

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

ММШ
(підпис)

Цирульнікова В.В.
(прізвище та ініціали)

«12» 02 2021р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

ЛЛ
(підпис)

Шарак Л.О.
(прізвище та ініціали)

«11» лютого 2021р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми "Готельна і ресторанныя справа"

на тему: Туристичний готель з впровадженням 3D десертів для кафе-кондитерської в с. Попелюца Івано-Франківської області

Виконав: здобувач 2 курсу, групи П2-3М

Левентук Христина Іванівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Курнітенкова Оксана Миколаївна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультанти Литвинець П.Ф.
(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент Салка З.М.
(прізвище та ініціали)

(підпис)

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

Здобувач ЛЛ
(підпис)

Київ - 2021р.


НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"
(код) (назва)
Освітньо-професійна програма Готельна і ресторанна справа
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/В.о. завідувача

кафедри ГРС

 В. О. Доценко В. О.
"09" жовтня 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Левенчук Христина Іванівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Туристичний готель з виробництвом 3D десертів для кафе-кондитерської в с. Полянці Івано-Франківської області

керівник роботи Кирніженкова Оксана Миколаївна к.т.н. доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від "09" 10 2020 року № 814

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - с. Полянці Івано-Франківської області, тип засобу розміщення - готель категорії 4*, інноваційне - виробництво 3D десертів для кафе-кондитерської

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ, Розділ 1 "Інноваційний", Розділ 2 "Маркетингові рішення", Розділ 3 "Організаційно-технологічний", Розділ 4 "Інженерно-технічний", Розділ 5 "Економічний", Висновки та рекомендації", Список використаної літератури та інтернет-ресурсів, Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) - комп'ютерне рішення готельно-ресторанного бізнесу на бізнес-плані
Аркуш 2 (формат А3) - план розташування 3D-проекції
Аркуш 3-5 (формат А5) - матеріали інноваційних десертів

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Кирнітенкова О.М. <i>директор</i>	09.10.20	<i>Ки</i> 30.10.20
Розділ 2	Кирнітенкова О.М. <i>директор</i>	09.10.20	<i>Ки</i> 14.11.20
Розділ 3	Кирнісенкова О.М. <i>директор</i>	09.10.20	<i>Ки</i> 05.12.20
Розділ 4	Кирнітенкова О.М. <i>директор</i>	09.10.20	<i>Ки</i> 12.12.20
Розділ 5	Литвикуць Л.Ф. <i>директор</i>	09.10.20	<i>ЛЛ</i> 10.12.20

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ Розділ 1 Технічний	09.10 - 30.10	виконано
2.	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10 - 14.11	виконано
3.	Розділ 3 Організаційно-технічний	15.11 - 02.12	виконано
4.	Розділ 4 Економіко-технічний	06.12 - 12.12	виконано
5.	Розділ 5 Економічний	13.12 - 20.12	виконано
6.	Висновки та рекомендації. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Податки	21.12 - 26.12	виконано
7.	Таблиці. Уривки	27.12 - 27.01	виконано
8.	Доопрацьований проект. Валюта. Заняття. Податки. Кваліфікаційної дипломної роботи на кар'єрну	28.01 - 01.02.2021	виконано

Здобувач

Ки
(підпис)

Дебенчук Х.І.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

Ки
(підпис)

Кирнітенкова О.М.
(прізвище та ініціали)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Левенчук Христини Іванівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

**Тема роботи: «Туристичний готель з впровадженням 3D-десертів для
кафе-кондитерської в с. Поляниця Івано-Франківської області»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Кирпіченкова О.М.

Дата захисту “ ____ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в с. Поляниця Івано-Франківської області. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

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

Для новизни в готельному господарстві було впровадження виробництво 3D-десертів для кафе-кондитерської, приготування яких друкується через на 3D принтер, складено меню для кафе-кондитерської та розроблено власні 3D-десерти.

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

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць, _____ рисунків, _____ додатків.

Графічний матеріал – аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, комплексна програма, 3D-десерти, меню для кафе-кондитерської.

Abstract

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

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

For novelty in the hotel industry was introduced the production of 3D-desserts for cafes and confectioneries, the preparation of which is printed through a 3D-printer, a menu for cafes and confectioneries and developed their own 3D-desserts..

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

The graduation thesis consists of pages of an explanatory note and contains _____ tables and _____ figures, _____ appendices. A graphic material are in sheets.

Keywords: hotel enterprise, complex program, 3D-desserts, menu for cafe-confectionery.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1. Сутність інновації та її роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу.....	9
1.2. Виробництво 3D-десертів в світовій практиці індустрії гостинності.....	11
1.3. Впровадження у готелі у якості інновації - виробництво 3D-десертів для кафе-кондитерської.....	13
1.4. Інноваційний потенціал готелю.....	20
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	22
2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	22
2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	24
2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	28
2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	30
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	32
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	32
3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	35
3.3. Характеристика житлової групи приміщень.....	38
3.4. Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	48
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	48
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	49
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної Продукції.....	65
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	73
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	76
3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	78
3.6. Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	79

3.7.	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу Розміщення.....	80
3.8.	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	80
	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.....	94
	РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ.....	96
5.1.	Обґрунтування операційних доходів готелю.....	96
5.2.	Планування операційних активів готелю.....	100
5.3.	Розробка плану з праці готелю.....	101
5.4.	Планування поточних витрат готелю.....	105
5.5.	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	110
5.6.	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	112
	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	114
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	116
	ДОДАТКИ	

Вступ

З кожним днем здивувати суспільство стає все складніше і тому для привернення уваги нових гостей сучасні готельні підприємства обирають все більш ризиковані ідеї та впроваджують їх. Використання роботів-помічників, застосування новітніх комп'ютерних систем, запровадження спеціального, особливого меню в ресторанах, незвичне архітектурне та дизайнерське рішення, розробка цікавих та неординарних додаткових послуг – це лише деякий перелік з пропонованого.

З іншого боку підвищення якості готельної пропозиції до рівня міжнародних стандартів, розширення ринків збуту і підготовка фахівців у відповідності з вимогами світових стандартів необхідне для забезпечення розвитку туристичної сфери в умовах поглиблення відносин між Україною і Європейським Союзом. Стратегія розвитку галузі потребує державної підтримки у фінансуванні за основними напрямками: залучення туристів на вибраних цільових ринках; приведення національних нормативів, стандартів безпеки, якості товарів і послуг у відповідність до міжнародних вимог.

Отже, актуальність дослідження полягає в тому, що у сьогоденнішніх економічних умовах жорсткої конкуренції готель не може повноцінно розвиватися й ефективно працювати без забезпечення комфортних умов проживання, якісного сервісу, широкого спектру додаткових послуг, а також впровадження інноваційної складової, яка дозволить підвищити конкурентноспроможність готельного підприємства з перспективою посісти своє гідне місце в готельній індустрії не лише України, а й загалом у світі. Такою складовою в даному проєкті є впровадженням 3D-десертів для кафе-кондитерської на базі туристичного готелю серед екологічно чистої та туристично-привабливої гірськолижної зони відпочинку в Буковелі . Дана інновація дозволить привернути увагу нових потенційних гостей, максимально охоплюючи представлені в готелі послуги: SPA-процедури, харчування, екскурсійні програми та інші.

Метою виконання кваліфікаційної дипломної роботи є систематизація, закріплення та поглиблення теоретичних знань, а також виявлення рівня

професійно-психологічної готовності магістра щодо практичної діяльності під час постанови та вирішення конкретних задач на основі самостійного прийняття рішень, використання інноваційних рішень та нормативних документів, матеріалів і методів досліджень, експериментування та практичного втілення наукових принципів при вирішенні проблем і питань, що розглядаються у кваліфікаційній дипломній роботі.

Відповідно до поставленої мети необхідно виконати 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..

Об'єкт дослідження – новостворене готельне підприємство туристичного призначення, в с. Поляниця, вул. Урочище Вишня, Івано-Франківської області.

Предмет дослідження – впровадження інновації виробництво 3D-десертів для кафе-кондитерської, на базі готельного господарства та її економічне обґрунтування.

Методологічною основою проведеного дослідження стали аналітичні методи, методи, методи дедукції, спостереження, економічного аналізу, методи синтезу.

Інформаційні джерела включають законодавчу та нормативну базу, праці вітчизняних та закордонних вчених, наукові статті, інтернет ресурси.

Структура роботи: вступ, 3 розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел та інтернет ресурси, додатки.

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу

Сьогодні можна назвати часом бурхливого зростання креативних індустрій, які розвивають ідеї економіки вражень. Враження як слід, який залишається в свідомості людей, стало особливим «продуктом», що становить суть комерційної пропозиції. У чому ж полягає відмінність цієї особливої пропозиції від звичайної? Перш за все, креативним підходом, на відміну від ремісничого, на якому засновано виробництво традиційних товарів і послуг.

Ця теза підтверджується твердженням авторів дуже відомого і неординарного дослідження, присвяченого економіці вражень Б.Джозеф Пайна і Джеймса Х. Гілмора: «Сировина рівноцінна, товари матеріальні, послуги нематеріальні, а враження незабутні. Покупці вражень цінують свою участь в дійстві, яке організовується тією чи іншою компанією. Як люди економлять на товарах, щоб купити більше послуг, так вони економлять час і кошти на послугах, щоб придбати більш цінні для них враження».

Зовсім недавно важко було уявити, що вдома на принтері можна буде роздрукувати будь-що бажане, тим більше об'ємне. Проте сьогодні мрії фантастів набувають споживчої реальності. Ще декілька років тому 3D-принтер був технологічною новинкою, а вже зараз це широко застосований засіб для покращення людського життя.

3D-друк — це процес читання 3D-принтером спеціально створеної цифрової 3D-моделі, з подальшою побудовою за допомогою 3D-принтера фізичного об'єкта.

Експерти пророкують створення інноваційних фабрик нового формату, що не будуть спеціалізуватися тільки на декількох видах схожої продукції, а зможуть виробляти майже все що завгодно. Все це буде можливим завдяки універсальності тривимірної технології друку.[33]

Як і двигуни автомобілів багато в чому схожі між собою, але деякі працюють на дизельному паливі, бензині, або й зовсім на сонячній енергії, так і 3D-принтери працюють за різними технологіями, та в підсумку виконують ті ж функції. Всі сучасні технології 3D-друку засновані на пошаровому утворенні об'єктів: пошарове наплавлення (FDM), вибіркоче лазерне спікання (SLS), стереолітографія (SLA) та інші.[33]

Технологія пошарового наплавлення (FDM) (струменевий 3D-друк), винайдена ученим на ім'я Скотт Крамп. Ця технологія працює за досить простим принципом, що нагадує роботу машинки для шиття. Саме тому 95% усіх сучасних 3D-принтерів використовують саме цю технологію.

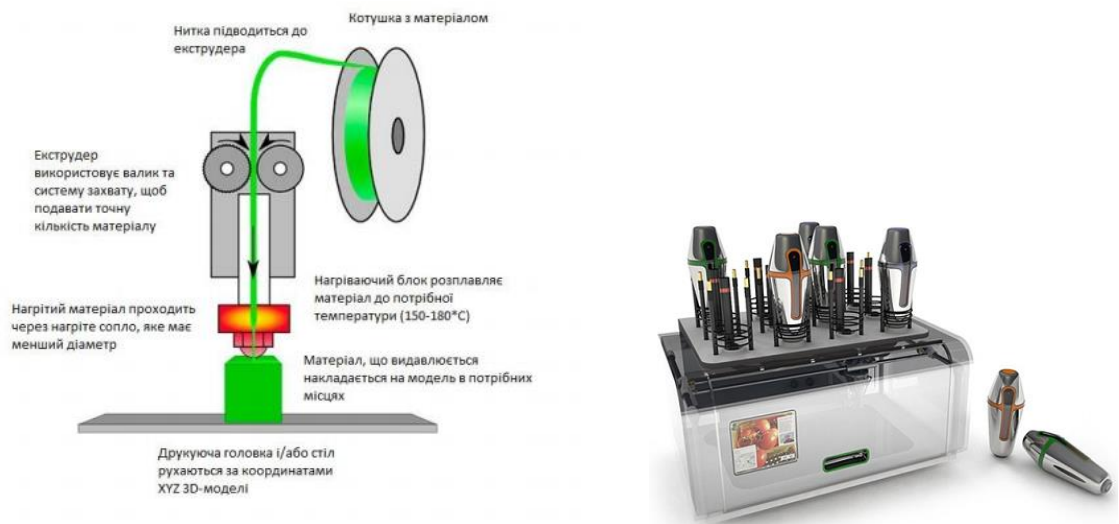


Рис1.1. Харчовий 3D принтер

Такий друк дозволяє використовувати не тільки пластик, а й будь-який матеріал, що здатен плавитися та застигати: сир, шоколад, латексну гуму, силікон, керамічні та цементні маси, навіть срібло і золото у складі глини.

Інколи форма моделей така, що її нависаючі частини не мають достатньої опори, тоді спеціальна програма принтера автоматично додає підтримуючу конструкцію з матеріалу, що здатен розчинятись в певній рідині.

Залежно від потрібної міцності виробу може встановлюватись різний ступінь наповнення внутрішнього простору моделей. Починаючи від наповнення 0%, коли принтер друкує лише оболонки моделі, та закінчуючи наповненням 100%. Для макетів раціонально використовувати наповнення 20%, адже із збільшенням наповнення зростає вага виробу, а, отже, й вартість 3D-друку.[33]

3D принтери для друку їжі поступово відвойовують простір в кафе і ресторанах. Хоча це, ймовірно, одна з найбільш інноваційних технологій 3D-друку, потенціал закладений в цьому великий. Харчові 3D принтери особливо цікаві можливістю приготування їжі свободою прояви кулінарного таланту. Підтвердженням цьому є приголомшливі 3D-друковані десерти нашої співвітчизниці. [33]

Вже зараз перспективи 3D друку вкрай багатообіцяючі. Вчені активно розвивають існуючі методики 3D друку, розробляють нові технології і типи матеріалів, знаходять нові сфери застосування. Багато хто називає 3D друк технологією майбутнього, і цьому є причини. Методика здатна повністю перевернути звичний уклад життя, змінивши спосіб виробництва більшості речей. По суті, 3D принтер - це справжня багатофункціональна фабрика, невелика і компактна. За рахунок цього майбутнє 3D друку з упевненістю можна назвати успішним. [33]

3D принтери здатні значно знизити виробничі витрати, за рахунок чого знизиться і собівартість виробів. Судячи по наростаючій тенденції до популяризації 3D технологій, в майбутньому основною товарною одиницею стане сировина для 3D друку. В цілому, перспективи 3D друку визначені для багатьох сфер.

Загалом, можна сказати що використання інновацій є основним чинником, який сприяє динамічному розвитку підприємств в галузі. Дослідження свідчать, що незважаючи на високу вартість впровадження нововведень, заклади що їх застосовують при обслуговуванні клієнтів виграють та «виживають» на ринку частіше, ніж ті що уникають даного типу розвитку.

1.2. Виробництво 3D-десертів в світовій практиці індустрії гостинності

У Швейцарії з допомогою 3D-принтера створили шоколад. Швейцарська компанія з виробництва шоколаду Barry Callebaut створила шоколад з допомогою 3D-принтера [35]

Компанія сконструювала 3D-принтер, який дозволив прискорити процес темперування шоколаду (кристалізація масла какао в шоколаді, унаслідок якої він стає твердішим). Завдяки принтеру на приготування тисяч шоколадних фігур знадобиться менше часу й сил.

Крім того, використання 3D-принтера дає можливість клієнтам Barry Callebaut вигадувати власний дизайн форми, яка використовуватиметься для створення десерту, випічки й інших кондитерських виробів.

За словами керівника з інновацій Barry Callebaut Пабло Перверсі, у майбутньому компанія планує зробити цей процес більш масштабним, а саме створювати шоколад під вподобання клієнта. Поки компанія пропонуватиме таку функцію бізнес-клієнтам, але через кілька років така можливість з'явиться в кожного клієнта.[35]

В Іспанії відкрився ресторан під назвою Food Ink, який готує страви за допомогою 3D-принтерів. Інгредієнти спочатку перетворюються в однорідну пасту, після чого згуртовуються між собою і перетворюються в цілісний тривимірний продукт. Особливість його в тому, що їжа готується персоналом на 3D-принтері. Страви попередньо моделюються шеф-кухарем на комп'ютері, а потім виробляються методом тривимірного друку на обладнанні виробництва компанії byFlow з Нідерландів, якій належить ідея, і компанії Natural Machines з Каталонії.[35]

На відміну від пересічних ресторанів, в Food Ink відвідувачі зможуть насолодитися стравами, які неможливо приготувати без спеціальної техніки. Для створення 3D-їжі інгредієнти спочатку повинні перетворитися в однорідну пасту або «харчові чорнила». За допомогою екструдера ці «чорнила» згуртовуються між собою і перетворюються в цілісний тривимірний продукт. Завдяки цій технології компанія byFlow навчилася друкувати шоколад, козячий сир, тісто для піци, м'ясо та іншу тривимірну їжу.

Друкується на принтерах не всі підряд, проте тривимірні інгредієнти обов'язково входять до складу кожного блюда. Середній чек за вечерю в ресторані становить приблизно 180 євро на людину. На думку шеф-кухаря закладу Матеу

Бланч, незабаром 3D-принтери, здатні друкувати їжу, з'являться в багатьох сім'ях, а методи їх роботи будуть чимось нагадувати кавоварки Nespresso: «буде досить просто вставити капсулу і приготувати заданий рецепт».[35]

Вперше подібний ресторан був відкритий в нідерландському місті Венло в квітні 2016 року. Гостям було запропоновано скуштувати вісім страв молекулярної кухні. При цьому столи, стільці, посуд і столові прилади також були створені за допомогою 3D-принтера. Після цього Food Ink запустив гастро-тур, працюючи в форматі поп-ап ресторану.

Уже в липні з «роздрукованої» їжею Food Ink познайомили жителів Лондона, тепер же на черзі стоять і інші мегаполіси. Очікується, що заклад відвідає також такі міста як Дубаї, Сеул, Рим, Париж, Лас-Вегас, Торонто, Берлін і Сінгапур. Постійні ресторани автори проекту розраховують відкрити в наступному році в Лондоні і Нью-Йорку, а потім продавати франшизу по всьому світу.

1.3. Впровадження у готелі у якості інновації - виробництво 3D-десертів для кафе-кондитерської

Для того, щоб вижити в умовах поточного непростого економічного стану України, бізнесу необхідно мати певний запас гнучкості. Зміни нещадно ламають усталені, що ще вчора добре працювали, схеми. Дане твердження справедливе і для ресторанного бізнесу. Поступово кількість закритих закладів зменшувалася, а нових - збільшувалася.

Переваги виробництва 3D-десертів для кафе-кондитерської:

- вибір формату кондитерської з виробництвом 3D-десертів;
- можливість розробки власних рецептур;
- невеликий трудовий колектив і виробництво означає більшу залученість керівництва в поточні проблеми і ефективність менеджменту;
- легше організувати дієвий контроль виробництва і збуту, що означає зменшення втрат;

- висока оборотність коштів при виробництві кондитерських виробів сприяє економічній гнучкості і мобільності підприємства;
- високий потенціал для розширення виробництва;
- велика конкурентоспроможність з новою продукцією для підприємств;
- орієнтація на задоволення поточних смаків споживачів з можливістю оперативного оновлення асортименту.

Незважаючи на наявність достатньої кількості кондитерських, дана ніша ще слабо заповнена і дуже перспективна. Найбільшою конкурентною перевагою кафе-кондитерських перед великими кондитерськими є можливість виготовлення виробів ексклюзивного смаку і рецептури обмеженими партіями, за що споживачі готові платити набагато більшу ціну, ніж за стандартну продукцію. Тому виготовлення 3D-десертів буде саме тим що потрібно.

Готель, що проектується, в якості інновацій, пропонує своїм відвідувачам виробництво 3D-десертів для кафе-кондитерської. Принтер працюватиме за таким принципом, як і інші подібні пристрої, тільки в картриджах у нього буде харчові інгредієнти – наприклад, тісто, шоколад, барвники та інші інгредієнти.

Принтер працюватиме за технологією FDM (пошарове накладення матеріалу). Він видавлює рідкий матеріал на платформу для друку, утворюючи з часом цільну конструкцію.

Пристрій оснащений 5 капсулами для 5 різних інгредієнтів, кожен з яких може видавлювати з різним тиском і температурою.

Створений 3D-продукт можна вживати відразу після виготовлення (наприклад, якщо це десерт) або ж необхідно надати його термічній обробці.

В кафе-кондитерській буде запропоновано такі **3D-десерти**, як:

1) Десерт “RoSe Boom”

Інгредієнти:

1. Яйця - 1 шт.
2. Цукор - 70 гр.
3. Пшеничне борошно - 40 гр.
4. Крохмаль кукурудзяний - 16 гр.

5. Вершкове масло - 13 гр.
6. Ванільний екстракт - 1 ч.л.
7. Малина 55гр
8. Желатин - 30 гр.
9. Вода - 150 мл.
- 10.Згущене молоко - 20 гр.
- 11.Білий шоколад - 45 гр.
- 12.Вершки 33% - 50 мл.
- 13.Лимонний сік - 1 ст.л.
14. Рожевий барвник -1

Технологія приготування

Для початку, ми зробимо тісто на бісквіт. Для цього, на протязі 7 хвилин збиваємо міксером яйця, після чого додаємо цукор і продовжуємо збивати. Всыпаємо в яєчну масу 40 гр. борошна, 16 гр. крохмалю і 1 ч.л. ванільного екстракту. Всю нашу масу ми перемішали, і додамо розтоплене вершкове масло. Знову добре перемішаємо, і виливаємо тісто в 1 капсулу. Для малинового желе в сотейник додаємо 25 грам малини і 30 гр. цукру, доводимо до кипіння. Тим часом, змішаємо 30 мл. води і 6 гр. желатину, залишимо набухати. Коли малина з цукром закипить, а желатин набухне, змішаємо їх і додаємо в 2 капсулу. Тим часом, можемо приготувати малиновий мус. Для цього змішаємо 30 гр. малини і 20 гр. цукру, залишимо на плиті в сотейнику для закипання. Після цього необхідно масу процідити через сито. Змішаємо 75 мл. води і 7 гр. желатину. Залишимо набухати на 10 хвилин. Коли желатин набухне, ми додаємо його до малинової процідженої маси. Також, додаємо сюди вершки. Все це ретельно перемішаємо. І заправляємо 3 капсулу.

Для глазури нам буде потрібно змішати 55 мл. води і 8 гр. желатину, залишимо його на 10 хвилин. Тим часом змішаємо 40 мл. води, 20 гр. цукру, і згущене молоко. Доводимо до кипіння глазур, після чого знімаємо з плити, і заливаємо нею білий шоколад. Залишимо цю масу на 5 хвилин, після чого додамо

пару крапель червоний барвника, желатин, і змішаємо все з допомогою погрузного блендера. Заправляємо в 4 капсулу принтеру.

Запускаємо принтер на друк десерту. Створений 3D-продукт можна вживати відразу після виготовлення..

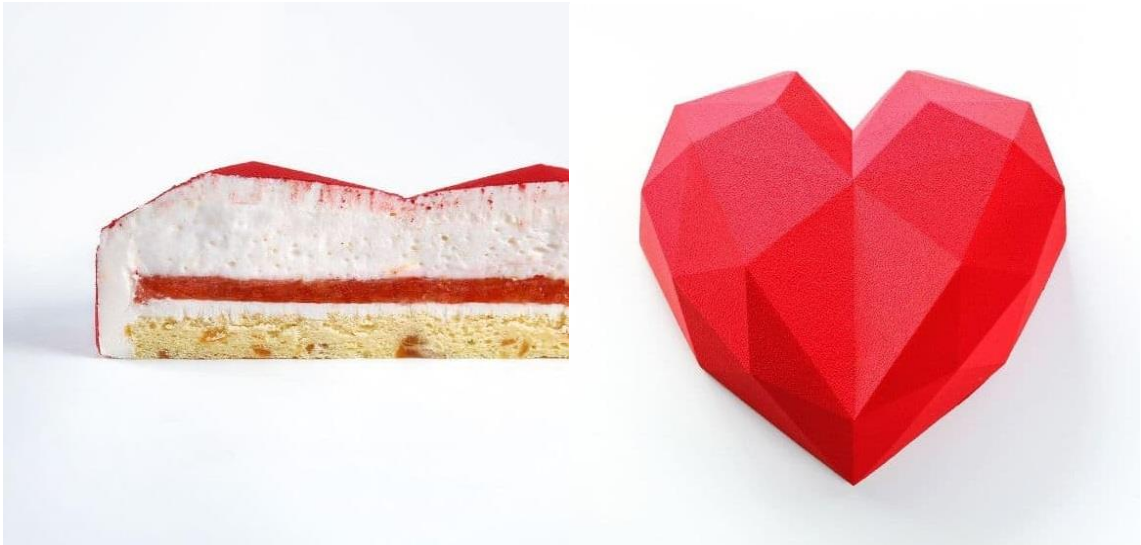


Рис. 1.2 Десерт “RoSe Boom”

2) Десерт “3D tiramisu”

Інгредієнти:

1. Яйце – 1шт
2. Цукор - 20 гр.
3. Пшеничне борошно - 25 гр.
4. Крохмаль кукурудзяний - 7 гр.
5. Розпушувач – 2 гр.
6. Вершкове масло - 8 гр.
7. Кава - 15 гр.
8. Вода – 100 мл.
9. Маскарпоне – 20 гр.
10. Лікер – 20мл
11. Молоко – 15 мл
12. Шоколад білий – 15 гр
13. Шоколад темний – 25 гр
14. Желатин – 8 гр

15.Цукрова пудра – 15 гр

16.Вершки 33%- 25 гр

Технологія приготування

Бісквіт – 1 капсула.

Відділіть жовтки від білків. До білків додайте дрібку солі та 10 г цукру. Збийте до стійкої білої маси. До жовтків додайте решту 20 г цукру та збийте. Обережно з'єднайте збиті жовтки з білками. Просіяне борошно разом з крохмалем і розпушувачем всипте до всієї маси та перемішайте, але обережно, щоб білки не впали. Перелийте тісто капсулу.

Готову каву заправляємо в 2 капсулу.

Шоколадно-кавовий мус – 3 капсула.

Замочіть желатин у 20 мл холодної води. Заваріть каву та почніть готувати шоколадно-кавовий мус. Для цього змішайте шоколад з цукром та влийте 50 мл гарячої кави, збийте блендером. Додайте до маси підготовлений желатин і знову збийте все до однорідності. Остудіть масу до кімнатної температури. Збийте вершки до стійкої форми та влийте кавову масу, обережно перемішайте та заправте мусом 3 капсулу.

Вершковий мус- 4 капсула

Замочіть желатин у 40 мл води. У каструльці змішайте жовтки з цукром і перемішайте до однорідної маси. Розігрійте молоко до гарячого стану, після чого вливайте, невеликими порціями, у яєчну масу, добре все перемішуючи. Поставте каструльку з масою на середній вогонь та підігрійте, весь час помішуючи, доведіть до легкого загустіння. Зніміть з вогню та розчиніть у масі набухший желатин.

Розтоплений шоколад перелийте у заварну масу, додайте туди лікер і збийте блендером. Потім додайте маскарпоне та збийте все блендером знову. Збийте вершки до стійкості та обережно з'єднайте з рештою маси. Можна заправити 4 капсулу.

Крем – 5 капсула

Збийте вершки з маскарпоне та цукровою пудрою до стійкості. Заправте 5 капсулу. Можна запускати на друк. Створений 3D-продукт можна вживати відразу після виготовлення..



Рис. 1.3 Десерт “3D tiramisu”

3) Десерт “Orange Cube”

Інгредієнти:

1. Пюре хурми - 50 гр;
2. Апельсиновий сік – 50 гр;
3. Цукор- 40 гр;
4. Желатин – 12 гр;
5. Мигдального борошна – 25гр;
6. Цукрової пудри – 25 гр;
7. Кукурудзяний крохмаль - 10 гр;
8. Кокосова стружка – 15 гр;
9. Яйця– 1шт;
10. Сіль – 2 гр;
11. Вершки 33% - 30 гр;
12. Білий шоколад – 30 гр.

Технологія приготування

Замочити желатин в воді на 15 хв. Розтопити желатин на водяній бані

Пюре з хурми і 50 гр. апельсинового соку змішуємо разом, додаємо цукор за смаком, додаємо желатин і виливаємо в 1 капсулу.

Змішуємо мигдальне борошно, крохмаль, кокосову стружку і сіль. Окремо збити білки і сіль, коли почне утворюватися піна додати цукор. Змішати білки з сухими інгредієнтами і викласти в 2 капсулу.

Для мусу 50 г вершків нагріти, 6 гр. желатину замочити в 35 гр. води на 15 хв. Розтопити желатин на водяній бані. Заварити два жовтки гарячими вершками, вливаючи їх тонкою цівкою і перемішуючи жовтки віночком. Додаємо розтопленій желатин та шоколад. Збиваємо холодні вершки до м'яких піків і з'єднуємо з шоколадом віночком. Заправляємо 3 капсулу.

Для глазури в сік апельсина додаємо помаранчевий барвник та розтопленій желатин і заправляємо 4 капсулу.

Запускаємо друк на принтері. Створений 3D-продукт можна вживати відразу після виготовлення.

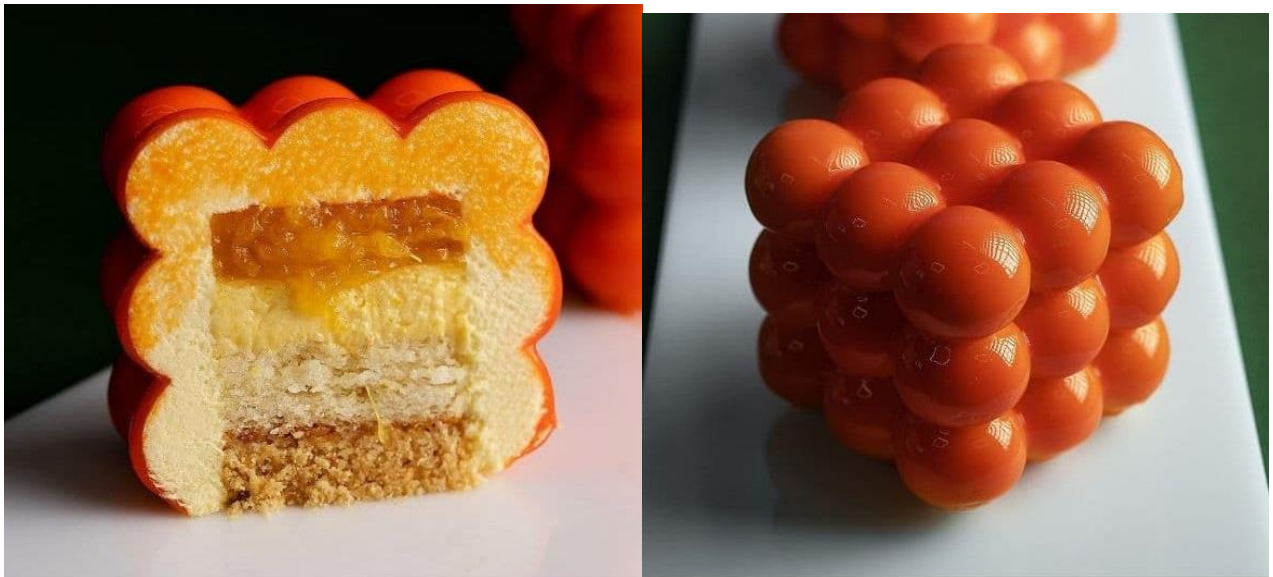


Рис. 1.4. Десерт “Orange Cube”

1.4. Інноваційний потенціал готелю

В основу розроблених десертів лягають нові враження і емоції, здатні пробудити інтерес споживачів. Також розглядатимуться зовнішній вигляд десертів, виділятимуться специфічні особливості смакових якостей десертів

Готелів, що пропонують таку інноваційну особливість у приготуванні десертів поблизу немає. Тому можна зазначити, готель, що проектується, буде цікавим для гостей з усього світу. Розроблення нових рецептур десертів відбуватиметься постійно.

У порівнянні з традиційними методами виробництва 3D-друк має наступні переваги:

1. Швидкість – час виготовлення об'єкта складає від декількох хвилин до декількох годин. Відсутня необхідність виготовляти оснастку.

2. Деталі, що виготовляються, можуть мати складну геометричну форму, при цьому складність деталі практично не впливає на швидкість її виготовлення.

3. Велика кількість різноманітних харчових продуктів для друку.[35]

3D-друк їжі існує вже певний час, але в порівнянні з іншими областями 3D-друку він все ще відносно нерозвинений. Здебільшого 3D-друкована їжа складається з уже змішаних інгредієнтів, які видавлюються в різні форми. Також принтер може як друкувати продукти 3D, так і одночасно готувати їх, відкриваючи можливості для більш широкого спектру продуктів 3D друку.[34]

Крім того, у кожного є свої смаки і обмеження в харчуванні, тому, введення орієнтовання на даний підхід до здоров'я, можна отримати індивідуальні і багаті харчуванням страви для кожної людини. Оскільки машина володіє знаннями про всі інгредієнти, вона може комбінувати їх унікальними способами і адаптувати їх для всіх біометричних і харчових потреб.

Виробництво 3D-десертів буде представлено в кондитерському цеху.

Отже, як бачимо, виробництво 3D-десертів має ряд переваг для всіх його учасників. Готель, що стане першим в області з виробництво 3D-десертів, буде досить популярним та успішним закладом.

3D-кулінарія насправді має переваги в порівнянні з традиційною кулінарією оскільки вона набагато точніша. Вона також може обсмажувати їжу набагато ефективніше, ніж мікрохвилі, які, як правило, залишають їжу ніжною.[34]

Краща аналогія, яку можу привести для харчових принтерів - це чудовий пальник крем-брюле, в якому у вас дійсно висока роздільна здатність, але низька однорідність. Таким чином, основною перевагою принтерів є їх дійсно висока роздільна здатність і повний контроль над тим, куди йде тепло, що дійсно вигідно в додатках для друку на харчових продуктах, де вже є харчові шари товщиною всього в декілька міліметрів. Можна готувати, так як їжа укладається пошарово, що набагато ефективніше в цьому контексті. [34]

Візуальна естетика їжі - це одна з найважливіших речей, яку ми помічаємо щодо якості, тому, якщо ви можете змінити фізичну якість їжі, змінивши її, можна і поліпшити її смак.

РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Готель, що описується розташовуватиметься в с. Поляниця, вул. Урочище Вишня, Івано-Франківської області.

Село Поляниця відоме тим, що на його території розташований найбільший в Україні гірськолижний комплекс "Буковель"

Українські Карпати — унікальний природно-географічний комплекс екологічної системи України. Саме тут збереглася первозданна краса, природна гармонія і багатство землі. У самому серці гір, на висоті 920м. над рівнем моря знаходиться туристичний комплекс "Буковель". Назва його походить від однойменної гори висотою 1129м., яка розташована недалеко від с. Поляниця Яремчанської міської ради. Комплекс збудований кілька років тому на голому місці, зараз Буковель приймає тисячі туристів, водночас розробляючи нові проекти та вдосконалюючи інфраструктуру.[12]

На перший погляд туристичний комплекс, окрім високорозвиненої сучасної інфраструктури, комфортабельних номерів і якісного обслуговування нічим не вирізняється з-поміж інших турбаз. Однак різниця є. Вона полягає в кліматичних умовах і місці розташування туристичного комплексу „Буковель”. Висока лісистість, мальовничість ландшафтів, багатство рослинного і тваринного світу, різноманітність форм рельєфу, чистота природних вод і повітря роблять відпочинок тут корисним і незабутнім.

Взимку ТК "Буковель" відомий як гірськолижний курорт.. Гори, обступивши комплекс з усіх сторін, прикривають його від зимових вітрів, що відіграє дуже важливу роль в комфорті їзди. Сніг на схилах, де проходять лижні траси, утримується набагато довше завдяки правильно спланованим, з трав'янистою основою, схованим від прямого сонячного проміння, вкраним сніготрамбувальною технікою схилам. Для відпочиваючих передбачене

найсучасніше спорядження, устаткування й оснащення, проведене освітлення трас для нічного катання.[9]

Завітавши сюди літом, тут можна насолоджуватись красою зелених Карпат, піти в туристичний похід по гірським маршрутам. Помилуватися красою навколишніх гір можна також з оглядових підйомників, які діють в тур комплексі. Гарно провести час допоможе пейнтбол, рафтинг, дартс, більярд. Також діє прокати гірських велосипедів (даунхіл, кросскантрі) і роликів. Після активного відпочинку можна відновити сили в басейні чи сауні, відвідати масажний кабінет, фітнес-центр, а ввечері - дискотеку.

Буковель — це туристичний комплекс, котрий включає в себе гірськолижні траси різної категорії складності, обладнані підйомниками, 25 двоповерхових котеджів, ресторан, бар, сауну, лижну школу, пункти прокату спорядження, медпункти, рятувальну службу, п'ять систем осніження, системи освітлення трас, місця для паркування автомобілів тощо. Ці рекреаційні заклади об'єднані єдиним архітектурно-планувальним рішенням, загальною просторовою композицією і організацією обслуговування.[9]

Туристичний комплекс збудований кілька років тому на голому місці, а вже зараз він приймає тисячі туристів, надаючи різноманітні послуги як зимою, так і літом, водночас розробляючи нові проекти та вдосконалюючи інфраструктуру.

На сьогоднішній день збудовано гірськолижну інфраструктуру для комфортного відпочинку на трасах Буковелю біля 5000 людей одночасно. Збудовано 20 км гірськолижних трас, з яких 95% облаштовано снігонапилюючими системами. Всі траси облаштовані системами безпеки.

Туристичний комплекс "Буковель" пропонує чудовий літній відпочинок, це можливість не тільки гарно відпочити, а й оздоровитись. Цьому сприяє чистота повітря, зелені хвойні ліси, багата рослинність, мінеральна вода "Буковель". Можна покупатись в озері з чистою прохолодною водою, отримати гарну гірську засмагу.

Влітку до послуг туристів : оглядові підйомники, екскурсії та походи, гірські велосипеди, більярд, дартс, пейнтбол, роллерпарк, дитяча ігрова кімната.

Туристичний комплекс "Буковель" пропонує своїм гостям ряд екскурсій для ознайомлення з пам'ятками історії, культури, архітектури, релігії та природи Івано-Франківщини.[9]

Отже, для проектування готелю в даній місцевості створені всі умови, а саме наявність туристичних пам'яток, достатньо бізнес-центрів та державних споруд. Все це є умовою постійної високої завантаженості готелю.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку готелю проводимо аналіз існуючої мережі підприємств готельного господарства у с. Поляниця в радіусі 2 км від місця будівництва. Результати досліджень наведені у вигляді таблиці 1.1.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі підприємства готельного господарства	Адреса	Тип	Категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Готель «Під Стріхою»	Івано-Франківська область, Буковель, село Поляниця, вул. Урочище «Вишня»	курортний	4*	32 номерів, 64-72 місць (люкс, напівлюкс, стандарт)	Інфраструктура: сторони, тераса, басейн, дитячий ігровий майданчик баня, сауна. Послуги: проживання, харчування, Wi-Fi, автостоянка, рибалка, кінні та гірські прогулянки, безкоштовний трансфер до підйомників і назад.	68

Готель “Гірський Кристал”	Івано- Франківська область, с. Поляниця, Урочище Вишня, 281	курорт ний	3*	30 номерів, 82 місць (апартамен ти, люкс, напівлюкс, сімейний, стандарт)	Інфраструктура ресторан, бар, сауна, басейн, баня, альтанки, кімната для зберігання гірськолижного спорядження, дитячий майданчик, конференц-зал Послуги: проживання, харчування, прибирання Wi- Fi, більярд, батут, автостоянка, прокат спортивного спорядження.	72
Готель “Садиба Предків”	Івано- Франківська область, Буковель, урочище Вишня, 257	курорт ний	-	3 котеджа, 7 номерів, 24 місць (люкс, напівлюкс, стандарт)	Інфраструктура ресторан на території садиби, баня Послуги: проживання, Wi- Fi, автостоянка, трансфер, екскурсійні програми, піші прогулянки в гори.	50
Приватна садиба “Зелений бір”	Івано- Франківська область, Буковель, урочище Вишня	курорт ний	-	11 номерів, 22-27 місць, (напівлюкс стандарт)	Інфраструктура раїда льня, Послуги: проживання, харчування, Wi-Fi , автостоянка, транспортні послуги, екскурсії, прогулянки, надання інформаційних послуг по відпочинку	55

Готель "Graal Resort"	Івано-Франківська область, Буковель, Урочище Вишня 306	курортний	4*	33 номерів, (апартаменти, люкс, напівлюкс, делюкс, стандарт)	Інфраструктура ресторан, бар, сауна, масажний кабінет, конференц зал, басейн (працює сезонно), кімната для зберігання лиж. Послуги: проживання, харчування, прибирання, Wi-Fi, автостоянка, SPA-процедури (масажний кабінет), піші прогулянки, настільний теніс і дартс.	80
Готель "Альпін"	Івано-Франківська область, Буковель, Урочище Вишня 290	курортний	3*	21 номерів, 42 місць (люкс, стандарт)	Інфраструктура ресторан, сауна, басейн, кімната відпочинку, Конференц-зал. Послуги: проживання, харчування, Wi-Fi, трансфер, конференц-зал, екскурсії та походи, автостоянка	70

Ситуаційний план представлено в додатку А.

Для подальшого визначення інновації, що буде впроваджена в готельне підприємство, було проаналізовано основні та додаткові послуги конкурентів, проєктованого підприємства готельного господарства, а також визначені їх переваги та недоліки (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проектного підприємства готельного господарства

№	Готельне підприємство	Переваги	Недоліки
1	2	3	4
1.	Готель «Під Стріхою»	<ul style="list-style-type: none"> - вдале місце розташування в екологічно чистому районі; - оренда альтанок з мангалами; - дитячий майданчик; - баня, сауна; - верхова їзда; - кінні та гірські прогулянки; - безкоштовний трансфер до підйомників і назад. 	<ul style="list-style-type: none"> - застаріла матеріальна база - ЗРГ представлені лише рестораном при ньому; - відсутність прокату спортивного спорядження - шум вулиці (погана звукоізоляція номерів) - немає власного сайту.
2.	Готель “Гірський Кристал”	<ul style="list-style-type: none"> - вдале місце розташування в екологічно чистому районі; - сучасний дизайн; - нове матеріально-технічне оснащення; - спеціалізація ресторану - прокату спортивного спорядження - банкетний зал - конференц-зал 	<ul style="list-style-type: none"> - відсутність розваг для дітей; - відсутність власних програм екскурсій; - відсутні послуги трансферу; -
3.	Готель “Садиба Предків”	<ul style="list-style-type: none"> - вдале місце розташування в екологічно чистому районі; - послуги трансферу; - трансфер - екскурсії та прогулянки 	<ul style="list-style-type: none"> - вузький перелік додаткових послуг; - застаріла матеріальна база - малий номерний фонд; - відсутність харчування, лише за спец замовленням; - застарілий дизайн в котеджах; - послуги по прибиранню номерів – за необхідністю, заміна постільної білизни 1 раз на 5 днів, заміна рушників – 1 раз на 3 дні; - відсутність розваг для дітей; - відсутність прокату спортивного спорядження
4.	Приватна садиба “Зелений бір”	<ul style="list-style-type: none"> - вдале місце розташування в екологічно чистому районі; - можливість готувати їжу самостійно, що впливає на вартість відпочинку - комфортні умови відпочинку, «дачного» 	<ul style="list-style-type: none"> - відсутній ресторан - дешеве матеріально-технічне забезпечення - малий номерний фонд; - послуги по прибиранню номерів – за необхідністю, заміна постільної білизни 1 раз на 5 днів, заміна рушників

		типу	- – 1 раз на 3 дні; відсутність прокату спортивного спорядження
5.	Готель “Graal Resort”	- вдале місце розташування в екологічно чистому районі; - в меню ресторану представлені страви української та європейської кухонь; - дитяче меню; - трансфер - VIP-зала ресторану; - SPA-процедури; - дитячий майданчик ; - пункт прокату спортивного спорядження (коньки, лижі, велосипеди, м'ячі, бадмінтон);	- сезонний басейн - вузький перелік додаткових послуг; - відсутність власних програм екскурсій; -
6.	Готель “Альпін”	- вдале місце розташування в екологічно чистому районі; - діловий сервіс; - SPA-процедури; - спортивні розваги; - трансфер - організація екскурсій та походів;	- застаріле матеріально-технічне оснащення - відсутність прокату спортивного спорядження

2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

Для визначення попиту на готельні послуги в обраній місцевості та потужності підприємства готельного господарства було проведено аналіз контингенту потенційних споживачів засобу розміщення. А саме, враховано туристичні маршрути, що пролягають біля місця будівництва. Туркомплекс “Буковель” приймає гостей з різних куточків України та інших держав. З транспортним забезпеченням проблем немає. До готелю можна добратися авіатранспортом, залізницею, автобусним транспортом або власним авто. Авіатранспортом можна добратися до Львова або Івано-Франківська, а далі— автотранспортом. Поїздом або автобусом потрібно їхати до Івано-Франківська,

Тернополя, Чернівців або до Львова .З цих міст є автобусні маршрути до „Буковелю”: Івано-Франківськ - ТК "Буковель" - 110 км, Львів - ТК "Буковель" - 245км, Тернопіль - ТК "Буковель" - 250 км, Чернівці - ТК "Буковель" - 255 км

Також було проведено аналіз контингенту відпочиваючих у різні пори року; ділова активність регіону; можливість прийняття іноземних туристів. Результати досліджень подано у вигляді таблиці (табл. 1.3).

Таблиця 2.3 - Потенційний контингент споживачів проєктованого закладу розміщення

Організація	Кількість відвідувачів, чол./добу	Кількість людей які користуються послугами готельного господарства, %	Потенційні споживачі, чол.
1	2	3	4
Перевернутий будинок	150	50	75
Парк музей “Карпати в мініатюрі”	225	25	56
Музей етнографії та екології Карпатського краю	120	15	30
Етнопарк ГуцулЛенд	320	20	64
Манявський скит	280	30	54
Женецький водоспад	140	10	14
Труфанецький водоспад	190	10	14
Музей фільму «Тіні забутих предків»	300	35	105
Літературно-меморіальний музей І. Франка	250	25	62
Стежками Олекси Довбуша. Скелі.	180	30	54
г. Говерла	400	40	160
Мінеральні джерела. Гуцульське пиво.	290	25	72
Гірськолижні траси	3300	60	1980
Всього			2740

2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

З метою позиціювання майбутнього готелю на ринку готельних послуг розробляємо його концепцію та визначаємо основну ідею функціонування з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку.

Як і належить основними послугами є розміщення та харчування. Серед додаткових – це послуги трансферу (у володінні готелю буде доступні декілька автобусів різної місткості), безкоштовна парковка для гостей, послуги ділового сервісу, прибирання, обмін валюти, послуги пральні, безкоштовний WI-FI на всій території готелю, послуги room-service, прокат спортивного спорядження, SPA-процедури, екскурсійні послуги, оренда альтанок, грилю та мангалів.

Інфраструктура готелю представлена рестораном к відкритого типу, залом з сучасними тренажерами, басейну закритого та відкритого типу, SPA-центром, дитячим майданчиком, залом для настільних ігор (більярд, настільний теніс, шахи), альтанки, сауна та баня.

Меню ресторану буде поєднувати в собі особливості української та європейської кухонь. Крім того, окремо буде розроблено дитяче меню. Готель функціонуватиме цілорічно та цілодобово.

Систематизована характеристика обраних ознакам концепції функціонування майбутнього засобу розміщення представлена у вигляді таблиці (табл. 1.4).

Таблиця 2.5 – Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення

Ознаки концентрації	Характеристика ознак
1	2
Тип	Туристичний готель
Категорія	4 зірки
Номерний фонд	90 номерів 160 місць
Місце знаходження: - фактичне - знакове	с. Поляниця, вул. Урочище Вишня, Івано-Франківської обл.
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Архітектурна унікальність	Будівля у формі паралелепіпеда
Стиль дизайну	Артдеко

Контингент споживачів	Відпочиваючі
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	послуги трансферу, автостоянка, послуги ділового сервісу, обмін валюти, послуги пральні, Wi-Fi на всій території готелю, послуги room-service, прокат спортивного спорядження, SPA-процедури, екскурсійні послуги, оренда альтанок, грилю, мангалів
Особливості обслуговування визначеного контингенту споживачів	українська та європейська кухні; дитяче меню
Інфраструктура	ресторан вищого класу відкритого типу, кафе-кондитерська, лобі-бар тренажерний зал, басейн закритого та відкритого типу, SPA-центр, дитячий майданчик, зал для настільних ігор, сауна та баня
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	4800 м ²

Площа земельної ділянки, котра необхідна для будівництва майбутнього готелю, S_d , м², розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N,$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, м²/місце ;

N – місткість готелю, кількість місць.

$$S_d = 30 \cdot 160 = 4800 \text{ м}^2$$

Отже, для будівництва було обрано ділянку в с. Поляниця, вул. Урочище Вишня, Івано-Франківської обл.. Дістатись місця можна на власному транспорті, залізничним або авіа сполучення та маршрутним автобусом.

Для проектування було обрано 4* готель на 90 номерів, 160 місць. Це кількість, яка повністю задовільнить попит туристів. Площа земельної ділянки 4800 м².

Готель буде виконано в стилі артдеко, що стане родзинкою закладу .

Для відпочиваючих розроблено ряд основних та додаткових послуг, які спираючись на аналіз конкурентів, є затребуваними серед гостей.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Організаційна структура управління підприємством адекватна структурі самого підприємства і відповідає масштабам і функціональному призначенню керованих об'єктів.

Організаційна структура управління повинна відповідати ряду певних критеріїв, що характеризують її оптимальність. До них можна віднести:

- найкоротший шлях від ланки керуючої системи до керованого об'єкта;
- оптимальне число ступенів і ланок;
- найменше число «входів» і «виходів» кожної ланки;
- чіткий склад видів робіт з управління для кожної ланки;
- відсутність дублювання робіт.

Однією, оптимальної для всіх ситуацій, організаційної структури управління підприємством не існує. Відносна ефективність того чи іншого типу структури визначається різними зовнішніми і внутрішніми умовами, а також реалізованими стратегіями.

Характеристику основних служб, які входять до організаційно - функціональної структури готелю зазначена у табл. 2.1.

Таблиця 3.1 - Основні служби готелю

Назва служби 1	Обов'язки 2	Працівники 3
Служба бронювання	1. Прийом заявок та їх оброблення. 2. Складання необхідної документації: графіків заїзду щоденно (тиждень, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду. Заявки приймаються по телефону, факсу, телексу, поштою, за допомогою комп'ютерних систем бронювання.	Менеджери
Служба обслуговування	Перші враження клієнтів про готель надто важливі, тому на персонал служби обслуговування покладається особлива відповідальність. Як правило, першими зустрічають гостей швейцари, що стоять біля входу в готель. Вони повинні привітати	Службу обслуговування очолює менеджер, якому підлегли швейцари, коридорні, підношувачі багажу, консьєржі,

	<p>гостей, допомогти їм вийти з машини. Швейцари повинні володіти інформацією про послуги, що надаються в готелі, про готельні заходи (конференції, банкети), про місце розташування готелю.</p> <p>Супроводжають гостей у номери, а також доставляють багаж коридорні. Під час супроводу їм рекомендується підтримувати з гістьми розмову. При цьому особливо важливо дати інформацію про існуючі в готелі послуги: наявність і режим роботи ресторану, бару, пральні, хімчистки, конференц залів тощо.</p>	розсильні, водії (обслуговують орендовані машини і паркують автомобілі гостей).
Служба прийому і розрахункова частина	<p>Службу прийому часто називають "серцем" або "нервовим центром" готелю. З цією службою гість контактує найбільше, сюди ж він звертається за інформацією і послугами під час свого перебування в готелі.</p> <p>До найважливіших функцій служби прийому відноситься вітання гостей і виконання необхідних формальностей при його розміщенні. До функцій служби прийому і розрахункової частини відносяться також розподіл номерів і облік вільних місць у готелі, виписування рахунків і розрахунки з клієнтами.</p>	портсьє, менеджери
Служба експлуатації номерного фонду	<p>Найважливішою функцією служби експлуатації номерного фонду є підтримка необхідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також суспільних приміщень (холів, фойє, переходів, коридорів).</p> <p>Основним обов'язком покоївок є прибирання номерів, незалежно від того, зайняті вони чи вільні. Прибирання номерів буває щоденним, після виїзду проживаючого та генеральним.</p>	покоївки, супервайзер, кастелянші
Служба безпеки готелю	<p>Одним із завдань готельних підприємств є забезпечення безпеки гостей та їх власності (майна). Цей фактор усе частіше враховується клієнтами при виборі готелю.</p>	Охорона, інженер техніки безпеки
Інженерні (технічні) служби	<p>створюють умови для функціонування систем кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних установ, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку</p>	головний інженер, служба поточного ремонту, служба благоустрою території, служба зв'язку тощо.
Допоміжні служби	<p>забезпечують процес роботи готелю, пропонуючи послуги прання, кравецької служби, служби прибирання приміщень, служби копіювання, послуги складу тощо.</p>	робітники

Додаткові служби	надають платні послуги	Обслуговуючий персонал
Служба харчування	Основною функцією сектора ресторанного господарства є пропонування гостям продуктів харчування і напоїв. Керівник даного сектора складає меню, забезпечує постачання необхідних продуктів, розподіляє по ділянках обслуговуючий персонал, контролює якість готової продукції і обслуговування, дотримуючись при цьому розумного режиму економії.	кухарі, офіціанти, бармени, кондитери, керівник служби, прибиральниці

Дана організаційна структура управління закладом готельного господарства зображена схематично в додатку А.

Після визначення всіх служб готелю та відображення запланованої організаційної структури управління, створюється функціональна схема готельного підприємства з технологічними зв'язками рис. 2.1.



Рис.3.1 – Функціональна схема засобу розміщення

➔ постійно діючий вхід; ⇒ - вхід періодичної дії; — основні проходи для мешканців готелю; — - службові проходи; - - - - додаткові проходи для гостей

3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

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

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

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

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

Корисна площа приміщення, Scor , m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, m^2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	ASKONA	3	1200x1100x730	3,96
Крісло для відпочинку	NAVI SOFT	10	700x250x850	1,75
Журнальний столик	UaStal D575xH390	3	575x575x390	0,99
Стійка порт'є	OM-f5	1	700x400x1400	0,28
Килими	-	4	1200x100	-
Квіти	-	3	500x500x1200	0,75
Всього				7,73

Бюро прийому і реєстрації				
Стійка-блок адміністратора	Стійка ресепшн Р-	1	1200x2600x1400	3,12
Стілець	NAVI SOFT	4	800x450x500	1,44
Шафа для зберігання ключів	MegaMebli	1	280x270x80	0,07
Тумба для комп'ютера	MegaMebli	2	600x600x736	0,72
Сейф	ЯМХ-65ЕТ	1	650x350x360	0,22
Всього				5,57
Кімната чергового адміністратора				
Стілець	NAVI SOFT	2	800x450x500	0,72
Стіл	NAVI SOFT	1	1400x870x1200	1,22
Ноутбук	Philips	2	117x118	-
Телефон	Philips	1	60x60	-
Всього				1,9
Камера схову				
Стелаж	MegaMebli	4	1500x1000x1800	6
Всього				6
Гардероб				
Стілець	NAVI SOFT	1	800x450x500	0,36
Стіл	NAVI SOFT	1	1400x870x1200	1,22
Вішак	MegaMebli	5	1500x400x1600	3
Всього				4,58
Пост охорони				
Стілець	NAVI SOFT	3	800x450x500	1,08
Стіл	NAVI SOFT	1	1400x870x1200	1,22
Ноутбук	Philips	2	117x118	-
Телефон	Philips	1	60x60	-
Всього				2,3

Санвузол чоловічий				
Умивальник	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	700x700x200	0,98
Унітаз	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	400x600x790	0,48
Пісуар	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	400x150x400	0,12
Дзеркало	BOCCHI TAORMINA ARCH	2		-
Квіти	-	1	500x500x1200	0,25
Всього				1,83
Вбиральня жіноча				
Умивальник	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	700x700x200	0,98
Унітаз	BOCCHI TAORMINA ARCH	4	400x600x790	0,96
Дзеркало	BOCCHI TAORMINA ARCH	2		-
Квіти	-	1	500x500x1200	0,25
Всього				2,19
Разом				32,1

Такі приміщення, як камера схову, гардероб і санітарні вузли розміщуються поверхом нижче маючи безпосередній зв'язок зі сходами, що ведуть до вестибюля. Розраховану загальну площу приміщень порівнюють з нормативною (табл. 3.3).

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Вестибюль	25,76	100
Бюро прийому і реєстрації	18,56	12
Кімната чергового персоналу	6,3	12
Камера схову	20	10
Гардероб	15,26	8
Пост охорони	7,6	2
Вбиральня чоловіча	6,1	6
Вбиральня жіноча	7,3	6

Оскільки деякі площі приміщень приймально-вестибюльної групи не відповідають нормативним значенням, приймаємо їх не з розрахунків, а з нормативу, табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	100
Бюро прийому та реєстрації	18,56
Кімната чергового персоналу	12
Камера схову	20
Гардероб	15,26
Пост охорони	7,6
Вбиральня чоловіча	6,1
Вбиральня жіноча	7,3
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	186,82

3.3. Характеристика житлової групи приміщень

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

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

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4* на 90 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	2	2	2	4
Напівлюкс	1	2	3	6
Стандарт одномісний	1	1	18	18
Стандарт двомісний	1	2	62	124

Номери для людей з обмеженими фізичними можливостями	1	2	3	6
Всього			90	160

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

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

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт..	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Номер «Апартамент»				
Спальня				
Ліжко двоспальне	SOKME	1	2000x1600x600	3,2
Тумбочка біля ліжка	SOKME	2	500x500x650	0,5
Журнальний столик	SOKME	1	540x500x800	0,27
Шафа	SOKME	1	1100x650x1990	0,71
Міні-бар	-	1	440x430x480	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Всього				4,86
Вітальня				
Підставка для багажу	SOKME	1	600x300x400	0,18
Диван	SOKME	1	1800x900x630	1,62
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Комод	SOKME	1	800x600x700	0,48
Стіл	SOKME	1	1200x600x750	0,72

Стілець	SOKME	2	530x630x1020	0,66
Кухня	SOKME	1	2200x610	1,04
Холодильник	Samsung	1	600x600x900	0,36
Квіти	-	2	400x300x400	0,12
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Дзеркало	Arena	1	600x450	-
Всього				5,18
Санітарний вузол				
Ванна	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	1800x900x430	1,62
Умивальник	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	700x500x530	0,7
Душова кабіна	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	900x900x2100	0,81
Унітаз	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	650x350x750	0,46
Біде	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	650x350x750	0,22
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	0,1
Сушка для рушників	Arena	1	500x75x500	-
Дзеркало	Arena	1	700x450	-
Всього				3,91
Передпокій				
Шафа для одягу	SOKME	1	1200x900x2000	1,08
Всього номеру				15,03
Номер «Люкс»				
Спальня				
Ліжко двоспальне	SOKME	1	2000x1600x600	3,2
Тумбочка біля ліжка	SOKME	2	500x500x650	0,5
Журнальний столик	SOKME	1	540x500x800	0,27
Шафа	SOKME	1	1100x650x1990	0,71
Міні-бар	-	1	440x430x480	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Всього				4,86
Вітальня				
Диван	SOKME	1	1800x900x630	1,62

Підставка для багажу	SOKME	1	600x300x400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Комод	SOKME	1	800x600x700	0,48
Стіл	SOKME	1	1200x600x750	0,72
Стілець	SOKME	2	530x630x1020	0,66
Холодильник	Samsung	1	600x600x900	0,36
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Квіти	-	2	400x300x400	0,12
Дзеркало	Arena	1	600x450	-
Всього				4,14
Санітарний вузол				
Ванна	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	1800x900x430	1,62
Умивальник	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	700x500x530	0,7
Душова кабіна	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	900x900x2100	0,81
Унітаз	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	650x350x750	0,46
Біде	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	650x350x750	0,22
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	0,1
Сушка для рушників	Arena	1	500x75x500	-
Дзеркало	Arena	1	700x450	-
Всього				3,91
Передпокій				
Шафа для одягу	SOKME	1	1200x900x2000	1,08
Всього номеру				13,99
Номер «Напівлюкс»				
Спальня				
Ліжко односпальне	SOKME	2	2000x900x600	3,6
Тумбочка біля ліжка	SOKME	2	500x500x650	0,5
Газетний столик	SOKME	1	540x400x800	0,21

Шафа	SOKME	1	1100x650x1990	0,71
Міні-бар	-	1	440x430x480	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Всього				5,2
Санітарний вузол				
Умивальник	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	700x500x530	0,7
Душова кабіна	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	900x900x2100	0,81
Унітаз	BOCCHI TAORMINA ARCH	2	650x350x750	0,46
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	0,1
Сушка для рушників	Arena	1	500x75x500	-
Дзеркало	Arena	1	700x450	-
Всього				2,07
Передпокій				
Шафа для одягу	SOKME	1	1200x900x2000	1,08
Підставка для багажу	SOKME	1	600x300x400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Комод	SOKME	1	800x600x700	0,48
Стіл	SOKME	1	1200x600x750	0,72
Стілець	SOKME	2	530x630x1020	0,66
Холодильник	Samsung	1	600x600x900	0,36
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Дзеркало	Arena	1	600x450	-
Всього				3,48
Всього номера				10,75
Номер Стандарт (двомісний)				
Спальня				
Ліжко двоспальне	SOKME	1	2000x1600x600	3,2

Тумбочка біля ліжка	SOKME	2	500x500x650	0,5
Підставка для багажу	SOKME	1	600x300x400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Стіл	SOKME	1	1200x600x750	0,72
Стілець	SOKME	2	530x630x1020	0,66
Холодильник	Samsung	1	600x600x900	0,36
Кондиціонер	Samsung	1	730x254x184	-
Дзеркало	Arena	1	600x450	-
Всього				5,62
Санітарний вузол				
Умивальник	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	700x500x530	0,35
Душова кабіна	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	900x900x2100	0,81
Унітаз	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	650x350x750	0,23
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	0,1
Сушка для рушників	Arena	1	500x75x500	-
Дзеркало	Arena	1	700x450	-
Всього				1,49
Передпокій				
Шафа для одягу	SOKME	1	1200x900x2000	1,08
Всього номеру				8,19
Номер Стандарт (одномісний)				
Спальня				
Ліжко односпальне	SOKME	1	2000x900x600	1,8
Тумбочка біля ліжка	SOKME	1	500x500x650	0,25
Підставка для багажу	SOKME	1	600x300x400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-

Стіл	SOKME	1	1200x600x750	0,72
Стілець	SOKME	1	530x630x1020	0,33
Холодильник	Samsung	1	600x600x845	0,36
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Дзеркало	Arena	1	600x450	-
Всього				3,64
Санітарний вузол				
Умивальник	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	700x500x530	0,35
Душова kabіна	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	900x900x2100	0,81
Унітаз	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	650x350x750	0,23
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	0,1
Сушка для рушників	Arena	1	500x75x500	-
Дзеркало	Arena	1	700x450	-
Всього				1,49
Передпокій				
Шафа для одягу	SOKME	1	1200x900x2000	1,08
Всього номеру				6,21
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)				
Житлова кімната				
Ліжко з електроприводом	OSD 91V	1	2000x900x510	1,8
Ліжко односпальне	SOKME	1	2000x900x600	1,8
Тумбочка біля ліжка	SOKME	2	500x500x650	0,5
Підставка для багажу	SOKME	1	600x300x400	0,18
Телевізор	Samsung	1	742x180x472	-
Стіл	SOKME	1	1200x600x750	0,72
Стілець	SOKME	1	530x630x1020	0,33

Холодильник	Samsung	1	600x600x845	0,36
Кондиціонер	Saturn	1	730x254x184	-
Дзеркало	Arena	1	600x450	-
Всього				5,69
Санітарний вузол				
Умивальник	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	700x500x530	0,35
Душова кабіна	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	900x900x2100	0,81
Унітаз	BOCCHI TAORMINA ARCH	1	650x350x450	0,23
Відро для сміття	Starax	1	230x170x270	0,1
Сушка для рушників	Arena	1	500x75x500	-
Дзеркало	Arena	1	700x450	-
Всього				1,49
Передпокій				
Шафа для одягу	SOKME	1	1200x900x2000	1,08
Всього номеру				8,26

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

Розрахунки та остаточні площі номерів наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 4* на 90 номерів

Тип номера	Площа, м ²					
	Житлов а	Санвузлів		Передпоко ю	Загальна	
		Основного	Додаткового/вітальня			
1	2	3	4	5	6	
Апартаменти	16,2	13,03	17,26		3,6	50,09
Люкс	16,2	13,03	13,8		3,6	46,63

Напівлюкс	17,3	6,9	-	11,6	35,8
Номер Стандарт (двомісний)	18,7	4,96	-	3,6	27,26
Номер Стандарт (одномісний)	12,1	4,96	-	3,6	20,66
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	18,96	4,96	-	3,6	27,52

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

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

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<i>Хол</i>				
Диван	Icon	4	2000x750x750	6
Журнальний стіл	SOKME	4	800x1000x420	3,2
Картина	-	5	-	-
Квіти	-	3	-	-
Дзеркало	Arena	1	700x450	-
Всього				9,2
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Стелаж	РЕК-2	5	750x300x1700	1,1
Шафа для білизни	ІКЕА	4	950x500x1700	1,9
Всього				3
<i>Комора брудної білизни</i>				
Стелаж	РЕК-2	5	750x300x1700	1,1
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Шафа	ІКЕА	3	900x500x1700	1,35
<i>Майданчик розбирання брудної білизни</i>				
Кошик для білизни	HOUSE	4	800x800x1300	2,56
<i>Приміщення для зберігання візків</i>				
Візок покоївки	ІКЕА	6	800x500x1400	2,4

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

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	30,6	30
Кімната чергового персоналу	10	12
Комора брудної білизни	3,6	6
Комора прибирального інвентарю	4,5	4
Майданчик розбирання брудної білизни	8,5	4
Приміщення для зберігання візків	8	12

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

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

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

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

3.4. Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства готелю

3.4.1. Структура та характеристика закладів ресторанного господарства

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

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

Отже, враховуючи тарифний план та форму організації харчування в готельному комплексі, доцільним буде наявність ресторану вищого класу одночасно вміщуючи 160 осіб з обслуговуванням офіціантами та змішаного типу та функціонування з 7:00 до 23:00; наявність кафе-кондитерської на 30 місць з обслуговуванням офіціантом при функціонуванні з 7:00 до 23:00; лобі-бару при вестибюлі з обслуговуванням офіціантом та асортиментом алкогольних та безалкогольних напоїв, котрий працює з 7:00 до 23:00 та їдальні для персоналу організованої окремо від гостьових потоків.

Обслуговування в номерах - передбачає подачу страв і напоїв в номер. Замовлення гості зможуть здійснити по телефону безпосередньо адміністратору залу ресторану. Обслуговування у номері готелю, буде здійснюватися цілодобово.

Вся вищезазначена інформація занесена до табл.3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства

готелю

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	160	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок – «Шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Офіціантами, повне	Європейська, Західноєвропейська	07:00 – 23:00 (сніданок – 07:00-11:00)
Лобі-бар (при вестибюлі)	Вищий	20	Мешканці готелю та гості міста	Вільний вибір страв і напоїв «А ля карт»	Барменом, повне	-	7:00 – 23:00
Кафе-кондитерська	-	30	Мешканці готелю та гості міста	«А ля парт»	Офіціантом, повне	-	7:00 – 23:00
Їдальня для персоналу	-	20	Персонал готелю	Комплексні сніданки, обіди та вечері	Самообслуговування	-	8:00 – 22:00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

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

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

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

Таблиця 3.12 – Меню сніданку при обслуговуванні «шведський стіл»

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски		
ТК	Сендвіч з лососем та огірками	45/10
ТК	Сендвіч з паюсною ікрою та кропом	50/5

ТК	Сендвіч з шинкою	50
ТК	Асорті рибне (сьомга, лосось, тунець)	50/50/50
ТК	Овочеve асорті (помідори, огірки, болгарський перець, лист салату)	50/50/50/50
	Йогурт (вишневий, малиновий, абрикосовий)	120
	Сир к/м	150
	Вершки	20
	Масло вершкове	20
Гарячі закуски		
ТК	Кокіль з риби	90
ТК	Оладки	100
ТК	Жульєн курячий	90
ТК	Млинці з абрикосовим джемом	80/20
ТК	Млинці з полуничним джемом	80/20
ТК	Омлет, з м'ясними продуктами (грудинка копчена/печінка яловичини/яловичина)	100
ТК	Омлет зі шпинатом та томатами	100
ТК	Яєчня з грибами	80
ТК	Яйця пашот	100
ТК	Каша вівсяна	100
ТК	Каша манна	100
	Мюслі	100
Солодкі страви та гарячі напої		
	Джем (абрикосовий, малиновий, полуничний)	20
	Мед	12
	Фрукти свіжі сезонні	100/100/100
	Чай	
	• Чай зелений/чорний «Грінфілд»	250
	• Чай зелений/чорний «BASILUR»	250
	• Чай зелений/чорний «Тянь Шань»	250
	Кава:	
	• Еспрессо	30
	•Americano	60
	• Латте	240
	• Гарячий шоколад	240
	• Какао	180
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	60

	Хліб житній	60
	Хліб з часником	100

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
ТК	Яловичина під соусом з тунця і лимонним желе. Подається з хлібними чіпсами	135/20
ТК	Філе сібаса зі спаржею на грилі	200/120
ТК	Філе індички в тісті філло під соусом «Унагі»	220/25
ТК	Фірмовий лаймовий чізкейк на мигдальному печиві	150
Холодні страви і вироби		
ТК	Плато з вугром, манго, міксом салату та сиром «Пармезан»	90/20/25/5
ТК	Плато з лососем, сирним мусом та міксом салату	110/20/30
ТК	Салат з курячої печінки та карамелізованими яблуками	150
ТК	Салат «Витівки» (в'ялена качина грудка, козячий сир, руккола, в'ялені томати. Подається з малиновим джемом.	145
ТК	Теплий салат з яловичини (яловичина, помідори черрі, руккола, лист салату, фрізе, родічіо)	150
ТК	Салат «Грецький» (огірки, маслини, сир «Фета», помідори, перець, базилік)	150
ТК	Мікс салатів з овочами гриль (лист салату, родічіо, руккола, перець, помідори, баклажани)	150
ТК	Карпаччо з яловичини з сиром «Пармезан» та міксом салатів (руккола, фрізе, лист салату)	90/15/45
ТК	Плато італійських сирів («Пармезан», «Моцарелла – міні», «Моцарелла – буфало», «Горгондзола»)	40/40/40/40
Гарячі закуски		
ТК	Оладки з цукіні з сиром «Фета»	130/20
ТК	Яловича печінка обсмажена з білими грибами	130/40
ТК	Томлені качині пупочки з пюре з селери	90/35
Перші страви		
ТК	Бульйон з філе курячим та локшиною	250
ТК	Рибне фюме з морепродуктами	250
ТК	Суп – капучино з броколі з пінкою та «Пармезаном»	250
ТК	Крем – суп з білих грибів	250

Другі страви		
ТК	Філе лосося з овочами тельятелле під цибулево – морквяним соусом	200/110/1 5
ТК	Радужна форель на шпинато – овочевій подушці	180/100
ТК	Качине філе під малиновим соусом, подається з фруктовим рататусом	150/90/50
ТК	Індичка в кунжуті з картопляними медальйонами	150/175
ТК	Свинина в беконі з дольками запеченої картоплі	190/20/12 0
ТК	Медальйони з яловичини з паровою броколі під розмариновим соусом	190/70/50
ТК	Лангет з яловичини з овочевим соте та трюфельним соусом	150/170/3 0
ТК	Яловича вирізка з картопляно – маковим мусом	145/200
Солодкі страви		
ТК	Морковно – імбирний пиріг	130/20
ТК	Шоколадний фондан з ванільним морозивом	110/50
ТК	Млинці з джемом	100/20
ТК	Млинці зі згущеним молоком	100/20
ТК	Салат фруктовий (персики, банан, ківі, манго)	200
ТК	Морозиво з фруктами	75
ТК	Торт «Мілфей» з карамельним соусом	130/15
ТК	Тірамісу	150
Гарячі напої		
	Чай: • Чай зелений/чорний «Грінфілд» • Чай зелений/чорний «BASILUR» • Чай зелений/чорний «Тянь Шань»	250
	Кава: Еспрессо Американо Латте	35 120 240
Холодні напої власного виробництва		
ТК	Лимонад з апельсином та м'ятою	1000
ТК	Лимонад з лаймом, тростиним цукром та м'ятою	1000
Хлібобулочні вироби		
	Хліб пшеничний	60
	Хліб житній	60
	Чабатта	120

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

Таблиця 3.14 – Карта напоїв лобі-бару готелю 4*

№ рецептури	Назва напою	Величина порції,мл
Коктейлі		
Безалкогольні		
згідно ТК	Колорс (ананасовий сік, грейпфрута сік, лимона сік, цукровий сироп)	300
згідно ТК	Тропик мікс (апельсиновий сік, абрикосовий сік, сік лимона, маракуйя сироп)	300
згідно ТК	Смузі Вітамінка (сік грейпфрута,сік лайму, імбир)	300
згідно ТК	Смузі Апелкот(апельсиновий сік, полуниця,мед)	300
Алкогольні		
згідно ТК	Белліні (шампанське, персик, цукор)	250
згідно ТК	Кір Рояль (вермут, шампанське, лимон, лікер смородина)	250
згідно ТК	Пешн Шпритц (шампанське,апельсиновий сік, маракуйя)	250
згідно ТК	Ель Діабло (текіла, куантро, сік лимона, апельсиновий сік, клюква)	250
згідно ТК	Мохіто (ром, цукр.сироп, м'ята , сік лимона, содова)	250
згідно ТК	Маргарита (текіла, куантро, сік лимона)	250
згідно ТК	Манго сауер (манго, горілка мандарин, манго сироп, сік лимона, ангостура біттер, альбумін)	250
згідно ТК	Еспресо Мартіні (лікер шоколадний, лікер кавовий,коньяк,шоколадний сироп, еспресо)	250
згідно ТК	Джангл Джус (банан, персик, апельсиновий, кокосовий лікер,вершки)	250
згідно ТК	Піна Колада(ром, пюре ананаса,блю-курасо,лікер малібу,ананасовий сік)	250
згідно ТК	Балдіні (манго,куантро, маракуйя, апельсиновий сік, сироп персик)	250
Горілка		
	Горілка «Мороша»,Україна	0,05/1
	Горілка «Green Day»,Україна	0,05/1
	Горілка «Nemiroff» Україна	0,05/1
	Горілка «Absolut» Швеція	0,05/1
	Горілка «Sterling» Шотландія	0,05/1
Вина		
	Вино «Рислінг» (біле) Україна	0,15/0,75
	Вино «Інкерман «Чорноморська перлина»» (біле) Україна	0,15/0,75
	Вино «Каберне Мерло» червоне Україна	0,15/0,75
	Вино «Бастардо» червоне Україна	0,15/0,75
	Вино «Совіньон» (біле) Чілі	0,15/0,75
	Вино «Шартон Блан» (біле) Франція	0,15/0,75
	Вино «Каберне» (червоне) Італія	0,15/0,75
	Вино «Мерло» (червоне, сухе) Франція	0,15/0,75
	Вино «Совіньон» (біле) Чілі	0,15/0,75
	Вино «Шартон Блан» (біле) Франція	0,15/0,75
Коньяки		
	Коньяк «Старийкахеті»	0,05/1
	Cognac Ferrand Landy V.S.	0,05/1
	Коньяк «Тиса» П'ять зірок	0,05/1

Віскі		
	Віскі «JackDaniel's»	0,05/1
	Віскі «Jameson»	0,05/1
	Віскі «Jim Beam»	0,05/1
	Віскі «Wild Turkey»	0,05/1
Лікери		
	Лікер «Baileys»	0,05/1
	Лікер «Cointreau»	0,05/1
	Лікер «Becherovka»	
	Лікер «Sambuca »	0,05/1
Без алкогольні напої		
Мінеральні води		
	Вода мінеральна «Лужанська» газована /сильногазована	500
	Вода мінеральна «Набеглаві» газована/негазована/сильногазована	500
	Вода мінеральна «Боржомі» газована/негазована/сильногазована	500
	Вода мінеральна «Бонаква» газована/негазована/сильногазована	500
Фруктові води		
	Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Кока-Кола»	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	
Соки в асортименті		
	Сік «Садочок»	500
	Сік «Sandora»	500
	«Наш сік»	500
Напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай фруктовий «Greenfield»	250
Згідно ТК	Чай зелений «Greenfield»	250
Згідно ТК	Какао	250/50
Згідно ТК	Молочний коктейль (молоко, топінг, шматочки фруктів)	250
	Фреш апельсиновий	250
	Фреш яблучний	250
	Фреш морквяний	250
	Фреш грейпфрутовий	250

При готелі функціонує кафе-кондитерська, в якому реалізуються кондитерські та борошняні вироби власного виробництва, так і закупівельні. Меню для кафе розроблена з урахуванням асортиментного мінімуму та представлена в табл. 3.15.

Таблиця 3.15 – Меню для кафе-кондитерської

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски		
ТК	Сендвіч з лососем	80
ТК	Сендвіч з шинкою	80
ТК	Сендвіч з куркою	80
ТК	Млинці з телятиною	100/100
ТК	Млинці з лососем	100/100
Солодкі страви		
ТК	Десерт “Orange Cube”	160
ТК	Десерт “3D tiramisu”	140
ТК	Десерт “RoSe Boom”	150
ТК	Мафіни зі шматочками яблук, грецькими горіхами та корицею	140
ТК	Турецький яблучний пиріг	120
ТК	Пудинг з манго	120
ТК	Тістечко Сиркове з ягодами	130/15
ТК	Тістечко Червоний оксамит	130/15
ТК	Морковний пиріг	130/20
ТК	Шоколадний фондан з ванільним морозивом	110/50
ТК	Мілфей з карамельним соусом	130/15
ТК	Тарталетка з малиною	120
ТК	Тарталетка з чорницею	120
ТК	Груша у вині	150
Напої власного виробництва		
ТК	Лимонад з апельсином та м'ятою	250
ТК	Лимонад Мохіто	250
ТК	Молочний коктейль (молоко, топінг, шматочки фруктів)	250
Гарячі напої		
	Еспресо	30
	Американо	80
	Капучино	120
ТК	Какао	250/50

Виробнича програма підприємства харчування розробляється для ресторану вищого класу. Оскільки сніданок організовується лише для мешканців готелю, тож кількість споживачів дорівнює місткості готелю.

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

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

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

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз ;

k – середнє завантаження залу, % .

Розрахунки оформлені у вигляді табл. 3.16

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 160 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середній завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		160
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	86
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	1,5	50	108
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	151
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	130
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	108
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	65
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	86
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	61
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	100	86
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	80	69
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	70	60
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,6	60	52
Всього відвідувачів за день			1062
Денна оборотність місця, раз			6,6

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

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

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

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

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

$k_{снід}$, k – коефіцієнт споживання страв [3, 4].

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

Результати підрахунків наведено в табл. 3.17 та 3.18.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	40		423
рибні		25	106
м'ясні		30	127
овочеві		25	106
молоко і кисломолочні продукти		20	84
Гарячі страви:	50		528
м'ясні, рибні		25	132
овочеві		25	132
круп'яні		20	106
яєчні, сирні		30	158
Солодкі страви та холодні напої власного виробництва	10		105
Всього	100		160*6,6=1056

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Фірмові страви	10		372
Холодні страви та закуски:	20		743
рибні		25	185
м'ясні		30	224
салати		35	260
кисломолочні продукти		10	74
Гарячі закуски	5		186
Супи:	25		929
прозорі		75	697
заправні		25	232
Другі гарячі страви:	30		1115
рибні		15	168
м'ясні		65	725
овочеві		5	55
круп'яні		10	112
яєчні, сирні		5	55
Солодкі страви	10		372
Всього	100		1062*3,5=3717

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

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 160 відвідувачів
<i>Гарячі напої:</i>	л		
- чай		0.125	20
- кава		0.125	20

Холодні напої:	л		
- натуральний сік		0.125	20
- мінеральна вода		0,125	20
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
- житній		0.05	8
- пшеничний		0.05	8

Таблиця 3.20- Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1 062 відвідувача
Гарячі напої:	л		
- чай		0.01	11
- кава		0.035	37
Холодні напої:	л		
- фруктована вода		0.05	53
- мінеральна вода		0.04	42
- сік		0.02	21
- власного виробництва		0,02	21
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
- Житній		0.03	32
- Пшеничний		0.02	21
Борошняні кондитерські вироби	кг	0,02	21
Фрукти	кг	0.05	53
Вино – горілчані вироби	л	0.2	212
Пиво	л	0.025	27

На підставі розробленого меню та даних складаємо денну виробничу програму (розрахункове меню) майбутнього закладу. Дані занесено до табл. 3.21 – 3.23.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт..	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски			
ТК	Сендвіч з лососем та огірками	42	45/10
ТК	Сендвіч з паюсною ікрою та кропом	42	50/5
ТК	Сендвіч з шинкою	134	50
ТК	Асорті рибне (сьомга, лосось, тунець)	45	50/50/50

ТК	Овочеve асорті (помідори, огірки, болгарський перець, лист салату)	28	50/50/50/50
	Йогурт (вишневий, малиновий, абрикосовий)	35	120
ТК	Сир к/м	36	150
	Вершки	35	20
	Масло вершкове	51	20
Гарячі закуски			
ТК	Кокіль з риби	106	90
ТК	Жульєн курячий	106	90
ТК	Оладки	42	100
ТК	Млинці з абрикосовим джемом	43	80/20
ТК	Млинці з полуничним джемом	42	80/20
ТК	Омлет, з м'ясними продуктами (грудинка копчена/печінка яловичини/яловичина)	43	100
ТК	Омлет зі шпинатом та томатами	42	100
ТК	Ячня з грибами	25	80
ТК	Яйця пашот	25	100
ТК	Каша вівсяна	25	100
ТК	Каша манна	25	100
	Мюслі	20	100
Солодкі страви та гарячі напої			
	Джем (абрикосовий, малиновий, полуничний)	48	20
	Мед	48	12
	Фрукти свіжі сезонні	32	100/100/100
	Чай Чай зелений/чорний «Грінфілд» Чай зелений/чорний «BASILUR» Чай зелений/чорний «Тянь Шань»	20	250 250 250
	Кава:	20	
	<ul style="list-style-type: none"> • Еспрессо • Американо • Латте • Гарячий шоколад • Какао 		30 60 240 250 200

Хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хліб пшеничний	8	60
	Хліб житній	4	60
	Хліб з часником	4	100

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану на 160місця

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт..	Вихід страви, г
Фірмові страви			
ТК	Яловичина під соусом з тунця і лимонним желе. Подається з хлібними чіпсами	72	135/20
ТК	Філе сібаса зі спаржею на грилі	80	200/120
ТК	Філе індички в тісті філло під соусом «Унагі»	120	220/25
ТК	Фірмовий лаймовий чізкейк на мигдальному печиві	100	150
Холодні страви і вироби			
ТК	Плато з вугром, манго, міксом салату та сиром «Пармезан»	77	90/20/25/5
ТК	Плато з лососем, сирним мусом та міксом салату	77	110/20/30
ТК	Салат з курячої печінки та карамелізованими яблуками	67	150
ТК	Салат «Витівки» (в'ялена качина грудка, козячий сир, руккола, в'ялені томати. Подається з малиновим джемом)	67	145
ТК	Теплий салат з яловичини (яловичина, помідори черрі, руккола, лист салату, фрізе, родічіо)	67	150
ТК	Салат «Грецький» (огірки, маслини, сир «Фета», помідори, перець, базилік)	67	150
ТК	Мікс салатів з овочами гриль (лист салату, родічіо, руккола, перець, помідори, баклажани)	67	150
ТК	Карпаччо з яловичини з сиром «Пармезан» та міксом салатів (руккола, фрізе, лист салату)	149	90/15/45
ТК	Плато італійських сирів («Пармезан», «Моцарелла – міні», «Моцарелла – буфало», «Горгондзола»)	105	170
Гарячі закуски			
ТК	Оладки з цукіні з сиром «Фета»	62	130/20
ТК	Яловича печінка обсмажена з білими грибами	62	130/40
ТК	Томлені качині пупочки з пюре з селери	62	90/35

Перші страви			
ТК	Бульйон з філе курячим та локшиною	348	250
ТК	Рибне фіюме з морепродуктами	349	250
ТК	Крем – суп з білих грибів	116	250
ТК	Суп – капутино з броколі з пінкою та «Пармезаном»	116	250
Другі страви			
ТК	Філе лосося з овочами тельятелле під цибулево – морквяним соусом	139	200/110/15
ТК	Радужна форель на шпинато – овочевій подушці	140	180/100
ТК	Качине філе під малиновим соусом, подається з фруктовим рататуєм	139	150/90/50
ТК	Індичка в кунжуті з картопляними медальйонами	139	150/175
ТК	Свинина в беконі з дольками запеченої картоплі	139	190/20/120
ТК	Медальйони з яловичини з паровою броколі під розмариновим соусом	139	190/70/50
ТК	Лангет з яловичини з овочевим соте та трюфельним соусом	139	150/170/30
ТК	Яловича вирізка з картопляно – маковим мусом	141	145/200
Солодкі страви			
ТК	Морковно – імбирний пиріг	93	130/20
ТК	Шоколадний фондан з ванільним морозивом	93	110/50
ТК	Мілфей з карамельним соусом	93	130/15
ТК	Тірамісу	93	150
Гарячі напої			
	Чай:	11	250
	• Чай зелений/чорний «Грінфілд»		
	• Чай зелений/чорний «BASILUR»		
	• Чай зелений/чорний «Тянь Шань»		
	Кава:	37	35
	Еспресо		120
	Американо		240
	Латте		
Холодні напої власного виробництва			
ТК	Лимонад з апельсином та м'ятою	11	1000
ТК	Лимонад з лаймом, тростиновим цукром та м'ятою	10	1000
Хлібобулочні вироби			
	Хліб пшеничний	16	60
	Хліб житній	16	60
	Чіабатта	21	120

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану на 160 місця (напої)

Назва напою	Кількість		Ємність	
	пляшок порцій, шт..	або	пляшки величина порції, л	або
Вино – горілчані вироби				
Горілка «Nemiroff» Україна	14		0,05/1	
Горілка «Absolut» Швеція	14		0,05/1	
Горілка «Sterling» Шотландія	14		0,05/1	
Коньяк «Коктебель» Україна	14		0,05/1	
Коньяк «Камю» Франція	14		0,05/1	
Коньяк «Старийкахеті»	14		0,05/1	
Cognac Ferrand Landy V.S.	14		0,05/1	
Коньяк «Тиса» П'ять зірок	14		0,05/1	
Віскі «JackDaniel's»	14		0,05/1	
Віскі «Jameson»	14		0,05/1	
Віскі «Jim Beam»	14		0,05/1	
Віскі «Wild Turkey»	14		0,05/1	
Лікер «Baileys»	14		0,05/1	
Лікер «Cointreau»	14		0,05/1	
Лікер «Becherovka»	14		0,05/1	
Лікер «Sambuca »	14		0,05/1	
Вино «Інкерман «Чорноморська перлина»» (біле) Україна	14		0,15/0,75	
Вино «Каберне Мерло» червоне Україна	14		0,15/0,75	
Вино «Бастардо» червоне Україна	14		0,15/0,75	
Вино «Шардоне» (біле) Франція	14		0,15/0,75	
Вино «Совіньйон» (біле) Чілі	14		0,15/0,75	
Вино «Шартон Блан» (біле) Франція	14		0,15/0,75	
Вино «Каберне» (червоне) Італія	14		0,15/0,75	
Вино «Мерло» (червоне, сухе) Франція	14		0,15/0,75	
Ігристе вино «Асті Мартіні» Італія	14		0,75	
Ігристе вино «Мадам Кліко» Франція	16		0,75	
Вино «Бастардо» червоне Україна	14		0,15/0,75	
Пиво «Хайнекен» світле Нідерланди	4		0,3/0,5/1	
Пиво «Карлсберг» світле Данія	4		0,3/0,5/1	
Пиво «Корона» світле Мексика	4		0,25/0,5/1	
Пиво «Кастрікер» темне Данія	4		0,25/0,5/1	
Пиво «Грімберген» Франція	7		0,25/0,5/1	
Холодні напої власного виробництва				
Фреш апельсиновий	5		0,2	
Фреш яблучний	5		0,2	
Фреш морквяний	5		0,2	
Фреш грейпфрутовий	6		0,2	
Холодні напої				
Сік «Галиччина» (апельсиновий, вишневий, грейпфрутовий, яблучний, виноградний, виноградно – яблучний)	7		0,25	

Сік «Садочок» (апельсиновий, вишневий, грейпфрутовий, яблучний, виноградний, виноградно – яблучний)	7	0,25
Сік «Річі» (апельсиновий, вишневий, грейпфрутовий, яблучний, виноградний, виноградно – яблучний)	7	0,25
Фруктові води		
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	17	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Кока-Кола»	17	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	19	0,5
Мінеральні води		
Вода мінеральна «Лужанська» газована /сильногазована	10	0,5
Вода мінеральна «Набеглаві» газована/негазована/сильногазована	10	0,5
Вода мінеральна «Боржомі» газована/негазована/сильногазована	10	0,5
Вода мінеральна «Бонаква» газована/негазована/сильногазована	12	0,5

Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма для кафе-кондитерської

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт..	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски			
ТК	Сендвіч з лососем	10	80
ТК	Сендвіч з шинкою	12	80
ТК	Сендвіч з куркою	9	80
ТК	Млинці з телятиною	9	100/100
ТК	Млинці з лососем	8	100/100
Солодкі страви			
ТК	Десерт “Orange Cube”	29	160
ТК	Десерт “3D tiramisu”	35	140
ТК	Десерт “RoSe Boom”	30	150
ТК	Мафіни зі шматочками яблук, грецькими горіхами та корицею	14	150
ТК	Турецький яблучний пиріг	8	120
ТК	Пудинг з манго	8	120
ТК	Тістечко Сиркове з ягодами	13	130/15
ТК	Тістечко Червоний оксамит	16	130/15
ТК	Морковний пиріг	13	130/20
ТК	Шоколадний фондан з ванільним морозивом	11	110/50
ТК	Торт «Наполеон» з карамельним соусом	15	130/15
ТК	Тарталетка з малиною	12	120

ТК	Тарталетка з чорницею	12	120
ТК	Груша у вині	15	150
Напої власного виробництва			
ТК	Лимонад з апельсином та м'ятою	22	250
ТК	Лимонад Мохіто	12	250
ТК	Молочний коктейль (молоко, топінг, шматочки фруктів)	15	250
Гарячі напої			
	Еспресо	12	30
	Американо	13	80
	Капучино	33	120
ТК	Какао	25	250/50

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

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Кожне підприємство ресторанного господарства має свої особливості процесу виробництва, котрі залежать від багатьох факторів. Наявність структурно-технологічної схеми дозволяє максимально зручно організовувати виробничі процеси від поставки сировини до кінцевого подавання страви до гостя.

Для розробки даної схеми необхідним є визначення потреби в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарів на основі розроблених денних програм закладу. Потреба представлена у вигляді табл. 3.25

Таблиця 3.25 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Ґатунок, термічний стан
М'ясо, птиця, субпродукти	Філе куряче	охолоджене
	Печінка яловича	охолоджена
	Яловичина	охолоджена
	Свинина	охолоджена
	Індичка	охолоджена

	Качині пупочки	охолоджені
	Качине філе	охолоджене
	Куряча печінка	охолоджена
Риба та морепродукти	Судак	охолоджений
	Хек	охолоджений
	Сібас	охолоджений
	Форель	охолоджена
	Креветки	охолоджені
	Мідії	охолоджені
	Лосось	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	Лосось с/с	фасований
	Шинка	фасована
	Тунець с/с	фасований
	Сьомга с/с	фасований
	Грудка копчена	фасована
	Вугор	фасований
	В'ялена качина грудка	фасована
	Бекон	фасований
Молоко, молочні та жирові продукти	Масло вершкове	фасоване
	Сир твердий	фасований
	Крем - сир	фасований
	Козячий сир	фасований
	Яйця	фасовані
	Сир «Фета»	фасований
	Сир к/м	фасований
	Йогурт	фасований
	Молоко	фасоване
	Вершки	фасовані
	Моцарелла міні	фасована
	Сир «Пармезан»	фасований
	Моцареллабуффало	фасована
	Горгондзола	фасований
	Морозиво	фасоване
	Маскарпоне	фасований
Овочі та зелень	Кріп	свіжий
	Огірок	свіжий
	Перець болгарський	свіжий
	Помідори	свіжі
	Лист салату	свіжий
	Картопля	свіжа
	Шпинат	свіжий
	Гриби	свіжі
	Спаржа	свіжа
	Салат «Ромен»	свіжий
	Салат «Руккола»	свіжий
	Салат «Айсберг»	свіжий
	Салат «Фрізе»	свіжий
	Салат «Родічіо»	свіжий
	Базилік	свіжий

	Баклажани	свіжі
	Цукіні	свіжий
	Брокколи	свіжі
	Селера	свіжа
	Морква	свіжа
	Цибуля	свіжа
	Імбир	свіжий
Фрукти та ягоди	Банани	свіжі
	Апельсин	свіжий
	Манго	свіжий
	Лимон	свіжий
	Яблука	свіжі
	Малина	свіжа
Бакалійні товари	Ікра паюсна	консервована
	Полуничний джем	в скляній тарі
	Шоколадна паста	консервована
	Абрикосовий джем	в скляній тарі
	Мед	в скляній тарі
	Карамельний соус	в скляній тарі
	Соус з тунця	в скляній тарі
	Соус «Унагі»	в скляній тарі
	Соус «Прованс»	в скляній тарі
	Сирний мус	в скляній тарі
	Соус Шампань орнаж	в скляній тарі
	В'ялені томати	консервовані
	Коньяк	в скляній тарі
	Маслини	консервований
	Цибулево – морквяний соус	в скляній тарі
	Малиновий соус	в скляній тарі
	Розмариновий соус	в скляній тарі
Трюфельний соус	в скляній тарі	
Сипучі продукти	Каша вівсяна	фасована
	Каша манна	фасована
	Локшина	фасована
	Кунжут	фасований
	Мигдаль	фасований
	Мак	фасований
	Борошно	фасоване
	Мюслі	фасовані
Хлібобулочні вироби	Хліб пшеничний	фасований
	Хліб житній	фасований
	Чіабатта	фасований
	Тісто філло	фасоване
	Савоярді	фасований
Напої алкогольні	Горілка «Nemiroff» Україна	в скляній тарі
	Горілка «Absolut» Швеція	в скляній тарі
	Горілка «Sterling» Шотландія	в скляній тарі

	Коньяк «Коктебель» Україна	в скляній тарі
	Коньяк «Камю» Франція	в скляній тарі
	Коньяк «Старийкахеті»	в скляній тарі
	Cognac Ferrand Landy V.S.	в скляній тарі
	Коньяк «Тиса» П'ять зірок	в скляній тарі
	Віскі «JackDaniel's»	в скляній тарі
	Віскі «Jameson»	в скляній тарі
	Віскі «Jim Beam»	в скляній тарі
	Віскі «Wild Turkey»	в скляній тарі
	Лікер «Baileys»	в скляній тарі
	Лікер «Cointreau»	в скляній тарі
	Лікер «Becherovka»	в скляній тарі
	Лікер «Sambuca »	в скляній тарі
	Вино «Інкерман «Чорноморська перлина»» (біле) Україна	в скляній тарі
	Вино «Шардоне» (біле) Франція	в скляній тарі
	Вино «Совіньйон» (біле) Чілі	в скляній тарі
	Вино «Шартон Блан» (біле) Франція	в скляній тарі
	Вино «Каберне Мерло» червоне Україна	в скляній тарі
	Вино «Бастардо» червоне Україна	в скляній тарі
	Вино «Каберне» (червоне) Італія	в скляній тарі
	Вино «Мерло» (червоне, сухе) Франція	в скляній тарі
	Ігристе вино «Асті Мартіні»	в скляній тарі
	Ігристе вино «Мадам Кліко»	в скляній тарі
	Пиво «Хайнекен» світле	в скляній тарі
	Пиво «Карлсберг» світле	в скляній тарі
	Пиво «Корона» світле	в скляній тарі
	Пиво «Кастрікер» темне	в скляній тарі
	Пиво «Чернігівське» темне	в скляній тарі
	Пиво «Грімберген»	в скляній тарі
Холодні напої	Сік «Галиччина» (апельсиновий, вишневий, грейпфрутовий, яблучний, виноградний, виноградно – яблучний)	в пакеті
	Сік «Садочок» (апельсиновий, вишневий, грейпфрутовий, яблучний, виноградний,)	в пакеті
	Сік «Річі» (апельсиновий, вишневий, грейпфрутовий, яблучний, виноградний, виноградно – яблучний)	в пакеті

	Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	в скляній тарі
Фруктові води	Напій безалкогольний сильногазований «Кока-Кола»	в скляній тарі
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	в скляній тарі
Мінеральна вода	Вода мінеральна «Лужанська» газована /сильногазована	в скляній тарі
	Вода мінеральна «Набеглаві» газована/негазована/сильногазована	в скляній тарі
	Вода мінеральна «Боржомі» газована/негазована/сильногазована	в скляній тарі
	Вода мінеральна «Бонаква» газована/негазована/сильногазована	в скляній тарі

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

Кожен виробничий процес складається з декількох операцій, виконання яких потребує правильної організації та певної кваліфікації працівника. Ці операції виконуються на робочих місцях, які потрібно розглядати як основу виробничого процесу. Кожне робоче місце пов'язане з особливостями технологічних операцій по кулінарній обробці продуктів і приготуванню страв, обсягом робіт, спеціалізацією виробництва, ступенем кооперації праці.

Площа будь-якого з кондитерського цеху визначається в залежності від переліку обладнання, яке було розраховане та підібране. Корисна площа цеху, $S_{кор}$, м², розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування. Розрахунок площі цеху наводиться у вигляді табл. 3.26

Таблиця 3.26 – Визначення корисної площі кондитерського цеху

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт..	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
3D-принтер	Fuse 1	3	600x300x400	0,54
Міксер планетарний	Hurakan HKN	2	280x270x80	0,15
Стіл	Remi	3	1200x600x750	2,16
Конвекційна піч	Iterma P1	1	1200x600x750	0,72
Холодильна шафа	Hurakan HKN	1	1200x600x750	0,72
Вага	Iterma P1	1	60x60	-
Мийна ванна	BM-1/H	2	600*600*850	1,08
Підтоварник	ТММ ПТ-О	1	600*500*300	0,3
Витяжний зонг	Ф2000	1	800*600	0,48
Стіл виробничий	СРЦ 1500/600 Z 5	1	1200*600*870	0,72
Стелаж	СП-2	1	1000*500*1800	0,5
Плита електрична	Iterma P1	1	800*700*900	0,56
Всього				7,93

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа цеху, S_0 ,

м²:

$S_{к.ц.} = S_{кор} / k$, де k – коефіцієнт використання площі приміщення кондитерського цеху дорівнює 0,3.

$$S_{к.ц.} = 7,93 / 0,3 = 26,4$$

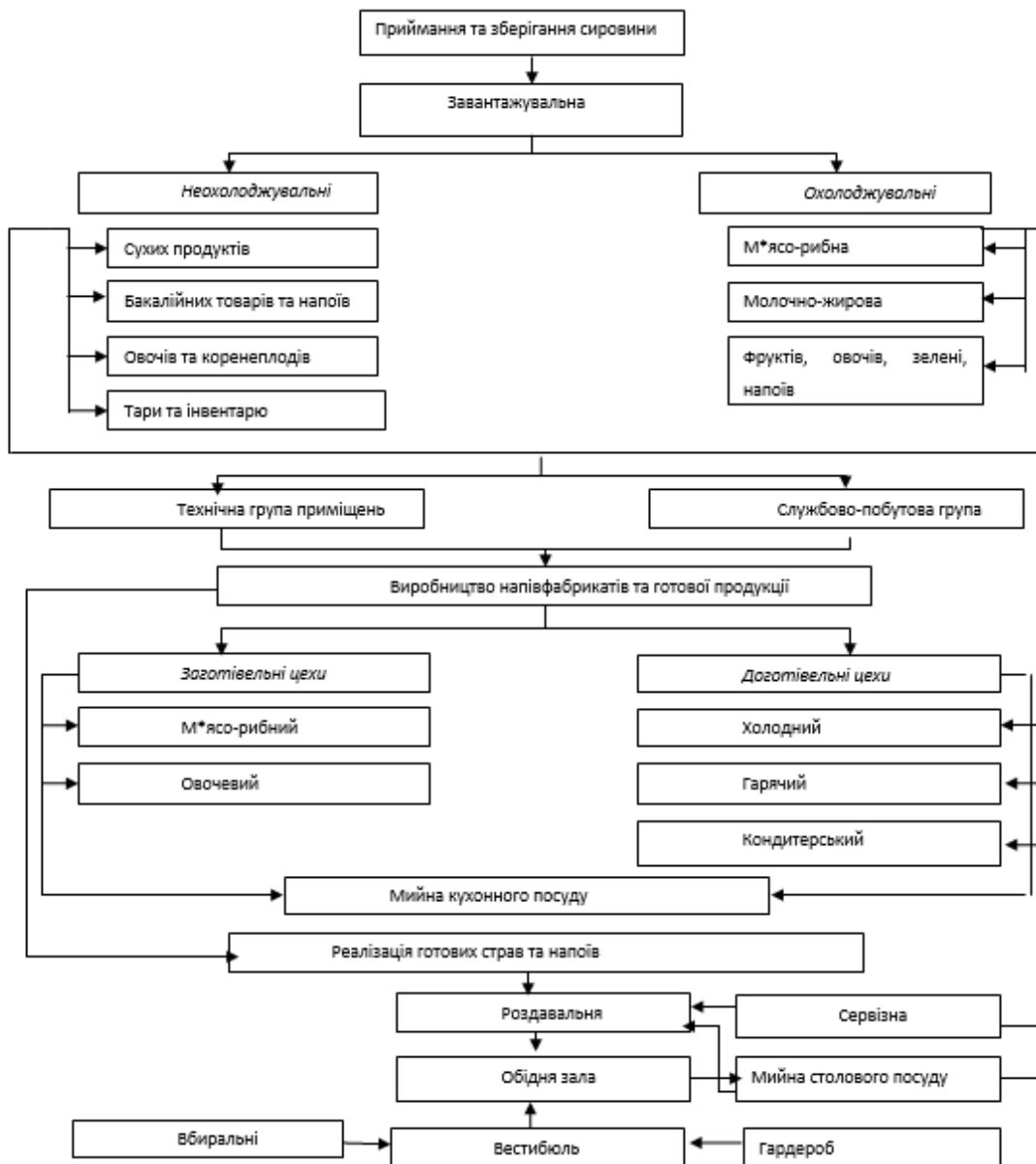


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва Ресторану

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

1. Характеристика організації роботи в складському господарстві підприємства харчування.

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

2. Організація роботи заготівельних цехів.

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

3. Організація роботи доготівельних цехів.

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

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

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

4. Організація допоміжних приміщень виробничого призначення.

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

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

5. Характеристика службово-побутових та технічних приміщень.

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

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних

послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

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

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

Друга стадія технологічного процесу надання послуг з харчування для гостей в ресторані відбуватиметься в два етапи: підготовка до прийому споживачів та обслуговування споживачів у залі. Підготовка до прийому споживачів в свою чергу складається з підготовки прийому до споживачів, а саме вологе прибирання – протирання меблів, підвіконь, обладнання, оброблення підлоги; розміщення меблів

у залі. Сервірування столу – накриття столів скатертинами, сервірування закусочними тарілками, розміщення закусочних наборів, сервірування скляним посудом, розміщення серветок, розміщення наборів для спецій, ваз з квітами. Підготовка персоналу для обслуговування.

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

Надання послуг з харчування для споживачів у ресторані за видом обслуговування «а ля карт» відбувається в дві стадії.

Перша стадія – реалізація готової продукції, яка проходить в 4 етапи: підготовка роздавальні, включає в себе підготовку устаткування до роботи, а саме, включення обладнання, одержання столового посуду, бокалів, столової білизни, підготовка касової машини до роботи, також відбувається підготовка приміщення буфету, тобто підготовка холодильників та кавових машин, отримання продукції, отримання посуду, розміщення закупівельних товарів.

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

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

Підготовка до прийому споживачів відбувається наступним чином: підготовка приміщення для споживачів в свою чергу поділяється на вологе прибирання (протирання меблів, підвіконь, обладнання, та оброблення підлоги), а також розміщення меблів у залі. Сервірування столу проходить наступні стадії:

накриття столів скатертинами, сервірування закусочними тарілками, розміщення столових приборів, сервірування скляним посудом, розміщення серветок, розміщення наборів для спецій, ваз з квітами. Підготовка персоналу до обслуговування.

Обслуговування споживачів у залі включає в себе приймання замовлення на обслуговування, подавання, приготування страв та напоїв, розрахунок зі споживачами, прибирання столів (прибирання використаного посуду, доставка посуду в мийну столового посуду), підготовка до виконання нових замовлень.

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

Перша стадія складається з таких етапів:

- 1) підготовка бару, до неї входить – підготовка устаткування до роботи, отримання закупівельних товарів, розміщення товарів,
- 2) отримання (відпуск) готової продукції – документальне оформлення продукції (оформлення чеків), отримання страв та напоїв, відпуск страв та напоїв, підготовка до наступного обслуговування.
- 3) завершення роботи бару – здача на зберігання продукції, що залишилась, здача на зберігання предметів МТЗ, що залишилась, звіт про виконану роботу.

Друга стадія включає в себе наступні етапи:

- 1) Підготовка до прийому споживачів: підготовка приміщення до споживачів, до неї входить вологе прибирання, розміщення стільців за барною стійкою, підготовка барної стійки, підготовка барменів до обслуговування.
- 2) Обслуговування споживачів: приймання замовлення, подавання страв та напоїв, розрахунок зі споживачам, прибирання використаного посуду, доставка посуду в мийну столового посуду, підготовка до виконання нових замовлень.

В кафе-кондитерській , мають обслуговування з повним обслуговуванням офіціантами, тому реалізація виробів та страв до них складається з таких стадій та етапів:

Перша стадія складається з таких етапів:

- 1) підготовка кафе, до неї входить – підготовка устаткування до роботи, отримання закупівельних товарів, розміщення товарів,
- 2) отримання (відпуск) готової продукції – документальне оформлення продукції (оформлення чеків), отримання страв та напоїв, відпуск страв та напоїв, підготовка до наступного обслуговування.
- 3) завершення роботи кафе – здача на зберігання продукції, що залишилась, здача на зберігання предметів МТЗ, що залишилась, звіт про виконану роботу.

Друга стадія включає в себе наступні етапи:

- 1) Підготовка до прийому споживачів: підготовка приміщення до споживачів, до неї входить вологе прибирання, розміщення стільців, підготовка столів, підготовка офіціантів до обслуговування.
- 2) Обслуговування споживачів: приймання замовлення, подавання страв та напоїв, розрахунок зі споживачем, прибирання використаного посуду, доставка посуду в мийну столового посуду, підготовка до виконання нових замовлень.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки та споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» визначаємо склад та площу приміщень для основного закладу ресторанного господарства, тобто ресторану вищого класу на 160 місць.

Перелік приміщень та їх площу зазначено в табл.. 3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площа приміщень ресторану на 160 місць

Назва приміщень	Площа, м²
Для відвідувачів	
Вестибюль	25
Аванзал	8
Гардероб	15
Вбиральня для жінок	8

Вбиральня для чоловіків	10
Вбиральня для мало мобільних	4
Кімната для паління	15
Кондитерська	48
Обідня зала	259
<i>Виробничі</i>	
Гарячий цех	25
Холодний цех	15
М'ясо – рибний цех	15
Овочевий цех	16,4
Кондитерський цех	26,4
Приміщення для обробки яєць	7
Приміщення для нарізання хліба	7
Мийна кухонного посуду	15
Мийна столового посуду	17
Сервізна	10
Роздавальня	8
Приміщення завідуючого виробництва	12
<i>Складські</i>	
Завантажувальна	15
Приміщення комірника	12
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	10
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	10
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	10
Комора сухих продуктів	8
Комора овочів та коренеплодів	8
Комора бакалійних товарів та напоїв	12
Комора тари та інвентарю	10
<i>Службово – побутові</i>	
Кабінет директора	12
Бухгалтерія	15
Приміщення персоналу	12
Приміщення офіціантів і барменів	12
Гардероб жіночий	
Гардероб чоловічий	8
Комора прибирального інвентарю	8
Білизняна	7
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	8
	8
Технічні приміщення	
Машинне відділення	5
Корисна площа закладу	736,4

3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Для мешканців готелю важливою є підтримка свого тіла в фізичній формі, тому обов'язковим є наявність приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення. В готелі 4* даний блок приміщень розміщено на цокольному поверсі та представлено:

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

Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Тренажерна зала	80	Основна зала для виконання фізкультурно-оздоровчих вправ, роботи з інструктором. Має в наявності різноманітний спортивний інвентар.
2	Зберігання та ремонт тренажерів	15	Приміщення для тимчасового зберігання інвентарю котрий не використовується в даний час, оснащене стелажми та стійками.
3	Кімната інструктора	6	Призначена для чергового інструктора з фітнесу, оснащена столом, стільцями, журналами та інструкціями щодо виконання тих чи інших вправ.
4	Господарська комора	6	Невеличке приховане приміщення для зберігання засобів прибирання та дезінфекції блоку приміщень.
5	Роздягальня	2x16	Призначена для зміни повсякденного одягу на спортивний, приймання душу після занять та залишення особистих речей
6	Сауна	20	Представлена парильною залом зі спеціальними лавами, душовою, роздягальною та вбиральною.
7	Масажний кабінет	2x12	Кабінети оснащені 2-ма масажними ліжками, стелажми для необхідних косметичних засобів, рушників та загальної білизни, шафою для одягу, ширмою, рукомийником.
8	Медпункт	10	Передбачений для чергового медичного співробітника з наявністю засобів першої медичної допомоги, та загальних медичних препаратів.
9	Вестибюль	10	Передбачений для зустрічі гостей, обладнаний стійкою адміністратора, диваном та журнальним столиком.

3.6. Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення організації дозвілля в готелі, включатимуть:

- екскурсійне бюро
- Приміщення гіда та перекладача
- Більярдна
- Дитяча кімната
- Зала для гуртків та лекцій (кінотеатр)
- Конференц-зала
- Кімната для переговорів

Таблиця 3.28 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Приміщення гіда та перекладача	10	Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома робочими кріслами, двома шафами-стелажами та комп'ютерами
2.	Екскурсійне бюро	10	Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома робочими кріслами, двома шафами-стелажами та комп'ютерами
3	Більярдна	44,2	Зал з двома більярдними столами , та шафою для зберігання більярдного інвентарю.
4	Дитяча кімната	38,5	Дитяча зала обладнана столами для дітей, дитячою стінкою, шафою для дитячих іграшок. Передбачена няня.
5	Зала для гуртків та лекцій (кінотеатр)	118,6	Персональний кінозал для невеликих компаній, чи побачень без надокучливих сусідів; м'які дивани, для дітей – вільне розташування місць, простір для танців тощо
6	Конференц-зала	126	Проведення конференцій, семінарів, тренінгів обладнана проектором, стільцями, диванами
7	Кімната для переговорів	45	Кімната для проведення переговорів обладнана робочим столом, кріслами та шафою

3.7. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Основними видами таких приміщень є кабінети, контори, приміщення для нарад, зборів. Службові приміщення, як правило, розташовані за коридорною системою з одно- або двобічним розміщенням і знаходяться між житловими і громадськими поверхами.

За функціональним призначенням усі службові приміщення групуються на поверсі в блоки: приміщення дирекції (кабінет директора, зам. директора, приймальня); приміщення відділу кадрів (кімната начальника відділу, кімната інспекторів); приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторське приміщення бухгалтерії, приміщення каси, приймальне приміщення перед касою); приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера, конторські приміщення інженерно-технічного персоналу); приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста, конторські приміщення); приміщення громадських організацій (кімната профспілкової організації, приміщення для проведення нарад, зборів) тощо.

3.8. Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Даний готель категорії 4* налічує 90 номерів розрахованих на 160 осіб.

Склад приміщень засобу розміщення підбирається відповідно до визначеної концепції за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»[2].

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

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень готелю категорії 4* на 90 номери

Назва приміщення	Площа, м²
1	2
<u>Група А. Житлова група приміщень</u>	
Група А/1.1. Житлові номери готелю	
Апартаменти	50,09х 1 = 50,09
Дуплекс, люкс	46,63х 1 = 46,63

Напівлюкс, студіо	35,8 x 2 = 76,6
Стандарт одномісний	27,26 x 18 = 490,68
Стандарт двомісний	20,66 x 62 = 1 280,9
Номери для мало мобільних	27,52x 3 = 82,56
Група А/2. Приміщення по поверхового обслуговування	
Хол	30 x 5 = 120
Кімната чергового персоналу	12 x 5 = 48
Сервізна	10 x 5 = 40
Приміщення старшої покоївки	12 x 4 = 48
Комора брудної білизни	6 x 4 = 24
Комора прибирального інвентарю	4 x 4 = 16
Площадка розбирання брудної білизни	4 x 4 = 16
Кімната побутового обслуговування	8 x 4 = 32
Приміщення для зберігання візків покоївок	12 x 4 = 48
Приміщення чищення взуття	6 x 4 = 24
Санвузол персоналу	4 x 4 = 16
Разом по групі А/1 та А/2	2 250,1
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально – вестибюльна	
Вестибюль	100
Бюро прийому і реєстрації	18,56
Бюро бронювання	9
Кімната чергового персоналу	12
Службовий санітарно – технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	12
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	20
Приміщення охорони	12
Гардероб	15,26
Багажний вестибюль	12
Приміщення для багажних візків	6
Комора прибирального інвентарю	6
Медпункт	20
Вбиральня для жінок	7,1
Вбиральня для чоловіків	6,1
Вбиральня для мало мобільних	6
Машинне відділення	5
Разом по групі Б/1	370
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Разом по групі Б/2	736
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Всього	203

Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Приміщення гіда та перекладача	10
Експертське бюро	10
Більярдна	44,2
Дитяча кімната	38,5
Зала для гуртків та лекцій (кінотеатр)	118,6
Конференц-зала	126
Вбиральня чоловіча	10,4
Вбиральня жіноча	14,6
Всього	372,3
Разом по групі Б	1681,3
Група В	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	14
Приймальня	10
Кабінет заступника директора	13
Кімната головного інженера	10
Кімната завгоспа	12
Архів	14
Бухгалтерія	23
Робочі приміщення	12
Санвузли	14
Всього	145
Група В/2. Господарські приміщення	
Приміщення чергової ремонтної зміни	9
Білизняна	41
Побутові приміщення	7
Склад прибирального інвентарю	4
Склад видаткових засобів	5
Майстерні	79
Складські приміщення	102
Санвузли та душові	20
Всього	267
Разом по групі В	412
Корисна площа готелю, S_{кор}	4343,4

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа готелю для $S_{роб}$, м²:

Отже, робоча площа готелю дорівнює:

$$S_{роб} = 4343,4 \times 1,10 = 4777,74 \quad (3.8)$$

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

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

Де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа;

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

$$S_{\text{заг}} = 4777,74 \times 1,03 = 4921 \quad (3.9)$$

Після розрахунку загальної площі готельного підприємства, що проектується, необхідно визначитися з конфігурацією та поверховістю будівлі.

Готель, що проектується матиме прямокутну форму і складатиметься з 6 поверхів.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою:

$$S_{\text{пов.}} = 30 \times 27$$

РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для проектування готелю з послугами повітряного туризму, було знайдено ділянку в Івано-Франківській області, с. Поляниця, Буковель, що є одним з найкращих місць для даного виду туризму.

Взимку ТК "Буковель" відомий як гірськолижний курорт.. Гори, обступивши комплекс з усіх сторін, прикривають його від зимових вітрів, що відіграє дуже важливу роль в комфорті їзди. Сніг на схилах, де проходять лижні траси, утримується набагато довше завдяки правильно спланованим, з трав'янистою основою, схованим від прямого сонячного проміння, вкатаним сніготрамбувальною технікою схилам. Для відпочиваючих передбачене найсучасніше спорядження, устаткування й оснащення, проведене освітлення трас для нічного катання.

Завітавши сюди літом, тут можна насолоджуватись красою зелених Карпат, піти в туристичний похід по гірським маршрутам. Помилуватися красою навколишніх гір можна також з оглядових підйомників, які діють в тур комплексі. Гарно провести час допоможе пейнтбол, рафтинг, дартс, більярд. Також діє прокати гірських велосипедів (даунхіл, кросскантрі) і роликів. Після активного відпочинку можна відновити сили в басейні чи сауні, відвідати масажний кабінет, фітнес-центр, а ввечері - дискотеку.

Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані. Шкідливого впливу на навколишнє середовище відбуватися не буде, тобто в екологічному плані засіб розміщення буде безпечним для навколишнього середовища.

Перед головним входом до готелю передбачено майданчик для тимчасового паркування автомобілів. Для зберігання автотранспортних засобів відвідувачів

запроектована автостоянка, що охоронятиметься, на 30 місць. Для автомобілів працівників готелю передбачена автостоянка для персоналу.

Площа озелененої території складає 63 % площі ділянки забудови засобу розміщення.

Ділянка вільна від забудов, рельєф спокійний, з нахилом на південь. Генпланом передбачено чітке зонування території на парадну, рекреаційну і господарські зони. Перепад висот - 6,5 м. У місцях перепаду по рельєфу виконані підпірні стіни і зовнішні сходи з пандусами, бурі гірсько-лісові ґрунти, глибина промерзання – 64 см.

4.2. Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Засіб розміщення повинен бути обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

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

Розрахунок витрат води відбувається за формулою 4.1.

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

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

$$V_{\text{заг}} = (100 \times 160 / 1000) 365 + 113,8 = \mathbf{5953,8}$$

У тому числі гарячої води:

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

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 160 / 1000) \times 365 = \mathbf{11096}$$

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

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

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

$S_{\text{д}}$ – площа ділянки, яку поливатимуть;

Ч – час роботи крану за добу (2);

T_n – період поливу території протягом року (187);

710 – площа обслуговування крану.

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

Для водопостачання використовуються поліпропіленові труби PN 20 рис.4.1.



Рис.4.1. Поліпропіленові труби PN 20

Труби PN 20 виробляються з поліпропілену з поліпшеною структурою. Вони володіють хорошими споживчими властивостями, повинні маркуватися згідно з європейськими стандартами, мають підвищену гідравлічну міцність. Максимальний робочий тиск 25 Бар. Максимальна температура робочого середовища 95 ° С. Труби не вимагають додаткової зачистки і готові до монтажу.

Діаметр труби 32 мм.

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

Система гарячого водопостачання централізована.

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

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

Двошарові гофровані каналізаційні труби з поліетилену КОРСИС (рис.4.2) - застосовуються для будівництва та ремонту зовнішніх мереж безнапірної і зливової каналізації, відведення стічних вод та інших рідких та газоподібних середовищ до яких поліетилен хімічно стійкий, при постійній робочій температурі від 0 до 45 ° С, з урахуванням короточасних підвищень температури до 60 ° С. Труби випускаються згідно ДСТУ Б В.2.5–32:2007 "Труби безнапірні з поліпропілену, поліетилену, непластифікованого полівінілхлориду. Труби виготовляються з трубних марок поліетилену та поліпропілену кільцевою жорсткістю SN4, SN8 а також SN16 (труби КОРСИС ПРО) номінальними діаметрами від 110 до 1200 мм, для прокладки на глибинах від 1 до 10 метрів. Зовнішня сторона труб чорного кольору (труби Корсис ПРО) номінальними діаметрами від 110 до 1200 мм, для прокладки на глибинах від 1 до 10 метрів. Зовнішня поверхня труб чорного кольору (для поліпшення світлостабілізаційних властивостей) являє собою гофрований профіль, конструкція якого забезпечує необхідну кільцеву жорсткість. Внутрішня поверхня гладка білого кольору, що полегшує візуальний огляд і діагностику стану труби.

Переваги даних труб:

4. стійкі до більшості агресивних середовищ, не схильні до руйнівної дії супутнього каналізаційного газу високої агресивності
5. каналізаційні труби з поліетилену не заростають - на внутрішній поверхні відсутні відкладення в процесі експлуатації;
6. двошарові гофровані каналізаційні труби у 8-10 разів легше чавунних і бетонних;
7. здатні витримувати змінні навантаження від ґрунту;
8. герметичність з'єднання таких труб набагато вища, ніж герметичність з'єднання труб з традиційних матеріалів;
9. для каналізаційних гофрованих труб з поліетилену існує можливість багаторазового ремонту при низьких витратах;
10. стоки замерзлі всередині поліетиленової каналізаційної труби, не зашкодять їй;

11. двошарові гофровані труби з поліетилену токсикологічно і бактеріологічно безпечні ;
12. прості в обслуговуванні (такі труби легко замінюються та ремонтуються);
13. поворот траси на невеликий кут може бути реалізований шляхом повороту труби в розтрубному з'єднанні.
14. основна перевага двошаровою гофрованої каналізаційної труби з поліетилену перед полімерними каналізаційними трубами з гладкою (монолітною) стінкою значно менша маса - в 2,5-3 рази при збереженні кільцевої жорсткості.

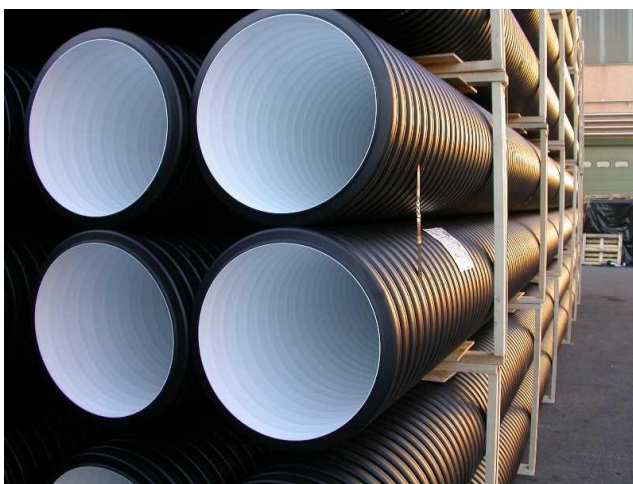


Рис 4.2 Каналізаційні труби з поліетилену КОРСИС

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

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

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

Розрахунок витрат тепла для опалення відбувається за формулою:

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

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C ,
Гкал

T_0 – Тривалість опалювального періоду за рік (180)

I_t – Середня різниця температур середовищ (24)

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температур (10)

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

$$V = 568,4 \times 3,3 + 1004,8 \times 3,3 \times 5 = 1875,72 + 16579,2 = 18454,92 \text{ м}^3 - \text{будівельний об'єм готелю}$$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 18454,92 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 281,06 \times 12 = 3142,65 \text{ Гкал на рік}$$

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

Сьогодні децентралізовані вентиляційні системи «ПРАНА» абсолютно об'єктивно можна вважати одними з найкращих у світі. А за окремими показниками – найкращими. Цьому існує просте пояснення – завдання на розробку цієї патентно захищеної іноваційної системи кондиціонування і вентиляції було сформульовано насамперед з урахуванням особливостей фізіології дихання людини.

Вже на початковій стадії інженерної розробки технічних рішень вентиляції та кондиціонування санітарними службами було повністю заборонено використання токсичних або шкідливих матеріалів і небезпечних технологій.

Використовуючи децентралізовану приточно - витяжну вентиляцію, ви отримуєте повітря, яке зберігає в собі майже 97% енергії . І ще чималу низку переваг у порівнянні з централізованою системою вентиляції:

- швидке встановлення (близько 2-х годин) без пошкодження наявного ремонту;
- зручні компактні розміри - основна частина вентиляції захована в стіні, ззовні

- залишається лише вентиляційна решітка;
- різноманітні алгоритми управління;
- гарантована якість та надійність вентиляції;
- гарантоване стабільне збереження налаштувань системи;
- розумна ціна;

Головний зміст якісного вентиляювання і кондиціювання не в тому, щоб просто встановити вентилятори, а в тому, щоб забезпечити чистоту і свіжість повітря. Вагомим критерієм є не кількість, а, в першу чергу, якість. Саме децентралізована припливна вентиляція PRANAу цьому випадку по праву вважається кращою.

Схематичне зображення надано у вигляді рис.4.3.



Рис 4.3. – вентиляція PRANA

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

Енергозабезпечення. Електропостачання та електрообладнання відповідає вимогам ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд»,

ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», ДСанПіН 239- 96 «Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань», а також інших чинних нормативних документів.

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

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

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

Енергію в таких випадках надає Генератор інверторний бензиновий Weekender GS2200I (рис. 4.4). Оснащений 4-х тактним двигуном з повітряним охолодженням забезпечує роботу до 4-х годин. Видає ідеальні характеристики за напругою та частотою енергії, що надає гарантію роботи для більш чутливої техніки.



Рисунок 4.4 – Генератор інверторний бензиновий Weekender GS2200I

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

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

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

N – кількість місць в готелі

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

N_1 – кількість місць в закладі ресторанного господарства

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

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

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

$N_{ав}$ – кількість місць на автостоянці

T – кількість робочих днів готелю на рік

$$P = (0,50 * 160 + 1,03 * 160 + 0,15 * 575,3 + 0,05 * 60) * 365 = (80 + 164,8 + 86,2 + 3) * 365 = 334,09 * 365 = 121944,6 \text{ кВт/рік}$$

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

Системи безпеки в першу чергу підключаються до аварійних систем живлення.

Керування та контроль функціонування здійснюється автоматичним та напів автоматичним засобами.

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

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

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

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

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

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

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

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

Для запобігання пожеж, використовуватиметься автономна система пожежогасіння FireStop локального застосування, з інтелектуальним засобом пожежогасіння. Виконує функції виявлення та гасіння пожеж незалежно від зовнішнього джерела живлення, системи управління.

4.3. Пропозиції щодо дизайну

Дизайн готелю повністю виконано в стилі арт-деко як зовні так і зсередини.

Стиль арт-деко зазвичай асоціюється з гламуром старого світу і декадансом. Дуже часто подорожуючи по світу, туристи вибирають готелі саме в цьому стилі оформлення. Незрозуміло, що в такі моменти керує ними, прагнення до розкоші або атмосфера міста, яка ідеально поєднує в собі старовинні будівлі і стиль арт-деко. Найбільша кількість таких готелів розташована в Європі, а саме в Парижі і Лондоні. Слідом за Європою розташувалася Америка, яка також багата на готелі в цьому стилі і інші країни світу.[32]



Рис. 4.5. Арт-деко в інтер'єрі

Стиль Арт-деко – це можливість виділитися своїм багатством, адже цей стиль дуже дорогий. Арт-деко поєднує в собі використання екзотичних матеріалів (слонова кістка, крокодиляча шкіра), антикварних меблів і декору, а також останніх досягнень науково-технічного прогресу.

Основні риси стилю – багаторівневі стелі, геометричні лінії і орнаменти, глянцеві меблі, дзеркала, контрастні кольори. Палітра стилю арт-деко – гамми

сірого, білого, коричневого, відтінки металу, дерева та шкіри. В якості покриття підлоги часто використовується чорно-біла плитка, мрамур, паркет. Характерним декором в стилі арт-деко є дзеркало-сонце, що додає інтер'єру світла і блиску.[32]

На рисунку 4.6 наведено візуальний приклад використання даного стилю в дизайні інтер'єру в готелі.



Рис. 4.6. Арт-деко в інтер'єрі

Інтер'єр в стилі арт-деко – це можливість підкреслити її важливість для мешканців. Залучити до цього приміщення увагу дозволяє бездоганне поєднання чорного і білого в оформленні поверхонь, наявність антикварних деталей і предметів мистецтва.

Стилю артдеко характерне об'єднання в собі минулого та майбутнього. Усе виходить із його історії. Він з'явився після Першої світової війни, коли людям хотілося повернутися до звичайного життя й водночас розробляти нові технології для поліпшення її перебігу.[32]

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю

Доходи – це збільшення економічних вигод підприємств у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, що призводить до збільшення власного капіталу (крім збільшення капіталу за рахунок внесків власників).

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

Розрахунок пропускної спроможності готелю категорії 4*, на 2021 рік представлено у вигляді табл.5.1.

Таблиця 3.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2021 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, люд-діб
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=2*3</i>
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	3	6	365	2190
Стандарт одномісний	18	18	365	6570
Стандарт двомісний	62	124	365	45260
Номери для людей з обмеженими фізичними можливостями	3	6	365	2190
	90	160	365	58400

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

Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів на 2021 рік

Категорія номерів	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.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=2*3</i>	<i>5</i>	<i>6=4*5</i>
Апартаменти	730	0,6	438	2300	1007,4
Люкс	1460	0,6	867	2000	1734
Напівлюкс	2190	0,6	1314	1800	2365,2
Стандарт одномісний	6570	0,6	3942	1100	4336,2
Стандарт двомісний	45260	0,6	27156	1300	35 302,8
Номери для людей з обмеженими фізичними можливостями	2190	0,6	1314	1000	1314
	58400	-	35031	-	46 059,6

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупних (купівельних) товарів.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю показано у табл.5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2021 рік

Назва продукції і товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	К-ть порцій	Сер.роздрібна ціна,грн	Сума, тис. грн	К-ть порцій	Сума, тис.грн
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3=2*1</i>	<i>4=1*30днів</i>	<i>5=3*30днів</i>
<u>1) Продукція власного виробництва</u>					
1.1 Фірмові страви	372	150	55,8	11	1674
1.2.Холодні страви та закуски	1116	110	120,7	33,4	3621
1.3. Гарячі закуски	186	120	22,3	5,5	669
1.4. Супи	929	80	74,3	27,8	2229
1.5.Другі гарячі страви	1643	130	213,5	49,2	6405

1.6. Солодкі страви	477	90	42,9	14,3	1287
Всього:			529,5		15885
<u>2)Закупівельна продукція</u>					
2.1 Холодні напої	480	45	21,6	14,4	648
2.2. Хліб та хлібобулочні вироби	320	30	9,6	9,6	288
2.3 Кондитерські вироби	460	80	36,8	13,8	1 104
2.4. Фрукти	400	80	32	12	960
2.5. Алкогольні напої, пиво	239	110	26,2	7,1	786
Всього:			116,6		3786
Плановий роздрібний товарооборот(1+2)			646,1		19671

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнюємо у табл.5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2021 рік

Назва продукції і товарів	Товарооборотність за місяць, тис. грн	Товарооборотність за рік, тис. грн
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3=2*12міс.</i>
1) Продукція власного виробництва	15885	190620
2)Закупівельна продукція	3786	45 432
Плановий роздрібний товарооборот(1+2)	19671	236 052

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства становить основу для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

Дохід від надання інноваційних послуг розраховано у табл. 5.5., відповідно до обраної інновації.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2021 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Пральня та прасування	9000	120,00	1080,00
Послуги сто	8000	500,00	4000,00
Оренда авто	3200	1800,00	5760,00
SPA	9200	1500,00	13800,00
Разом	50800	-	24640,00

Дохід від надання інноваційних послуг розраховується у табл. 5.6., відповідно до обраної інновації у 1 розділі дипломної роботи.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Десерт "Orange Cube"	10585	180,00	1905,30
Десерт "3D tiramisu"	12775	190,00	2427,25
Десерт "RoSe Boom"	10950	200,00	2190,00
Разом	44000	-	6522,55

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

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2021 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	46 059,6
Ресторанного господарства	236 052
Інших господарських підрозділів	24640,00
Доходи від надання інноваційних послуг	6522,55
Разом	313 273,6

5.2. Планування операційних активів готелю

На баланс проектового готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнені у табл.5.8.

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

Вид ОЗ та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість ОЗ та необоротних матеріальних активів, тис.грн			
	Готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1. Будівлі, споруди	98978,9	43 382,0	36 075,0	178435,9
2. Машини та обладнання				
в тому числі				
2.1 Холодильне обладнання	4148,6	10889,6	1018,8	16 057
2.2 Механічне обладнання	6189,7	14624,5	1301,2	22 115,4
2.3 Теплове обладнання	2445,5	13780	1539,2	17 764,7
2.4 Вимірювальні прилади	1149,9	1361,4	524,1	3 035,4
2.5 Устаткування для клінінга	2 669,7	1712,4	735,9	5 118
2.6 Санітарно-технічне обладнання	6043,3	3691,6	1 893,1	11 628
3. Меблі та інше офісне обладнання	18 963,6	12724,1	7392	39 079,7
4. Транспортні засоби	6 345,7	2576,6	2500	11 422,2
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	5984,5	3663,2	980,5	10 628,2
6. Телефони	2 164,6	1520,3	1131,83	4816,7
Разом				320101,2

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

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн			Термін виконання, Роки	Сума амортизацій основних засобів, тис.грн			
	Готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів		Готелю	Ресторанного господарства	І господарські підрозділи	Разом

1	2	3	4	5	6	7	8	9
					6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
1.Будівлі, споруди	98978,9	43 382,0	36 075,0	25	3959,1	1735,2	1443,0	7 137,3
2.Машини та обладнання								
2.1Холодильне обладнання	4148,6	10889,6	1018,8	12	345,7	907,46	84,9	1338,0
2.2Механічне обладнання	6189,7	14624,5	1301,2	10	618,97	1 462,45	130,00	2 211,42
2.3Теплове обладнання	2445,5	13780	1539,2	10	245,55	1 378,00	153,90	1 777,45
2.4Вимірювальні прилади	1149,9	1361,4	524,1	15	76,66	90,76	34,94	202,36
2.5Устаткування для клінінга	2 669,7	1712,4	735,9	8	333,71	214,05	91,99	639,75
2.6Санітарно-технічне обладнання	6043,3	3691,6	1 893,1	9	671,48	410,18	210,40	1 292,06
3.Інструменти, інвентар, меблі	18 963,6	12724,1	7392	10	1 896,36	1 272,40	739,20	3 907,96
4.Транспортні засоби	6 345,7	2576,6	2500	12	528,81	214,72	208,33	951,86
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	5984,5	3663,2	980,5	6	997,42	610,53	163,42	1 771,37
6.Телефони	2 164,6	1520,3	1131,83	1	2 164,6	1 520,30	1131,83	2 652,13
Разом за рік								23881,3

5.3. Розробка плану з праці готелю

Чисельність персоналу готелю планують за категоріями: адміністративно-управлінський; виробничий (операційний); допоміжний.

План з праці складається з планування:

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

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу готелю складено штатний розпис табл. 5.10. з врахуванням особливостей готелю що проектується та його інноваційних послуг.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розкладу 4* готелю на 2021 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Заступник директора готелю	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	3
Касир	2
Головний інженер	1
Менеджер служби охорони	1
Менеджер з організації екскурсій	1
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Разом адміністративно-управлінський персонал	18
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Ресепшійоніст	4
ІТ-спеціаліст	2
Порт'є	2
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	5
Кухар IV розряду	4
Кухар III розряду	6
Бармен	2
Кондитер	2
Гід-перекладач	2
Баріста	2
Офіціант	6
Хостес	2
Сомельє	1
Покоївки	8
Консьерж	4
Разом виробничий персонал	54
Допоміжний персонал	
Швейцар	2
Сантехнік	2
Водій	3
Мийник посуду	4

Прибиральниця залу	5
Працівники пральної	6
Охоронець	4
Гардеробник	2
Комірник	2
Разом допоміжний персонал	30
Разом по готелю	102

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок. У дипломній роботі посадові оклади, доплати та надбавки здобувач назначає самостійно, використовуючи аналогічні показники конкурентів або готелів такої самої категорії. План з праці готелю розробляється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл.5.11).

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2021 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	30	30	-	-	30
Заступник директора готелю	2	20	40	-	-	40
Головний бухгалтер	1	20	20	-	-	20
Бухгалтер	3	15	45	-	-	45
Касир	2	10	20	-	-	20
Головний інженер	1	15	15	-	-	15
Менеджер служби охорони	1	12	12	-	-	12
Менеджер кадрової служби	1	11	11	-	-	11
Менеджер служби прийому та розміщення	2	11	22	-	-	22
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	11	22	-	-	22
Менеджер служби ресторанного господарства	2	11	22	-	-	22
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	18	-	259	-	-	259
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	12	12	-	-	12

Ресепшюніст	4	10	40	-	-	40
IT-спеціаліст	2	15	30	-	-	30
Порт'є	2	10	20	-	-	20
Шеф-кухар	1	15	15	-	-	18
Кухар V розряду	5	13	65	-	-	80
Кухар IV розряду	4	12	48	-	-	48
Кухар III розряду	6	8	48	-	-	48
Бармен	2	9	18	-	-	18
Кондитер	2	9	18	-	-	18
Гід-перекладач	2	10	20	-	-	20
Баріста	2	9	18	-	-	18
Офіціант	6	7	42	-	-	42
Хостес	2	9	18	-	-	18
Сомельє	1	10	10	-	-	10
Покоївки	8	8	64	-	-	64
Консьєрж	4	8	32	-	-	32
Разом по виробничому (операційному) персоналу	54	-	527	-	-	527
Допоміжний персонал						
Швейцар	2	8	16	-	-	16
Сантехнік	2	8	16	-	-	16
Водій	3	7	21	-	-	21
Мийник посуду	4	7	28	-	-	28
Прибиральниця залу	5	7	35	-	-	35
Працівники пральної	6	7	42	-	-	42
Охоронець	4	8	32	-	-	32
Гардеробник	2	8	16	-	-	16
Комірник	2	8	16	-	-	16
Разом допоміжний персонал	26	-	194	-	-	222
Разом місячний фонд основної заробітної плати	102	-	1008	-	-	1017
Разом річний фонд основної заробітної плати	102	-	12096	-	-	12204

У проекті плану з праці необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків.

У табл.5.12. представлено планування преміального фонду готелю.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2021 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.

Адміністративно-управлінський персонал	259 x 12 = 3108	30	932,4
Виробничий (операційний) персонал	527 x 12 = 6324	30	1897,2
Допоміжний персонал	222 x 12 = 2664	20	532,8
Разом	1008 x 12 = 12096	-	3362,4

Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл.5.13).

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2020 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	102	102
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	18	18
Виробничий (операційний) персонал	осіб	54	54
Допоміжний персонал	осіб	30	30
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	тис.грн.	1008	12204
Адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	259	3108
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	527	6324
Допоміжний персонал	тис.грн.	222	2664
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	тис.грн.	280,2	3362,4
Адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	77,7	932,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	158,1	1897,2
Допоміжний персонал	тис.грн.	44,4	532,8
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	тис.грн.	1288,2	15566,4
Адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	336,7	4040,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	685,1	8221,2
Допоміжний персонал	тис.грн.	266,4	3196,8
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	тис.грн.	41,5	498
Адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	18,7	224,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	12,6	151,2
Допоміжний персонал	тис.грн.	8,8	105,6

5.4. Планування поточних витрат готелю

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

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

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

Поточні витрати готелю групуються за наступними калькуляційними статтями.

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

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

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

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

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

Порядок розрахунку собівартості продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.14 (використовуються дані табл. 5.3 та 5.4).

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

Назва продукції	Роздрібний товарооборот за рік, тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	$4=3/100$	$5=2/(1+4)$

Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	20 088	150	1.5	8035,2
Холодні закуски	43 452	150	1.5	17380,8
Гарячі закуски	8 028	150	1.5	3211,2
Перші страви	26 748	150	1.5	10699,2
Другі страви	76 860	150	1.5	30744
Солодкі страви	15 444	150	1.5	6177,6
Всього	190 620	-	-	76 248
Закупні товари				
Холодні напої	7 776	140	1.4	3 240
Хліб та хлібобулочні вироби	3 456	140	1.4	1 440
Борошняні кондитерські вироби	13 248	140	1.4	5 520
Фрукти	11 520	140	1.4	4 800
Алкогольні напої	9 432	150	1.5	3772,8
Всього	45 432	-	-	18 772,8
Разом за рік	236 052	-	-	95 020,8

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат (дані табл. 5.10).

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

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

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

технічному розділі кваліфікаційної дипломної роботи. В даному випадку вони зазначені у вартісному вигляді та занесені до табл. 5.13.

Таблиця 5.13 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергії, КВт*год	121944,6	1,68	204,87
Опалення, Г/Ккал	3142,65	1684,32	5293,23
Води в тому числі			
холодної, м ³	5953,8	25,24	150,27
гарячої, м ³	11096	94,64	1050,1
Разом			6 698,47

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Для прийнято, що норма безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу становить один стандартний комплект, для виробничого та допоміжного персоналу – два комплекти у розрахунку на рік. Дані підрахунків представлено в табл.5.14.

Таблиця 5.14 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	18	1	900	16,2
Виробничий (операційний) персонал	54	2	700	75,6
Допоміжний персонал	30	2	700	42,0
Разом	102	-	-	133,8

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у табл. 5.15.

Таблиця 5.15.– Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2021 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, штук	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	160	3	480	300	144,00
2. Столові набори	160	3	480	150	30,24
3. Скляний (кришталевий) посуд	160	3	480	300	144,00
4. Кухонний посуд	160	2	320	250	80,00
5. Столова білизна	160	2	320	200	64,00
Разом		-	-	-	462,24

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

– збір за місця для паркування транспортних засобів.

Стаття 9. Витрати на охорону засобу розміщення.

Дані витрати прийнято як 0,03 % доходу (виручки) готелю.

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

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

Узагальнені планові показники поточних витрат готелю наведено у вигляді табл. 5.16.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат готелю на 2020-2021 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	95 020,8
Витрати на оплату праці	15 566,4
Єдиний соціальний внесок	3424,6
Амортизаційні відрахування	23 881,3
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	6 698,47
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	596,04
Податки	30841,48

Витрати на охорону	93,98
Інші поточні витрати діяльності	93 776,31
Разом	269 899,4

5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Діагностика отриманих результатів

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

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. Під час виконання роботи, закладено певні цільові параметри прибутку. Для розрахунків як цільовий визначаємо прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (від 7 до 12%)(табл.5.17).

Таблиця 5.17 – Планування цільового прибутку готелю на 2020-2021 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис.грн.
Операційні доходи готелю, тис.грн	Формула 5.1	313 273,6
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		11
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1. x середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	34 460

Можливий прибуток це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Розрахунок результативних показників діяльності готелю наведено в табл. 5.18.

Таблиця 5.18 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2021 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2021-2022 рік, грн.
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності	Табл. 5.17	313 273,6
2	Поточні витрати	Табл 5.16	269 899,4
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	43 374,2
4	Податок на прибуток	18% від п. 3	7807,4
5	Чистий прибуток можливий	п.3-п.4.	35 566,8
6	Рентабельність операційної діяльності, %	(п.5/п.1)×100%	11,3
7	Цільовий необхідний прибуток	Табл. 5.17	34 460
8	Чистий прибуток плановий	Більший між п.5 та п.7	35 566,8
9	Рентабельність поточних витрат, %		13,1
10	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового	9

Отримані шляхом розрахунків показники свідчать про те, що рівень рентабельності поточних витрат, а саме 13,1% знаходиться в межах середньогалузевого рівня який становить 7-15% для діяльності готелів в перші роки їх діяльності. Отже запропоновані послуги та ціни на них визначені вдало, під них обрано вірний контингент споживачів, а місце для зведення готелю є вірним.

Термін окупності капітальних вкладів становить 9 років, що говорить про зважені доходи, капітальні та поточні витрати готельного підприємства. При цьому термін окупності досить короткий, що дає змогу пришвидшити окупність проекту взагалом. Ціна на надавані послуги відповідає якості, за рахунок чого, готельне підприємство, може вдало розвиватися на конкурентному ринку.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Ефективність діяльності розраховується як співвідношення прибутку одержаного від впровадження цієї діяльності до витрат на неї. Для визначення ефективності від впроваджені інновації в діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних впроваджень (готельних послуг, продукції ресторанного господарства та ін. на рік).

Розрахунок доходу від впровадженні інновації представлено у табл.5.6.

Приклад розрахунку витрат на проведення інновації наведено у табл.5.20.

Таблиця 5.20 – Витрати на впровадження інновації «Впровадження 3D-десертів для кафе-кондитерської»

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Закупка принтерів	Fuse 1	3	1600
Міксер планетарний	Hurakan HKN	4	168
Стіл	Remi	2	18
Конвекційна піч	Iterma P1	2	220
Холодильна шафа	Hurakan HKN	2	120
Разом		-	2126
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			792
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			2918

В таблиці 5.21. показано алгоритм визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на рік.

Таблиця 5.21.– Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2021 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за 2021 рік, тис. грн.
1	Дохід від інноваційної діяльності	Табл. 5.19	6522,55
2	Витрати на впровадження інновації	Табл.5.20-5.23	2918
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1 – п.2.	3604,55
4	Податок на прибуток	18% від п.3.	1009,27
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3 – п.4.	2595,2

6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	$(п.5/п.1) \times 100\%$	39
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій до чистого прибутку	1,12

Враховуючи те що переважна частина витрат на інновацію – це витрати в основні засоби (обладнання, технологію) здійснюється у перший рік створення готелю тому у подальшому загальні витрати на інновацію скоротяться (залишаться витрати на обслуговування, сировину оплату праці персоналу та ін.)..

Отже, ми розрахували що чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності, становитиме розмірі 2595,2тис.грн., рентабельність від впровадження інновації становитиме 39%. Це обумовлене низькою собівартістю основних засобів відносно середньоринкової націнки на дані послуги. Також важливим фактором є попит, який обумовлено унікальністю проекту, загальним туристичним потоком та вдалим розміщенням на локації міста.

Термін окупності становить 1,12 роки. Даний показник свідчить про те, що вже на другий рік роботи, дані послуги будуть приймати активну участь в окупності готелю.

Передбачається те що у майбутньому запропонована інновація буде сприяти підвищенню конкурентоспроможності готельного підприємства на ринку, залученню все більшої кількості гостей, зростанню завантаженості номерного фонду, що принесе все більш зростаючий дохід та прибуток готелю в цілому.

ВИСНОВОКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Формування сучасної індустрії туризму в регіонах України стримується відставанням у рівні розвитку готельного господарства, яке поки що не повною мірою відповідає попиту як за обсягом номерного фонду, так і за якістю послуг, що надаються. В Україні бракує вітчизняних готелів високого рівня обслуговування, а нішу 4-ох та 5-ти зіркових готелів покривають в основному міжнародні мережі. На жаль, більшість сучасних українських туристів подорожуючи по регіонах своєї країни не в змозі дозволити собі зупинитися в готелях високого рівня, оскільки ціна такого задоволення залишається не доступною для них. Тому було вирішено створити проект будівництва готелю категорії 4 зірки, який би не поступався у всіх відношеннях своїм міжнародним колегам, а окрім цього вирізнявся надзвичайно привабливим місцем розташуванням.

При проведенні маркетингового аналізу регіону місця будівництва, а саме с Поляниця, Буковель, Івано-Франківської області, було виявлено потенційних конкурентів місць розміщення, а також загалом оцінено можливості регіону, які при правильному використанні додатково дозволять стимулювати попит споживачів. Як було сказано раніше, дана місцевість вирізняється своєю історією, природними ресурсами, цілющими водами, колоритом. Що стосується, засобів розміщення, які представлені в розглянутому регіоні, то це готелі або категорії 3, 4 зірки або без зіркові. Особливим підходом до зацікавлення гостя вирізняються лише декілька з розглянутих. Тому при розробці проекту новоствореного готелю були враховані та поєднані не лише максимальна кількість послуг, які пропонують готелі-конкуренти, а й розроблений індивідуальний стиль, подача, назва та введена інноваційна складова.

Інноваційність рішення яке було прийняте полягає в виготовленні 3D-десертів для кафе кондитерської. 3D-кулінарія насправді має переваги в порівнянні з традиційною кулінарією оскільки вона набагато точніша. Вона також може обсмажувати їжу набагато ефективніше, ніж мікрохвилі, які, як правило, залишають їжу ніжною.

Що стосується економічної ефективності діяльності проектного готелю в

цілому та ефективності запровадженої інновації. То показники рентабельності операційної діяльності в даному проекті на основі вище зроблених розрахунків складають 11%, що вважається нормальним (від 7 до 15%). Термін окупності капітальних вкладень складає 9 років. Це свідчить, що в розробленому проекті готелю закладено зважені доходи капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
2. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. – [Чинний від 2010-10-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 68 с. – (Державні будівельні норми України).
3. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення : ДБН В.2.2-17:2006. – [Чинний від 2007-05-01]. – К. : Держбуд України, 2007. – 21 с. – (Державні будівельні норми України).
4. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілльєві заклади : ДБН В.2.2-16:2005. – [Чинний від 2006-04-01]. – К. : Держбуд України, 2005. – 65 с. – (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
6. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. - РнД.: Фенікс, 2005. - 220 с.
7. Богушева В.І. Бари й ресторани. Мистецтво обслуговування. - РнД.: Фенікс, 2004. - 352 с
8. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес: Облік, податки, маркетинг, менеджмент. - М.: Книжковий світ, 2005. - 165 с.
9. Буковель [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://bukovel.com/>
10. Волкова І.В., Миропольський Я.І., Мумрікова Г.М. Ресторанний бізнес. - М: Флінта, 2008. - 184 с.
11. Головчанська У. О. Івано-Франківськ: Пам'ятки, історія. — Івано-Франківськ: ІМЕ, 2002. — 92 с.
12. Гоцул Л. Ф. Туризм і рекреація. – Івано-Франківськ, 1992.

13. Гілецький Й. Р. Географія Українських Карпат. Лекції з курсу “Фізична географія України” 2005р.
14. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів : ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинні від 1999-03-25]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 27 с. – (Державні санітарні правила та норми).
15. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23-99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).
16. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування /В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова - К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. -248 с
17. Курчам Н.П., Митюрине Ф.С. Обслуговування в ресторанах - М.: Економіка, 2008 - 183с.
18. Мальська М. П. , Пандюк І. Г. ,Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування Підручник . - К.: Знання, 2011. - 366с.
19. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ до виконання кваліфікаційної діаломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання.
20. Михеева Е. Оформляем план - меню.//Ресторанные ведомости - 2001 – 43
21. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2010. 308с.
22. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник - 2-е вид. - К. : Ліра-К, 2011.-388 с
23. Нечаюк Л.І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 346 с.
24. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.

25. Природа Фвано-Франківської області під ред. Теренчука К. І. - К.: Вища ліга, 1973
26. Радченко Л. А. Обслуговування на підприємствах харчування. - РнД.: Фенікс, 2004. - 384 с
27. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту. Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
28. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах Підручник. - К.: Альтерпрес, 2009. - 447 с.
29. Сокольвак В.А, Олійник Л.М. Складання меню. Види меню. Навчальний посібник.
30. Шулік Н.В. Специфіка ресторанного бізнесу. - М: Вища школа, 2006. - 250 с.
31. <https://pro3d.com.ua/a359983-yaki-perspektivi-druku.html>
32. <http://royaldesign.ua/ru/pyat-roskoshnyih-oteley-mira-v-stile-ar-deko.bXvzc/>
33. http://kafinf.tnpu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/12/%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82_3%D0%94.pdf
34. <https://agronews.ua/news/3d-prynter-navchyly-drukuvaty-produkty-dlia-izhi/>
35. <https://inspired.com.ua/stream/u-shvejtsariyi-za-dopomogoyu-3d-prynterastvoryly-shokolad/>

ДОДАТКИ

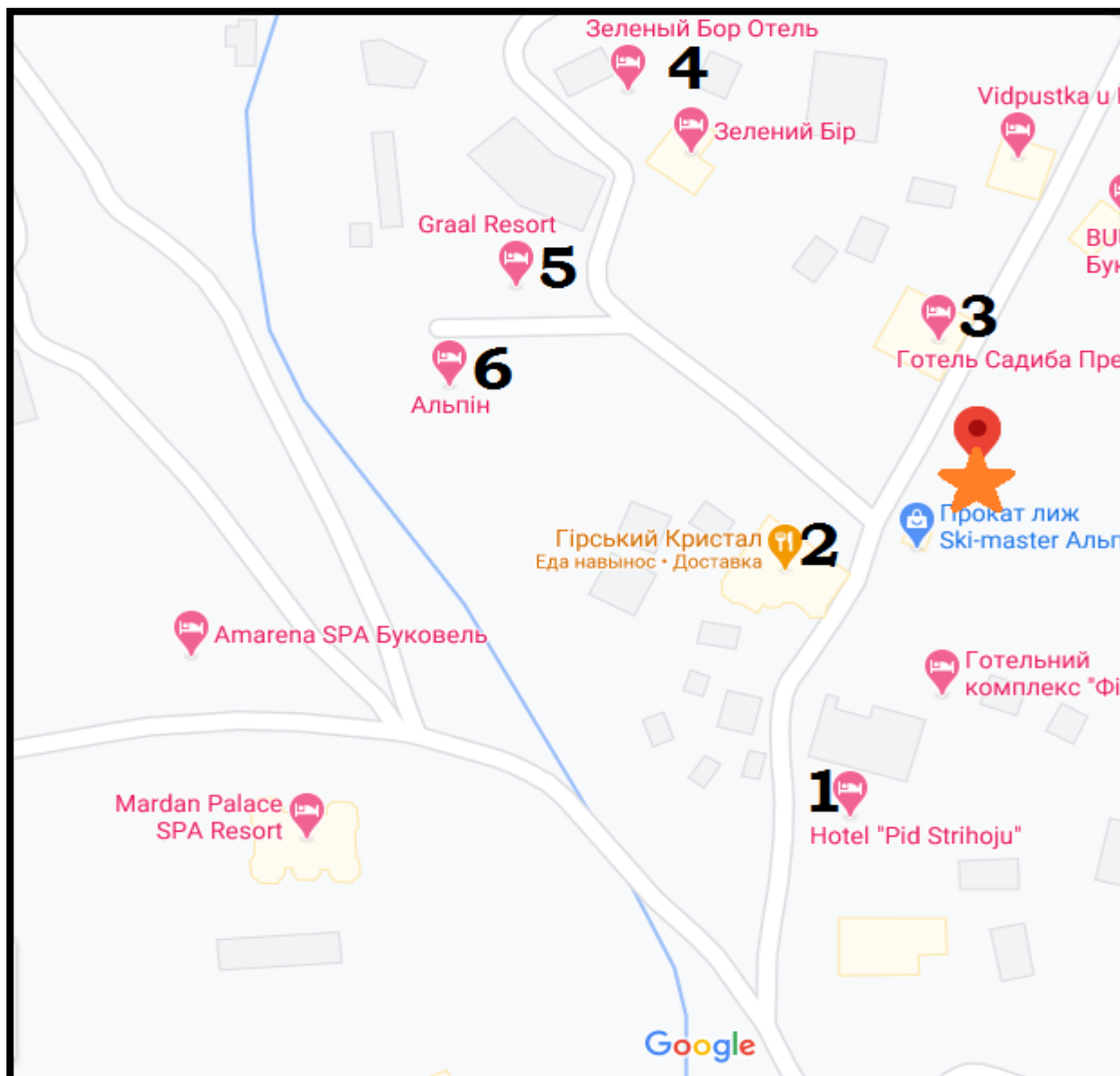
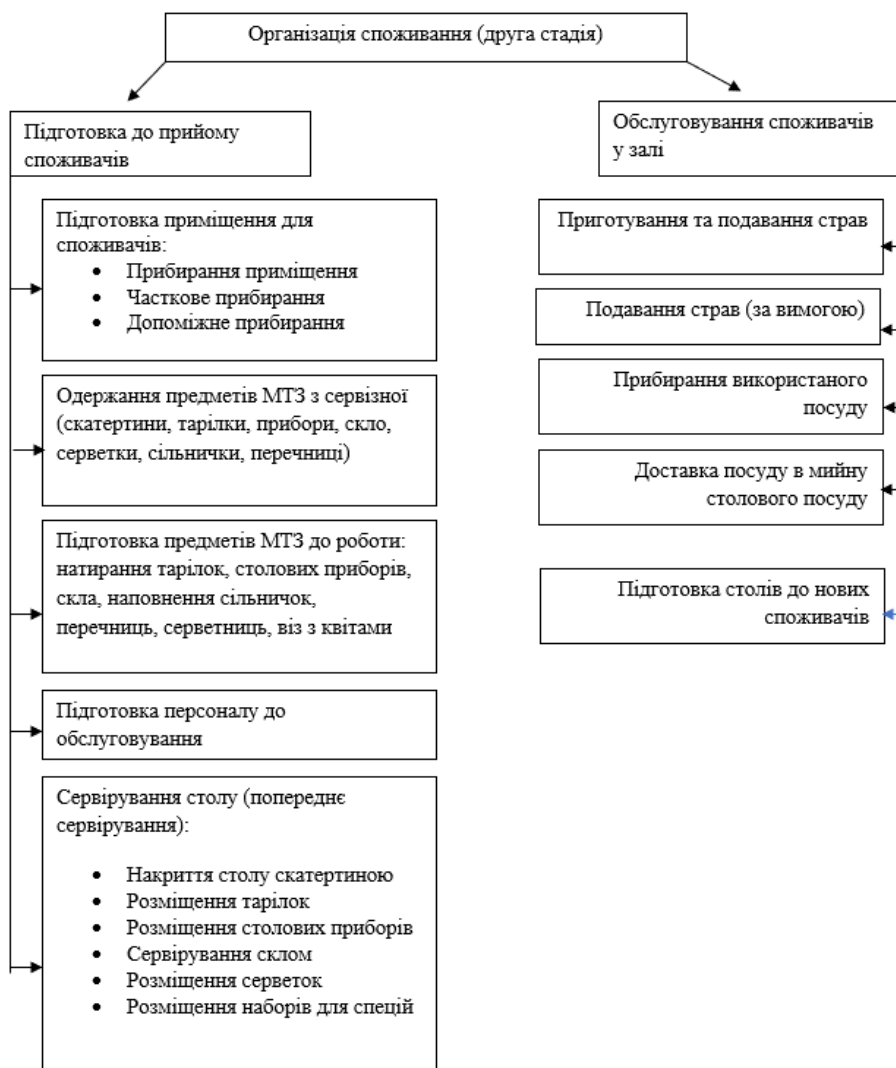


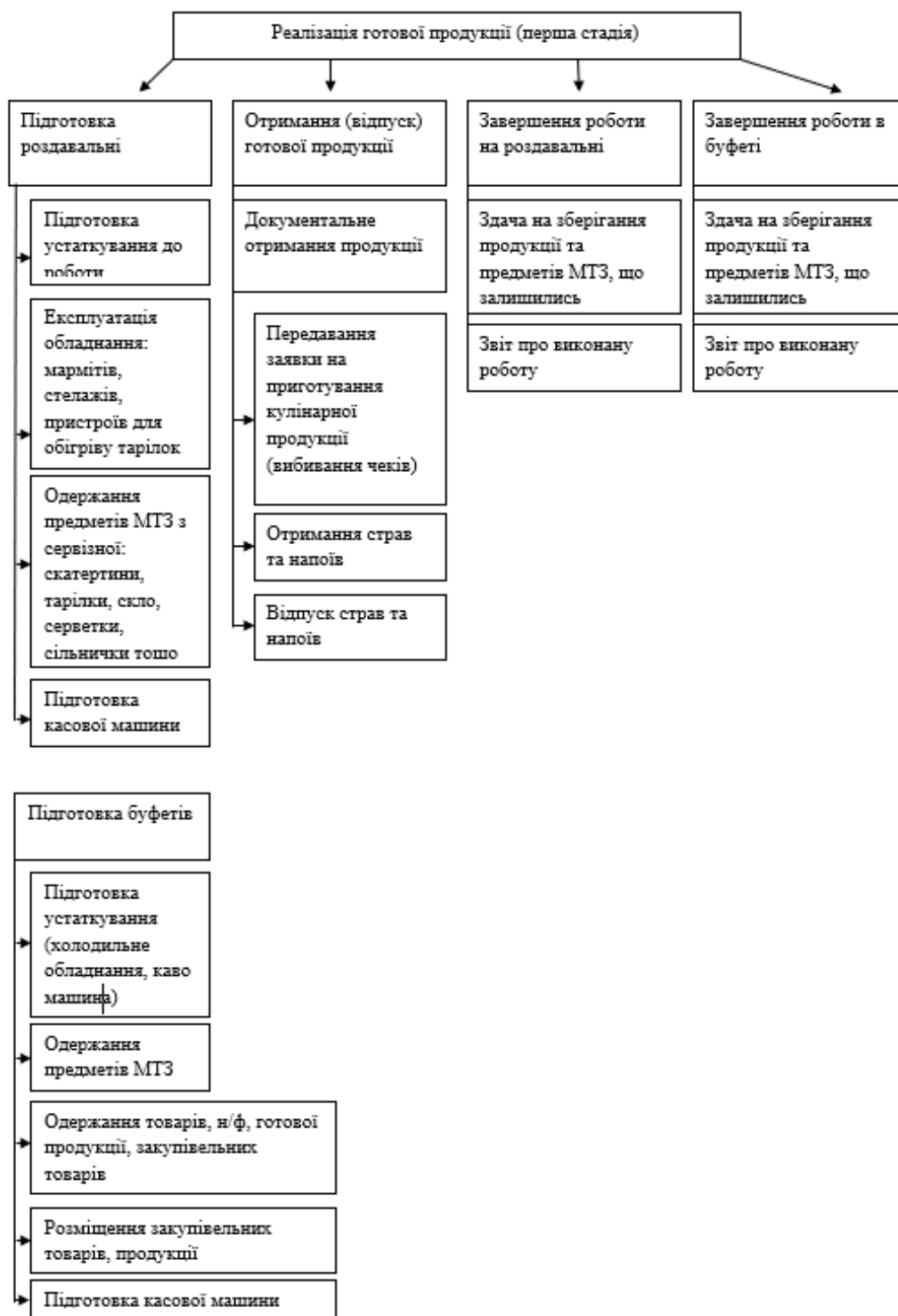
Рис2.1 Ситуаційний план

Таблиця 2.4. Експлікація будівель та споруд

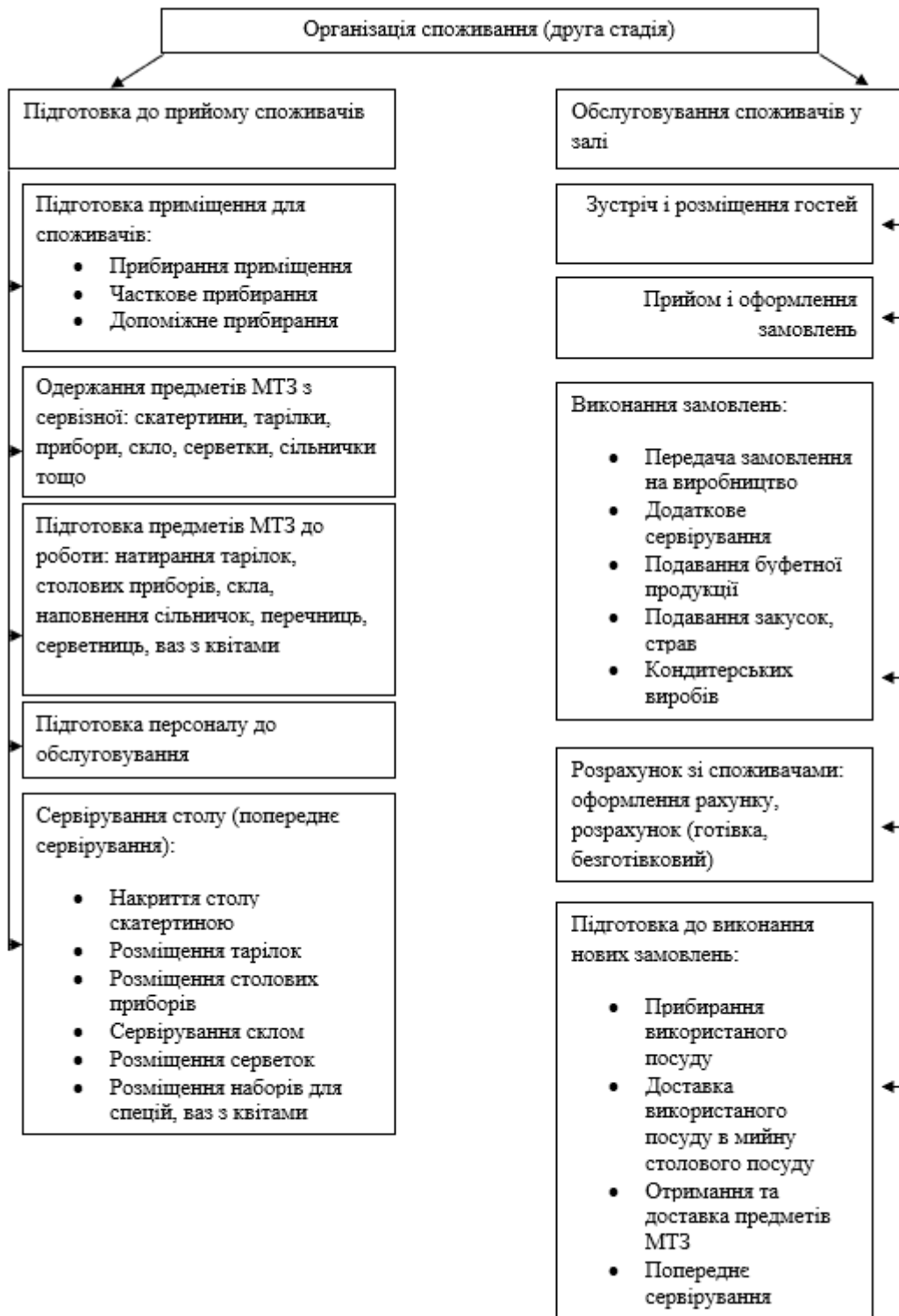
№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I.Заклад, що проектується	Категорія 4*, 90 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель «Під Стріхою»	Категорія 4* 32 номерів
2	Готель «Гірський Кристал»	Категорія 3* 30 номерів
3	Готель «Садиба Предків»	3 котеджа, 7 номерів
4	Приватна садиба «Зелений бір»	11 номерів
5	Готель «Graal Resort»	Категорія 4* 33 номерів
6	Готель «Альпін»	Категорія 3* 21 номерів



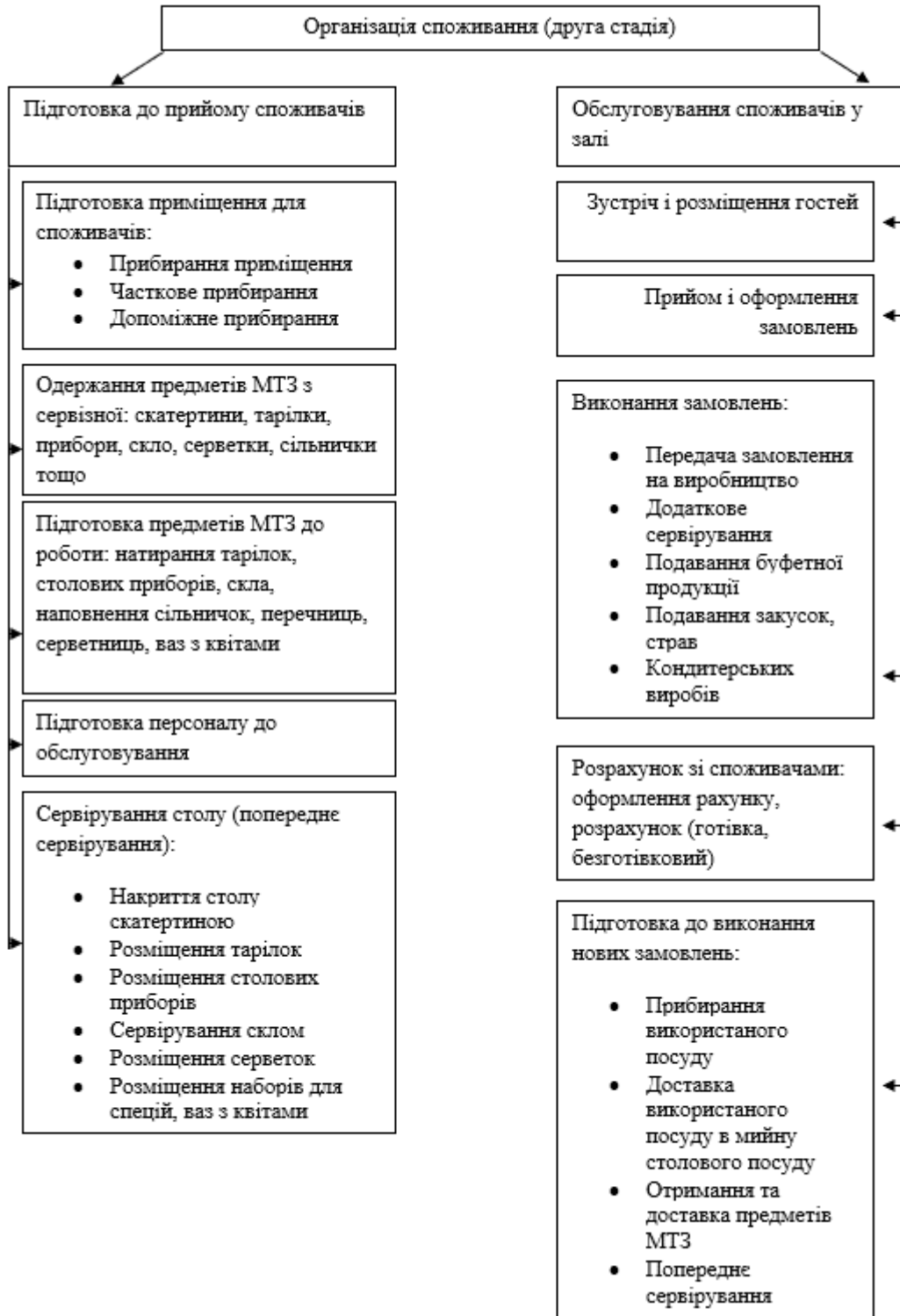
Технологічний процес обслуговування під час сніданку в ресторані



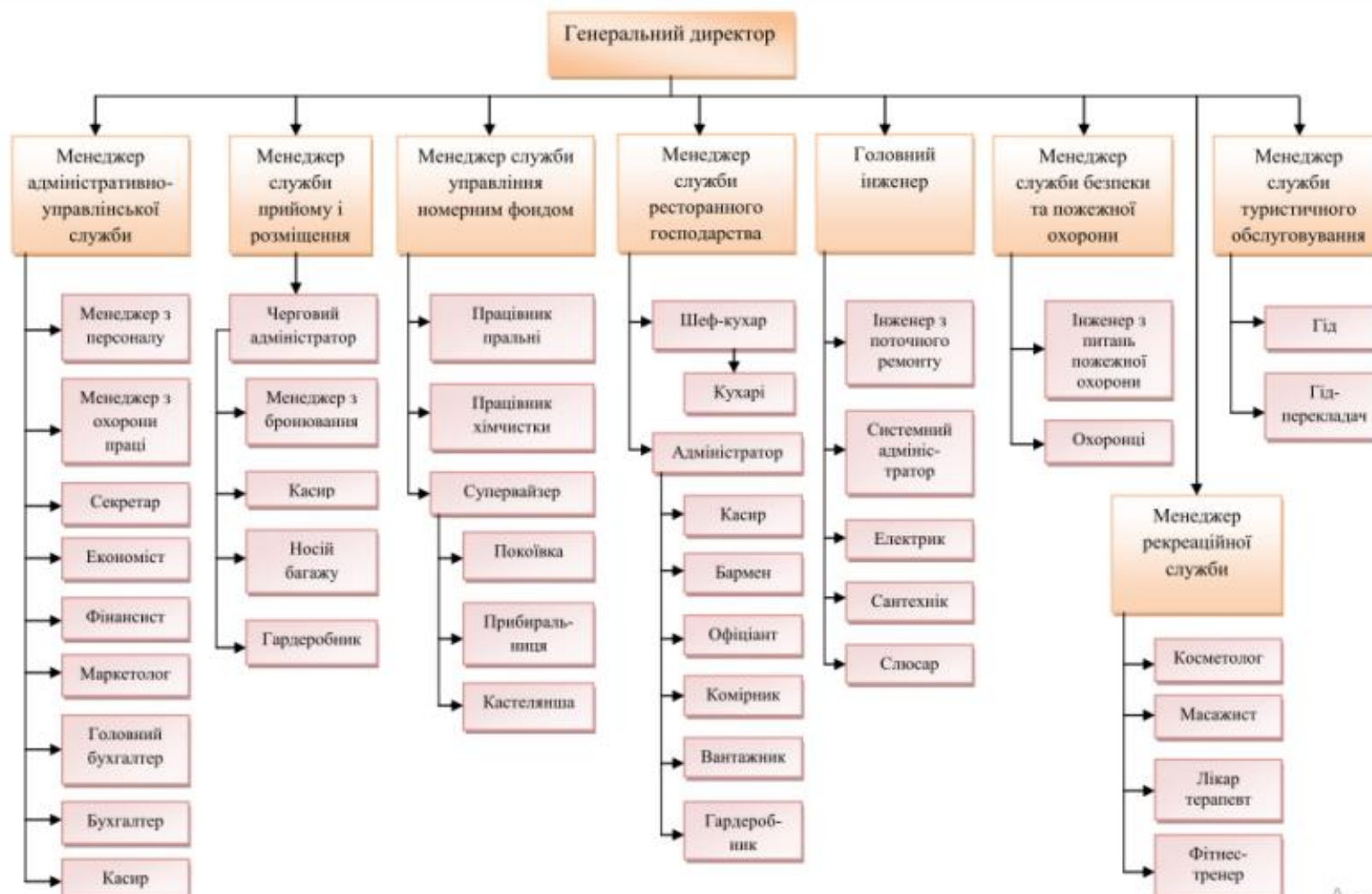
Структура процесу обслуговування в ресторані



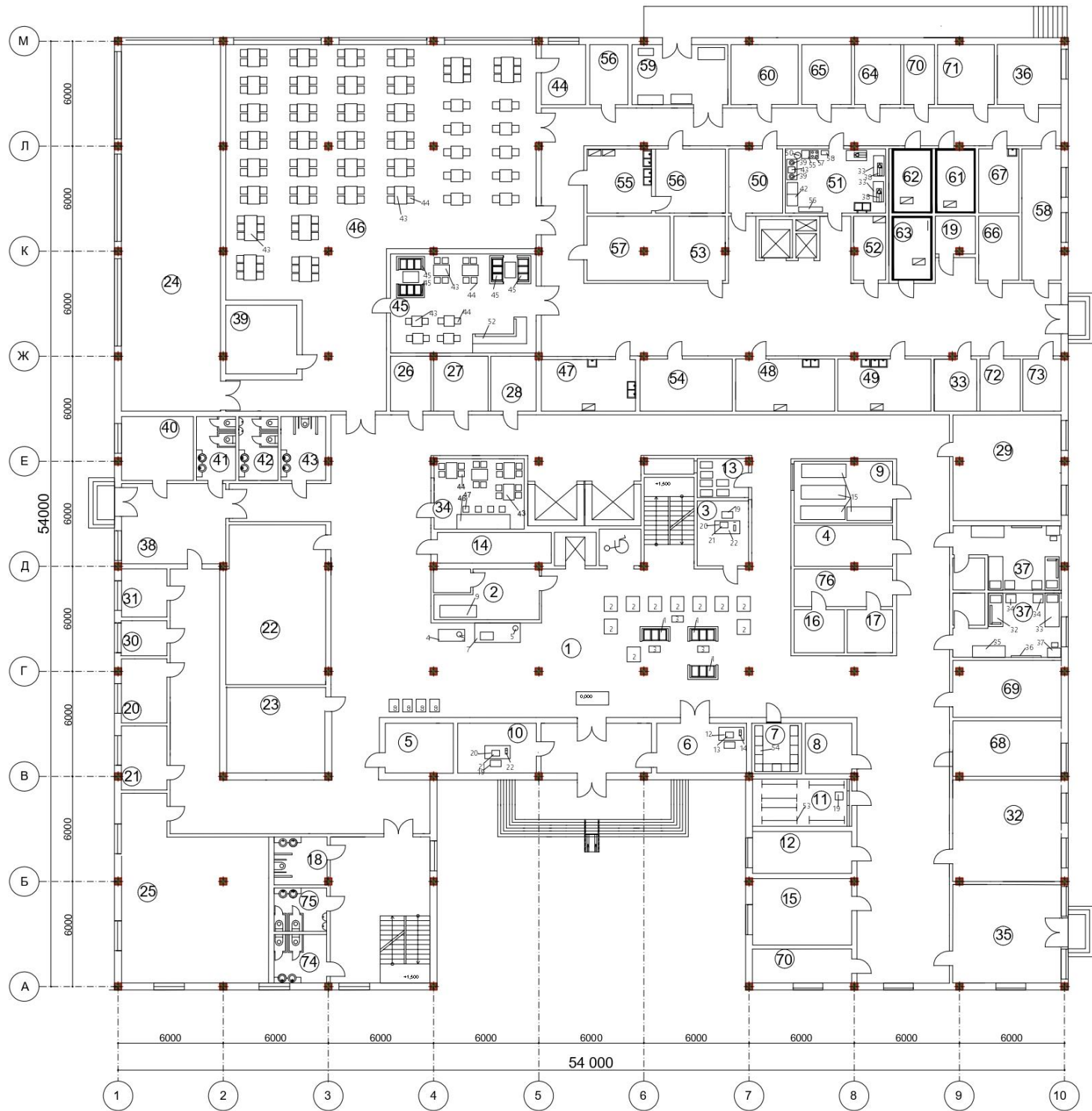
Структура процесу обслуговування в ресторані



Структура процесу обслуговування в кафе-кондитерській



Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0.000



ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№	Назва	Площа м ²
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому та реєстрації	18,56
3	Бюро бронювання	9
4	Кімната чергового персоналу	12
5	Службовий санітарно – технічний блок	10
6	Кімната чергового адміністратора	12
7	Сейфова	8
8	Швейцарська і приміщення носильників	8
9	Камера схову	20
10	Приміщення охорони	12
11	Гардероб	15,26
12	Багажний вестибюль	12
13	Приміщення для багажних візків	6
14	Комора прибирального інвентарю	6
15	Медпункт	20
16	Вбиральня для жінок	7,1
17	Вбиральня для чоловіків	6,1
18	Вбиральня для мало мобільних	6
19	Машинне відділення	5
20	Приміщення гіда та перекладача	10
21	Екскурсійне бюро	10
22	Більярдна	44,2
23	Дитяча кімната	38,5
24	Зала для гуртків та лекцій (кінотеатр)	118,6
25	Конференц-зала	126
26	Вбиральня чоловіча	10,4
27	Вбиральня жіноча	14,6
28	Службовий санітарно технічний блок	9
29	Білизняна	41
30	Склад прибирального інвентарю	4
31	Склад в'їзтових засобів	5
32	Майстерні	79
33	Санвузли та душові	20
34	Лобі-бар	20
35	Електрошитова	20
36	Ідальня для персоналу	20
37	Номери для маломобільних	27

ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№	Назва	Площа м ²
	Склад і площа приміщень ресторану на 160 місць	
38	Вестибюль	25
39	Аванзал	8
40	Гардероб	15
41	Вбиральня для жінок	8
42	Вбиральня для чоловіків	10
43	Вбиральня для мало мобільних	4
44	Кімната для паління	15
45	Кондитерська	4,8
46	Обідня зала	259
47	Гарячий цех	15
48	Холодний цех	15
49	М'ясо – рубний цех	16,4
50	Овочевий цех	15
51	Кондитерський цех	26,4
52	Приміщення для обробки яєць	7
53	Приміщення для нарізання хліба	15
54	Мийна кухонного посуду	17
55	Мийна столового посуду	10
56	Сервізна	8
57	Роздавальня	12
58	Приміщення заводючого виробництва	25
59	Завантажувальна	15
60	Приміщення комірника	12
61	Охолоджувальна м'ясо – рубна камера	10
62	Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	10
63	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	10
64	Комора сухих продуктів	8
65	Комора овочів та коренеплодів	8
66	Комора декаліїчних товарів та напоїв	12
67	Комора тари та інвентарю	10
68	Кабінет директора	12
69	Бухгалтерія	15
70	Приміщення офіціантів і барменів	12
71	Комора прибирального інвентарю	8
72	Гардероб чоловічий	8
73	Гардероб жіночий	7
74	Вбиральня жіноча	8
75	Вбиральня чоловіча	8
76	Тамбур	12

СПЕЦИФІКАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ

№	Найменування	Марка	Розміри	К-ксть
1	Диван	ASKONA	1200x1100x730	3
2	Крісло для відпочинку	NAVI SOFT	700x250x850	10
3	Журнальний столик	UaStal D575xH390	575x575x390	3
4	Стіюка портьє	OM-f5	700x400x1400	1
5	Килими	-	1200x100	4
6	Квіти	-	500x500x1200	3
7	Стіюка-блок адміністратора	Стіюка ресепшн P-	1200x2600x1400	1
8	Стілець	NAVI SOFT	800x450x500	4
9	Шафа для зберігання ключів	MegaMebli	280x270x80	1
10	Тумба для комп'ютера	MegaMebli	600x600x736	2
11	Сейф	ЯМХ-65ЕТ	650x350x360	1
12	Стіл	NAVI SOFT	1400x870x1200	1
13	Ноутбук	Philips	117x118	2
14	Телефон	Philips	60x60	1
15	Стелаж	MegaMebli	1500x1000x1800	4
16	Стілець	NAVI SOFT	800x450x500	1
17	Стіл	NAVI SOFT	1400x870x1200	1
18	Вішак	MegaMebli	1500x400x1600	5
	Пост охорони			
19	Стілець	NAVI SOFT	800x450x500	3
20	Стіл	NAVI SOFT	1400x870x1200	1
21	Ноутбук	Philips	117x118	2
22	Телефон	Philips	60x60	1
23	Умивальник	ВОСЧИ ТАОРМИНА ARCH	700x700x200	2
24	Унітаз	ВОСЧИ ТАОРМИНА ARCH	400x600x790	2
25	Пісуар	ВОСЧИ ТАОРМИНА ARCH	400x150x400	2
26	Дзеркало	ВОСЧИ ТАОРМИНА ARCH		2
27	Квіти	-	500x500x1200	1

СПЕЦИФІКАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ

№	Найменування	Марка	Розміри	К-ксть
28	Умивальник	ВОСЧИ ТАОРМИНА ARCH	700x700x200	2
29	Унітаз	ВОСЧИ ТАОРМИНА ARCH	400x600x790	4
30	Дзеркало	ВОСЧИ ТАОРМИНА ARCH		2
31	Квіти		500x500x1200	1
32	Ліжко з електроприводом	OSD 91V	2000x900x510	2
33	Ліжко односпальне	SOKME	2000x900x600	2
34	Тумбочка біля ліжка	SOKME	500x500x650	4
35	Підставка для багажу	SOKME	600x300x400	2
36	Телевізор	Samsung	742x180x472	2
37	Стіл	SOKME	1200x600x750	2
38	3D-принтер	Fuse 1	600x300x400	3
39	Міксер планетарний	Hurakan HKN	280x270x80	4
40	Стіл	Remi	1200x600x750	2
41	Конвекційна піч	Iferma P1	1200x600x750	2
42	Холодильна шафа	Hurakan HKN	1200x600x750	1
43	Вага	Iferma P1	60x60	1
43	Стіл	NAVI SOFT	1400x870x1200	52
44	Стілець	NAVI SOFT	800x450x500	174
45	Диван	ASKONA	1200x1100x730	4
46	Барна стіюка	NAVI SOFT	800x2450x1200	1
47	Барні стільці	NAVI SOFT	800x450x1000	4
47	Стелажі	МДФ	400x870x1900	2
49	Шафа	NAVI SOFT	1200x600x1750	4
50	Сміттєвий бак	JAH	D=40x600	2
51	Холодильна камера	Hurakan HKN	1200x600x750	1
52	Вітрина для десертів	Hurakan HKN	1400x870x1200	2
53	Вішалки	Clother Hose	200x1000x1500	6
54	Сейфи	Valberg	220x350x1200	11
55	Конвекційна піч	Iferma P1	1200x600x750	1
56	Стелаж	СП-2	1000*500*1800	1
57	Плита електрична	Iferma P1	800*700*900	1
58	Підтоварник	TMM ПТ-0	600*500*300	1



Найменування сировини	Кількість сировини,г		Нормативна документація
	На 1 порцію		
	Брутто	Нетто	
Яйця	1шт	40	ДСТУ 5028:2008
Цукор	70	70	ДСТУ 4623-2006
Пшеничне борошно	40	40	ГСТУ 46.004-99
Крохмаль кукурудзяний	16	16	ДСТУ 3976-2000
Вершкове масло	13	13	ДСТУ 4339:2005
Ванільний екстракт	2	2	ДСТУ 5565-2:2007
Малина	55	55	ДСТУ 7179:2010
Желатин	30	30	ГОСТ 11293-89
Згущене молоко	20	20	ДСТУ 4274:2003
Білий шоколад.	45	45	ДСТУ 3924-2000
Вершки 33%	50	50	ГОСТ 31451-2013
Лимонний сік	5	5	ГОСТ 4429-82
Червоний барвник	1	1	ДСТУ ISO 18451-2:2019
Вихід	-	150	

Технологія приготування

Для початку, ми зробимо тісто на бісквіт. Для цього, на протязі 7 хвилин збиваємо міксером яйця, після чого додаємо цукор і продовжуємо збивати. Всипаємо в ячну масу 40 гр. борошна, 16 гр. крохмалю і 1 ч.л. ванільного екстракту. Всю нашу масу ми перемішали, і додамо розтоплене вершкове масло. Знову добре перемішаємо, і виливаємо тісто в 1 капсулу. Для малинового желе в сотейник додаємо 25 грам малини і 30 гр. цукру, доводимо до кипіння. Тим часом, змішаємо 30 мл. води і 6 гр. желатину, залишимо набухати. Коли малина з цукром закипить, а желатин набухне, змішаємо їх і додаємо в 2 капсулу. Тим часом, можемо приготувати малиновий мус. Для цього змішаємо 30 гр. малини і 20 гр. цукру, залишимо на плиті в сотейнику для закипання. Після цього необхідно масу процідити через сито. Змішаємо 75 мл. води і 7 гр. желатину. Залишимо набухати на 10 хвилин. Коли желатин набухне, ми додаємо його до малинової процідженої маси. Також, додаємо сюди вершки. Все це ретельно перемішаємо. І заправляємо 3 капсулу.

Для глазури нам буде потрібно змішати 55 мл. води і 8 гр. желатину, залишимо його на 10 хвилин. Тим часом змішаємо 40 мл. води, 20 гр. цукру, і згущене молоко. Доводимо до кипіння глазури, після чого знімаємо з плити, і заливаємо нею білий шоколад. Залишимо цю масу на 5 хвилин, після чого додамо пару крапель червоного барвника, желатин, і змішаємо все з допомогою погрузного блендера. Заправляємо в 4 капсулу принтеру.

Запускаємо принтер на друк десерту. Створений 3D-продукт можна вживати відразу після виготовлення.



Найменування сировини	Кількість сировини,г		Нормативна документація
	На 1 порцію		
	Брутто	Нетто	
Яйце	1штг	40	ДСТУ 5028:2008
Цукор	20	20	ДСТУ 4623-2006
Пшеничне борошно	25	25	ГСТУ 46.004-99
Крохмаль кукурудзяний	7	7	ДСТУ 3976-2000
Розпушувач	2	2	ДСТУ 2900:2006
Вершкове масло	8	8	ДСТУ 4339:2005
Кава	15	15	ДСТУ 4394:2005
Маскарпоне	25	25	ДСТУ 4395:2005
Лікер	20	20	ДСТУ 4257:2003
Молоко	15	15	ДСТУ 2661:2010
Шоколад білий	15	15	ДСТУ 3924-2000
Шоколад темний	25	25	ДСТУ 3924-2000
Желатин	8	8	ГОСТ 11293-89
Цукрова пудра	15	15	ДСТУ 4623-2006
Вершки 33%	25	25	ГОСТ 31451-2013
Вихід	-	140	

Технологія приготування

Бісквіт – 1 капсула.

Відділіть жовтки від білків. До білків додайте дрібку солі та 10 г цукру. Збийте до стійкої білої маси. До жовтків додайте решту 20 г цукру та збийте. Обережно з'єднайте збиті жовтки з білками. Просіяне борошно разом з крохмалем і розпушувачем всипте до всієї маси та перемішайте, але обережно, щоб білки не впали. Перелийте тісто капсулу.

Готову каву заправляємо в 2 капсулу.

Шоколадно-кавовий мус – 3 капсула.

Замочіть желатин у 20 мл холодної води. Заваріть каву та почніть готувати шоколадно-кавовий мус. Для цього змішайте шоколад з цукром та влийте 50 мл гарячої кави, збийте блендером. Додайте до маси підготовлений желатин і знову збийте все до однорідності. Остудіть масу до кімнатної температури. Збийте вершки до стійкої форми та влийте кавову масу, обережно перемішайте та заправте мусом 3 капсулу.

Вершковий мус- 4 капсула

Замочіть желатин у 40 мл води. У каструльці змішайте жовтки з цукром і перемішайте до однорідної маси. Розігрійте молоко до гарячого стану, після чого вливайте, невеликими порціями, у яєчну масу, добре все перемішуючи. Поставте каструльку з масою на середній вогонь та підігрійте, весь час помішуючи, доведіть до легкого загустіння. Зніміть з вогню та розчиніть у масі набухший желатин.

Розтоплений шоколад перелийте у заварну масу, додайте туди лікер і збийте блендером. Потім додайте маскарпоне та збийте все блендером знову. Збийте вершки до стійкості та обережно з'єднайте з рештою маси. Можна заправити 4 капсулу.

Крем – 5 капсула

Збийте вершки з маскарпоне та цукровою пудрою до стійкості. Заправте 5 капсулу. Можна запускати на друк. Створений 3D-продукт можна вживати відразу після виготовлення.



Технологічна карта на кулінарний виріб “ Десерт “Orange Cube””

Найменування сировини	Кількість сировини,г		Нормативна документація
	На 1 порцію		
	Брутто	Нетто	
Пюре хурми	50	50	ГОСТ: 976162
Апельсиновий сік	100	50	ДСТУ 7159:2010
Цукор	40	20	ДСТУ 4623-2006
Желатин	13	10	ГОСТ 11293-89
Мигдального борошна	25	25	ДСТУ 2900:2006
Цукрової пудри	25	25	ДСТУ 4623-2006
Кукурудзяний крохмаль	10	10	ДСТУ 3976-2000
Кокосова стружка	15	15	ДСТУ 3924-2014
Яйця	1шт	40	ДСТУ 5028:2008
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Вершки 33%	30	30	ГОСТ 31451-2013
Білий шоколад	30	30	ДСТУ 3924-2000
Вихід	-	160	

Технологія приготування

Замочити желатин в воді на 15 хв. Розтопити желатин на водяній бані

Пюре з хурми і 50 гр. апельсинового соку змішуємо разом, додаємо цукор за смаком, додаємо желатин і виливаємо в 1 капсулу.

Змішуємо мигдальне борошно, крохмаль, кокосову стружку і сіль. Окремо збити білки і сіль, коли почне утворюватися піна додати цукор. Змішати білки з сухими інгредієнтами і викласти в 2 капсулу.

Для мусу 50 г вершків нагріти, 6 гр. желатину замочити в 35 гр. води на 15 хв. Розтопити желатин на водяній бані. Заварити два жовтки гарячими вершками, вливаючи їх тонкою цівкою і перемішуючи жовтки віночком. Додаємо розтопленний желатин та шоколад. Збиваємо холодні вершки до м'яких піків і з'єднуємо з шоколадом віночком. Заправляємо 3 капсулу.

Для глазурі в сік апельсина додаємо помаранчевий барвник та розтопленний желатин і заправляємо 4 капсулу.

Запускаємо друк на принтері. Створений 3D-продукт можна вживати відразу після виготовлення.

