

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

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

«До захисту в ЕК»

Декан/факультету


(підпис)

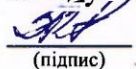
Віта ШИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«19» 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«19» лютого 2024 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

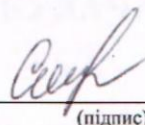
освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Тематичний готель історичних часів у м. Кам'янець-Подільський
Хмельницької області»

Виконала: здобувачка 2 курсу, групи ЗГС-2-1М

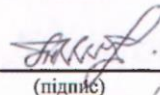
Гункевич Софія Тарасівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

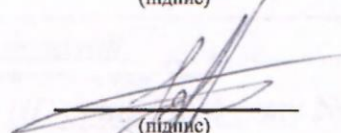
Керівник Тетяна ІЩЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Юрій ТКАЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

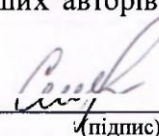
Рецензент Ірина МЕЛЬНИК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Я, як здобувачка Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавала і не одержувала недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувачка


(підпис)

Київ - 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 10 ” січня 2024 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Гункевич Софії Тарасівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Тематичний готель історичних часів у м. Кам'янець-Подільський
Хмельницької області»

керівник роботи Іщенко Тетяна Іванівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “10” січня 2024 року № 3-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Кам'янець-Подільський
Хмельницької області; тип засобу розміщення – тематичний готель; інновація –
історичне концептуальне рішення готельного підприємства

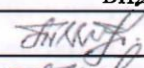
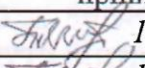
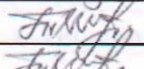
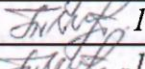
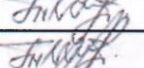
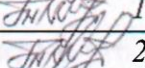
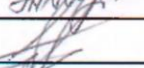
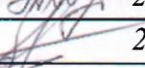
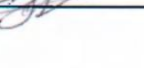
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3
«Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5
«Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та
інтернет-ресурсів

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці
0,000. Аркуш 1а (формат А3) – експлікація приміщень та специфікація обладнання.
Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3, 4 (формат А3) –
матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

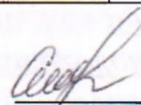
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Іщенко Т. І., доцент	 10.01.24 р.	 11.01.24 р.
Розділ 2	Іщенко Т. І., доцент	 10.01.24 р.	 15.01.24 р.
Розділ 3	Іщенко Т. І., доцент	 10.01.24 р.	 19.01.24 р.
Розділ 4	Іщенко Т. І., доцент	 10.01.24 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю. М., доцент	 10.01.24 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 10 січня 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

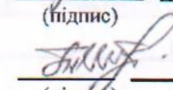
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Срок виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	10.01-11.01	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	12.01-15.01	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	16.01-21.01	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	25.01-28.01	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 Економічний	28.01-29.01	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	30.01.2024	Виконано
8	Подання скомпанованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01-31.01	Виконано
9	Графічні додатки	01.02-02.02	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02.2024	Виконано

Здобувачка


(підпис)

Софія ГУНКЕВИЧ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Тетяна ІШЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Гункевич Софії Тарасівни

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

заочна форма здобуття освіти, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна
справа», освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Тематичний готель історичних часів у м. Кам'янець-Подільський Хмельницької області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Іщенко Т.І.

Дата захисту “.....” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг у м. Кам'янець-Подільський Хмельницької області та розроблено концепцію тематичного готелю історичних часів. Проведено аналіз внутрішнього та зовнішнього середовища, а також конкурентного оточення для обґрунтування унікальної концепції діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу, об'ємно-планувальні та інженерно-будівельні рішення для готелю, які відзначається архітектурною та дизайнерською відповідністю історичним часам. Особлива увага приділена вибору дизайну та атмосфери, які переносять гостей у світ минулих епох.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю, а також проведена оцінка капітальних вкладень і окупності інвестиційного проєкту.

Кваліфікаційна робота викладена на 113 сторінках комп'ютерного тексту та містить 59 таблиць, 13 рисунків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: тематичний готель, історичні часи, готельні послуги, дизайн.

Abstract

The market research of hotel services in the city of Kamianets-Podilskyi, Khmelnytskyi region was conducted and the concept of a themed hotel of historical times was developed. An analysis of the internal and external environment, as well as the competitive environment, was carried out to substantiate the unique concept of the company's activity.

The organizational structure of the service process, volume-planning and engineering-construction solutions for the hotel, which are marked by architectural and design compliance with historical times, have been developed. Special attention is paid to the choice of design and atmosphere, which transport guests to the world of past eras.

A consolidated annual plan of the results of the hotel's economic activity was developed, as well as an assessment of capital investments and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is laid out on 113 pages of computer text and contains 59 tables, 13 figures. The graphic material contains 5 sheets.

Keywords: themed hotel, historical times, hotel services, design.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	10
1.1 Характеристика тематичних готелів	10
1.2 Характеристика тематичних готелів світу	14
1.3 Характеристика тематичних готелів України	16
1.4 Застосування інновацій в готелі	18
1.5 Застосування інновацій в ресторані	25
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	28
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та.....	28
обґрунтування вибору місця будівництва	28
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	30
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	32
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	35
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	37
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується	37
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	42
3.3 Характеристика житлової групи приміщення.....	44
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	53
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	53
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	54
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	66
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	73
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	77
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	78
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	80
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	81
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	84

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	84
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	85
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	93
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	95
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	95
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	97
5.3 Розробка плану з праці	99
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	103
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	105
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	106
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	109
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ.....	110

ВСТУП

Готельне господарство в Україні важливе не лише для економічного розвитку, але й для підтримки культурної спадщини та збереження історичних традицій. Попри складнощі внаслідок війни, цей сектор залишається важливим інструментом для просування міжнародного співробітництва та розуміння між країнами. Навіть у цей період, Україна продовжує приваблювати туристів своєю унікальною атмосферою, неповторною культурою та захоплюючими подіями. Хоча ситуація може бути складною, туристичні компанії та організації активно працюють над створенням безпечних та захоплюючих туристичних маршрутів [1]

Попри це, готельні компанії продовжують розвиватися.

Маю честь представити концепцію надзвичайного готелю історичних часів, що буде збудований у самому серці мальовничого міста Кам'янець-Подільського. Цей готель - не просто тимчасовий притулок, а справжнє вікно в минуле, де кожен номер, кожен коридор, кожен куточок пронизаний духом історії.

Готель історичних часів в м. Кам'янець-Подільський не лише надає унікальну можливість створення неперевершеного готельного досвіду, а також відповідає актуальним тенденціям у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму.

Зростаючий інтерес до культурного туризму створює попит на готелі, які пропонують не лише комфортне проживання, але і можливість поглибленого вивчення місцевої історії та культури. Готель історичних часів стане ідеальним місцем для тих, хто прагне об'єднати відпочинок із пізнавальною подорожжю [2]

Створення таких унікальних готельних проектів сприяє розвитку туризму в регіоні. Готель може стати не лише об'єктом привабливості для мандрівників, але й допомогти в популяризації Кам'янець-Подільського як туристичного напрямку.

Об'єктом дослідження є проектування тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський Хмельницької області.

Метою роботи є проектування та розробка комплексу інноваційних рішень для готельного підприємства.

Для здійснення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- розробити комплекс інноваційних рішень, обґрунтувати їх ефективність та економічну доцільність;
- дослідити регіон та обґрунтувати вибір місця будівництва, де планується розмістити готельне підприємство;
- проаналізувати існуючий ринок готельних послуг, провести дослідження контингенту потенційних споживачів;
- визначити концептуальні засади діяльності засобу розміщення;
- змодельовати сервісно-виробничий процес підприємства гостинності;
- впровадити інноваційні розробки в засіб розміщення;
- визначити економічні показники готельного підприємства.

Обрана тема не лише розкриває творчий та інноваційний підхід до готельно-ресторанного бізнесу, але і відповідає наростаючому попиту на подібні концепції в індустрії туризму, роблячи її надзвичайно актуальною та перспективною.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Аналізуючи сучасний стан індустрії гостинності в цілому, можна зауважити, що розвиток готельного господарства відбувається на індустріальній основі і стає окремою галуззю економіки. Готельне господарство залучає значні валютні надходження за рахунок внутрішнього та міжнародного туризму. Сьогодні більшість мандрівників – це представники середнього класу, що знаходяться в постійному пошуку співвідношення ціни і якості, а також прагнуть отримати індивідуальний підхід в обслуговуванні. Як результат, вимоги до готельних послуг зростають рік від року [1].

Через велику кількість конкурентів на ринку кожному готелю слід мати своє власне обличчя, унікальну особливість, що відрізняє його від інших і робить його унікальним. Саме з цієї причини готельні оператори створюють бренди, які доповнюють специфічними художніми композиціями, ефектним штучним освітленням, декоративними прийомами оздоблення, впроваджують інноваційні додаткові послуги, завдяки чому поширюють ідею концептуального проекту.

Дослідженню суб'єктів готельного господарства присвячені роботи таких вчених, як С. Галасюк, І. Єгупова, І. Давиденко, Л. Бортник, О. Шикіна. Особливе значення приділили зарубіжному досвіду такі автори, як В. Герасименко, С. Галасюк, С. Ярмоменко. Дослідженню тематичних готелів присвячено праці О. Джанджугазової, І. Степанова, Н. Мартишенко та інших науковців [1].

Незважаючи на наявність публікацій, присвячених розвитку готельного господарства та його тенденціям, досить мало уваги було приділено розвитку тематичних готелів.

1.1 Характеристика тематичних готелів

Тематичний готель - це готель, який спеціалізується на певній темі або концепції і втілює цю тему в різних аспектах свого дизайну, обслуговування та загальної атмосфери. Головною ідеєю тематичного готелю є створення унікального та незабутнього досвіду для гостей, враховуючи конкретну тему чи концепцію [2].

В основі створення тематичних готелів лежать творчість та креативний підхід, що пропонує своїм відвідувачам не лише комфортне ліжко та набір обмежених послуг. Світовий досвід поширення тематичних готелів показує, що цей сегмент є досить прибутковим, а також він навіть створює повноцінну самостійну дестинацію [4]. Але для створення тематичного готелю однієї диверсифікації готельних послуг недостатньо, адже тут потрібна нова стратегія, що пропонує світу новий готельний продукт. Але екзотика не є єдиною умовою появи тематичного готелю, що насамперед пов'язано з розвитком специфічних видів туризму, для яких неможливе використання умов звичайного готелю.

Готельний бізнес все більше привертає творчих людей як чудовий майданчик для реалізації ідей. В індустрію гостинності залучаються величезні кошти, талант кращих архітекторів, дизайнерів, сценаристів для того, щоб зручність і розкіш перестали бути стандартизованими [3].

Основна причина появи тематичних готелів на туристичному ринку полягає в орієнтації на максимальне задоволення потреб потенційного споживача готельного продукту.

У кожному готелі, що має свою тему, до дрібниць продумано як архітектурно-планувальне рішення будівлі, так і дизайн холів, коридорів, ліфтів і кожного номера. Тут колір, освітлення, фактура оздоблювальних матеріалів, предмети меблів і звукове оформлення детально підібрані, гармонійно поєднуючись або, навпаки, контрастуючи один з одним, з метою створення придуманого художником образу. Оригінальні ідеї, несподівані творчі прийоми, інноваційні архітектурні та дизайнерські рішення від відомих майстрів завойовують серця все нових і нових подорожуючих.

Створенню та функціонуванню тематичних готелів сприяла низка чинників, які є набором суттєвих переваг перед стандартизованими засобами розміщення (табл.1.1).

Таблиця 1.1 – Чинники, що сприяють і перешкоджають розвитку тематичних готелів

Сприяючі чинники	Перешкоджаючі чинники
Конкретна тема, що відрізняє готель від інших	Великі матеріальні затрати на початкових етапах відкриття готелю, велика вартість оснащення житлових приміщень
Невелика кількість конкурентів певної тематики	Довгий термін окупності залучених коштів
Висока ймовірність залучення іноземних інвестицій	Високий ризик того, що потенційний гість не підтримає тематику та віддасть перевагу стандартному готелю
Збереження культурно-історичної спадщини, реконструкція історичних будівель	Високі тарифи на номери
Залучення представників мистецтва, стилістів, дизайнерів, що надає готельному продукту нового сенсу	Відсутність законодавчої бази та підтримки з боку держави
Орієнтація на преміум-сегмент споживачів	
Швидка адаптація до змін на ринку	
Персоніфікація обслуговування	
Здатність впровадження додаткових послуг, що відповідають тематиці готелю; диверсифікація готельної послуги	

Тематичний готель може бути різним у різних місцях: від піратів і кемпінгу до відпочинку на острові та романтичних відпусток. Дизайн готелю, кімнати та зручності зазвичай відображають обрану тему в кожній дрібниці, створюючи повне занурення гостей у тематику.

Зазвичай це означає, що все має бути добре сплановано та організовано, щоб перевершити очікування гостей. Якщо це не виконано належним чином, готель, як правило, страждатиме від низької завантаженості.

Класифікація тематичних готелів, окрім традиційного «зіркового» рейтингу за ціною та якістю послуг, спирається на особливості готелів, табл.1.2.

Таблиця 1.2 – Класифікація тематичних готелів

Найменування	Характеристика
Сюжетні готелі	готелі, які обіграють казку або історичну епоху, наприклад, Стародавній Єгипет або Грецію. У цьому випадку готель – своєрідна декорація, співробітники – актори (як правило, вони одягнені у театральні костюми), а клієнти – глядачі та учасники «постановки».
Дизайнерські готелі	в обробці використовуються нестандартні, творчі прийоми

Продовження таблиці 1.2

Бутикові та lifestyle-готелі	Акцент на декорі дозволяє підвищити привабливість готелів, які інакше мали б низькі показники середньої ціни продажу та завантаження. Наприклад, готель, який має не найвдаліше місце або розташовується в старовинній будівлі, де не можна обладнати такі звичні елементи, як басейн, ліфти, паркінг, може цілком успішно працювати і залучати свою аудиторію, якщо до їх оздоблення підключиться відомий дизайнер або бренд бутиків.
Готелі-музеї	присвячені епохам, історичним персонажам, популярним людям і навіть лялькам. На відміну від сюжетних готелів, тут не створюється ілюзія повного занурення в іншу реальність, але йде постійне посилення до неї: тематика вибудовується на деталях: фотографіях, предметах інтер'єру тієї епохи, як у традиційному музеї. На відміну від сюжетного, на оформлення такого готелю потрібно набагато менше витрат.
Конвентовані готелі	готель-в'язниця, готель-монастир, готель-замок чи готель-садиба – можуть пропонувати новий досвід проживання, пропонуючи клієнтам сучасний комфорт у старовинній будівлі. Відмінність від сюжетного – у замку, перетвореному на готель, нічого очікувати лицарів, службовці будуть одягнені у звичайну уніформу тощо.
Екстремальні готелі	з льоду, із соляних блоків, під водою – пропонують незвичайні відчуття та досвід.
Готелі у тематичних парках розваг	це особлива тема. Вони можуть бути як тематичними, так і ні. У німецькому «Європа-парку» готелі зазвичай стандартні, тому що працюють з широкою аудиторією, а не тільки відвідувачами парку. У паризькому «Діснейленді» тематизовано лише готелі, керовані компанією «Дісней». Вони розташовані в зоні парку і дозволяють своїм клієнтам поринути в особливу атмосферу - яхт, Америки 60-х і т.д. Тематика готелів налаштовує на відпочинок у відриві від повсякденної реальності

Популярним місцем для тематичних готелів є парк розваг або місце відпочинку. Власники таких готельних підприємств прагнуть створити повний досвід для своїх відвідувачів, і перебування в одному з таких готелів зазвичай є одним із способів досягти цього. Цей тип готельного підприємства докладає великих зусиль, щоб продемонструвати розкішні ресторани, кімнати та заходи [4].

Хоча тематичний готель зазвичай має відображати мотив у кожному аспекті перебування відвідувача, зазвичай краще, щоб він залишався автентичним. Гості, як правило, бачать погане виконання й, швидше за все, уникатимуть зупинятися в цьому засобі розміщення в майбутньому. Це одна з причин, чому власники витрачають значну кількість часу та грошей на створення потрібної атмосфери. Зазвичай це розумна інвестиція, яка окупається постійним потоком відвідувачів.

Перебування в тематичному готелі часто дорожче, ніж у стандартному засобі розміщення. Загалом це можна пояснити додатковими витратами на досягнення бажаного вигляду та відчуття простору. Наймання персоналу та утримання приміщення може призвести до додаткових витрат, про які потрібно подбати.

1.2 Характеристика тематичних готелів світу

Концепція тематичних готелів розпочала свій розвиток у США – такі об'єкти з'являлися в основному у складі тематичних розважальних парків, наприклад «Діснейленд» і, звичайно, у Лас-Вегасі, де працюють тематичні готелі-казино. Зараз на ринку представлені такі тематичні брендовані готелі, як Hard Rock Hotels, MGM Hotels, Planet Hollywood Hotels, Paramount Hotels та інші – ці концепції з'явилися на основі однойменних ресторанів або кіностудій [5].

Інший варіант тематичного готелю – це концепції, побудовані навколо відомих дизайнерів, наприклад Armani Hotels та Bulgari Hotels . Якщо говорити про тематичні готелі у складі парків, то їх мета – посилити враження від перебування в цьому місці. Багато з таких готелів орієнтовані на сім'ї і є, наприклад, чарівними замками. Безперечно, такі концепції можуть працювати і в Україні.

Якщо говорити про такі концепції, як Armani Hotels, то вони будуть дуже цікавими для ринку нашої країни.

Популярним місцем для тематичного готелю є парк пригод чи місце відпочинку. Власники таких готелів прагнуть створити позитивний досвід для своїх відвідувачів, і перебування в одному з таких закладів зазвичай є одним із способів досягнення цієї мети.

Характеристика тематичних готелів світу оформлена у вигляді табл.1.3.

Таблиця 1.3 – Характеристика тематичних готелів світу

Назва, місце розташування	Характеристика
Готель «The Icehotel», Швеція [6]	Готель виготовлений із льоду та снігу, з кімнатами, які мають скульптурні інсталяції та меблі із льоду.
Готель «The Madonna Inn», США [7]	Кожна кімната має унікальний дизайн, тематично пов'язаний з різними стилями та періодами, від римських кімнат до кімнати «Лох-Несс».

Продовження таблиці 1.3

Готель «The Poseidon Undersea Resort», Фіджі [8]	Готель розташований під водою і пропонує незабутній відпочинок у апартаментах із скляними стінами, що дозволяють спостерігати за морським життям.
Готель «Treehotel», Швеція [9]	Готель складається з розкішних номерів, розташованих серед дерев на висоті, що створює враження проживання в обрізаному куці або наметі.
Готель «The Dog Bark Park Inn», США [10]	Готель у вигляді великого скульптурного пса Beagle, в якому гості можуть проживати.
Готель «The Giraffe Manor», Кенія [11]	Готель розташований на території зоопарку, і його особливістю є можливість спілкування з жирафами, які вільно гуляють на території та можуть завітати до вікна гостьового номера.
Готель «The Hobbit Motel», Нова Зеландія [12]	Інспірований світом «Володаря Перснів» Дж.Р.Р. Толкіна, цей готель складається з земляних бургів, які нагадують житло хоббітів.
Готель «The Utter Inn», Швеція [13]	Готель розташований на поверхні води, і його унікальність полягає в тому, що половина номеру знаходиться під водою, де можна спостерігати за рибами.
Готель «The No Man's Fort», Велика Британія [14]	Цей готель розташований на старому форті на морі, створюючи унікальне морське спрямування для гостей.
Готель «The Library Hotel», США [15]	Кожен поверх готелю присвячений одній з десяти головних категорій Декімана, утворюючи «Бібліотеку», де кожна кімната відповідає конкретній темі книги.

Аналізуючи готельні підприємства у світі кількість дизайн-готелів не перевищує 3% від загальної кількості. Харизматичні готелі, як правило, або поодинокі, або в мережі їхня кількість не більше двадцяти. Більшість таких готелів входить до міжнародного альянсу designhotel.com. Цікавий мережевий проект – дизайн-готелі 25Hours.

Дизайн-готелі з'являються на висококонкурентних ринках у спробі додати унікальності своїй пропозиції або максимально використовувати особливості розташування (лофт-будинки, унікальні місця тощо) [16].

З наведених прикладів видно, що тематичні готелі стають все популярнішими серед подорожуючих, оскільки вони пропонують унікальний та захоплюючий досвід перебування. Кожен із цих готелів має свою унікальну концепцію та пропонує незвичайні можливості для відпочинку.

1.3 Характеристика тематичних готелів України

Для характеристики тематичних готелів був проведений аналіз існуючих готелів на ринку готельних послуг України, виокремлення подібних готелів за видами та представлення найбільш відомих та яскравих прикладі, табл.1.4.

Таблиця 1.4 – Характеристика тематичних готелів України

Назва, місце розташування	Характеристика
Готель «Історія», Івано-Франківська область, с. Поляниця, урочище Подина [17]	4-поверховий дизайн-готель є тематичним, оскільки присвячений історії України на різних етапах. Це темно-сіра будівля, яка у вечірній і нічний час підсвічуються ліхтарями і тому стає схожа на казковий будиночок. Всі номери мають назви того чи іншого періоду в українській історії і відповідно оформлені: Печера, Трипілля, Скіфія, Київська Русь, Кріпацтво, Княжий, Козацтво, УПА і Класика. Це, мабуть, один з найцікавіших готелів України.
Дизайн-готель 11 «Mirrors», Київ [18]	Цей столичний готель знаходиться в самому центрі Києва, по сусідству з Володимирським собором і Національною оперою. Ідея дизайн-готелю – баланс стилю і краси, тобто строгість і нейтральні тони, що, на думку творців, прекрасно сприяє як підтриманню робочого настрою, так і відпочинку. Ця тематика дотримана і в екстер'єрі, і в інтер'єрі. У всіх категоріях номерів є доступ до Інтернету, плазмові телевізори, сейфи та міні-бари
Бутік-готель Via Regia. Замок «Радомисль», Житомирська область [19]	Готель є невід'ємною частиною музейного комплексу «Радомисль». Номери виконані в аскетичному стилі раннього модерну і дещо нагадують чернечі келії, але оформлені в теплих світлих тонах з підкресленими елементами цегляної кладки. Меблі в номерах – дерев'яна і плетена, що дозволяє повною мірою відчувати себе в епосі 17-18 століть.
Готель «Тридев'яте царство», Тернопільська область, Борщівський район, смт Скала [20]	Зовні цей готель дійсно нагадує казковий замок, він так само виконаний з каменю та дерева. Схожості зі старовинною оселею лицарів додає і особлива форма вікон, а також невеликий кам'яний паркан, який є елементом ландшафтного дизайну.
Еко-готель «Friend House», Дніпропетровська область, смт Кіровське [21]	Головна родзинка в тому, що цей еко-готель побудований за спеціальним проектом з біорозкладних матеріалів. Перед будівництвом було проведено спеціальний аналіз інформаційно-енергетичного поля. Завдяки цьому готель став виглядати так, ніби він з'явився сам по собі. Матеріали, з яких побудовано будівлю, виключно екологічно чисті: глина, дерево, черепашник, очерет. Ширина вікон така, що дозволяє підтримувати рівень освітленості, як на вулиці. Інтер'єр номерів місцями нагадує печеру з численними отворами, куди проникає сонячне світло, що створює в номері особливу атмосферу.

Продовження таблиці 1.4

Відпочинковий комплекс «Усад», Чернівецька область, Сокирянський район, село Ломачинці [22]	Це етнокомплекс, що розташований на мальовничому березі Дністра. Нова незвичайна послуга, яку пропонують гостям – проживання у будиночках на воді. Номери буквально плавають на хвилях річки. Комфортабельні двоповерхові будиночки (окремі один від одного) обладнані всіма необхідними зручностями. На першому поверсі житлова зона, на другому – простора відпочинкова зона з лежачками, та місцем для рибалки або ж стрибків у воду. Біля будиночка є можливість пришвартувати свій катер або скутер. Панорамні вікна дозволяють споглядати краєвиди дністровського каньйону та національного природного парку «Подільські Товтри», одного із семи природних чудес України.
Готель «Стара Правда», Івано-Франківська область, урочище Подина [23]	Світ ділиться на тих, хто вже прочитав або подивився «Володаря перснів» і «Хобіта», і тих, хто тільки збирається. Це ж саме можна сказати і про готель «Стара правда», адже тутешні будиночки дуже схожі на вигадані Толкінім хатини-нори хоббітів. Тому, потрапляючи сюди, створюється враження, що дійсно казковим чином опиняєшся в Середзем'ї, де живуть хоббіти, чарівники і ельфи
Готель «Чорний замок» Івано-Франківськ [24]	Тим, хто приїжджав в Івано-Франківськ хоча б раз, екстер'єр готелю здається знайомим. А все тому, що готель «Чорний замок» розташований на в'їзді в обласний центр Прикарпаття, тому бачив, принаймні з вікна, його кожен. Готель виконаний в середньовічному стилі, це помітно як у зовнішньому вигляді, так і в інтер'єрі. Цікаво, що гості закладу можуть скористатися тутешнім приналежностями, щоб приготувати барбекю. Тому можна смакувати стравами не тільки місцевих кухарів, але і своїми.
Готель «Citadel Inn», Львів [25]	Заклад буде відвідати цікаво тим, хто любить старовину. Адже готель розташований в фортеці, а інтер'єр виконаний в стилі «старої Австрії». Таким чином власники намагаються повернути гостей у часи Австро-Угорщини, коли місто Лева був однією з перлин великої імперії
Кемпінг «Білий бізон», Івано-Франківська область, Городенківський район, село Лука [26]	Ідея готелю: родзинкою у кемпінгу є бунгало на території комплексу. Затишні дерев'яні будиночки повертають гостей в дитинство. Адже чи не кожному з нас хотілося мати таку хатину на березі річки чи навіть індіанський намет, щоб було багато простору для відпочинку та ігор. У кемпінгу цікаве заняття знайде собі як дитина, так і дорослий. На території розташований невеликий басейн. У разі якщо захочеться екстриму, можна замовити сплав річкою. Для любителів велопогулянок завжди знайдеться вільний велосипед.

Проаналізувавши тематичні готелі, що на сьогодні є на ринку готельних послуг України можна зробити висновок, що розвиток тематичних готелів в Україні йде у декількох напрямках: стилізація «під старовину»; екологічний стиль; арт-стиль, що є цікавою альтернативою традиційним готелям.

Головним конкурентом проектного готелю є готель «Історія» Івано-Франківської області, майбутній засіб розміщення буде відрізнятися концепцією,

яка базується на ідеї подорожі у часі і використовує тематику середньовіччя, 60-70-их років, епохи Відродження.

Тематичні готелі – досить нове явище в туристичному бізнесі, проте вони швидко завойовують популярність. Відпочинок в готельному комплексі, який витримано в єдиному незвичайному стилі, залишає куди більше вражень, ніж в стандартному готелі.

1.4 Застосування інновацій в готелі

Готель, що проектується буде тематичним історичним готелем. Тематика готелю базується на ідеї подорожі у часі. Кожна кімната готелю представлятиме різний історичний період, епоху або культурний контекст, створюючи аутентичне сприйняття атмосфери цього періоду.

Кімнати готелю будуть оформлені відповідно до обраного тематичного періоду: середньовіччя, 60-70-і роки XX століття, епоха Відродження. Характеристика історичних періодів відображена у табл.1.5. В кожній кімнаті буде враховано особливості та стилізовані меблі, текстиль та декор, щоб максимально передати аутентичну атмосферу обраного періоду. Також кімнати будуть обладнані інтерактивними технологіями, які дозволяють гостям зануритися у контекст обраного періоду.

Таблиця 1.5 – Характеристика особливостей дизайну внутрішнього простору

Період	Характеристика
Середньовіччя [27]	Основні риси інтер'єру в стилі Середньовіччя: • Великі, вітражні вікна • Масивні меблі з дерева • Темна колірна гамма • Наявність в інтер'єрі антикварних предметів • Текстиль і оббивка з дорогих, важких матеріалів • Пропорційність

Продовження таблиці 1.5

60-70-ті роки [28]	В інтер'єрі в стилі 60-70 ті роки використовують: • досить масивні вироби з плавними формами без великої кількості гострих кутів. • замість цоколя шафи доповнені акуратними ніжками, спинки м'яких меблів зазвичай невисокі. • меблі з химерними формами. • як оббивку м'яких меблів використовують штучну шкіру, оксамит або велюр. Вона може бути як однотонною, так і прикрашеною принтами, геометричними візерунками. Для інтер'єру в стилі ретро 60-70-х років характерно використання полегшених стільців або столів із кольорового чи прозорого пластику.
Відродження [29]	В інтер'єрі в стилі відродження характерним є обробка різьбленим деревом, самоцінність і відносна незалежність кожної окремої деталі, з яких набирається ціле. Суворі організованість, логічність, ясність, раціональність побудови форми. Чіткість, врівноваженість, симетрія частин щодо цілого. Орнамент наслідує античним зразкам.

Меблі та декор для інтер'єру номерів закуповуватимуться у наступних постачальників:

1.Відродження:

Компанія ТОВ «ЕРГОНОМІКА Україна» [7] зареєстрована за юридичною адресою Україна, Київська обл., Бучанський р-н, село Софіївська Борщагівка. Цей постачальник спеціалізується на розкішних меблях та декорі, зокрема від Royal Furnishings & Components Co., Ltd., які відтворюють естетику епохи Відродження. Вони пропонують високоякісні дерев'яні меблі з різьбленням, золотими акцентами та м'якими тканинами, що нагадують про розкішність та вишуканість того часу, рис.1.1.

2. 60-70-ті роки:

LAFORMA HOME(м. Київ, вул. Глибочицька, 13) компанія співпрацює з такими фабриками як La Forma та Furninova [8]. Є їх офіційними представниками в Україні. Дизайнери бренду La Forma створили лінійку меблів у стилі ретро. Колекція меблів Retro Revival - втілення ностальгії за старовинними речами в класичному стилі, але з палітрою зелених, бордових, бежевих та гірчичних відтінків; такі тканини, як шеніл, вельвет та оксамит; тверда деревина темного

кольору; і золоті аксесуари, які надають особливість оновленому дизайну. Також вони мають в асортименті ретро техніку та аксесуари, рис.1.2.

3. Середньовіччя:

Компанія DECORATION CLUB (Київ, вул. Верхній Вал 16/4) [8] є імпортером американської меблевої компанії Drexel Heritage, яка пропонує респектабельні класичні колекції для вітальні та їдальні, спальні та кабінетів у категорії розкіш. Витончений розкіш меблевих колекцій Medieval Heritage бере своє натхнення в італійській та французькій класиці. Цей постачальник спеціалізується на меблях та декорі, які відтворюють атмосферу середньовіччя. Вони пропонують темні дерев'яні меблі зі складними різьбленими деталями, ковані вироби, які нагадують про ремісничу роботу, та тканини з розкішними візерунками, що відповідають естетиці того часу, рис.1.3.



Рис.1.1 – Приклад оформлення номеру в стилі «Відродження»



Рис.1.2 – Приклад оформлення номеру в стилі «60-70х років»



Рис.1.3 Приклад оформлення номеру в стилі «Середньовіччя»

Гостям надаватиметься доступ до інформаційних панелей та аудіогідів, які розповідають про історію та особливості кожного періоду. Дані панелі розташовуватимуться в вестибюлі готелю.

Інформаційні панелі LED i-Touch - це спеціальні екранні панелі з LED-підсвіткою, які використовуються для відображення різних інформаційних повідомлень, реклами, графіків тощо [29], рис.1.4.



Рис.1.4 – Інформаційні панелі Led i-Touch, що використовуватимуться готелем

Багато компаній спеціалізуються на виробництві інформаційних панелей LED, включаючи таких виробників, як Samsung, LG, Panasonic, Sony і багато інших [29].

Ціна на інформаційні панелі LED i-Touch може значно варіюватися залежно від розміру, роздільної здатності, функцій та інших характеристик. Вона може коливатися від кількох сотень до кількох тисяч доларів за один екземпляр.

Щодо вибору саме цих панелей, це пов'язано з їхньою якістю, надійністю, можливостями та підтримкою. Багато компаній віддають перевагу виробникам, які мають добру репутацію та пропонують широкий спектр продуктів і послуг.

Сенсорні панелі (сенсорні скла) Led i-Touch виготовлені з бездомішкового скла. Мають високу якість передачі кольору. Відмінні оптичні характеристики зберігаються навіть при появі подряпин.

Також, організовуватимуться тематичні заходи – «Вечір Середньовіччя» виставки, лекції, спрямовані на освіту гостей про культурну спадщину обраної епохи.

Тема «Середньовіччя» для тематичного вечора в готелі може створити атмосферу та участь гостей в неповторному часі історії, табл.1.6. Дане дійство відбуватиметься ззовні готелю, в шатрі.

Таблиця 1.6 – Організація заходу «Вечір Середньовіччя»

Найменування	Характеристика
Декорації та атмосфера	Використовуватимуться темні та багаті кольори, такі як бордовий, темно-зелений та золотистий. Приміщення будуть прикрашені великими фігурами середньовічних гербів, знамен, та стягами. Також будуть свічки, світильники та ліхтарі для створення приглушеної освітлення.
Костюми для гостей	Гостям буде запропоновано прийти в костюмах лицарів, дам або навіть королів та королев. Костюми можна буде взяти напрокат або придбати в лавці холу готелю.
Страви та напої	Гостям буде запропоновано меню, яке відображатиме страви та напої того часу: медовуха, пироги. Страви подаватимуться на старовинному посуді, можливо, в стилі гарців чи посуду з глини.
Музика та розваги	Для доповнення тематики буде обрано середньовічну музику, яку гратимуть на інструментах, таких як лютня або дудка. В якості тематичних розваг, будуть організовані турніри з мечів, танці чи середньовічні ігри.
Зони фотографування	Будуть створені особливі кути для фотосесій з реконструкцією середньовічних сцен. Гостям буде надано можливість зробити фото в костюмах та з атрибутами.
Загальна атмосфера	Весь персонал буде одягнений у відповідні костюми та гратиме ролі середньовічних персонажів. Буде підготовлено коротку «історію» або введення для гостей щодо того, як треба вести себе в середньовіччі.

Завдяки цим елементам готельна вечірка в стилі середньовіччя може стати захоплюючою і незабутньою подією для гостей.

Для більшого занурення в тематику вечорів, використовуватимуться VR та AR-технології, а саме окуляри Magic Leap One, рис.1.5.



Рис.1.5 – Окуляри доповненої та віртуальної реальності Magic Leap One

Окуляри Magic Leap – це новинка у світі доповненої та змішаної реальності. Окуляри компактні, важать набагато менше шоломів віртуальної реальності, тому дуже зручні у використанні [30].

Magic Leap One - це продукт американської компанії Magic Leap, Inc. Ці окуляри поєднують у собі доповнену реальність (AR) і віртуальну реальність (VR), дозволяючи користувачам взаємодіяти з віртуальними об'єктами у реальному світі.

Щодо ціни, Magic Leap One коштує приблизно 2300 доларів США за Starter Kit, який включає в себе окуляри, контролер та базову станцію. Однак ціни можуть змінюватися з часом і залежать від ринкових умов та акцій виробника.

Стосовно причини обрати саме ці окуляри, Magic Leap One відрізняється від інших продуктів на ринку своєю технологією «lightfield», яка створює враження реалістичного взаємодії віртуальних об'єктів з реальним світом. Крім того, вони мають компактний та стильний дизайн, дозволяють відчувати велику ступінь свободи руху та інтегруються з різними програмами та додатками для створення і використання віртуальної та доповненої реальності.

За допомогою функціонування фотоніків (це пристрій, який дозволяє перемикає світлові сигнали, генерувати світло на різних глибинах) створюються реалістичні цифрові об'єкти, поверхні, площини та об'єкти, що дозволяє проводити цифрову реконструкцію фізичного оточення. Результатом є паралельне існування двох світів: фізичного та віртуального. Пристрій надає унікальні можливості для просторових обчислень та сканування простору. Спеціальна технологія мапінгу створює якісну цифрову копію навколишнього фізичного

середовища. Сенсори виявляють та зберігають гранично точне розташування стін, поверхонь та інших об'єктів.

Цей концепт дозволить відвідувачам насолоджуватися культурними та історичними аспектами різних періодів, одночасно надаючи можливість провести час в креативному та незабутньому середовищі.

1.5 Застосування інновацій в ресторані

Для ресторану в проектованому готелі пропонуємо створити меню, яке відповідає стилістиці закладу, зорієнтованому на середньовічну епоху табл.1.7.

Кухня «Середньовіччя» об'єднує продукти, харчові звички та способи приготування їжі у різних культурах Європи в період середньовіччя приблизно від 5-го до 16-го століття.

Зернові культури продовжують бути найважливішим продуктом протягом усього Раннього Середньовіччя, тому що рис з'явився у Європі набагато пізніше, картопля лише у 1536 році, а широке її застосування має ще пізніші дати.

М'ясо - дуже дорогий продукт, ознака престижу, тому поширений лише на столах знаті. Тріска й оселедець були опорою серед північних народів; у сушеному, копченому або засоленому вигляді поширювались всередині країни, проте, й безліч інших морських та прісноводних риб вживалися в їжу.

Повільне перевезення та не дуже ефективні методи консервування (засновані на в'яленні, солінні, копченні і квашенні) робили транспортування їжі дуже витратним. Через це їжа дворянства більш схильна до іноземному впливу, ніж кухня нижчих класів; саме вищий клас вперше спробував екзотичні спеції та дорогі імпортовані продукти. Новинки від міжнародної торгівлі та іноземних війн від 12 століття й далі поступово поширювались через верхній клас середньовічних міст. Однак задля економії видавались так звані сумапуарні закони, які забороняли демонстративне споживання певних продуктів харчування, зокрема спецій, серед нових багатіїв. Соціальні норми визначали й те, що їжа робочого класу менш вишукана, бо вважалося, що схожість між своєю працею і своєю їжею є природною; ручна праця вимагає грубішої й дешевшої їжі.

Метод приготування вишуканих страв в кінці Пізнього Середньовіччя встановлює стандарт серед знаті по всій Європі. Для дворянства подавалися страви сильно приправлені в кисло-солодкому поєднанні, кислий сік із незрілих плодів, вино й оцет в поєднанні з прянощами, такими як чорний перець, шафран та імбир. Саме ці прянощі поряд із широкоживаними цукром та медом подарували багато страв кисло-солодкого смаку. Мигдаль був дуже популярним як загусник супів, рагу, соусів, а також як основа мигдалевого молока.

Таблиця 1.7 – Меню «Середньовіччя»

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Холодний м'ясний пиріг	170
згідно ТК	Ковбаса зі свинини	150
Гарячі закуски		
згідно ТК	Яйця з гострою паприкою	110
згідно ТК	Смажена сирна кулька	90
Супи		
згідно ТК	Суп із кислицею (суп з квасолею, капустою, м'ясом та кислою приправою)	250
згідно ТК	Штовханий суп	250
згідно ТК	Хлібний суп (суміш хліба, молока, спецій та зелених трав)	250
Основні страви		
згідно ТК	Печена риба (телапія)	220
згідно ТК	Печена курка в медовій глазури	250
згідно ТК	Кнедли з м'ясом	240
згідно ТК	Ячмінка з м'ясом	250
згідно ТК	Городня каша	170
згідно ТК	Каша з перлової крупи	300
Солодкі страви		
згідно ТК	Медовий торт	120
згідно ТК	Фруктовий пудинг	110
згідно ТК	Компот із сухофруктів	250

Дане меню пропонуватиметься відвідувачам під час тематичних заходів.

Наприклад:

Середньовічне свято: бал у стилі середньовіччя, де кожен відвідувач зможе вибрати образ лицаря, принцеси чи чарівника та весело провести час.

Культурний фестиваль: фестиваль, присвячений місцевим традиціям, мистецтву та ремеслам, з майстер-класами, виставками та виступами мистецьких колективів.

Ці заходи допоможуть зробити перебування гостей у готелі незабутнім та цікавим, підкресливши унікальний характер місцевого середовища та культури.

Місто Кам'янець-Подільський відомий своєю багатою історією та унікальною архітектурою, що датується історичними епохами. Обираючи це місце для тематичного готелю історичних часів, розуміємо, що воно приверне багатьох туристів, які зацікавлені в дослідженні культурної спадщини та історії. Місто має унікальну атмосферу, що допоможе гостям відчувати себе частиною минулого, занурившись у атмосферу старовинного життя.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Кам'янець-Подільський – місто, що зберегло дух середньовіччя, при цьому стрімко розвиваючи свій туристичний потенціал. Кам'янець є найбільшим містом не обласним центром у Західній Україні, проте за кількістю архітектурних пам'яток займає третє місце в усій Україні після Львова та Києва.

Кам'янець-Подільський розташований в південно-західній частині України у мальовничій місцевості на Подільській височині північніше від Чернівців, по залізничній лінії Ярмолинці — Ларга зі станцією «Кам'янець-Подільський» [31].

Територією міста протікає річка Смотрич, що на відстані 20 кілометрів до її впадіння у річку Дністер. Це південна частина Хмельницької області, яка характеризується горбистою місцевістю з численними ярами та нерівностями.

Через Кам'янець-Подільський проходять:

- транспортна артерія Н03 - автомобільний шлях національного значення на території України
- Р48: Кам'янець-Подільський - Сатанів - Війтівці - Теофіполь - Білогір'я.

У Кам'янці-Подільському здавна розвинута промисловість, від фільварок до пивзаводу баронеси Евеліни Юній, зокрема будівельних матеріалів і машинобудування, виробництво інструментарію, також у місті підприємства деревообробної, зокрема меблевої, легкої (швейної, зокрема пошив весільних суконь) та харчової (молокозавод) промисловості.

Кам'янець-Подільський є одним з найпопулярніших напрямків туризму, як іноземного, так і внутрішнього, зокрема у формі так званих турів вихідного дня. У місті діє Туристично-Інформаційний Центр, що займається туристичною популяризацією міста, працюють декілька туристичних компаній та операторів, як національних, так і місцевих, які здатні на місці запропонувати організацію й проведення цікавих турів, оглядових і спеціальних екскурсій.

У міста розроблено туристичний логотип, що має свій слоган: «Кам'янець - місто скарбів» з активаційною фразою «Знайди свій скарб у Кам'янці».

Впродовж століть Кам'янець-Подільський сформувався як місто з унікальною різностильовою архітектурою, багатою культурною спадщиною. Його планування при значних перепадах у рельєфі створює розмаїття краєвидів.

Екскурсії історичним Старим Містом дадуть змогу ознайомитись з архітектурним ансамблем різних епох та культур. Архітектурною перлиною Кам'янця-Подільського по праву вважаються фортифікаційні споруди та фортеця. Це знаменита пам'ятка фортифікаційного мистецтва Східної Європи, яка занесена до «7 Чудес України».

До війни, місто Кам'янець-Подільський було відоме своєю багатою культурною та історичною спадщиною, яка відображається у різноманітних фестивалях та святах. Ось деякі з них:

- Фестиваль «Подільські замки»: Цей фестиваль присвячений унікальним замкам, що розташовані на території Поділля, зокрема, Кам'янець-Подільському замку. Під час фестивалю можна було побачити середньовічні турніри, історичних персонажів, майстер-класи з ремесел та багато іншого.
- Міжнародний фестиваль фольклору «Подільська гостинність»: Це свято національної та етнічної культури, де представники різних регіонів України та світу демонстрували свої традиції, музику, танці та народні ремесла.
- Фестиваль культури та мистецтва «Кам'янецька фортеця»: Це подія, яка об'єднувала мистецтво, музику, театр та інші форми творчості в унікальному середовищі старовинної фортеці. Відбувалися концерти, виставки, майстер-класи та інші заходи.

Щодо сьогодення, через війну ситуація є складною, і деякі з цих фестивалів призупинені або змінені в залежності від обставин. Проте, якщо мир повернеться, місто, безумовно, продовжить свою традицію організації культурних та історичних заходів.

Готель, що проектується, розташовуватиметься в м. Кам'янець-Подільський, по вул. Францисканська, 6. Дана місцевість обрана з кількох причин:

- *Центральне місце:* Вулиця Францисканська є центральною та історично значущою вулицею в місті.
- *Архітектурне середовище:* Місце розташування відповідає архітектурному стилю готелю або його концепції.
- *Туристична привабливість:* вулиця Францисканська вважається туристично привабливою або популярною серед відвідувачів, розміщення готелю тут може забезпечити йому стабільний потік клієнтів та високий рівень заповненості.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення типу, категорії та перспективу розвитку проектного засобу розміщення необхідно з'ясувати існуючу забезпеченість району готелями, засобами розміщення і ступінь їх завантаження у радіусі 2-5 км від місця будівництва майбутнього готелю. Нами було проаналізовано всі засоби розміщення в заданих межах району, і отримані результати оформлені у вигляді табл.2.1

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Optima Collection» [32]	вул. Старо бульварна, 2	туристичний	4*	38 номерів: стандарт – 1900 грн., суперіор – 2100 грн., напівлюкс – 2700 грн., люкс – 3200 грн.	Інфраструктура: СПА салон «Лотос», сауна, ресторан з італійською кухнею, інформаційно-туристичний центр, конференц зала, паркінг. Послуги: процедури косметології; інфрачервона сауна для зняття стресу та покращення здоров'я; оренда приміщення для проведення конференцій	70
Готель «Тарас Бульба» [33]	вул. Старо бульварна, 6	туристичний	3*	26 номерів: покращений – 1200 грн., сімейний -1620 грн., апартаменти – 3600 грн.	Інфраструктура: літня тераса, ресторан, паркінг Послуги: обслуговування на відкритому повітрі з чудовим видом; послуги рум-сервісу для гостей	66
Готель «Гетьман» [34]	площа Польський ринок, 8	туристичний	3*	55 номерів: економ – 1200 грн, стандарт – 1500 – 1800 грн., напівлюкс – 2100 грн., апартаменти – 3100 грн.	Інфраструктура: ресторан «Гетьман», паркінг, дитячий майданчик Послуги: проживання, харчування, трансфер	60
Міні-хостел «Номе» [35]	вул. П'ятницька, 10	хостел	-	12 номерів: сімейний номер – 600 грн., 4-ох місний – 800 грн., 6-ти місний -400 грн.	Інфраструктура: спільний лаунж та тераса, загальна кухня, паркінг Послуги: проживання, щоденне прибирання	61
Готель «У Домінікана» [36]	вул. Домініканська, 2А	туристичний	3*	24 номери: стандартний – 1000 грн, покращений – 1250 грн.	Інфраструктура: ресторан, парковка Послуги: надання інформаційних послуг по відпочинку; виклик таксі	58

Проаналізувавши наявних конкурентів, можемо зазначити, що поруч розташовуються готелі які не мають жодної «родзинки». Це готелі, з невеликим переліком додаткових послуг. Найбільшим конкурентом є 4* готель «Optima Collection».

Провівши аналіз конкурентів та місця будівництва проєктованого готелю, вважаємо за доцільне проєктувати тематичний готель. Метою даного готелю є створення естетики середньовіччя та епохи Відродження, що може стати унікальним і надзвичайно привабливим для туристів, які цікавляться історією та культурою. Цільова аудиторія для такого тематичного готелю може бути досить різноманітною, за віком, інтересами та соціальним статусом, але всі вони мають спільний інтерес до історії, культури та непересічних подорожей.

Вважаємо, розташування у вишуканому історичному місті Кам'янець-Подільський, тематичний готель запропонує своїм гостям атмосферу, насичену аутентичними деталями та історичним колоритом, що створить неповторний досвід подорожі у часі. Він відкриє двері для відчуття духу минулих епох та розкриє усю красу та велич місцевої історії.

Будівництво готелю категорії 4* є актуальним та конкурентоспроможним.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Сьогодні Кам'янець-Подільський – одне з найбільш мальовничих міст у Східній Європі. Воно багато в чому є унікальним: найвищий безопорний міст в Україні, найбільший в Європі Національний природний парк «Подільські Товтри». Кам'янець займає третє місце на Україні по кількості пам'яток архітектури (після всесвітньовідомих Києва і Львова).

Сьогодні Кам'янець-Подільський асоціюється у туристів з містом-фестивалів. Старовинна музика, екстремальні розваги, лазерне шоу, щасливі обличчя, напружені м'язи, запах пороху, повітряні кулі, швидкісні автомобілі, азартні вигуки вболівальників, поважні пані у супроводі своїх екстравагантних кавалерів – все це є атрибутами Кам'янця – міста фестивалів.

В Кам'янці-Подільському вдало поєднуються культурно-мистецькі міжнародні фестивалі та військово-історичні баталії з захоплюючими змаганнями з повітроплавання та яскравими лазерними шоу.

Кам'янець таїть у собі чимало скарбів. На їхні пошуки відправляються безстрашні шукачі пригод. У древньому місті, на острові, вони знаходять справжні цінності у серцях щирих людей, серед унікальної природи і тисячолітньої культури.

Древнє і водночас молоде місто не залишає байдужою жодну людину, яка хоч раз побувала у ньому.

Згідно даних Головного управління статистики за останні 20 років у Хмельницькій області динаміка туристичних потоків, мала негативну тенденцію. До 2008 року, відмічалось зростання, а згодом спад до 2011 року. Деякі покращення показників було у період 2015-2020 років. Через пандемію кількість туристів по регіону наступному 2021 році в 2,5 рази зменшилась, що відображено на рис.2.1.

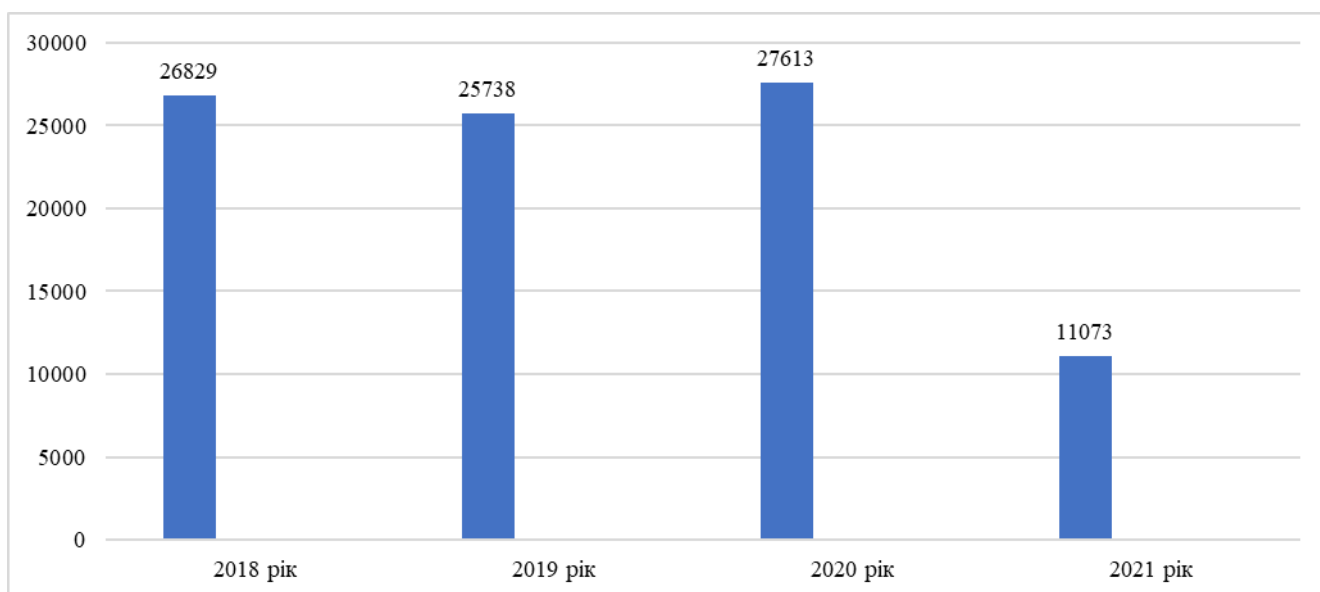


Рис.2.1 – Кількість туристів, протягом 2018-21 рр.

Починаючи з 2022 року неможливо знайти статистику щодо туристів, оскільки в країні почалася повно масштабна війна. Але можна припустити, що цей показник став набагато меншим.

Ситуаційний план наведено на рис. 2.2



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	Готель	75 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель «Optima Collection»	38 номерів
2	Готель «Тарас Бульба»	26 номерів
3	Готель «Гетьман»	55 номерів
4	Міні-хостел «Номе»	12 номерів
5	Готель «У Домінікана»	24 номери
	III. Місця зосередження туристів	
6	Захаржевська башта	
7	Тріумфальна арка	
8	Кам'янецький водоспад	
9	Національний історико-культурний заповідник «Кам'янець»	

Рис 2.2 – Ситуаційний план

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

За підсумками проведеного аналізу вищевказаних, а також ряду інших параметрів, вибудовується концепція готельного підприємства табл 2.2.

Тематичний готель історичних часів - це унікальний та захоплюючий концепт для готельного бізнесу. Щоб створити атмосферу різних періодів, важливо врахувати різні аспекти, включаючи декорації, обслуговування та розваги. Елементи, що будуть враховані під час проектування закладу:

1. Декорації та архітектура:

- В інтер'єрі закладу будуть використані середньовічні декорації, такі як гобелени, важільні світильники, дерев'яні балки та кам'яні стіни.

2. Одяг персоналу:

- Персонал готелю буде в костюмах, що відповідають епохі Відродження,.

3. Номери:

- Меблі та декор в номерах відображатимуть стиль середньовіччя, 60-70-тих рр. та відродження.

4. Розваги та дозволя:

- Щовечора будуть організовуватись вечори середньовічної музики та танців.
- З розваг буде пропонуватись: стрільба з лука, тощо.

5. Організація тематичних подій:

- На постійній основі проводитимуться тематичні заходи, такі як середньовічні ярмарки чи турніри.
- В певні дні тижня гості матимуть можливість перевдягнутися у костюми та брати участь у тематичному заході під назвою «Середньовічний Вечір». Це створить атмосферу аутентичності та захоплення серед учасників

Отже, концепція майбутнього засобу розміщення сформована на основі аналізу структури та якості готельно-ресторанних послуг, що реалізуються на ринку підприємства-конкурентами.

Таблиця 2.2– Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Готель
Категорія	4*
Номерний фонд	75 номерів
Місце знаходження: - фактичне - знакове	м. Кам'янець-Подільський, вул. Францисканська, 6
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура Управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Готичний
Контингент споживачів	Відвідувачі, що приїхали з метою відпочинку та пізнання міста
Основні послуги	Проживання, харчування
Додаткові послуги	Проведення тематичного вечору «Середньовіччя», організація ярмарок, турнірів, використання VR та AR-технологій, трансфер
Інфраструктура	Ресторан, паркінг, шатер, альтанки для відпочинку
Режим роботи	Цілорічний

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

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

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

N – місткість готелю, місць.

$$S_d = 132 \times 30 = 3960 \text{ м}^2$$

Визначившись з необхідною площею для проектування, можемо зазначити, що наявна ділянка більша і складає 6840 м^2 .

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується

Метою моделювання сервісно-виробничого процесу у готелі є підготовка інформаційної бази для подальших технологічних та інженерних розрахунків і обґрунтувань.

Тематичні готелі мають різноманітні служби залежно від їхньої концепції та теми. Характеристику основних служб, які входять до організаційно-функціональної структури управління готелю, представлено у вигляді табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	-Бронювання номерів за запитом гостя; - Реєстрація та оформлення гостя; - Розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - Видача ключів гостям; - Надання гостям різних інформаційних послуг; - Приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - Ведення необхідної документації ; - Ведення і підтримка в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду.	Менеджер служби прийому і розміщення, менеджер з бронювання номерів, портье, черговий адміністратор, швейцар, гардеробник, носії багажу
Служба управління номерним фондом	- Поповнення й оновлення інвентарю, обладнання у номерах та нежитловій частині готелю; - Організація прибирання номерів, приміщень загального користування та службових приміщень, утримання їх чистоти та порядку; - Чіткий контроль за станом заповнення номерів, оперативне інформування служби прийому та розміщення; - Прийом замовлень на додаткові платні послуги.	Менеджер служби управління номерним фондом, старша покоївка, завідувач білизною, супервайзер, покоївки, прибиральниці.

Продовження таблиці 3.1

Адміністративно-управлінська служба	- розв'язання проблем фінансового та кадрового забезпечення; - шляхи і напрямки модернізації підприємства; - управління корпоративними зв'язками; - визначення стратегічних напрямів діяльності готелю; - визначення і затвердження бюджету готелю; - приймання заходів зі збільшення доходів; - контроль над витратами; - здійснення програм підвищення кваліфікації персоналу; - контроль за реалізацією прийнятих управлінських рішень; - проведення маркетингових досліджень.	Менеджер адміністративно-управлінської служби, Менеджер з персоналу, менеджер з охорони праці, економіст, фінансист, маркетолог, головний бухгалтер, касир.
Інженерно-технічна служба	- Надійне та ефективне функціонування номерного і підсобного фонду готелю, об'єктів зовнішнього благоустрою, озеленення та інших приналежних готелю об'єктів; - Оперативний контроль технічного стану та експлуатації готелю, підготовки його до роботи.	Головний інженер, інженер з поточного ремонту, електромонтер, слюсар-сантехнік
Служба ресторанного господарства	- Організація своєчасного постачання якісної продукції; - Виробництво кулінарних виробів відповідно до вимог та стандартів; - Реалізація страв та напоїв; - Організація споживання кулінарної продукції; - Організація банкетів, свят; - Максимально ефективна організація роботи ресторану при готелі та задоволення потреб споживачів.	Менеджер служби ресторанного господарства, шеф-кухарі, кухарі, адміністратор, бармен, офіціанти, мийник посуду, прибиральниці, комірник, вантажник, гардеробник.
Служба безпеки	Обов'язками служби готелю є забезпечення належних умов проживання в закладі, що стосуються безпеки.	Головний інспектор безпеки, консультант з питань безпеки, охоронці.
Служба культурно-дозвільного призначення	Обов'язками служби готелю є організація тематичних заходів, вечорів та виступи артистів, музикантів	Менеджер, актори, аніматори

Управління готелем вирішено за лінійною структурою таб.3.1. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління, і як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління.

Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки своєму керівнику. Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Вищий орган не має права віддавати розпорядження робітникам, минаючи їх безпосереднього керівника (тобто реалізується принцип єдиноначальності керівництва). Окремі спеціалісти допомагають лінійному керівнику збирати та обробляти інформацію, аналізувати господарську діяльність, готувати управлінські рішення, але самі вказівок та інструкцій керованому об'єкту не надають. Така схема підпорядкування і звітності є основою лінійного управління. При цьому ланки лінійного управління в цілому відповідають ланкам виробництва, між якими встановлюються чіткі взаємозв'язки.

Обрану лінійно-функціональну організаційну структуру майбутнього засобу розміщення зображено на рисунку 3.2

Згідно функціональної схеми буде два входи для відвідувачів – з боку приймально-вестибюльної зони, з ресторану. Послугами закладу харчування зможуть користуватися не тільки туристи, що мешкають в готелі, а і місцеві жителі. Відповідно за рахунок цього можна значно збільшити дохід готелю від продажу цих послуг. Гості з приймально-вестибюльної зони можуть потрапити у житлову групу приміщень, закладів ресторанного господарства, групи приміщень культурно-дозвільного призначення.

Службові входи два: один для працівників закладів ресторанного господарства, складських приміщень, другий – для інших працівників готелю. Це пов'язано з тим, щоб шляхи руху гостей та службові не перетиналися.

Група інженерно-технічних та господарських приміщень забезпечують простір і умови праці, харчування, побуту персоналу готелю, функціонування інженерно-технічних систем готельного закладу і комфортні умови проживання у готельному закладі, зберігання витратних ресурсів, інвентаря тимчасово не використовуваних речей. До групи інженерно-технічних і підсобних належать приміщення для обслуговуючого персоналу, майстерні, білизняні приміщення та ін. Дана група приміщень забезпечує житлову групу меблями, створює комфортні

умови для проживання гостей; група культурно-дозвільного приміщення забезпечує приємне проведення вільного часу гостями готелю та їх дітьми.

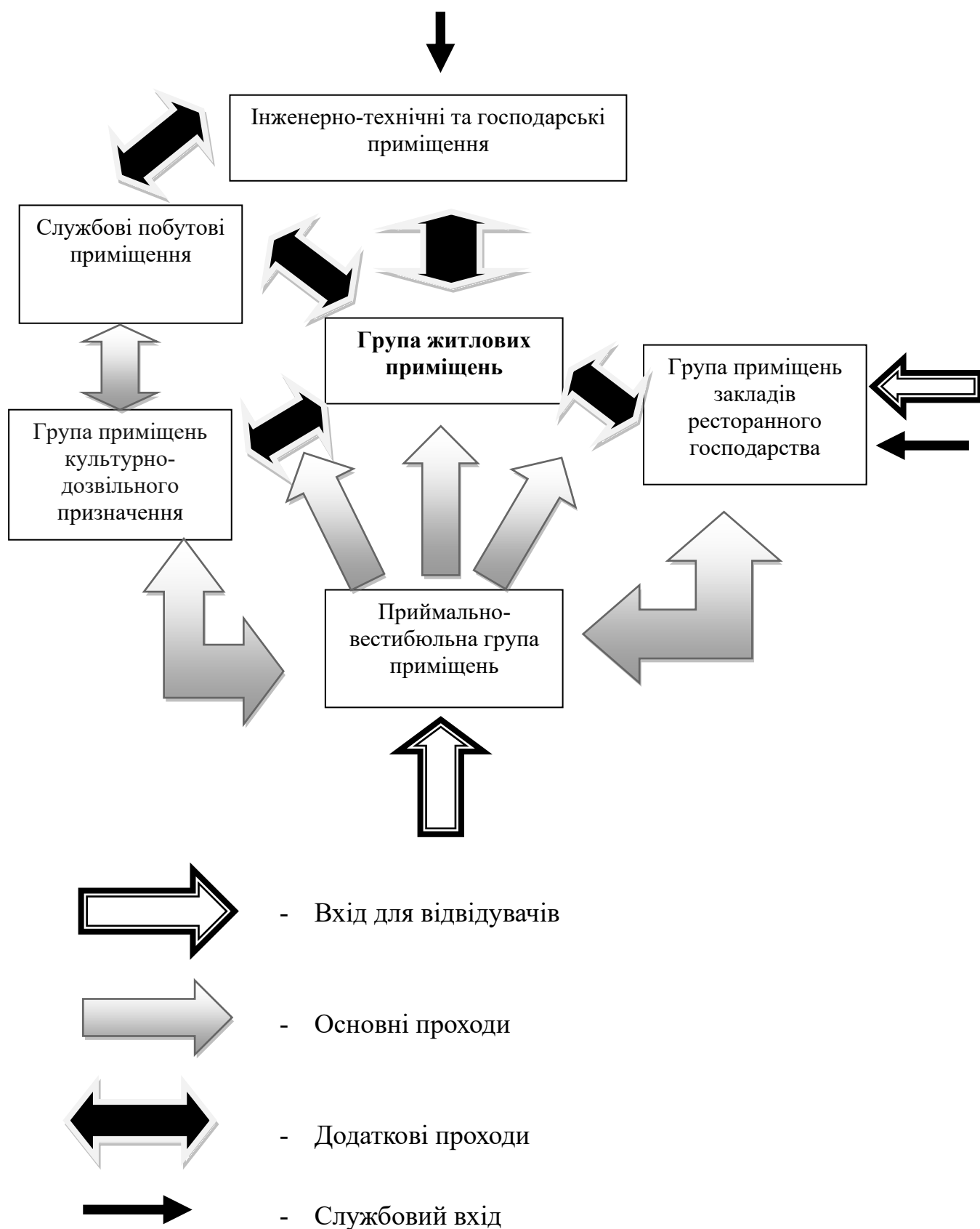


Рис.3.1 – Функціональна схема тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський

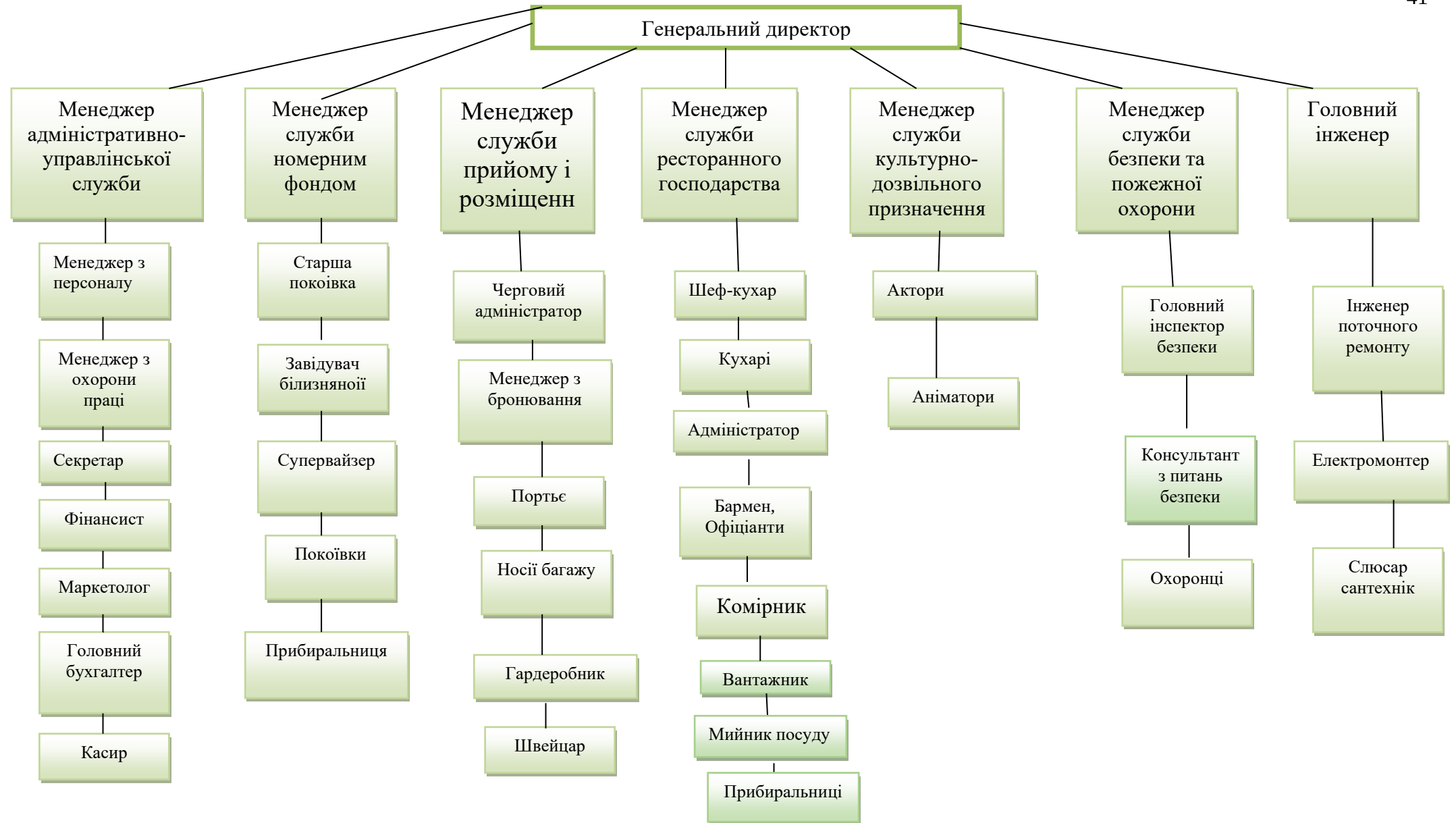


Рис. 3.2 - Лінійно-функціональна структура організації управління готелем

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський вражає своєю аутентичністю та вірністю деталям. Меблі, виготовлені в Середньовічному стилі табл.3.2 відтворюють атмосферу того часу, з кам'яними облицюваннями, витончено вишитими гобеленами та масивними дерев'яними стільцями. Кожен елемент інтер'єру переносить гостей у світ лицарів і князів, доповнюючи загальний ефект аутентичності.. Кожен гість, що переступає поріг готелю, миттєво поглиблюється в атмосферу минулого, занурюючись у захопливий світ середньовічної доби.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, Мм	
Вестибюль				
Козетка	INES	4	1120x650x600	2,91
Клісмос	INES	4	650x580x620	1,5
Геридон	INES	4	460x600x500	1,1
Інформаційні панелі	Led i-Touch	4	580x800x850	3,24
Всього				8,75
Бюро прийому і реєстрації				
Кована стійка реєстрації	-	1	1850x600x800	1,11
Стільці	JYSK	3	366x389x750	0,42
Шафа	JYSK	2	1156x600x1850	1,38
Комп'ютер	LG	3	300x20	-
Всього				2,91
Кімната чергового адміністратора				
Стільці	JYSK	3	366x389x750	0,42
Шафа	JYSK	2	1156x600x1850	1,38
Комп'ютер	LG	1	300x20	-
Стіл	JYSK	1	1500x750x600	1,12
Тумба для паперів	JYSK	1	460x460x680	0,21
Всього				3,13
Санвузол жіночий				
Унітаз	Kolo	3	720x500x600	1,08
Умивальник	Kolo	2	652x550x600	0,71
Сушарка	LG	2	480x480x780	0,46
Всього				2,25
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Сушарка	LG	1	480x480x780	0,23
Всього				0,94

Продовження таблиці 3.2

Гардероб				
Вішак	JYSK	4	1588x360x1950	2,28
Всього				2,28
Місце для багажних візків				
Візки багажні	-	6	1237x652x885	4,83
Всього				4,83
Камера схову				
Стелаж	JYSK	5	1700x580x1800	4,93
Всього				4,93
Приміщення охорони				
Козетка	INES	1	1120x650x600	0,72
Стільці	JYSK	2	366x389x750	0,28
Шафа	JYSK	1	1156x600x1850	0,69
Стіл	JYSK	1	1500x750x600	1,12
Монітори	LG	2	450x50	-
Всього				2,81
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Сушарка	LG	1	480x480x780	0,23
Всього				1,12
Санвузол чоловічий				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	2	652x550x600	0,71
Сушарка	LG	2	480x480x780	0,46
Пісуар	Kolo	2	487x487x500	0,47
Всього				2

Після вибору необхідного обладнання та визначення корисної площі для приймально-вестибюльної зони тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський, проводимо аналіз для порівняння стандартної площі з розрахованою, що відображено у Таблиці 3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	29,1	175
Бюро прийому і реєстрації	9,7	12
Кімната чергового адміністратора	10,4	12
Санвузол жіночий	7,5	8
Службовий санітарно-технічний блок	3,1	5
Гардероб	7,6	12
Місце для багажних візків	16,1	5
Камера схову	16,4	11
Приміщення охорони	9,3	2

Продовження таблиці 3.3

Санвузол для маломобільних груп населення	3,7	5
Санвузол чоловічий	6,6	8
Всього	119,5	255

Порівнюючи площі приймально-вестибюльних зон тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський, виявляємо, що деякі приміщення мають менші розміри, ніж стандартні норми. Відтак, складаємо остаточну таблицю 3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м²
Вестибюль	175
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол жіночий	8
Службовий санітарно-технічний блок	5
Гардероб	12
Місце для багажних візків	16,1
Камера схову	16,4
Приміщення охорони	9,3
Санвузол для маломобільних груп населення	5
Санвузол чоловічий	8
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	278,8

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Готель пропонуватиме гостям номери, які будуть оформлені відповідно до історичних епох: середньовіччя, періоду Відродження та 60-70 років ХХст. , з увагою до деталей і вірною реконструкцією меблів та декору. Номери в стилі "Відродження" будуть оснащені аутентичними меблями та декором того часу, створюючи унікальну атмосферу періоду розквіту мистецтва та культури. Ця історична тематика готелю обіцяє надати гостям захоплюючий досвід, занурюючи їх у світ минулих епох та дозволяючи їм насолодитися неповторною атмосферою кожного періоду.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4* на 75 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер I категорії	1	1	16	16
Номер I категорії	1	2	47	94
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	8	16
Всього			75	132

Перелік обладнання номерів тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський представлено в табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри , мм	
Апартаменти в стилі «Середньовіччя»				
Житлова кімната				
Ліжко двомісне	Medieval Heritage	1	2312x1956x662	4,52
Тумбочка	Medieval Heritage	2	430x400x450	0,34
Міні-бар	LG	1	600x600x900	0,36
Міні-сейф	-	1	166x160	-
Касоне з кованими орнаментами	-	1	880x460x520	0,4
Жіночий столик	Medieval Heritage	1	870x650x980	0,56
Окуляри доповненої та віртуальної реальності	Magic Leap One	2	155x154	-
Пуф	Medieval Heritage	1	358x354x465	0,12
Шафа	Medieval Heritage	1	1086x587x1947	0,63
Всього				6,93
Вітальня				
Козетка	Medieval Heritage	1	1120x650x600	0,72
Клісмос	Medieval Heritage	2	650x580x620	0,75
Геридон	Medieval Heritage	1	460x600x500	0,27
Стіл	Medieval Heritage	1	1500x750x600	1,12

Продовження таблиці 3.6

Стільці	Medieval Heritage	2	366x389x750	0,28
Стелаж з книгами	Medieval Heritage	1	1332x560x1960	0,74
Всього				3,88
Санітарний вузол основний				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Джакузі	Kolo	1	887x669x698	0,59
Душова кабіна	Kolo	1	960x960x2050	0,92
Всього				2,22
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Всього				0,71
Передпокій				
Вішак	Medieval Heritage	1	1588x360x1950	0,57
Пуф	Medieval Heritage	1	450x450x400	0,2
Підставка під багаж	Medieval Heritage	1	850x620x500	0,52
Всього				1,29
Всього				15,49
Люкс в стилі «Середньовіччя»				
Житлова кімната				
Ліжко	Medieval Heritage	1	2312x1956x662	4,52
Тумбочка	Medieval Heritage	2	430x400x450	0,34
Міні-бар	LG	1	600x600x900	0,36
Міні-сейф	-	1	166x160	-
Шафа	Medieval Heritage	1	1086x587x1947	0,63
Окуляри доповненої та віртуальної реальності	Magic Leap One	2	155x154	-
Всього				5,85
Вітальня				
Козетка	Medieval Heritage	1	1120x650x600	0,72
Клісмос	Medieval Heritage	2	650x580x620	0,75
Геридон	Medieval Heritage	1	460x600x500	0,27
Стіл	Medieval Heritage	1	1500x750x600	1,12
Стільці	Medieval Heritage	2	366x389x750	0,28
Всього				3,14

Продовження таблиці 3.6

Санітарний вузол основний				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Душова кабіна	Kolo	1	960x960x2050	0,92
Всього				1,63
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Сушарка	LG	1	480x480x780	0,23
Всього				0,94
Передпокій				
Вішак	Medieval Heritage	1	1588x360x1950	0,57
Пуф	Medieval Heritage	1	450x450x400	0,2
Підставка під багаж	Medieval Heritage	1	850x620x500	0,52
Всього				1,29
Всього				13,08
Напівлюкс в стилі «Відродження»				
Житлова кімната				
Ліжко	Royal Furnishings	1	1312x1956x662	2,56
Тумбочка	Royal Furnishings	1	430x400x450	0,17
Міні-бар	LG	1	600x600x900	0,36
Міні-сейф	-	1	166x160	-
Трюмо	Royal Furnishings	1	1086x587x1947	0,63
Окуляри доповненої та віртуальної реальності	Magic Leap One	2	155x154	-
Софа	Royal Furnishings	1	1120x650x600	0,72
Крісло	Royal Furnishings	2	650x580x620	0,75
Столик на ніжці	Royal Furnishings	1	460x600x500	0,27
Всього				5,46
Санітарний вузол основний				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Душова кабіна	Kolo	1	960x960x2050	0,92
Всього				1,63

Продовження таблиці 3.6

Передпокій				
Вішак	Royal Furnishings	1	1588x360x1950	0,57
Пуф	Royal Furnishings	1	450x450x400	0,2
Підставка під багаж	Royal Furnishings	1	850x620x500	0,52
Всього				1,29
Всього				13,08
Напівлюкс в стилі «60-70 ті роки»				
Житлова кімната				
Ліжко	Retro Revival	1	1312x1956x662	2,56
Тумбочка	Retro Revival	1	430x400x450	0,17
Міні-бар	LG	1	600x600x900	0,36
Міні-сейф	-	1	166x160	0
Шафа	Retro Revival	1	1086x587x1947	0,63
Стіл	Retro Revival	1	1500x750x600	1,12
Стільці	Retro Revival	2	366x389x750	0,28
Окуляри доповненої та віртуальної реальності	Magic Leap One	1	155x154	-
Козетка	INES	1	1120x650x600	0,72
Всього				5,84
Санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Душова кабіна	Kolo	1	960x960x2050	0,92
Всього				1,63
Передпокій				
Вішак	Retro Revival	1	1588x360x1950	0,57
Пуф	Retro Revival	1	450x450x400	0,2
Підставка під багаж	Retro Revival	1	850x620x500	0,52
Всього				1,29
Всього				8,99
Номери І категорії (одномісний) в стилі «60-70 ті роки»				
Житлова кімната				
Ліжко	Retro Revival	1	1312x1956x662	2,56
Тумбочка	Retro Revival	1	430x400x450	0,17

Продовження таблиці 3.6

Шафа	Retro Revival	1	1086x587x1947	0,63
Стіл	Retro Revival	1	1500x750x600	1,12
Окуляри доповненої та віртуальної реальності	Magic Leap One	1	155x154	-
Стільці	Retro Revival	2	366x389x750	0,28
Всього				5,35
Санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Душова кабіна	Kolo	1	960x960x2050	0,92
Всього				1,63
Передпокій				
Вішак	Retro Revival	1	1588x360x1950	0,57
Пуф	Retro Revival	1	450x450x400	0,2
Підставка під багаж	Retro Revival	1	850x620x500	0,52
Всього	Retro Revival			1,29
Всього				8,5
Номери I категорії (двомісні) в стилі «60-70 ті роки»				
Житлова кімната				
Ліжко	Retro Revival	1	2312x1956x662	4,52
Тумбочка	Retro Revival	2	430x400x450	0,34
Шафа	Retro Revival	1	1086x587x1947	0,63
Стіл	Retro Revival	1	1500x750x600	1,12
Окуляри доповненої та віртуальної реальності	Magic Leap One	2	155x154	-
Стільці	Retro Revival	2	366x389x750	0,28
Всього				6,89
Санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Душова кабіна	Kolo	1	960x960x2050	0,92
Всього				1,63

Продовження таблиці 3.6

Передпокій				
Вішак	Retro Revival	1	1588x360x1950	0,57
Пуф	Retro Revival	1	450x450x400	0,2
Підставка під багаж	Retro Revival	1	850x620x500	0,52
Всього				1,29
Всього				10,04
Номер І категорії для маломобільних груп населення в стилі «60-70 ті роки»				
Житлова кімната				
Ліжко	Retro Revival	2	1312x1956x662	5,13
Тумбочка	Retro Revival	2	430x400x450	0,34
Шафа	Retro Revival	1	1086x587x1947	0,63
Стіл	Retro Revival	1	1500x750x600	1,12
Стільці	Retro Revival	2	366x389x750	0,28
Окуляри доповненої та віртуальної реальності	Magic Leap One	2	155x154	-
Всього				7,5
Санітарний вузол				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Душова кабіна	Kolo	1	960x960x2050	0,92
Всього				1,63
Передпокій				
Вішак	Retro	1	1588x360x1950	0,57
Пуф	Retro Revival	1	450x450x400	0,2
Підставка під багаж	Retro Revival	1	850x620x500	0,52
Всього				1,29
Всього				10,65

Загальна площа номерів тематичного готелю історичних часів у м.

Кам'янець-Подільський представлена в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 4* на 75 номерів

Тип номера	Площа, м²				
	житлова	Санвузлів		передпокою	Загальна
		Основного	додаткового		
Апартамент	36,1	8,1	3,1	4,3	51,6
Люкс	30	6,2	3,1	4,3	43,6
Напівлюкс	19,4	6,2	-	4,3	29,9
Номер I категорії (одномісні)	17,8	6,2	-	4,3	28,3

Продовження таблиці 3.7

Номер I категорії (двомісні)	22,9	6,2	-	4,3	33,4
Номер I категорії для маломобільних груп населення	30,1	7,4	-	5,1	35,5 + 20% = 42,6

Житлова група приміщень окрім номерів налічує приміщення поповерхового обслуговування для персоналу. Їх перелік та площа зазначені в табл.3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Касоне з кованими орнаментами	-	2	880x460x520	0,8
Козетка	INES	2	1120x650x600	1,45
Клімос	INES	2	650x580x620	0,75
Геридон	INES	2	460x600x500	0,55
Гобелен	-	2	780x50	-
Всього				3,55
Кімната чергового персоналу				
Стільці	JYSK	2	366x389x750	0,28
Стіл	JYSK	1	1500x750x600	1,12
Шафа для чистої білизни	JYSK	2	1156x600x1850	1,38
Всього				2,78
Майданчик для розбирання брудної білизни з білизнопроводом				
Білизнопровід	-	1	487x465	0,22
Шафа	JYSK	2	1156x600x1850	1,38
Всього				1,6
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	3	1237x652x885	2,41
Всього				2,41
Санвузол для персоналу				
Унітаз	Kolo	1	720x500x600	0,36
Умивальник	Kolo	1	652x550x600	0,35
Сушарка	LG	1	480x480x780	0,23
Всього				0,94
Комора брудної білизни				
Шафа	JYSK	2	1156x600x1850	1,38
Стелаж	JYSK	1	1700x580x1800	0,98
Всього				2,36
Приміщення прибирального інвентаря				
Шафа	JYSK	1	1156x600x1850	0,68
Умивальник	JYSK	1	558x620x663	0,34
Всього				1,03

Продовження таблиці 3.8

Сервізна				
Візки		3	695х695х695	1,44
Стелажі		2	1552х553х1740	1,71
Всього				3,15

Підібравши обладнання та визначивши корисну площу приміщень поповерхового обслуговування тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський, проводимо порівняльний аналіз стандартної площі з розрахованою, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	11,8	30
Кімната чергового персоналу	4,6	12
Майданчик для розбирання брудної білизни з білизнопроводом	5,3	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8	12
Приміщення прибирального інвентаря	3,43	4
Санвузол для персоналу	3,1	12
Сервізна	10,5	12
Комора брудної білизни	7,8	8
Всього	40,6	80

Порівнюючи площі приміщень поповерхового обслуговування тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський, бачимо, що деякі мають приміщення менші стандартних норм. Отже, складаємо остаточну табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Майданчик для розбирання брудної білизни з білизнопроводом	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Приміщення прибирального інвентаря	4
Санвузол для персоналу	12
Комора брудної білизни	8
Сервізна	12
Всього	96

Отже, загальна площа приміщень поповерхового обслуговування тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський складає 96м².

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Ресторан у тематичному готелі історичних часів у м. Кам'янець-Подільський розрахований на 120 гостей і спрямований як на мешканців міста, так і на гостей готелю. Заклад спеціалізується на стравах європейської кухні, пропонуючи широкий вибір страв з різних країн та епох. Він створений для того, щоб задовольнити різноманітні смаки та вимоги гостей, які шукають якісну кухню у затишній та атмосферній обстановці. Ресторан також може стати місцем проведення різноманітних заходів та святкувань, що додасть йому популярності серед відвідувачів

Таблиця 3.11– Характеристика закладів ресторанного господарства

<i>Тип закладу ресторанного господарства</i>	<i>Клас</i>	<i>Місткість місць</i>	<i>Контингент споживачів</i>	<i>Вид обслуговування</i>	<i>Метод обслуговування</i>	<i>Особливості послуг (кулінарне спрямування)</i>	<i>Режим роботи</i>
Ресторан	вищий	120	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок – «шведська лінія»; Обід, вечеря – «А ля карт»; Roomservice	Офіціантами, повне	Європейське	7:00 – 22:30 Сніданок- 7:00 – 10:00
Лобі-бар	вищий	18	Мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	Офіціантами, барменами, повне	-	10:00- 22:00
Їдальня для персоналу	-	35	Персонал готелю	-	самообслуговування	Комплексне меню	8:00- 20:00

Форма організації харчування - сніданок включений у вартість проживання, а також може надаватися за додаткову плату споживачам готельних послуг.

Тарифний план Континентальний (Continental Plan, Ср) – вартість проживання входить сніданок. Під час сніданку буде використовуватись часткове обслуговування офіціантами, а у інший час – повне обслуговування офіціантами європейським способом подачі страв. Також готель буде надавати послугу доставки їжі в номери – roomservice

В майбутньому засобі розміщення буде спроектовано лобі-бар.

Лобі-бар знаходиться на першому поверсі готелю, відкритий цілодобово. Затишне й атмосферне місце для відпочинку гостей.

У готелі категорії 4 зірки передбачається окреме приміщення для харчування персоналу – їдальня для персоналу.

Їдальня для персоналу – розташована поряд з виробничими приміщеннями ресторану. В залі їдальні встановлені лінії прилавки самообслуговування для реалізації комплексних раціонів працівникам готелю.

Обрані види обслуговування для підприємств харчування відповідають категорії готелю, а сніданки здійснюються за прощеною формою, відповідно у ресторані сніданок – «Шведський стіл», обід та вечеря – «А ля карт», «Room servise», у лобі-барі «А ля карт»; у їдальні для персоналу – самообслуговування.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Головною складовою закладу ресторанного господарства є розробка меню. Виробнича програма закладу ресторанного господарства – це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю. Основним підприємством харчування в проектованому готелі буде ресторан місткістю 120 місць. Виробничою програмою ресторану буде розрахункове меню.

Розрахункове меню - це перелік найменувань страв із зазначенням номеру рецептури, виходу готової страви та їх кількості.

Меню для ресторану при готелі буде складатися з урахуванням асортиментного мінімуму, враховується контингент споживачів, попит, сезонність, структура виробничого процесу закладу.

Отже, меню ресторану представлено у вигляді табл.3.13. – меню розширеного континентального сніданку; табл.3.13- меню вільного вибору страв ресторану першого класу; табл.- 3.14 карта напоїв першого класу; табл.3.15 меню лобі-бару.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Кошики з кальмарами і перепелиними яйцями пашот	90
згідно ТК	Авокадо мелт (підсмажена паляниця, сир, бекон, підкопчена індичка, огірок, бургерний соус)	120
згідно ТК	Рибна нарізка (лосось с/с, масляна балик х/к, скумбрія с/с, палтус, оливки, лимон)	30/30/30/30/15/15
згідно ТК	Салат з тунцем (салат ромено, дайкон, тунець конфі, авокадо, варене яйце, апельсиновий дресінг)	115
згідно ТК	Картопляний салат з ростбіфом (картопля, огірок, ростбіф копчений, сир фета, в'ялені томати, зелень, томатний соус на основі медових томатів та джему, оливкова олія)	120
згідно ТК	Смузі боул манго-ананас (горіхова гранола з медом, молоко, карамелізовані вівсяні пластівці, манго, ананас)	115
згідно ТК	М'ясне асорті (салями, ковбаса сирокочена, балик, шинка куряча, буженина)	30/30/30/30/30
згідно ТК	Еко-асорті сирів (сир песто з часником та травами, сир з томатами, сир трюфельний з грибами, сир козячий)	30/30/30/30
Гарячі страви		
згідно ТК	Лосось на шпаци	75/80
згідно ТК	Тушковане філе індички	60
згідно ТК	Куряче філе на грилі	60
згідно ТК	Тальятеле з лососем та креветками	90
згідно ТК	Каша гречана молочна з грушою та горіхами	100/10/10
згідно ТК	Кукурудзяна каша з сиром гауда та вершковим маслом	100/10/5
згідно ТК	Панкейки зі шпинату	120
згідно ТК	Омлет з авокадо та цибулею шніт	110
згідно ТК	Вареники з полуницею та сиром	100/20
Солодкі страви		
згідно ТК	Полуничний джем	20
згідно ТК	Запечена груша з медом та горіхами	60
згідно ТК	Чіа пудинг на кокосовому молоці	80
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
	Чай зелений пакетований «Greenfield»	200
	Кава «Експресо»	50
	Кава «Американо»	150
	Кава «Капучіно»	200
	Кава «Латте»	250
Холодні напої		
згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
	Фреш морквяний	200
	Фреш грейпфрутовий	200
	Мінеральна вода негазована «Моршинська»	0,5
	Мінеральна вода газована «Моршинська»	0,5
	Йогурт натуральний «Danone» 1,5 %	200
	Йогурт «Ферма» чорника 1,5%	200
	Йогурт «Ферма» персик 5%	200

Продовження таблиці 3.12

Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб український столичний	30
	Багет гречаний	30
	Булка з кардамоном	55
	Кекс лимонний	55

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Запечений стейк лосося з картоплею та рибним соусом бер блан	120/120/15
згідно ТК	Рулет з індички з картопляним пюре та крем-хріном	120/120/15
згідно ТК	Цвітна капуста запечена з баклажановим кремом	175
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Бейгл з лососем та сиром фета	150
згідно ТК	Салат з печінкою тріски (яйця варені, печінка тріски консервована, томати чері, оливки, мікс салату, оливкова олія)	175
згідно ТК	Салат з куркою, яблуком і ананасом (куряча грудка копчена, яблуко, ананас консервовані, лист салату, оливкова олія)	170
згідно ТК	Італійський салат (шинка, томати чері, перець болгарський, паста відварена, кукурудза консервована, сир твердий, оливкова олія)	175
згідно ТК	Салат із буряку та печериць (буряк запечений, печериці, цибуля ріпчаста, зелений горошок консервовані, огірок марин, часник, зелень з оливковою олією)	170
згідно ТК	М'ясна корзина (балик, буженина, ковбаса с/к, шинка, бастурма)	30/30/30/30/30
згідно ТК	Асорті з сала (сало в червоній паприці, сало по-коломийські, сало гостре з перцем чілі, свійська підчеревина, хрін, гірчиця)	30/30/30/30/15/15
згідно ТК	Еко-асорті сирів (сир песто з часником та травами, сир з томатами, орегано та часником, сир трюфельний з грибами, сир козячий)	30/30/30/30
Гарячі закуски		
згідно ТК	Курячі крильця в медово-соєвому соусі	90
згідно ТК	Картопляний гратен	90
згідно ТК	Сир фрі з ягідним соусом	90/15
Супи		
згідно ТК	Сирний суп з картоплею	250
згідно ТК	Солянка збірна м'ясна	250
згідно ТК	Суп харчо	250
Основні страви		
згідно ТК	Котлети з хеку з картопляним пюре	125/110
згідно ТК	Стейк лосося на спагетті з цукіні	125/125
згідно ТК	Індича рулька з овочами (баклажани, помідори, перець)	250
згідно ТК	Гостро-солодкий плов з куркою	260
згідно ТК	Печений болгарський перець із курячим філе	175
згідно ТК	Канелоні з фаршем під соусом бешамель	220

Продовження таблиці 3.13

згідно ТК	Соковитий шніцель зі свинини з гарніром з овочів	125/120
згідно ТК	Ребра свинні томлені з печеною картоплею	120/120
згідно ТК	Печінкові оладки з сметаною	175/20
згідно ТК	Смажена спаржева квасоля в соєвому соусі	175
згідно ТК	Вареники з капустою та квасолею	180/20
Солодкі страви		
згідно ТК	Тірамісу	110
згідно ТК	Пана-кота	100
згідно ТК	Малинове безе	120
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай «Медово-ромовий»	200
	Чай «М'ятний спокій»	200
	Чай «Жасминовий»	200
	Чай «Суниця з вершками»	200
	Кава «Еспрессо»	50
	Кава «Американо»	150
	Кава «Капучіно»	200
	Кава «Латте»	250
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Морс	250
згідно ТК	Яблучно-морквяний сік	250
згідно ТК	Ягідний лимонад	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб злаковий	30
	Паляниця пшенична вищого сорту	30
	Рулет маково-вишневий	60
	Шоколадний рулет з кремом	75

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану вищого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка і горілчані вироби	
Горілка особлива «Легка рука Батьківська», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Кий», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Пшенична сльоза Золота Медова», Україна, 40% об.	1/0,05
Вина	
Cotnar Шардоне, біле сухе, Україна, 9-13% об.	0,75/0,15
Maison Castel Chardonnay, біле напівсухе, Франція, 12,5% об.	0,75/0,15
Geo Alazani Valley white біле напівсолодке, Грузія, 12,5% об.	0,75/0,15
Livio Felluga Rose, рожеве сухе, Італія, 13-15% об.	0,75/0,15
Teliani Valley, рожеве напівсухе, Грузія, 11,5% об.	0,75/0,15
Jack Rabbit White, рожеве напівсолодке, США, 10,5% об.	0,75/0,15
Sin Bio, червоне сухе, Франція, 13% об.	0,75/0,15
Gurji Піросмані, червоне напівсухе, Грузія, 12% об.	0,75/0,15
Noval Porto Fine Ruby, червоне солодке, Португалія, 19,5% об.	0,75/0,15

Продовження таблиці 3.14

Ігристі вина	
Вино «Gosset Grand Rose » ігристе рожеве бріут, Франція , 12%	0,75
Вино «Aphros Yakkos Grande» ігристе червоне бріут, Португалія, 12% об.	0,75
Вино «Codorniu Zero» ігристе біле сухе, Італія, 10% об.	0,75
Ром	
Aluna Coconut, Велика Британія, 37,5% об.	1/0,05
Carta Oro Malecon, Панама, 40% об.	1/0,05
Віскі	
Black Velvet, Канада, 40% об.	1/0,05
Arran Barrel Reserve, Велика Британія, 43% об.	1/0,05
West Cork IPA Cask, Ірландія, 40% об.	1/0,05
Пиво	
«Issac », Італія, 5% об., світле фільтроване	0,5
«Chimay Blue», Бельгія, 9% об, темне нефільтроване	0,5
«Роберт Домс Бельгійський », Україна, 4,3% об., світле нефільтроване	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна слабо газована вода «Українська природна», Україна	0,5
Мінеральна негазована вода «Девайтс», Україна	0,5
Напій «Franklin» сильно газований зі смаком грейпфруту та бергамоту, Велика Британія	0,5
Напій середньо газований соковий б/а «Слива», Польща	0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (л)
Алкогільні напої		
	Горілка особлива «Легка рука Батьківська», Україна, 40% об.	1/0,05
	Горілка «Кий» , Україна, 40% об.	1/0,05
	Горілка «Пшенична сльоза Золота Медова», Україна, 40% об.	1/0,05
	Cotnar Шардоне, біле сухе, Україна, 9-13% об.	0,75/0,15
	Maison Castel Chardonnay, біле напівсухе, Франція, 12,5% об.	0,75/0,15
	Geo Alazani Valley white біле напівсолодке, Грузія, 12,5% об.	0,75/0,15
	Livio Felluga Rose, рожеве сухе, Італія, 13-15% об.	0,75/0,15
	Teliani Valley , рожеве напівсухе, Грузія, 11,5% об.	0,75/0,15
	Jack Rabbit White, рожеве напівсолодке, США, 10,5% об.	0,75/0,15
	Sin Bio, червоне сухе, Франція, 13% об.	0,75/0,15
	Gurji Піросмані ,червоне напівсухе, Грузія, 12% об.	0,75/0,15
	Noval Porto Fine Ruby ,червоне солодке, Португалія, 19,5% об.	0,75/0,15
	Вино «Gosset Grand Rose » ігристе рожеве бріут, Франція , 12%	0,75
	Вино «Aphros Yakkos Grande» ігристе червоне бріут, Португалія, 12% об.	0,75
	Вино «Codorniu Zero» ігристе біле сухе, Італія, 10% об.	0,75

Продовження таблиці 3.15

	Aluna Coconut, Велика Британія, 37,5% об.	1/0,05
	Carta Oro Malecon, Панама, 40% об.	1/0,05
	Black Velvet, Канада, 40% об.	1/0,05
	Arran Barrel Reserve, Велика Британія, 43% об.	1/0,05
	West Cork IPA Cask, Ірландія, 40% об.	1/0,05
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай «Медово-ромовий»	200
	Чай «М'ятний спокій»	200
	Чай «Жасминовий»	200
	Чай «Суниця з вершками»	200
	Кава «Еспresso»	50
	Кава «Американо»	150
	Кава «Капучіно»	200
	Кава «Латте»	250
Холодні напої		
згідно ТК	Морс	250
згідно ТК	Яблучно-морквяний сік	250
згідно ТК	Ягідний лимонад	250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Бейгл з лососем та сиром фета	150
згідно ТК	Салат з печінкою тріски (яйця варені, печінка тріски консервована, томати чері, оливки, мікс салату, оливкова олія)	175
згідно ТК	Салат з куркою, яблуком і ананасом (куряча грудка копчена, яблуко, ананас консервований, лист салату, оливкова олія)	170
згідно ТК	Еко-асорті сирів (сир песто з часником та травами, сир з томатами, орегано та часником, сир трюфельний з грибами, сир козячий)	30/30/30/30
Гарячі закуски		
згідно ТК	Курячі крильця в медово-соевому соусі	90
згідно ТК	Картопляний гратен	90
згідно ТК	Сир фрі з ягідним соусом	90/15
Солодкі страви		
згідно ТК	Тірамісу	110
згідно ТК	Пана-кота	100
згідно ТК	Малинове безе	120

Виробничий процес у ресторані моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за день. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи.

Для того щоб визначити денну кількість кулінарної продукції ресторану необхідно прорахувати загальну денну кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Розрахунок оформляється у вигляді табл.3.16

Таблиця 3.16– Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 120 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. Раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		132
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	Перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	72
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	90
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	126
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	108
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	90
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	54
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	72
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	50
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	90	65
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	60	43
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	40	29
22 ⁰⁰ - 22 ³⁰	0,6	20	14
Всього відвідувачів за день			813
Денна оборотність місця, раз			6,7

$$N_{\text{стр}} = 132 \times 7 + 813 \times 3,5 = 924 + 2846 = 3770 \text{ шт.}$$

Розрахунок асортиментного складу продукції ресторану тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський, під час сніданку та після, зазначено в табл.3.17 – 3.20.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		277
рибні		20	55
м'ясні		25	69
овочеві		35	97
молоко та кисломолочні продукти		20	56
Гарячі страви	50		462
м'ясні, рибні		20	92
овочеві		25	116
круп'яні		25	116
яєчні, сирні		30	138
Солодкі страви	20		185
Всього	100		924

Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	427
Холодні страви та закуски	30		854
рибні		25	214
м'ясні		30	256
салати		35	299
кисломолочні продукти		10	85
Гарячі закуски	5	100	142
Супи	10	100	285
Основні гарячі страви	30		854
рибні		15	128
м'ясні		65	555
овочеві		10	85
круп'яні		10	86
Солодкі страви	10		284
Всього	100		2846

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 132 відвідувача
Гарячі напої:	Л	0,25	33
Холодні напої:	Л	0,25	33
власного виробництва		0,25	33
Хліб та хлібобулочні вироби:	Кг	0,1	13
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	92

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 813 відвідувачів
Гарячі напої:	Л	0,05	41
Холодні напої:	Л		
фруктова вода		0,05	41
мінеральна вода		0,08	65
власного виробництва		0,1	81
Хліб та хлібобулочні вироби:	Кг		
Хліб злаковий		0,05	41
Паляниця пшенична вищого сорту		0,05	41

Продовження таблиці 3.20

Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	407
Вино-горілчані вироби	Л	0,1	81
Пиво	Л	0,025	20

Визначивши асортиментний розподіл страв, складаємо денну виробничу програму тематичного готелю історичних часів, табл.3.20-3.22.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Кошики з кальмарами і перепелиними яйцями пашот	35	90
згідно ТК	Авокадо мелт (підсмажена паляниця, сир, бекон, підкопчена індичка, огірок, бургерний соус)	14	120
згідно ТК	Рибна нарізка (лосось с/с, масляна балик х/к, скумбрія с/с, палтус, оливки, лимон)	20	30/30/30/30/15/15
згідно ТК	Салат з тунцем (салат ромено, дайкон, тунець конфі, авокадо, варене яйце, апельсиновий дресінг)	27	115
згідно ТК	Картопляний салат з ростбіфом (картопля, огірок, ростбіф копчений, сир фета, в'ялені томати, зелень, томатний соус на основі медових томатів та джему, оливкова олія)	20	120
згідно ТК	Смузі боул манго-ананас (горіхова гранола з медом, молоко, карамелізовані вівсяні пластівці, манго, ананас)	36	115
згідно ТК	М'ясне асорті (салямі, ковбаса сирокочена, балик, шинка куряча, буженина)	69	30/30/30/30/30
згідно ТК	Еко-асорті сирів (сир песто з часником та травами, сир з томатами, сир трюфельний з грибами, сир козячий)	56	30/30/30/30
Гарячі страви			
згідно ТК	Лосось на шпаци	22	75/80
згідно ТК	Тушковане філе індички з пастою	25	45/60
згідно ТК	Куряче філе на грилі	45	60
згідно ТК	Тальятеле з лососем та креветками	38	90
згідно ТК	Каша гречана молочна з грушою та горіхами	33	100/10/10
згідно ТК	Кукурудзяна каша з сиром гауда та вершковим маслом	45	100/10/5
згідно ТК	Панкейки зі шпинату	116	120
згідно ТК	Омлет з авокадо та цибулею шніт	100	110
згідно ТК	Вареники з полуницею та сиром	38	100/20
Солодкі страви			
згідно ТК	Полуничний джем	20	40
згідно ТК	Запечена груша з медом та горіхами	101	60
згідно ТК	Чіа пудинг на кокосовому молоці	99	80

Продовження таблиці 3.21

Напої гарячі напої власного виробництва			
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Greenfield»		200
	Чай зелений пакетований «Greenfield»		200
	Кава «Експресо»		50
	Кава «Американо»		150
	Кава «Капучіно»		200
	Кава «Латте»		250
Холодні напої власного виробництва			
згідно ТК	Фреш апельсиновий		200
	Фреш морквяний		200
	Фреш грейпфрутовий		200
	Мінеральна вода негазована «Моршинська»		0,5
	Мінеральна вода газована «Моршинська»		0,5
	Йогурт натуральний «Danone» 1,5 %		200
	Йогурт «Ферма» чорника 1,5%		200
	Йогурт «Ферма» персик 5%		200
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
згідно ТК	Хліб український столичний		30
	Багет гречаний		30
	Булка з кардамоном		55
	Кекс лимонний		55

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 120 місяця

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Запечений стейк лосося з картоплею та рибним соусом бер блан	155	120/120/15
згідно ТК	Рулет з індички з картопляним пюре та крем-хріном	124	120/120/15
згідно ТК	Цвітна капуста запечена з баклажановим кремом	148	175
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Бейгл з лососем та сиром фета	214	150
згідно ТК	Салат з печінкою тріски (яйця варені, печінка тріски консервована, томати чері, оливки, мікс салату, оливкова олія)	99	175
згідно ТК	Салат з куркою, яблуком і ананасом (куряча грудка копчена, яблуко, ананас консервовані, лист салату, оливкова олія)	54	170
згідно ТК	Італійський салат (шинка, томати чері, перець болгарський, паста відварена, кукурудза консервована, сир твердий, оливкова олія)	46	175
згідно ТК	Салат із буряку та печериць (буряк запечений, печериці, цибуля ріпчаста, зелений горошок консервовані, огірок маринований, часник, зелень з оливковою олією)	100	170
згідно ТК	М'ясна корзина (балік, буженина, ковбаса с/к, шинка, бастурма)	156	30/30/30/30/30

Продовження таблиці 3.22

згідно ТК	Асорті з сала (сало в червоній паприці, сало по-коломийські, сало гостре з перцем чілі, свійська підчеревина, хрін, гірчиця)	100	30/30/30/30 /15/15
згідно ТК	Еко-асорті сирів (сир песто з часником та травами, сир з томатами, орегано та часником, сир трюфельний з грибами, сир козячий)	85	30/30/30/30
Гарячі закуски			
згідно ТК	Курячі крильця в медово-соєвому соусі	42	90
згідно ТК	Картопляний гратен	36	90
згідно ТК	Сир фрі з ягідним соусом	64	90/15
Супи			
згідно ТК	Сирний суп з картоплею	85	250
згідно ТК	Солянка збірна м'ясна	120	250
згідно ТК	Суп харчо	80	250
Основні страви			
згідно ТК	Котлети з хеку з картопляним пюре	55	125/110
згідно ТК	Стейк лосося на спагетті з цукіні	78	125/125
згідно ТК	Індича рулька з овочами (баклажани, помідори, перець)	64	250
згідно ТК	Гостро-солодкий плов з куркою	58	260
згідно ТК	Печений болгарський перець із курячим філе	63	175
згідно ТК	Канелоні з фаршем під соусом бешамель	47	220
згідно ТК	Соковитий шніцель зі свинини з гарніром з овочів	65	125/120
згідно ТК	Ребра свинні томлені з печеною картоплею	74	120/120
згідно ТК	Печінкові оладки з сметаною	51	175/20
згідно ТК	Смажена спаржева квасоля в соєвому соусі	85	175
згідно ТК	Вареники з капустою та квасолею	86	180/20
Солодкі страви			
згідно ТК	Тірамісу	84	110
згідно ТК	Пана-кота	101	100
згідно ТК	Десерт «»	99	120
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай «Медово-ромовий»	21	200
	Чай «М'ятний спокій»		200
	Чай «Жасминовий»		200
	Чай « Суніця з вершками»		200
	Кава «Еспрессо»		50
	Кава «Американо»		150
	Кава «Капучіно»		200
	Кава «Латте»		250
Холодні напої			
згідно ТК	Морс	31	250
згідно ТК	Яблучно-морквяний сік	26	250
згідно ТК	Ягідний лимонад	24	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб злаковий	41	30
	Паляниця пшенична вищого сорту	41	30
	Рулет маково-вишневий	207	60
	Шоколадний рулет з кремом	200	75

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 120 місця (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка особлива «Легка рука Батьківська», Україна, 40% об.	6	1/0,05
Горілка «Кий», Україна, 40% об.	5	1/0,05
Горілка «Пшенична сльоза Золота Медова», Україна, 40% об.	4	1/0,05
Вина		
Cotnar Шардоне, біле сухе, Україна, 9-13% об.	3	0,75/0,15
Maison Castel Chardonnay, біле напівсухе, Франція, 12,5% об.	4	0,75/0,15
Geo Alazani Valley white біле напівсолодке, Грузія, 12,5% об.	5	0,75/0,15
Livio Felluga Rose, рожеве сухе, Італія, 13-15% об.	4	0,75/0,15
Teliani Valley, рожеве напівсухе, Грузія, 11,5% об.	3	0,75/0,15
Jack Rabbit White, рожеве напівсолодке, США, 10,5% об.	2	0,75/0,15
Sin Bio, червоне сухе, Франція, 13% об.	4	0,75/0,15
Gurji Піросмані, червоне напівсухе, Грузія, 12% об.	2	0,75/0,15
Noval Porto Fine Ruby, червоне солодке, Португалія, 19,5% об.	7	0,75/0,15
Ігристі вина		
Вино «Gosset Grand Rose » ігристе рожеве брют, Франція, 12%	5	0,75
Вино «Aphros Yakkos Grande» ігристе червоне брют, Португалія, 12% об.	4	0,75
Вино «Codorniu Zero» ігристе біле сухе, Італія, 10% об.	3	0,75
Ром		
Aluna Coconut, Велика Британія, 37,5% об.	2	1/0,05
Carta Oro Malecon, Панама, 40% об.	4	1/0,05
Віскі		
Black Velvet, Канада, 40% об.	3	1/0,05
Arran Barrel Reserve, Велика Британія, 43% об.	5	1/0,05
West Cork IPA Cask, Ірландія, 40% об.	6	1/0,05
Пиво		
«Issac », Італія, 5% об., світле фільтроване	5	0,5
«Chimay Blue», Бельгія, 9% об, темне нефільтроване	7	0,5
«Роберт Домс Бельгійський », Україна, 4,3% об., світле нефільтроване	8	0,5

Продовження таблиці 3.23

Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна слабо газована вода «Українська природна», Україна	35	0,5
Мінеральна негазована вода «Девайтс», Україна	30	0,5
Напій «Franklin» сильно газований зі смаком грейпфруту та бергамоту, Велика Британія	21	0,5
Напій середньо газований соковий б/а «Слива», Польща	20	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

На основі денної виробничої програми ресторану при проектованому готелі, яка слугує підґрунтуванням для визначення потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми табл.3.23.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	філе індиче	Охолоджене
	Ростбіф	Охолоджений
	філе куряче	Охолоджене
	курячі крильця	Охолоджені
	Свинина	Охолоджена
	куряча печінка	Охолоджена
	ребра свині	Охолоджені
Риба та морепродукти	Кальмари	охолоджені
	Лосось	охолоджений
	креветки	охолоджені
М'ясна та рибна гастрономія	Бекон	вакуумований
	лосось с/с	вакуумований
	масляна балик х/к	вакуумована
	скупбрія с/с	вакуумована
	палтус	вакуумований
	саямі	вакуумоване
	ковбаса сирокочена	вакуумована
	балик	вакуумований
	шинка копчена	вакуумована
	буженина	вакуумована
	бастурма	вакуумована
	підчеревина	вакуумована
	сало	вакуумоване
Молоко, молочні та жирові продукти	перепелині яйця	с/о, охолоджені
	сир	вакуумований
	сир фета	вакуумований
	молоко	3,2% жирності

Продовження таблиці 3.24

	сир песто	вакуумований
	сир з томатами	вакуумований
	сир трюфельний	вакуумований
	сир козячий	вакуумований
	яйця	с/о, охолоджені
	сир гауда	вакуумований
	вершкове масло	82,5% жирності
	сир к/м	10% жирності
	сметана	15% жирності
	крем-сир	вакуумований
Овочі та зелень	огірок	свіжий
	авокадо	свіже
	салат ромен	свіжий
	дайкон	свіжий
	картопля	свіжа
	зелень	свіжа
	цукіні	свіже
	шпинат	свіжий
	цибуля шніт	свіжа
	цвітна капуста	свіжа
	баклажани	свіжі
	томати	свіжі
	лист салату	свіжий
	перець	свіжий
	часник	свіжий
	буряк	свіжий
	печериці	свіжі
	спаржа	свіжа
	капуста	свіжа
	квасоля	свіжа
Фрукти та ягоди	лимон	Свіжий
	апельсин	Свіжий
	манго	Свіжий
	ананас	Свіжий
	груша	Свіжа
	полуниця	Заморожена
	яблука	Свіжі
Бакалійні товари	бургерний соус	в пляшці
	оливки	Консервовані
	тунець	Консервований
	в'ялені томати	Консервовані
	томатний соус	в пляшці
	оливкова олія	в пляшці
	мед	в пляшці
	кокосове молоко	в пляшці
	рибний соус бер блан	в пляшці
	крем-хрін	в пляшці
	хрін	в пляшці
	соевий соус	в пляшці
	ягідний соус	в пляшці

Продовження таблиці 3.24

	гірчиця	в пляшці
	печінка тріски	Консервована
	кукурудза	Консервована
	зелений горошок	Консервований
	огірок маринований	Консервований
	ананас	Консервований
Сипучі продукти	горіхова гранола	Фасована
	вівсяні пластівці	Фасовані
	таліятеле	фасована
	крупа гречана	фасована
	горіхи	фасовані
	кукурудзяна крупа	фасована
	насіння чіа	фасоване
	паста	фасована
	Рис	фасований
	канелоні	фасовані
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	паляниця	фасована
	бейгл	фасований
Напої алкогольні	Горілка особлива «Легка рука Батьківська», Україна, 40% об.	пляшкова
	Горілка «Кий», Україна, 40% об.	пляшкова
	Горілка «Пшенична сльоза Золота Медова», Україна, 40% об.	пляшкова
	Вино Cotnar Шардоне, біле сухе, Україна, 9-13% об.	пляшкове
	Вино Maison Castel Chardonnay, біле напівсухе, Франція, 12,5% об.	пляшкове
	Вино Geo Alazani Valley white біле напівсолодке, Грузія, 12,5% об.	пляшкове
	Вино Livio Felluga Rose, рожеве сухе, Італія, 13-15% об	пляшкове
	Вино Sin Bio, червоне сухе, Франція, 13% об.	пляшкове
	Вино Noval Porto Fine Ruby ,червоне солодке, Португалія, 19,5% об.	пляшкове
	Вино «Gosset Grand Rose » ігристе рожеве брют, Франція , 12%	пляшкове
	Вино «Aphros Yakkos Grande» ігристе червоне брют, Португалія, 12% об.	Пляшкове

Продовження таблиці 3.24

	Ром Aluna Coconut, Велика Британія, 37,5% об.	Пляшковий
	Ром Carta Oro Malecon, Панама, 40% об.	пляшковий
	Bicki Black Velvet, Канада, 40%	Пляшковий
	Arran Barrel Reserve, Велика Британія, 43% об.	пляшковий
	Пиво «Issac », Італія, 5% об., світле фільтроване 0,5	пляшкове
	Пиво «Chimay Blue», Бельгія, 9% об, темне нефільтроване 0,	пляшкове
	«Роберт Домс Бельгійський », Україна, 4,3% об., світле нефільтроване 0,5	пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Мінеральна вода «Моршинська Преміум» негазована	пляшкова
	Мінеральна вода «Моршинська Преміум» слабо газована	пляшкова
	Напій «Franklin» сильно газований зі смаком грейпфруту та бергамоту, Велика Британія	пляшковий
	Напій середньо газований соковий б/а «Слива», Польща	пляшковий
	Мінеральна негазована вода «Девайтіс», Україна	пляшкова
	Мінеральна слабо газована вода «Українська природна», Україна	пляшкова

Структурна схема технологічного процесу закладу ресторанного господарства відображає особливості системи забезпечення підприємства торговельного процесу. Дана схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв.

Розробивши меню та визначивши потребу в сировині та закупівельних товарах можемо зробити висновок, що ресторан буде працювати на сировині та мати наступний склад виробничих приміщень: складська група приміщень: приміщення приймання товарів (завантажувальна; приміщення комірника),

охолоджувальні камери, не охолоджувальні комори, склад матеріально - технічного забезпечення; виробничі приміщення: м'ясо-рибний цех, овочевий цех, холодний цех, гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, сервізна, роздавальна; службово-побутові приміщення: адміністративні приміщення (кабінет директора, бухгалтерія), службові приміщення (кабінет зав. виробництвом, приміщення офіціантів і барменів, гардероб офіціантів і барменів, приміщення персоналу, гардероб персоналу, душові, туалети, білизняна, комірника, слюсаря-механіка, радіовузол, диспетчерські, комора (приміщення) прибирального інвентарю і обладнання).

У завантажувальній відбуватиметься приймання товарів та сировини, після чого сировина направлятиметься у цехи на обробку та у складські приміщення для зберігання.

Складське господарство ресторану складатиметься з трьох охолоджувальних камер (м'ясо-рибна камера; камера молочно-жирових продуктів та гастрономії; камера овочів, фруктів, зелені), трьох не охолоджувальних комор (комора овочів та коренеплодів; комора сухих продуктів; комора бакалійних товарів та напоїв), склад матеріально-технічного забезпечення включає комору матеріально-технічного забезпечення, комора та мийна тари та інвентарю.

Сировина з відповідних складських приміщень направляється на обробку в заготівельні цехи (м'ясо-рибний та овочевий), де буде проводитися первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів. Далі готові напівфабрикати направляються у доготівельні цехи (холодний та гарячий).

Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану вищого класу наведена у рис 3.3.

У холодному цеху будуть вироблятися холодні страви та закуски, солодкі страви, відбуватиметься порціонування гастрономічних закусок, порціонування молока та молочнокислих продуктів та холодних напоїв власного виробництва. У гарячому цеху виробляються перші та другі гарячі страви, гарячі напої. Доготівельний цех призначений для доробки м'ясних, рибних напівфабрикатів.

Приміщення для яєць призначені для їх зберігання та обробки.

Зав. виробництва слідує за роботою процесом виробництва.

Мийна кухонного посуду призначена для миття брудного посуду, після чого воно зберігається в коморі тари та інвентарю.

Після того, як страви будуть готові до реалізації вони поступають в роздавальну, потім в обідню залу. Після реалізації готових страв та виробів брудний посуд буде поступати в мийну столового посуду.

Вестибюль, гардероб, вбиральні, зали для споживання продукції призначені безпосередньо для споживачів.

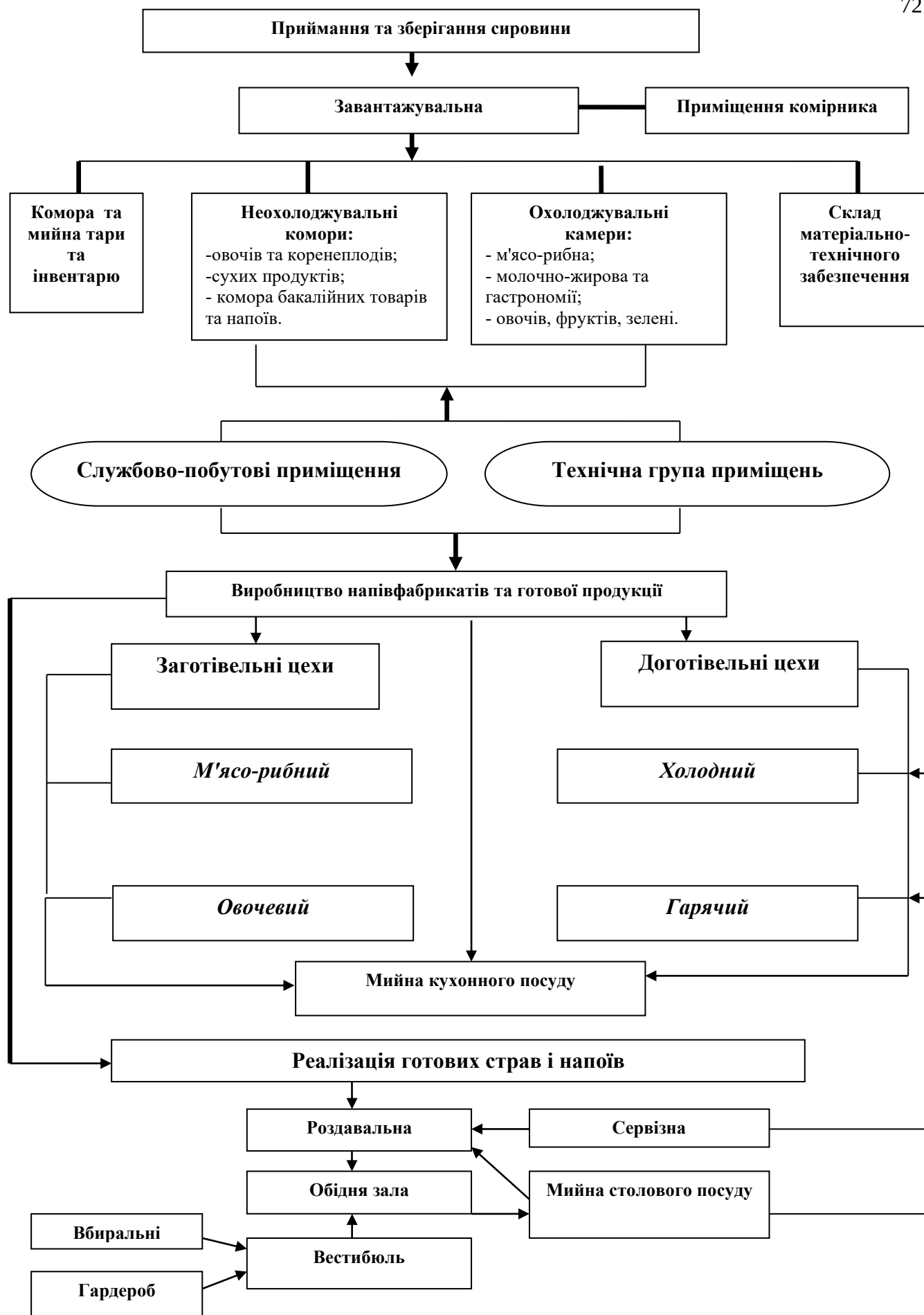


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації ресторану

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

Обслуговування споживачів у ресторані - це комплекс процесів та взаємодій між персоналом закладу та відвідувачами з метою забезпечення їхнього комфорту, задоволення потреб у харчуванні та приємного відпочинку. Персонал ресторану є ключовим фактором у успішному обслуговуванні споживачів. Високий рівень професійної компетентності, доброзичливість та ефективна комунікація є основними характеристиками, які вимагаються від персоналу. Вони повинні бути готові відповідати на запитання гостей, рекомендувати страви та надавати допомогу в усьому, що стосується обслуговування. Обслуговування в ресторані тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський розподіляється на обслуговування за сніданком та після рис.3.4.

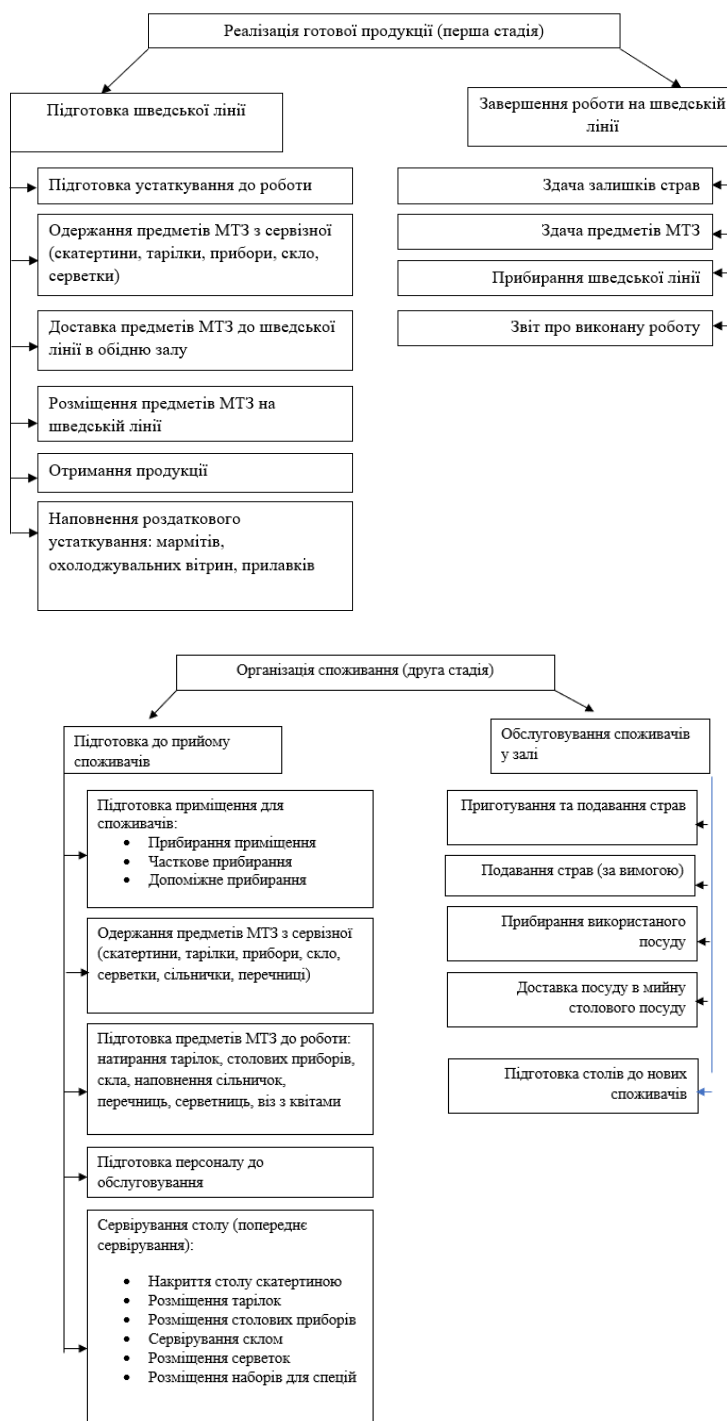
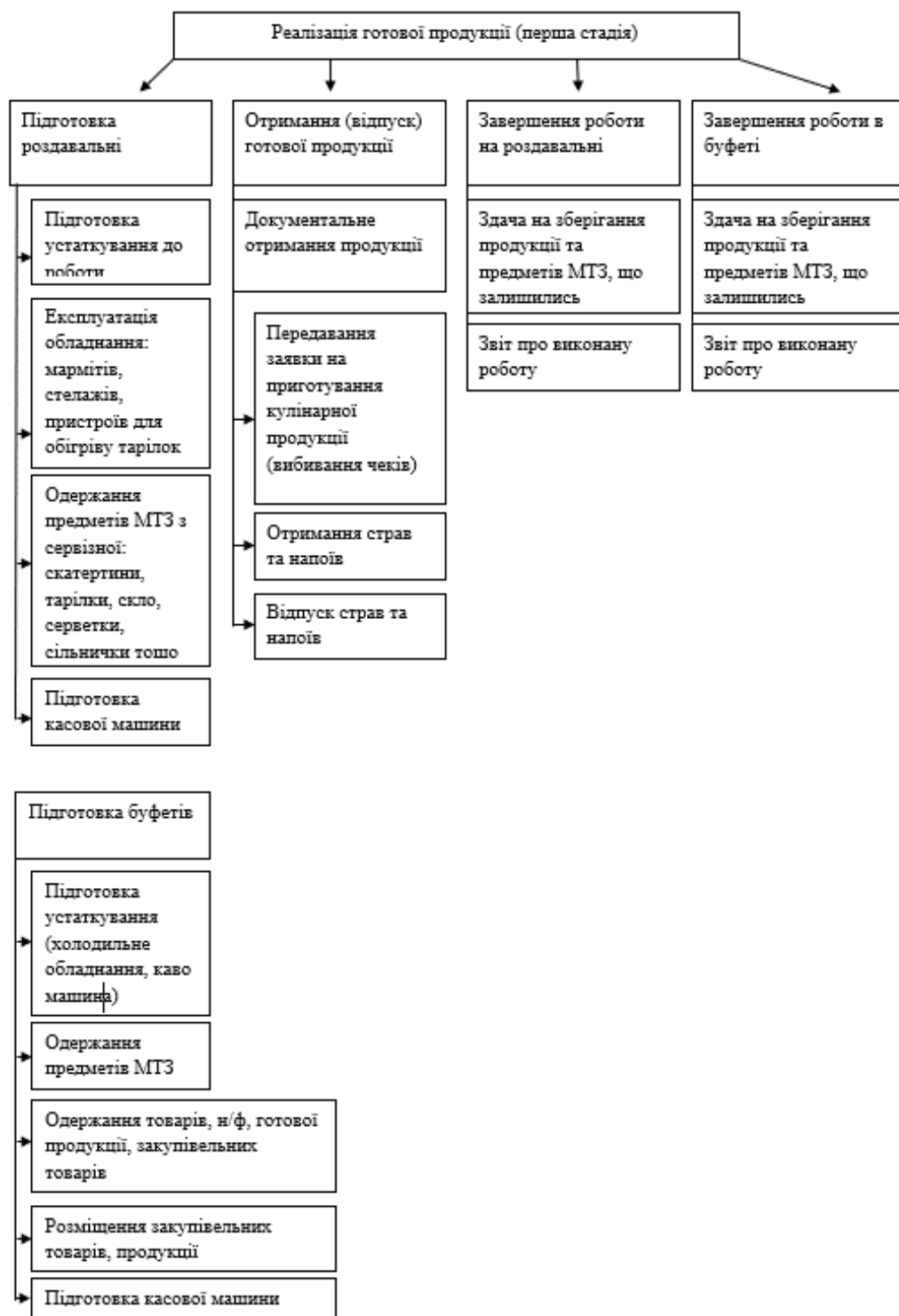


Рис.3.4 – Обслуговування споживачів ресторану тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський

Чистота та порядок у ресторані мають вирішальне значення для створення зручної та приємної атмосфери для гостей. Столи повинні бути бездоганно чистими та готовими до прийому нових відвідувачів, а загальний вигляд приміщення має стимулювати апетит та забезпечувати комфорт.



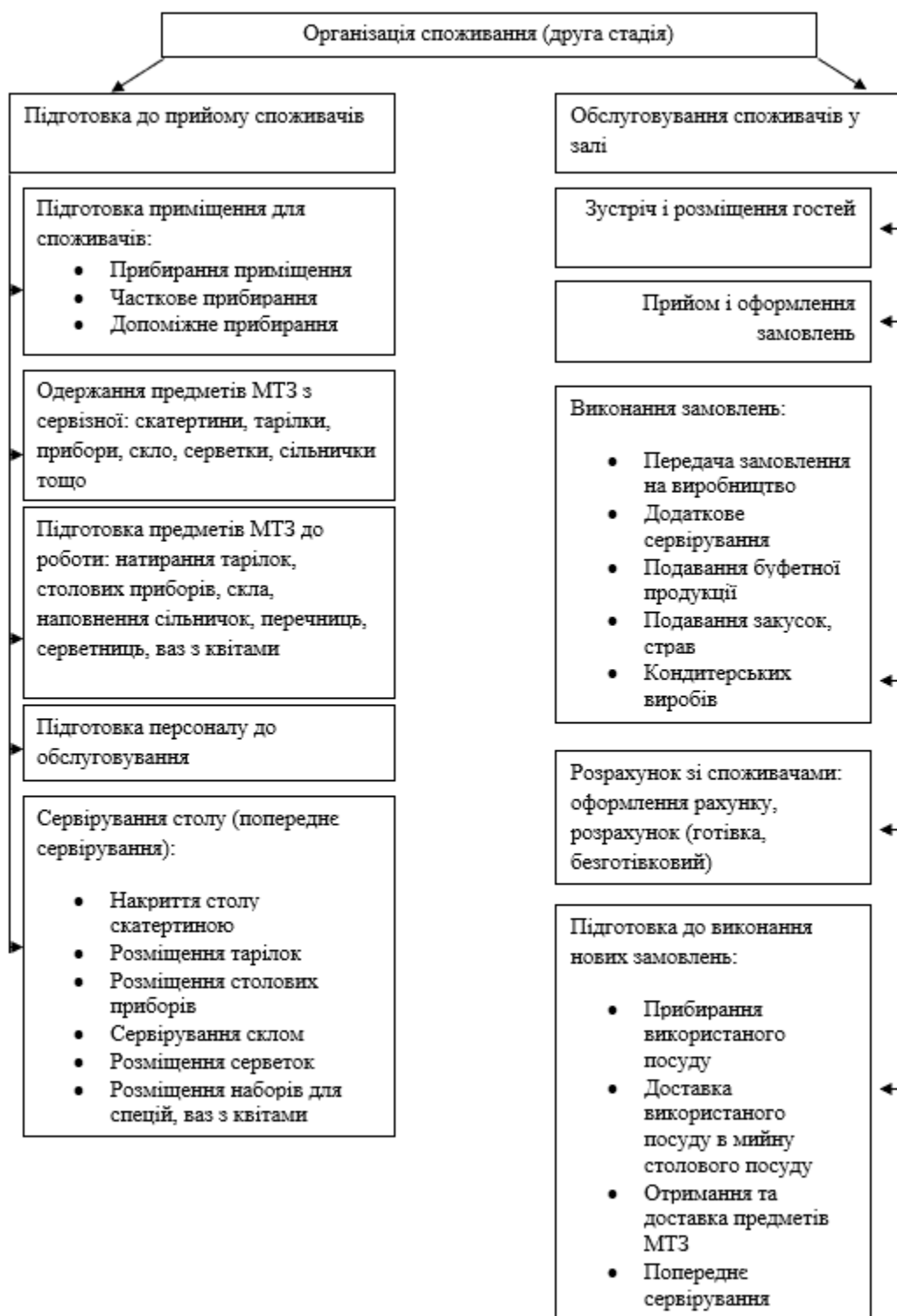


Рис.3.4 – Обслуговування споживачів ресторану тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський

Обслуговування споживачів у ресторані - це складна процедура, яка потребує від персоналу значної професійної компетентності, вміння організовувати роботу та уважно ставитися до потреб гостей. Ефективне

керівництво усіма аспектами цього процесу може позитивно вплинути на репутацію закладу та забезпечити задоволення відвідувачів.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Склад приміщень основного закладу ресторанного господарства готельного підприємства підбирається відповідно до визначеного типу, класу, місткості, характеру виробництва, методу обслуговування за допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Площі обраних приміщень визначаються на основі розрахунків (дані підрозділу 2.3.5.3) та у відповідності до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Склад та площі приміщень підприємства харчування оформлені у вигляді табл. 3.25

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 120 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Вестибюль	12
Вбиральня жіноча	7
Вбиральня чоловіча	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	8
Гардероб	8
Обідня зала	216
Всього	258
Виробничі:	
Роздавальна	5
Овочевий цех	14
Мийна кухонного посуду	12
Приміщення для обробки яєць	5
Комора для різання хліба	5
Мийна столового посуду	12
Сервізна	6
Приміщення завідуючого виробництвом	12
М'ясо – рибний цех	12
Холодний цех	14
Гарячий цех	16
Всього	113
Складські приміщення:	
Охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирової продукції	5
Охолоджувальна камера для зберігання м'ясної та рибної сировини	6
Охолоджувальна камера для зберігання овочів, фруктів та зелені	6
Завантажувальна	15
Комора для зберігання бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	7

Продовження таблиці 3.25

Комора сухих продуктів	7
Приміщення комірника	13
Мийна та комора тари та інвентарю	5
Комора овочів та коренеплодів	8
Комора МТЗ	5
Всього	77
Службово – побутові	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	14
Вбиральні жіночі	6
Вбиральні чоловічі	6
Приміщення персоналу	14
Гардероб жіночий з душовими	7
Гардероб чоловічий з душовими	7
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього	66
Корисна площа закладу	514

Отже, корисна площа основного закладу ресторанного господарства на 120 місць проектного засобу розміщення складає 514м².

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Початкова точка для захоплюючої подорожі у світ минулих епох - це тематичний історичний готель. Де кожен куток сповнений атмосферою минулих епох, а кожен номер переносить гостей у світ історії. Але це не просто готель, це справжня мандрівка у часі, де кожен момент може стати унікальним спогадом на фотографії.

У готелі буде влаштовуватися фестивалі фотосесій, які дозволять відвідувачам не лише відчувати атмосферу різних історичних епох, але й залишити незабутні моменти на знімках рис.3.5.

В готелі будуть проходити багато захоплюючих культурних заходів:

-вечори живої музики:

Організація вечорів живої музики, де місцеві музиканти виконують традиційну музику різних історичних періодів. Гості можуть насолоджуватися виступами унікальних ансамблів та артистів, які відтворюють атмосферу минулих епох.

-тематичні вечори та бали:

Організація тематичних вечорів та балів, де гості можуть вдягнутися у костюми різних історичних періодів та насолоджуватися вечорами в стилі ренесансу, бароко чи рококо. Під час таких заходів можуть проводитися танцювальні майстер-класи, історичні лекції та ігри.

-мистецькі виставки та майстер-класи:

Організація мистецьких виставок та майстер-класів, де місцеві митці та ремісники демонструють свої роботи та передають свої вміння гостям готелю. Це може включати різні види мистецтва, такі як живопис, кераміка, вишивка та інше.

-театральні вистави та історичні реконструкції:

Проведення театральних вистав та історичних реконструкцій, де актори відтворюють події та персонажі з історії міста.

-літературні вечори та читання:

Організація літературних вечорів та читань, де відбуваються лекції про історію міста, літературні вечори з місцевими письменниками та читання класичних творів, пов'язаних з історією регіону.

Для цих заходів в готелі передбачені приміщення театру на 50 місць та трапезна табл.3.26, табл.3.27. Для проведення виставок також може використовуватись вестибюль готелю.

Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Театр				
Сцена	-	1	4560x4500	20,52
Колонки	LG	4	450x450x680	0,81
Місце з музикальними інструментами	-	1	1450x1450	-
Стільці	JYSK	50	366x389x750	7,1
Всього				28,43
Трапезна				
Столи	JYSK	8	1800x650x600	9,36
Лави	JYSK	16	1800x450x500	12,96
Всього				22,32

Продовження таблиці 3.26

Приміщення для костюмів та інвентарю				
Шафа	JYSK	3	1086x587x1947	1,91
Вішак	JYSK	4	1588x360x1950	2,28
Всього				4,19
Танцювальна зала				
Стілі		20	366x389x750	2.84
Столи		4	1000x600x750	2.4
Всього				5.24
Приміщення для читання				
Крісла		10	650x580x620	3.77
Столи		5	460x600x500	1.38
Шафа для книжок		4	1480x460x2160	2.72
Всього				7.87
Виставкова зала				
Стілі		2	366x389x750	0.28
Стіл		1	1500x600x750	0.9
Всього				1.18

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення.

Табл.3.27 - Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Театр	80,5
Трапезна	74,4
Приміщення для костюмів та інвентарю	13,9
Танцювальна зала	70
Приміщення для читання	26,2
Виставкова зала	30
Всього	295

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Блок підсобних та господарських приміщень є в готелях будь якого типу. Це приміщення обслуговуючого персоналу, різноманітні побутові майстерні, склади, білизняні.

Блок приміщень адміністрації розташовується, як правило, на першому або другому поверсі готелю. Приміщення адміністрації повинні мати зручний

зв'язок з блоками приймально-допоміжних приміщень, житлових та приміщень харчування. В склад групи приміщень адміністрації входять кабінети директора та його замісників, головного інженера, управляючого справами; кімнати відділу кадрів, планового відділу, бухгалтерії, архіву тощо.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Склад приміщень засобу розміщення підбираємо відповідно до визначеної концепції за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Площі обраних приміщень визначаються на основі розрахунків (дані підрозділів 2.2.2 та 2.3.6) та у відповідності до ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Склад та площі приміщень готельного підприємства наведені у вигляді табл.3.28

Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень готелю на 75 номерів

Назва приміщень	Площа, м²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартамент	51,6 x 1 = 51,6
Люкс	43,6 x 1 = 43,6
Напівлюкс	29,9 x 2 = 59,8
Номер І категорії (одномісні)	28,3 x 16 = 452,8
Номер І категорії (двомісні)	33,4 x 47 = 1569,8
Номер І категорії для маломобільних груп населення	42,6 x 8 = 340,8
Всього	2518,4
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Майданчик для розбирання брудної білизни з білизнопроводом	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Приміщення прибирального інвентаря	4
Санвузол для персоналу	12
Комора брудної білизни	8
Сервізна	12
Всього на поверхах	96
Всього на 5-ти поверхах	480
Разом по групі А	2998,4
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	175
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол жіночий	8

Продовження таблиці 3.27

Службовий санітарно-технічний блок	5
Гардероб	12
Місце для багажних візків	16,1
Камера схову	16,4
Приміщення охорони	9,3
Санвузол для маломобільних груп населення	5
Санвузол чоловічий	8
Всього	278,8
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	514
Бар при вестибюлі	62
Їдальня для персоналу	60
Всього	636
Група Б3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Театр	80,5
Трапезна	74,4
Приміщення для костюмів та інвентарю	13,9
Танцювальна зала	70
Приміщення для читання	26,2
Виставкова зала	30
Всього	295
Разом по групі Б	1209,2
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	18
Бухгалтерія	18
Робочі кабінети	18
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	12
Кабінет заступника директора	12
Приймальня	15
Кімната головного інженера	18
Всього	111
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	5
Склад прибирального інвентарю	5
Склад видаткових засобів	5
Складські приміщення	11
Санвузли та душові	12
Всього	38
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	12
Електрощитова	14
Вентиляція припливна	14
Вентиляція витяжна	15
Всього	55
Разом по групі В	204
Корисна площа приміщень готельного підприємства	6930

Корисна площа засобу розміщення визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу. Для врахування площ коридорів визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}$, м²:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1,$$

де $S_{кор}$ – корисна площа засобу розміщення, м²;

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

$$S_{роб.} = 6930 \times 1,12 = 7762 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа засобу розміщення, $S_{заг}$, м²:

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2;$$

де $S_{роб}$ – робоча площа готелю, м²;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для малих підприємств (до 100 номерів, до 150 місць) та засобів розміщення категорії 5*

K_2 -min, для великих підприємств (понад 300 номерів, більше 400 місць) K_2 -max).

$$S_{заг.} = 7762 \times 1,07 = 8305 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Тематичний готелю історичних часів, розташовується у м. Кам'янець-Подільський, по вул. Францисканська, 6.

Кам'янець-Подільський район — розташований на Подільській височині, південній частині області, яка характеризується горбистою місцевістю з численними ярами та горбами видовжених у кряжі з похилими схилами, подекуди у вигляді скелястих урвищ, майже через всю територію району з півночі на південь проходять Подільські Товтри.

Ґрунти області – переважно чорноземи та сірі опідзолені, на яких розміщується близько 70% сільськогосподарських угідь. Область багата запасами торфу (Теофіпольський, Хмельницький, Полонський та Славутський райони).

Готель розташований в історичному центрі міста, що створює відчуття віддаленості від сучасності. Архітектура будівлі відповідатиме середньовічному стилю: стовпи, готичні вікна, фортечні вежі тощо. Перед готелем буде розташований ринок з дерев'яними крамницями, де можна придбати ремісничі вироби.

Вхід до готелю буде оформлений як фортечні ворота з масивними дерев'яними дверима. На території готелю будуть розміщені середньовічний майданчик для турнірів та показів мистецтва, де гості можуть спостерігати за боєм лицарів чи виставою у вигляді містичних оповідань. Також будуть організовані тематичні вечори з виготовленням ремісничих виробів чи середньовічними вечорами банкетів.

Готель матиме парковку для автомобілів, оформлену у вигляді середньовічного двору.

Зона для персоналу буде розміщена за межами основної будівлі, забезпечуючи комфорт та зручність для працівників.

Таким чином, територія тематичного готелю епохи середньовіччя створює атмосферу, що переносить гостей в часи лицарів і дам, даруючи незабутній досвід історичного відпочинку.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 2 - план благоустрою в 3D-проекції.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Тематичний готель історичних часів у м. Кам'янець-Подільський підключений до інженерних систем. Їх характеристика, зазначена нижче:

1. Водопостачання

Водопостачання в готелі є однією з найважливіших систем, яка забезпечує комфорт та зручність для гостей. Правильно спроектована та ефективно працююча система водопостачання дозволяє забезпечити надійне постачання чистої води для всіх потреб, від особистої гігієни до готельних послуг.

Розрахунок витрат води в готелі:

$$V_{\text{заг}} = (q_{\text{гп}} \times N / 1000) \times T + V_{\text{п}} \quad [37]$$

де $q_{\text{гп}}$ – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце);

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$V_{\text{п}}$ – витрати води на полив території, м³

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 132 / 1000) \times 365 = 4818 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 132 / 1000) \times 365 = 9154,2 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3257,1 \times 3 \times 187 / 710 = 2779 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 4818 + 9154,2 + 2779 = 16751,2 \text{ м}^3.$$

В готелі використовуватимуться металопластикові труби для систем водопостачання. Їх переваги:

- Міцність та довговічність. Металопластикові труби складаються з полімерного внутрішнього шару, який захищений алюмінієвою фольгою, і зовнішнього полімерного шару. Ця конструкція надає їм високу міцність і стійкість до зовнішніх впливів, що робить їх дуже довговічними.

- Корозійна стійкість. Металопластикові труби не піддаються корозії, оскільки алюмінієва фольга захищає внутрішній полімерний шар від контакту з водою і іншими агресивними середовищами.
- Легкість у встановленні. Ці труби легкі та гнучкі, що робить їх зручними для транспортування та установки. Вони можуть бути зручно з'єднані за допомогою спеціальних фітингів без необхідності складного обладнання.
- Економічність. Металопластикові труби є відносно доступними за ціною та мають низьку вартість установки, оскільки вони не вимагають складних інструментів та обладнання для з'єднання.

Діаметр труб для водопостачання в готелі визначається обсягом споживаної води та допустимим тиском в системі. Зазвичай використовуються труби з діаметром від ½ до 2 дюймів для різних частин системи. Наприклад, для основних водопровідних ліній, які постачають воду від водонапірної системи до головних водозбірних пунктів в готелі, зазвичай використовуються труби з більшим діаметром, в той час як для розподілу води по окремих номерах використовуються труби меншого діаметру.

Укладання труб проводиться з дотриманням всіх нормативів та вимог щодо безпеки та гігієни. Важливо забезпечити правильність з'єднань та герметичність всієї системи. Для цього використовуються різноманітні з'єднувачі, фітинги та клеї, які гарантують надійність та довговічність системи.

2. Каналізація готелю

Для каналізації в готелі використовуватимуться фіброверстатні труби, що мають кілька переваг, які роблять їх привабливими для використання в системах каналізації:

- Легка вага: Фіброверстатні труби мають набагато меншу вагу порівняно зі сталевими або чавунними трубами, що полегшує їх транспортування і монтаж.
- Висока міцність: Незважаючи на легку вагу, фіброверстатні труби мають високу міцність і витримують значні навантаження. Це робить їх

ідеальними для використання в умовах з високим тиском або у земляних роботах.

- Стійкість до корозії: Оскільки фіброверстатні труби виготовляються з композитних матеріалів, вони стійкі до корозії і реагентів, що зменшує ризик їх пошкодження та забруднення.
- Гладка внутрішня поверхня: Фіброверстатні труби мають гладку внутрішню поверхню, що забезпечує відмінну прохідність для стічних вод і запобігає утворенню заторів.
- Еластичність: Ці труби мають певну еластичність, що дозволяє їм добре витримувати розширення та стиснення ґрунту під час земляних робіт, запобігаючи пошкодженню.
- Тривалий термін служби: Фіброверстатні труби відомі своєю тривалою експлуатаційною дієздатністю і вимагають мінімального обслуговування, що знижує витрати на їх утримання.

Загалом, фіброверстатні труби є ефективним вибором для каналізаційних систем, особливо в умовах, де потрібна легка та міцна конструкція з високою стійкістю до корозії.

Для очищення води використовуватимуться септики з системою обробки аеробними бактеріями, які активно розкладають органічні речовини за допомогою кисню. Ці септики зазвичай потребують менше простору і можуть бути більш ефективними в очищенні стічних вод.

3. Опалення готелю

Кожен номер оснащений радіаторами з індивідуальними термостатами, що дозволяє гостям самостійно регулювати температуру в приміщенні згідно їхніх власних вподобань.

В готелі, що проектується, ми використовуватимемо радіатори з термостатами від відомого виробника - компанії «Honeywell». Ось деякі переваги цих радіаторів:

- Надійність: Продукція від «Honeywell» відома своєю високою якістю і надійністю. Радіатори з термостатами цієї марки відповідають вимогам безпеки та надійно працюють у протязі тривалого періоду.
- Ефективність: Радіатори «Honeywell» забезпечують ефективне розподілення тепла в приміщеннях, що дозволяє швидко і економно нагрівати номери готелю та забезпечувати комфортні умови для гостей.
- Легкість у використанні: Термостатичні головки «Honeywell» дуже прості у використанні і мають інтуїтивно зрозумілі інтерфейси, що дозволяє гостям легко регулювати температуру в номерах.
- Енергоефективність: Завдяки технологіям енергозбереження, радіатори «Honeywell» допомагають знижувати витрати на опалення та сприяють збереженню енергії.
- Модерний дизайн: Радіатори «Honeywell» мають сучасний дизайн, який добре вписується в інтер'єр готелю і створює комфортну атмосферу для гостей.

Загалом, радіатори з термостатами від «Honeywell» є надійним, ефективним і енергоефективним рішенням для опалення в готелі.

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times t \times R_1 \quad [37]$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , $\text{Гкал}/(\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C})$ ($q_6 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \dots 3,2674 \cdot 10^{-7}$, при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м^3 , який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_{\text{пов}} \times h_1 + S_i \times h_i$$

де S_i – площа і-го поверху будівлі готелю, м^2 ;

$S_{\text{пов}}$ – площа під забудову, м^2 ;

h_i – висота і-го поверху будівлі, м;

h_1 – висота покрівлі, м (для пласкої покрівлі h_1 дорівнює сумарній товщині паро- тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі $h_1 = 0,4 \dots 0,6$ м; за наявності технічного поверху $h_1 = 1/2$ висоти технічного поверху (h_1

=0,8...0,9 м); за наявності горіщного поверху – 1/3 висоти цього поверху у гребні ($h_1 = 1,7$ м));

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, днів;

t – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C

$$V = 514 \times 3 + 639,7 \times 3 \times 5 = 1542 + 9595,5 = 11137,5 \text{ м}^3.$$

4. Вентиляція в готелі

Індивідуальні системи вентиляції в готелі можуть бути важливим елементом комфорту та здоров'я гостей.

В готелі використовуватиметься спліт-система вентиляції з обертовими кондиціонерами. Ця система включає в себе встановлення зовнішнього блоку кондиціонера, який здійснює вентиляцію та кондиціювання повітря, та внутрішнього блоку, який розташований у номері і відповідає за розподіл охолодженого чи обігрітого повітря. Ця система може бути оснащена індивідуальним пультом керування, що дозволяє гостям регулювати температуру та потік повітря в номері.

Спліт-системи вентиляції з обертовими кондиціонерами від «Panasonic» мають кілька переваг, які роблять їх привабливими для використання в готельному бізнесі:

- **Ефективність:** Продукція від Panasonic відома своєю високою ефективністю. Спліт-системи вентиляції з обертовими кондиціонерами забезпечують швидке охолодження або обігрів приміщень, забезпечуючи комфортні умови для гостей.
- **Технологія інвертора:** Багато моделей вентиляційних систем Panasonic використовують технологію інвертора, яка дозволяє знижувати споживання електроенергії та забезпечує більш стабільну температуру у приміщенні.
- **Низький рівень шуму:** Системи вентиляції Panasonic зазвичай мають низький рівень шуму під час роботи, що робить їх ідеальними для

використання в номерах готелю, де спокійний та комфортний сон гостей є пріоритетом.

- Сучасний дизайн: Вентиляційні системи Panasonic мають стильний та сучасний дизайн, який легко інтегрується в будь-який інтер'єр готелю.
- Надійність: Продукція від Panasonic відома своєю надійністю та тривалим терміном служби, що дозволяє зменшити витрати на обслуговування та ремонт.
- Енергоефективність: Спліт-системи вентиляції Panasonic відповідають вимогам енергоефективності, що допомагає готелям зменшувати витрати на електроенергію.

Загалом, спліт-системи вентиляції з обертовими кондиціонерами від Panasonic є надійним, ефективним та енергоефективним рішенням для забезпечення комфортних умов перебування для гостей у готелях.

5. Кондиціонування в готелі

В готелі, що проектується, використовуватиметься центральна система кондиціонування. Вона є централізованим способом керування температурою та якістю повітря у всьому готелі через один чи кілька центральних блоків кондиціонування.

Центральна система кондиціонування складається з центрального блоку кондиціонування, який зазвичай розташований на даху або в спеціальному технічному приміщенні готелю.

Ця система включає в себе мережу вентиляційних каналів, які розподіляють охолоджене чи нагріте повітря по всьому готелю.

Керування системою може проводитися за допомогою центральної панелі керування, яка забезпечує можливість налаштування температури та інших параметрів кондиціонування для всієї будівлі або окремих зон.

Переваги центральної системи кондиціонування:

- Оптимізація енергоспоживання: Центральна система дозволяє ефективно використовувати енергію та знижує витрати на кондиціонування приміщень у порівнянні з індивідуальними кондиціонерами в кожному номері.

- Регульована зональність: За допомогою централізованого керування можна легко налаштовувати температуру в різних зонах готелю залежно від потреби, що забезпечує комфорт для гостей у всіх частинах будівлі.
- Менше шуму: У порівнянні з індивідуальними кондиціонерами, центральна система може зменшити загальний рівень шуму, оскільки компресори та інші шумоізоляційні компоненти розташовані подалі від номерів гостей.
- Менше обслуговування: Оскільки всі компоненти системи розташовані централізовано, обслуговування та ремонт вимагають менше часу та зусиль у порівнянні з багатомісними індивідуальними кондиціонерами.

Однією з популярних марок центральних систем кондиціонування є Daikin, відома своєю високоякісною технологією, ефективністю та надійністю.

Центральна система кондиціонування забезпечує ефективне та комфортне кондиціонування повітря для всього готелю, забезпечуючи гостей приємним перебуванням та знижуючи витрати на енергію.

6. Енергозабезпечення готелю

Система енергозабезпечення готелю включає в себе різні компоненти та системи, які забезпечують необхідну електроенергію для функціонування всіх систем та послуг готелю, що забезпечить його основним джерелом електроенергії. Це може бути комерційна мережа або мережа громадської електростанції.

Також готель матиме резервне джерело енергії, таке як дизельний генератор марки «Kohler». Характеристика та переваги продуктів «Kohler»:

- Надійність: Генератори Kohler відомі своєю надійністю та стабільністю роботи, що забезпечує безперебійне живлення у найважливіші моменти.
- Ефективність: Продукція Kohler відрізняється високою ефективністю та низьким споживанням палива, що дозволяє зменшити витрати на експлуатацію.
- Широкий асортимент продукції: Kohler пропонує широкий вибір резервних джерел енергії різної потужності та конфігурацій, що відповідає потребам різних типів готелів.

- Технологічні інновації: Компанія Kohler постійно вдосконалює свої продукти, впроваджуючи нові технології для підвищення ефективності та надійності.
- Глобальна підтримка та сервіс: Kohler має широку мережу сервісних центрів та дилерів по всьому світу, що забезпечує професійне обслуговування та підтримку клієнтів.

Таким чином, резервні джерела енергії від Kohler є високоякісним та надійним рішенням для забезпечення безперебійного живлення готелів у разі відключення основного джерела електропостачання.

$$P = (P_{\text{ж}} \times N + P_{\text{зрг}} \times N_1 + P_{\text{фо}} \times S_{\text{фо}} + P_{\text{ав}} \times N_{\text{ав}}) \times T \quad [37]$$

де $P_{\text{ж}}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

N – кількість місць в готелі, місць;

$P_{\text{зрг}}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{\text{фо}}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{\text{фо}}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{\text{ав}}$ – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце;

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

T – кількість робочих днів готелю на рік, днів.

$$P = (0,53 \times 132 + 1,03 \times 120 + 0,15 \times 168,8 + 18 \times 0,05) \times 365 = 69,96 + 123,6 + 25,32 + 0,9 = 219,78 \times 365 = 80219,7 \text{ кВт}$$

7. Системи безпеки та зв'язку в готелі

Для безпеки всіх відпочиваючих готель використовуватиме систему відеоспостереження, що є незамінним елементом безпеки, який допомагає виявляти потенційні загрози та забезпечує контроль за безпекою гостей та майна.

Характеристики системи відеоспостереження «Hikvision»:

- Висока роздільна здатність (HD або Ultra HD);

- ІЧ-підсвічування для нічного бачення;
- Аналітика та розпізнавання об'єктів;
- Інтеграція з іншими системами безпеки.

Система відеоспостереження від Hikvision забезпечує надійний та ефективний засіб для забезпечення безпеки та контролю в готелі, що є ключовим аспектом у сучасному управлінні готелем.

Що стосується пожежної безпеки, то готель використовуватиме системи Tyco Fire Protection Products. Її характеристика:

1. Сигналізація пожежі:
 - Використання різноманітних датчиків диму, тепла та інших факторів для виявлення пожежі.
 - Автоматичне спрацювання пожежної сигналізації та активація системи відповідно до установлених параметрів.
2. Автоматичні системи гасіння:
 - Встановлення спринклерних систем або інших автоматичних систем гасіння для пригнічення та локалізації пожежі.
 - Використання різних типів гасильників, таких як пінні, порошкові або газові, залежно від характеристик об'єкта та ризиків.

Система пожежної безпеки від Tyco Fire Protection Products є надійним та ефективним рішенням для забезпечення безпеки готелів та їхніх гостей у разі виникнення пожежі.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Тематичний готель історичних часів у м. Кам'янець-Подільський має декілька стилів інтер'єру в номерах, але основним є готичний стиль, що є основним стилем середньовіччя. Його особливостями є [38]:

- великі, вітражні вікна;
- масивні меблі з дерева;
- темна колірна гамма;
- текстиль і оббивка з дорогих, важких матеріалів;
- пропорційність.



Рис.4.1 – Номери в готичному стилі

Стиль готика передбачає використання шпалер в обробці стін. Перевагу віддають шпалерам багатой кольорової гами: чорним, золотим, бордовим.

Пол в готичному стилі – це велика плитка темного кольору або килимове покриття такого ж відтінку. Що стосується стелі, то в такому інтер'єрі його прикрашають ліпниною, а також розписують зображеннями в дусі Середньовіччя.

Для інтер'єру в готичному стилі обираємо важкі меблі з дубу, прикрашені різьбленням і дорогою оббивкою. Не менш актуальні антикварні крісла, столи, стільці з високими спинками, комоди і шафи з нальотом старовини.

Основне джерело світла готичного інтер'єру – великі вітражні вікна. З освітлювальних приладів допускається використання кованих люстр, бра, торшерів і бронзових свічників.

У готиці важлива не кількість, а якість текстилю. Перевага віддається оксамиту, атласу, сатину, шовку. Стіни прикрашають гобеленами. При цьому гобеленова тканина має гарний вигляд у якості оббивки для меблів, фіранок або чохлів для подушок.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Операційний прибуток — аналітичний показник, який дорівнює обсягу прибутку до вирахування відсотків за позиковими коштами і сплати податків.

Цей показник розраховується на основі фінансової звітності компанії і використовується інвесторами для оцінки прибутковості основної діяльності компанії.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної готелю на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	366	732
Люкс, дуплекс	1	2	366	732
Напівлюкс	2	2	366	732
Номер І категорії (1)	16	16	366	5856
Номер І категорії (2)	47	94	366	34404
Номер І категорії для маломобільних груп населення	8	16	366	5856
Всього	75	132	-	48312

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2024 рік

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	732	0,69	505,08	2800	1 414,22
Люкс, дуплекс	732	0,69	505,08	2650	1 338,46
Напівлюкс	732	0,69	505,08	2440	1 232,40
Номер І категорії	5856	0,69	4 040,64	1800	7 273,15
Номер І категорії	34404	0,69	23 738,76	2100	49 851,40
Номер І категорії для маломобільних груп населення	5856	0,69	4 040,64	2100	8 485,34
Всього	48312	-	33 335,28	-	69 594,97

Планування виробництва і реалізації продукції визначає склад, якість і обсяг продукції, яка повинна бути виготовлена в планованому періоді і поставлена споживачеві. Він відображає головну задачу господарської діяльності

підприємства і є провідним розділом перспективного і поточного (річного) плану. Всі інші розділи плану перспективного і поточного розробляються саме для його обґрунтування і спрямовані на забезпечення умов його виконання.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024 рік закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	427	244	104,19	12810	3 125,70
Холодні закуски	854	180	153,72	25620	4 611,60
Гарячі закуски	142	185	26,27	4260	788,10
Супи	285	90	25,65	8550	769,50
Другі страви	854	215	183,61	25620	5 508,30
Солодкі страви	284	105	29,82	8520	894,60
Гарячі напої	41	70	2,87	1230	86,10
Холодні напої	81	80	6,48	2430	194,40
Всього	2968	-	532,61	89040	15 978,3
Закупівельні товари					
Холодні напої	106	45	4,77	3180	143,10
Хліб та хлібобулочні вироби	82	22	1,80	2460	54,00
Борошняні кондитерські вироби	407	70	28,49	12210	854,70
Вино-горілчані вироби	81	120	9,72	2430	291,60
Пиво	20	110	2,20	600	66,00
Всього	696	-	46,98	20880	1409,4
Разом	3664	-	579,59	109920	17387,7

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	15 978,3	191739,6
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1409,4	16912,8
Плановий роздрібний товарооборот	17387,7	208652,4

До додаткових послуг тематичного готелю належить трансфер, прання та прасування, табл.5.5

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Трансфер	630	750	472,50
Прання	210	500	105,00
Прасування	285	500	142,50
Разом	1125	-	720

Готель, що проектується буде тематичним історичним готелем. Тематика готелю базується на ідеї подорожі у часі. Кожна кімната готелю представлятиме різний історичний період, епоху або культурний контекст, створюючи аутентичне сприйняття атмосфери цього періоду.

Готель проводитиме тематичні заходи, а саме «Вечір Середньовіччя» та організовуватиме турніри, табл.5.6.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готелю від надання інноваційних послуг на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Проведення заходу «Вечір Середньовіччя»	1587	1200	1904,4
Організація турнірів	985	580	571,3
Разом	2572	-	2475,7

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2024 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	69 594,97
Ресторанного господарства	208652,4
Інших господарських підрозділів	720
Доходи від надання інноваційних послуг	2475,7
Разом	281 443,07

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Планування операційної діяльності, є безперервним процесом вибору підприємством нових шляхів узгодженої роботи, визначення можливостей навколишнього середовища та потреб в певних ресурсах, аналізу сильних і слабких сторін підприємства, передбачення появи нових умов або чинників,

розроблення методів подальшого контролю за всіма процесами підприємства та стимулювання трудової активності робітників тощо.

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних готелю на 2024 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готель	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	168950	62300	32560	263810
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1920	852	285	3057
- Механічне обладнання	1225	541	210	1976
- Теплове обладнання	1303	805	202	2310
- Торговельне обладнання	1005	630	200	1835
- Вимірювальні прилади	285	200	104	589
Меблі, інше офісне обладнання	3560	1856	462	5878
Транспортні засоби	1740	652	284	2676
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1354	606	45	2005
Телефони	46	40	28	114
Разом	181388	68482	34380	284250

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. Підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. Підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	168950	62300	32560	20	8447,5	3115	1628	13190,5
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1920	852	285	5	384	170,4	57	611,4
- Механічне обладнання	1225	541	210	5	245	108,2	42	395,2
- Теплове обладнання	1303	805	202	5	260,6	161	40,4	462
- Торговельне обладнання	1005	630	200	5	201	126	40	367
- Вимірювальні прилади	285	200	104	2	142,5	100	52	294,5

Продовження таблиці 5.9

Меблі, інше офісне обладнання	3560	1856	462	4	890	464	115,5	1469,5
Транспортні засоби	1740	652	284	5	348	130,4	56,8	535,2
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1354	606	45	2	677	303	22,5	1002,5
Телефони	46	40	28	2	23	20	14	57
Всього								18384,8

5.3 Розробка плану з праці

План праці й заробітної платні — один із розділів поточного плану господарсько-фінансової діяльності фірми. Метою його розробки є визначення необхідної кількості і складу персоналу підприємства, а також планування коштів на оплату і стимулювання праці.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби прийому і розміщення	1
Менеджер з бронювання номерів	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1
Інспектор з пожежної безпеки	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Головний інженер	1
Директор	1
Заступник директора	1
Менеджер з персоналу	1
Менеджер з охорони праці	1
Економіст	1
Фінансист	1
Маркетолог	3
Касир	3
Бухгалтери	3
Разом адміністративно-управлінський персонал	22
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор	3
Порт'є	2
Швейцар	3
Гардеробник	3
Покоївки	8

Продовження таблиці 5.10

Завідувач білизняною	1
Супервайзер	1
Актори	4
Аніматори	2
Кухарі	6
Бармен	2
Офіціанти	8
Комірник	1
Разом виробничий (операційний) персонал	44
Допоміжний персонал	
Носій багажу	3
Прибиральниці	4
Охоронці	4
Мийники	4
Вантажник	2
Електромонтер	1
Слюсар-сантехнік	1
Працівники для благоустрою території	4
Разом допоміжний персонал	23
Всього	89

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
готелю на 2024 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби прийому і розміщення	1	19,8	19,8	-	-	19,8
Менеджер з бронювання номерів	1	19,7	19,7	-	-	19,7
Менеджер служби управління номерним фондом	1	19,9	19,9	-	-	19,9
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1	19,9	19,9	-	-	19,9
Інспектор з пожежної безпеки	1	20,2	20,2	-	-	20,2
Менеджер служби ресторанного господарства	1	19,9	19,9	-	-	19,9
Головний інженер	1	22,1	22,1	-	-	22,1
Директор	1	30,2	30,2	-	-	30,2
Заступник директора	1	19,8	19,8	-	-	19,8

Продовження таблиці 5.11

Менеджер з персоналу	1	18,5	18,5	-	-	18,5
Менеджер з охорони праці	1	18,8	18,8	-	-	18,8
Економіст	1	17	17	-	-	17
Фінансист	1	17,4	17,4	-	-	17,4
Маркетолог	3	18,8	56,40	-	-	56,40
Касир	3	16,6	49,8	-	-	49,8
Бухгалтери	3	18	54	-	-	54
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	22	-	423,4	-	-	423,4
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор	3	15,7	47,1	-	-	47,1
Порт'є	2	16	32	-	-	32
Швейцар	3	16,2	48,6	-	-	48,6
Гардеробник	3	14,4	43,2	-	-	43,2
Покоївки	8	10,2	81,6	-	-	81,6
Завідувач білизняною	1	12,3	12,3	-	-	12,3
Супервайзер	1	12,2	12,2	-	-	12,2
Актори	4	14,4	57,6	-	-	57,6
Аніматори	2	14	28	-	-	28
Кухарі	6	18,7	112,2	-	-	112,2
Бармен	2	12,3	24,6	-	-	24,6
Офіціанти	8	9,8	78,4	-	-	78,4
Комірник	1	14,1	14,1	-	-	14,1
Разом по виробничому (операційному) персоналу	44	-	591,9	-	-	591,9
Допоміжний персонал						
Носій багажу	3	9,9	29,7	-	-	29,7
Прибиральниці	4	11,2	44,8	-	-	44,8
Охоронці	4	14,7	58,8	-	-	58,8
Мийники	4	12,2	48,8	-	-	48,8
Вантажник	2	10,1	20,2	-	-	20,2
Електромонтер	1	11	11	-	-	11
Слюсар-сантехнік	1	11	11	-	-	11
Працівники для благоустрою території	4	13,6	54,4	-	-	54,4
Разом допоміжний персонал	23	-	278,7	-	-	278,7
Разом місячний фонд основної заробітної плати	89	-	1294	-	-	1294
Разом річний фонд основної заробітної плати	89	-	15528	-	-	15528

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2024 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	423,4 x 12 = 5080,8	40	2032,32
Виробничий (операційний) персонал	591,9 x 12 = 7102,8	30	2130,84
Допоміжний персонал	278,7 x 12 = 3344,4	25	836,1
Разом	1294 x 12 = 15528	-	4999,26

Планування кількості персоналу необхідно починати з оцінки його наявності на фірмі. Для цього проводять інвентаризацію робочих місць, визначають кількість працівників, зайнятих на виконанні аудиторських послуг та обслуговуючих операцій. Аналіз і подальші розрахунки проводять стосовно окремих категорій персоналу (аудитори, асистенти, юристи, консультанти, керівники, службовці). Що стосується аудиторів, то доцільно застосовувати систему інвентаризації професійних навичок та стажу роботи—тобто реєструвати професійні навички службовців із визначенням кількості працівників, котрі володіють цими навичками.

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	89	89
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	22	22
Виробничий (операційний) персонал	осіб	44	44
Допоміжний персонал	осіб	23	23
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1294	15528
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	423,4	5080,8
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	591,9	7102,8
Допоміжний персонал	тис. грн.	278,7	3344,4
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	416,605	4999,26
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	169,36	2032,32
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	177,57	2130,84
Допоміжний персонал	тис. грн.	69,675	836,1
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1710,605	20527,26
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	592,76	7113,12
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	769,47	9233,64
Допоміжний персонал	тис. грн.	348,375	4180,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	19,22	230,643
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	26,943	323,323
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	17,487	209,855
Допоміжний персонал	тис. грн.	15,146	181,76

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Собівартість включає два основних ціноутворюючих елементи: вартість сировини та продукції за роздрібними цінами (за винятком торговельної надбавки) та витрати виробництва, обігу та організації споживання. Структура собівартості продукції ресторанного господарства.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2024 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	191739,6	55	0,55	123702,967
Закупівельні товари				
Всього	16912,8	50	0,5	11275,2
Разом за рік	208652,4			134978,167

План експлуатаційної діяльності готелю — важливий розділ бізнес-плану, від обґрунтованості якого залежать кінцеві фінансові результати діяльності підприємства.

Таблиця 5.15 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2024 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	80219,7	2,64	211,78
Опалення, Г/ккал	11137,5	1654,41	18 425,99
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	9154,2	97,89	896,10
холодна, м ³	4818	22,31	107,49
Разом	-	-	19 641,36

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2024 рік

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.
Адміністративно-управлінський персонал	22	1	1030	22,66
Виробничий (операційний) персонал	44	2	900	79,20

Продовження таблиці 5.16

Допоміжний персонал	23	2	785	36,11
Всього	89	-	-	137,97

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2024 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	120	3	360	499	179,64
Столові прибори	120	3	360	455	163,80
Скляний посуд	120	2	240	540	129,60
Столова білизна	120	2	240	550	132,00
Кухонний посуд	120	2	240	500	120,00
Канцелярське приладдя	120	2	240	124	29,76
Всього	120	-	-	-	754,8

Діяльність готельного підприємства пов'язана з використанням трудових, матеріальних і фінансових ресурсів. Ресурси споживаються і трансформуються в витрати. Класифікація витрат дозволяє визначати резерви економії матеріальних, трудових і фінансових ресурсів готельного підприємства, знижувати собівартість послуг, збільшувати рентабельність. Подібна класифікація має важливе значення для підприємства, так як дозволяє визначити ефект операційного (виробничого) важеля і здійснити на його основі максимізацію прибутку.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	134978,167
Витрати на оплату праці	20527,26
Єдиний соціальний внесок	4515,997
Амортизаційні відрахування	18384,8
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	19 641,36
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	892,77
Податки, збори	64,106
Витрати на охорону	84,43
Інші поточні витрати	45870
Разом	244 958,89

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

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2024 р. становить 7100) – $20 \text{ місць} \times 7100 \text{ грн} \times 0,00075 = 0,106 \text{ тис. грн.}$
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = $4 \times 8000 \text{ грн} = 32 \text{ тис. грн.}$
- плата за страхування автотранспорту – $2500 \text{ грн} \times 2 = 5 \text{ тис. грн.}$
- збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2024 рік становить 5% від вартості авто – $2 \times 270\,000 \text{ грн} \times 0,05 = 27 \text{ тис. грн.}$
- Загальні податки = $0,106 + 32 + 5 + 27 = 64,106 \text{ тис. грн.}$

Витрати на охорону. Дані витрати приймаємо як 0,03% доходу (виручки) готельного підприємства = $281\,443,07 \text{ тис. грн.} \times 0,03\%/100\% = 84,43 \text{ тис. грн.}$

Інші поточні витрати:

- витрати на рекламу – 25000 тис. грн.;
- маркетингові дослідження – 10870 тис. грн.;
- витрати на тару – 10000 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Особливістю готельних послуг є те, що вони, як правило, не потребують посередників при реалізації. Крім того, особливістю надання готельних послуг є відсутність незавершеного виробництва. Ці особливості виробництва та продажу готельних послуг надають певний вплив на формування ціни готельної послуги.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	281443,07
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	28144,307

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	281443,07
2	Поточні витрати, тис. грн.	244 958,89
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	36484,18
4	Податок на прибуток, тис. грн.	6567,152
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	29917,028
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,6
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	28144,307
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	29917,028
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	9,5

Термін окупності = 284250 тис.грн./ 29917,028 тис.грн.= 9,5 років

Окупність тематичного готелю історичних часів у м. Кам'янець-Подільський складає 9,5 років.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Кімнати готелю будуть оформлені відповідно до обраного тематичного періоду: середньовіччя, 60-70-і роки XX століття, епоха Відродження. В кожній кімнаті буде враховано особливості та стилізовані меблі, текстиль та декор, щоб максимально передати аутентичну атмосферу обраного періоду. Також кімнати будуть обладнані інтерактивними технологіями, які дозволяють гостям зануритися у контекст обраного періоду.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновацій

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Інформаційні панелі	Led i-Touch	4	85,6
Окуляри доповненої та віртуальної реальності	Magic Leap One	10	925,8
Костюми	-	8	54,7
Ліжко двомісне	Medieval Heritage	1	38
Тумбочка	Medieval Heritage	2	18
Жіночий столик	Medieval Heritage	1	24

Продовження таблиці 5.21

Пуф	Medieval Heritage	1	6
Шафа	Medieval Heritage	1	56
Козетка	Medieval Heritage	1	37
Клісмос	Medieval Heritage	2	22
Геридон	Medieval Heritage	1	28
Стіл	Medieval Heritage	1	24
Стільці	Medieval Heritage	2	12
Стелаж з книгами	Medieval Heritage	1	24
Вішак	Medieval Heritage	1	4,5
Пуф	Medieval Heritage	1	5
Підставка під багаж	Medieval Heritage	1	3
Ліжко	Royal Furnishings	1	34
Тумбочка	Royal Furnishings	2	12
Трюмо	Royal Furnishings	1	22
Софа	Royal Furnishings	1	24
Крісло	Royal Furnishings	2	16
Столик на ніжці	Royal Furnishings	1	16
Стіл	Royal Furnishings	1	25
Стільці	Royal Furnishings	2	12
Вішак	Royal Furnishings	1	4,5
Пуф	Royal Furnishings	1	8
Підставка під багаж	Royal Furnishings	1	5
Ліжко	Retro Revival	1	33
Тумбочка	Retro Revival	1	11
Шафа	Retro Revival	1	38
Стіл	Retro Revival	1	24,5
Стільці	Retro Revival	2	12
Вішак	Retro Revival	1	4
Пуф	Retro Revival	1	4,5
Підставка під багаж	Retro Revival	1	4
Разом			1677,1
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн. - Актори - Аніматори			1027,2+30% = 1335,36 57,6 x 12 = 691,2 28 x 12 = 336
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			3012,46

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі на 2024 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.	
	Перший рік	Другий рік
Дохід від інноваційної діяльності	2475,7	2475,7
Витрати на впровадження інновації	3012,46	536,76+1335,36 = 1872,12

Продовження таблиці 5.22

Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-536,76 (збиток)	603,58
Податок на прибуток	-	108,64
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	494,94
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	20
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	$1677,1/494,94=3,4$

Отже, термін окупності послуг інноваційних послуг готелю сягає 3,4 роки, що є задовільним показником для впровадження інновації в готель.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Тематичний готель історичних часів буде розташований в місті Кам'янець-Подільський на вул. Францисканська 6.

Кам'янець-Подільський є одним з найдавніших міст України, заснованим у VII столітті. За свою складну історію місто перебувало в складі різних «держав». Кожен цей період відобразився на архітектурі та культурі міста. Саме це надихнуло мене на ідею спроектувати готель, який буде занурювати гостей в різні періоди історії міста. Звичайно неможливо показати всі періоди історії міста в дизайні готелю. Тому було прийнято рішення відобразити три періоди, а саме середньовіччя, відродження та 60-70-ті роки XX ст. Для проектування обрано готель категорії 4* на 75 номерів. Територія готелю знаходиться в історичній частині міста. Поруч є велика зелена зона та протікає річка Смотрич.

В готелі будуть проводитись тематичні вечори, бали. Будуть відбуватись ярмарки та турніри. Гостям надаватиметься доступ до інформаційних панелей та аудіогідів, які розповідають про історію та особливості кожного періоду. Для цього будуть широко використовуватись новітні VR та AR-технології.

В роботі було охарактеризовано служби, що надають послуги в готелі. Було визначено необхідні приміщення та прораховано їх площі. Загальна площа готельного підприємства становить 8305 м². Було розраховано витрати та доходи проектного закладу. Також проведено аналіз економічної ефективності від впровадження інновацій в готелі. Термін окупності від впровадження інновацій склав – 3.4р.

Загалом, проект тематичного готелю історичних періодів у місті Кам'янець-Подільському має потенціал стати цікавим напрямком для туристичного розвитку та приносити як економічну, так і культурну користь для міста та його мешканців.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

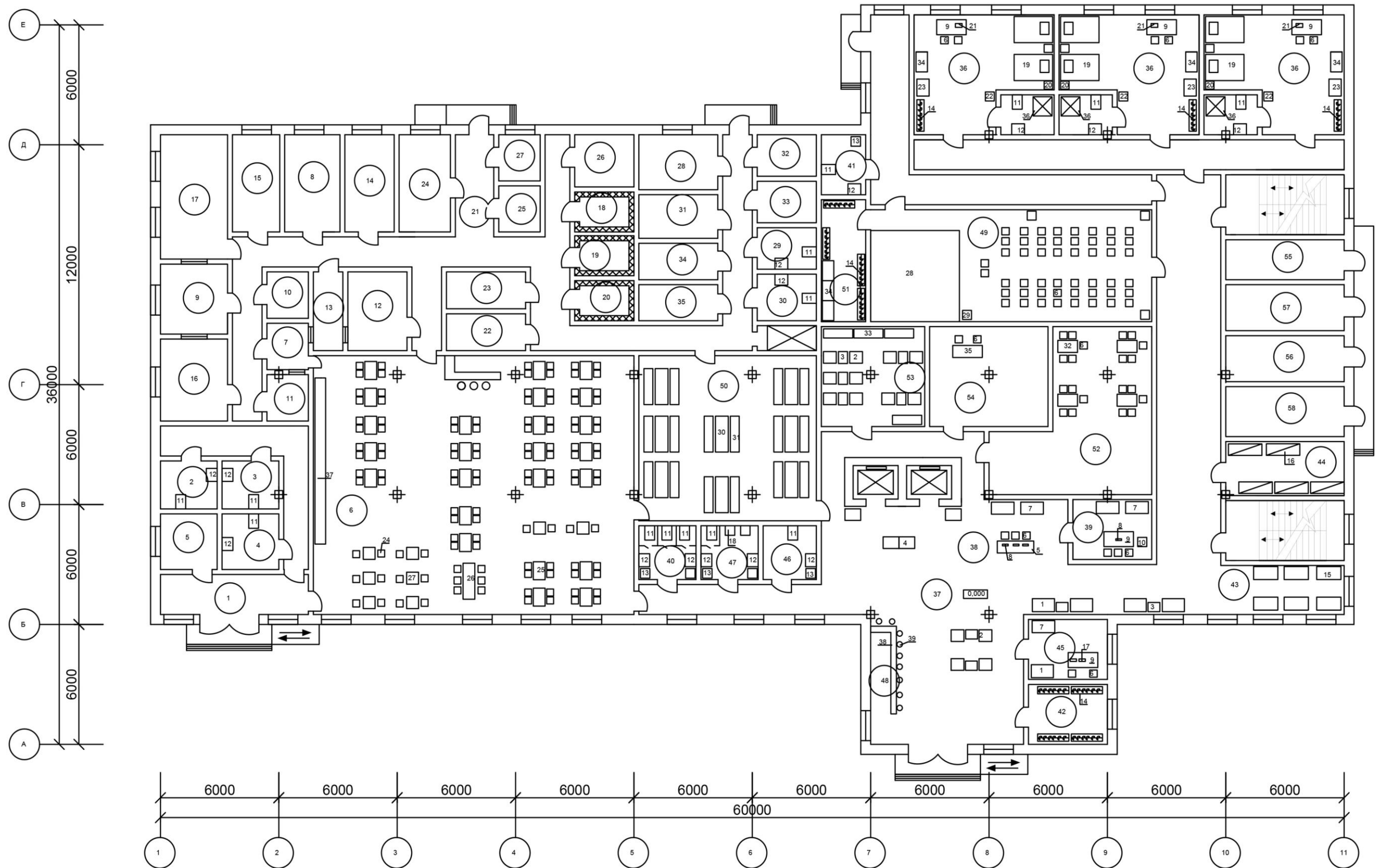
1. ОСНОВИ ДІЯЛЬНОСТІ КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ГОТЕЛІВ ТА ЇХ КЛАСИФІКАЦІЯ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/23510/1/tk2_08.04.21-162.pdf.
2. Тематичні готелі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://jak.bono.odessa.ua/articles/tematichni-goteli-2.php>.
3. Проблеми і чинники, що перешкоджають розвитку готелів в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://studwood.net/1164845/turizm/problems_chinniki_pereshkodzhayut_rozvitku_goteliv_ukrayini.
4. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. ISBN 978-966-423-753-3
5. Тематичні готелі міста Києва: тенденції та перспективи [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ir.library.knu.ua/server/api/core/bitstreams/c0b996aa-53f0-4e3e-ab00-1f741b6dd2bc/content>.
6. Готель «The Icehotel», Швеція [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://bth.kiev.ua/skazochnyj-otdyh-v-ice-hotel-shvecii-sredi-snegov-i-lda-sozercaya-severnoe-siyanie>.
7. Готель «The Madonna Inn», США [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://madonna-inn-san-luis-obispo.nochi.com.ua/>.
8. Готель «The Poseidon Undersea Resort», Фіджі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://travelroom.lviv.ua/poseidon-undersea-resort-na-fidzhi/>.
9. Готель «Treehotel», Швеція [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/se/treehotel.ru.html>.
10. Готель «The Dog Bark Park Inn», США [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dom.ukr.bio.ua/articles/2804/>.

- 11.Готель «The Giraffe Manor», Кенія [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g294207-d302824-Reviews-Giraffe_Manor-Nairobi.html.
- 12.Готель «The Hobbit Motel», Нова Зеландія [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/nz/the-hobbit-motorlodge.ru.html>.
- 13.Готель «The Utter Inn», Швеція [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g189878-d266150-Reviews-Utter_Inn-Vasteras_Vastmanland_County.html.
- 14.Готель «The No Man's Fort», Велика Британія [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://no-man-s-fort-hotel-seaview.hotelmix.com.ua/>.
- 15.Готель «The Library Hotel», США [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://1124.theydayssay.live/tsvtyttj/article1124.doc?utm_campaign=INccHxHRWrew3TQsLBbfNm9evGnSUiq74xfziBRgaq81&t=mono&f=1&sid=t2~gm4l1s wrz4ojbiw45o4oecpl&fp=Mdd3HWVi%2F8O2a%2BLJOhq2eA%3D%3D.
- 16.Готель «Історія», Івано-Франківська область, с. Поляниця, урочище Подина [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://booking.karpaty.ua/uk/houses/historia>.
- 17.Дизайн-готель 11 «Mirrors», Київ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://11mirrors-hotel.com/uk>.
- 18.Використання SMM-технологій для популяризації концептуальних готелів України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/03/23_Kontseptualni-goteli.pdf.
- 19.Бутік-готель Via Regia. Замок «Радомисль», Житомирська область [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.radozamok.com/hotel/>.

20. Готель «Тридев'яте царство», Тернопільська область, Борщівський район, смт Скала [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://carstvo.at.ua/>.
21. Еко-готель «Friend House», Дніпропетровська область, смт Кіровське [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dom.ukr.bio/ua/articles/6525/>.
22. Відпочинковий комплекс «Усад», Чернівецька область, Сокирянський район, село Ломачинці [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://goldfishnet.in.ua/map/place-info/1095>.
23. Готель «Стара Правда», Івано-Франківська область, урочище Подина [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://starapravda.com.ua/>.
24. Готель «Чорний замок» Івано-Франківськ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://black-castle-hotel-ivano-frankivsk.hotelmix.com.ua/>.
25. Кемпінг «Білий бізон», Івано-Франківська область, Городенківський район, село Лука [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://discover.if.ua/locations/biliy-bizon>.
26. Характеристика дизайну Середньовіччя [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://jak.koshachek.com/articles/serednovichnij-stil-v-inter-eri.html>.
27. Характеристика дизайну 60-70-ті роки [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://blog.depositphotos.com/ua/retro-dyzajn-trendy-60-h-70-h-i-80-h.html>.
28. Характеристика дизайну Відродження [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://stroytechnology.net/domachne-gospodarstvos/2648-renesans-v-intereri.html>.
29. Інформаційні панелі LED i-Touch [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://kioskservis.ua/ua/sensorne-sklo-sensorni-paneli-single-touch/sensorna-panel-sensorne-sklo-led-i-touch-infrachervona-19-dyujmiv-3-mm-4-3-v-ramci>.

- 30.Окуляри Magic Leap [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://viaria.com.ua/magic-leap-one>.
- 31.Кам'янець-Подільський [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BC%27%D1%8F%D0%BD%D0%B5%D1%86%D1%8C-%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9>.
- 32.Готель «Optima Collection» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://optimahotels.com.ua/uk/hotels/kamianets-podilsky/>.
- 33.Готель «Тарас Бульба» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://taras-bulba.com.ua/>.
- 34.Готель «Гетьман» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://hetman-hotel.com.ua/>.
- 35.Міні-хостел «Home» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://list.in.ua/171085/Mini-Home-Hotel-Hostel-%D0%9A%D0%B0%D0%BC%27%D1%8F%D0%BD%D0%B5%D1%86%D1%8C-%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9>.
- 36.Готель «У Домінікана» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.booking.com/hotel/ua/u-dominicana.uk.html>.
- 37.Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.
- 38.Готичний стиль [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.agromat.ua/blog/styles/goticheskiy-stil/>.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Вестибюль	12
2	Вбиральня жіноча	7.0
3	Вбиральня чоловіча	7.0
4	Вбиральня для маломобільних груп населення	8.0
5	Гардероб	8.0
6	Обідня зала	216.0
7	Роздавальна	5.0
8	Овочевий цех	14.0
9	Мийна кухонного посуду	12.0
10	Приміщення для обробки яєць	5.0
11	Комора для різання хліба	5.0
12	Мийна столового посуду	12.0
13	Сервізна	6.0
14	Приміщення завідуючого виробництвом	12.0
15	М'ясо – рибний цех	12.0
16	Холодний цех	14.0
17	Гарячий цех	16.0
18	Охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирової продукції	5.0
19	Охолоджувальна камера для зберігання м'ясної та рибної сировини	6.0
20	Охолоджувальна камера для зберігання овочів, фруктів та зелені	6.0
21	Завантажувальна	15.0
22	Комора для зберігання бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	7.0
23	Комора сухих продуктів	7.0
24	Приміщення комірника	13.0
25	Мийна та комора тари та інвентарю	5.0
26	Комора овочів та коренеплодів	8.0
27	Комора МТЗ	5.0
28	Кабінет менеджера ресторанного господарства	14.0
29	Вбиральні жіночі	6.0
30	Вбиральні чоловічі	6.0
31	Приміщення персоналу	14.0
32	Гардероб жіночий з душовими	7.0
33	Гардероб чоловічий з душовими	7.0
34	Білизняна	6.0
35	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6.0
36	Номер І категорії для маломобільних груп населення	42.6

37	Вестибюль	175.0
38	Бюро прийому і реєстрації	12.0
39	Кімната чергового адміністратора	12.0
40	Санвузол жіночий	8.0
41	Службовий санітарно-технічний блок	5.0
42	Гардероб	12.0
43	Місце для багажних візків	16.1
44	Камера схову	16.4
45	Приміщення охорони	9.3
46	Санвузол для маломобільних груп населення	5.0
47	Санвузол чоловічий	8.0
48	Бар при вестибюлі	62.0
49	Театр	80.5
50	Трапезна	74.4
51	Приміщення для костюмів та інвентарю	13.9
52	Танцювальна зала	70.0
53	Приміщення для читання	26.2
54	Виставкова зала	30.0
55	Теплопункт	12.0
56	Електрощитова	14.0
57	Вентиляція припливна	14.0
58	Вентиляція витяжна	15.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Козетка	INES	1120х650х600	4
2	Клісмос	INES	650х580х620	4
3	Геридон	INES	460х600х500	4
4	Інформаційні панелі	Led i-Touch	580х800х850	4
5	Кована стійка реєстрації	-	1850х600х800	1
6	Стільці	JYSK	366х389х750	8
7	Шафа	JYSK	1156х600х1850	5
8	Комп'ютер	LG	300х20	3
9	Стіл	JYSK	1500х750х600	2
10	Тумба для паперів	JYSK	460х460х680	1
11	Унітаз	Kolo	720х500х600	6
12	Умивальник	Kolo	652х550х600	6
13	Сушарка	LG	480х480х780	6
14	Вішак	JYSK	1588х360х1950	4
15	Візки багажні	-	1237х652х885	6
16	Стелаж	JYSK	1700х580х1800	5
17	Монітори	LG	450х50	2
18	Пісуар	Kolo	487х487х500	2
19	Ліжко	JYSK	1312х1956х662	6
20	Тумбочка	JYSK	430х400х450	6
21	Окуляри доповненої та віртуальної реальності	Magic Leap One	155х154	6
22	Пуф	JYSK	450х450х400	3
23	Підставка під багаж	JYSK	850х620х500	3
24	Стільці	-	350х350х700	120
25	Стіл 4-ох місний	-	900х600х600	24
26	Стіл 6-ти місний	-	1800х600х600	1
27	Стіл 2-о місний	-	600х600х600	9
28	Сцена	-	4560х4500	1
29	Колонки	LG	450х450х680	4
30	Столи	JYSK	1800х650х600	8
31	Лави	JYSK	1800х450х500	16
32	Столи	-	1000х600х750	4
33	Шафа для книжок	-	1480х460х2160	4
34	Шафа	-	1086х587х1947	3
35	Стіл	-	1500х600х750	1
36	Душова кабіна	Kolo	960х960х2050	3
37	Шведська лінія	-	4800х500х650	1
38	Барна стійка	-	4600х500х870	1
39	Барні стільці	-	300х300х750	9

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



Таблиця 1 – Чинники, що сприяють і перешкоджають розвитку тематичних готелів

Сприяючі чинники	Перешкоджаючі чинники
Конкретна тема, що відрізняє готель від інших	Великі матеріальні затрати на початкових етапах відкриття готелю, велика вартість оснащення житлових приміщень
Невелика кількість конкурентів певної тематики	Довгий термін окупності залучених коштів
Висока ймовірність залучення іноземних інвестицій	Високий ризик того, що потенційний гість не підтримає тематику та віддасть перевагу стандартному готелю
Збереження культурно-історичної спадщини, реконструкція історичних будівель	Високі тарифи на номери
Залучення представників мистецтва, стилістів, дизайнерів, що надає готельному продукту нового сенсу	Відсутність законодавчої бази та підтримки з боку держави
Орієнтація на преміум-сегмент споживачів	
Швидка адаптація до змін на ринку	
Персоніфікація обслуговування	
Здатність впровадження додаткових послуг, що відповідають тематиці готелю; диверсифікація готельної послуги	

Таблиця 2 – Класифікація тематичних готелів

Найменування	Характеристика
Сюжетні готелі	готелі, які обіграють казку або історичну епоху, наприклад, Стародавній Єгипет або Грецію. У цьому випадку готель – своєрідна декорація, співробітники – актори (як правило, вони одягнені у театральні костюми), а клієнти – глядачі та учасники «постановки».
Дизайнерські готелі	в обробці використовуються нестандартні, творчі прийоми
Бутикові та lifestyle-готелі	Акцент на декорі дозволяє підвищити привабливість готелів, які інакше мали б низькі показники середньої ціни продажу та завантаження. Наприклад, готель, який має не найвдаліше місце або розташовується в старовинній будівлі, де не можна обладнати такі звичні елементи, як басейн, ліфти, паркінг, може цілком успішно працювати і залучати свою аудиторію, якщо до їх оздоблення підключиться відомий дизайнер або бренд бутиків.
Готелі-музеї	присвячені епохам, історичним персонажам, популярним людям і навіть лялькам. На відміну від сюжетних готелів, тут не створюється ілюзія повного занурення в іншу реальність, але йде постійне посилення до неї: тематика вибудовується на деталях: фотографіях, предметах інтер'єру тієї епохи, як у традиційному музеї. На відміну від сюжетного, на оформлення такого готелю потрібно набагато менше витрат.
Конвертовані готелі	готель-в'язниця, готель-монастир, готель-замок чи готель-садиба – можуть пропонувати новий досвід проживання, пропонуючи клієнтам сучасний комфорт у старовинній будівлі. Відмінність від сюжетного – у замку, перетвореному на готель, нічого очікувати лицарів, службовці будуть одягнені у звичайну уніформу тощо.
Екстремальні готелі	з льоду, із соляних блоків, під водою – пропонують незвичайні відчуття та досвід.
Готелі у тематичних парках розваг	це особлива тема. Вони можуть бути як тематичними, так і ні. У німецькому «Європа-парку» готелі зазвичай стандартні, тому що працюють з широкою аудиторією, а не тільки відвідувачами парку. У паризькому «Діснейленді» тематизовано лише готелі, керовані компанією «Дісней». Вони розташовані в зоні парку і дозволяють своїм клієнтам поринути в особливу атмосферу - яхт, Америки 60-х і т.д. Тематика готелів налаштовує на відпочинок у відриві від повсякденної реальності



Рис.1 – Приклад оформлення номеру в стилі «Відродження»



Рис.2 – Приклад оформлення номеру в стилі «60-70х років»



Рис.3 – Приклад оформлення номеру в стилі «Середньовіччя»

Таблиця 1 – Характеристика особливостей дизайну внутрішнього простору

Період	Характеристика
Середньовіччя	Основні риси інтер'єру в стилі Середньовіччя: • Великі, вітражні вікна • Масивні меблі з дерева • Темна колірна гамма • Наявність в інтер'єрі антикварних предметів • Текстиль і оббивка з дорогих, важких матеріалів • Пропорційність
60-70-ті роки	В інтер'єрі в стилі 60-70 ті роки використовують: • досить масивні вироби з плавними формами без великої кількості гострих кутів. • замість цоколя шафи доповнені акуратними ніжками, спинки м'яких меблів зазвичай невисокі. • меблі з химерними формами. • як оббивку м'яких меблів використовують штучну шкіру, оксамит або велюр. Вона може бути як однотонною, так і прикрашеною принтами, геометричними візерунками. Для інтер'єру в стилі ретро 60-70-х років характерно використання полегшених стільців або столів із кольорового чи прозорого пластику.
Відродження	В інтер'єрі в стилі відродження характерним є обробка різьбленим деревом, самоцінність і відносна незалежність кожної окремої деталі, з яких набирається ціле. Суворі організованість, логічність, ясність, раціональність побудови форми. Чіткість, зрівноваженість, симетрія частин щодо цілого. Орнамент наслідує античним зразкам.

Таблиця 2 – Організація заходу «Вечір Середньовіччя»

Найменування	Характеристика
Декорації та атмосфера	Використовуватимуться темні та багаті кольори, такі як бордовий, темно-зелений та золотистий. Приміщення будуть прикрашені великими фігурами середньовічних гербів, знамен, та стягами. Також будуть свічки, світильники та ліхтарі для створення приглушеної освітлення.
Костюми для гостей	Гостям буде запропоновано прийти в костюмах лицарів, дам або навіть королів та королев. Костюми можна буде взяти напрокат або придбати в лавці холу готелю.
Страви та напої	Гостям буде запропоновано меню, яке відображатиме страви та напої того часу: медовуха, пироги. Страви подаватимуться на старовинному посуді, можливо, в стилі гарців чи посуду з глини.
Музика та розваги	Для доповнення тематики буде обрано середньовічну музику, яку гратимуть на інструментах, таких як лютня або дудка. В якості тематичних розваг, будуть організовані турніри з мечів, танці чи середньовічні ігри.
Зони фотографування	Будуть створені особливі кути для фотосесій з реконструкцією середньовічних сцен. Гостям буде надано можливість зробити фото в костюмах та з атрибутами.
Загальна атмосфера	Весь персонал буде одягнений у відповідні костюми та гратиме ролі середньовічних персонажів. Буде підготовлено коротку «історію» або введення для гостей щодо того, як треба вести себе в середньовіччі.



Рис.1 – Інформаційні панелі Led i-Touch, що використовуватимуться готелем



Рис.2 – Окуляри доповненої та віртуальної реальності Magic Leap One