б.п} = 15\,628 \cdot 3,3 + 1(3\,240 \cdot 0,8) = 54\,164 m^3$$

$$V_{б.п2-5} = 15\,628 \cdot 3,3 + 4(2\,652 \cdot 0,8) = 60\,058 m^3$$

$$V_b = 54\,164 + 60\,058 = 114\,222 m^3$$

Розрахунок витрат тепла на опалення,  $Q_o$ , Гкал, розраховується:

$$Q_o = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 114\,222 \cdot 17,7 \cdot 4590 \cdot 1,17 = 38\,276 \text{ Гкал}$$

В готельному підприємстві буде використовуватися водяне опалення. У будівлі будуть встановлені опалювальні системи середнього тиску з температурою води до  $120^{\circ}C$ , що подається від теплоелектроцентралі, а потім використовуватиметься для опалювальних цілей.

До опалювальних приладів висуваються ряд вимог: теплотехнічних, санітарно-гігієнічних, техніко-економічних, естетичних.

Теплотехнічні вимоги: габарити і форма опалювального приладу повинні передавати якомога більші кількості тепла від теплоносія до повітря приміщення (високий коефіцієнт тепловіддачі опалювального приладу).

Всі опалювальні прилади будуть розміщуватись, щоб був легкий доступ до їх огляду, очищенню і ремонту. Опалювальні прилади будуть розміщуватись під підвіконнями, в стінних нішах, будуть декоративно оздоблені.

Заплановано спроектувати окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП. Ці системи будуть встановлені для різних груп приміщень (житлового, громадського, виробничого і господарського призначення).

Споруда готелю буде підключатися до систем централізованого теплопостачання через індивідуальний тепловий пункт (ІТП). Тепловий пункт буде обладнаний приладами обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Також передбачено резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, що дає змогу включатись під час аварій або профілактичних робіт.

Індивідуальний тепловий пункт буде проектуватися відповідно до вимог СНиП 2.04.07, ДБН В.2.2-9. Заплановано застосування обладнання з характеристиками, яке виключає проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений нормами. Розміщення приміщень ІТП під житловими приміщеннями готельних номерів не буде допущено.

Трубопроводи систем опалення будуть прокладатися приховано або за знімним декоративним кожухом.

Теплопроводи, у тому числі прокладені приховано, будуть проектуватися з тепловою ізоляцією. Покривний шар теплоізоляційної конструкції трубопроводів холодостачання буде паронепроникним.

**Вентиляція.** Систему вентиляції закладу розробляється 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».

Системи вентиляції – невід’ємний атрибут для готелів, незалежно від їх розміру. Комфортний мікроклімат повинен бути присутнім в будь-яких приміщеннях, а не тільки там, де відпочивають відвідувачі.

У номерах готелю буде спроектовано центральну систему припливної вентиляції з низьким рівнем шуму. Вона забезпечить належний повітрообмін, оптимальні кліматичні умови в усіх приміщеннях. Будуть використані глушники для зменшення аеродинамічного шуму. Видаляння повітря з житлових номерів буде виконуватися через санітарні вузли. Буде спроектовано систему витяжної вентиляції з механічним спонуканням.

Витяжні канали будуть розміщуватися у внутрішніх стінах будівлі або прилягати до них. Ділянки витяжних каналів, що прокладаються над покрівлею, на горищі, а також поблизу охолоджуваної поверхні зовнішніх стін, будуть проектуватися з тепловою ізоляцією, що виключає випадання конденсату при відносній вологості витяжного повітря 85 %.

Система вентиляції в готелі складається з 2 невід’ємних частин, одна з яких дає можливість здійснювати вентиляцію в житлових приміщеннях, інша – в санвузлах. У першому варіанті потрібна приточно-витяжна система, в другому – тільки витяжка.

Тільки правильне проектування і установка системи вентиляції дасть можливість досягти оптимальних параметрів мікроклімату у всіх приміщеннях готелю.

З кожного санвузла буде проектуватися індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу або в збірну вентиляційну шахту. Вентиляційні канали допускається приєднувати до збірної вентиляційної шахти вище витяжних ґрат не менше ніж на 2 м.

При проектуванні центральних припливно-витяжних систем слід передбачати приплив повітря до житлових кімнат; витяжку - із санвузлів та ванних кімнат. Приєднання припливної і витяжної вентиляції готельного номера до збірних вертикальних шахт слід проводити на 2 м вище припливних (витяжних) ґрат через канал-супутник або на рівні припливних (витяжних) ґрат із встановленням зворотного протипожежного клапана на відгалуженні від вертикальної шахти.

Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції номерів готелю будуть проектуватися зі сталевих труб.

За проектування центральної поповерхової системи припливної вентиляції номерів готелю індивідуальні припливні канали слід приєднувати до збірного повітропроводу з обладнанням на приєднувальному повітропроводі зворотного клапана, що щільно закривається.

Вентиляція приміщень громадського, виробничого і господарського призначення буде спроектовано окремо від вентиляції номерів. Недопустимо розповсюдження характерних для цих приміщень запахів. Тому будуть вжиті заходи, щоб не допустити цього. В приміщенні ресторану (гарячий цех в закладі ресторанного господарства) будуть передбачені місцеві вентиляційні відсоси.

**Кондиціонування.** Для забезпечення комфортних умов перебування відвідувачів у залах закладу буде встановлено місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, режиму вологості і фільтрації повітря.

*Кондиціонування у номерах.* Оптимальним варіантом для готельного підприємства вважається центральна система кондиціонування. Вона не лише охолоджує та нагріває повітря, а й фільтрує, а іноді й зволожує його. Система складається із комплексу фанкойлів – блоків, що встановлюються у кожному номері, подібно внутрішньому блоку звичайного домашнього кондиціонера.

Така система дозволяє: індивідуально встановлювати різну температуру у кожному номері; забезпечити максимальний комфорт гостя за рахунок безшумності системи; зручно встановити блок, що може бути вмонтований практично у будь-якому приміщенні та місці; не псувати інтер'єр номеру.

Такі блоки можуть бути як видимими, так і прихованими, наприклад – вмонтованими в стелю чи підвіконня. Ще один плюс централізованої системи – кілька зовнішніх блоків здатні обслуговувати у десятки разів більше внутрішніх.

Сучасне інженерно-технічне обладнання здатне створювати в готелях будь-які параметри повітряного режиму, що забезпечують повний екологічний комфорт людини. З метою збагачення повітря киснем, нагріванням його або охолодженням,

сушінням або зволоженням, очищенням від пилу та інших забруднень, ароматизування використовуються кондиціонерами. Додатково системи кондиціонування буде встановлено у адміністративних приміщеннях готелю та виробничих.

*Окрім номерів прилади кондиціонування повітря будуть встановлені:*

- на самому вході в готель буде встановлено стельову систему, щоб кожен гість почував себе комфортно одразу, як зайшов у приміщення;
- система кондиціонування для рецепції та загальних приміщень – вбудовані кондиціонери, що не порушують дизайнерський задум інтер'єру;
- для ресторану будуть використувуватись потужні системи, вони можуть бути більш шумними, але й більш ефективними, гостям має бути комфортно навіть при повній посадці;
- для кухні обирається техніка не лише кондиціонування, а й вентиляція та фільтрація повітря, щоб запахи з кухні не проникали до інших приміщень.

**Енергозабезпечення.** Енергозабезпечення готельного підприємства здійснюється від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 35 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Експлуатація електроустановок готельних підприємств в містах, приєднаних до електромереж підвідомчих Міністерству енергетики України, повинна виконуватися згідно «Правилам користування електричною енергією», затвердженими урядом.

Електричне освітлення є одним із найважливіших факторів комфорту і художньої виразності інтер'єру готелю. Будівля готелю буде обладнана освітлювальними, силовими і опалювальними установками і електромережами для постачання електроенергією.

Технічне обслуговування та нагляд за електрообладнанням в готелі та її підсобних приміщеннях повинно виконуватися в суворій відповідності з вимогами «Правил обладнання електроустановок», «Правил технічної експлуатації

електроустановок споживачів» і «Правил техніки безпеки при експлуатації електроустановок та обслуговування споживачів».

Для освітлення готельного підприємства будуть використовуватися люмінесцентні лампи денного світла. Вулиця і площа перед готелем, зелені насадження будуть освітлюють ртутно-кварцевими лампами (типу РДЛ) з високою світловіддачею, які є економічними і довговічними.

Освітлення буде організовано за світлотехнічними вимогами, які забезпечують оптимальні умови зорового сприйняття.

У системі електропостачання засобу розміщення передбачено дві ізольовані схеми електропостачання – від основного джерела і від резервного (аварійне джерело). Як аварійне джерело освітлення використовуватиметься стаціонарний генератор, що забезпечуватиме електрофікацію громадських та житлових приміщень і роботу ліфтів протягом не менше ніж 24 години.

Категорійність електроприймачів за ступенем забезпечення надійності електропостачання слід приймати згідно з ПУЕ, ДБН В.2.5-23, а також ДСТУ 4268 та ДСТУ 4269. Тому готельне підприємство буде забезпечене за I категорією надійності електропостачання. Вентилятори центральних систем будуть мати електроживлення за I категорією.

У номерах готелю, згідно з вимогами ДСТУ 4269 передбачено не менше двох розеток для підключення холодильника та інших побутових приладів і у санвузлі (ванній кімнаті) розетку, яка підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА.

Також у готелі передбачена люмінесцентна реклама та система світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів та ін).

Номери готельного підприємства категорії буде обладнане пристроями енергозбереження, які керуються картами електронного карткового замка.

У готельному підприємстві заплановано прокладання електромереж приховано, тобто в панелях стін, перегородок і перекритті. При прихованому прокладанні проводів також будуть передбачені вимикачі та розетки в прихованому виконанні.

Також автоматизація пристроїв систем електрообладнання готелів підвищує надійність та ефективність роботи цих систем і створює комфортні та безпечні умови життєдіяльності.

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

$$P = (P_{ж} \cdot N + P_{зрг} \cdot N_1 + P_{фо} \cdot S_{фо} + P_{ав} \cdot N_{ав}) \cdot T, \quad (4.6)$$

де  $P_{ж}$  – *питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце* [3, с. 248] ;

$N$  – *кількість місць в готелі, місць*;

$P_{зрг}$  – *питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце* [3, с. 249];

$N_1$  – *кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць*;

$P_{фо}$  – *питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup>* [3, с. 249];

$S_{фо}$  – *площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м<sup>2</sup>*;

$P_{ав}$  – *питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце* [3, с. 249];

$N_{ав}$  – *кількість місць на відкритій автостоянці, місць*;

$T$  - *кількість робочих днів готелю на рік, діб*.

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством,  $P$ , кВт, розраховано:

$$P = (0,50 \cdot 427 + 1,03 \cdot 394 + 0,15 \cdot 1\,525 + (0,05 \cdot 63 + 0,22 \cdot 50)) \cdot 365 = (214 + 406 + 229 + 3,15 + 11) \cdot 365 = 315\,050 \text{ кВт.}$$

**Системи безпеки та зв'язку.** Сучасна ефективна система управління безпекою готельного підприємства здатна підвищити репутацію готелю, залучити нових постояльців і, як наслідок, підняти статус готелю.

У системі охорони та безпеки готелів особливу увагу слід приділяти компетентності персоналу служби безпеки.

Заплановано такі технічні засоби охорони: якісні ір - камери відеоспостереження, електронні замки, системи контролю доступу в різні приміщення.

Перелік можливих місць підвищеного інтересу злочинності:

- каса;
- камера тимчасового зберігання цінностей;
- зал прийому / оформлення гостей і місце зберігання ключів;
- приміщення вищої адміністрації;
- приміщення служби безпеки;
- готельні номери і особливо апартamenti люкс;
- приміщення для конфіденційних переговорів;
- ресторан.

Пріоритетні напрями забезпечення безпеки сучасного готелю: контроль доступу на об'єкт; заходи з протипожежного захисту; охоронна сигналізація і відеоспостереження.

Компоненти системи безпеки готельного підприємства: служба охорони (персонал); система відеоспостереження; система контролю доступу (електронні замки в номерах); охоронна сигналізація; пожежна система; паркувальні системи; система безпечних приміщень і сейфів.

Для готельного підприємства будуть використані такі системи контролю доступу: електронні замки з магнітними, смарт або проксиміті картами, або ключі Touch Memory. Оскільки вони дуже зручні та прості у використанні. Головне, що електронні замки легко інтегруються в автоматизовані системи управління безпекою готелю. Така електронна система може спостерігати за станом кожного номера, і фіксувати кількість разів і час відкривання пристроїв.

Повна безпека готелю неможлива без системи технічних засобів, тому буде встановлено обладнання для спостереження і моніторингу.

Пріоритетним напрямом забезпечення безпеки готелю є охоронне відеоспостереження. Охоронне відеоспостереження є обов'язковим у центральному холі готелю, а також на кожному поверсі в коридорах.

Проектування системи безпеки в готелі передбачено рівномірний розподіл засобів захисту у відповідності і зі значимістю зон на об'єкті.

Система безпеки готельного підприємства буде виконувати наступні завдання: охорона постояльців, відвідувачів і їх особистого майна; захист майна готелю від руйнівних дій (крадіжок, псування, вандалізму); забезпечення належного обслуговування відвідувачів, а також чесності персоналу; захист території та забезпечення спокою на охоронюваному периметрі; підтримання громадського порядку та гарної поведінки у всіх громадських місцях готелів; забезпечення конфіденційності постояльцям під час їх перебування на території готелю; забезпечення наявності служб ефективного реагування у випадку будь-якої події, як за рахунок персоналу, так і сторонніх відомств, наприклад, міліції, швидкої допомоги.

Для виявлення факту несанкціонованого проникнення в готелі будуть використовуватися різні типи сигналізаційних датчиків. Інформація від охоронних датчиків збирається центральною станцією охоронної сигналізації.

Вертикальне прокладання мереж зв'язку та сигналізації у будинку готелю передбачено приховано в окремих трубах-стояках.

Оскільки в готельному підприємстві передбачено наявність кінференц-залів та інших приміщень для ділових заходів передбачено системи звукопідсилення, синхронного перекладу мов, систем "круглий стіл" тощо з забезпеченням можливості організації зовнішніх зв'язків.

#### **4.3 Пропозиції щодо дизайну**

Сучасний готель покликаний створити комфортабельні умови для проживання гостя і надати йому ряд додаткових послуг. Оригінальний дизайн проекту готелю – запорука його популярності. Планування будівлі повинне забезпечувати раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт проживаючим, відповідати функціональним вимогам.

Дизайн готелю – це не просто неординарне оформлення. Це окрема історія, розказана за допомогою квітів, фактур, гри світла і простору. Важливо все:

планування готелю, що гарантує зручність, дизайн готельних номерів, дизайн холу готелю, що створює перше враження.

Вибираючи концепцію дизайну потрібно брати за основу такі фактори: географію будівлі (де знаходиться будівля), особливий стиль (присвячення певному напрямку), оригінальність, назву, тип готельного підприємства.

Дизайн інтер'єру готельного підприємства починається з: визначення концепції готелю, розробки дизайну кожного приміщення, підготовки робочої документації.

Другий етап дизайнерської роботи включає: виміри всіх приміщень, на підставі чого розробляються їхні плани; розробку плану розташування меблів; планування підлог, стель і розташування стінних перегородок; визначення кольорових рішень; підбір меблів, обладнання і предметів декору; розробки схеми освітлення.

Після завершення роботи розробляється 3D-візуалізація.

Готель ділового призначення має бути оформлено таким чином, щоб у гостя створити відчуття комфорту та надати всі послуги для ділової поїздки.

Готельне підприємство заплановано спроектувати у стилі хай-тек. Цей стиль вважається відносно молодим напрямком. Його основна характерна риса – підкреслення функціонально-технічного оформлення приміщень, а також використання сучасного декору та принципів мінімалізму. Особливістю стилю готелю є наявність технологічних винаходів чи гаджетів. Готель дотримуватиметься ідеї надання зручних умов перебування гостей. Для конструкцій властива строгість і простота (прямі лінії, прості геометричні форми). Оформлення, декорування спокійне, а колірна гамма досить однотонна. Велика кількість металу і скла - підкреслення простих і надійних елементів майбутнього. Популярні також скляні багатоярусні галереї з металевими елементами.

Концептуальні особливості стилю хай-тек. Стиль «високих технологій» відрізняється урбаністичним акцентом, це як мінімум. Інтер'єр хай-тек являє собою простір, який втілює строгі прямі геометрії з гострими кутами, наповнене глянцеви́ми та хромованими поверхнями з мінімум декору. Високотехнологічне

оснащення і сучасні джерела світла є також обов'язковими. Основний девіз стилю хай-тек – «форма слідує за функцією».

Для стін в хай-тек стилі в готельному підприємстві будуть використані наступні матеріали: фактурна та декоративна штукатурка, бамбукові шпалери, пластикові панелі, фактурний камінь, стилізоване забарвлення, дзеркальні вставки.

Домінуючими кольорами стануть білий та сірий. Допоміжними кольорами – бежевий, кремовий, жовтий та кавовий.

Стіни будуть оформлені з мінімум декору, але будуть наявні абстрактні художні вставки, а також вбудовані функціональні модулі, на зразок електричного каміна або акваріума.

Стеля готелю буде багаторівнева, матиме підвісні та натяжні стельові системи, що приховують комунікації, і відмінно вписуються в антураж стилістики.

Стелі будуть виконані з глянцеvim блиском, нестандартними формами та креативом, сучасним технічним оснащенням, з дзеркальними вставками.

Оформлення в стилі хай-тек матиме такі особливості: сувора геометрія, лаконічність, креативна неординарність, металізовані рейкові фактури, дзеркальні поверхні, вбудовані трекові і точкові світильники.

Підлога в стилі хай-тек у готельних номерах матиме електричне поле з підігрівом.

Матеріали для підлоги будуть використані такі: дзеркальна плитка, керамограніт, наливний ламінат, глянсовий паркет. Колірна гама буде помірна, прохолодна, створювати дзеркальний ефект.

У створенні стель у дизайні хай-тек будуть використовуватись такі матеріали: алюміній, стилізований бетон, скло, прозорий пластик, композит.

Освітлення в стилі хай-тек – велика кількість світла. Це один із найважливіших компонентів формування цього стилю. Наявність великої центральної люстри актуально.

У якості допоміжних джерел освітлення будуть використовуватись точкові світильники (led і галогенні) і софіти. Вони можуть бути зосереджені різними

способами : настінне кріплення, монтаж усередині меблів, використання для підсвічування підлоги.

Вікна приміщення в стилі хай-тек були великими, пропускали багато природнього світла. Все це створить стильну гру світла, правильне затінення і акцент на глянцеvih відблисках.

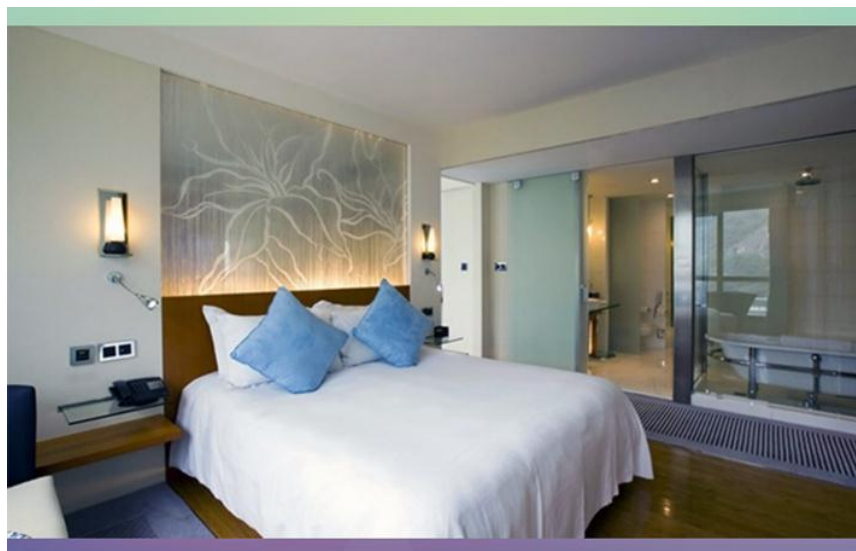
Декоративними елементами будуть виступати – великі акваріуми з підсвічуванням, різні кріпильні елементи, картини з футуристичними композиціями, дзеркала, електричний камін, металеві та скляні статуетки, килимки у відповідній стилістиці, а також ролетні штори та жалюзі.

Головною рисою меблювання в стилі хай-тек є функціональність. Меблі будуть ергономічні, естетичні, злегка екстравагантні (нестандартна форма предметів).

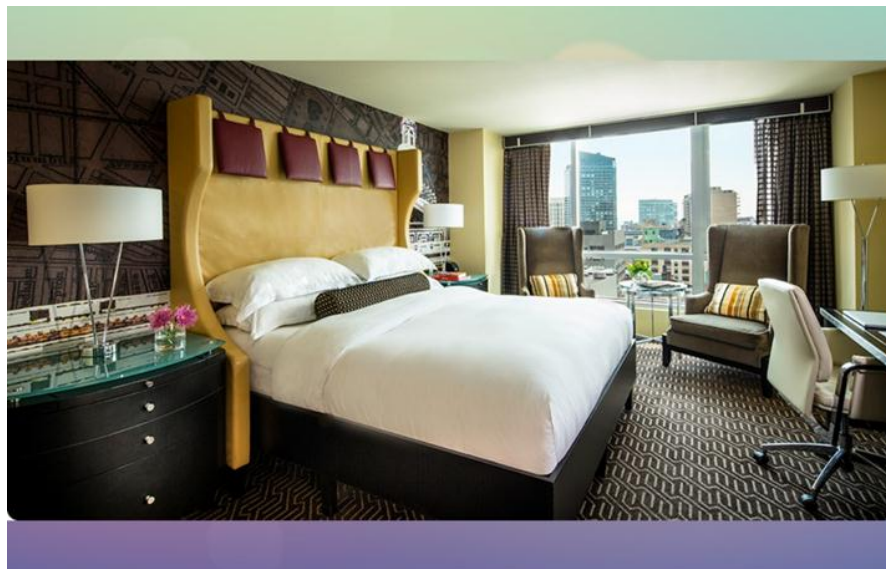
Меблі в стилі хай-тек матимуть такі особливості: максимальний функціонал – вбудовані меблі, розкладні системи, висувні секції; чергування рівних та дугоподібних ліній; переважання блискучих хромованих поверхонь; універсальність, компактність, мобільність.

Завдяки правильному розподілу точкового освітлення відмінним рішенням стане прозора душова кабіна. Зони умивання будуть оснащені стильними змішувачами з індикаційними панелями.

Графічні зображення номерів у стилі хай-тек показано на рис. 4.1-2.



**Рис.4.1 – Графічне зображення житлової кімнати у номері Люкс у стилі хай-тек**



**Рис.4.2 – Графічне зображення житлової кімнати у номері Дуплекс у стилі хай-тек**

Одяг персоналу буде відповідати концепції підприємства та гармоніювати з інтер'єром приміщень для відвідувачів. Кожен з робітників матиме дизайнерський бейджик на якому вказане ім'я та посада.

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Приватне підприємство — це вид юридичної особи, заснованої на приватній власності. Застосування такої форми дає можливість здійснювати сільськогосподарське виробництво на базі приватної власності на землю та майно. Приватне підприємство є самостійною господарською організацією, створеною на основі приватної власності фізичної особи і зареєстрованою у встановленому законом порядку для здійснення господарської діяльності з метою задоволення суспільних потреб (у товарах, продукції, послугах) і одержання прибутку. Це юридична особа, яка має самостійний баланс, розрахункові та інші рахунки в банках. Рішення з питань функціонування підприємства приймаються власником одноосібно.

Доходи підприємства готельного господарства – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій. Пропускна спроможність готелю наведена у табл.5.1.

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускну́ї спроможності готельного підприємства на 2021 рік**

Категорія і місткість номерів готелю	Кількість номерів у готелі	Кількість місць у готелі	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, люд. - днів
A	1	2=1xMi	3	4=2x3
Апартамент	2	4	365	1 460
Дуплекс	3	6	365	2 190
Люкс	3	6	365	2 190
Напівлюкс	2	2	365	730
Студіо	2	2	365	730
Стандарт одномісний	69	69	365	25 185
Стандарт двомісний	161	322	365	117 530
Номер для людей з обмеженими фізичними можливостями	8	16	365	5 840
	<b>250</b>	<b>427</b>	<b>365</b>	<b>155 855</b>

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі наведено у табл.5.2.

**Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення**

Категорія і місткість номерів готелю	Річна пропускна спроможність готелю люд. - діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, люд. - діб	Ціна номера за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажів номерів, грн.. тис.
<b>А</b>	<b>1</b>	<b>2=Кзпл</b>	<b>3=1x2</b>	<b>4</b>	<b>5=3x4</b>
Апартамент	1 460	0,75	1 095	3 900	4 270. 500
Дуплекс	2 190	0,75	1 643	3 500	5 750. 500
Люкс	2 190	0,75	1 643	3 100	5 093. 300
Напівлюкс	730	0,75	548	2 950	1 616. 600
Студіо	730	0,75	548	2 700	1 479. 600
Стандарт одномісний	25 185	0,75	18 889	2 350	44 389. 150
Стандарт двомісний	117 530	0,75	88 148	2 000	176 296. 000
Номер для людей з обмеженими фізичними можливостями	5 840	0,75	4 380	2 000	8 760. 000
<b>Всього</b>	<b>155 855</b>	<b>0,75</b>	<b>116 894</b>	<b>17 650</b>	<b>247 655. 650</b>

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

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

Товарооборот за місяць закладу ресторанного господарства обчислюють шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи за період 31 день (оскільки заклад працюватиме щоденно без вихідних).

Розраховуваний плановий обсяг реалізації продукції та товарів наведено у табл.5.3.

**Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства засобу розміщення**

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна, ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2x3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Холодні страви та закуски	1672	340	568. 480	51 832	17 622. 880
Гарячі закуски	279	355	99. 045	8 649	3 070. 395
Перші страви	1393	295	410. 935	43 183	12 238. 985
Другі страви	1672	405	677. 160	51 832	20 991. 960
Солодкі страви	556	210	116. 710	17 236	3 619. 560
Гарячі напої	80	90	7. 200	2 480	223. 200
Холодні напої	159	175	27. 825	4 929	862. 575
<b>Всього</b>	<b>5 559</b>	<b>1 870</b>	<b>1 907. 355</b>	<b>180 141</b>	<b>58 629. 555</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Холодні напої	239	75	17. 925	7 409	555. 675
Хліб та хлібобулочні вироби	160	50	8. 000	4 960	248. 000
Борошняні кондитерські вироби	796	265	210. 675	24 676	6 539. 140
Вино-горілчані вироби	159	185	29. 415	4 929	911. 865
Пиво	40	90	3. 600	1 240	111. 600
<b>Всього</b>	<b>1394</b>	<b>665</b>	<b>269. 615</b>	<b>43 214</b>	<b>8 366. 280</b>
<b>Разом</b>	<b>6 953</b>	<b>2 535</b>	<b>2 176. 970</b>	<b>223 355</b>	<b>66 995. 835</b>

Обсяги реалізації визначають окремо за продукцією власного виробництва та закупівельними товарами. Потреба в такому розподілі пов'язана з тим, що обсяги виробництва та реалізації продукції власного виробництва, за якими визначають чисельність виробничого персоналу, кількість та види обладнання, є основою для формування собівартості продукції, обсяг якої обмежується виробничими потужностями закладу.

Планові річні обсяги реалізації продукції та закупівельних товарів узагальнені у вигляді табл.5.4.

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис.грн.
1	2=гр.6 табл.5.3	3=2x12 (місяців)
Продукція власного виробництва	58 629. 555	703 554. 660
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	8 366. 280	100 395. 360
Плановий роздрібний товарооборот	66 995. 835	803 950. 020

Оснoву для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

Для об'єктивної оцінки готельного підприємства було проведено аналіз економічних показників ефективності впровадження послуги інтерактивного ТВ Samsung LYNK REACH . У разі якщо послуга не буде користуватися попитом - її рентабельність буде низькою. В даному випадку доведеться відмовитися від виробництва цієї послуги. У табл.5.5 наведено вихідні дані системи забезпечення готельної технології інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH.

**Таблиця 5.5 – Дані системи забезпечення Samsung LYNK REACH**

Параметр	Од. вим.	Значення
Кількість номерів підключених до системи	шт	250
Частотний діапазон	МГц	5...862
Параметри сигналу на абонентському відводі:		
- рівень на частоті 47 МГц	дБмкВ	> 69
- рівень на частоті 860 МГц	дБмкВ	>71
- СТВ	дБ	>57
- CSO	дБ	>57
- C/N	дБ	>45
Кількість каналів у мережі:		
- ефірних	шт	8
- супутникових	шт	42
Кількість каналів у мережі на початковому етапі	шт	2
Зворотній канал	МГц	5...40
Допуск на вихідний рівень на абонентське відведення	дБ	3

Для впровадження даної послуги необхідно провести деякі розрахунки і укласти договори з постачальниками. Всі розрахунки беруться на 250 номерів, так як планується побудувати бізнес-готель категорії 4\* на 250 номерів, місткістю на 427 місць.

Система інтерактивного телебачення в готелі дозволяє без зайвого занепокоєння надавати проживаючим у готелі цілий ряд послуг, оскільки вимагає мінімум від персоналу і дозволяє підвищити ефективність роботи готельних службовців.

Порівняння цін на обладнання різних виробників є дещо некоректним, тому що основним критерієм при оцінці ефективності вкладень є не вартість конкретного виробу, а питома вартість системи в цілому на одного абонента мережі.

Значною мірою кінцеві вартісні показники системи залежать від технічного завдання на проектування. Розрахунок передбачуваного прибутку від системи інтерактивного телебачення, виходячи з вихідних даних по готелю (табл.5.6).

**Таблиця 5.6 – Розрахунок передбачуваного доходу від системи інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH**

Параметр	Од. вим.	Дані
Кількість номерів	шт	250
Плановий коефіцієнт завантаження	%	0,75
Середня кількість заповнених номерів в день	шт	188
Середня кількість заповнених номерів в рік	шт	68 620
Передбачувана ціна за користування послугами	грн	350
Кількість наданих послуг	шт	8
Кількість платних послуг	шт	2
Передбачувана ціна перегляду ТВ в день	грн	11
Кількість ТВ каналів	шт	150
Теоретично можлива сума доходу в день	грн	67 868
Теоретично можлива сума доходу в рік	грн	24 771 820

Кількість платних послуг, платних каналів, вартість послуг і перегляду, а також час безкоштовного рекламного перегляду визначається адміністрацією готелю виходячи з конкретних умов. Кількісні знижки, передбачені фірмами при великих замовленнях, не враховувалися.

Виходячи з розрахунку в таблиці «Розрахунок передбачуваного прибутку від системи інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH», видно, що система інтерактивного телебачення економічно доцільна для впровадження в готельному сервісі.

Планові прибутки від реалізації додаткових послуг готельного підприємства в цілому за плановий рік представляють у вигляді табл. 5.7.

**Таблиця 5.7 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг**

Послуга	Загальний попит, осіб/добу, год	Ціна, грн	Прибуток за плановий рік, тис.грн.
1	2	3	4
Масажний кабінет:			
- масаж	25	1 500	13 687. 500
- косметологічні процедури	26	1 000	9 490. 000
Салон краси:			

1	2	3	4
- послуги перукаря	15	900	4 927. 500
- послуги манікюру, педикюру	17	400	2 482. 000
Тренажерний зал	40	350/ особу	5 110. 000
Спортивний зал	45	300/особу	4 927. 500
Басейн	40	350/особу	5 110. 000
Сауна	20	820/год	5 986. 000
Оренда конференц-залів (організація конференцій, семінарів, тренінгів):			
- конференц-зала (на 250 місць)	4 год	1 800 год/ 12 500 день (13 днів/місяць)	1 123. 200
- конференц-зала( на 100 місць)	4 год	1 300 год/ 5 500 день (12 днів/місяць)	748. 800
- конференц-зала ( на 60 місць)	3 год	700 год/ 3 500 день (15 днів/місяць)	348. 000
- конференц-зала ( на 40 місць)	3 год	500 год/ 3 200 день (17 дні/місяць)	306. 000
- конференц-зала (на 20 місць *2)	5 год	350 год/ 1 800 день (19*2 днів/місяць)	798. 000
Ресторанний сервіс:	150		
- організація та обслуговування банкетів		900 грн/особу	49 275. 000
- організація та обслуговування фуршетів	100	600 грн/особу	21 900. 000
- кава-брейки:			
№1	120	35/особу	1 533. 000
№2	110	45/особу	1 806. 750
№3	100	70/особу	2 555. 000
№4	60	85/особу	1 861. 500
№5	40	100/особу	1 460. 000
- організація обідів для учасників коференцій, семінарів, тренінгів:			
«Стандарт»	20	170/особу	1 241. 000
«Преміум»	20	230/особу	1 679. 000
«Пісний»	20	200/особу	1 460. 000
- організація вечері для кчасників конференцій, семінарів, тренінгів:			
«Стандарт»	20	270/особу	1 971. 000
«Преміум»	20	230/особу	1 679. 000
«Пісний»	20	200/особу	1 460. 000
Послуги перекладача	5	400/год	730. 000

1	2	3	4
Прання та прасування одягу, хімчистка	40	500	7 300. 000
Паркування на території готелю	55	150 доба	3 011. 250
Доставка та замовлення в номер	35	250	3 193. 750
Прокат автомобілів	16	350/год(8 год)	1 635. 200
Ремонт та чищення взуття	7	250	638. 750
<b>Разом</b>			<b>155 781. 850</b>

Загальний дохід від операційної діяльності майбутнього готельного підприємства за один календарний рік рохраховується за формулою:

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

*de* – дохід (виручка) від продажу номерів/місць (Дн.ф.);

– дохід (виручка) закладів ресторанного господарства (Дз.р.г);

– дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (Дін.п.).

$$D(B) = 247\,655.650 + 803\,950.020 + 155\,781.850 = 1\,206\,812.645 \text{ тис.грн}$$

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

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

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів досліджуються на етапі обґрунтування роботи під час проходження переддипломної практики.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнено у вигляді табл. 5.8.

**Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2021 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
1	2	3	4	5
Земельна ділянка	791 045. 010	150 000. 000	50 000. 000	991 045. 010
Машини та обладнання, в тому числі:				

1	2	3	4	5
- Холодильне обладнання	6 000. 000	1 400 .000	1 000. 000	8 400. 000
- Механічне обладнання	12 000. 000	8 000. 000	500. 000	20 500. 000
- Теплове обладнання	2 100. 000	1 000. 000	400. 000	3 500. 000
- Торговельне обладнання	805. 000	950. 000	250. 000	2 005. 000
- Вимірювальні прилади	100. 000	400. 000	70. 000	570. 000
Меблі, інше офісне обладнання	20 000. 000	10 000. 000	5 000. 000	35 000. 000
Транспортні засоби	8 000. 000	7 000. 000	-	15 000. 000
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	500. 000	200. 000	100. 000	800. 000
Телефони	500. 000	150. 000	100. 000	750. 000
Інші основні фонди	6 000. 000	3 500. 000	500. 000	10 000. 000
<b>Всього</b>	<b>846 600. 010</b>	<b>182 600. 000</b>	<b>76 470. 000</b>	<b>1 087 570. 010</b>

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизації розраховують як первісну (О.З.П.В.) мінус ліквідаційна вартість (О.З.Л.В.).

$$A = (O.З.П.В. - O.З.Л.В.) / T \quad (5.2)$$

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

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2021 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис.грн			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підприємств		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підприємств	разом
1	2	3	4	5	6=2:5	7=3:5	8=4:5	9=6+7+8
Земельна ділянка	791 045. 010	150 00 0. 000	50 000 . 000	6	119 699. 232	20 076. 923	5 692. 307	145 710. 003
Машини та обладнання, в тому числі:								
-Холодильне обладнання	6 000. 000	1 400. 000	1 000. 000	5	1 200. 000	280. 000	200. 000	1 680. 000

1	2	3	4	5	6	7	8	9
-Механічне обладнання	12 000.000	8 000.000	500.000	5	2 400.000	1 600.000	100.000	4 010.000
-Теплове обладнання	2 100.000	1 000.000	400.000	5	420.000	200.000	80.000	700.000
-Торговельне обладнання	805.000	950.000	250.000	5	161.000	190.000	50.000	1 111.000
-Вимірювальні прилади	100.000	400.000	70.000	5	20.000	80.000	14.000	114.000
Меблі, інше офісне обладнання	20 000.000	10 000.000	5000.000	4	5 000.000	2 500.000	1250.000	8 750.000
Транспортні засоби	8 000.000	7 000.000	-	5	1 600.000	1 400.000	-	2 000.000
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	500.000	200.000	100.000	2	250.000	100.000	50.000	400.000
Телефони	500.000	150.000	100.000	3	166.667	50.000	33.334	250.000
Інші основні фонди	6 000.000	3 500.000	500.000	5	1 200.000	700.000	100.000	2 000.000
<b>Всього</b>	<b>201 555.410</b>	<b>61 600 .000</b>	<b>18 550.000</b>		<b>41 707.749</b>	<b>8 600.000</b>	<b>2 377.344</b>	<b>165 045 003</b>

Розглянемо також етап впровадження інноваційної системи Samsung LYNK REACH . Для того, щоб впровадити інновацію, потрібно закупити необхідне обладнання та установити у готельному підприємстві. У таблиці «Розрахунок обладнання» (табл.5.10) наведені дані повністю по системі інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH.

**Табл.5.10 – Розрахунок обладнання Samsung LYNK REACH**

Прилади	Тип	Од. вим.	Кількість	Ціна,грн
1	2	3	4	5
Антенний термінал:				
- супутникова антена	S-2.2	шт	1	201.350
- конвертор	LNB	шт	1	34.775
<b>Всього</b>				<b>236.125</b>
Головна станція:				
- приймач	LG	шт	2	221.850
- модулятор	OW-35	шт	2	163.440
- база	OW-50	шт	1	184.655
<b>Всього</b>				<b>569.945</b>
Розподільна мережа:				

1	2	3	4	5
- підсилювач	УС	шт	2	208. 650
- кабель	RG-6	м	10 000	869. 370
- кабель	RG-11	м	6000	1 669. 190
- роз'єми	F	шт	2000	347. 750
- розводка	ДОР	шт	500	521. 620
Всього				3 116. 580
САК:				
- кодер	A-500	шт	2	493. 800
- декодер	A-501	шт	500	4 781. 550
Всього				5275. 350
Платний відеоканал	TV	шт	2	8. 690
Всього				8. 690
Додаткові прилади	ДОПА	компл	1	695. 400
Всього				695. 400
Всього				9 902. 090
Монтажні роботи	МОНТ	компл	%	4 547. 500
<b>Всього</b>				<b>14 449. 590</b>

Виходячи з даних таблиці видно, що витрати на даний тип обладнання для даного підприємства не є критичними. Аналізуючи перераховані вище показники слід зробити висновок про те, що закупівля обладнання повинна бути проведена і включена в статті витрат підприємства.

Витрати на установку інтерактивної телевізійної системи Samsung LYNK REACH наведено в табл.5.11.

**Табл.5.11 – Витрати на установку системи Samsung LYNK REACH**

Тип обладнання	Ціна, грн	Питома вартість на номер, грн
Антенний порт	541 000	2 164
Головна станція	1 500 200	6 000
Ширококутні підсилювачі	443 000	1 772
Коаксіальний кабель	269 000	1 076
Пасивні елементи	25 000	100
Роз'єми	174 000	696
Устаткування адресного кодування	22 590 550	90 362
Устаткування для надання послуг	1 500 600	6002
Витрати на придбання платних ТВ каналів	8 690	35
Монтажні роботи	1 547 500	6 190
Всього	28 600 670	276 834

Samsung LYNK REACH на первинному виборі кількості пропонованих абонентам послуг, дозволяє знизити рівень початкових інвестицій на створення телевізійної системи і зменшує терміни окупності проекту.

Розглянемо щомісячні експлуатаційні витрати на систему Samsung LYNK REACH 4.0.

**Таблиця 5.12 – Експлуатаційні витрати системи Samsung LYNK REACH**

Вихідні дані і статті витрат		Од.вим.	Дані	Частка загальних витрат,%
<b>Щомісячні експлуатаційні витрати</b>				
- оплата ліцензій за ТВ	40%	грн	72 430	45,69
- оплата оновлення інструкцій, реклами	3%	грн	5 434	5,15
- оплата програмного забезпечення	5%	грн	9 052	8,59
- оплата оренди відеокaset	4%	грн	7 248	2,69
- оплата «підтримки» інтерфейсу	3%	грн	5 434	3,14
- оплата електроенергії, телефонні послуги	2%	грн	3 619	4,48
- відрахування на витратні матеріали	2%	грн	3 619	4,48
- відрахування на зарплатню сервісної служби	15%	грн	2 7157	25,77
Разом експлуатаційні витрати за місяць		грн	133 993	100
Разом експлуатаційні витрати за рік		грн	1 607 916	

### 5.3 Розробка плану праці

Управлінська структура готельного підприємства являє собою лінійно-функціональну організаційну структуру управління та спирається на розподіл повноважень та відповідальності за функціями управління та прийняттям рішень. Штатний розпис засобу розміщення надано у вигляді табл.5.13.

**Таблиця 5.13 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>		
1	Генеральний директор	1
2	Заступник генерального директора	1
3	Менеджер служби прийому та розміщення	1
4	Менеджер служби управління номерним фондом	1
5	Менеджер служби ресторанного господарства	1
6	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
7	Головний інженер	1
8	Менеджер рекреаційної служби	1
9	Менеджер служби управління присадибним господарством	1
10	Головний бухгалтер	1
11	Бухгалтер	4
12	Касир	3
13	Маркетолог	2
14	Інженер з охорони праці	1
15	Кадровий менеджер	1
16	Завідувач складським господарством	1

1	2	3
17	Секретар	2
18	Менеджер контролю інтерактивної телевізійної системи	2
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>		<b>24</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	1
2	Службовець з бронювання номерів	2
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	1
4	Організатор проведення конференцій	2
5	Покоївка	18
6	Кастелянша	4
7	Працівники охорони	8
8	Інженер з комп'ютерних систем	2
9	Адміністратор рекреаційної служби	1
10	Спеціаліст з естетичної косметології	5
11	Масажист	5
12	Працівник басейну	3
13	Головний інструктор	3
14	Фітнес-тренер	3
15	Працівник сауни	3
16	Медсестра	4
17	Перукар	4
18	Майтер манікюру, педикюру	4
19	Садівник	1
20	Флорист	1
21	Ландшафтний дизайнер	1
22	Завідувач виробництвом	1
23	Кухар 3 розряду	12
24	Кухар 4 розряду	12
25	Кухар 5 розряду	12
26	Комірник	1
27	Вантажник	4
28	Адміністратор залу	3
29	Офіціант	48
30	Бармен	10
31	Бариста	2
32	Продавець	6
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>		<b>187</b>
<b>Допоміжний персонал</b>		
1	Носій багажу	4
2	Водій	10
3	Вантажник	4
4	Слюсарь-механік	2
5	Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	2
6	Майстер з ремонту систем опалення, холодильних установок	1
7	Майстер з ремонту обладнання	2
8	Працівник пральної	4
9	Працівник ремонту одягу та чищення взуття	2
10	Працівник хімчистки	4
11	Персонал для благоустрою території	3
12	Працівники присадибної ділянки	2
13	Мийники посуду	5

1	2	3
14	Прибиральники	12
<b>Разом по допоміжному персоналу</b>		<b>57</b>
<b>Всього</b>		<b>267</b>

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

План з праці на підприємстві розроблений з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл.5.14).

**Таблиця 5.14 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий рік**

Посада	Кількість посадових одиниць, шт	Посадовий оклад, грн	Фонд оплати праці			Всього ФОП, тис. грн
			Сума тарифної частини ФОП, грн	Доплати, грн	Надбавки, грн	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Генеральний директор	1	50 000	50 000	6 000	6 000	62. 000
Заступник генерального директора	1	38 000	38 000	5 500	5 500	49. 000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	25 000	25 000	2 000	2 000	29. 000
Менеджер служби управління номерним фондом	1	25 000	25 000	2 000	2 000	29. 000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	25 000	25 000	2 000	2 000	29. 000
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	22 500	22 500	1 900	1 200	25. 600
Головний інженер	1	22 500	22 500	1 900	1 200	25. 600
Менеджер рекреаційної служби	1	25 000	25 000	2 000	2 000	29. 000
Менеджер служби управління присадибним господарством	1	25 000	25 000	2 000	2 000	29. 000
Головний бухгалтер	1	20 000	20 000	1 500	1 000	22. 500
Бухгалтер	4	14 000	56 000	4 000	2 400	62. 400
Касир	3	13 000	39 000	3 000	2 250	44. 250
Маркетолог	2	21 000	42 000	3 000	2 000	44. 000

1	2	3	4	5	6	7
Інженер з охорони праці	1	16 500	16 500	1 150	900	18. 550
Кадровий менеджер	1	16 500	16 500	1 150	900	18. 550
Завідувач складським господарством	1	16 000	16 000	1 100	900	18. 000
Секретар	2	15 000	30 000	2 200	1 800	34. 000
Менеджер контролю інтерактивної телевізійної системи	2	25 000	50 000	2 500	2 000	54. 500
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>24</b>	<b>390 000</b>	<b>519 000</b>	<b>42 400</b>	<b>36 050</b>	<b>569. 450</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	1	19 000	19 000	1 500	1 000	21. 500
Службовець з бронювання номерів	2	18 000	36 000	3 000	2 000	41. 000
Адміністратор служби управління номерним фондом	1	19 000	19 000	1 500	1 000	21. 500
Організатор проведення конференцій	2	18 000	36 000	3 000	2 000	41. 000
Покоївка	18	17 500	315 000	24 300	16 200	355. 500
Кастелянша	4	17 500	70 000	5 400	3 600	79. 000
Працівники охорони	8	18 000	144 000	12 000	7 200	163. 200
Інженер комп'ютерних систем	2	20 000	40 000	3 000	2 000	45. 000
Адміністратор рекреаційної служби	1	19 000	19 000	1 500	1 000	21. 500
Спеціаліст естетичної косметології	3	16 500	82 500	7 000	4 500	94. 000
Масажист	5	19 500	97 500	7 500	5 000	110. 000
Працівник басейну	3	16 000	48 000	4 200	2 700	54. 900
Головний інструктор	3	16 500	49 500	4 200	2 700	56. 400
Фітнес-тренер	3	16 000	48 000	4 200	2 700	54. 900
Працівник сауни	3	16 000	48 000	4 200	2 700	54. 900
Медсестра	4	15 200	60 800	5 600	3 600	70. 000
Перукар	4	15 500	62 000	5 600	3 600	71. 200
Майтер манікюру, педикюру	4	15 000	60 000	5 600	3 600	69. 200
Садівник	1	15 000	15 000	1 400	900	17. 300
Флорист	1	15 000	15 000	1 400	900	17. 300
Ландшафтний дизайнер	1	16 000	16 000	1 400	900	18. 300
Завідувач виробництвом	1	19 000	19 000	1 500	1 000	21. 500
Кухар 3 розряду	12	21 000	252 000	24 000	18 000	294. 000

1	2	3	4	5	6	7
Кухар 4 розряду	12	25 000	300 000	24 000	18 000	342. 000
Кухар 5 розряду	12	28 000	336 000	24 000	18 000	378. 000
Комірник	1	15 000	15 000	1 400	900	17. 300
Адміністратор залу	3	19 000	57 000	3 500	3 000	63. 500
Офіціант	48	16 500	792 000	57 000	43 200	892. 200
Бармен	10	16 500	165 000	12 000	9 000	186. 000
Бариста	2	16 000	32 000	2 400	1 800	36. 200
Продавець	6	13 500	81 000	6 000	5 400	92. 400
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>183</b>	<b>547 700</b>	<b>3 349 300</b>	<b>263 300</b>	<b>188 100</b>	<b>3 800. 700</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Носій багажу	4	17 000	68 000	5 600	4 000	77. 600
Водій	10	18 000	180 000	14 000	10 000	204. 000
Вантажник	6	16 000	96 000	7 200	5 400	108. 600
Слюсарь-механік	2	16 000	32 000	2 400	1 800	36. 200
Електромонтер з експлуатації та ремонту елетроустаткування	2	16 500	33 000	2 400	1 800	37. 200
Майстер з ремонту сиситем опалення, холодильних установок	1	16 000	16 000	1 200	900	18. 100
Майстер з ремонту обладнання	2	16 000	32 000	2 400	1 800	36. 200
Працівник пральної	4	16 000	64 000	4 800	3 600	72. 400
Працівник ремонту одягу та чищення взуття	2	16 000	32 000	2 400	1 800	36. 200
Працівник хімчистки	4	17 000	68 000	5 600	4 000	77. 600
Персонал для благоустрою території	3	14 000	42 000	3 300	2 700	78. 000
Працівники присадибної ділянки	2	14 000	28 000	2 200	1 800	32. 000
Мийники посуду	5	12 000	60 000	5 250	4 000	69. 250
Прибиральники	12	12 000	144 000	12 600	9 600	171. 600
<b>Разом по допоміжному персоналу</b>	<b>59</b>	<b>216 500</b>	<b>895 000</b>	<b>71 350</b>	<b>53 200</b>	<b>1 019. 550</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	<b>267</b>	<b>1 154 200</b>	<b>4 763 300</b>	<b>377 050</b>	<b>277 350</b>	<b>5 389. 700</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>	<b>267</b>	<b>13 850 400</b>	<b>57 159 600</b>	<b>4 524 600</b>	<b>3 328 200</b>	<b>64 676. 400</b>

Обсяг преміального фонду визначає рівень премій та базу їх нарахування.

Плановий преміальний фонд готельного підприємства наведений у вигляді табл. 5.15.

**Таблиця 5.15 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік**

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6 228. 000	9,8	605 400
Виробничий (операційний) персонал	40 191. 600	13,5	5 416 800
Допоміжний персонал	10 740. 000	13,9	1 494 600
<b>Всього</b>	<b>57 159. 600</b>	<b>13,2</b>	<b>7 516 800</b>

Кінцевим етапом виконання цього розділу є загальний фонд оплати праці персоналу підприємства на 2021 рік. Розрахунки плану з праці персоналу узагальнені (табл.5.16).

**Таблиця 5.16 – План з праці готельного підприємства на плановий рік**

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Планова чисельність працівників, всього</b>	<b>осіб</b>	267	267
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	24	24
Виробничий (операційний) персонал	осіб	183	183
Допоміжний персонал	осіб	59	59
<b>Фонд основної заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>4 763. 300</b>	<b>57 159. 600</b>
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	519. 000	6 228. 000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3 349. 300	40 191. 600
Допоміжний персонал	тис. грн.	895. 000	10 740. 000
<b>Фонд додаткової заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>654. 400</b>	<b>7 516. 800</b>
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	78. 450	605. 400
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	451. 400	5 416. 800
Допоміжний персонал	тис. грн.	124. 550	1 494. 600
<b>Фонд оплати праці, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>5 389. 700</b>	<b>64 676. 400</b>
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	569. 450	6 833. 400
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3 800. 700	45 608. 400
Допоміжний персонал	тис. грн.	1 019. 550	12 234. 600
<b>Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>20. 186</b>	<b>242. 233</b>
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	23. 797	284. 725
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	20. 769	249. 226
Допоміжний персонал	тис. грн.	17. 281	207. 366

## 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

*Поточні витрати* – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

**Стаття 1.** Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупівельних товарів закладу ресторанного господарства. 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.5.17 (використовуються дані з табл.5.3 та 5.4).

**Таблиця 5.17 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік**

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), 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>				
Холодні страви та закуски	211 474. 560	25	0,25	158 605. 920
Гарячі закуски	36 844. 740	25	0,25	27 633. 555
Перші страви	146 867. 820	30	0,3	220 301. 730
Другі страви	251 903. 520	30	0,25	176 332. 464
Солодкі страви	43 434. 720	28	0,28	31 272. 998
Гарячі напої	2 678.400	30	0,3	1 874. 880
Холодні напої	10 350. 900	30	0,3	7 245. 630
<b>Всього</b>	<b>703 554. 660</b>			<b>623 267. 177</b>
<b>Закупівельні товари</b>				
Холодні напої	6 668. 100	25	0,25	5 991.075
Хліб та хлібобулочні вироби	2 976. 000	25	0,25	2 232. 000
Борошняні кондитерські вироби	78 469. 680	27	0,27	21 186. 814
Вино-горілчані вироби	10 942. 380	27	0,27	2 963. 083
Пиво	1 339. 200	28	0,28	964. 224
<b>Всього</b>	<b>100 395. 360</b>			<b>33 337. 196</b>
<b>Разом за рік</b>	<b>803 950. 020</b>			<b>656 604. 373</b>

**Стаття 2.** Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат (табл. 5.15).

**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, витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги.

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік у вартісному вираженні зазначено в табл.5.18.

**Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2*3</b>
Електроенергія, кВт	315 050	1,68	529. 284
Опалення, Г/ккал	38 276	1654,41	63 342. 197
Вода, м3 у тому числі:			
холодна, м3	38 033	21,756	827. 446
гаряча, м3	35 847	97,890	3 509. 063
<b>Разом</b>			<b>68 207. 990</b>

**Стаття 6.** Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення на рік здійснюють у формі табл.5.19.

**Таблиця 5.19 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення**

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу , тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Адміністративно-управлінський персонал	24	1	3 000	72. 000
Виробничий (операційний) персонал	183	2	2 200	805. 200
Допоміжний персонал	59	2	1 500	177. 000
<b>Всього</b>	<b>267</b>	<b>5</b>	<b>2 560</b>	<b>1 054. 200</b>

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначено у вигляді табл.5.20.

**Таблиця 5.20 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства на рік**

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	394	3	1 182	1200	1418. 400
Столові прибори	394	2	788	500	394. 000
Скляний посуд	394	3	1 182	450	531. 900
Столова білизна	394	2	788	400	315. 200
Кухонний посуд	394	2	788	1200	945. 600
Господарський інвентар					2500. 000
Канцелярське приладдя					1 500. 000
<b>Всього</b>					<b>7 250. 500</b>

**Стаття 7.** Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів планують при розробленні бізнес-плану за наявності цих витрат. Діючі тарифи для розрахунку орендної плати визначають у гривнях за 1 м<sup>2</sup> площі, яку планують для оренди.

Суму орендної плати, Оп, грн., на місяць розраховують за формулою:

$$Op = Oc \times S, \quad (5.3)$$

де Oc – орендна ставка, грн./м<sup>2</sup>;

S – площа, надана в оренду, м<sup>2</sup>.

$$Op = 47,5 \times 9607 = 456\,333 \text{ грн}$$

Отже, оренда плата в рік становить 5 475 996 грн.

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

– збір за місця для паркування транспортних засобів.

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

Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства.

**Стаття 10.** Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на

Інтернет умовно слід визначити у обсязі 12 % від доходу готелю. Крім того, до складу цієї статті необхідно включили витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг).

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства наведені у вигляді табл.5.21.

**Таблиця 5.21 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік**

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	656 604. 373
2.Витрати на оплату праці	64 676. 400
3.Єдиний соціальний внесок	14 228. 808
4.Амортизаційні відрахування	165 045 003
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	68 207. 990
6.Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	8 304. 700
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	5 475. 996
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1 370. 940
9. Витрати на охорону	362. 044
10. Інші поточні витрати	46 855. 641
11.Витрати на впровадження інноваційної системи	43 050. 260
<b>Всього</b>	<b>1 074 182. 155</b>

## **5.5. Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку**

### **Діагностика отриманих результатів**

**Прибуток** – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення.

**Прибуток підприємства** – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

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

Для спрощення розрахунків як цільовий визначено прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл.5.22).

**Таблиця 5.22 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2021 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	Формула 5.1	1 206 812. 645
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		<b>9</b>
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	п.1. x середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	108 613. 138

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готельного підприємства наведений в табл.5.23.

**Таблиця 5.23 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2021 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2021 рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	табл.5.17	1 206 812. 645
2	Поточні витрати, тис. грн.	табл.5.16	1 074 182. 155
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1- п.2	132 630. 490
4	Податок на прибуток, тис. грн.	ставка податку за чинним законодавством	23 873. 488
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	п.3- п.4	108 757. 001
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5/п.1 x100	9
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	Табл.5.17	108 613. 138
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	108 757. 001
9	Рентабельність поточних витрат, %		10
10	Строк окупності капітальних вкладень, років		10

Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 10 років. Отже, у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю дорівнює 9, що означає нормальним для перших років діяльності готельного підприємства.

В табл. 5.24 показано алгоритм визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на рік.

**Таблиця 5.24 – Визначення ефективності впровадження інерактивної системи Samsung LYNK REACH в готелі що проектується на 2021 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6	24 771. 820
2	Витрати на впровадження інновації	Див.табл.5.12	1 607. 916
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.3	23 163. 904
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	1 621. 473
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4	21 542. 431

Оскільки переважна частина витрат на інновацію – це витрати в основні засоби (обладнання, технологію, установку) здійснюється у перший рік створення готелю,тому і у подальшому загальні щорічні витрати на інновацію (оплата ліцензій за ТВ, оплата оновлення реклами, оплата програмного забезпечення, оплата оренди відеокасет, оплата «підтримки» інтерфейсу, оплата електроенергії, телефонні послуги, відрахування на витратні матеріали, відрахування на зарплатню сервісної служби) набагато менші від чистого прибутку.

Облік і правильне використання можливостей системи і всіх супутніх чинників, раціональні експлуатаційні витрати, дозволяють домогтися рентабельної та ефективної роботи системи, швидкої окупності і відчутного прибутку.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проаналізувавши конкурентні заклади готельного господарства у Дніпровському районі, для проектування було вибрано тип закладу – готель ділового призначення на 250 номерів, місткістю 427 місць. Вибір пояснюється тим, що потрібно забезпечувати найкращі умови для ділових туристів, які будуть відвідувати місто Київ. Оскільки в Дніпровському районі немає жодного готелю вище 3 зірки, тому доречно спроектувати заклад категорійністю 4 зірки.

У даній кваліфікаційній дипломній роботі спроектовано заклад готельного господарства за адресою вул. Микільсько-Слобідська (навпроти Виставкового Центру, біля Русанівського проливу).

На підставі проведених досліджень встановлено, що умови для впровадження інтерактивного телебачення на готельному ринку України тільки почали формуватися. На цьому етапі розвитку готельних підприємств доцільно сконцентруватися на введенні саме цієї інновації. Проаналізувавши «інтерактивне телебачення», як стратегію готельного підприємства, можна чітко визначити основні переваги її впровадження в систему управління готелем.

Готельні підприємства України в сучасних умовах функціонують у середовищі багатовимірної конкуренції, за якої ефективне господарювання залежить від своєчасного впровадження інновацій. Однією з таких інновацій є впровадження інтерактивного готельного телебачення.

Було передбачено таку систему готельного інтерактивного телебачення, що підвищить конкурентноспроможність та прибутковість готелю.

Було запропоновано інноваційне введення інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0. Саме ця інновація має ряд переваг як і для гостей готелю, так і для самого готельного підприємства. Для організації введення цієї інновації було задумано спроектувати кімнату на першому поверсі готелю для керування системою та взяти на роботу персонал, який буде слідкувати за телевізійною системою. Цією системою зможуть користуватись також персонал служби прийому та розміщення та персонал для надання бізнес-послуг.

Провівши економічні розрахунки, дійшли висновку, що дана система дозволяє домогтися рентабельної та ефективної роботи, швидкої окупності і відчутного прибутку. Запропонована інновація підходить для ділових людей тому, що для них велике значення мають телекомунікаційні послуги.

Гостям готелю ділового призначення буде надано у розпорядження комфортабельні номери, які облаштовані всім необхідним для ділових людей : апартаменти, дуплекс, люкс, напівлюкс, студію, стандарт одномісний, стандарт двомісний, а також номери для людей з обмеженими фізичними можливостями. Номери будуть облаштовані у стилі хай-тек, що найкраще підходить для готелю ділового призначення. Проживаючим буде організовано американський сніданок.

Оскільки було запропоновано спроектувати готель ділового призначення, було надано всі послуги для бізнес-туристів. А саме для проведення ділових зустрічей, конференцій, семінарів та симпозиумів надано 6 конференц-залів місткістю 250, 100, 60, 40 та 20 місць. Всі конференц-зали будуть оснащені найсучаснішою технікою для проведення конференцій (мульти-медіа проектори, відеокамери, цифрові модульні конгрес-системи, радіомікрофони, акустичні системи, екрани, телевізори та ін.), організація відбуватиметься на вищому рівні завдяки професійним навичкам персоналу. Ресторан готелю за проханням організатора пропонуватиме учасникам конференцій кави-брейки, обіди, вечері та фуршети за різною ціновою політикою. Організаторам буде запропоноване меню кави-брейків, обідів, вечерь та фуршетів. Також буде надано послуги перекладача за необхідності та послуги бізнес-центру.

Організація відпочинку для ділових людей також є дуже важливим етапом. У розпорядження проживаючих буде надано басейн, сауну, тренажерний зал, спортивний зал, масажні кабінети, салон краси, більярд та бар при вестибюлі готелю. Будуть надані всі умови не тільки для роботи, але й для відпочинку, оскільки відомо, що ділова поїздка, переговори та зустрічі дуже втомлюють та виснажують.

Для зручності на першому поверсі будуть розташовані каси квитків на транспорт, каси театральні та на інші культурні, спортивні заходи, торговельні кіоски.

Гості також зможуть скористатись послугами: прання та прасування одягу, хімчистка, доставка та замовлення в номер, прокат автомобілів, ремонт та чищення взуття, камера схову та сейфова.

Ресторан вищого класу надаватиме послуги з організації банкетів на вищому рівні. У розпорядженні буде три банкетних зали на 100, 50, 20 місць (буде наявне банкетне меню), а також обідня зала місткістю 215 місць. Гості зможуть скористуватись меню «а ля карт» та картою напоїв. Заклад буде загальнодоступним, матиме вхід не тільки з готелю, але й з вулиці.

Всі послуги можна замовити за допомогою інтерактивної телевізійної системи Samsung LYNK REACH 4.0, яка буде підключена до телевізорів у кожному номері. Ця система особливо допоможе іноземним гостям, які розмовляють мовою, яку не розуміє персонал готельного підприємства. Оскільки інтерфейс екрану телевізора буде запрограмований на рідній мові гостя. Отже, це знизить мовний бар'єр між персоналом та проживаючими. Тому можна сміливо сказати, що саме ця система збільшить кількість іноземних гостей, які зможуть комфортно проживати у готелі і не турбуватись, що їх ніхто не розумітиме.

Провівши економічну оцінку запропонованого проекту, дійшли результатів, що період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 10 років. Отже, у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю дорівнює 9, що означає нормальним для перших років діяльності готельного підприємства.

Для покращення роботи готелю необхідно організувати зв'язки з діловими партнерами і в державі, і за кордоном, мати новітню мережу бронювання та вводити постійно інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

### Базова

1. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
2. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 635с.
3. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
4. Організація ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, А. Ю. Спільчук – К. : НУХТ, 2019. – 85 с.
5. Організація ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т.І. Іщенко, І. М. Медвідь – К. : НУХТ, 2018. – 53 с.
6. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. / уклад. Т. І. Іщенко, Ю. А. Мирошник, Й. Й. Роглев, Г. М. Лявинець, В. О. Губеня. – К. : НУХТ, 2014. – 122 с.
7. 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.
8. 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.

9. П'ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с. **12**

### **Допоміжна**

10. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).

11. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с. – (Державні будівельні норми України).

12. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).

13. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. (Державні будівельні норми України).

14. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

15. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010- 01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).

### **Інтернет-ресурси**

16. Готельне інтерактивне ТБ. URL: <https://hoteltv.com.ua> (дата звернення: 27.10.2020).

17. Інтерактивне телебачення Samsung LYNK REACH 4.0. URL: <https://www.samsung.com> (дата звернення: 25.09.2020).

18. Система готельного телебачення. URL: <https://smartsec.com.ua> (дата звернення: 27.10.2020).
19. Технологія надання послуг інтерактивного платного телебачення. URL: <https://stud.com.ua> (дата звернення: 8.10.2020).
20. Електронний журнал «Економіка і наука». URL: <http://www.economy.nauka.com.ua> (дата звернення: 25.10.2020).
21. Вільна енциклопедія «Вікіпедія». URL: <https://uk.wikipedia.org> (дата звернення: 23.10.2020).

# ДОДАТКИ



<b>Гаркавий В.В.</b> ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ НОВОВВЕДЕННЯМИ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ.....	113
<b>Дем'яненко Н.В., Дмитренко А.О.Мушта Б.П.</b> AGTECH-СТАРТАПИ У СФЕРІ МАРКЕТИНГУ ТА ЗБУТУ.....	118
<b>Завербний А.С., Ільницький В.С.</b> SCRUM ЯК МОЖЛИВІСТЬ ПОБУДОВИ ГНУЧКОЇ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ СТРУКТУРИ УПРАВЛІННЯ КОМПАНІЯМИ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОДУКТІВ.....	124
<b>Заставнюк Л.І., Завадська Р.О.</b> РЕВЕРСИВНЕ НАСТАВНИЦТВО ЯК ЕФЕКТИВНИЙ УПРАВЛІНСЬКИЙ ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ТА АДАПТАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ В СУЧАСНИХ ОРГАНІЗАЦІЯХ.....	127
<b>Калюжна Ю.В., Рєпка К.Р.</b> УПРАВЛІННЯ ВНУТРІШНІМ ТА ЗОВНІШНІМ КАДРОВИМ ПОТЕНЦІАЛОМ ОРГАНІЗАЦІЇ .....	131
<b>Квіта Г.М., Шіковець К.О., Дикий В.С.</b> ЕКОНОМІКО-МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМСТВА .....	137
<b>Климчук К.М., Сильчук Т.А.</b> СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ .....	144
<b>Коптєва О.В.</b> ОПТИМІЗАЦІЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ПОТОКІВ У СИСТЕМІ ПОДАТКОВОГО ПЛАНУВАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ-СУБ'ЄКТІВ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	149
<b>Лизанець А.Г., Фількіна Б.І.</b> УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ НА ОСНОВІ ДИВЕРСИФІКАЦІЇ ТА СТАРТАП-ПРОЄКТІВ.....	156
<b>Мащак Н.М., Грицик А.Р.</b> ОПТИМІЗАЦІЯ ТОВАРНОГО АСОРТИМЕНТУ ПІДПРИЄМСТВА В КОНТЕКСТІ МІНІМІЗАЦІЇ РЕСУРСОСПОЖИВАННЯ .....	163
<b>Мельник С.І.</b> ФОРМУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УПРАВЛІННЯ ФІНАНСОВОЮ БЕЗПЕКОЮ ПРОМИСЛОВИХ ПІДПРИЄМСТВ .....	168
<b>Павлик А.Й., Могильська В.В.</b> МЕТОДИКА ОЦІНЮВАННЯ ВАРТОСТІ БРЕНДУ (НА ПРИКЛАДІ ПрАТ «ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ МОЛОКОЗАВОД»).....	174
<b>Семенова Т.В., Балаш Д.Р.</b> ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦІАЛУ МЕТАЛУРГІЙНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	182
<b>Устіловська А.С., Кулієвич М.Я.</b> СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ .....	186
<b>Хоменко М.М., Дорожкіна Г.М.</b> ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ПРОЄКТУВАННЯ КОМПЛЕКСНОЇ ПІДГОТОВКИ ВИРОБНИЦТВА З ВИКОРИСТАННЯМ СИСТЕМНОГО АНАЛІЗУ.....	193
<b>Chaikina Alina, Revina Mariia</b> LOGISTICS APPROACH TO ENERGY EFFICIENCY MANAGEMENT.....	199
<b>Шацька З.Я., Когут А.Л.</b> ОСОБЛИВОСТІ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ НА ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ.....	204
<b>РОЗДІЛ 4. РОЗВИТОК ПРОДУКТИВНИХ СИЛ І РЕГІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА</b>	
<b>Камбур О.Л., Ракицька С.О.</b> ПРОСТОРОВИЙ РОЗВИТОК МІСТА І ФОРМУВАННЯ УРБАНІСТИЧНОЇ КУЛЬТУРИ.....	209
<b>Ярмоменко С.Г., Шикіна О.В., Нечева Н.В.</b> ПОЗИЦІОНУВАННЯ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ НА РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ УКРАЇНИ.....	213
<b>РОЗДІЛ 5. ДЕМОГРАФІЯ, ЕКОНОМІКА ПРАЦІ, СОЦІАЛЬНА ЕКОНОМІКА І ПОЛІТИКА</b>	
<b>Водянка Л.Д., Козак В.С., Шелюжак І.Г.</b> ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ РИНКУ УПРАВЛІНСЬКОГО КОНСАЛТИНГУ В ЄВРОПЕЙСЬКИХ КРАЇНАХ ТА УКРАЇНІ.....	222
<b>Лубкей Н.П., Письменна Т.В.</b> КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ ДЕРЖАВНИХ СОЦІАЛЬНИХ ГАРАНТІЙ.....	228

## СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ

## MODERN INNOVATIONS IN THE HOTEL INDUSTRY

УДК 338

<https://doi.org/10.32843/infrastruct48-28>

Климчук К.М.  
магістрант кафедри  
готельно-ресторанної справи  
Національний університет  
харчових технологій

Сильчук Т.А.  
д.т.н., доцент, професор кафедри  
готельно-ресторанної справи  
Національний університет  
харчових технологій

Klymchuk Katerina  
National University of Food Technologies  
Sylchuk Tetiana  
National University of Food Technologies

У статті проаналізовано сучасні інновації в готельній індустрії. Досліджено впровадження інтерактивного телебачення в управління готелем. Проаналізовано наявні приклади впровадження цієї інновації у світі та в Україні. Визначено перспективи її розвитку. Розглянуто світові компанії, які надають послуги інтерактивного готельного телебачення. Визначено характерні особливості функціонування готелю, який має функцію інтерактивного телебачення. Розглянуто основні можливості та переваги найсучасніших технологій інтерактивного телебачення з представлених на ринку. Досліджено набір функцій інтерактивної системи, призначених для вирішення багатьох завдань в управлінні готельним підприємством. Визначено, за яких умов підприємству можна отримати додатковий дохід від системи інтерактивного телебачення. Підсумовано переваги впровадження інновації в управління готелем та переваги для адміністрації готелю і клієнтів.

**Ключові слова:** інновація, інтерактивне телебачення, готельний бізнес, сучасний готель, управління.

В статье проанализированы современные инновации в гостиничной индустрии. Исследовано внедрение интерактивного телевидения в управление отелем. Проанализированы существующие примеры внедрения этой инновации в мире и в Украине. Определены перспективы ее развития. Рассмотрены мировые компании, которые предоставляют услуги интерактивного гостиничного телевидения. Определены характерные особенности функционирования гостиницы, которая имеет функцию интерактивного телевидения. Рассмотрены основные возможности и преимущества современных технологий интерактивного телевидения из представленных на рынке. Исследован набор функций интерактивной системы, предназначенных для решения многих задач в управлении гостиничным предприятием. Определено, при каких условиях предприятию можно получить дополнительный доход от системы интерактивного телевидения. Определены преимущества внедрения инновации в управление отелем и преимущества для администрации отеля и клиентов.

**Ключевые слова:** инновация, интерактивное телевидение, гостиничный бизнес, отель, управление.

*The article analyzes modern innovations in the hotel industry. The growth of competition in the hotel industry requires the use of innovative methods of personnel management, material resources, information, the introduction of infrastructure and technological and other innovations in the activities of hotel enterprises. One such innovation is the introduction of interactive hotel television. The existing examples of implementation of this innovation are analyzed. The world companies that provide interactive hotel television services are considered. Attempts to introduce interactive television in hotels around the world and in Ukraine have been studied. The advantages and disadvantages of these implementations are identified. The features of functioning of the hotel which has the function of interactive television marketing are determined. Prospects for its development are identified. The main opportunities and advantages of the most modern technologies of interactive television from those presented on the market are considered. A set of functions of an interactive system designed to solve many problems in the management of a hotel enterprise has been investigated. The main functions of the interactive system are given: promotion of the hotel brand and its offers with the help of a welcome video channel; workflow optimization using a real-time tracking platform and centralized management; facilitating consumer access to entertainment and information; guest service through access to programs; easier to provide special content with a customized user interface; personalized service from registration to eviction; improved customer service through easy access to valuable real-time information. We researched for which hotels interactive television technology was developed. It is determined under what conditions the company can get additional income from the interactive television system. It is argued why at this stage of development of hotel enterprises it is advisable to focus on the introduction of this innovation. The advantages of introduction of innovation in hotel management and advantages for hotel administration and clients are summarized.*

**Key words:** innovation, interactive television, hotel business, modern hotel, management.

**Постановка проблеми.** Готельні підприємства України в сучасних умовах функціонують у середовищі багатовимірної конкуренції, за якої ефективно господарювання залежить від своєчасного впровадження інновацій. Зростання конкуренції у сфері готельного господарства вимагає використання інноваційних методів управління персоналом, матеріальними ресурсами, інформацією, впровадження інфраструктурних і технологічних та інших інновацій у діяльність готельних підприємств. Однією з таких інновацій є впровадження інтерактивного готельного телебачення.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Інтерактивне телебачення як інновацію досліджували фахівці різних галузей. В останні роки цю інновацію почали впроваджувати в управління

готелями по всьому світі: в готелі Peninsula Hong Kong впроваджено одну із систем інтерактивного телебачення. За словами Інгвара Херланда [1], генерального директора Peninsula Hotels, настройки системи повністю встановлені біля ліжка і за столом для зручного використання клієнтами планшетного пристрою. Меню є на п'яти мовах, також планується запуснути ще шість. Відвідувачу, підключеному до мережі, досить на власному планшеті зайти в додаток, за допомогою якого він може викликати менеджера, консьєржа, прибиральницю, інші технічні служби. На величезному плоскому екрані можна подивитися Vue-Ray-диски, будь-який з 90 міжнародних ТВ-каналів, послухати будь-яку з 450 інтернет-радіостанцій, подивитися фільми в HD-якості і навіть у

3D [1]. В готельних номерах Aloft Cupertino (мережа Starwood) вся техніка орієнтована на Apple. Гості, заходячи в номер, підключають свої пристрої на iOS до мережі Apple TV, і їм відразу доступні на екрані телевізора їхні аудіо- та відео плей-листи, а також демонстрація фотографій із домашньої колекції [1].

У 2016 році у готелі Hyatt Regency Kyiv 5\* встановлена система інтерактивного готельного телебачення Quadriga, але якість мовлення аналогової головної станції не досить відповідала сучасним вимогам до якості, гнучкості управління, і необхідність заміни аналогової головної станції телебачення на цифровий IPTV станцію була очевидною [4].

Перед RCI Consulting також було поставлено завдання розробити і впровадити концепцію ТВ-системи, яка дає змогу віддалено оперативно змінювати перелік і кількість трансльованих ТВ-каналів (без установки в готелі додаткових пристроїв). Готель Hyatt Regency Kyiv надав список із понад 50 найменувань бажаних базових ТВ-каналів. З метою мінімізації витрат на організацію прийому ТВ-каналів фахівцями RCI Consulting було прийнято рішення організувати прийом із декількох джерел – DVB-T2, з супутника і у телеком-провайдері [4].

**Постановка завдання.** На сучасному етапі застосування інтерактивного телебачення в управлінні готелем не враховані особливості такого впровадження, а також можливості його застосування у більш масштабних цілях. Також ця інновація потребує постійної підтримки на готельному ринку України шляхом переймання іноземного досвіду. Не висвітлено перспективи розвитку та конкурентоспроможність готельних підприємств України із впровадженням інтерактивного телебачення. Актуальним нині є розкриття поняття інтерактивного готельного телебачення, можливість його впровадження в управління сучасним готелем, аналіз перспектив розвитку цієї інновації та її переваги.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** *Інтерактивне готельне телебачення* – це сервіс, який допомагає просувати всі основні та додаткові послуги, покращувати конкурентоспроможність та імідж готельного підприємства.

Ще 7–10 років тому готелі надавали виключно послуги з проживання. Сьогодні ж, у вік розвитку технологій та Інтернету, гості бажають швидко отримати інформацію про сферу розваг, бездротовий вихід у всесвітню мережу, замовити таксі по місту. Миттєво – адже оперативність в готельній сфері є вирішальною під час вибору, наприклад, номера або додаткової послуги.

Рішення для готелів – це комплекс систем інтерактивного телебачення і не тільки, спрямований на спрощення процесу взаємодії гостей із персоналом.

Багато готелів та готельних комплексів помічають необхідність переобладнання номерів і впровадження новітніх електронних технологій, без чого просто немислимий сучасний світ. Якщо до недавнього часу, як відзначають провідні фахівці, гості готелів більше звертали увагу на кількість квадратних метрів, номери і побутові зручності, то зараз, у століття науково-технічного процесу, автоматизація все більш затребувана.

Системи готельного інтерактивного телебачення сформовані на використанні принципів цифрового телебачення і новітніх технологій передачі, обробки, зберігання даних, що надає багато переваг порівняно з аналоговим та кабельним телебаченням. Вони допоможуть гостям готелю урізноманітнити своє дозвілля, просунути сервіси готелю, розширити методи маркетингу, і, що найголовніше, підвищити рентабельність як окремих сервісів на базі готелю, так і самого готелю зокрема [1].

Крім звичайних та PAY-TV каналів, за допомогою такого інтерактивного сервісу гість буде проінформований про всі основні і додаткові послуги і заходи, що проходять на базі готелю. Завдяки інтерактивному телебаченню гість зможе навіть дізнатися, скільки грошей він витратив у межах готелю.

Для іноземних туристів буде дуже важливою функція зміни мов. Наявність інформації на багатьох мовах світу в інтерактивному телебаченні полегшує роботу персоналу. Гість уже буде проінформований про час і вартість послуги на рідній мові, що не створить ситуації, коли гість і персонал не розуміють одне одного. Основні можливості системи готельного інтерактивного телебачення наведено на рис. 1.

Цей перелік містить опис тільки головних функцій готельної системи інтерактивного телебачення. Система побудована на модульній основі і може бути підібрана під певні потреби готелю, в тому числі в неї можуть бути наявні додаткові необхідні функції. Однією з таких функцій є іменне привітання, яке буде висвітлюватися на екрані під час прибуття гостей в номер. Реєструючись, гість уже автоматично задає рідну мову. Отже, весь інтерфейс, уся наявна інформація про сервіс готелю, заходи тощо будуть представлені на заданій мові. У привітання гостя може бути вмонтовано відеоролик про готель, він познайомить гостя з наявними готельними послугами та основами навігації в системі. При бажанні гість завжди може змінити мову спілкування з системою. Кількість варіантів мовного супроводу необмежена і вибирається за бажанням замовника системи [3].

Додаткова мова може бути підключена до системи вже в процесі використання системи без перерви в експлуатації. Відеофільми, що містяться в каталозі «Відео за запитом», так само будуть передаватися на рідній для гостя мові або



**Рис. 1. Основні можливості системи готельного інтерактивного телебачення**

супроводжуватися субтитрами. Інтерфейс системи інтуїтивно зрозумілий для гостей. Управління функціями системи не складніше, ніж управління пультом телевізора. В оформленні інтерфейсу можна застосовувати графічні зображення готелю: колір, товарні знаки, логотипи.

Завдяки інтерактивному телебаченню до послуг гостя – кінотека, в якій він зможе знайти фільми різного жанру: комедії, драми, наукові програми. Гість може вибрати фільм цілеспрямовано, переглянувши при цьому короткий зміст фільму, анотацію. Зможе знайти афіші майбутніх заходів, які незабаром будуть проходити в місті [3].

Ці послуги можуть бути як платними, так і безкоштовними. Якщо гість хоче скористатися платними послугами, то він буде проінформований заздалегідь про вартість послуг. За згоди гостя на їх придбання необхідно ввести особистий пароль, який видається під час заселення для підтвердження своїх дій. Тарифікація послуг налаштовується відповідно до цін замовника. В інтерфейсі інтерактивного телебачення гість може знайти такі опції, як: будильник, нагадування про важливі зустрічі, наради. Нагадування відбувається шляхом виведення на екран відео про майбутню подію або звуковим супроводом.

Програма розрахована на миттєву доставку повідомлень і різних оповіщень на монітор телевізора, що знаходиться в номері гостя. Сповіщення, що надсилаються програмою, є як індивідуальними, так і груповими. Сповіщення групового характеру спрямовані здебільшого на обслуговування туристичних груп. Вони розраховані на те, що керівники груп зможуть у будь-який час проінформувати членів групи про майбутню екскурсію, прибуття автобуса тощо, що багато в чому полегшить роботу як керівника, так і працівників готелю [3].

Сповіщення можуть бути створені або в автоматичному режимі, або створенням повідомлення обслуговуючим персоналом на стійці реєстрації. Так само ця програма дає можливість керівникам груп самим створити необхідне оповіщення для

групи з власного номера, заздалегідь придбавши паролі біля стійки реєстрації.

Будучи далеко від дому, гість може отримувати новини з екрану телевізора, встановленого в номері. Для отримання новин гість має можливість підписатися на розділи, які його цікавлять, застосовуючи меню системи.

Фінансові, біржові, економічні, політичні та інші новини можуть надаватися гостю рідною мовою. Стрічки новин можуть супроводжуватися посиланнями і на інтернет-ресурси для детальнішого ознайомлення [3].

Будь-яка система інтерактивного телебачення дає змогу відвідувачеві готелю в будь-якій його точці мати доступ в інформаційний світ, а готелю – перетворити телевізор у власний рекламний майданчик. Компанії, які представляють послуги системи інтерактивного телебачення на ринку України, наведені на рис. 2.

Розглянуто та проаналізовано на прикладі одну із сучасних технологій інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0. Використовуючи свої потужності і виробництва, компанія Samsung не тільки змогла створити чудову технологію, а й зробила її дешевшою, ніж у конкурентів.

Технологія готельного інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0 – це нова система, яка створена на основі окремих рішень REACH 3.1 і LYNK SINC. LYNK REACH 4.0 включає в себе інструментарій для дизайну інформаційних і рекламних сторінок та управління телевізорами, створена для підвищення прибутковості і зниження витрат готелю [2].

Система REACH 4 IP працює на телевізорах модельного ряду з 2016 року.

Вартість LYNK REACH 4.0 визначається з кількості номерів в готелі, що робить її доступною як для невеликих готелів, так і для величезних.

Технологія готельного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0 розрахована на готелі, яким потрібно:

- вибудувати лояльність до бренду і надати гостям інформацію в сучасній мультимедійній якості;

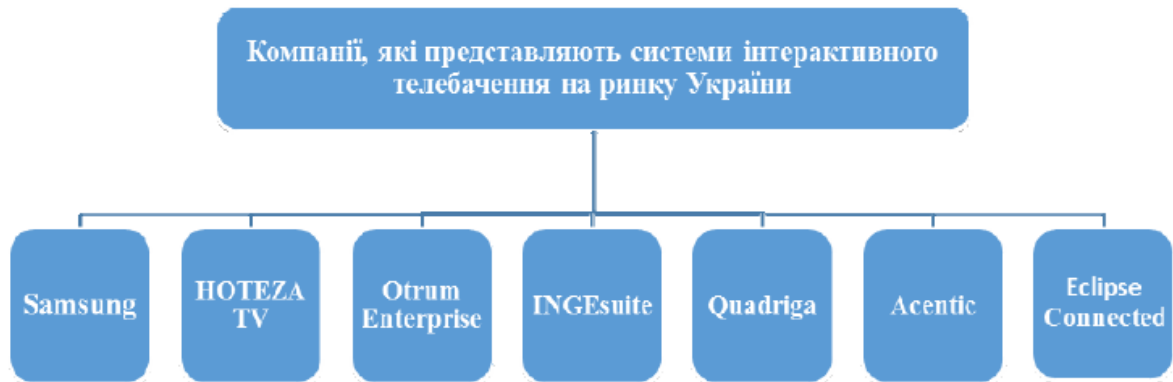


Рис. 2. Компанії, які представляють системи інтерактивного телебачення на ринку України

- просувати і рекламувати свої послуги;
- використовувати найсучасніші технології IP для доставки контенту гостям, які не бажають встановлювати додатковий пристрій-приставку в номері;
- знизити сукупну вартість володіння: управляти всіма телевізорами з одного місця, відстежувати їх стан, оновлювати списків каналів тощо;
- отримати розумну інвестиційну вартість на впровадження інтерактивного телебачення.

Технологія управління контентом Samsung REACH 4.0 розрахована на готелі, яким необхідна гнучка й ефективна система управління телевізійною мережею, яка легко контролюється і управляється.

*Основні можливості технології Samsung LYNK REACH 4.0*

*Samsung LYNK REACH має чудовий конструктор інформаційних сторінок та рекламних блоків.* Створення, зміна сторінок виконується у візуальному редакторі зручною мовою. Приступити до роботи можна відразу після встановлення. Управління сторінками проводиться нескладно, цим не може похвалитися жодна інтерактивна телевізійна система. Система поставляється з набором готових шаблонів, в яких адміністрація готелю має можливість при бажанні змінювати майже всі – кольори, розташування кнопок, їх розмір і кількість, картинки, тексти, а також створювати і видаляти сторінки. Завдяки функції завантаження відео або вставлення URL-адреси адміністрація готелів може налаштувати список каналів або роликів для відображення послуг готелю чи реклами спеціальних пропозицій, місцевих заходів або розваг. Адміністрація готелів має можливість змінювати параметри показу відеороликів, щоб транслювати їх на весь екран. Це дає можливість одночасного передавання цих рекламних акцій на багатьох каналах. У результаті цього система забезпечує додатковий прибуток для готелів [2].

*LYNK REACH є багатомовною системою.* Система дає можливість виконувати переклад на

іншу мову тестів готелю як у повному обсязі – всіх сторінок, так і тільки їх частини. Підтримується величезна кількість мов, включаючи китайську. Під час поселення гостя йому буде встановлено потрібну мову порталу.

*Створення привітальних відеоканалів для представлення гостям потрібної інформації.* Під час поселення в номер гість відразу бачить на екрані персональне привітання. Споживачі отримують персоналізоване обслуговування та доступ до умов та послуг готелю. Персонал готелю має можливість надсилати постояльцям повідомлення, які пов'язані з їхнім перебуванням (про заброньований столик у ресторані, розклад руху поїздів тощо). Завдяки функції завантаження відео або вставлення URL-адреси персонал може налаштувати список каналів або роликів для відображення послуг готелю чи реклами спеціальних пропозицій, місцевих заходів або розваг, а також змінювати параметри показу відеороликів, щоб транслювати їх на весь екран. Швидке виселення гостей та виведення на дисплей телевізора у номері всіх витрат [2].

*Оптимізація процесів за рахунок застосування простої централізованої системи управління.* Досліджувана система знижує вартість володіння телевізійною мережею за рахунок централізованого онлайн-моніторингу та управління всіма телевізорами в готельних підприємствах. Гість не потрапить в ситуацію, коли приїжджає в номер з непрацюючим телевізором або з неправильно налаштованими каналами. Персонал готелю має можливість самим налаштувати телевізор, інформаційні сторінки, оновлювати ПО на телевізорах, встановлювати будь-які обмеження, такі як рівень гучності і перелік доступних каналів для гостя, виконувати поселення та виселення гостя [2].

*Простий доступ споживачів до додатків телевізора (розваг та важливої інформації).* За рахунок забезпечення гостей простим доступом до додатків на телевізорі адміністрація підвищить лояльність гостей до готелю. Телевізійна система містить величезну кількість додатків для доступу

до соціальних мереж, музики, відео, новин, розкладу авіарейсів, інформації для туристів, відомостей про місцеві заходи, прогнозів погоди тощо, які підтримуються на різних мовах. Додаткові програми надають переваги системі, переважаючи традиційні телевізійні канали. Персонал готелю має можливість обслуговувати гостей з урахування розкладу їхнього перебування [2].

За рахунок системи *Samsung LYNK REACH* можна отримати додатковий дохід. Уміле використання інтерактивних систем, із досвіду готельєрів, піднімає додатковий дохід до 6 разів. *Samsung LYNK REACH* допоможе в цьому, зменшивши витрати на управління рекламою та інформацією на телевізорах у номерах. Просте створення й оновлення сторінок порталу може виконуватися співробітником, який не має інженерної освіти, наприклад менеджером з реклами. Можна оновлювати інформацію як завгодно часто, не маючи при цьому витрат на власного інженера [2].

Наявність інформації про погоду, розклад найближчого аеропорту, опис пам'яток, що оточують готель, на рідній мові гостя, безсумнівно, порадує його, створять позитивні відгуки про готель.

Основною перевагою від запровадження інтерактивного телебачення в управління готелем є забезпечення додаткового доходу: від продажу додаткових телеканалів; від просування реклами послуг готельного підприємства та інфраструктури, яка знаходиться при готелі (ресторани, бари, спорт-зали, квиткові каси та ін.); від скорочення часу обслуговування гостей персоналом під час інформування гостей про послуги готелю; від продажу додаткових платних послуг (ігри, відео на замовлення, доступ до Інтернету); від трансляції будь-якої іншої реклами на телеканалах готельного підприємства (у текстових повідомленнях або під час трансляції відео внизу екрана в рядку, який рухається); за рахунок підвищення конкурентоспроможності готелю.

Переваги, які отримує адміністрація від запровадження інтерактивного телебачення: показ інформації про готель, послуги та сервіси, розміщення рекламної інформації, надсилання персональних повідомлень у номер гостя.

Переваги та можливості для гостей готелю: замовлення готельних послуг в електронному меню телевізора, використання інтернет-сервісів без ПК, перегляд аналогових телеканалів і цифрових, IPTV, програвання аудіо- і відеоконтенту з персональних пристроїв.

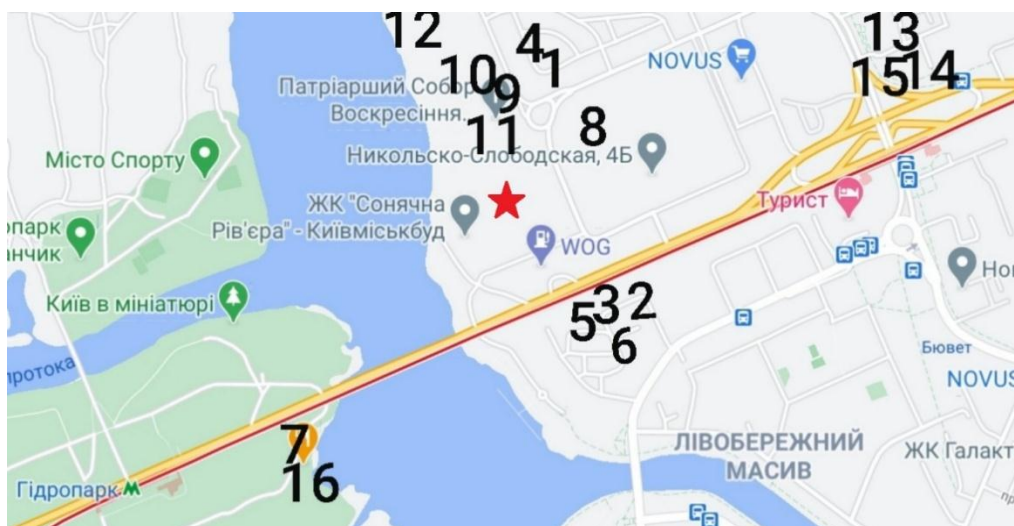
**Висновки з проведеного дослідження.** Отже, на підставі проведених досліджень встановлено, що умови для впровадження інтерактивного телебачення на готельному ринку України вже почали формуватися. На цьому етапі розвитку готельних підприємств доцільно сконцентруватися на введенні саме цієї інновації. Проаналізувавши «інтерактивне телебачення» як стратегію готельного підприємства, можна чітко визначити основні переваги її впровадження в систему управління готелем.

### БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Готельне інтерактивне ТВ. URL: <https://hoteltv.com.ua> (дата звернення: 27.10.2020).
2. Інтерактивне телебачення Samsung LYNK REACH 4.0. URL: <https://www.samsung.com> (дата звернення: 25.09.2020).
3. Система готельного телебачення. URL: <https://smartsec.com.ua> (дата звернення: 27.10.2020).
4. Технологія надання послуг інтерактивного платного телебачення. URL: <https://stud.com.ua> (дата звернення: 8.10.2020).

### REFERENCES:

1. Gotel'ne interaktyvne TB [Hotel interactive TV]. Available at: <https://hoteltv.com.ua> (accessed 27 October 2020).
2. Interaktyvne telebachennya Samsung LYNK REACH 4.0 [Interactive TV Samsung LYNK REACH 4.0]. Available at: <https://www.samsung.com> (accessed 25 September 2020).
3. Sy'stema gotel'nogo telebachennya [Hotel television system]. Available at: <https://smartsec.com.ua> (accessed 27 October 2020).
4. Teknologiya nadannya poslug interaktyvnogo platnogo telebachennya [Technology of providing interactive pay TV services] Available at: <https://stud.com.ua> (accessed 08 October 2020).



### Експлікація будівель та споруд

№	Назва
★	Готель, що проектується
<b>Конкуренти</b>	
1	EXPO Hotel Comfort 3*
2	Барбарис
3	Готельний комплекс «Турист» 3*
4	Citrus Hostel
5	Комфорт готель
6	Light hotel & hub 2*
7	Mini Hotel Fregat
<b>Місця зосередження туристів</b>	
8	Міжнародний виставковий центр
9	Патріарший Собор
10	Храм Благовіщення Пресвятої Богородиці УГКЦ
11	Київська Архиепархія УГКЦ
12	Пляж «Зона здоров'я»
13	Парк «Перемога»
14	Київський академічний театр «Драми і Комедії»
15	Кінотеатр «Мультиплекс»
16	Яхт-клуб «Фрегат»

## МЕНЮ БАНКЕТУ

№ рецептури	Назва страви	Вихід г/мл
<b>Холодні закуски</b>		
Згідно ТК	Асорті зі свіжих овочів	250
Згідно ТК	Корзинки з крем-сиром та помідорами черрі	280
	Корзинки з печінковим паштетом	210
Згідно ТК	Воловани з червоною ікрою	115
Згідно ТК	Воловани з творогом та зеленню	170
Згідно ТК	Перепелині яйця з ікрою	120
Згідно ТК	Асорті м'ясне з ковбас	700
Згідно ТК	Асорті м'ясне по-домашньому (свинні відбивні, котлети свинні, крученики)	600
Згідно ТК	Ошийок свинний запечений з беконом	220
Згідно ТК	Ошийок запечений з сиrom та помідорами	220
Згідно ТК	Закусочна дощечка (буженіна, ковбаса домашня, ковбаса куряча, підчеревина запечена, капуста пелюстка, солоні огірки, соус «До шашлику»)	450/50
Згідно ТК	Ковбаса домашня свинна	150
Згідно ТК	Язик відварний з майонезом	150
Згідно ТК	Асорті з рулетів (рулет курячий, фарширований цибулею, болгарським перцем, спаржою, рулет м'ясний, фарширований перепелиними яйцями)	300
Згідно ТК	Асорті сирне з фруктами	850
Згідно ТК	Асорті з маринованих грибів (білі гриби, печериці мариновані, опеньки мариновані, цибуля синя)	150
Згідно ТК	Асорті з маринованих овочів	220
Згідно ТК	Оселедець з цибулею	100/50
Згідно ТК	Риба фарширована (судак, щука)	1000
Згідно ТК	Короп фарширований	1000
Згідно ТК	Торт печінковий	1000
Згідно ТК	Млинцевий торт з грибами	1000
Згідно ТК	Язик заливний	210
Згідно ТК	Яйця фаршировані печінковим паштетом	80
Згідно ТК	Помідори фаршировані сирною масою з креветками	160
Згідно ТК	Курка фарширована	1000/200
Згідно ТК	Лимон	100
Згідно ТК	Маслини	100
Згідно ТК	Оливки	100
<b>Салати</b>		
Згідно ТК	Салат «Цезар» (куряче філе, бекон, пармезан, помідор, соус)	300
Згідно ТК	Салат «Флорентійський» (свіжий огірок, помідор, салат айсберг, сир Каліфорнія, шинка)	220
Згідно ТК	Салат «Грецький» (свіжий огірок, перець, помідор, цибуля маринована, маслини, оливкова олія, сир Фета)	250
Згідно ТК	Салат «Перепелине гніздо» (філе куряче, шинка, опеньки мариновані, яйця перепелині)	220
Згідно ТК	Салат «Лісова птиця» (філе куряче, помідор, салат Айсберг, кедрові горіхи)	240

Згідно ТК	Салат «Сирна корзина» ( свинина вирізка, сир твердий, свіжий огірок, солоний огірок, перець болгарський, цибуля маринована, майонез)	280
Згідно ТК	Салат «Моцарелла» ( сир Моцарелла, помідор, руккола, соус Песто)	250
Згідно ТК	Салат «Лісний» ( язик телячий, огірок солоний, селера, печериці, цибуля маринована, маслини, соус)	230
Згідно ТК	Салат м'ясний ( філе куряче, буженина, бастурма, шинка, помідор, салат Айсберг, крутони, часниковий соус)	250
<b>Гарячі закуски</b>		
Згідно ТК	Сьомга в тісті (філе сьомги, тісто листкове, шпинат, цибуля)	290
Згідно ТК	Жульєн запечений в корзинці	130
Згідно ТК	Язик запечений з помідорами та сиром	180/35
Згідно ТК	Риба в клярі	100
Згідно ТК	Млинці з куркою та грибами	250
Згідно ТК	Млинці з м'ясом	250
Згідно ТК	Млинці з червоною ікрою	140/30
Згідно ТК	Млинці зі шпинатом та лососем	200
Згідно ТК	Шашлик зі свинини	100/30
Згідно ТК	Шашлик із курки	100/30
Згідно ТК	Шашлик з лосося	100/30
Згідно ТК	Відбивна зі свинини	150
Згідно ТК	Відбивна з курки	150
Згідно ТК	Курка під ананасом та сиром	150
Згідно ТК	Котлета по-Київськи	150
Згідно ТК	Котлета Столична	150
Згідно ТК	Свинина по-панськи	150
<b>Другі страви</b>		
Згідно ТК	Лосось запечений з сиром	335
Згідно ТК	Філе лосося з овочами та шпинатним соусом	225
Згідно ТК	Судак Рішельє	175
Згідно ТК	Кебаб (шашлик) з морепродуктів	185
Згідно ТК	Яловичина-гриль в беконі	240
Згідно ТК	Крученики з телятини з беконом та огірком	180
Згідно ТК	Медальйони з телятини з картопляним пюре та броколі	160/150/30
Згідно ТК	Яловичина з овочами гриль	230
Згідно ТК	Медальйони зі свинини	310
Згідно ТК	Стейк зі свинини з винним соусом	300
Згідно ТК	Свиняче стегно запечене	1000
<b>Гарніри</b>		
Згідно ТК	Картопля «Фаворит» (картопля з м'ясом запечена з сиром)	150
Згідно ТК	Картопля-фрі	150
Згідно ТК	Овочі-гриль	200
Згідно ТК	Картопля запечена з часником та зеленню	200
Згідно ТК	Картопляне пюре	150
Згідно ТК	Рис з овочами	150
Згідно ТК	Каша гречана з беконом та цибулею	150
<b>Десерти</b>		
Згідно ТК	Млинці «Три бажання» (млинці, вишня, творог, мак, цукор, білок)	190

	Торт «Вишневий каприз» (коржі: кавовий бісквіт; крем: вишня, вино, молоко згущене, масло вершкове)	135
	Торт «Медовик» (коржі: мед, маргарин, цукор; крем: молоко ,яйця, масло вершкове, цукор, грецькі горіхи)	110
	Торт «Наполеон» (коржі: маргарин, борошно; крем: молоко, цукор. Масло вершкове, ваніль)	150
	Торт «Святковий» (коржі: бісквіт, бізе «Амаретто»; крем: згущене молоко, вершки кондитерські)	1000
	Чізкейк шоколадний	115
	Чізкейк лимонний	90
	Тірамісу (ніжний вершковий десерт з лікером а печивом)	80
<b>Напої</b>		
Згідно ТК	Морс із ягід	1000
Згідно ТК	Компот із ягід	1000
Згідно ТК	Узвар із сухофруктів	1000
	Мінеральна вода б/газ	500
	Сік в асортименті	1000
	Кока-кола	500
	Фанта	500
	Пепсі	500
<b>Алкогольні напої</b>		
	Шампанське Артемівське, ігристе біле, Україна, брут/н-сол/н-сухе	750
	Шампанське Артемівське, ігристе рожеве, Україна, е/сухе	750
	Вино Шардоне Котнар, Україна, біле сухе	750
	Вино Мускат Котнар, Україна, біле н/сол	750
	Вино Цинадалі Картулі Вазі, Грузія, червоне сухе	750
	Вино Кабарне Котнар, Україна, червоне сухе	750
	Вино Мерло Конар, Україна, червоне н/сол	750
	Вино Сапераві Картулі Вазі, Грузія, сухе	750
	Горілка Неміров українська особлива	500
	Горілка Неміров українська з перцем	500
	Коньяк Закарпатський, Україна	500
	Коньяк Шабо, Україна	500

## МЕНЮ КАВА-БРЕЙКІВ

Найменування	Вихід, мл, г
<b>№1 (35 грн / персона)</b>	
Кава в зернах / чай в асортименті (пакетований)	100 / 200
Вершки порц / лимон	10 / 10
Печиво з домашнього сиру	25
<b>№2 (45 грн / персона)</b>	
Кава в зернах / чай в асортименті (пакетований)	100/ 200
Вершки порц / лимон	10 / 10
Круасан в асортименті (з лимоном та апельсином, з яблуками та корицею) – 1 шт. на вибір	40
<b>№3 (70 грн / персона)</b>	
Кава в зернах / чай в асортименті (пакетований)	100 / 200
Вершки порц / лимон	10 / 10
Вода мінеральна / сік в асортименті	500 / 150
Круасан з шоколадом	40
Міні-сендвіч в асортименті (з куркою-гриль, з шинкою та сиром, з бужениною) – 1 шт. на вибір	45
<b>№4 (85 грн/ персона)</b>	
Кава в зернах / чай в асортименті (пакетований)	100 / 200
Вершки порц / лимон	10 / 10
Вода мінеральна / сік в асортименті	500 / 150
Роліні в асортименті ( із сиром та родзинками, з вишнею, зі сливою, з яблуками, із творожно-заварним кремом) – 1 шт. на вибір	100
Торт Наполеон	40
<b>№5 (100 грн / персона)</b>	
Кава в зернах / чай в асортименті (пакетований)	100 / 200
Вершки порц / лимон	10 / 10
Вода мінеральна / сік в асортименті	500 / 150
Круасан з шинкою та сиром	115
Торт мусовий в асортименті (полунично-шоколадний, лимонно-м'ятний, банановий. Апельсиновий)	40

## Доповнення

Найменування	Вихід г, мл	Вартість
<b>Напої</b>		
Узвар	1000	35
Компот	1000	32
Морс журавлиний	1000	56
Сік в асортименті	150	25
Вода мінеральна	500	15
Кава натуральна	100	14
Кава в зернах «Esse Caffè»	100	25
Чай (пакетований)	200	15
<b>Додаткові інгредієнти</b>		
Лимон	10	5
Вершки порц / молоко	10 / 40	5
Мед	15	8
<b>Канапе</b>		
Канапе з лососем	17	42

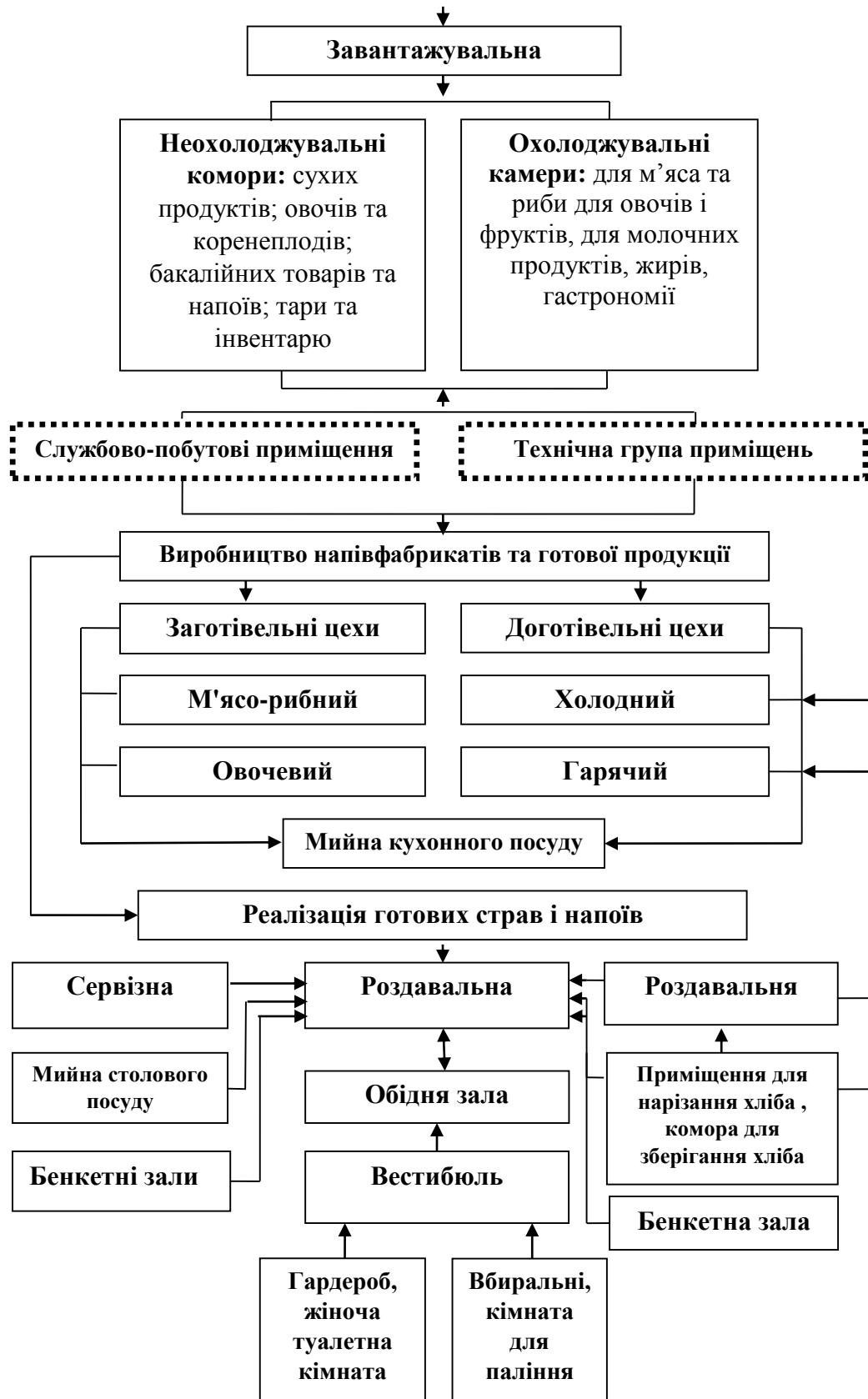
Канаше з шинкою	22	17
Канаше з твердим сиром та виноградом	33	17
Канаше з сиром Брі та виноградом	23	42
Канаше з сиром Моцарела та черрі	33	42
Канаше зі свіжих овочів	50	24
<b>Сендвічі та гамбургери</b>		
Сендвіч з курячим філе та помідором	90	45
Сендвіч з беконом	90	40
Сендвіч з шинкою та сиром	90	40
Сендвіч з ковбасою	90	40
Сендвіч з бужениною	90	45
Сендвіч з ростбіфом	90	75
Міні-гамбургер	95	36
Круасан з шинкою та сиром	115	38
Роліні з м'ясом (курка, телятина)	100	30
Роліні з грибами	100	30
Роліні з бринзою та шпинатом	100	30
<b>Бутерброди</b>		
Бутерброд з шинкою	35	17
Бутерброд з ковбасою	35	17
Бутерброд з твердим сиром	30	17
<b>Здобна випічка</b>		
Пиріжок з вишнею	40	13
Пиріжок з домашнім сиром	40	13
Пиріжок з яблуками	40	13
Ватрушка із сиром та родзинками	40	13
<b>Листкові пиріжки та випічка</b>		
Круасани в асортименті: з лимоном та апельсином, з яблуками та корицею, з шоколадом	40	18
Роліні з сиром та родзинками	100	30
Роліні з абрикосою	100	30
Роліні з вишнею	100	30
Роліні зі сливою	100	30
Роліні з яблуком	100	30
Пиріжок з яблуками	30	13
Пиріжок з домашнім сиром	30	13
Пиріжок з куркою	30	13
Пиріжок з вишнею	30	13
<b>Десерти</b>		
Торт мусовий в асортименті (полунично-шоколадний, банановий, апельсиновий, лимонний)	40	20
Торт Наполеон	40	20
Еклер	20	15
Чіз-кейк	40	25
Печиво пісочне домашнє	50	16
Печиво з домашнім сиром	30	16
Кекс в асортименті (шоколадний, лимонний)	50	20
Корзинка з фруктами	75	30
Свіжі фрукти по сезону	100	25

## МЕНЮ ФУРШЕТУ

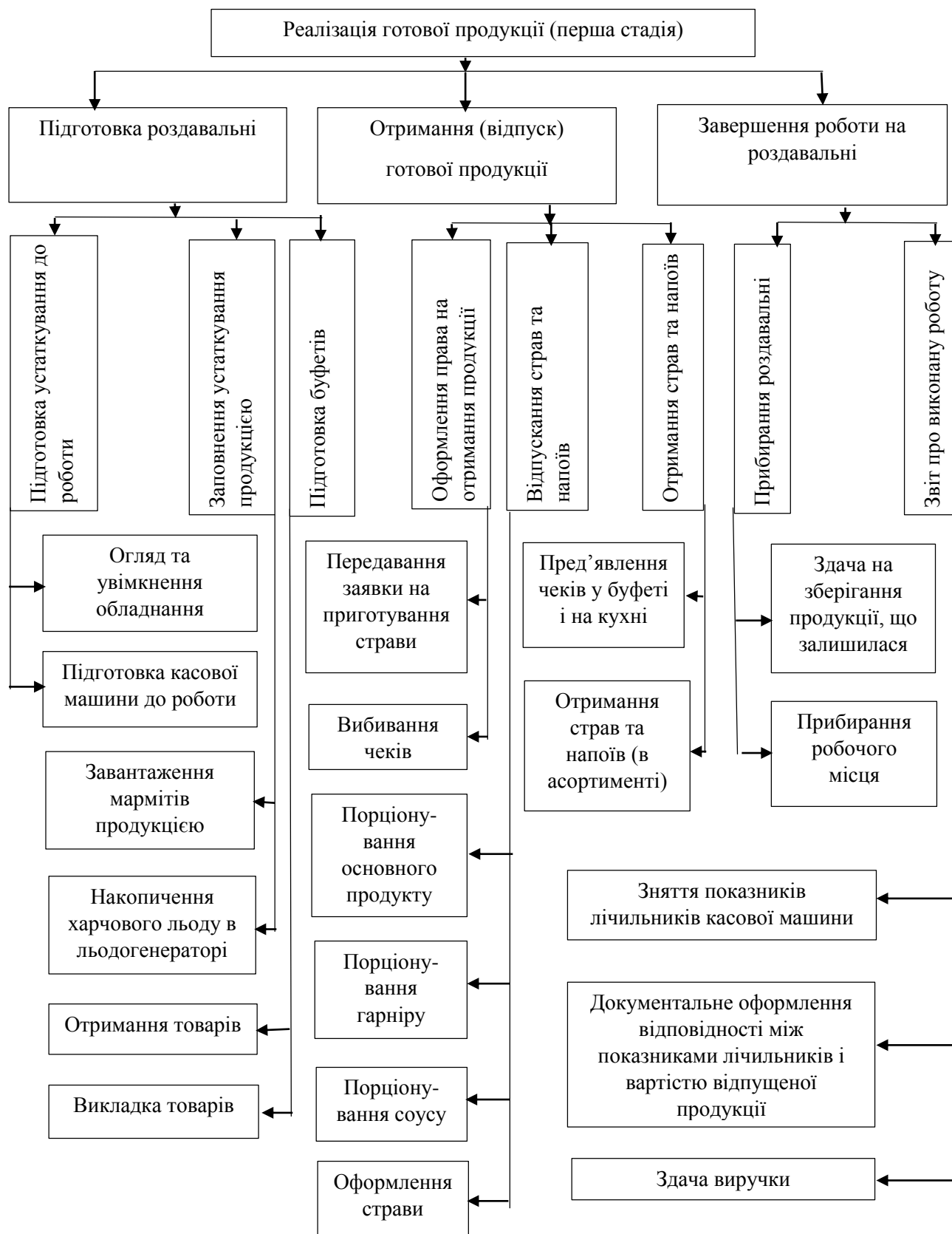
№ рецептури	Назва страви	Вихід г/мл
	<b>Салати</b>	
Згідно ТК	Салат крабовий в корзинці	55
Згідно ТК	Салат столичний в корзинці	55
Згідно ТК	Салат аристократ в корзинці	55
Згідно ТК	Салат Ідеал в корзинці	55
Згідно ТК	Салат Корал в корзинці	55
Згідно ТК	Салат Південний в корзинці	55
Згідно ТК	Салат із овочів з креветками	55
Згідно ТК	Салат Посейдон в корзинці	55
Згідно ТК	Салат Русалочка в корзинці	55
	<b>Холодні закуски і канапе</b>	
Згідно ТК	Яйце фаршироване грибами	35
Згідно ТК	Яйце фаршироване паштетом	37
Згідно ТК	Сирні кульки	45
Згідно ТК	Лодочки з помідорів	40
	Лимон	100
	Маслини, оливки	100
Згідно ТК	Рулетики з баклажанів і корейською морквою	30
Згідно ТК	Рулетики з баклажанів з сирною масою та помідорами	30
Згідно ТК	Рулетики із шинки з сиром фета	25
Згідно ТК	Сирні рулетики з помідорами черрі	25
Згідно ТК	Канапе з салом на чорному хлібі	24
Згідно ТК	Канапе з сиром Брі та виноградом	23
Згідно ТК	Канапе з малинами, грибами та сиром	29
Згідно ТК	Канапе зі свіжих овочів	60
Згідно ТК	Канапе з маринованих овочів	50
Згідно ТК	Канапе з беконом на чорному хлібі	25
Згідно ТК	Канапе з паштетом на хлібі	25
Згідно ТК	Канапе з паштетом на крекері	25
Згідно ТК	Канапе з лососем	27
Згідно ТК	Канапе з оселедцем	24
Згідно ТК	Канапе з шинкою	25
Згідно ТК	Канапе з ковбасою в/к	26
Згідно ТК	Канапе з червоною ікрою	31
Згідно ТК	Канапе з Моцарелою та виноградом	33
Згідно ТК	Канапе з Моцарелою та черрі	33
Згідно ТК	Канапе з твердим сиром та виноградом	33
	<b>Бутерброди</b>	
Згідно ТК	Бутерброд з червоною рибою	40
Згідно ТК	Бутерброд з ковбасою в/к	35
Згідно ТК	Бутерброд з шинкою	35
Згідно ТК	Бутерброд з сиром	35
	<b>Гарячі закуски</b>	
Згідно ТК	Картопля по-селянськи з беконом	70
Згідно ТК	Картопля кульки-фрі	30
Згідно ТК	Куряче філе у клярі	30
Згідно ТК	Курка апетитна	40

Згідно ТК	Вертуни з телятини та беконом	45
Згідно ТК	Вертуни з грибами	45
Згідно ТК	Жульєн грибний з куркою	50
Згідно ТК	Телятина в беконі	50
Згідно ТК	Свинина в беконі	50
Згідно ТК	Риба в темпурі	25
Згідно ТК	Млинці з лососем (у мішочку)	50
Згідно ТК	Млинці по-домашньому з червоною ікрою	50
Згідно ТК	Млинці по-домашньому з куркою та грибами	50
Згідно ТК	Курка на шпажці	50
Згідно ТК	Лосось на шпажці	50
Згідно ТК	Свинина на шпажці	50
Згідно ТК	Овочі на шпажці	50
Згідно ТК	Сирні кубики-фрі	30
Згідно ТК	Конвертики з лосося	40
	<b>Кондитерські та борошняні вироби</b>	
	Чіз-кейк	40
	Еклер	30
	Шарлотка з яблуками	30
	Бисквіт з джемом	40
	Сезонні свіжі фрукти	100
	Круасан	40
	Ватрушка з маком	40
	Булочка з корицею	40
	Ватрушка з творогом та родзинками	40
	Печиво пісочне домашнє	40
	Пиріжок листковий з куркою	40
	Пиріжок дріжджовий з вишнею	40
	Пиріжок дріжджовий з творогом	40
	Пиріжок дріжджовий з капустою	40
	<b>Фрукти</b>	
	Шашличок з фруктів	30
	Фруктова тарілка	1200
	<b>Напої</b>	
Згідно ТК	Морс із ягід	1000
	Мінеральна вода б/г	500
Згідно ТК	Компот із ягід	1000
Згідно ТК	Узвар із сухофруктів	1000
Згідно ТК	Еспресо	35
Згідно ТК	Американо	150
Згідно ТК	Капучіно	140
Згідно ТК	Лате	200
Згідно ТК	Чай в асортименті заварний	400
	<b>Алкогольні напої</b>	
	Горілка Неміров українська особлива	500
	Горілка Нміров українська з перцем	500
	Коньяк Закарпатський, Україна	500
	Коньяк Шабо, Україна	500
	Вино Шардоне Котнар, біле сухе, Україна	750
	Вино Мускат Котнар, біле напівсолодке, Україна	750
	Воно Кабарне Котнар, червоне сухе, Україна	750
	Вино Мерло Котнар, червоне напівсолодке, Україна	750

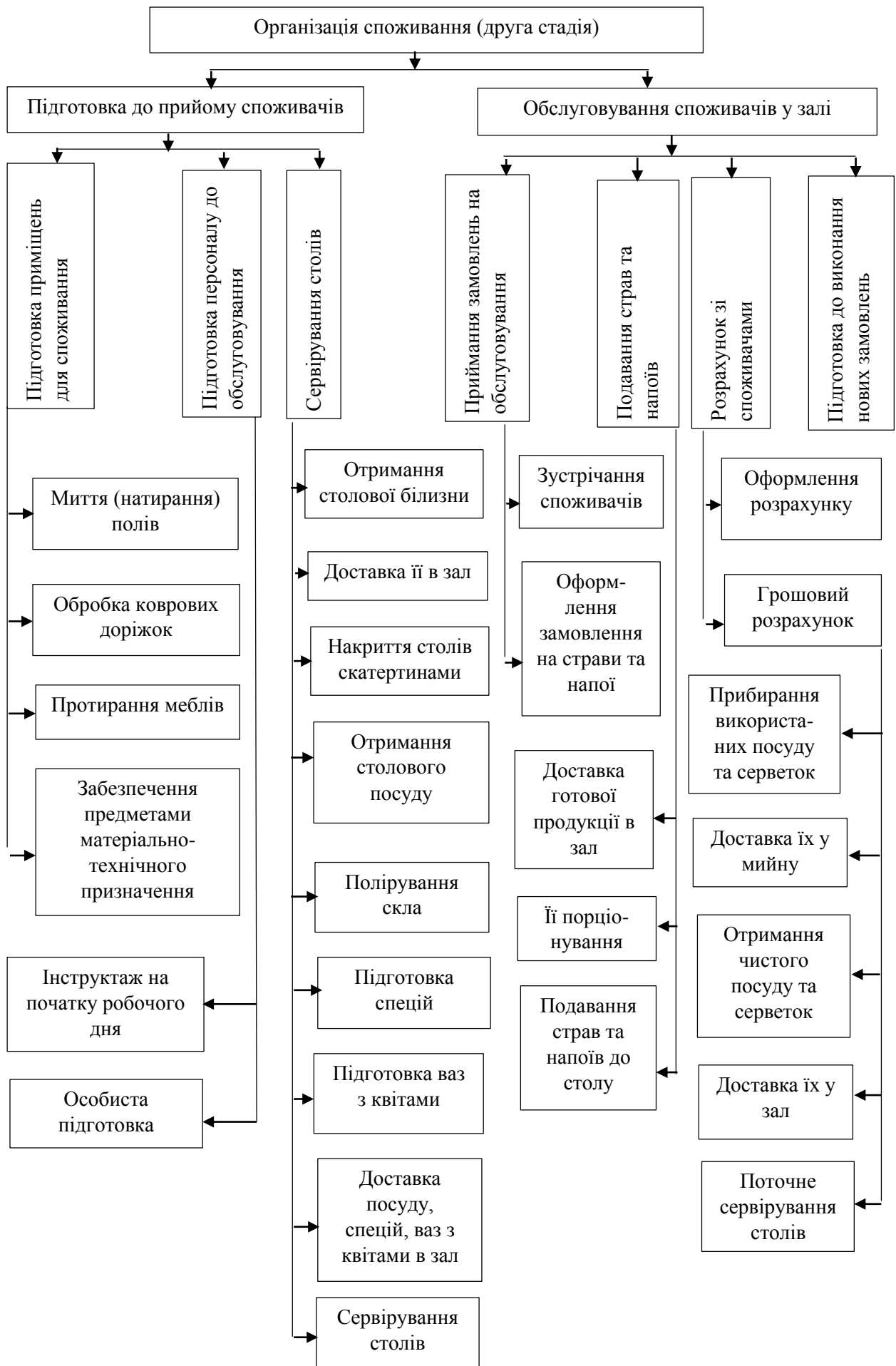
	Вино Цинандалі Картулі Вазі, біле сухе, Україна	750
	Вино Сапераві Картулі Вазі, червоне сухе, Україна	750
	Шампанське Артемівське, ігристе біле сухе, Україна	750
	Шампанське Артемівське, ігристе рожеве напівсухе, Україна	750



Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

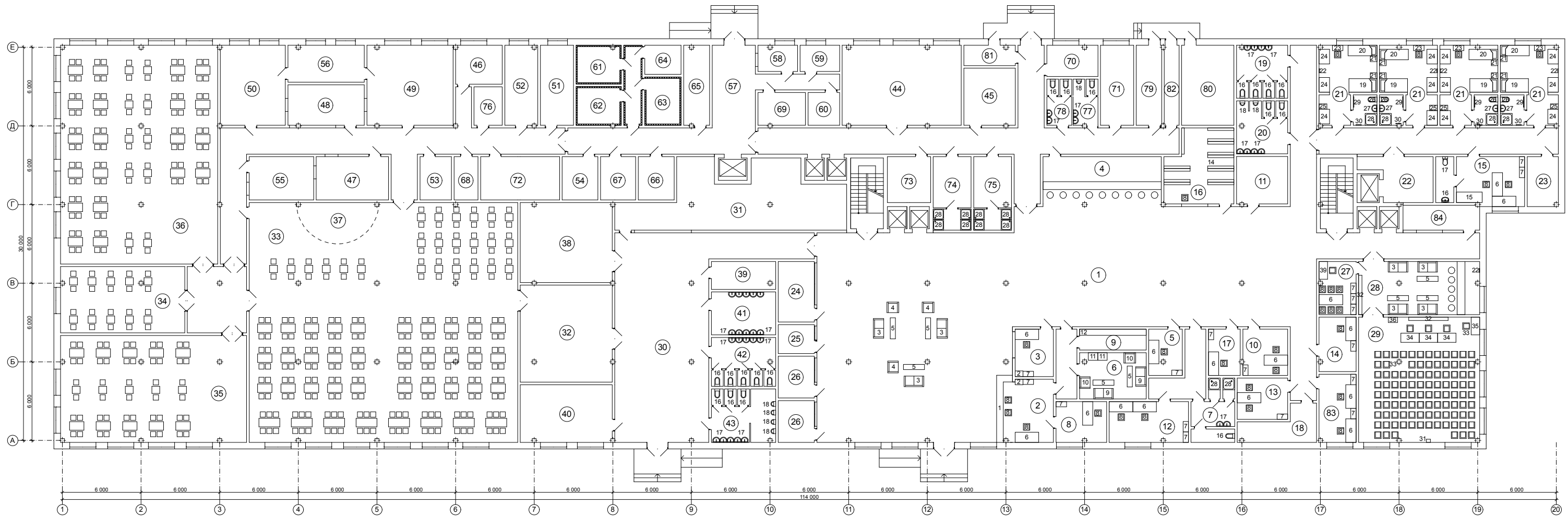


Технологічний процес обслуговування споживачів офіціантами (перша стадія)



**Технологічний процес обслуговування споживачів офіціантами (друга стадія)**

## Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0.000



### Експлікація приміщень

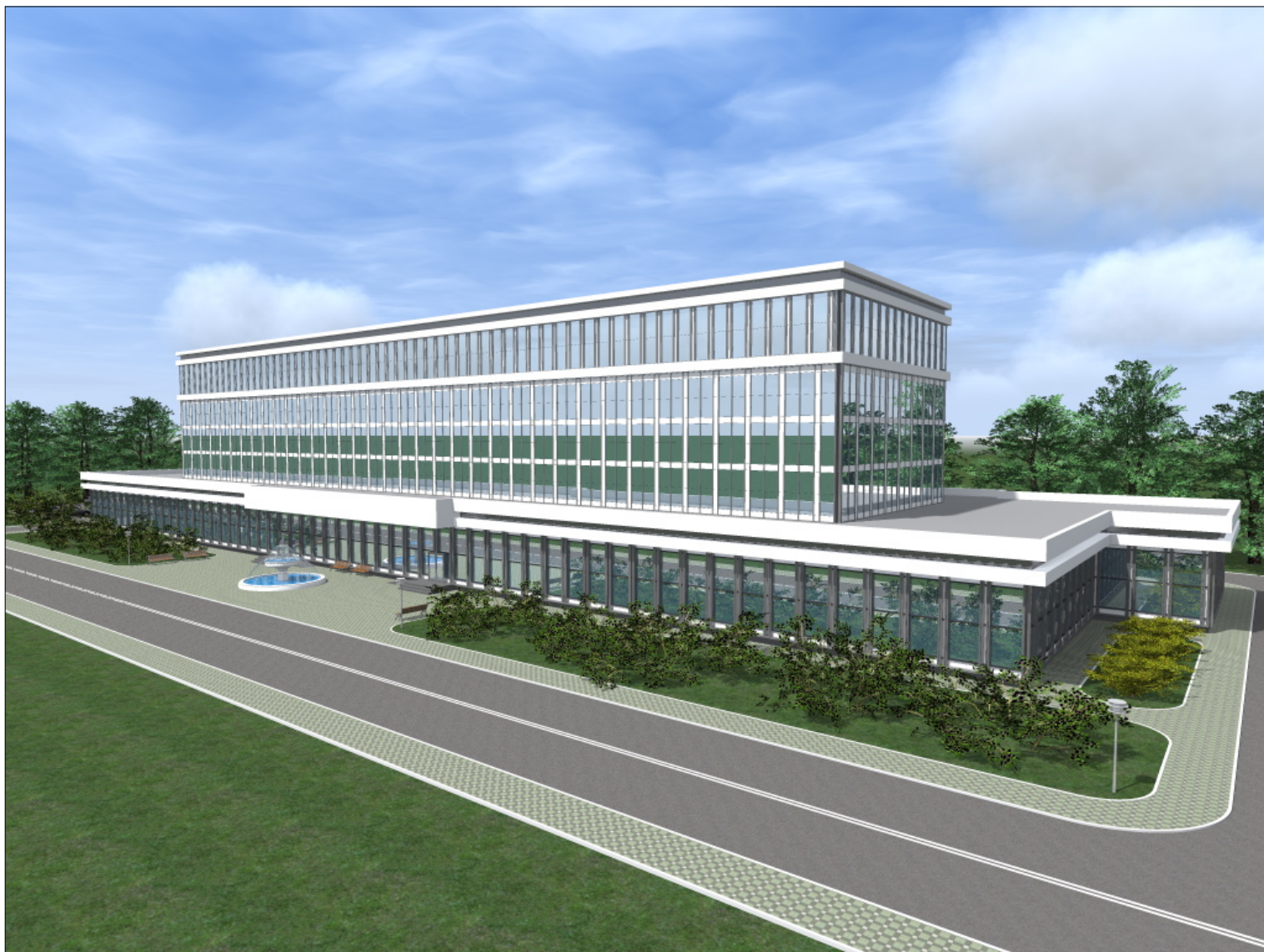
поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	Вестибюль	350
2	Бюро прийому і реєстрації	14
3	Бюро бронування	10
4	Бар при вестибюлі	34
5	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	9
6	Кімнати чергового персоналу	18
7	Службовий санітарно-технічний блок	14
8	Кімната чергового адміністратора	12
9	Сейфова	8
10	Швейцарська і приміщення посылників	12
11	Камера схову	14
12	Приміщення охорони	18
13	Приміщення посылних	12
14	Відділення зв'язку	12
15	Медпункт	26
16	Гардероб	34
17	Приміщення порт'є	9
18	Комора прибирального інвентарю	11
19	Санвузол для жінок	16
20	Санвузол для чоловіків	16
21	Номер для людей з обмеженими фізичними можливостями	108
22	Сервізна з вантажним ліфтом	14
23	Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення	8
24	Каса квитків на транспорт	12
25	Каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи	6
26	Торговельні кіоски	16
27	Бізнес-центр	10
28	Фос	30
29	Конференц-зала на 100 місць	76
30	Вестибюль	115
31	Гардероб	50
32	Аванзал	51
33	Обідня зала на 215 місць	400
34	Банкетна зала на 20 місць	40
35	Банкетна зала на 50 місць	100
36	Банкетна зала на 100 місць	200
37	Естрада та танцювальний	15
38	Приміщення для цільових заходів дозвілля	40
39	Приміщення для надання додаткових послуг	9
40	Кімната для паління	30
41	Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	16
42	Санвузол для жінок	18
43	Санвузол для чоловіків	23

поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
44	Їдальня для персоналу	58
45	Буфет	16
46	Приміщення завідуючого виробництвом	6
47	Сервізна	18
48	Роздавальня	18
49	Гарячий цех	40
50	Холодний цех	30
51	Овочевий цех	15
52	М'ясопробний цех	15
53	Приміщення для нарізання хліба	8
54	Приміщення для обробки яєць	9
55	Мийна столового посуду	18
56	Мийна кухонного посуду	16
57	Завантажувальня	26
58	Приміщення комірника	6
59	Приміщення слюсаря-механіка	6
60	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
61	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів та гастрономії	9
62	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	9
63	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	9
64	Машинне відділення	6
65	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв	12
66	Комора сухих продуктів	9
67	Комора овочів	9
68	Комора хліба	6
69	Мийна та комора тари та інвентарю	9
70	Кабінет директора	9
71	Бухгалтерія	15
72	Приміщення офіціантів і барменів	20
73	Гардероб офіціантів і барменів	12
74	Чоловічий гардероб персоналу з душовими	16
75	Жіночий гардероб персоналу з душовими	16
76	Білизняна	9
77	Санвузол для чоловіків	6
78	Санвузол для жінок	6
79	Теплопункт	12
80	Вентиляція для припливна	24
81	Вентиляція витяжна	6
82	Електрощитова	7
83	Кімната контролю інтерактивного телебачення	16
84	Гардероб	12

### Специфікація обладнання

поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Стійка реєстрації	Receptic Cat1b	3560x750x1360	1
2	Тумба	Reception r103	4280x600x450	2
3	Диван	Проект №900	1500x800x800	4
4	Крісло	Проект№630	900x800x800	6
5	Журнальний стіл	130 Соната	1600x400x450	3
6	Стіл письмовий	M220	1800x780x900	1
7	Шафа офісна	M 602.1	800x1230x400	1
8	Крісло	Амбасадор	520x2120x540	1
9	Диван	Проект №569	1500x800x800	2
10	Крісло	Проект№112	900x800x800	2
11	Шафа для одягу	Мебельшоп	720x1820x580	2
12	Сейф	БНС-12	6300x4800x5400	1
13	Камера схову	ЦХП	1800x3000x500	1
14	Вішаки	Медіус	60000x200	15
15	Кухетка	Амбасадор	1465x800x1215	2
16	Унітаз	Cersanit	355x65x755	7
17	Умивальник	Olimpia	175x50x435	7
18	Пісуар	Cersanit	430x310x660	4
19	Ліжко багатофункціональне	Corners	1030x2140x800	1
20	Ліжко односпальне	Corners	2200x800x600	1
21	Тумбочка біля ліжка	Rondi	500x450x500	2
22	Телевізор	Samsung	250x90x300	1
23	Стіл письмовий	Rondi	800x400x642	1
24	Шафа	Rondi	1125x800x1700	2
25	Підставка для багажу	Rondi	600x400x400	1
26	Унітаз з ручками для тримання	Ravak	634x455x660	1
27	Умивальник	Ravak	650x300x600	1
28	Душ з ручками для тримання	Ravak	1050x1100x2100	1
29	Дзеркало	EVG	400x800	1
30	Рушникосушальник	Ariel	400x450	1
31	Мульти-медіа проектор	Epson EB-X41	302x82x237	1
32	Екран	Samsung	2950x250x1650	1
33	Крісло	Manager CF	500x460x1140	107
34	Стіл	Brute	700x1400x750	3
35	Письмовий стіл	Brute	650x1350x750	1
36	Шафа	PROMO	700x380x1805	1

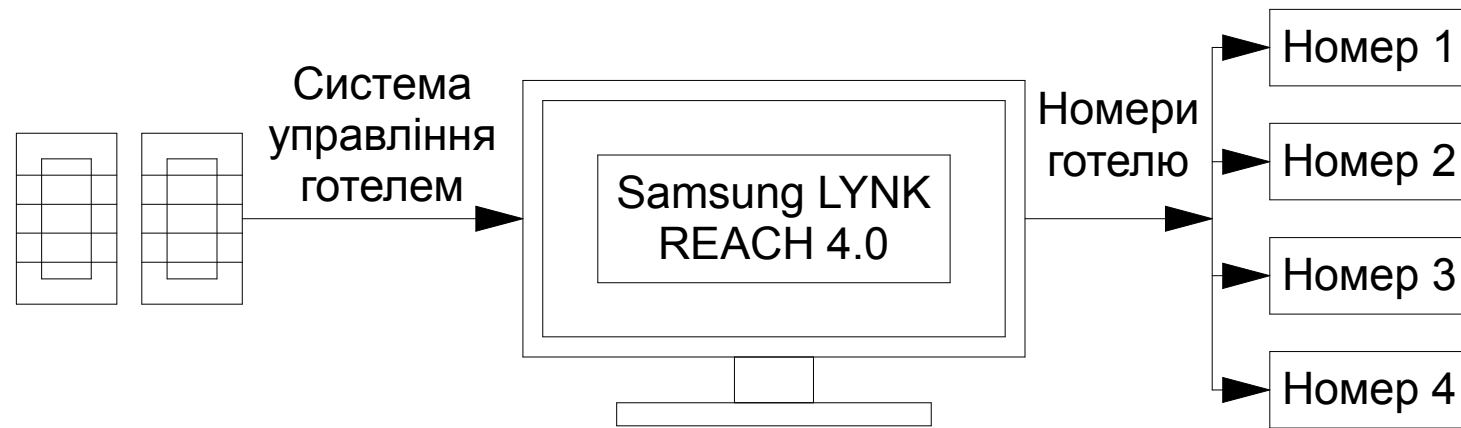
## План благоустрою в 3D-проекції



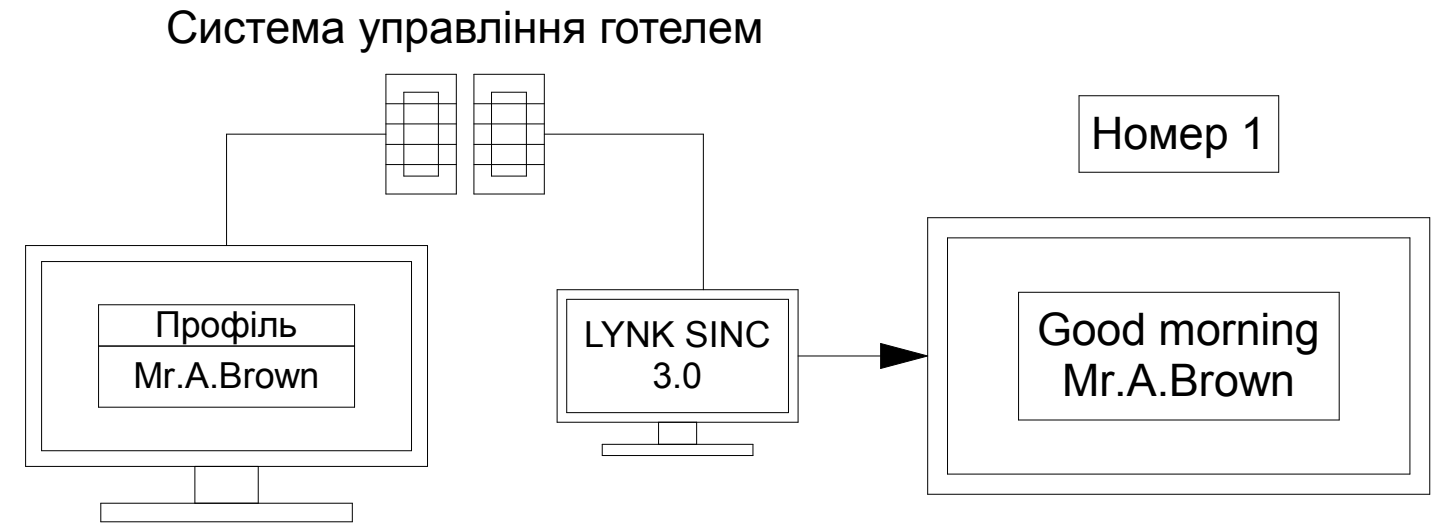
# Матеріали інноваційних досліджень

## Система інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0

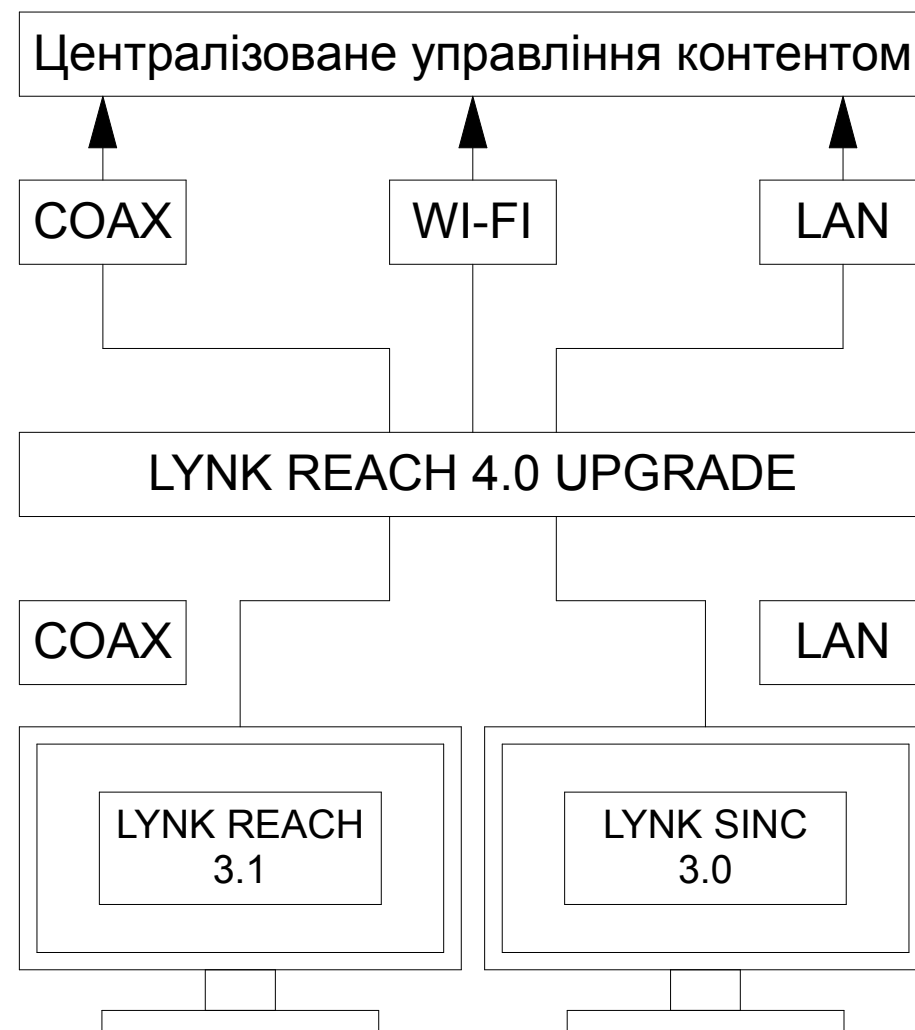
### Двосторонній зв'язок між адміністраторами готелю та гостями



### Персоналізоване привітальне повідомлення



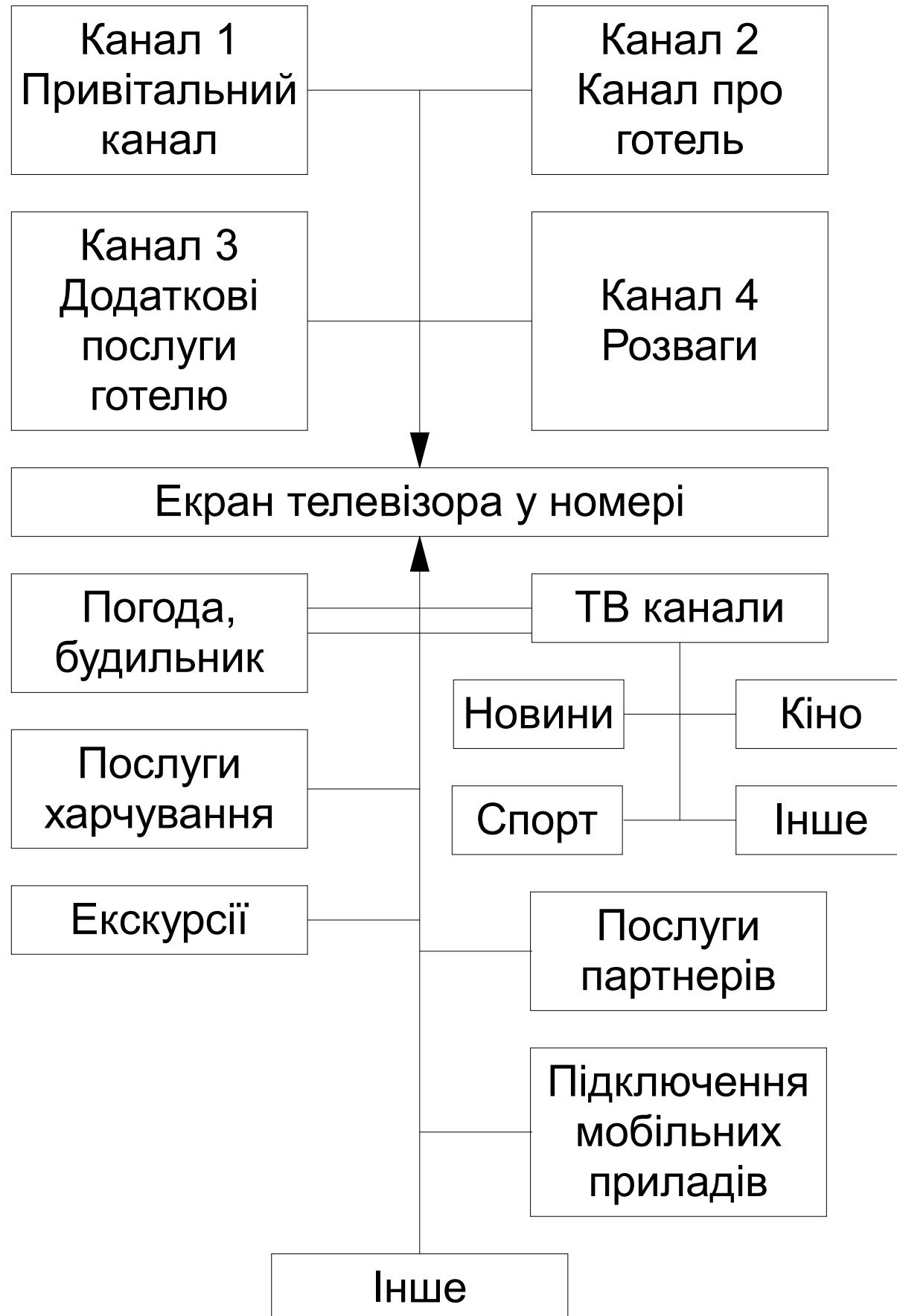
### Дистанційне керування процесами та індивідуальний підхід до гостя



# Матеріали інноваційних досліджень

## Система інтерактивного телебачення Samsung LYNK REACH 4.0

Привітальні рекламні канали готелю та надання гостям корисної інформації



Приклади екранів системи на телевізорі у номері

