

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанної та туристичної справи
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

[Підпис]
(підпис)

Свердловніков В.В.
(прізвище та ініціали)

« 02 » 03 20 2р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

[Підпис]
(підпис)

Шаран Л.О.
(прізвище та ініціали)

« 18 » березня 20 2р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 244. Готельно-ресторанна справа
(код та назва спеціальності)
освітньо-професійної програми « Готельно-ресторанна справа »

на тему: «Туристичні готелі з інноваційною технологією роздрітної мережі» в с. Птич-Погода Київської області

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

Дослідська Іларіона Валеріївна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

[Підпис]
(підпис)

Керівник Дімітріс Ураска Вікторівна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

[Підпис]
(підпис)

Консультанти Ситвенко Н.Р.
(прізвище та ініціали)

[Підпис]
(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент Насіріє О.В.
(прізвище та ініціали)

[Підпис]
(підпис)

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

Здобувач

[Підпис]
(підпис)

Київ - 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) готельно-ресторанної та туристичної справи

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 « Готельно-ресторанна справа »
(код і назва)

Освітньо-професійна програма « Готельно-ресторанна справа »
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

1 в.о. Завідувача

кафедри ГРС

Проф. Даренко В. П.

« 05 » листопада 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Ассієтовська Євгенія Валеріївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Економічний готель з інноваційною технологією «розумний номер» в с. Вітче Львівської області

керівник роботи Даренко В. П.
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від « 05 » 11 2020 року № 919-кв

2. Строк подання здобувачем роботи 11.03.2021

3. Вихідні дані до роботи своєю розробкою є Вітче Львівської області готель категорії 4*, інноваційно-туристичне інноваційної технології «розумний номер»

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

Шість інноваційних ітераций та їхній розвиток.

5. Перелік графічного матеріалу

Листок 1 (формат А3) комерційне рішення готельного підприємства на вартість 0,000;

Листок 2 (формат А3) тези об'єкту вартість 0,000;

Листок 3 (формат А3) матеріал інноваційного дослідження.

Розділ		
Розділ 1	Діпфік Т.В.; к.х.н.; досвід	06.11 - 27.11
Розділ 2	Діпфік Т.В.; к.х.н.; досвід	28.11 - 12.12
Розділ 3	Діпфік Т.В.; к.х.н.; досвід	13.12 - 02.01
Розділ 4	Діпфік Т.В.; к.х.н.; досвід	03.01 - 16.01
Розділ 5	Дембовець Н.Р.; ат. великод.	17.01

7. Дата видачі завдання 06 листопада 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи
1	Вступ. Розділ 1 "Загальні принципи"	06.11 - 27.11
2	Розділ 2 "Маркетингові дослідження"	28.11 - 12.12
3	Розділ 3 "Фінансово-технічний"	13.12 - 02.01
4	Розділ 4 "Генерально-технічний"	03.01 - 16.01
5	Розділ 5 "Економічний"	17.01 - 24.01
6	Підсумки та пропозиції. Склад	25.01 - 30.01
7	Використання літератури та інтернет-ресурсів. Додатки	
8	Форми роботи	31.01 - 07.03
	Підсумки роботи	08.03 - 10.03
	Форми кваліфікаційної роботи	
	Протокол нагородження	11.03.2024

Здобувач

Керівник роботи

(підпис)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Діпфік Т.В.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Доліновської Марини Валеріївни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема проекту: «Туристичний готель з інноваційною технологією «розумний номер» в с. Віта-Поштова Київської області»

Керівник проекту: к.х.н., доц. Дітріх І.В.

Термін захисту: «_____»_____.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку закладів готельно-ресторанного господарства в Києво-Святошинському районі, Київської області, с. Віта-Поштова. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію туристичного готелю з інноваційною технологією «розумний номер».

Розроблено об'ємно-планувальне рішення закладу, інженерно-будівельні рішення, заходи щодо раціонального використання тепло-енергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки при експлуатації підприємства. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

За результатами досліджень опубліковані тези у збірнику тез VII Всеукраїнської студентської наукової конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи».

Дипломний проект викладений на 122 сторінках пояснювальної записки та містить 53 таблиці, 15 рисунків, 2 додатки. Графічний матеріал 3 аркуші.

Ключові слова: інноваційна технологія, «розумний номер», туристичний готель, схема технологічного процесу, конкурентоспроможність, окупність інвестицій.

Abstract

A study of the market of hotel and restaurant facilities in the village. Vita-Poshtova, Kyiv region. Based on the results of research of the internal and external environment and based on the analysis of the competitive environment, the concept of a tourist hotel with innovative technology "smart room" is substantiated.

The volume planning solution of the institution, engineering and construction solutions, measures for the rational use of heat and energy resources, labor protection, safety during operation of the enterprise have been developed. The consolidated annual plan of results of economic activity of establishment of hotel and restaurant economy is developed. An assessment of capital investments, payback of the investment project.

According to the research results, theses were published in the collection of abstracts of the VII All-Ukrainian Student Scientific Conference "Hotel and Restaurant and Tourism Business: Realities and Prospects".

The qualification work is presented on 122 pages of the explanatory note and contains 53 table, 15 figures, 2 appendices. Graphic material 3 sheets.

Key words: innovation technology, "smart room", tourist hotel, technological process scheme, competitiveness, return on investment.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	8
1.1. Світовий досвід будівництва готелів з технологією «розумним номерами»	8
1.2. Системи автоматизації для діяльності готелів.....	11
1.3. Новітнє рішення готелю з інноваційною технологією «розумний номер»	14
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	25
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	27
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	29
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	29
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	32
3.3. Характеристика житлової групи приміщень.....	35
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	42
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	42
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	43
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	55
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	62
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	66
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	68
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	70
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	71
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та	

поверховості будівлі	71
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	76
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	76
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення	77
4.3 Пропозиції щодо дизайну	86
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	89
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення	89
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	92
5.3 Розробка плану з праці	94
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства	100
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку	104
5.6. Ефективність впровадження інновацій в проєктованому готелі.....	105
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	108
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	110
ДОДАТКИ	117

ВСТУП

За останні роки сфера українського готельного бізнесу зазнала серйозних змін і сьогодні в основному відповідає міжнародним стандартам за якістю обслуговування, оформленню інтер'єрів, кваліфікаційної підготовки персоналу. При цьому потреба в будівництві нових готелів продовжує залишатися актуальною, адже старі типові будівлі, навіть модернізовані, зберігають наліт часу, коли комфорт не був пріоритетом. Це простежується і в плануванні, і в розташуванні вікон, і в розмірах приміщень. Нові архітектурно-дизайнерські рішення дозволяють відчувати себе комфортно навіть в невеликих номерах зі скромною, але принципово новою обстановкою. Старим типовим будівлям потрібен капітальний ремонт з тотальним оновленням дизайну, що іноді коштує дорожче, ніж будівництво нового готелю за сучасними технологіями [45].

Безперервне зростання конкурентоспроможності готельного підприємства вимагає постійної роботи, як творчої, так і аналітичної для того, щоб створювати нові цікаві послуги, припиняти виробництво збиткових застарілих послуг і вдосконалити затребувані існуючі.

В даний час конкуренція як рушійна сила змушує організації постійно шукати нові шляхи підвищення своєї конкурентоспроможності. Оскільки основною метою підприємницької діяльності в умовах ринкових відносин є максимізація прибутку, то для цього необхідно забезпечити високий рівень конкурентоспроможності.

Шляхи підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства різні, але варто мати на увазі, що готельний бізнес відрізняється обов'язковою наявністю інноваційного моменту, який може бути пов'язаний з створенням нової готельної послуги, впровадженням прогресивних інформаційних технологій, з використанням нових організаційних форм тощо [37].

Проектування туристичного готелю з інноваційною технологією «розумний номер» в с.Віта-Поштова Київської області є актуальним, оскільки відповідає сучасним потребам споживачів готельних послуг.

Об'єкт дослідження - туристичний готель в с. Віта-Поштова Київської області.

Предмет дослідження – обґрунтування діяльності туристичного готелю з впровадженням інноваційної технології «розумний номер» в с. Віта-Поштова Київської області.

Актуальність дослідження визначило мету і завдання роботи.

Мета кваліфікаційної роботи – проектування туристичного готелю 4* з інноваційною технологією «розумний номер» в с. Віта-Поштова Київської області, який би був сучасним, зручним та конкурентоспроможним на ринку готельних послуг.

Щоб досягти мети кваліфікаційної дипломної роботи потрібно вирішити такі завдання:

- розкрити сутність інноваційної технології «розумний номер»;
- надати техніко-економічне обґрунтування доцільності будівництва туристичного готелю в с. Віта-Поштова Київської області;
- розробити організаційно-технологічний процес туристичного готелю, який проектується;
- описати інженерно-технічне забезпечення туристичного готелю, який проектується;
- обґрунтувати операційні доходи проектованого туристичного готелю, розрахувати обсяги та структуру активів; розробити план з праці та поточні затрати; розрахувати операційний прибуток за перший рік функціонування туристичного готелю; провести розрахунки щодо оцінки ефективності капітальних вкладень та відповідні розрахунки щодо періоду окупності проекту.

Методи дослідження. бібліографічний, що полягав в аналізі та джерел літератури; табличний і графічний, що полягали у використанні таблиць та графіків для узагальнення; економічний аналіз, що полягав у розрахунках прогнозних показників діяльності проектованого готелю.

Структура роботи складається із вступу, п'ятьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаної літератури та інтернет-ресурсів, додатків.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Світовий досвід будівництва готелів з технологією «розумним номерами»

Готельні підприємства завжди знаходилися в авангарді застосування інновацій, і перш за все, інновацій, пов'язаних з поліпшенням побуту і життя людини. Інноваційний розвиток індустрії гостинності, впровадження новітніх технологій в готельну діяльність обумовлено необхідністю створення конкурентних переваг, еволюції бізнесу в найбільш привабливих сегментах туристичного ринку. Посилення конкуренції на готельному ринку є однією з основних проблем в цій сфері. Ринок дуже агресивний, пропозиція випереджає попит, готелям все важче відстоювати свої інтереси.

Технологія розумних номерів є ключовою тенденцією для власників готелів, і бажання створити «розумний готель» зростає у сучасному світі все більше.

У міжнародній компанії з управління готельними мережами Marriott International з 2008 року існує підрозділ Digital Services, який раніше займався підтримкою веб-сайтів компанії, а потім перетворився в центр цифрової трансформації та інновацій Marriott. За останні роки мережа Marriott впровадила цифрові сервіси більш ніж в 4000 готелях по всьому світу: мобільні чек-ін та чек-аут, повідомлення про готовність номера, чати з співробітниками готелю. Мобільний додаток може використовуватися як ключ від кімнати, з його ж допомогою здійснюється доступ до сервісів в номері, наприклад, Netflix і Hulu.

Крім цього, в багатьох готелях Marriott поставили маячки для Indoor- навігації Beacons, які дозволяють визначити частих відвідувачів, зв'язуючись зі смартфонами користувачів, якщо у них встановлено цю програму. Таким гостям надають знижки, спеціальні програми та корисну інформацію, наприклад, години роботи місцевого фітнес-залу.

Як канал спілкування між гостями крім мобільних пристроїв також використовуються цифрові кіоски. Виглядають вони як планшетний екран великого розміру, встановлений в лобі, і є по суті інформаційно-довідковим

центром для гостей. Наприклад, в мережі 1000 Hotel в Сіетлі для цих цілей використовують Microsoft Surface [60].

В грудні 2017 року Hilton представила рішення Connected Room - це високотехнологічна платформа, яка дозволяє гостям контролювати різні параметри в номері (температура, освітлення, положення штор, управління телевізором за допомогою мобільного телефону тощо). За допомогою мобільного додатку і сервісу Hilton Honors можна керувати освітленням, кондиціонуванням та телебаченням. У сервісі Hilton Honors можна попередньо, до заселення в номер, налаштувати всі параметри.

KViHotel – чотиризірковий готель в Будапешті реалізував унікальнесервісне рішення – повна підтримка всього спектру послуг за допомогою смартфона [31].

На рис.1.1. представлено номер готелю KViHotel.

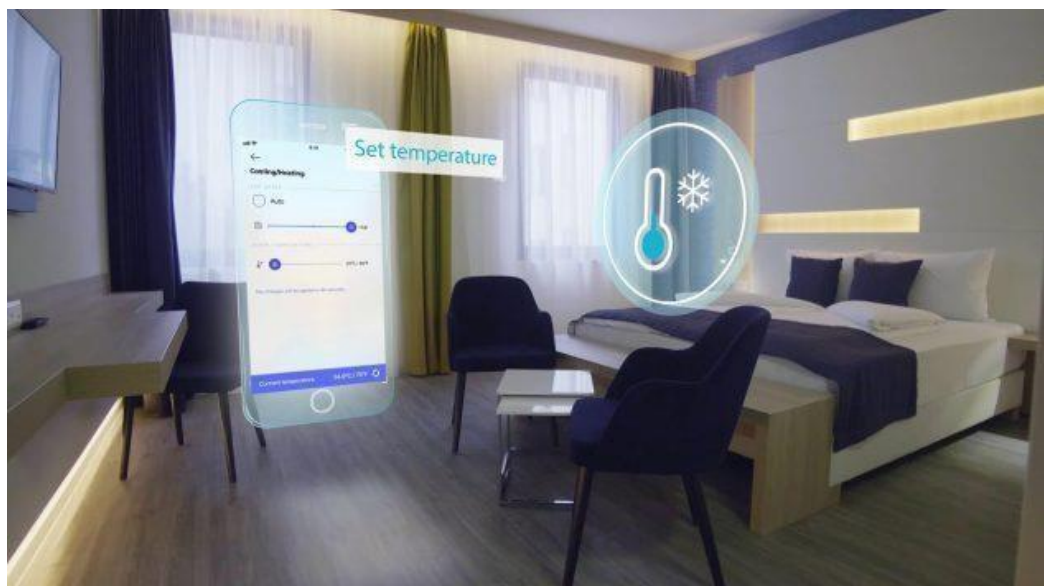


Рис.1.1 – «Розумний готель» KViHotel, Будапешт

Для користування «розумним номером» в готелі, потрібно встановити на гаджет додаток TMRW Hotels, який потребує авторизації, після якої, клієнт готелю має доступ до всіх сервісів, які надає заклад розміщення.

Починаючи від процедури бронювання, вселення, замовлення сервісів і до виселення з оплатою наданих послуг - всі дії відбуваються за допомогою смартфона і фірмового програмного забезпечення. Такий підхід забезпечує практично повна відсутність паперової тяганини із заповненням готельних форм і

бланків.

Замовлення прибирання в номері, налаштування кондиціонера, установка таблички «Не турбувати», поповнення міні-бару, замовлення столика в ресторані, виклик таксі - це далеко не повний список послуг, які доступні постояльцям готелю з додатком TMRW Hotels.

Важливий принциповий момент – в готелі KViHotel немає звичних ключів або магнітних карток для номерів готелю, для цього використовується смартфон клієнта, який авторизовано в системі «розумний готель».

Замість звичних послуг консьєржа - цілодобово функціонує програмне забезпечення в режимі 24/7. Якщо розрядилася акумуляторна батарея в мобільному гаджеті, то в холі і номерах завжди є безкоштовні зарядки для смартфонів [31].

Технологія «Розумних готелів» поступово набирає популярність і в Білорусі, доводячи свою ефективність на реальних прикладах. У 2017р. в санаторії Берізка (рис.1.2.) в місті Солігорськ була проведена реконструкція з використанням сучасних технологій автоматизації. Доступ до номерів здійснюється за допомогою електронних ключів, всередині встановлені розумні панелі управління, що дозволяють регулювати освітлення, кондиціонування, переводити номер в «режим прибирання» або «не турбувати». Так само в номерах для людей з обмеженими можливостями встановлені тривожні кнопки.



Рис.1.2– Санаторій Берізка, Білорусь

Після реконструкції значно зросла популярність санаторію, про що свідчать його 100-відсоткова завантаженість і черги на відвідування. Розвинена інфраструктура, використання новітніх технологій обладнання в поєднанні з широким спектром послуг залучають як жителів Білорусі, там і зарубіжних гостей.

IQ Готель це новий заклад гостинності міста Києва (рис.1.3.). Його назва відображає сучасний підхід в готельних технологіях. Впроваджені системи «розумний дім», клімат контроль. Електронні замки, Wi-Fi Інтернет, душові кабінки з RGB підсвіткою, електронна система вікон blackout [30].



Рис.1.3 – IQ Готель, Київ

В готелі є 34 номери, які є комфортабельними та виконані у сучасному дизайні. Побудований готель у діловому центрі міста Києва, поруч знаходиться станція метро «Шулявська». Неподалік готелю, саме 5 км знаходиться залізничний вокзал, аеропорту «Київ» – 10 км, дістатися можна маршруткою 565 та троллейбусом 22, до виставкового центру «КиївЕкспоПлаза» 5,5 км, а до «АККО Інтернешнл» 7 км [30].

1.2. Системи автоматизації для діяльності готелів

В питанні підвищення комфортабельності готелю, лідируюче місце займає рівень технічної оснащеності будівлі і можливість подальшого застосування інноваційних технологій.

Аналізуючи високотехнічні новинки системи «розумних готелів» можна виділити декілька основних напрямків:

– «Interactive TV System – (Система інтерактивного телебачення) – дана інтерактивна система є зручною у використанні та надає користувачам широкий спектр сервісів та послуг, окрім можливостей замовлення фільмів та різноманітних програм. До додаткових послуг входять такі: зручний органайзер, можливість замовити послугу «room servis», швидкий та зручний доступ до інтернету та власної електронної пошти, також завдяки даній ситсемі можна отримувати інформаційні повідомлення від готелю.

– Radio Frequency Identification (RFID) – дверний замок – використовують транспондери (безконтактні карти або RFID-мітки) і спеціальні зчитувачі, які встановлені в замок і можуть керувати його запірним механізмом. В основі RFID технології лежить радіочастотна ідентифікація. Це означає що для відкриття дверей потрібно просто піднести намагнічену відповідним чином RFID-позначку до зчитувача і через однієї-двох секунд двері вже буде відкрита. Популярні моделі: RFID - замок Ironlogic Z-495 ЕНТ, RFID - замок Ironlogic Z-396 ЕНТ, RFID - замок Ironlogic Eurolock ЕНТ net.

– Energy Management System (Система управління електроенергією) – являє собою систему комп'ютерних інструментів, що використовуються операторами електричних інженерних мереж для контролю, управління і оптимізувати продуктивність генерації або системи передачі. Крім того, його можна використовувати в невеликих системах, таких як мікромережі.

–
– Crestron – це централізована система управління. Зазвичай вона будується на основі застосування широкого спектра керуючих центральних контролерів і безлічі виконавчо-командних блоків. Керуючі контролери Crestron володіють великим набором вбудованих можливостей, високою продуктивністю і достатньою гнучкістю. Основною метою додатків системи управління Crestron є автоматизація об'єктів оточення. Дане обладнання застосовується для інтегрованого управління аудіо-відео системами, освітленням, шторами, жалюзі,

мікрокліматом, системами безпеки.

– BroadLink – це система, яка дає можливість організувати продуктивне використання простору приміщення. Обладнання «Розумний будинок» BroadLink являє собою комплект сучасних цифрових пристроїв, створених для раціонального управління побутовою технікою, а також освітлювальною, енергетичною, охоронною та іншими системами в будинку. Кожен елемент такого комплексу може працювати як самостійно, так і взаємодіяти один з одним. Переваги: швидко встановлюється, підключається і налаштовується; має широкий асортимент датчиків (вологості, температури, освітлення, шуму, забруднення повітря); можна легко додавати і прибирати різні пристрої; функціонує без центрального хаба (автономна робота датчиків); бездротова взаємодія пристроїв між собою; є своя камера відеоспостереження; контролюється по Wi-Fi через Інтернет з будь-якої точки планети;

– Larnitech – найкраща універсальна система управління безпекою та комфортом для житлових і комерційних приміщень» [60]. Переваги даної інформаційної системи в управлінні готелем представлено на рис.1.4.



Рис.1.4.– Переваги інтелектуальної системи від Larnitech для готелів [32]

Автоматизація готельних номерів:

- управління освітленням (освітлення і електроприлади, автоматично відключаються під час відсутності гостя в номері);
- контроль опалення (різні режими обігріву, автоматична активація

енергозберігаючого режиму);

- контроль жалюзі і штор;
- ряд встановлених «сценаріїв», таких як «ранок», «сон», «читання» тощо;
- управління системами в номері за допомогою планшета (зручне управління музикою і відео);
- інформування гостей про статус заброньованих послуг та відправка їх рахунків через планшет.

Розглядаючи функції безпеки даної системи, слід відмітити, що система Larnitech для функціоналу «Розумний Готель» в роботі готельних операторів, надає більш детальний та з легшим доступом контроль над номерами, а також можливість контролювати всі технічні системи готелю. Досить актуальним в цьому питанні, є контроль витоку води, у випадку, коли така ситуація трапилась в будівлі готелю, система заблокує водопостачання і до адміністрації готелі буде автоматично виправлено сигнал-повідомлення про проблему [32].

Автоматизація готельного комплексу в цілому:

- економія енергії за рахунок раціонального використання освітлення, опалення, автоматизації кондиціонування нежитлових та громадських приміщень;
- системи безпеки: контроль доступу до сайту і приміщень, інтеграція системи відеоспостереження, контроль протікання води;
- моніторинг продуктивності усіх інженерних систем;
- надання гостям готелю оновленої інформації [32].

Найбільш суттєва перевага даної інтелектуальної системи в тому, що завдяки їй можна скоротити поточні витрати готелю, забезпечити високий рівень комфорту гостям, що є значною конкурентною перевагою та відповідно завдяки цьому збільшити прибуток готельного підприємства.

1.3. Новітнє рішення готелю з інноваційною технологією «розумний номер»

Для проектованого туристичного готелю було обрано система Ajax.

Виробником даної системи є Україна, що спрощує її купівлю для проектованого готелю, також дана система входить в топ найкращих систем для «Розумних будинків».

Дана система автоматизації виконує одразу два важливих завдання, а саме: забезпечує легкість та зручність в користування та управлінні життєзабезпеченням готельного комплексу; в повній мірі забезпечує безпеку готельного комплексу, шляхом контролю межі будівлі на предмет взлому, проникненню, пошкодженню, в тому числі дана система відслідковує електро-, пожежну та газову безпеку в готельному комплексі та інші можливі загрози [51].

Обладнання «Розумний готель» Ajax є надійно зашифрованим та захищеним від взломів. Ця надійність гарантується Jeweller – двосторонній радіозв'язок власної розробки. Обладнання «Розумний готель» Ajax працює автономно від електромережі, оскільки має резервне джерело живлення – хабу. Всі пристрої даного обладнання виконані у стильному дизайні, що підійде для будь-якого приміщення та інтер'єру готелю.

Перевагами обладнання Ajax є наступне:

- обладнання досить просте у своєму монтажу;
- зв'язок між системними елементами повністю бездротовий, що спрощує систему монтажу;
- обладнання має велику зону сигналу приблизно до 2 км;
- кожне обладнання має захист від знання датчиків;
- зручне користування, оскільки доступ до системи Ajax може бути повним або частковим для інших користувачів;
- джерело живлення – хаб- може працювати автономно, зарядки акумулятора вистачає на 16 годин безперервної роботи;
- система забезпечує безперебійний та якісний Wi-Fi і GSM-зв'язок;
- інформування користувача системи може здійснюватися різними способами, серед яких: дзвінок, SMS, Push-повідомлення);
- витрати електроенергії може показувати розетка системи Ajax, також при перепадах напруги може автоматично вимкнутися;

- встановлення доступу до Ajax системи можливе за допомогою QR-коду, що дає зручність управління системою через смартфон (iOS, Android);
- система дає змогу підключитися до більше ніж 100 пристроїв;
- в обладнанні даної системи є тривожна кнопка на пульту-брелку;

Недоліки системи Ajax:

- система функціонує за допомогою центрального контролера –хаба- тобто датчики не є автономними;
- в системі відсутнє обладнання камер спостереження, але даний недолік не є ключовим, оскільки система Ajax дає можливість підключити стороннє обладнання, в даному випадку камери відеоспостереження [51].

На сьогодні обладнання Ajax – це найкраща система «Розумний готель». Вона багатофункціональна, надійна, зручна, компактна. Система Ajax має надійний захист від зломів, зручний та універсальний дизайн, а також зрозумілий для користувачів інтерфейс.

Установки комплексу Ajax є простою оскільки не потребує висококваліфікаційних спеціалістів для її налаштування.



Рис.1.5.– Система Ajax (виробник Україна)

Для автоматизації готелю потрібні будуть такі елементи:

1. Контролери – основа розумного готелю, його «мозок». Вони керують розетками, диммерами і електроприводами водопровідних кранів. Найпростіші

контролери не мають зовнішніх органів управління та вбудованих датчиків. Пристрої складніше забезпечені сенсорними екранами, вбудованими датчиками присутності, звуку, вібрації, світловими індикаторами.



Рис.1.6.– Контролери Ajax

2. Реле для розеток. Реле допоможуть перетворити стаціонарні електричні розетки в дистанційно керовані розумні пристрої. Одне натискання на брелок і всі підключені до них побутові прилади в номері знеструмлять. Систему можна запрограмувати так, щоб частина розеток залишалась під напругою. Це корисно, коли в номері є холодильник, міні-бар або інші побутові прилади, які повинні працювати постійно.

3. Кульові крани з електроприводом. Отримавши сигнал з брелока або датчика протікання, кран автоматично перекриє подачу води в номері. Герметичний електропривод, виконаний за стандартом IP65, здатний повернути кран в положення «закрито» за 30 секунд. Мінімальний ресурс електроприводу - чверть мільйона циклів відкриття / закриття. Моделі кранів розрізняються діаметром прохідного перерізу і встановлюються на труби діаметром 1/2 ", 3/4", 1 "або 1 1/4".

4. Датчики протікання і вологості врятують номер від затоплення, якщо в ньому стався порив труби або мешканець нещільно закрив водопровідний кран. Виявивши протікання, датчик відправляє сигнал на кульовий кран по бездротовій

мережі Ajax, і його електропривод перекриває воду. Повідомлення про протікання через контролер розумного будинку надходить на смартфон або планшет адміністратора готелю.

Датчик автономний: він працює від батареї, ємності якої вистачає на 2 роки. Індикатор розряду вкаже, коли прийшла пора її замінити. Ajax датчик моделі PHILIO RAT02-A забезпечений додатковими функціями: він здатний визначати температуру і вологість, а також має модуль звукової сигналізації.

5. Димери – це пристрої, які включають і вимикають освітлення в номері після натискання на кнопку брелка. Для готелів ідеально підійдуть вбудовані моделі. На відміну від розумних розеток, диммери дозволяють управляти яскравістю світла і швидкістю обертання вентиляторів, і не призначені для підключення потужних електроприладів.

Здатний працювати як автономно з використанням приймачів Ajax osBridge Plus і Ajax uartBridge, так і з Ajax Hub. Заряд без зміни батареї - до 3 років. Цілодобовий двосторонній зв'язок з хабом для тестування і налаштування.



Рис.1.7.– Бездротовий датчик детектування диму Ajax

6. Брелки. Одним натисканням на кнопку брелока гість активує запрограмовану послідовність операцій в номері: включення / відключення розумних розеток, освітлення, електричного приводу водопровідних кранів.



Рис.1.6.–тривожна кнопка(Panic)

Тривожна кнопка (Panic) допоможе літнім людям миттєво повідомити адміністратора готелю про проблему. А трохи дорожчу модель можна налаштувати на включення декількох програм на вибір. Наприклад, лягаючи спати, гість може одночасно вимкнути всі освітлювальні прилади в номері, закрити автоматичні жалюзі тощо.

Програмне забезпечення Ajax:

Простота застосування – не потрібно реєструватися в системі, клієнт готелю вибирає параметри доступу і передає QR-код гостю. Система автоматично відключить доступ в зазначений термін. Номер реагує на появу постояльця, а всередині кожен гість може легко контролювати систему, перетворюючи її в комфортну особисто для нього середовище проживання. При реєстрації нового постояльця співробітник встановлює дати заселення і виселення і передає QR код гостю. В результаті вже за стійкою адміністратора гість може керувати пристроями в своєму номері. У момент, коли гість виселиться з номера, система відключить доступ автоматично.

Безпека – користувач зможе керувати лише тими функціями, які були закладені в проєкті. Центральний пункт управління системою «розумний готель», який знаходиться в готелі, бачить всі пристрої, які зареєстровані в даній системі і може відключити їх в будь-який момент;

Поділ прав доступу – можливе створення декількох проєктів для різних ситуацій – прибуття гостей, доступ для дітей, для персоналу тощо;

Підстроювання під пристрій - система визначає тип і дозвіл пристрої і

пропонує оптимальний варіант для використання.

Економія до 40% споживаних енергоресурсів. Після установки різних режимів споживання енергії система буде підлаштовуватися під поточну ситуацію. Пристрої будуть автоматично відключатися, якщо приміщення не використовується.

Клімат-контроль. Управління температурою в кожному номері можливо віддалено, з комп'ютера адміністратора або за допомогою заздалегідь настроєних режимів:

Режим вільного номера - автоматично вимикаються всі електричні прилади, освітлення і кондиціонування, система опалення перейде в режим очікування. Можна не хвилюватися, що який-небудь з електроприладів ні відключений.

Режим підготовки до заселення - система може підвищувати температуру в кімнаті протягом певного періоду часу для того, щоб клієнт вже з порога відчув себе комфортно.

Режим «гість пішов» - система вимкне кондиціонування та інші електричні прилади. Всі пристрої, включаючи освітлення, кондиціонування та штори, будуть переведені в активний статус, як тільки гість повернеться.

Режим прибирання - під час його активації кондиціонування та електричні прилади будуть відключені, а необхідні розетки, використовувані персоналом для прибирання, залишаться включеними.

Окремо варто звернути увагу на те, що система не допустить одночасної роботи кліматичного обладнання з протилежними властивостями. Якщо гість включить кондиціонер на охолодження, то системи опалення будуть автоматично відключені.

Клієнт зі свого пристрою можете запрограмувати будь-який режим для кондиціонування, вентиляції та мультимедіа систем, що дозволить створити бажану атмосферу для певної події.

Отже, для підвищення конкурентоспроможності, прибутку та зменшенню витрат готелю потрібно впроваджувати інноваційні системи в управлінні. Автоматизовані системи повинні використовуватися у всіх готельних

підприємствах, так як це сприяє довгостроковому успіху, а також встановлення бар'єрів на шляху проникнення в галузь нових суперників.

Ринок «розумного готелю» продовжує розвиватися. Згідно з дослідженням аналітичної компанії Strategy Analytics, світові витрати на «розумне» обладнання і сервіси збільшилися на 16% за рік і будуть рости приблизно на 10% в найближчі 5 років. Установка комплексу систем автоматизації забезпечить приплив клієнтів і підвищить задоволеність гостей від якісного сервісу, забезпечить безпеку всіх постояльців готелю, сприятиме економії енергоресурсів і дозволить оптимізувати кількість обслуговуючого персоналу. Причому вибрані рішення будуть актуальні довгий час і не потребують великих вкладень.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Проектований готель буде розташований в с. Віта-Поштова.

Віта-Поштова – це село, яке знаходиться в Києво-Святошинському районі, Київської області. Село Віта-Поштова знаходиться близько до Києва, а саме 18 км. Селом протікає річка Віта, права притока Дніпра.

Головним оператором надання населенню поштових послуг у селищі є філія національного оператора підприємства УДППЗ «Укрпошта».

Основний та єдиний оператор фіксованого зв'язку — ПрАТ «Укртелеком». Код селища +380-3355. Послуги стільникового зв'язку тут надають такі оператори, як Київстар, МТС та life:). Доступ до Інтернету забезпечує провайдер «Укртелеком».

Банківська сфера селища представлена 3 філіями та відділеннями:

- «Raiffeisen Bank Aval»;
- Державний ощадний банк України, Ощадбанк;
- Акціонерне товариство комерційний банк «Приватбанк».

Києво-Святошинський район міста Києва є досить зручним для розвитку туризму, оскільки має вигідне географічне положення, досить високо розвинена інфраструктура, зосереджена значна кількість історико-культурних пам'яток. Східна межа району складає 60 км, яка межує з Києвом.

В Києво-Святошинському районі проходять такі автошляхи: Європейський маршрут E40 — найдовший європейський автошлях; М-06 – автомобільна дорога міжнародного значення на території України, Київ – Чоп; Європейський маршрут E95; М 05 – автомобільний шлях міжнародного значення на території України, Київ – Одеса.

Екскурсійні об'єкти:

- Будинок Кістяківських, який знаходиться в місті Боярка;

– Територія сучасної Боярки була заселена здавна. Поблизу міста виявлено поселення скіфських часів (VIII-VII ст. до н. е.). Перша згадка про с. Городище-Будаївка на цій території датується початком XVI ст.;

– Городище давньоруського міста Білгород. Пам'ятка археології X-XIII ст. Розміщення: Київська обл., Києво-Святошинський район, с. Білогородка, в західному кінці села на правому березі річки Ірпінь. Взято на охорону згідно Постанови Ради Міністрів Української РСР № 711 від 21 липня 1965 р. Охоронний №: 1286 (38).

- Дачні будиночки (м. Боярка);
- Поштова станція (с. Гурівщина);
- Спортивний комплекс «Чайка» (с. Петропавлівська Борщагівка);
- Залишки садиби Олександра Терещенка та парк (с. Шпитьки).

Історичні храми:

– Храм Симеона Стовпника – пам'ятка історико-культурної спадщини місцевого значення, що розташована в селі Петропавлівська Борщагівка Києво-Святошинського району Київської області;

- Покровська церква (с. Гатне);
- церква Різдва Богородиці (с. Гнатівка);
- Михайлівська церква (м. Боярка);
- Михайлівська церква (с. Михайлівка-Рубежівка).

Після всебічного аналізу всіх показників можна зробити висновок, що обране місце будівництва готелю, а саме Києво-Святошинський район, с. Віта- Поштова, вул. Садова, 40, є досить вдалим, оскільки має зручну транспорту розв'язку, а також знаходиться у екологічно-чистому місці. Неподалік від обраного місця будівництва є цікаві туристичні об'єкт. Отже, зручне географічне розташування, розвинута інфраструктура – ці фактори зробили обране місце будівництва привабливим та конкурентним.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

При проектуванні готелю потрібно визначити його тип та категорію, для цього потрібно провести аналіз району забудови (в межах 2 км), для визначення конкурентів, дослідити їх недоліки та переваги, задля врахування цих даних при побудові нового готелю. Результати наведені в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньо річне завантаження, %
Готель «Вілла Вігга»	21 км траси Київ-Одеса, с. Віга-Поштова	туристичний готель	3*	12 котеджів від 1200 – 3700 грн.	<u>Інфраструктура:</u> тераса, сад, міні-гольф, дитячий майданчик, ресторан, бар, парковка, конференц зала <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, піші прогулянки, вечори перегляду фільмів, банкетний зал	84
Мотель «Е-95»	23 км траси Київ-Одеса, с. Віга-Поштова	мотель	-	22 номери (стандарт одномісний-600 грн., стандарт двомісний-850 грн, люкс-1200 грн., апартаменти-1500 грн.)	<u>Інфраструктура:</u> Ресторан, банкетний зал на 120 осіб, конференц зала на 150 осіб, кафе, бар, відкритий басейн, сауна, баня, хамам, тенісний корт . <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, паркова, обслуговування номерів.	71
«Шале мотель ресторан»	18 км траси Київ-Одеса, с. Віга-Поштова	мотель	-	20 номерів (економ – 350 грн., стандарт одномісний -500 грн., стандарт двомісний -880 грн., люкс -1200 грн.)	<u>Інфраструктура:</u> тераса, бар, ресторан, конференц зала, банкетна зала, сімейні номери <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, хімчистка, проведення урочистостей	65

Аналізуючи заклади готельно – ресторанного господарства, що знаходяться в досліджуваному районі, ми дійшли до висновку, що проектування нового сучасного 4* готелю, в зоні яка вважається рекреаційною є доцільним.

Готелі, що знаходяться поруч – це невеликі котеджі, бази відпочинку, які не пропонують великий спектр додаткових послуг. Готель, що проектується надаватиме найсучасніший сервіс, пропонуватиме новітніші послуги, задовольнятиме споживачів в повному обсязі.

Туристичний готель 4*, що проектується, знаходитиметься на трасі Київ-Одеса, в с. Віта-Поштова та налічуватиме 90 номерів.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Територія Києво-Святошинського району має значну кількість природних ландшафтів, лісових масивів, водоймищ, різноманітних форм рельєфу в поєднанні з унікальним світом флори та фауни, всі ці фактори створюють умови для розвитку різних типів туризму: сільського, пізнавального, екологічного, спортивно-оздоровчого та інших.

В Києво-Святошинському районі знаходиться 152 пам'яток культурної спадщини. Слід відмити що 92 з них це пам'ятки археології, 56 об'єктів це пам'яток історії та мистецтва, а також 4 історичні об'єкти це пам'ятки архітектури та містобудування. На території є 6 об'єктів нововиявлених пам'яток.

Співробітниками Києво-Святошинського району розроблено рубрики буклетів «Творчі люди, імена яких пов'язані з Києво-Святошинським районом» та представлені до друку:

- «Богомазов О.К. (1880-1930) – живописець, графік»;
- «Віталій Свирид» - сучасний естрадний виконавець;
- «Мохор Ю.П. (1922-1997) – заслужений художник України»;
- «Самійленко В.І. (1864-1925) – український поет».

Традиційним стало проведення етнографічних та фольклорно-обрядових свят та фестивалів, завдяки яким популяризується краєзнавство та вивчається історія рідного краю:

- «Українські вечорниці», які проходять за давніми звичаями та традиціями, з ворожінням, популяризацією української кухні, іграми, піснями, виставкою робіт найкращих вишивальниць та театралізованою виставою молодіжного театрального аматорського колективу районного будинку культури;
- Всеукраїнський телевізійний фестиваль «Роде наш красний», на якому виступають сімейні колективи та переможці районних конкурсів, які в різних формах розповіли про свій родовід;
- театралізоване обрядове свято «Івана Купала», за участю акторів та жителів і гостей району;
- щорічно проходить Всеукраїнський фестиваль весільних обрядів «Рожаниця», в якому приймають участь колективи не тільки з усіх куточків України, а й із країн СНД. На фестивалі завжди оформлені виставки короваю, декоративно-прикладного мистецтва, українського костюму різних регіонів України.

Бібліотеки району приймають участь у формуванні соціально-культурного середовища, в якому успішно здійснюється інформаційний і духовний розвиток людини, підвищується культурний рівень мешканців регіону. В бібліотеці села Віта Поштова представлена колекція виробів народного майстра кераміки, гончара у п'ятому поколінні Падалки Якова Івановича (1926-1999).

В Києво-Святошинському районі забезпечується належний стан утримання пам'яток культурної спадщини, пов'язані з історією та культурою українського народу, зокрема поховання невідомих солдатів, братські могили, меморіали і об'єкти.

Отже, виходячи з даних, що надає сайт Києво-Святошинського району, робимо висновок по те, що найбільш розвиненим є подієвий туризм, сільський та пізнавальний. Вважаємо за доцільне проектування туристичного готелю 4*, в с. Віта-Поштова, за адресою: вул. Садова, 40. Даний готель, буде орієнтований на сімейний відпочинок, для малих та дорослих будуть створені всі умови, для гарного відпочинку та розширення власного кругозору, завдяки визначним місцям, що оточують місце проектування.

Готель проєкується 4* на 90 номерів. Оскільки готель проєкується 4* відповідно до ДБН: апартамент (двомісний) 2% (90*2%=2 номери), люкс (двомісний) 2% – 2 номери), напівлюкс (одномісний) 1% (1 номер) номер I категорії (одномісний) 20%*90=18 номерів, номер I категорії (двомісний) 65%*90=58 номери, номер для осіб з обмеженими можливостями (двомісний) 10%- 9 номерів. Загальна місткість готелю складе =161 місце. В додатку А представлено ситуаційний план.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Для того, щоб визначити позиціонування та основний напрямок проєктованого готелю розробимо його концептуальні засади, які представимо в табл..2.2.

Таблиця 2.2 - Концептуальні засади підприємства

Ознаки концепції	Характеристика ознак
<i>1</i>	<i>2</i>
Тип	Готель
Спеціалізація	Туристичний
Категорія	4 зірки
Кількість номерів	90 номерів
Місце знаходження: - фактичне - знакове	Києво-Святошинський район, с. Віта-Поштова, вул. Садова, 40 поруч з трасою E95, M05
Форма власності	Товариство з обмеженою відповідальністю
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Прованс
Контингент споживачів	Туристи, сім'ї з дітьми
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	Фізкультурно-оздоровчі послуги (послуги тренера в тренажерному залі та басейні, б'юті-послуги: послуги перукаря, манікюр, послуги косметолога, послуги масажу, кріоліполіз, послуги сауни, фіто-бочка, послуги обгортання шоколадом); культурно-дозвілєві послуги(дитячий аніматор, гра в теніс та більярд); побутові послуги (хімчистка, дрібний ремонт одягу)

1	2
Інфраструктура	Заклади ресторанного господарства (ресторан вищого класу, вітамінний-бар на 20 місць, їдальня персоналу); фізкультурно-оздоровчі приміщення (тренажерний зал, басейн критий, басейн відкритий, салон краси, масажний кабінет (2 шт), приміщення кріополізу, сауна, фіто-бочка, приміщення для обгортання тіла); культурно-дозвіллі приміщення (дитяча кімната, приміщення для раннього розвитку дітей, більярдна, приміщення для гри в теніс); побутові приміщення (хімчистка, приміщення дрібного ремонту одягу)
Режим роботи	24 години, 365 днів
Площа земельної ділянки	9057 м ²

Для розрахунку площі земельної ділянки під будівництво проведемо розрахунок місткості готелю.

Відповідно формули можна провести розрахунок необхідної площі земельної ділянки під будівництво проектованого готелю, формула має наступний вигляд:

$$S_{\partial} = n * N \quad (2.1)$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – місткість готелю, місць.

$$S_{\partial} = 161 * 75 - ((161 * 75) * 25\%) = 9057 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Основні служби готелю, персонал, який входять до організаційно-функціональної структури готелю та їхні обов'язки потрібно подано у вигляді таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	бронювання номерів за запитом гостя; реєстрація та оформлення гостя; розподіл номерів відповідно до бажань гостей; видача ключів гостям; надання гостям різних інфор-маційних послуг; приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; ведення необхідної документації; ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду	Менеджер із прийому і розміщення гостей, черговий адміністратор, менеджер з бронювання номерів, портье, носильники.
Служба експлуатації номерного фонду	дотримання належного рівня комфорту і санітарно - гігієнічного стану готельних номерів, а також приміщень поповерхового обслуговування(холів, фойє, переходів, коридорів).	Менеджер служби, старша покоївка, покоївки, прибиральниці, завідувач білизняною.
Служба технічної підтримки	контроль за системою автоматизації номерів; аналіз ринку нових систем; навчання персоналу	Інженер з комп'ютерних систем, ІТ спеціаліст
Фінансово-економічна служба	проведення аналізу фінансово-господарської діяльності; складання фінансово-господарських планів і кошторисів за встановленими формами; своєчасність складання звітів, балансів і рахунків, прибутків і збитків; виконання роботи з обліку, введення в експлуатацію і списання матеріальних цінностей і обліку коштів у встановленому порядку; відповідальність за дотримання ціноутворення і правильності складання тарифів; здійснює облік надходження і вибуття виробничих запасів.	Головний економіст, бухгалтер, касир.
Інженерно-технічна служба	регулярне проведення обстеження санітарного та технічного стану готелю, прилеглої території, об'єктів комунального призначення і зовнішнього благоустрою; оцінка якості виконання проведених службою робіт та наданих послуг; складання за результатами обстеження і перевірок актів.	Головний інженер, електрик, електромонтер, слюсар-сантехнік.

1	2	3
Служба харчування	організація своєчасного постачання якісної продукції; виробництво кулінарних виробів відповідно до вимог та стандартів; реалізація страв та напоїв; організація споживання кулінарної продукції; максимально ефективна організація роботи ресторану при готелі та задоволення потреб споживачів.	Директор ресторану, менеджер, бухгалтер, касир, шеф-кухар, кухарі, бармени, офіціанти, зав.виробництвом, комірник, прибиральниці.
Служба безпеки	забезпечення охорони і безпеки гостей та їхнього особистого майна під час перебування в готелі; захист майна готелю від ворожих дій та терористичних актів; підтримання громадського порядку і забезпечення належних рамок поведінки в усіх місцях готелю; надання готелем спеціальних послуг із забезпечення підвищеної безпеки високих осіб, до охорони яких ставляться особливі вимоги.	Охоронник
Комерційна служба	продаж готельних номерів внутрішнім та іноземним туристам через закордонні турфірми за угодами; підготовка і проведення ділових переговорів з турфірмами; аналіз результатів діяльності готелю за основними техніко-економічними показниками; підготовка й участь у готельних виставках і ярмарках; розробка цін на оренду виставкових площ; реалізація транспортного, екскурсійного і додаткового обслуговування; робота зі створення і підтримки сайта в мережі Інтернет, електронної реклами і засобів бронювання; планування маркетингової діяльності, складання рекламних програм.	Маркетолог
Культурно-дозвіллева служба	управління дитячою кімнатою – забезпечення задоволеності відпочиваючих дітей; забезпечення надання послуг більярдній та приміщенні для гри в теніс.	Адміністратор, аніматор
Фізкультурно-оздоровча служба	забезпечення всіх умов для підтримання фізичного стану гостей готелю; організація роботи тренажерного залу, басейну; надання оздоровчих послуг	Адміністратор служби, тренер, перукар, майстер манікюру, масажист, тренера, спеціаліст з обгортання, спеціаліст роботи сауни та фітобочки, спеціаліст з кріополізу

На рисунку 3.2. представлено функціональну структуру проектованого готелю.

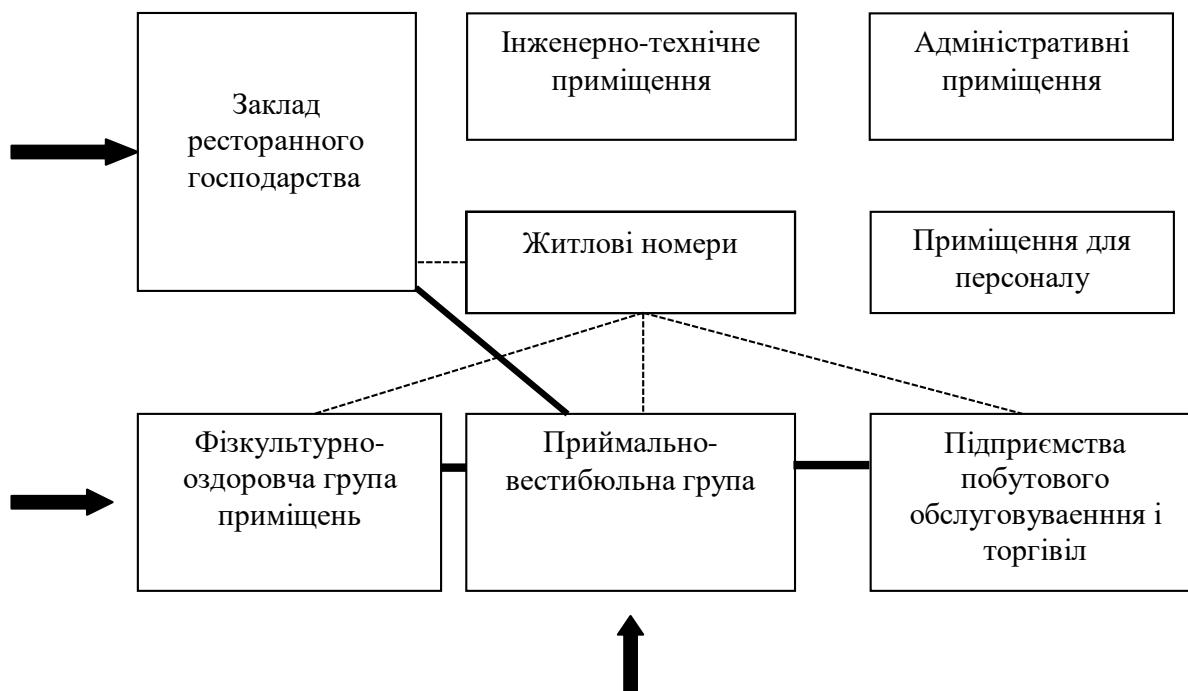


Рис.2.2. Функціональна структура туристичного готелю

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

Склад групи приміщень проєктованого туристичного готелю буденаступним: приймально-вестибюльна, яка буд знаходитись на першому поверсі готелю, та складати головний вхід в готель, житлова, культурно-дозвіллева, фізкультурно-оздоровча, підприємств побутового обслуговування і торгівлі, підприємств харчування, адміністрації і служб експлуатації, приміщень обслуговування. Житлова група приміщень так само як і приймально- вестибюльна, є обов'язковою для будь-якого готелю та будь-якої категорії. Житлові номери готелю будуть функціональними та планувально відокремленим.

Просторова структура готелю забезпечить чітке розділення потоків гостей, персоналу та відвідувачів ресторанного господарства та приміщень фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвіллевого призначення. В проєктованому туристичному готелі передбачені умови для обслуговування малобільної групи населення. Обслуговування в проєктованому готелі буде організовано для задоволення потреб відвідувачів та підтримки іміджу високосервісного готельного підприємства.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Технічна характеристика меблів, обладнання визначається за каталогами фірм-постачальників меблів, устаткування, що працюють на ринку України або за довідниковою літературою.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання,
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Диван	BLANCHE	2	1500x900x950	2,7
Крісла для відпочинку	BLANCHE	5	800x850x950	3,4
Журнальний стіл	BLANCHE	2	700x800x600	1,12
Всього:				7,22
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Mebelini-12	1	2000x900x1200	1,8
Стіл	Salita	2	900x800x1200	1,44
Стілець	Primteks-Plus	2	500x450x1000	0,45
Шафа для зберігання ключів	Barsky	1	1200x800x1800	0,96
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Стелаж	Barsky	1	1200x700x1800	0,84
Всього:				6,05
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Стілець	Primteks-Plus	2	500x450x1000	0,45
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Крісло	BLANCHE	2	800x850x950	1,36
Всього				3,09
Консьєрж-сервіс				
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Стілець	Primteks-Plus	2	500x450x1000	0,45
Всього:				1,73
Сейфова				
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Стілець	Primteks-Plus	2	500x450x1000	0,45
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Сейфи	Omnitek	10	550x650x900	3,58
Всього:				5,31

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Швейцарська зона				
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Стілець	Primteks-Plus	2	500x450x1000	0,45
Всього:				1,73
Місце для багажних візків				
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Стілець	Primteks-Plus	1	500x450x1000	0,23
Стелаж	Barsky	3	1900x900x1800	5,13
Всього:				6,64
Камера схову				
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Стілець	Primteks-Plus	1	500x450x1000	0,23
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Стелаж	Barsky	1	1900x900x1800	1,71
Сейф	Omnitek	3	550x650x900	1,07
Разом				4,29
Гардероб				
Гардеробна шафа	Salita	4	1900x800x1900	6,08
Стійка	Mebelini-10	1	1200x900x1200	1,08
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Стілець	Primteks-Plus	1	500x450x1000	0,23
Всього				8,11
Пост охорони				
Стіл	Salita	2	900x800x1200	1,44
Стілець	Primteks-Plus	2	500x450x1000	0,45
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Всього:				2,45
Пункт обміну валют				
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Стілець	Primteks-Plus	1	500x450x1000	0,225
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Сейф	Omnitek	1	550x650x900	0,36
Всього:				1,86
Санвузол вузол для чоловіків				
Тумба з умивальником	STREAM	2	1200x700x1100	1,68
Унітаз	Tehnostar	1	500x470x600	0,24
Пісуар	Tehnostar	1	300X560X800	0,16
Всього:				2,08
Санвузол для жінок				
Тумба з умивальником	STREAM	2	1200x700x1100	1,68

1	2	3	4	5
Унітаз	Tehnostar	2	500x470x600	0,96
Всього:				2,64
Санвузол для для маломобільних груп населення				
Тумба з умивальником	STREAM	1	1200x700x1100	0,84
Унітаз з ручками для тримання	Tehnostar	1	800x700x600	0,56
Всього:				1,40
Санвузол вузол для персоналу				
Тумба з умивальником	STREAM	2	1200x700x1100	1,68
Унітаз	Tehnostar	2	500x470x600	0,48
Всього:				2,64

Наступним кроком потрібно розраховану площу порівняти з нормативною (табл.3.3). При розрахунках користуємось Коефіцієнтом використання площі приміщення ($k=0,3$).

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	24	160
Бюро прийому і реєстрації	20	12
Кімната чергового адміністратора	10	12
Консьєрж-сервіс	6	8
Сейфова	18	6
Швейцарська зона	6	4
Місце для багажних візків	22	6
Камера схову	14	10
Гардероб	27	50
Пост охорони	8	2
Пункт обміну валют	6	-
Санвузол для чоловіків	7	6
Санвузол для жінок	8	6
Санвузол для маломобільних груп населення	5	6
Санвузол для персоналу	8	10

Після проведених порівнянь розрахований площ, визначаємо остаточну площу приймально-вестибюльної групи туристичного готелю, обираючи з табл.3.3. та, яка є більшою (або розрахункова, або нормативна).

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

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	160
Бюро прийому і реєстрації	20
Кімната чергового адміністратора	12
Консьерж-сервіс	8
Сейфова	18
Швейцарська зона	6
Місце для багажних візків	22
Камера схову	14
Гардероб	50
Пост охорони	8
Пункт обміну валют	6
Санвузол для чоловіків	7
Санвузол для жінок	8
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Санвузол для персоналу	10
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	355

Отже, загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень складає 345 м².

3.3. Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд туристичного готелю формуємо відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та надати у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристичного 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.		
Апартамент	2	2	2	4
Люкс	1	2	2	4
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії	1	1	18	18
Номер I категорії	1	2	58	116
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	9	18
Разом	x	x	90	161

В табл.3.6. представлено перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів проєктованого туристичного готелю.

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	
Апартамент				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двоспальне	BLANCHE	1	1800x1800x600	3,24
Тумбочка біля ліжка	Mebelini	2	400x450x490	0,36
Шафа для одягу	Mebelini	1	1500x760x1650	1,14
Стіл туалетний	Mebelini	1	900x500x1000	0,45
Стілець	Mebelini	2	450x400x600	0,36
Всього				5,55
<i>Вітальня</i>				
Диван	BLANCHE	1	1500x900x950	1,35
Журнальний столик	BLANCHE	1	700x800x600	0,56
Крісло	BLANCHE	2	600x600x600	0,72
Всього				2,63
<i>Кухонна ніша</i>				
Стіл обідній	Mebelini	1	1600x600x600	0,96
Стілець	Mebelini	4	450x400x600	0,72
Кухонна ніша з плитою	Mebelini	1	2000x1200x2000	2,4
Холодильник	Gorenje	1	800x500x1600	0,4
Тумба з мінібаром	Mebelini	1	700x500x1000	0,35
Всього				4,83
<i>Основний санітарний вузол</i>				
Ванна (джакузі)	Tehnostar	1	2000x900x1200	1,8
Душова кабіна	Tehnostar	1	1100x1400x2000	1,54
Унітаз	Tehnostar	1	500x470x600	0,47
Біде	Tehnostar	1	500x600x700	0,3
Тумба з умивальником	STREAM	1	1200x700x1100	0,84
Всього				4,95
<i>Додатковий санітарний вузол</i>				
Унітаз	Tehnostar	1	500x470x600	0,47
Біде	Tehnostar	1	500x600x700	0,3
Тумба з умивальником	STREAM	1	800x700x1100	0,56
Всього				1,33
<i>Передпокій</i>				
Шафа для верхнього одягу	Mebelini	1	900x900x1900	0,81
Тумбочка під багаж	Mebelini	1	700x400x400	0,28
Всього				1,09
Всього номеру				20,38

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Номер "Люкс"				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двоспальне	BLANCHE	1	1800x1800x600	3,24
Тумбочка біля ліжка	Mebelini	2	400x450x490	0,36
Шафа для одягу	Mebelini	1	1500x760x1650	1,14
Стіл туалетний	Mebelini	1	900x500x1000	0,45
Стілець	Mebelini	1	450x400x600	0,18
Всього				5,37
<i>Вітальня</i>				
Диван	BLANCHE	1	1500x900x950	1,35
Журнальний столик	BLANCHE	1	700x800x600	0,56
Крісло	BLANCHE	2	600x600x600	0,72
Тумба з мінібаром	Mebelini	1	700x500x1000	0,35
Всього				2,98
<i>Основний санітарний вузол</i>				
Ванна	Tehnostar	1	1900x800x1100	1,52
Душова кабіна	Tehnostar	1	1100x1400x2000	1,54
Унітаз	Tehnostar	1	500x470x600	0,47
Біде	Tehnostar	1	500x600x700	0,3
Тумба з умивальником	STREAM	1	1200x700x1100	0,84
Всього				4,67
<i>Додатковий санітарний вузол</i>				
Унітаз	Tehnostar	1	500x470x600	0,47
Біде	Tehnostar	1	500x600x700	0,3
Тумба з умивальником	STREAM	1	800x700x1100	0,56
Всього				1,33
<i>Передпокій</i>				
Шафа для верхнього одягу	Mebelini	1	900x900x1900	0,81
Тумбочка під багаж	Mebelini	1	700x400x400	0,28
Всього				1,09
Всього по номеру				15,44
Номер "Напівлюкс"				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко односпальне	BLANCHE	1	1700x2000x600	3,4
Тумбочка біля ліжка	Mebelini	1	400x450x490	0,18
Шафа для одягу	Mebelini	1	1000x760x1650	0,76
Стіл туалетний	Mebelini	1	900x500x1000	0,45
Стілець	Mebelini	1	450x400x600	0,18
Тумба з мінібаром	Mebelini	1	700x500x1000	0,35
Всього				5,32

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Санітарний вузол				
Унітаз	Tehnostar	1	500x470x600	0,47
Біде	Tehnostar	1	500x600x700	0,3
Тумба з умивальником	STREAM	1	800x700x1100	0,56
Душова кабіна	Tehnostar	1	1100x1400x2000	1,54
Всього				2,87
Передпокій				
Шафа для верхнього одягу	Mebelini	1	900x900x1900	0,81
Тумбочка під багаж	Mebelini	1	700x400x400	0,28
Всього				1,09
Всього по номеру				9,28
Номер I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	BLANCHE	1	1500x2000x600	3,00
Тумбочка біля ліжка	Mebelini	1	400x450x490	0,18
Шафа для одягу	Mebelini	1	1000x760x1650	0,76
Стіл	Mebelini	1	800x600x1200	0,48
Стілець	Mebelini	1	450x400x600	0,18
Всього				4,60
Санітарний вузол				
Унітаз	Tehnostar	1	500x470x600	0,47
Біде	Tehnostar	1	500x600x700	0,3
Тумба з умивальником	STREAM	1	800x700x1100	0,56
Душова кабіна	Tehnostar	1	1100x1400x2000	1,54
Всього				2,87
Передпокій				
Шафа для верхнього одягу	Mebelini	1	900x900x1900	0,81
Тумбочка під багаж	Mebelini	1	700x400x400	0,28
Всього				1,09
Всього по номеру				8,56
Номер I категорії (двомісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	BLANCHE	2	1500x2000x600	6,00
Тумбочка біля ліжка	Mebelini	2	400x450x490	0,36
Шафа для одягу	Mebelini	1	1000x760x1650	0,76
Стіл	Mebelini	1	800x600x1200	0,48
Стілець	Mebelini	1	450x400x600	0,18
Крісло	Mebelini	1	800x600x900	0,48
Всього				8,26

1	2	3	4	5
Санітарний вузол				
Унітаз	Tehnostar	1	500x470x600	0,47
Біде	Tehnostar	1	500x600x700	0,3
Тумба з умивальником	STREAM	1	800x700x1100	0,56
Душова кабіна	Tehnostar	1	1100x1400x2000	1,54
Всього				2,87
Передпокій				
Шафа для верхнього одягу	Mebelini	1	900x900x1900	0,81
Тумбочка під багаж	Mebelini	1	700x400x400	0,28
Всього				1,09
Всього по номеру				12,22
Номер І категорії для маломобільних груп населення (двомісний)				
Житлова кімната				
Ліжко багатофункціональне		1	1050x2100x800	2,21
Ліжко односпальне	BLANCHE	1	1500x2000x600	3,00
Тумбочка біля ліжка	Mebelini	1	400x450x490	0,18
Шафа для одягу	Mebelini	1	1000x760x1650	0,76
Стіл	Mebelini	1	800x600x1200	0,48
Стілець	Mebelini	1	450x400x600	0,18
Всього				6,81
Санітарний вузол				
Унітаз з ручками для тримання	Tehnostar	1	500x470x600	0,47
Тумба з умивальником	STREAM	1	800x700x1100	0,56
Душова кабіна	Tehnostar-Spec	1	1500x1600x2000	2,4
Всього				3,43
Передпокій				
Шафа для верхнього одягу	Mebelini	1	900x900x1900	0,81
Тумбочка під багаж	Mebelini	1	700x400x400	0,28
Всього				1,09
Всього по номеру				11,33

Розраховану загальну площу номерів порівнюємо з нормативною. Якщо нормативна площа більша, ніж та, що вийшла в розрахунках, то для подальших розрахунків потрібно приймати нормативну. Остаточні площі номерів проєктованого туристичного готелю наведено у вигляді табл. 3.7.

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

Категорія номера	Площа, м					Кількість номерів даної групи	Загальна площа номерів даної групи
	житлова	санвузлів		передп окої	Всього на 1 номер		
		основного	додаткового				
Апартамент	50	17	4	36	107	2	213
Люкс	35	16	4	20	74	2	148
Напівлюкс	18	10	0	4	31	1	31
Номер I категорії (1 місний)	15	10	0	4	29	18	520
Номер I категорії (2 місний)	28	10	0	4	41	58	2384
Номер I категорії для маломобільних груп населення	23	11	0	5	39	9	352
Всього	x	x	x	x	x	90	3649

Враховуючи категорію проектованого туристичного готелю, а саме 4* міскістю 161 місць проведемо розрахунки площею приміщень поповерхового обслуговування.

В табл.3.8. представлено перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування.

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>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Хол				
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Крісла для відпочинку	BLANCHE	2	800x850x950	0,68
Всього				1,4
Кімната чергового персоналу				
Стіл	Salita	1	900x800x1200	0,72
Стілець	Primteks-Plus	2	500x450x1000	0,45
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Крісло	BLANCHE	2	800x850x950	1,36
Всього				3,09

1	2	3	4	5
Комора брудної білизни				
Стелаж	Barsky	3	1800x900x1800	4,86
Всього				4,86
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	Barsky	2	1800x900x1800	3,24
Тумба з умивальником	STREAM	1	1200x700x1100	0,84
Всього				4,08
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Стіл	Salita	1	1400x900x1200	1,26
Всього				1,26
Приміщення чищення взуття				
Стіл	Salita	1	1300x800x1200	1,04
Стілець	Primteks-Plus	2	500x450x1000	0,45
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Стелаж	Barsky	1	1800x900x1800	1,62
Стійка для прийому взуття	Barsky	1	700x800x1100	0,56
Всього				4,23
Кімната побутового обслуговування				
Стіл	Salita	1	1300x800x1200	1,04
Стілець	Primteks-Plus	2	500x450x1000	0,45
Шафа офісна	Barsky	1	800x700x1800	0,56
Всього				2,05
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візок покоївки	POI-66	5	750x1250x1150	4,22
Всього				4,22
Санвузол персоналу				
Унітаз	Tehnostar	1	500x470x600	0,24
Тумба з умивальником	STREAM	1	1200x700x1100	0,84
Душова кабіна	Tehnostar	1	1100x1400x2000	1,54
Всього				2,46
Кімната обслуговування маломобільних номерів (на першому поверсі)				
Інвалідний візок	KLP-RE	2	800*970*680	0,78
Стелаж	Barsky	1	1800x900x1800	1,62
Всього				2,40

Провівши розрахунки корисної площі приміщень поповерхового обслуговування, порівняємо їх з нормативними значення даних приміщень, дані порівняння зведено до табл.ю3.9.

**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	5	30+(90-21)=99м ²
Кімната чергового персоналу	10	12
Комора брудної білизни	16	6
Комора прибирального інвентарю	14	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4	4
Приміщення чищення взуття	14	6
Кімната побутового обслуговування	7	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	14	14
Кімната обслуговування мало мобільних номерів (на першому поверсі)	8	-
Санвузол персоналу	8	4

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

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

Приміщення	Площа, м ²
Хол	99
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	16
Комора прибирального інвентарю	14
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Приміщення чищення взуття	14
Кімната побутового обслуговування	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	14
Санвузол персоналу	8
Кімната обслуговування мало мобільних номерів (на першому поверсі)	8
Разом	196

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

В проектуваному туристичному готелі категорії 4* на 161 місце проектується такі заклади харчування (табл.3.11).

Таблиця 3.11–Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	вищий	144	мешканці готелю та гості міста	сніданок - «шведський стіл»; обід, «А ля карт»	офіціантами, часткове, повне	європейська кухня	з 7:00 до 23:00 (шведська лінія з 7:00-10:00)
Вітамінний-бар	вищий	20	мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	барменами, повне	-	з 7:00 до 20:00
Їдальня для персоналу	-	30	персонал готелю	-	самообслуговування	комплексне меню	06.00-22.00

Сніданки в готелі будуть безкоштовними для проживаючих. Сніданки буде організовано у вигляді шведського столу.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

В табл. 3.1.2 представлено меню розширеного континентального сніданку

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
Холодні страви і закуски		
10	Бутерброди з рибою	30/25
7	Бутерброди з шинкою	30/25
24	Бутерброди з сиром	35/20
Згідно ТК	Асорті рибне (палтус, лосось, сьомга)	40/40/40
Згідно ТК	Асорті м'ясне (шинка, буженіна, балик, копчений окорок)	30/30/30/40
456	Сирна маса к/м з горіхами	110/20
456	Сирна маса к/м зі сметаною	110/20
ЗТ	Йогурт в асортименті (чорниця, малина, манго)	120
Згідно ТК	Асорті сирів («Рамзес», «Звенигородський», «Радомер» та мед)	30/30/30/10
	Молоко	15
	Вершки	12

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Гарячі страви та закуски		
Згідно ТК	Бекон смажений	70
Згідно ТК	Сосиски відварні з гірчицею/кетчупом	90/10
Згідно ТК	Цукіні фаршировані рисом та овочами	160
Згідно ТК	Картопля запечена з грибами	160
Згідно ТК	Гриби смажені	70
Згідно ТК	Ячня з помідорами, беконом та базиліком	140/20/17/5
Згідно ТК	Яйця запечені зі шпинатом	150
Згідно ТК	Скрамбл з овочами та грибами	165
Згідно ТК	Омлет з морквою	148
Згідно ТК	Омлет з яловичиною та помідорами	155
Згідно ТК	Каша вівсяна	70
Згідно ТК	Каша гречана	70
Згідно ТК	Творожна запіканка	110
Солодкі страви		
Згідно ТК	Шарлотка з яблуками та корицею	70
Згідно ТК	Круасани з шоколадом	75
Згідно ТК	Пудинг з сливами та абрикосами	85
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай зелений з жасмином	250
Згідно ТК	Чай зелений	250
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	250
Згідно ТК	Кава американо	120
Згідно ТК	Кава еспересо	60
Згідно ТК	Капучіно	150
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Сік свіжовичавлений блучно-морквяний	200
Згідно ТК	Сік свіжовичавлений яблучний	200
Згідно ТК	Сік свіжовичавлений грейпфут	200
Хлібобулочні вироби		
	Житній	50
	Пшеничний	50

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу

№ рецепт.	Назва страви	Вихід страви, г
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Фірмові страви		
Згідно ТК	Запечені баклажани з беконом та сиром	150
Згідно ТК	Філе лосося запечене на грилі, подається з броколі під вершково – лимонним соусом	150/100/50
Згідно ТК	Індичка з овочами в імбирно – апльсиновому соусі	250/50/30
Згідно ТК	Яловичина маринована в віскі з гарбузом	250/70
Холодні закуски		
Згідно ТК	Рулетики з сьомги фаршировані персиками	120

1	2	3
Згідно ТК	Салат з маринованим тунцем та цитрусовим соусом (руккола, лист салату, тунець, помідори, цитрусовий соус)	190
Згідно ТК	Салат з копченим вугром, міксом салату, авокадо	180
Згідно ТК	Салат з лососем, міксом салату, помідорами черрі, вершковим сиром, кунжутом	170
Згідно ТК	Салат з куркою, беконом, міксом салату, курячим філе, смаженим беконом, помідорами черрі, сиром	175
Згідно ТК	Теплий салат «М'ясний» (яловичина, листям салату та свіжими овочами	170
Згідно ТК	Салат з ростбїфом, печеним буряком та мусом з сира	160
Згідно ТК	Салат з кус – кусом, болгарським перцем, помідорами, селерою, м'ятою	160
Згідно ТК	Капрезе (моцарелла, томати, соус «Песто»)	150
	Гарячі закуски	
Згідно ТК	Креветки в карамельно – імбирному соусі	170
Згідно ТК	Рулет з кролика	185
Згідно ТК	Грибний жульєн з козячим сиром	180
Згідно ТК	Баклажани з помідорами запечені під сиром	175
	Перші страви	
Згідно ТК	Уха з лосося	250
Згідно ТК	Курячий бульйон з фрикадельками та локшиною	250
Згідно ТК	Борщ червоний	300
Згідно ТК	Крем – суп з гарбуза	250
	Другі страви	
Згідно ТК	Сковорода з морепродуктами в винно – масляному соусі	320
Згідно ТК	Атлантична камбала з помідорами черрі та кедровими горішками	255
Згідно ТК	Форель запечена в лаваші з овочами	260
Згідно ТК	Філе дорадо з овочами гриль (помідори, перець, баклажани)	200/20/20/20
Згідно ТК	Стейк з лосося з спаржею	220/50
Згідно ТК	Парові котлети з індички з томленим інжиром та сальсою з манго	240/70
Згідно ТК	Медальйони з курки під лимонним соусом	200/50
Згідно ТК	Курка по – міланськи з картоплею фрі	210/110
Згідно ТК	Яловичина запечена разом з дерунами в горщиках	290
Згідно ТК	Яловичина Арно з сальсою з томатів	220/60
Згідно ТК	Кролик тушкований разом з білими грибами та помідорами подається разом з картопляним пюре	190/150
Згідно ТК	Кролик в гранатовому соусі з овочами	250/70
Згідно ТК	Яловичі щічки тушковані в червоному вині подаються разом з кус - кусом	150/130
Згідно ТК	Медальйони з яловичини подаються з овочами гриль	250

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Згідно ТК	Каре баранини з овочами запеченими по - домашньому	250/80
Згідно ТК	Копчені свинячі реберця подаються разом з картоплею фри та кетчупом	220/120/20
Солодкі страви		
Згідно ТК	Панна котта з полуничним соусом	150
Згідно ТК	Чізкейк з полуницею	150/30
Згідно ТК	Торт «Медовик»	160
Згідно ТК	Торт «Наполеон»	150
Згідно ТК	Яблучний штрудель з ванільним морозивом	150/50
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай зелений/чорний «Riston»	350
Згідно ТК	Чай зелений/чорний «Basilur»	350
Згідно ТК	Чай зелений/чорний «Milford»	350
Згідно ТК	Кава:	
Згідно ТК	рістретто	30
Згідно ТК	еспрессо	60
Згідно ТК	американо	120
Згідно ТК	латте	240
Згідно ТК	капучіно	150
Згідно ТК	гляссе	240
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Апельсиново-анасовий сік з мібирем	200
Згідно ТК	Сік селери	200
Згідно ТК	Гарбузовий сік	200
Згідно ТК	Гірбузов-яблучний фреш	200
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб житній	50
	Хліб пшеничний	50
	Еклер з полуницею	75
	Еклер з вершково-шоколадним кремом	75
	Еклер з ванільно-м'ятним кремом	75
	Еклер з ожиню та вершковим кремом	75

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану вищого класу

Назва напою	Ємність порції, л / величина пляшки, л
<i>1</i>	<i>2</i>
Горілка і горілчані вироби	
Горілка «Фінляндія»	0,05/1
Горілка «Фінляндія журавлина»	0,05/1
Горілка «Старицький та Левицький резерв»	0,05/1
Горілка «Прайвет Селлар»	0,05/1

<i>1</i>	<i>2</i>
Коньяк «Курвуазье VS»	0,05/1
Коньяк «Хеннессі VSOP»	0,05/1
Вино «Soave Zonin» біле Італія	0,25 / 0,75
Вино «Pinot Grigio Zonin» біле Італія	0,25 / 0,75
Вино «Kiwi Cuvee Chardonnay» біле Франція	0,25 / 0,75
Вино «Macon Villages» біле Франція	0,25 / 0,75
Вино «Alma Mistica Murviedro» біле Іспанія	0,25 / 0,75
Вино «Finis Terae» червоне Чілі	0,25 / 0,75
Вино «Fuzion Shiraz Cabernet Sauvignon» червоне Аргентина	0,25 / 0,75
Вино «TempranilloMurviedro» червоне Іспанія	0,25 / 0,75
Ігристе вино «Просекко»	0,75 / 0,75
Ігристе вино «Моет Шандон»	0,75 / 0,75
Ігристе вино «Вдова Кліко брют»	0,75 / 0,75
Пиво «Хугарден»	0,5 / 0,5
Пиво «Леф»	0,5/ 0,5
Пиво «Чернігівське»	0,5/ 0,5
Мінеральні води	
Вода мінеральна «Аква Панна» газована/негазована/сильногазована	0,5 / 0,5
Вода мінеральна «Поляна Квасова» газована/негазована/сильногазована	0,5 / 0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Біола»	0,5 / 0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	0,5 / 0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Пепсі»	0,5 / 0,5
Соки	
Сік «Наш Сік» мулitifрукт	1 / 0,25
Сік «Наш Сік» томатний	1 / 0,25
Сік «Наш Сік» яблучний	1 / 0,25
Сік «Наш Сік» яблучно-виноградний	1 / 0,25

Таблиця 3.15 – Меню вітамінного бару туристичного готелю 4*

№ рецептури	Назва	Вихід, г
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Салати		
Згідно ТК	«Авокадо з мідіями» (листя салату, авокадо, мідії, рукола, огірок, соєвий соус)	150
Згідно ТК	«Селера з курячим філе» (селера, куряче філе, огірок, листя салату, сир фета)	160
Згідно ТК	«Морквяний» (морква, сметана, волоські горішки, чорнослив)	140
Згідно ТК	«Шпинатний» (шпинат молодий, апельсин, авокадо, , корінь імбиру, масло кунжутне)	150
Згідно ТК	«Океанічний» (морська капуста, кальмар, вугор, мідії, кунжут)	150

1	2	3
Згідно ТК	«Зелений» (броколі, яблука і, цибуля, оливки зелені, оливкове масло, імбир свіжий)	150
Згідно ТК	«Королівський» (креветки королівські, грейпфрут, листя салату, сир моцарела, лимонний сік, м'ята свіжа, масло оливкове)	150
	Десерти	
	Йогурт з полуницею 2,5%	200
	Йогурт безтуктовний з чорницею 1,5%	200
	Імбирне печиво з горішками	55
Згідно ТК	Фруктовий салат (морозиво з фруктами)	200
	Гарячі напої власного виробництва	
Згідно ТК	Чай чорний	300
Згідно ТК	Еспресо	60
Згідно ТК	Амерікано	120
Згідно ТК	Капучіно	150
Згідно ТК	Лате	200
	Холодні напої	
Згідно ТК	Імбирний лимонад	200
Згідно ТК	Коктейль чорничний	200
Згідно ТК	Напій з шипшини та ромашки	200
Згідно ТК	Напій зі смородини та чорниці	200
	Вода «Карпатська джерельна» негазован	330
	Вода ««Карпатська джерельна» слабогазована	500
	Смузі	
Згідно ТК	Смузі мангово-імбирний (манго, йогурт, імбир, вершки кокосові)	250
Згідно ТК	Смузі шпинатний (зелене яблуко, селера, шпинат, мінеральна вода/йогурт)	250
Згідно ТК	Смузі банан, ананс, шпинат, манго	250
Згідно ТК	Смузі полуниця та банан	250
Згідно ТК	Смузі яблуко, селера, банан	250
Згідно ТК	Смузі з ананасом і імбиром (ананс, третій імбир, яблуко, малина)	250
Згідно ТК	Смузі шоколадний (банан, молоко, кориця, шоколад чорний)	250
Згідно ТК	Смузі морквяно-апельсиновий	250
	Фреши	
Згідно ТК	Яблучний	200
Згідно ТК	Моркв'яний	200
Згідно ТК	Грейпфрутовий	200
Згідно ТК	Апельсиновий	200
Згідно ТК	Лимонний	200
Згідно ТК	Ананасовий	200

Розрахунок погодинної кількості споживачів у обідній залі ресторану вищого класу представлено в табл.3.16.

За даними табл.3.16 можна побачити, що кількість відвідувачів ресторану вищого класу при проектуваному туристичному готелі складе 1063 особи за день. Оборотноість місця в залі за день складає 7,38.

**Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу
на 144 місця**

№ пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місяця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
1	7-10	Шведська лінія		161
2	10-11	перерва		
3	11-12	1,5	40	86
4	12-13	1,5	50	108
5	13-14	1,5	70	151
6	14-15	1,5	60	130
7	15-16	1,5	50	108
8	16-17	1,5	30	65
9	17-18	1,5	40	86
10	18-19	0,6	70	60
11	19-20	0,6	100	86
12	20-21	0,6	80	69
13	21-22	0,6	70	60
14	22-23	0,6	60	52
Всього відвідувачів за день:				1063
Денна оборотність місць:				7,38

Кількість страв, які реалізуються за день в ресторані, $N_{стр, шт.}$, $N_{стр} = n_{заг} * k = 1063 * 3,5 = 3721$ шт страв. Для сніданку обираємо коефіцієнт споживання 8, отже: $N_{стр\ сніданку} = 161 * 8 = 1288$ страв

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:	30		386
рибні		25	97
м'ясні		30	116
овочеві		25	97
молоко і кисломолочні продукти		20	77
Гарячі страви:	50		644
м'ясні, рибні		20	129
овочеві		25	161
круп'яні		25	161
ячні, сирні		30	193
Солодкі страви	20		258
Всього	100		1288

Таблиця 3.18- Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні закуски:	30		1116
рибні		25	279
м'ясні		30	335
салати		35	391
кисломолочні продукти		10	112
Гарячі закуски	5		186
Перші страви:	25		930
прозорі		15	140
заправочні		75	698
молочні, холодні, солодкі		10	93
Другі гарячі страви:	30		1116
рибні		15	167
м'ясні		65	725
овочеві		5	56
круп'яні		10	112
яечні, сирні		5	56
Солодкі страви	10		372
Разом	100		3721

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 161 відвідувача
Гарячі напої		0,25	40,3
Холодні напої:	л	0,25	40,3
мінеральна вода	л	0,125	20,1
натуральний сік		0,125	20,1
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	16,1
житній		0,05	8,1
пшеничний		0,05	8,1
Борошняні кондитерські вироби	кг	0,7	112,7
Фрукти	шт	0,07	11,3

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1063 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,05	53,2
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	53,2
мінеральна вода		0,08	85,0
сік		0,02	21,3
власного виробництва		0,1	106,3
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
житній		0,05	53,2
пшеничний		0,05	53,2
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,5	531,5
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	21,3
Фрукти	кг	0,05	53,2
Вино-горілчані вироби	л	0,1	106,3

Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
Холодні страви і закуски			
10	Бутерброди з рибою	29	30/25
7	Бутерброди з шинкою	33	30/25
24	Бутерброди з сиром	36	35/20
Згідно ТК	Асорті рибне (палтус, лосось, сьомга)	40	40/40/40
Згідно ТК	Асорті м'ясне (шинка, буженіна, балик, копчений окорок)	38	30/30/30/40
456	Сирна маса к/м з горіхами	35	110/20
456	Сирна маса к/м зі сметаною	40	110/20
ЗТ	Йогурт в асортименті (чорниця, малина, манго)	35	120
Згідно ТК	Асорті сирів («Рамзес», «Звенигородський», «Радомер» та мед)	40	30/30/30/10
	Молоко	30	15
	Вершки	30	12
Гарячі страви та закуски			
Згідно ТК	Бекон смажений	44	70
Згідно ТК	Сосиски відварні з гірчицею/кетчупом	50	90/10
Згідно ТК	Цукіні фаршировані рисом та овочами	45	160
Згідно ТК	Картопля запечена з грибами	42	160
Згідно ТК	Гриби смажені	50	70
Згідно ТК	Ячня з помідорами, беконом та базиліком	35	140/20/17/5
Згідно ТК	Яйця запечені зі шпинатом	58	150

продовження табл.3.21

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Згідно ТК	Скрамбл з овочами та грибами	59	165
Згідно ТК	Омлет з морквою	50	148
Згідно ТК	Омлет з яловичиною та помідорами	54	155
Згідно ТК	Каша вівсяна	56	70
Згідно ТК	Каша гречана	45	70
Згідно ТК	Творожна запіканка	56	110
Солодкі страви			
Згідно ТК	Шарлотка з яблуками та корицею	65	70
Згідно ТК	Круасани з шоколадом	98	75
Згідно ТК	Пудинг з сливами та абрикосами	95	85
Гарячі напої власного виробництва			
Згідно ТК	Чай зелений з жасмином	50	250
Згідно ТК	Чай зелений	56	250
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	46	250
Згідно ТК	Кава американо	30	120
Згідно ТК	Кава еспересо	34	60
Згідно ТК	Капучіно	49	150
Холодні напої власного виробництва			
Згідно ТК	Сік свіжовичавлений яблучно-морквяний	50	200
Згідно ТК	Сік свіжовичавлений яблучний	50	200
Згідно ТК	Сік свіжовичавлений грейпфут	60	200
Хлібобулочні вироби			
	Житній	150	50
	Пшеничний	150	50

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 144 місяця

№ рецепт.	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Фірмові страви			
Згідно ТК	Запечені баклажани з беконом та сиром	16	150
Згідно ТК	Філе лосося запечене на грилі, подається з броколі під вершково – лимонним соусом	19	150/100/50
Згідно ТК	Індичка з овочами в імбирно – апльсиновому соусі	35	250/50/30
Згідно ТК	Яловичина маринована в віскі з гарбузом	20	250/70
Холодні закуски			
Згідно ТК	Рулетики з сьомги фаршировані персиками	118	120
Згідно ТК	Салат з маринованим тунцем та цитрусовим соусом (руккола, лист салату, тунець, помідори, цитрусовий соус)	120	190
Згідно ТК	Салат з копченим вугром, міксом салату, авокадо	80	180
Згідно ТК	Салат з лососем, міксом салату, помідорами черрі, вершковим сиром, кунжутом	102	170

1	2	3	4
Згідно ТК	Салат з куркою, беконом, міксом салату, курячим філе, смаженим беконом, помідорами черрі, сиром	145	175
Згідно ТК	Теплий салат «М'ясний»	155	170
Згідно ТК	Салат з ростбіфом, печеним буряком та мусом з сира	147	160
Згідно ТК	Салат з кус – кусом, болгарським перцем, помідорами, селерою, м'ятою	130	160
Згідно ТК	Капрезе (моцарелла, томати, соус «Песто»)	119	150
	Гарячі закуски		
Згідно ТК	Креветки в карамельно – імбирному соусі	49	170
Згідно ТК	Рулет з кролика	39	185
Згідно ТК	Грибний жульєн з козячим сиром	46	180
Згідно ТК	Баклажани з помідорами запечені під сиром	52	175
	Перші страви		
Згідно ТК	Уха з лосося	240	250
Згідно ТК	Курячий бульйон з фрикадельками та локшиною	235	250
Згідно ТК	Борщ червоний	250	300
Згідно ТК	Крем – суп з гарбуза	205	250
	Другі страви		
Згідно ТК	Сковорода з морепродуктами в винно – масляному соусі	34	320
Згідно ТК	Атлантична камбала з помідорами черрі та кедровими горішками	50	255
Згідно ТК	Форель запечена в лаваші з овочами	67	260
Згідно ТК	Філе дорадо з овочами гриль (помідори, перець, баклажани)	38	200/20/20/20
Згідно ТК	Стейк з лосося з спаржею	59	220/50
Згідно ТК	Парові котлети з індички з томленим інжиром та сальсою з манго	63	240/70
Згідно ТК	Медальйони з курки під лимонним соусом	42	200/50
Згідно ТК	Курка по – міланськи з картоплею фрі	30	210/110
Згідно ТК	Яловичина запечена разом з дереунами в горщиках	40	290
Згідно ТК	Яловичина Арно з сальсою з томатів	57	220/60
Згідно ТК	Кролик тушкований разом з білими грибами та помідорами подається разом з картопляним пюре	59	190/150
Згідно ТК	Кролик в гранатовому соусі з овочами	45	250/70
Згідно ТК	Яловичі щічки тушковані в червоному вині подаються разом з кус - кусом	41	150/130
Згідно ТК	Медальйони з яловичини подаються з овочами гриль	57	250

1	2	3	4
Згідно ТК	Каре баранини з овочами запеченими по - домашньому	38	250/80
Згідно ТК	Копчені свинячі реберця подаються разом з картоплею фрї та кетчупом	29	220/120/20
	Солодкі страви		
Згідно ТК	Панна котта з полуничним соусом	83	150
Згідно ТК	Чізкейк з полуницею	90	150/30
Згідно ТК	Торт «Медовик»	75	160
Згідно ТК	Торт «Наполеон»	70	150
Згідно ТК	Яблучний штрудель з ванільним морозивом	54	150/50
	Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай зелений/чорний «Riston»	35	350
Згідно ТК	Чай зелений/чорний «Basilur»	37	350
Згідно ТК	Чай зелений/чорний «Milford»	40	350
Згідно ТК	Кава:	27	
Згідно ТК	рістретто	30	30
Згідно ТК	еспресо	29	60
Згідно ТК	американо	30	120
Згідно ТК	латте	12	240
Згідно ТК	капучіно	9	150
Згідно ТК	гляссе	5	240
	Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Апельсиново-анасовий сік з мібирем	12	200
Згідно ТК	Сік селери	17	200
Згідно ТК	Гарбузовий сік	18	200
Згідно ТК	Гірбузов-яблучний фреш	10	200
	Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб житній	145	50
	Хліб пшеничний	167	50
	Еклер з полуницею	20	75
	Еклер з вершково-шоколадним кремом	19	75
	Еклер з ванільно-м'ятним кремом	15	75
	Еклер з ожиню та вершковим кремом	18	75

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 144 місця (напої)

Назва напою	К-кість пляшок або порцій,шт.	Ємність порції, л / величина пляшки, л
Вино – горілчані вироби		
Горілка «Фінляндія»	5	0,05/1
Горілка «Фінляндія журавлина»	5	0,05/1
Горілка «Старицький та Левицький резерв»	5	0,05/1

1	2	3
Горілка «Прайвет Селлар»	5	0,05/1
Коньяк «Курвуазье VS»	5	0,05/1
Коньяк «Хеннессі VSOP»	5	0,05/1
Вино «Soave Zonin» біле Італія	5	0,25 / 0,75
Вино «Pinot Grigio Zonin» біле Італія	5	0,25 / 0,75
Вино «Kiwi Cuvee Chardonnay» біле Франція	5	0,25 / 0,75
Вино «Macon Villages» біле Франція	5	0,25 / 0,75
Вино «Alma Mistica Murviedro» біле Іспанія	5	0,25 / 0,75
Вино «Finis Terae» червоне Чілі	5	0,25 / 0,75
Вино «Fuzion Shiraz Cabernet Sauvignon» червоне Аргентина	5	0,25 / 0,75
Вино «TempranilloMurviedro» червоне Іспанія	12	0,25 / 0,75
Ігристе вино «Просекко»	6	0,75 / 0,75
Ігристе вино «Моет Шандон»	6	0,75 / 0,75
Ігристе вино «Вдова Кліко брют»		0,75 / 0,75
Пиво «Хугарден»	8	0,5 / 0,5
Пиво «Леф»	8	0,5/ 0,5
Пиво «Чернігівське»	7	0,5/ 0,5
<i>Сік та фруктові води</i>		
Сік «Прямо сік» в асортименті	9	1 / 0,25
Сік «Наш Сік» в асортименті	9	1 / 0,25
Напій безалкогольний сильногазований «Біола»	15	0,5 / 0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	15	0,5 / 0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Пепсі»	16	0,5 / 0,5
<i>Мінеральні води</i>		
Вода мінеральна «Аква Панна» газувана/негазувана/сильногазувана	37	0,5 / 0,5
Вода мінеральна «Поляна Квасова» газувана/негазувана/сильногазувана	37	0,5 / 0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Кожен заклад ресторанного господарства має свою структурно- технологічну схему, яка є відображення його процесу виробництва та подальшої реалізації готової продукції. Для початку складаємо потребу ресторану у сировині, що представлено в табл.3.24.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
М'ясо, птиця, субпродукти	Яловичина	охолоджена
	Куряче філе	охолоджене
	Кролик	охолоджений
	Яловичі щічки	охолоджені
	Індичка	охолоджена
	Свинні реберця	охолоджені
	Каре баранини	охолоджене
Риба та морепродукти	Філе лосося	охолоджене
	Гребінці	охолоджені
	Мідії	охолоджені
	Форель	охолоджена
	Креветки	охолоджені
	Дорадо	охолоджене
	Камбала	охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	Палтус с/с	фасований
	Шинка	фасована
	Лосось с/с	фасований
	Сьомга с/с	фасована
	Буженина	фасована
	Тунець маринований	фасований
	Вугор копчений	фасований
	Сосиски	фасовані
	Бекон	фасований
	Окорок копчений	фасований
	Балик	фасований
Молоко, молочні та жирові продукти	Масло вершкове	фасоване
	Сир «Звенигородський»	фасований
	Сир к/м	фасований
	Сметана	фасована
	Йогурт	фасований
	Сир «Радомер»	фасований
	Молоко	фасоване
	Вершки	фасовані
	Олія	бутильована
	Сир «Моцарелла»	фасований
	Вершковий сир	фасований
	Сир «Фета»	фасований
	Морозиво	фасоване
	Козячий сир	фасований
	Сир «Горгонзола»	фасований
	Яйця	свіжі
Сир «Рамзес»	фасований	
Овочі та зелень	Помідор	свіжий
	Огірок	свіжий
	Перець	свіжий

1	2	3
Овочі та зелень	Цибуля	свіжа
	Цукіні	свіжий
	Морква	свіжа
	Картопля	свіжа
	Гриби	свіжі
	Базилік	свіжий
	Шпинат	свіжий
	Лист салату	свіжий
	Баклажани	свіжі
	Часник	свіжий
	Брокколи	свіжий
	Лимон	свіжий
	Гарбуз	свіжий
	Імбир	свіжий
	Салат «Родічіо»	свіжий
	Салат «Руккола»	свіжий
	Салат «Айсберг»	свіжий
	Авокадо	свіжий
	Помідори черрі	свіжі
	Спаржа	свіжа
М'ята	свіжа	свіжа
Селера	свіжа	свіжа
Буряк	свіжий	свіжий
Фрукти та ягоди	Яблука	свіжі
	Абрикоси	свіжі
	Сливи	свіжі
	Персики	свіжі
	Апельсин	свіжий
	Манго	свіже
	Гранат	свіжий
	Полуниця	свіжа
Інжир	свіжий	свіжий
Бакалійні товари	Мед	бутильований
	Кетчуп	бутильований
	Гірчиця	бутильована
	Вино біле	бутильоване
	Віскі	бутильоване
	Червоне вино	бутильоване
	Соус «Песто»	бутильований
Сипучі продукти	Рис	фасований
	Каша вівсяна	фасована
	Каша гречана	фасована
	Борошно	фасоване
	Кориця	фасована
	Цукор	фасований
	Кунжут	фасований
	Кус кус	фасований
	Локшина	фасована
	Цукрова пудра	фасована

1	2	3
Сипучі продукти	Желатин	фасований
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб	фасований
	Горіхи	фасовані
	Горішки кедрові	фасовані
	Лаваш	фасований
	Крекер	фасований
	Шоколад	фасований
Напої алкогольні	Горілка «Фінляндія»	в пляшці
	Горілка «Фінляндія журавлина»	в пляшці
	Горілка «Старицький та Левицький резерв»	в пляшці
	Горілка «Прайвет Селлар»	в пляшці
	Коньяк «Курвуазье VS»	в пляшці
	Коньяк «Хеннессі VSOP»	в пляшці
	Вино «Soave Zonin» біле Італія	в пляшці
	Вино «Pinot Grigio Zonin» біле Італія	в пляшці
	Вино «Kiwi Cuvee Chardonnay» біле Франція	в пляшці
	Вино «Macon Villages» біле Франція	в пляшці
	Вино «Alma Mistica Murviedro» біле Іспанія	в пляшці
	Вино «Finis Terae» червоне Чілі	в пляшці
	Вино «Fuzion Shiraz Cabernet Sauvignon» червоне Аргентина	в пляшці
	Вино «TempranilloMurviedro»	в пляшці
		червоне Іспанія
	Ігристе вино «Просекко»	в пляшці
	Ігристе вино «Моет Шандон»	в пляшці
	Ігристе вино «Вдова Кліко брют»	в пляшці
	Пиво «Хугарден»	в пляшці
	Пиво «Леф»	в пляшці
	Пиво «Чернігівське»	в пляшці
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Сік «Прямо сік» в асортименті	пакетований
	Сік «Наш Сік» в асортименті	пакетований
	Напій безалкогольний сильногазований «Біола»	в пляшці
	Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	в пляшці
	Напій безалкогольний сильногазований «Пепсі»	в пляшці
	Вода мінеральна «Аква Панна» газована/негазована/сильногазована	в пляшці
	Вода мінеральна «Поляна Квасова» газована/негазована/сильногазована	в пляшці

На рис.3.2. зображено структурно-технологічну схему організації виробництва проектного ресторану вищого класу.

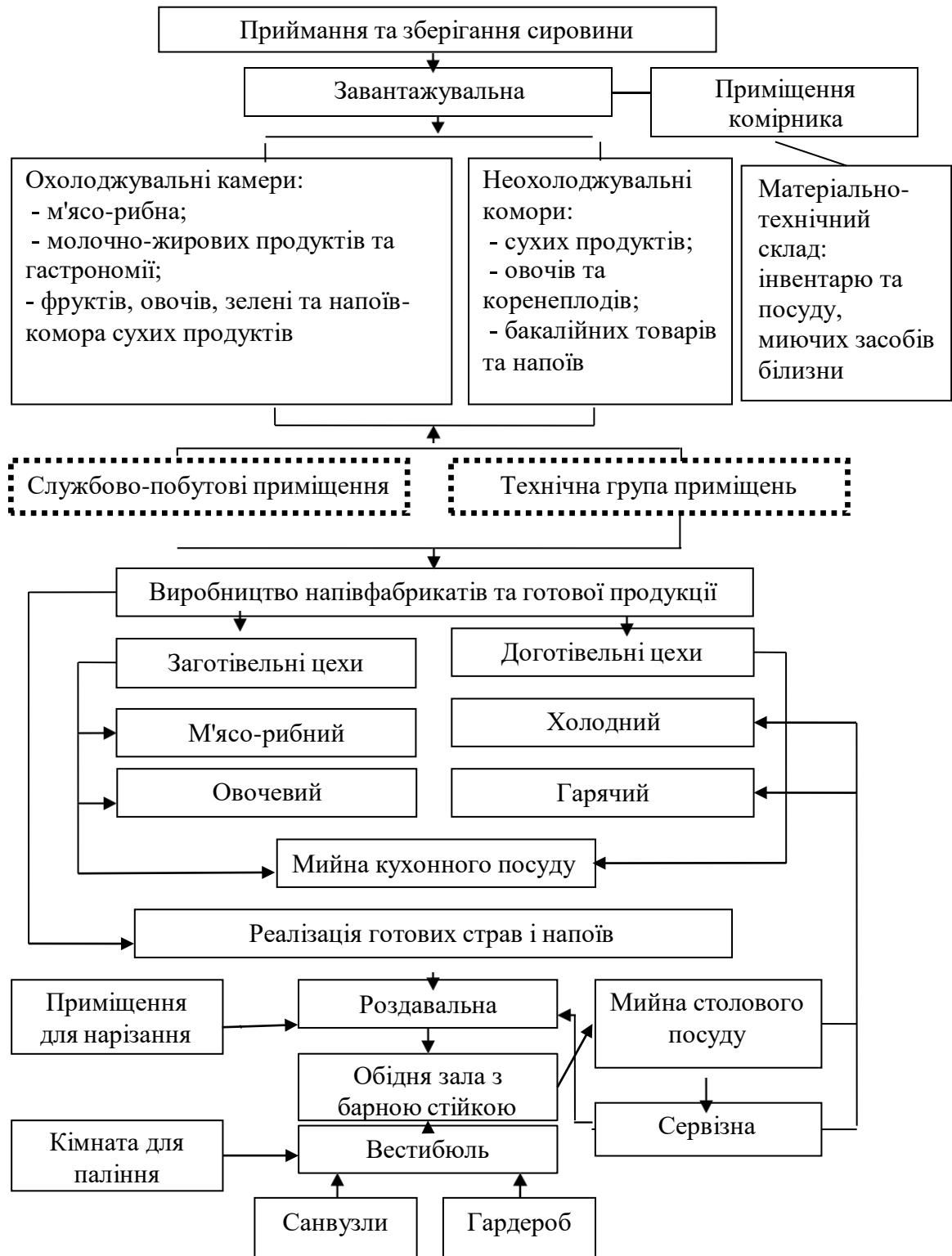


Рис.3.2.– Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Приміщення закладів ресторанного господарства в залежності від їх функціонального призначення поділяють на такі групи:

– приміщення для споживачів - вестибюль (включаючи гардероб, умивальні і туалетні кімнати), зали з роздавальними і без них, приміщення для офіціантів;

– виробничі приміщення - гарячий і холодний цехи, заготівельні цехи (м'ясний, рибний, овочевий), доготувальний цех, кабінет завідувача виробництвом, кондитерський цех, цех борошняних виробів, мийні столового та кухонного посуду, мийна і комора тари напівфабрикатів, сервізний;

– приміщення для прийому і зберігання продуктів - охолоджувальні камери для зберігання м'яса, риби, молочних продуктів, жирів і гастрономії, напоїв, напівфабрикатів, а також харчових відходів, неохолоджувані комори для зберігання сухих продуктів, комора і мийна тари, приміщення комірника, комора інвентарю, приймальна продуктів;

– службові та побутові приміщення - кабінет директора, кімната персоналу, приміщення громадських організацій, кімната завідуючого господарством, гардероб для персоналу та офіціантів, душові, вбиральні і білизняний;

– технічні приміщення - електрощитова, вентиляційна камера, тепловий вузол або котельня, бойлерна, приміщення для установки холодильних машин і кондиціонерів.

Приміщення для прийому (завантажувальна) та зберігання продуктів (комори охолоджувані і неохолоджуваних) проектується єдиним блоком – функціональної зоною, яка має безпосередній зв'язок з вантажними ліфтами і зв'язок з іншими приміщеннями через виробничі коридори.

Складські приміщення мають бути непрохідними, максимально наближеними до розвантажувальних майданчиків, не розміщуватися під мийними, санвузлами, приміщеннями із трапами, біля душових, котельних. Не допускається сусідство охолоджувальних камер із виробничими приміщеннями (особливо з гарячим цехом), мийними столового та кухонного посуду, душовими. Склад і площі складських приміщень приймаються залежно від типу та потужності підприємства та визначаються за ДБН В 2.2-25:2009.

Під час проектування складського господарства не слід допускати зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, готових виробів та харчових відходів. Складські приміщення можуть мати природне та штучне освітлення. Так, у коморах для зберігання овочів, вино-горілчаних напоїв, а також в охолоджувальних коморах природне освітлення не припускається, а в коморах сухих продуктів – обов'язкове. За санітарними правилами у складських приміщеннях необхідно підтримувати чистоту, для чого проводити їх вологе прибирання щодня, один раз на тиждень – генеральне прибирання, один раз на місяць – дезінфекцію й дезінсекцію.

До виробничих приміщення закладів ресторанного господарства готелю «Опера» входять: заготівельні (овочевий, м'ясо-рибний, овочевий); доготівельні (гарячий, холодний цехи).

В заклада ресторанного господарства заготівельні цехи призначені для здійснення механічної обробки такої сировини, як м'ясо, риба різних видів, птиця та різних овочів, фруктів, зелені. Після їх підготовки (миття, зачищення) з них виробляються напівфабрикатів для подальших кулінарних страв. Які виготовляються в доготівельних цехах.

В закладі ресторанного господарства, яке проектується в туристичному готелі 4* на 90 номерів, проектуємо такі доготівельні цехи як холодний та гарячий. В даних цехах завершується процес приготування кулінарних страв, після чого здійснюється їх реалізація споживачам.

В ресторані буде здійснюватися щоденний рух сировини, який оформлюється накладними на переміщення товару та подається в бухгалтерію для обліку. Накладні застосовуються для списання товарно-матеріальних цінностей у вантажовідправника і (або) прийняття до обліку у вантажоодержувача, при переміщенні товарів усередині організації між місцями зберігання і (або) виробництва, розташованими за різними адресами (за винятком переміщення товарів в межах одного закладу).

При проектуванні холодного цеху передбачаються різні технологічні лінії для окремих технологічних процесів приготування страви. Такі лінії мають окремі ділянки, а саме:

- ділянка на якій готуються салати, різні соуси та заправки;
- ділянка на якій готуються холодні страви: овочеві, рибні чи м'ясні та закуски, а також бутерброди з приготування холодних страв та закусок, нарізання бутербродів ;
- ділянка на якій відбувається поцінування готових страв та їх відпускання.

Тривалість робочого дня працівників кухні 8 годин і працюють вони подвобригадному графіку. В цеху призначається бридир або V розряду (шеф-кухар), який здійснює керівництво холодним цехом. Він відповідає за організацію виробничої програми кухні, яка складається на основі меню ресторану.

Гарячий цех проектованого ресторан буде зв'язний, тобто буде розташований таким чином, щоб був зручний зв'язок і не порушував технологічній операції між заготівельним та складським приміщеннями. Також гарячий цех має зручне розташування з роздавальною, яка має знаходитись через перегородку біля холодного цеху. Разом з кухнями (гарчим та холодним цехами) будуть знаходитись приміщення для миття кухонного посуду. Всі приміщення будуть спроектовані таким чином, що дотримуватись вимог санітарних правил.

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

На рис. 3.3.та 3.4. схематично зображено реалізація готової продукції (перша стадія) та організація споживання (друга стадія).

Мета роботи кожного ресторану: «Клієнт повинен залишитись задоволеним». Кожен співробітник ресторану, роблячи кожен свій крок повинен пам'ятати про це. Якщо всі менеджери будуть націлені на цей результат, якщо співробітники будуть навчені і натреновані, то в якийсь момент, керівник, зможе спокійно дивитися на свій заклад з боку, не втручаючись в його роботу і отримувати відмінні результати. Щоб добитися такої роботи від команди

ресторану необхідно вибудувувати систему сервісу. Адже часто трапляється, що управлінцям складно відповісти, наприклад, на питання, «що таке робота в залі, і як нею управляти». Найчастіше звучать загальні фрази і, як результат, - їх млява реалізація на ділі. Давайте розглянемо, що таке системний підхід до сервісу і з чого почати його побудову. Система сервісу повинна описувати весь процес обслуговування гостя, від його приходу до відходу із закладу. Ця система зазвичай складається з послідовного опису конкретних етапів «життя» гостя всередині вашого ресторану (наприклад, вхід в ресторан, вибір столика, прийом першого замовлення, винос сервіровки, винос напою і т.д.).

Сервіс в ресторані це своєрідний прописаний алгоритм чітко визначених послідовних дій персоналу. Сервіс починається ще з того моменту, як клієнт звернувся до сайт ресторану, перед тим як його відвідати.

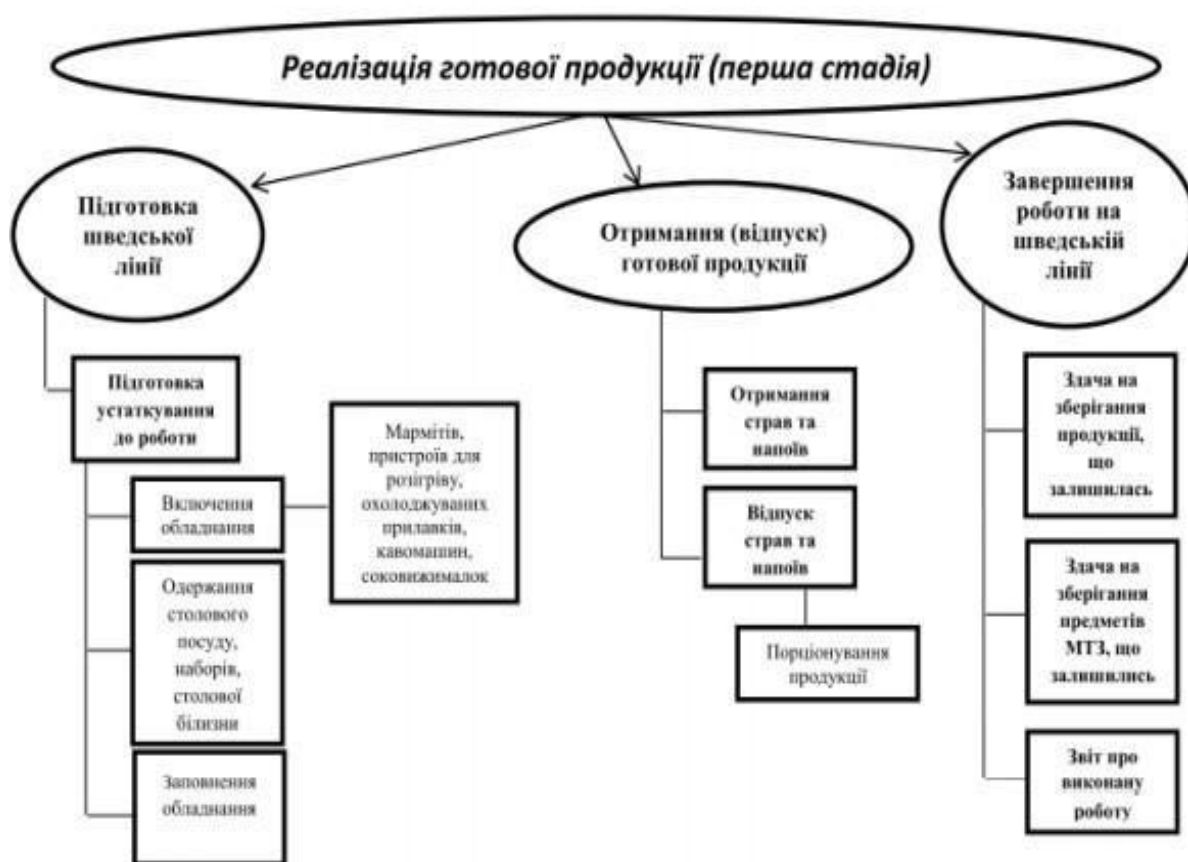


Рис.3.3.-Реалізація готової продукції (перша стадія)

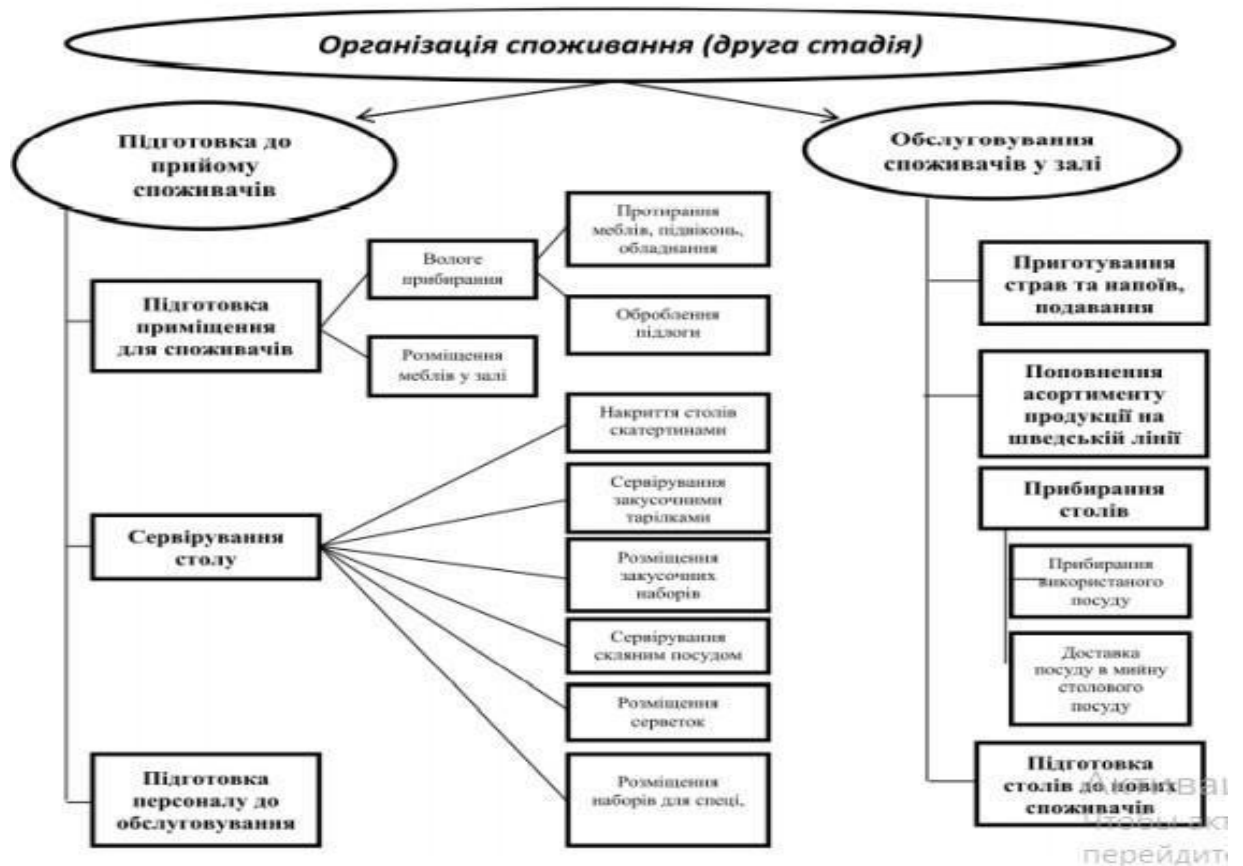


Рис.3.4.-Організація споживання (друга стадія)

В прописаному алгоритму дії офіціантів при наданні ресторанних послуг повинні бути чіткі послідовні дії: вітання клієнта, збір інформації, щодо його побажань, пропозиція, подача страв і напоїв, чек бек, розрахунок, прощання.

Офіціант вітає всіх відвідувачів, які заходять в обідній зал ресторану. Якщо клієнт заходить в той момент, коли офіціант зайнятий іншим Гостем, то можна привітати входить кивком голови.

Привітання: «Доброго ранку» зазвичай говориться до 11 годин; «Добрий день» слід говорити до 16 годин; «Добрий вечір» після 16 годин; «Здрастуйте» - завжди.

Протягом трьох хвилин офіціант подає меню, меню подається у відкритому вигляді, далекої рукою від клієнта. Обслуговування починається в наступному порядку: спочатку діти (якщо вони самі вибирають), потім жінки, від старшої до молодшої, потім чоловіки, від старшого до молодшого.

Спілкуючись з клієнтом, офіціант демонструє свою професійну ввічливість, посміхаючись клієнту. Посмішка офіціанта, це як візитна карточка будь-якого закладу ресторанного господарства, вона свого роду є психологічним інструментом, який налаштовує клієнта на доброзичливу та приємну атмосферу закладу. Спілкуючись з клієнтом, офіціант використовує відкриті жести і підтримує візуальний контакт. Офіціант, повинен принести вазу, якщо відвідувач прийшов з квітами.

При відвідуванні ресторану великою компанією офіціант зобов'язаний допомогти розміститися в обідній залі всім, за потребою здвинути столи, розставити стільці.

У випадку коли клієнти не можуть визначити із вибором замовлення (страв), офіціант повинен запропонувати свою допомогу. У випадку коли клієнтам потрібно більше часу на роздуми офіціант пропонує їм напої, приносить та залишає їх, але протягом десяти хвилин знову повертається для прийняття замовлення. Після прийняття замовлення офіціант повинен уточнити порядок подачі страв за бажанням клієнта.

Продаж будь-якого продукту будується за принципом: Смачна характеристика + Вигода + Аргумент. Всі аргументи по стравах і напоям офіціант говорить на мові користі: «Ця страву готується швидко, тому Вам не потрібно буде довго чекати». Для ефективного продажу офіціант використовує прийоми аргументації. Аргументами виступають: легенда, історія походження страви, особиста думка, думка «зірки», думка більшості.

Офіціант пропонує клієнту додатковий продаж: якщо щось закінчилося, то негайно запропонуй повторити (хліб, закуски, напої).

Офіціант приносить страви, замовлені клієнтом, в тій послідовності, яка потрібна йому. Якщо клієнт не висловив особливих побажань, то страви подаються в такій черговості: аперитиви, закуски, салати, супи, основні страви, десерти, напої.

Являє кожне блюдо. Наприклад, «Будь ласка, салат «Цезар», після кожного блюда бажає приємного апетиту. Пам'ятає про послідовність обслуговування

(спочатку діти, потім жінки за віком і чоловіки за віком). Піднос на стіл ставити не можна! Якщо замовлення великий і піднос важкий, то його ставимо на сусідній стіл, і з нього подаємо замовлення.

Офіціант обслуговує всіх клієнтів одночасно. Неприпустимо, щоб замовлення одного гостя вже був на поданий, а інший Гість сидів за порожнім столом (якщо тільки Гості не просили у міру готовності). Їду слід приносити одночасно. Або запитати Гостя як їм зручніше подавати їжу одночасно або по мірі готовності.

Якщо приготування страви займає більше часу, офіціантові слід повідомити про це адміністратора і при необхідності попередити клієнта.

Правило офіціанта не пропонувати самостійно принести рахунок клієнтові. Якщо клієнт більше не робить замовлення, то офіціант повинен перепитати: «Що-небудь ще?». Дане питання потрібно ставити з періодичністю, до того моменту поки клієнт сам не попросить рахунок. Офіціант приносить клієнту здачу і чек протягом 5 хвилин. При цьому слід говорити: «Будь ласка, Ваш рахунок» або «Будь ласка, Ваш чек».

Офіціант запрошує клієнта прийти ще і попрощається: «До побачення, приходьте до нас ще!» або «Будемо раді бачити Вас знову!». Для цього офіціантові бажано зайняти місце поруч з виходом, щоб Гість почув його прощання.

Після відходу гостей стіл протягом 3 хвилин упорядковується відповідно до стандартів сервірування столу закладу.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Після проведеного аналізу та розроблені структурно-технологічної схеми проєктованого ресторану, використовуючи ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» визначимо складом і площу приміщень ресторану вищого класу на 144 місця.

Розрахуємо площу обідньої зали: $144 * 2,2 = 317 \text{ м}^2$

**Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану вищого класу на 144
міся**

Назва приміщення	Площа, м ²
<i>1</i>	<i>2</i>
<i>Для відвідувачів</i>	
Вестибюль в тому числі:	65
-вбиральня чоловіча	8
- вбиральня жіноча	8
- вбиральня для маломобільних груп населення	10
- гардероб	6
Аванзала	22
Обідня зала з баром	317
Кімната для паління	5
Естрада	4
Приміщення для зберігання музичних інструментів	4
<i>Виробничі</i>	
Гарячий цех	32
Холодний цех	25
Овочевий цех	18
М'ясо-рибний цех	19
Приміщення обробки яєць	4
Приміщення нарізання хліба	4
Мийна кухонного посуду	10
Мийна столового посуду	12
Сервізна	11
Роздавальня	9
Кабінет шеф-кухаря	8
<i>Складські</i>	
Завантажувальна	9
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	6
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6
Комора бакалійних товарів та напоїв	8
Комора сухих продуктів	7
Комора овочів та коренеплодів	8
Комора та мийна тари та інвентарю	8
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	8
Приміщення персоналу	10

1	2
Гардероб персоналу – чоловічий	6
Гардероб персоналу - жіночий	6
Душові та вбиральні для чоловіків	8
Душові та вбиральні для жінок	8
Приміщення офіціантів	12
Комора прибирального інвентарю і обладнання	6
<i>Технічні приміщення</i>	
Машинне відділення холодильних камер	8
Венткамера припливна	15
Венткамера витяжна	10
Електрощитова	12
Разом по групі Б/2	752

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

В описовій формі слід обґрунтувати вибір приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, вказати в якій частині готелю вони будуть розміщені і яке обладнання планується встановити. Якщо інноваційний розділ кваліфікаційної дипломної роботи не пов'язаний з інноваціями в даних приміщеннях, то площі цих приміщень слід приймати за ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Характеристику обраних приміщень представлено у вигляді табл. 3.26.

Таблиця 3.26 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	2	3	4
1.	Вестибюль	12	Призначений для реєстрації клієнтів, які хочуть скористатися фізкультурно-оздоровчими послугами готелю. Буде обладнаний стійкою адміністратора, диваном та журнальним столиком
2	Тренажерний зал	100	Передбачений для фізичних навантажень за для підтримки здорового фізичного стану. Буде обладнаний: біговими доріжками, велотренажерами, біцепс-машиною, тренажером для відвідних м'язів ніг, тренажером для черевних м'язів, смітом, лавкою для пресу, лавкою для жиму, орбітреком.
3	Басейн	200	Призначений для водних занять. Обладнаний вішалками, пластиковими стільцями,

1	2	3	4
4	Масажний кабінет	20x2	Призначений для масажних процедур. Обладнаний: стіл масажний 2 шт, столом (2шт), стілець (2шт), шафа (2 шт), рукомийник (2шт), вішалка для одягу (2 шт), крісло (2 шт).
5	Приміщення кріополізу	14	Призначене для корекції тіла, шляхом заморожування жирової тканини апаратом кріополізу. Обладнаний: кушетка 1 шт, апаратом кріополізу (1 шт), столом, стільцем, кріслом, шафою для косметичних препаратів та інвентарю, вішалкою для одягу.
6	Сауна	43	Буде мати наступні додакові приміщення: роздягальня (лавки, шафа для одягу). Приміщення для попереднього обмивання та туалет: духова кабіна, унітаз, умивальник. Парильня. Приміщення для відпочинку: диван, стіл, крісла.
7	Фіто-бочка	18	Приміщення буде обладнане кедровою фіто-бочкою (1 шт), кріслом (1 шт), столом (1 шт) стілець (1 шт), вішалка (1 шт), при фітобочці буде санвузол, який буде обладнаний душовою, унітазом та умивальником
8	Приміщення для обгортання тіла	14	Призначене для оздоровчих процедур для тіла. Буде обладнане: апарат для обгортання, кушетка, шафа, стіл, стілець, вішалка для одягу, крісло, рукомийник.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа м ²
1	2
Вестибюль	12
Тренажерний зал	100
Приміщення при залі тренажерів:	
а) зберігання і ремонт тренажерів;	12
б) кімната інструктора;	13
в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	34
г) господарська комора	5
Басейн	200
Приміщення при басейні:	
а)роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	40
б).кімната відпочинку;	8
в).кімната медсестри;	12
г)комора водного інвентарю;	4
д) господарська комора	4
Масажний кабінет	40
Приміщення кріополізу	14
Сауна:	
роздягальня	10
приміщення для попереднього обмивання та туалет	12
парильня	9

<i>I</i>	2
приміщення для відпочинку	12
Фіто-бочка	18
Приміщення для обгортання тіла	14
Всього	573

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

В описовій формі слід обґрунтувати вибір приміщень культурнодозвільного призначення, вказати в якій частині готелю вони будуть розміщені і яке обладнання планується встановити.

Характеристика обраних приміщень представлено у вигляді табл. 3.28.

Таблиця 3.28 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№	Назва приміщення	Площа м ²	Характеристика
1	Дитяча кімната	60	Приміщення для гри дітям та проведенню заходів для дітей з аніматором. Буде обладнано шафою для інвентарю, кріслами мішками, столом, стільцем, диваном.
2	Приміщення для раннього розвитку дітей	30	Приміщення для проедення занять з дітьми. Буде облудно шафою для інвентарю, партами (5 шт), стільцями (10 шт), столом офісним (1 шт.), стільцем офісним (шт.),
3	Більярдна	40	Приміщення для гри в більярд. Буде обладнано більярдними столами 3 шт., підставкою під кії, кріслами, столом, шафою.
4	Приміщення для гри в теніс	25	Приміщення призначене для гри в настільний теніс. Буд обладнане столом для тенісу (2 шт), кріслами (10 шт)

В табл. 3.29 представлено склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення.

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа м ²
Дитяча кімната	60
Приміщення для раннього розвитку дітей	30
Санвузол	8
Більярдна	40
Приміщення для гри в теніс	25
Санвузол для чоловіків	6
Санвузол для жінок	6
Всього	175

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративні приміщення туристичного готелю буду знаходитись на другому поверсі. Дані приміщення будуть об'єднані в групи, що характеризуються функціональними ознаками:

- в дану групу входить приміщення для дирекції, а саме кабінет генерального директора 12 м² та при цьому кабінеті буде приймальня площею 6 м² ;

- також в дану групу приміщень входять приміщення інженерно-технічного персоналу, до яких входить кабінет головного інженера площею 9 м² та приміщення інженерно-технічного персоналу площа складає 16 м²;

- приміщення адміністративного підрозділу включають в себе кабінет економіста, який має площу 8 м² також виділено приміщення працівників площею 14 м²; до даної підгрупи входить кабінет головного бухгалтера, який має площу 9 м² , також сюди входить бухгалтерія площею 12 м² та каса яка має площу 6 м²; кабінети начальника служби безпеки та пожежної охорони площею 8 м², менеджера служби управління номерним фондом площею 8 м²; приміщення менеджера служби управління присадибним господарством яке має площу 8 м² та приміщення працівників площею 14 м² ;

- приміщення архіву буде мати площу 12 м².

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень туристичного готелю категорією 4* на 90 номерів в табл.3.3.0 подамо узагальнені результати розрахунків площі приміщень..

Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень готелю на 90 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
<i>1</i>	<i>2</i>
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Апартамент	213
Люкс	148
Напівлюкс	31
Номер І категорії (1 місний)	520
Номер І категорії (2 місний)	2384
Номер І категорії для маломобільних груп населення	352
Разом по групі А/1	3649
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	99
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	16
Комора прибирального інвентарю	14
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Приміщення чищення взуття	14
Кімната побутового обслуговування	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	14
Санвузол персоналу	8
Кімната обслуговування мало мобільних номерів (на першому поверсі)	8
Разом по групі А/2	196
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	160
Бюро прийому і реєстрації	20
Кімната чергового адміністратора	12
Консьерж-сервіс	8
Сейфова	18
Швейцарська зона	6
Місце для багажних візків	22
Камера схову	14
Гардероб	50
Пост охорони	8
Пункт обміну валют	6
Санвузол для чоловіків	7
Санвузол для жінок	8
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Санвузол для персоналу	10
Разом по групі Б/1	355
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан на 144 місця	752
Вітамінний бар на 20 місць	30
Їдальня для персоналу	40
Разом по групі Б/2	822

<i>1</i>	<i>2</i>
Група Б/3. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
Салон краси	40
Торгівельний кіоск (продаж преси, сувенірів, друкованих видань)	6
Разом по групі Б/3	46
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Дитяча кімната	60
Приміщення для раннього розвитку дітей	30
Санвузол	8
Більярдна	40
Приміщення для гри в теніс	25
Санвузол для чоловіків	6
Санвузол для жінок	6
Разом по групі Б/4	175
Група Б/5. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль	12
Тренажерний зал	100
Приміщення при залі тренажерів:	
а) зберігання і ремонт тренажерів;	12
б) кімната інструктора;	13
в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	34
г) господарська комора	5
Басейн	200
Приміщення при басейні:	
а) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	40
б) кімната відпочинку;	8
в) кімната медсестри;	12
г) комора водного інвентарю;	4
д) господарська комора	4
Масажний кабінет	40
Приміщення кріополізу	14
Сауна:	
роздягальня	10
приміщення для попереднього обмивання та туалет	12
парильня	9
приміщення для відпочинку	12
Фіто-бочка	18
Приміщення для обгортання тіла	14
Разом по групі Б/5	573
Група В /1 Склад і площа адміністративних приміщень готелю	
Кабінет генерального директора	12
Приймальня	6

<i>I</i>	2
Кабінет головного інженера	9
Приміщення інженерно-технічного персоналу	16
Кабінет економіста	8
Приміщення працівників	14
Кабінет головного бухгалтера	9
Бухгалтерія	12
Приміщення каси	6
Кабінет начальника служби безпеки та пожежної охорони	8
Кабінет менеджера служби управління номерним фондом	8
Кабінет менеджера служби управління присадибним господарством	8
Приміщення працівників	14
Приміщення архіву	12
Санітарний вузол персоналу	12
Разом по групі В /1	154
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Центральна білизняна, у тому числі:	
відділення чистої білизни	16
відділення брудної білизни	8
приміщення розбирання брудної білизни	8
майстерня ремонту білизни	4
Служб прибирання території, у тому числі:	
побутові приміщення	6
склад прибирального інвентарю	4
склад видаткових засобів	4
Майстерні, у тому числі:	40
електротехнічна	5
сантехнічна	5
КВП і А	6
Складські приміщення, у тому числі:	
резервний склад білизни	8
матеріально-технічний склад	20
склад видаткових матеріалів	10
склад меблів	20
Побутові приміщення виробничого персоналу	10
Білизняна	60
Разом по групі В/2	226
Група В/3. Технічні приміщення	
Електрощитова	12
Венткамера припливна	24
Венткамера витяжна	12
Теплопункт	16
Разом по групі В/3	64
Корисна площа приміщень	6250

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

Як зазначається в методичних рекомендаціях до написання дипломної роботи: «для врахування площ коридорів визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}, м^2$:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 \quad (3.1)$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, $м^2$;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10÷1,25$ (для малих закладів (до 100 номерів, до 150 місць) та закладів категорії *****) $K_1→max$, для великих закладів (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_1→min$)» [24, с.27].

$$S_{роб} = 6250 * 1,20 = 7500 \text{ м}^2$$

Також в методичних рекомендаціях зазначається, що: «для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}, м^2$:

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2, \quad (3.2)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, $м^2$;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03÷1,15$ (для малих закладів (до 100 номерів, до 150 місць) та закладів категорії *****) $K_2→min$, для великих закладів (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_2→max$)» [24, с.27] .

$$S_{заг} = 7500 * 1,10 = 8250 \text{ м}^2$$

При визначенні геометричних розмірів будівлі бажано мати розміри довжини і ширини кратними кроку - 6000, 3000, 2000 мм (в осях).

При проектуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку площ відповідних геометричних фігур. Найбільш поширена прямокутна форма будівель:

Отже, довжина буде 36000 мм, ширина 40000 мм.

Загальна площа: 1440 $м^2$. Туристичний готель на 90 номерів, що проектується буде мати 9 поверхів та цокольне приміщення.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Туристичний готель категорії 4* на 90 номерів буд знаходитись на земельній ділянці за адресою Києво-Святошинський район, с. Віта-Поштова, вул. Садова, 40, поруч з трасою E95, M05.

Дана територія є екологічно чистою, оскільки знаходиться поруч з лісом, так у пішій доступності ставок Віта та річка Сіверка. Дане місце проектування готелю має зручну транспорту розв'язку, а також знаходиться у екологічно- чистому місці. Неподалік від обраного місця будівництва є цікаві туристичні об'єкт. Рельєф ділянки пологий, без ухилів та насаджень. Глибина промерзання ґрунту на 50 см за температури взимку $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$. Ґрунтові умови будівельного майданчика представлені дерново-підзолистими та темно-сірими підзоленими ґрунтами. Район для забудови знаходиться на відкритій ділянці, тому дев'ятиповерхова будівля готелю не завадить природному та архітектурному ансамблю місцевості.

Проектування готелю на обраній ділянці передбачається з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані. Для навколишнього середовища даний об'єкт будівлі не буде мати негативного впливу.

Ділянка для будівництва має площу 9700 м^2 . Площа під будівництво розраховується за формулою, та складає: $nз = 30\text{ м}^2$; $N = 161$ місце, отже площа ділянки під будівництво складає: $30 \cdot 161 = 4830\text{ м}^2$. Можна зробити висновок, що обрана ділянка під проект туристичного готелю категорією 4* на 90 номерів є достатньою для будівництва. Дана ділянка є прямокутної форми, що спрощує процес будівництва.

Дана ділянка для будівництва має достатні розміри для розташування об'єкту будівництва та озеленення навколишньої території готелю. Площа озеленення складає 45%. Тобто, $9700 \cdot 45\% = 4365\text{ м}^2$.

При будівництві готелю буде спроектовано паркову для автомобілів на 30 місць. Дана паркова буде охороняємою. Для автомобілів працівників готелю передбачена автостоянка для персоналу.

Для території готелю буде застосуватись ландшафтне освітлення. Ландшафтне освітлення – одне з найпопулярніших напрямків у сучасному ландшафтному дизайні, адже воно дозволяє показати будь-яку будівлю і прилеглу до неї територію в найвигіднішому світлі. Світлодіодні ландшафтні світильники із серії «pathlights» спеціально розроблені для світлодіодного підсвічування садово-паркових доріжок. Такі світильники мають косинусну криву розподілу світла (КСС) і світловий потік направлений строго вниз, що виключає виникнення сліпучого ефекту. Світлодіодні світильники для пішохідних доріжок, розміри яких від 0,5 до 1,5 метра, є оптимальним рішенням для освітлення прогулянкових доріжок, майданчику для паркування автомобілів тощо.

Зростаюча популярність LED-технологій в ландшафтному освітленні пояснюється можливістю створення світлодинамічних ефектів, програмованих та керованих за допомогою ПК. «Розумне» підсвічування дозволяє задавати різні сценарії зміни кольорів, контролювати яскравість світіння залежно від рівня природної освітленості, прописувати різні варіанти освітлення для святкових або будніх днів і навіть управляти всіма функціями з пульта, через Інтернет або за допомогою стільникового телефону.

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

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Туристичний готель 4* на 90 номерів буде обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

Водопостачання. У відповідній літературі зазначається, що: «Призначення системи водопостачання – забезпечення підприємства водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб. Системи водопостачання

повинні забезпечувати споживачів водою заданої якості, у необхідній кількості та з відповідним тиском згідно ДБН В.2.5- 64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»; зовнішнє пожежогасіння будівлі засобу розміщення повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та ДБН В.1.1-7:2016» [24, с.42].

Відповідно до формули розрахунку [24, с.42], проведемо розрахунки витрат води для проєктованого туристичного готелю.

Витрати води на поливання території:

$$V_{\text{п}}=(1,08*4365*3*187)/710=3742 \text{ м}^3$$

Загальні витрати води:

$$V_{\text{заг}}=(200*161/1000)*365+3742=15495 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води:

$$V_{\text{заг}}^{\text{г}}=(150*161/1000)*365=8814 \text{ м}^3$$

Для проєктованого туристичного готелю буде застосована трубопровідна система Fusiotherm, яка складається з трьох різних видів труб, з діаметром від 16 до 450 мм., з різною товщиною стінки (SDR), для різних областей застосування і з різними видами армування. Для проєктованого готелю буде обрано: армування скловолокном. Труби aquatherm green pipe MF (Фузіотерм Фазер / FusiothermFaser) Комбінована труба з матеріалу Fusiolen і спеціального скловолокна, інтегрованого у внутрішній шар. Відрізняються високою пропускною здатністю і зменшеною товщиною стінки.

Технічні характеристики:

1. Лінійне розширення - 0.3 мм / мК
2. Робочий тиск до 3.0 МПа
3. Робоча температура до 95 градусів
4. 100% стійкість до корозії
5. Можлива поставка з захистом від ультрафіолету (UV)
6. сертифікація DVGW
7. Сертифікати для річкового і морського суднобудування
8. Сертифікати Green Peace і LEED U.S.A

9. Російський і Європейський сертифікати для питного водопостачання

10. Термін служби більше 100 років

Каналізація. Каналізація - це важлива система очищення в будь-якому будинку, котеджі, готелі тощо. Перш ніж зводити будівлю, в якому будуть постійно перебувати люди, варто продумати всі деталі, пов'язані із забезпеченням каналізації та водопостачання. На ці важливі рішення йдуть великі кошти, але вони швидко окупаються в процесі експлуатації будівлі. Каналізація для готелю повинна бути організована, згідно її місткості. Тобто, якщо в готелі планується одночасно заселяти більше ста осіб, то і можливості каналізації повинні бути враховані в процесі її установки.

Каналізаційні стоки через різні санітарні пристрої (раковини, умивальники, туалети, решітки в підлозі) надходять по відповідним трубах в колектор міської мережі або у власну мережу. Оскільки під час відведення стоків в трубах відбуваються процеси гниття, то між відведенням і кожним приймачем стічних вод встановлюють сифони, що перешкоджають надходженню газів з мережі в приміщення. Надходження ж повітря (кисню) в труби здійснюється за допомогою витяжних труб, виведених вище покрівлі будівлі, це так звана відкрита каналізаційна деаерація.

Відвідні труби служать для пропуску стічних вод від санітарних приладів до стояків. За каналізаційним випусків-трубах стічні води від одного або групи каналізаційних стояків відводять за межі будівлі - в колодязь дворової каналізації. Дворова каналізація складається з безнапірної мережі труб діаметром не менше 150 мм. Для огляду і прочищення труб дворової мережі над нею через кожні 50 м влаштовують оглядові колодязі діаметром 0,7-1 м з цегли або збірного залізобетону. Останній перед приєднанням до міської мережі колодязь є контрольним. Лінію від контрольного до міського колодязя (сполучну гілку) обслуговують вже організації міського комунального господарства.

Внутрішня каналізація готелю є мережею трубопроводів, відвідних труб, стояків і випусків, в які надходять стічні води з унітазів, ванн, душів, умивальників, мийок.

Каналізаційні стояки проходять вертикально через всі поверхи будівлі. В будівлі готелю висотою більше п'яти поверхів ревізії встановлюють не рідше, ніж через три поверхи, а на верхньому і нижньому - обов'язково. Ревізії - це отвори на каналізаційних стояках і трубах, з кришкою на болтах і прокладках, службовці для огляду і прочищення трубопроводів. Каналізаційні стояки біля виходу на дах повинні мати витяжний пристрій, діаметром на 50 мм більшим діаметра стояка. Витяжку вентиляційного стояка влаштовують вище покрівлі будівлі на 0,7 м і на виході встановлюють флюгарка. На плоских дахах витяжні труби виводять на висоту не менше 3 м над рівнем покрівлі.

Побутова та виробнича система є складовими внутрішньої каналізації, яка буде складатися з приймальних пристроїв, ліній з чавунних труб діаметр яких буде \varnothing 100 мм, а також буде складатися із стояків з трубами діаметр яких буде \varnothing 50 мм.

Внутрішня каналізація будівлі буде спроектована відповідно до нормативних вимог, які прописані в ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація».

Зовнішня каналізація буде спроектована відповідно до вимог, які прописані в ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та стояків.

Опалення. Опалення в проектуваному туристичному готелі категорією 4* на 90 номерів буде спроектовано з дотриманням вимог, які прописані в 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».

Відповідно за формулою [24, с.44], проведемо розрахунок витрат тепла на опалення в проектуваному туристичному готелю.

$$Q_0 = 3,2674 \cdot 10^{-7} \cdot 37584 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 1110 \text{ Гкал.}$$

Теплопостачання передбачено від зовнішнього (внутрішнього (автономного) джерела – ТЕЦ №3 (опалювального котла та ін.). Температуратеплоносія на вході – 85–90 °С. В туристичному готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку

теплоспоживання марки «POTUY» та відповідними вузлами теплоносіїв, які будуть автоматизованими. Для безперебійної роботи обладнання та уникнення перенавантаження, для окремих груп приміщень туристичного готелю будуть передбачені окремі гілки системи опалення, які будуть мати прилади обліку в загальному приміщенні ІТП.

Вентиляція. Здоровий мікроклімат в туристичному готелі можна досягти завдяки якісній системі центрального кондиціонування, з обов'язковою умовою налаштування високоякісної припливної та витяжної вентиляційної системи. Мікроклімат в готелі безпосередньо впливає на конкуренту позицію готельного підприємства, оскільки залишає відповідне враження у клієнтів закладу та їх бажання знову зупинитись у даному засобі розміщення.

Припливно-витяжні вентиляційні установки Daikin VKM50GM серії VKM-GM HRV Plus з рекуперацією тепла, охолодженням і зволоженням призначені для організації надходження свіжого повітря і видалення забрудненого, насиченого вуглекислим газом. Завдяки компактним розмірам ці установки можуть бути змонтовані в вузькому проміжку між підвісною стелею і перекриттям або під фальшполом. Вони оснащені низько шумними вентиляторами, що дозволяє використовувати їх в приміщеннях різного призначення (в офісних будівлях, житлових приміщеннях, готелях, лікарнях).

Системи вентиляції з рекуперацією тепла Daikin HRV Plus змінюють температуру і вологість надходить свіжого повітря з урахуванням кліматичних умов в приміщенні. Таким чином, досягається баланс між кліматичними умовами всередині приміщення і зовні, що дозволяє значно знизити навантаження охолодження або нагрівання на систему кондиціонування повітря. Крім того, вони повертають теплову енергію, втрачену при вентиляції, згладжують зміни температури в приміщенні, викликані вентиляцією, тим самим підтримуючи комфортний мікроклімат в приміщенні.

На вибір користувачеві пропонується два режими подачі свіжого повітря:

Більш інтенсивна подача припливного повітря підтримує надлишковий тиск в вентилярованому приміщенні, що запобігає проникненню в нього запахів (з туалету або кухні) або вологи.

Більш інтенсивний висновок відпрацьованого повітря знижує тиск в приміщенні, що запобігає поширенню з нього запахів або бактерій в інші приміщення.

Технічні характеристики

Охолодження 4.71 кВт

Теплопродуктивність 5.58 кВт

Повітрообмін 440 - 500 м³ / год

Мінімальний рівень шуму 32 дБ

Максимальний рівень шуму 37 дБ

Зовнішній статичний тиск 100 - 160 Па

Ефективність теплообміну по температурі 76.0 - 77.5%

Ефективність теплообміну по ентальпії при охолодженні 64.0 - 67.0%

Ефективність теплообміну по ентальпії при обігріві 67.0 - 69.0%

Габарити 387 x 1764 x 832 мм

Вага 102 кг

Тип зволожувача випарний зволожувач

Продуктивність зволожувача 2.70 кг / год

Напруга живлення 1 ~, 230 В, 50 Гц

Брізер - пристрої компактні припливної вентиляції з функцією рециркуляції, що забезпечують подачу очищеного і підігрітого до комфортну температуру повітря з вулиці. прилад працює тихо. реалізована функція управління зі смартфоном.

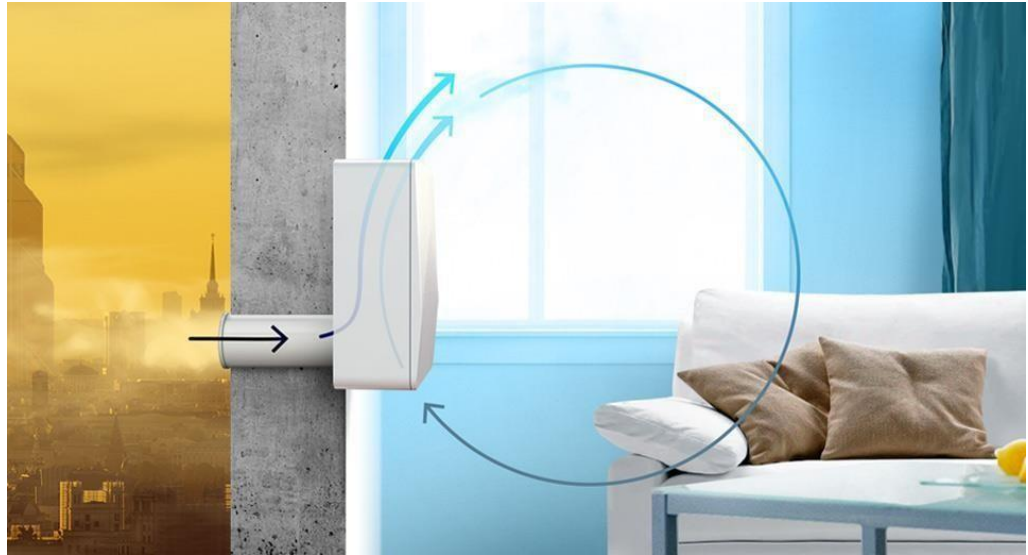


Рис.4.1.–Брізер

Використання компактних систем вентиляції вирішує одночасно всі проблеми, оскільки вони: коштують значно дешевше, монтуються легше, не вимагають розробки окремого розділу в складі проектної документації, анітрохи не поступаються центральній вентиляційній системі щодо продуктивності і тривалості ресурсу служби.

Брізер Тіон з комплексної очищення повітря доцільно встановити в приміщеннях номерного фонду готелю. Пристрій оснащений трьома фільтрами для ефективного очищення повітря таких типів забруднювачів, як: вихлопні гази, частинки пилу будь-яких розмірів, неприємні запахи, алергени.

Кондиціонування. В проєктованому туристичному готелі буде виставлено установку кондиціонування повітря Hidria Klimair2 KNN (внутрішнє виконання) - це основний варіант центрального кондиціонера з внутрішніми і зовнішніми поверхнями панелей з оцинкованої сталі. Підключення трубопроводів і електричні з'єднання здійснюються зовні установки. Розроблено насамперед для установки і роботи в приміщеннях венткамер, укритих і закритих просторах.

Переваги: джерела енергії: газ, дизельне паливо, гаряча вода, пар.

Вентилятор з енергозберігаючим електродвигуном.

Регулювання числа обертів електродвигуна нагрівача за допомогою частотного перетворювача.

Типи: з непрямим газовим повітрянагрівачем / с водяним повітрянагрівачем / с вентилятором від дизельного двигуна.

Складається з наступних частин:

Алюмінієвий каркас, теплоізований корпус, рама, вентилятор з електродвигуном, віброізолятори, газохід для відводу вихлопних газів, переходи для круглих повітроводів підведення і відведення повітря, повітряні клапани надлишкового тиску, повітряні регулюючі клапани з ручним керуванням.

Панелі з мінеральної вати, прикріплені до стінок за спеціальною технологією, підвищують жорсткість конструкції, що забезпечує постійне якість не тільки тепло- і звукоізоляції, а й міцність корпусу. Повітряні прошарки профілів алюмінієвої рами виключають небажані теплові містки в корпусі.

Технічні характеристики: товщина панелей – 50 мм

Продуктивність по повітрю – 500-100000 м³/год.

Енергозабезпечення. «Потужність системи електропостачання готелю – це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів» [24, с.45].

Електропостачання та електрообладнання будівлі туристичного готелю 4*на 90 номерів буде відповідати 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.

В проектуваному туристичному готелі буде спроектовано дві ізовані схеми електропостачання, тобто буде два джерела, одне основне друге –резервне (аварійне джерело). Для аварійного джерела буду спроектовано стаціонарний генератор, який дасть змогу при виникненні аварії забезпечити електроенергією на 24 години весь готель.

В туристичному готелі 4* на 90 номерів електропостачання буде мати дві схеми розгалужень: основне та чергове.

В готелі будуть спроектовані реле часу та автоматичні фото-вимикачі, які забезпечать вмикання і вимикання основного та чергового освітлення

Блискавкозахист туристичного готелю буде спроектовано відповідно до вимог ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд».

Електроосвітлення приміщень туристичного готелю 4* на 90 номерів та прилеглої території буде відповідати вимогам ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення».

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством розраховується за формулою [24, с.46].

Отже, $P=(0,50*161+1,03*144+0,60*573+*70+0,05*270)*365=239484$ кВт

Системи безпеки та зв'язку. В інноваційному розділі було розглянуто систему Ajax, для проектування «розумного готелю».

FireProtect системи Ajax, це бездротовий пожежний датчик із сенсором температури цілодобово стежить за безпекою у приміщенні та миттєво повідомляє про появу диму і раптові стрибки температури.

Фіксує появу диму та раптові стрибки температури у приміщенні

Може працювати автономно від Ajax Hub, сповіщаючи про небезпеку за допомогою вбудованої сирени

Самостійно тестує камеру диму та вчасно повідомляє про необхідність очищення від пилу.

Виявляє дим за допомогою камери з фотоелектричним сенсором. Якщо горіння відбувається без виділення диму, додатковий сенсор фіксує підвищення температури у приміщенні. Може працювати автономно від хабу, сповіщаючи про пожежну тривогу за допомогою вбудованої сирени. Кілька датчиків сигналізують про тривогу синхронно.

Охорона вулиці. MotionProtect Outdoor системи Ajax, це вуличні датчики розпізнають проникнення з перших кроків на вашій території. Навіть якщо хтось лізтиме через паркан або спробує зазирнути у вікна, система відразу підніме

тривогу. Під час кожного виявлення руху алгоритм LISA у реальному часі аналізує та порівнює форми двох сигналів. Якщо форми схожі, датчик знімає тривогу.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн для приміщень туристичного готелю обрано Прованс. У Провансі явно проглядається спекотне узбережжя безкрайнього моря. Тут доречні будуть пастельні і заспокійливі відтінки, які відрізняються особливою ніжністю і м'якістю. Найбільш придатними з них вважаються: пісочний і ніжно жовтий; білий і кремовий; блідо-зелений і світло-блакитний; лавандовий і блідо-блакитний.

У деяких інтер'єрах цього стилю помітний колір морської хвилі і глиняний відтінок. Таке поєднання кольорів дотримується не тільки під час оформлення стін, стелі та підлоги, але також має проглядатися в оформленні меблів і текстильної продукції, що знаходиться в приміщенні. На меблів потрібно зробити більший акцент, ніж на стінах, вона повинна виділятися, а не зливатися з ними. За допомогою потертостей, декоративних тріщин і нерівностей можна створити неповторний вигляд.



Рис. 4.2.-Стиль Прованс для вітальні апартаменту готелю

Прованс передбачає наявність оштукатурених поверхонь. Причому штукатурка не повинна бути ідеально рівною. Тут вітаються шорсткість і опуклість, деякі місця можуть бути обгорілими - так інтер'єр ще більше буде походити на Прованс. Використовуючи фактурну штукатурку, можна облагородити приміщення і створити затишок

На підлозі укладають дерев'яні дошки або ж плитку світло-коричневого відтінку. Кути плитки повинні бути обов'язково скошеними. Як і для стін, половому покриттю також надають ефект старіння. Тут відсутні будь-які килимові покриття, не вкладається ламінат, лінолеум або паркетна дошка.



Рис.4.3.-Стиль Прованс для вестибюлю готелю

Декорування вікон – це невід'ємна частина французького стилю. Все повинно бути легке і просте. Раніше в стилі Прованс взагалі не використовувалися на вікнах фіранки, штори і тюль, оскільки вони були зовсім непотрібні. Лише іноді можна було побачити на вікнах будинків легкі фіранки, які пропускали світло і повітря. Зараз стиль Прованс передбачає використання

легкого тюлю на вікнах, ситцю або сатину з малопомітним малюнком. Весь текстиль повинен бути в приглушених відтінках.

Оскільки цей ніжний стиль відноситься до природного, то в ньому, безумовно, повинно бути багато рослинних мотивів. Квіти у вазі - ідеальне рішення для того, щоб освіжити приміщення і додати в нього строкатих фарб. Добре підійде лаванда, ірис, соняшник і навіть яскраво-червоні маки. Зонувати приміщення можна за допомогою дерев'яних стелажів і кованих перегородок. Якщо вибирати картини як прикраси, то краще перевагу віддавати тим, на яких будуть красуватися зелене листя, дерева, квітковий натюрморт або пейзаж з пасторальної сценки. Все, що пов'язано з природою, буде гармонійно в такому інтер'єрі.

Головні характеристики меблів – максимальна функціональність і елегантність. Всі меблі для французького інтер'єру підбирається з натурального дерева. Добре, якщо це буде дуб, ясен, горіх або ж каштан. Всі меблі оформляється в світлих відтінках - білий, сірий. М'які меблі також може бути виконана в спокійних тонах. Малюнок на них також може бути присутнім, але не дуже виражений.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Як зазначається: «доходи готельного підприємства це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій. Основну частину доходів готельних підприємств забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності, які поділяють на три основні групи за джерелами походження: – дохід (виручка) від продажу номерів/місць (Дн.ф.); – дохід (виручка) закладів ресторанного господарства (Дз.р.г); – дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (Дін.п.)» [24, с.47].

Розрахунок пропускної спроможності етуристичного готелю категорією 4* на 2022 рік представлено в табл.5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2022 рік

Категорія номера	Кількість номерів у готелі	Кількість місць у готелі	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартамент	2	4	365	1460
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	1	1	365	365
Номер І категорії (одномісний)	18	18	365	6570
Номер І категорії (двомісний)	58	116	365	42340
Номер І категорії для маломобільних груп населення	9	18	365	6570
Всього	90	161	x	58765

Щоб провести розрахунки доходу від реалізації номерів, потрібно скористатися аналізом цін конкурентів на відповідному регіональному ринку. В наступній табл.5.2. проведено розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей в туристичному готелі.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів в туристичному готелі категорією 4* на 90 номерів

Категорія і місткість номерів готелю	Річна пропускна спроможність готелю	Плановий коефіцієнт завантаження номеру	Плановий річний обсяг реалізації послуг людино/діб	Ціна місця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів тис.грн
Апартамент	1460	0,75	1095	1900	2080,50
Люкс	1460	0,75	1095	1630	1784,85
Напівлюкс	365	0,75	273,75	1700	465,38
Номер I категорії (одномісний)	6570	0,75	4927,5	1150	5666,63
Номер I категорії (двомісний)	42340	0,75	31755	690	21910,95
Номер I категорії для маломобільних груп населення	6570	0,75	4927,5	320	1576,80
Всього	58765	0,75	44073,75	x	33485,10

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

Слід відзначити, що: «результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки закладу ресторанного господарства, яку встановлюють відповідно до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію, асортиментної політики в конкретному підприємстві.

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

Товарооборот закладу ресторанного господарства за місяць обчислюють шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи за період (припустімо, 24 дні), що залежить від режиму роботи закладу» [24, с.50].

Розрахунок планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів наведено в табл. 5.3.

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

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис.грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн.
1.Продукція власного виробництва					
1.1. Холодні закуски	1116	110	122,76	33480	3682,8
1.2.Перші страви	930	85	79,05	27900	2371,5
1.3. Гарячі закуски	186	60	11,16	5580	334,8
1.4. Гарячі страви	1116	120	133,92	33480	4017,6
1.5. Гарячі напої	280	48	13,44	8400	403,2
1.6. Холодні напої	310	35	10,85	9300	325,5
1.7.Солодкі страви	372	47	17,48	11160	524,52
Всього	х	х	х	х	11659,92
2. Закупні товари					
холодні напої (л)	159,5	45	7,18	4785	215,325
хліб та хлібобулочні вироби (кг)	106,4	36	3,83	3192	114,912
борошняні кондитерські вироби (шт)	531,5	55	29,23	15945	876,975
цукерки, печиво, шоколад (кг)	21,3	190	4,05	639	121,41
фрукти (кг)	53,2	110	5,85	1596	175,56
вино-горілчані вироби (л)	106,3	290	30,83	3189	924,81
Всього	х	х	х	х	2428,99
3. Разом	х	х	х	х	14088,91

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

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2022 рік

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис.грн.	Обсяг товарообігу річний, тис.грн.
Продукція власного виробництва	11659,92	139919,04
Закупні товари.	2428,99	29147,90
У тому числі алкогольні напої , пиво.	924,81	11097,72
Плановий роздрібний товарообіг	14088,91	169066,94

З отриманих даних табл.5.4. можемо зробити висновок: плановий роздрібний товарообіг проектованого ресторану при туристичному готелі категорією 4* на 90 номерів складає 169066,94 тис.грн.

Наступним кроком проведемо розрахунок доходу ввід реалізації додаткових послуг туристичного готелю категорії 4* на 90 номерів (табл. 5.5).

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів туристичного готелю категорією 4* на 2022 від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Послуга кріополізу	5	550	1003,75
Тренажерний зал	25	80	730,0
Басейн	20	80	584,0
Масаж	5	320	584,0
Сауна	12	90	394,2
Фіто-бочка	6	180	394,2
Послуга обгортання тіла	5	280	511,0
Дитяча кімната	20	40	292,0
Ранній розвиток дітей	10	120	438,0
Більярд	12	40	175,2
Прання та прасування одягу, хімчистка	30	150	1642,5
Салон краси:			0,00
- послуги перукаря	5	180	328,5
- послуги майстра манікюру, педикюру	6	250	547,5
Всього	x	x	7624,85

Дохід від операційної діяльності туристичного готелю за 2022 рік розраховуємо відповідно до формули [24, с.47].

Отже, $D(B) = 33485,10 + 169066,94 + 7624,85 = 210176,89$ тис.грн.

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Основні засоби та інші необоротні матеріальні активи на баланс туристичного готелю категорією 4* на 90 номерів зараховують за первинною вартістю. Придбання основних засобів та інших необоротних активів матеріальних та їх вартість досліджувалось на етапі проходження переддипломної

практики. Для визначення вартості використовувалась інформація прайс-листів підприємств з продажу обладнання та оснащення для готелів.

Склад і первісну вартість основних засобів, які проектується в туристичному готелі представимо в табл.5.6.

Таблиця 5.6 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2022 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	148790	30769	22564	202123
Машини та обладнання, в тому числі:				
– Холодильне обладнання	3104	2098	48	5250
– Механічне обладнання	567	876	170	1613
– Теплове обладнання	998	786	201	1985
– Вимірювальні прилади	76	88	29	193
Меблі, інше офісне обладнання	23409	9876	8970	42255
Транспортні засоби	1907	908	123	2938
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1234	789	189	2212
Телефони	89	60	23	172
Інші основні фонди	250	340	400	990
Разом	x	x	x	259731

Як зазначається у методичних рекомендаціях до написання дипломної роботи: «на основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів потрібно розрахувати суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства.

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації, А, тис. грн., визначають за формулою» [24, с.53]. В табл.5.7. представлено розрахунок суми амортизації, використовуючи дані табл.5.6.

**Таблиця 5.7 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
готельного підприємства на 2022 рік**

Вид основних	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	заклад у ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		готелю	заклад у ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1.Будівлі, споруди	148790	30769	22564	25	5951,6	1230,8	902,6	8084,9
2.Машина та обладнання, в тому числі:								
2.1.Холодильне обладнання	3104	2098	48	3	1034,7	699,3	16,0	1750,0
2.2.Механічне обладнання	567	876	170	3	189,0	292,0	56,7	537,7
2.3Теплове обладнання	998	786	201	5	199,6	157,2	40,2	397,0
2.5.Вимірювальні прилади	76	88	29	5	15,2	17,6	5,8	38,6
3.Меблі,інше офіс-не обладнання	23409	9876	8970	7	3344,1	1410,9	1281,4	6036,4
4.Транспортні засоби	1907	908	123	10	190,7	90,8	12,3	293,8
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1234	789	189	5	246,8	157,8	37,8	442,4
6.Телефони	89	60	23	4	22,3	15,0	5,8	43,0
7. Інші основні фонди	250	340	400	4	62,5	85,0	100,0	247,5
Разом за рік	17871,32							

5.3 Розробка плану з праці

Відміто, що: «створення засобу розміщення передбачає обґрунтування потреби не лише у матеріальних ресурсах, а й планування потреби у працівниках відповідної кваліфікації, професійного рівня, що відповідає обсягам діяльності та

специфіці підприємства. У штатному розкладі закладів готельно-ресторанного господарства виділяється три основних групи працівників:

- 1.Адміністративно-управлінський персонал.
- 2.Виробничий персонал.
- 3.Допоміжний персонал» [24, с.54].

Таблиця 5.8 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік

№ пор.	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць, осіб
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Головний бухгалтер	1
5	Бухгалтер	2
6	Менеджер служби ресторанного господарства	1
7	Головний інженер	1
9	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
10	Менеджер фізкультурно-оздоровчої служби	2
11	Менеджер культурно-дозвіллевих послуг	2
12	Завідувач складським господарством	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		14
Виробничий (операційний) персонал		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2
2	Службовець з бронювання номерів	2
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	2
4	Покоївка	16
5	Кастелянша	2
6	Працівники охорони	10
7	Інженер з комп'ютерних систем	2
8	ІТ спеціаліст	2
9	Спеціаліст кріополізу	1
10	Масажисти	2
11	Працівник сауни та фітобочки	2
12	Тренер	2
13	Інструктор	2
14	Медсестра	2
15	Перукар	2
16	Майстер манікюру, педикюру	2

1	2	3
17	Аніматори	3
18	Садівник	1
19	Флорист	2
20	Завідувач виробництвом	1
22	Кухарі 3 розряду	14
23	Кухарі 4 розряду	8
24	Кухарі 5 розряду	5
25	Комірник	2
26	Вантажни	2
27	Офіцанти	22
28	Бармен	4
29	Адміністратор залу	2
30	Гардеробник	2
Разом по виробничому (операційному) персоналу		121
Допоміжний персонал		
1	Носій багажу	3
2	Водій	3
3	Слюсар-сантехнік	2
4	Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	2
5	Працівники пральної	6
6	Персонал для благоустрою території	3
7	Мийники посуду	4
8	Прибиральники	8
9	Музики	1
Разом по допоміжному персоналу		32
Всього		167

Відмітимо, що: «систему матеріального стимулювання праці персоналу готельного підприємства встановлюють за наступним алгоритмом:

- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці» [24, с.56].

Фонд основної заробітної плати туристичного готелю на 2022 рік буде складатися з доплат, надбавок та виплат за посадовими окладами.

План з праці на підприємстві слід розробляти з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл.5.9).

**Таблиця 5.9 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
туристичного готелю категорії 4* на 2022 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	Сума тарифної частини ФОП	Доплати	Надбавки	Разом ФОП за рік
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	34500	34500			414000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	17500	17500			210000
Менеджер служби управління номерним фондом	1	17500	17500			210000
Головний бухгалтер	1	23400	23400			280800
Бухгалтер	2	18600	37200			446400
Менеджер служби ресторанного господарства	1	17900	17900			214800
Головний інженер	1	15900	15900			190800
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	18200	18200			218400
Менеджер фізкультурно-оздоровчої служби	2	14500	29000			348000
Менеджер культурно-дозвіллевих послуг	2	14500	211100			2533200
Завідувач складським господарством	1	13900	13900			166800
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	14	206400	436100	0	0	5233200
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2	14900	29800			357600
Службовець бронювання номерів ³	2	15000	30000			360000
Адміністратор служби управління номерним фондом	2	17000	34000			408000
Покоївка	16	11900	190400			2284800
Кастелянша	2	10000	20000			240000

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
Працівники охорони	10	12300	123000			1476000
Інженер комп'ютерних систем ³	2	24000	48000			576000
ІТ спеціаліст	2	19000	38000			456000
Спеціаліст кріополізу	1	10600	10600			127200
Масажисти	2	10200	20400			244800
Працівник сауни та фітобочки	2	8000	16000			192000
Тренер	2	8000	16000			192000
Інструктор	2	8000	16000			192000
Медсестра	2	9800	19600			235200
Перукар	2	8200	16400			196800
Майстер манікюру, педикюру	2	8000	16000			192000
Аніматори	3	8900	26700			320400
Садівник	1	9000	9000			108000
Флорист	2	12000	24000			288000
Завідувач виробництвом	1	13000	13000			156000
Кухарі 3 розряду	14	11800	165200			1982400
Кухарі 4 розряду	8	13500	108000			1296000
Кухарі 5 розряду	5	16100	80500			966000
Комірник	2	9000	18000			216000
Вантажники	2	9900	19800			237600
Офіцанти	22	13400	294800			3537600
Бармен	4	14000	56000			672000
Адміністратор залу	2	17800	35600			427200
Гардеробник	2	9800	19600			235200
Разом по виробничому (операційному) персоналу	121	353100	1514400	0	0	18172800
Допоміжний персонал						
Носій багажу	3	9000	27000			324000
Водій	3	10000	30000			360000
Слюсарь-сантехнік	2	10900	21800			261600
Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	2	10900	21800			261600
Працівники пральної	6	10900	65400			784800
Персонал для благоустрою території	3	10500	31500			378000
Мийники посуду	4	9500	38000			456000
Прибиральники	8	9500	76000			912000

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
Музики	1	9500	9500			114000
Разом по допоміжному персоналу	32	90700	321000			3852000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	167	650200	2271500	0	0	27258000

Проект плану з праці включає в себе преміальну частину фонду оплати праці. Для нарахування премій готельне підприємство має мати чистий прибуток та не бути збитковим. Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.10.

Таблиця 5.10 – Планування преміального фонду готельного підприємства на 2022 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5233,2	12	627,98
Виробничий (операційний) персонал	18172,8	9	1635,55
Допоміжний персонал	3852	6	231,12
Разом	27258	x	2494,66

Кінцевим етапом виконання цього підрозділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. В табл.5.11 представлено план з праці туристичного готелю на 2022 рік.

Таблиця 5.11 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	Значення у розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, усього	осіб	167	167
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	14	14
Виробничий (операційний) персонал	осіб	121	121

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Допоміжний персонал	осіб	32	32
Фонд основної заробітної плати, всього	тис.грн.	2271,5	27258,0
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	436,1	5233,2
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	1514,4	18172,8
Допоміжний персонал	тис.грн.	321,0	3852,0
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис.грн.	207,9	2494,7
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	52,3	628,0
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	136,3	1635,6
Допоміжний персонал	тис.грн.	19,3	231,1
Фонд оплати праці , всього	тис.грн.	2479,4	29752,7
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	488,4	5861,2
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	1650,7	19808,4
Допоміжний персонал	тис.грн.	340,3	4083,1
Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого	грн.	14846,6	178159,6
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	34888,0	418656,0
Виробничий (операційний) персонал	грн.	13642,1	163705,4
Допоміжний персонал	грн.	10633,1	127597,5

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

В економічній літературі зазначається, що: «Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва та праці , якості управління виробництвом. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів» [58].

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

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.12 (використовуються дані табл. 5.3 та 5.4).

Таблиця 5.12 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис.грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4= 3/100	5= 2/(1 + 4)
Продукція власного виробництва				
Холодні закуски	44193,6	120	1,2	20088,00
Перші страви	28458	120	1,2	12935,45
Другі страви	48211,2	120	1,2	21914,18
Гарячі напої	4838,4	120	1,2	2199,27
Холодні напої	3906	120	1,2	1775,45
Солодкі страви	6294,24	120	1,2	2861,02
Всього	139919,04	120	1,2	63599,56
Закупні товари				
холодні напої (л)	2583,9	150	1,5	1033,56
хліб та хлібобулочні вироби (кг)	1378,944	150	1,5	551,58
борошняні кондитерські вироби (шт)	10523,7	150	1,5	4209,48
цукерки, печиво, шоколад (кг)	1456,92	150	1,5	582,77
фрукти (кг)	2106,72	150	1,5	842,69
вино-горілчані вироби (л)	11097,72	150	1,5	4439,09
Всього	29147,90	150	1,5	11659,16
Разом за рік	169066,944	x	x	75258,73

Стаття 2. В статті 2 відображаються витрати на оплату праці. Дані витрати включають в себе основну заробітну плату та додаткову (дані розрахунки проведені в табл.5.11).

Стаття 3. Відображає сплату єдиного соціального внеску із заробітної плати. ЄСВ складає 22%.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 5.7.

Стаття 5. Включає витрати, на утримання ОЗ, необоротних активів, експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати були розраховані в інженерно-технічному розділі кваліфікаційної дипломної роботи. В економічному розділі вони визначаються у вартісному вираженні (табл. 5.13).

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

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1	2	3	4=2*3/1000
Електроенергія, кВт	239484	1,68	402,33
Опалення, Г/ккал	1110	1 616,48	1794,29
Вода, м ³ у тому числі:	15495	х	х
холодна	6681	21,76	145,38
гаряча	8814	99,79	879,55
Разом	х	х	3221,55

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Таблиця 5.14 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

Група працівників	Чисельність працівників за штатом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	14	1	3500	49
Виробничий (операційний) персонал	121	2	2700	653,4
Допоміжний персонал	32	2	1800	115,2
Разом	167	-		817,6

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, наводиться у вигляді табл. 5.15.

Таблиця 5.15 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Порцеляновий фарфоровий посуд та	144	3	432	950	410,4
Столові прибори	144	3	432	800	345,6
Скляний посуд	144	6	864	600	518,4
Столова білизна	144	2	288	750	216
Кухонний посуд	144	4	576	840	483,84
Господарський інвентар	144	4	576	380	218,88
Канцелярське приладдя	144	4	576	150	86,4
Разом	x	x	x	x	2279,52

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

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: – збір за місця для паркування транспортних засобів.

Стаття 9. Дана стаття витрат, включає витрати на охорону туристичного готелю категорією 4* на 90 номерів. Розрахунок витрат проводиться на основі доходу готелю, а саме 0,03% від нього.

Стаття 10. Дана стаття включає такі витрати, як витрати на рекламу, маркетинг готельного підприємства, на страхування майна, користування Інтернетом, дані витрати розраховуються від доходу готелю та складають 12% від нього. Також до цієї статті витрат включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу туристичного готелю.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат туристичного готелю на 2022 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	75258,7
2. Витрати на оплату праці.	29752,66
3. Єдиний соціальний внесок	6545,6
4. Амортизаційні відрахування.	17871,3
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	3221,55
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	3097,12
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат)	0,0
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	2670,0
9. Витрати на охорону	90,8
10. Інші поточні витрати діяльності	39327,1
Разом	177834,9

Отже, загальна сума поточних витрат туристичного готелю категорії 4* на 90 номері у 2022 складе 177834,9 тис.грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

В методичних рекомендаціях до дипломної роботи зазначається, що: «прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні кваліфікаційної дипломної роботи потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (обираємо 10%).

Можливий прибуток – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат» [24, с.63]

Таблиця 5.17 – Планування цільового прибутку туристичного готелю на плановий рік

Показник	Значення на 2022 рік
Операційні доходи готелю, тис.грн.	210176,9
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	21017,69

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.18

Таблиця 5.18 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2022 рік

Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
Доходи від операційної діяльності	табл. 5.17	210176,9
Поточні витрати	табл. 5.16	177834,9
Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1- п.2	32342,0
Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, 18%	5821,6
Чистий прибуток можливий	п.3- п.4	26520,5
Рентабельність операційної діяльності, %	п.5/п.1 x100	12,6
Чистий прибуток цільовий	табл. 5.17	21017,7
Чистий прибуток плановий	Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	26520,5
Строк окупності капітальних вкладень, років	Інвестиції/прибуток	9,8

Отже, інвестиційний проект є ефективним, оскільки його термін окупності становить 9,8 роки, / за це період можна отримати 26520,5 тис.грн. чистого прибутку, рентабельність інвестиційного проекту складає 12,6%.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в проєктованому готелі

Розрахуємо ефективність впровадження інновації у проєктованому туристичному готелю, а саме вартість впровадження новітнього рішення готелю з інноваційною технологією «розумний номер».

Таблиця 5.19–Витрати на інноваційний продукт

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн	Сума, тис. грн.
Обладнання «Розумний готель»					4351,3
1	Контролери	Ajах	2600	1900	4940
2	Реле для розеток	Ajах	3500	250	875
3	Кульові крани з електроприводом	Ajах	1800	680	1224
4	Датчики протікання і вологості	Ajах	1500	640	960
5	Димери	Ajах	1800	980	1764
6	Брелки	Ajах	650	190	123,5
7	Інженерне обладнання	Ajах	3900		
8	Програмне забезпечення	Ajах	9978		
9	Налаштування та підключення	Ajах	980		
Разом					15309,3

Визначення ефективності впровадження інновації зазначено в табл.5.20.

Таблиця 5.20 – Визначення ефективності впровадження інновації - технологія «розумний номер» в туристичному готелі категорії 4* на 2022 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.2	33485,10
2	Витрати на впровадженні інновацій	Див. табл.5.19	15309,3
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	18175,80
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	3271,64

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	14904,16
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	$(п.5/п.1) \times 100\%$	44,51
9	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість ОЗ для проведення інновації (див. табл.5.19.) до ЧП від впровадження інноваційної діяльності	1,03

Отже, рентабельність впровадження інновації складає 44,51%, термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації складає 1,03 роки. Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності складає 14904,16 тис.грн.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В першому розділі кваліфікаційної роботи було розглянуто заходи із будівництва туристичного готелю 4* на 9 номерів із інноваційними технологіями, а саме технологією «розумний номер». Для проєктованого туристичного готелю було обрано система Ajax. Виробником даної системи є Україна, що спрощує її купівлю для проєктованого готелю, також дана система входить в топ найкращих систем для «Розумних будинків». Дана система автоматизації виконує одразу два важливих завдання, а саме: забезпечує легкість та зручність в користування та управлінні життєзабезпеченням готельного комплексу; в повній мірі забезпечує безпеку готельного комплексу, шляхом контролю межі будівлі на предмет взлому, проникненню, пошкодженню, в тому числі дана система відслідковує електро-, пожежну та газову безпеку в готельному комплексі та інші можливі загрози. На сьогодні обладнання Ajax – це найкраща система «Розумний готель». Вона багатофункціональна, надійна, зручна, компактна. Система Ajax має надійний захист від зломів, зручний та універсальний дизайн, а також зрозумілий для користувачів інтерфейс. Загальна вартість на впровадження інноваційної технології при будівництві туристичного готелю складає 15309,3 тис.грн.

У другому розділі кваліфікаційної роботи було проведено маркетингові дослідження для обґрунтування доцільності побудови готелю на обраній ділянці, а саме Києво-Святошинський район, с. Віта-Поштова, вул. Садова, 40, поруч з трасою E95, M05. Після всебічного аналізу всіх показників можна зробити висновок, що обране місце будівництва готелю, а саме Києво- Святошинський район, с. Віта-Поштова, вул. Садова, 40, є досить вдалим, оскільки має зручну транспорту розв'язку, а також знаходиться у екологічно-чистому місці. Неподалік від обраного місця будівництва є цікаві туристичні об'єкт. Отже, зручне географічне розташування, розвинута інфраструктура – ці фактори зробили обране місце будівництва привабливим та конкурентним. В третьому розділі даної кваліфікаційної роботи було визначено

приміщення проектного туристичного готелю 4* на 90 номерів та розраховано їх площі. В готелі будуть наступні приміщення: заклади ресторанного господарства (ресторан вищого класу, вітамінний-бар на 20 місць, їдальня персоналу); фізкультурно-оздоровчі приміщення (тренажерний зал, басейн критий, басейн відкритий, салон краси, масажний кабінет (2 шт), приміщення кріополізу, сауна, фіто-бочка, приміщення для обгортання тіла); культурно- дозвіллеві приміщення (дитяча кімната, приміщення для раннього розвитку дітей, більярдна, приміщення для гри в теніс); побутові приміщення (хімчистка, приміщення дрібного ремонту одягу) Загальна площа готелю: 8250 м². Туристичний готель на 90 номерів, що проектується буде мати 9 поверхів та буде мати цокольне приміщення.

В четвертому розділі кваліфікаційної роботи проаналізовано інженерно-технічні питання, які стосуються при будівництві туристичного готелю категорією 4* на 90 номерів. Проектування готелю на обраній ділянці передбачається з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані. Ділянка для будівництва має площу 9700 м². Площа ділянки під будівництво складає: 4830 м². Було зроблено висновок, що обрана ділянка під проект туристичного готелю категорією 4* на 90 номерів є достатньою для будівництва.

В п'ятому розділі кваліфікаційної роботи за допомогою економічних розрахунків визначено, що інвестиційний проект є ефективним, оскільки його термін окупності становить 9,8 роки, / за це період можна отримати 26520,5 тис.грн. чистого прибутку, рентабельність інвестиційного проекту складає 12,6%. Рентабельність впровадження інновації складає 44,51%, термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації складає 1,03 роки. Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності складає 14904,16 тис.грн.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ:

1. Байлик С.І. Організація готельного господарства: підруч. для студентів ВНЗ / С. І. Байлик, І. М. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
2. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2-20:2008. від 2009.04.01 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kbu.org.ua/assets/app/documents/dbn2/68.1>
3. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення: ДБН В.2.2.-9:2018. – К.: Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с.
4. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллі заклади: ДБН В.2.2-16:2019. – [Чинний від 2019-11-01]. – К.: Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 93 с. – (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf>
6. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
7. Бойко М.Г. Організація готельного господарства. Опорний конспект лекцій. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Каф. готел.-ресторан. та турист. бізнесу. – Київ: 2017. Ч. 2. – 2017. – 72 с.
8. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: Учебн. Пособие / Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.-352 с.
9. Волков Ю.Ф. Гостичное обслуживание особенности технологии/ Ю.Ф.Волков - Ростов:Льорикс, 2013. – 386 с.
10. Галасюк С.С. Організація готельного господарства: навч.-практ. посіб./ С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов; Одес. нац. екон. ун-т. – Київ: Гуляєва В.

М., 2019. – 202 с.

11. Галасюк К.А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства: автореф. дис. . канд. екон. наук: 08.00.04; Одес. нац. екон. ун-т. – Одеса, 2016. – 20 с.

12. Герасименко В.Г. Інноваційний потенціал підприємств туризму та готельного господарства: монографія / В. Г. Герасименко, К. А. Галасюк ; Одес.нац. екон. ун-т. - Одеса : ОНЕУ, 2017. - 278 с.

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

14. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 635 с.

15. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія / Л. Д. Завідна ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 599 с.

16. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с

17. Інженерне обладнання будівель: Підручник, [Кравченко В.С., Саблій Л.А., Давидчук В.І., Кравченко Н.В.]; під ред. В.С. Кравченко. – К.: «Видавничий дім «Професіонал»», 2008. – 480 с.

18. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник. /Н.М. Кузнецов- К.: Федерація профспілок України, Ін-т туризму, 2007. - 176 с.

19. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / Учебник для начального профессионального образования./И.Ю.Ляпина - М.: Академия, 2002. - 208 с.

20. Липилина Н. Крытые горнолыжные комплексы: особенности проектирования и современные тенденции– К.: Лібра, 2002. – 352 с.

21. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
22. Малишев А.Д. Новітні технології «розумний будинок» та їх впровадження на ринку/ Новітні технології Київ: 2019 – С 34-46
23. Миськів Г.В. Організація готельного господарства. Практикум: навч. посіб. / Миськів Г. В., Удуд І. Р., Паук О. Є. – Львів : Растр-7, 2017. – 179 с.
24. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвінець – К.: НУХТ, 2020 – 79 с
25. Никифорова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник/ Т.Т.Никифорова – М.: Колос, 2017. – 320 с.
26. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2003 - 348 с.
27. Організація готельного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: О. В. Арпуль, А. Ю. Спільчук – К. : НУХТ, 2019. – 36 с.
28. Організація ресторанного господарства: методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів «бакалавр», освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, А. Ю. Спільчук – К. : НУХТ, 2019. – 85 с.
29. Організація ресторанного господарства: методичні рекомендації до курсової роботи спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / О. Б. Шидловська, І. М. Медвідь, Т.І. Іщенко– К: НУХТ 2018. – 53 с.
30. Офіційний сайт IQ Готель [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://iqhotel.ua/>

31. Офіційний сайт KViHotel [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kvihotelbudapest.com/>
32. Офіційний сайт Larnitech [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.larnitech.com/uk/solution/for-hotels/>
33. Перспективы рынка систем «Умный дом» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://www.vira.ru/exp/reviews/umdom.html>.
34. Похомчикова Е. О. Информационные технологии в сфере обслуживания как направление инновационной деятельности (на примере индустрии гостеприимства) / Е. О. Похомчикова, Е. Г. Тарханова // *Baikal Research Journal*. — 2016. — Т. 7, № 3.
35. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
36. Планування та забудова територій: ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).
37. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
38. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: лабораторний практикум для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. / уклад. Т. І. Іщенко, Ю. А. Мирошник, Й. Й. Роглев, Г. М. Лявинець, В. О. Губеня. – К. : НУХТ, 2014. – 122 с.
39. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства :методичні рекомендації до виконання курсового проекту для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська – К. : НУХТ, 2015. – 99 с. (8497).
40. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна

справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.

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

42. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).

43. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).

44. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

45. Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів : [закон України : від 24 травня 2012 р. № 4844-VI] // Вісник Верховної Ради України. — Офіц. Вид. — К. : Парлам. вид-во, 2012. — 107 с.

46. Снегуров А. В. Риски информационной безопасности систем, построенных по технологии «умный дом» / А. В. Снегуров, Е. А. Ткаченко, А. Д. Ткаченко // Восточно-европейский журнал передовых технологий. – 2018. – Т. 4, № 3. – С. 30-34.

47. Санітарні правила для підприємств громадського харчування : СанПіН 42-123-5777-91. – [Чинні від 1991-05-19]. – М. : Мінздрав СРСР, 1991. – 57 с. – (Санітарні правила та норми).

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

49. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. – [Чинний від

2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).

50. Склад та зміст проектної документації на будівництво : ДБН А.2.2-3:2014. –К. : Мінрегіон України, 2014. – 25 с.

51. Система Ajax-офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ajax.systems/ru-ua/>

52. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебн. пособие /Алла Сорокина. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2007. – 304 с.

53. Тарасенко Т.В. Економічний аналіз. Навчальний посібник. -3-тє видання, перероблене. –Львів: „Новий Світ - 2000”, 2004. -344 с.

54. Тускаева З. Р. Система «умный дом» сегодня и завтра / З. Р. Тускаева, Р. А. Дзебоев // Научные исследования и разработки молодых ученых. – 2016. – №9-1. – С. 170-173.

55. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посібн. / Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О. та ін.; за редакцією проф. Дорогу-нцова С.І. - К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.

56. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.

57. Умный дом без проблем как защитить «интеллект» здания / Умный дом. Сделано в Нижнем. – 2019. – №2. – Режим доступа : <http://www.july52.ru/site.aspx?SECTIONID=598329&IID=605574>.

58. Шаповал С.Л. Громадське будівництво бкурс лекцій /С.Л. Шаповал.- К.:Київ, нац..торг-екон. Ун-т, 2008-208 с.

59. Шкарупа В.Г. Проектування закладів ресторанного господарства з основами САПР: Практикум / В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова, Т.В. Капліна . – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2008. – 89 с.

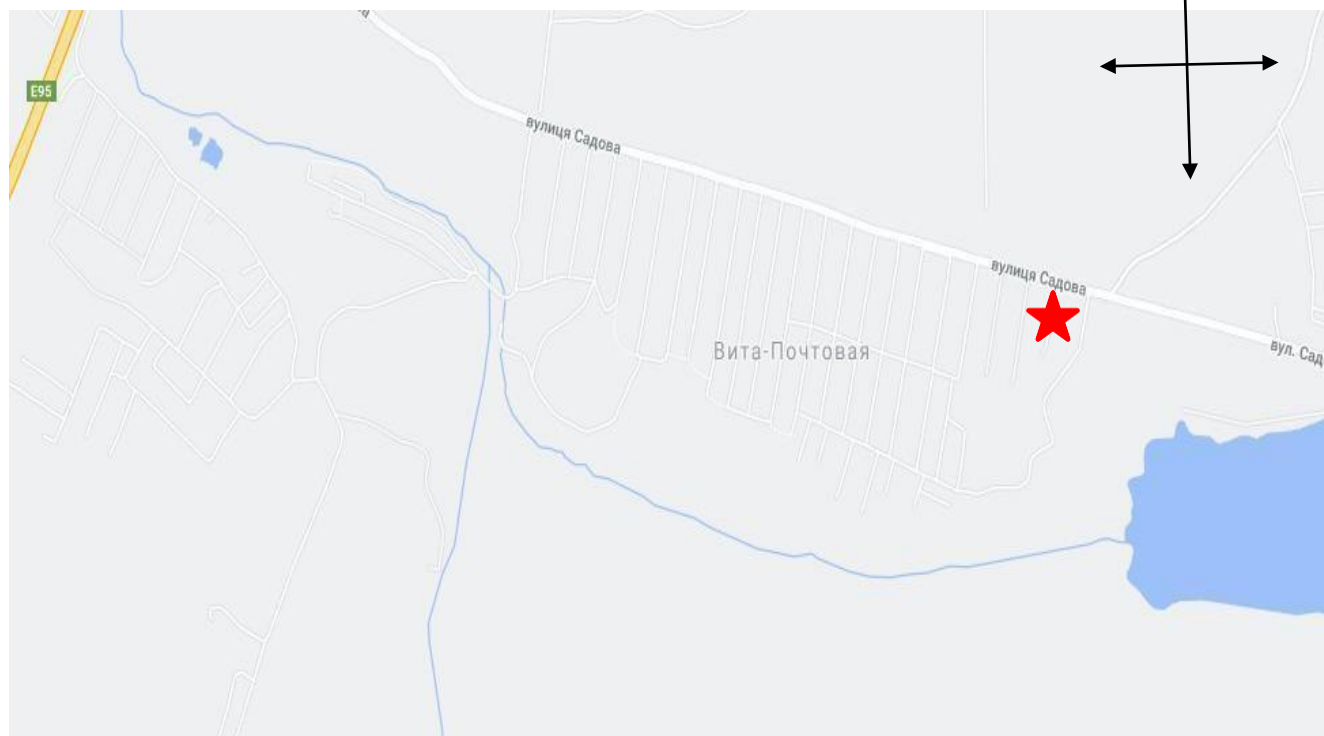
60. Янковська Г.В. Маркетингові комунікативні стратегії підприємств готельного господарства: автореф. дис. канд. екон. наук : 08.00.04 /

Янковська Галина Вікторівна ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ, 2019. - 24 с.

61. Digital Services is Marriott International's [Електронний ресурс]. –
Режим доступу: <https://www.mdsdecoded.com/aboutmds/>

ДОДАТКИ

Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	4* на 90 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель «Вілла Віта», 3*	12 котеджів
2	Мотель «Е-95» (мотель)	22 номери
3	«Шале мотель ресторан» (мотель)	20 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
4	ДОТ №154	700 м
5	ДОТ №177	1100 м
6	Ставок Віта	1500 м
7	Велотрек	2100 м

Матеріали подані на VII Всеукраїнську студентську наукову конференцію
«Готельно-ресторанний та туристичний бізнес : реалії та перспективи»

18 березня 2021р.-КНТЕУ

СВІТОВИЙ ДОСВІД ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ «РОЗУМНИЙ НОМЕР» У ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Доліновська Марина,

Дітріх Ірина

Готельні підприємства завжди знаходилися в авангарді застосування інновацій, і перш за все, інновацій, пов'язаних з поліпшенням побуту і життя людини. Інноваційний розвиток індустрії гостинності, впровадження новітніх технологій в готельну діяльність обумовлено необхідністю створення конкурентних переваг, еволюції бізнесу в найбільш привабливих сегментах туристичного ринку. Посилення конкуренції на готельному ринку є однією з основних проблем в цій сфері.

Технологія розумних номерів є ключовою тенденцією для власників готелів, і бажання створити «розумний готель» зростає у сучасному світі все більше.

У міжнародній компанії з управління готельними мережами Marriott International з 2008 року існує підрозділ Digital Services, який раніше займався підтримкою веб-сайтів компанії, а потім перетворився в центр цифрової трансформації та інновацій Marriott. За останні роки мережа Marriott впровадила цифрові сервіси більш ніж в 4000 готелях по всьому світу: мобільні чек-ін та чек-аут, повідомлення про готовність номера, чати з співробітниками готелю. Мобільний додаток може використовуватися як ключ від кімнати, з його ж допомогою здійснюється доступ до сервісів в номері [1]. Крім цього, в багатьох готелях Marriott поставили маячки для Indoor-навігації Beacons, які дозволяють визначити частих відвідувачів, зв'язуючись зі смартфонами користувачів, якщо у них встановлено цю програму. Таким гостям надають знижки, спеціальні програми та корисну інформацію, наприклад, години роботи місцевого фітнес-залу.

Як канал спілкування між гостями крім мобільних пристроїв також використовуються цифрові кіоски. Виглядають вони як планшетний екран великого розміру, встановлений в лобі, і є по суті інформаційно-довідковим центром для

гостей. Наприклад, в мережі Loews Hotel 1000 в Сіетлі для цих цілей використовують Microsoft Surface.

В грудні 2017 року готель Hilton представив рішення Connected Room - це високотехнологічна платформа, яка дозволяє гостям контролювати різні параметри в номері (температура, освітлення, положення штор, управління телевізором за допомогою мобільного телефону тощо). За допомогою мобільного додатку і сервісу Hilton Honors можна керувати освітленням, кондиціонуванням та телебаченням. У сервісі Hilton Honors можна попередньо, до заселення в номер, налаштувати всі параметри [2].

KViHotel – чотиризірковий готель в Будапешті реалізував унікальне сервісне рішення – повна підтримка всього спектру послуг за допомогою смартфона. Для користування «розумним номером» в готелі, потрібно встановити на гаджет додаток TMRW Hotels, який потребує авторизації, після якої, клієнт готелю має доступ до всіх сервісів, які надає заклад розміщення. Починаючи від процедури бронювання, вселення, замовлення сервісів і до виселення з оплатою наданих послуг - всі дії відбуваються за допомогою смартфона і фірмового програмного забезпечення. Такий підхід забезпечує практично повну відсутність паперової тяганини із заповненням готельних форм і бланків. Замовлення прибирання в номері, налаштування кондиціонера, установка таблички «Не турбувати», поповнення міні-бару, замовлення столика в ресторані, виклик таксі - це далеко не повний список послуг, які доступні постояльцям готелю з додатком TMRW Hotels. Важливий принциповий момент – в готелі KViHotel немає звичних ключів або магнітних карток для номерів готелю, для цього використовується смартфон клієнта, який авторизовано в системі «розумний готель». Замість звичних послуг консьєржа - цілодобово функціонує програмне забезпечення в режимі 24/7. Якщо розрядилася акумуляторна батарея в мобільному гаджеті, то в холі і номерах завжди безкоштовні зарядки для смартфонів [3].

IQ Готель - це новий заклад гостинності міста Києва. Його назва відображає сучасний підхід в готельних технологіях. Впроваджені системи «розумний номер», клімат контроль, електронні замки, Wi-Fi Інтернет, душові кабінки з RGB підсвічуваннями, електронна система вікон blackout [4].

Ринок з технологією «розумний номер» продовжує розвиватися. Згідно з

дослідженням аналітичної компанії Strategy Analytics, світові витрати на «розумне» обладнання і сервіси у 2019 році збільшилися на 16% за рік і будуть рости приблизно

на 10% в найближчі 5 років. Установка комплексу систем автоматизації забезпечить приплив клієнтів і підвищить задоволеність гостей від якісного сервісу, забезпечить безпеку всіх постояльців готелю, сприятиме економії енергоресурсів і дозволить оптимізувати кількість обслуговуючого персоналу. Причому вибрані рішення будуть актуальні довгий час і не потребують великих вкладень.

Список використаних джерел

1. Marriott International - Statistics & Facts.

URL: <https://www.statista.com/topics/1872/marriott-international/>

2. Hilton Announces ‘Connected Room,’ The First Mobile-Centric Hotel

Room. URL: <https://newsroom.hilton.com/corporate/news/hilton-announces-connected-room-the-first-mobilecentric-hotel-room-to-begin-rollout-in-2018>

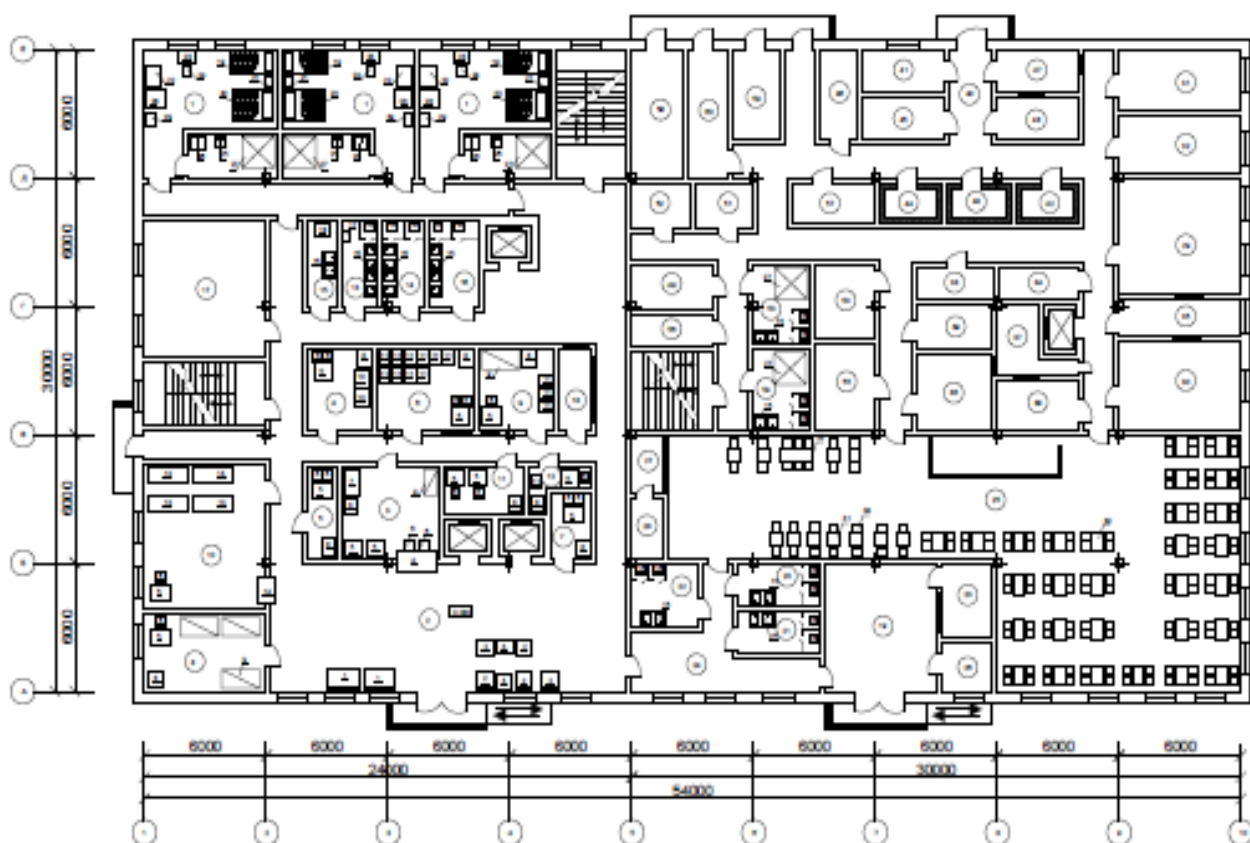
3. KViHotel Budapest - Будапешт -

Hotels. URL: <https://ru.hotels.com/ho758089568/kvihotel-budapest-budapest-vengria/>

4. IQ Готель - Hotels in

Ukraine. URL: https://hotelsukraine.travel/ua/list_hotels/kiev-iq-hotel/

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Будівельні приміщення		
№ п/п	Назва	Площа м ²
1	Канц. і конфер. для міжбанківських з'язків	300
2	Вестибюль	300,0
3	Бюро прийому і реквізиції	200
4	Канцелярський офіс/лінійний	0,5
5	Канцелярський офіс	0,0
6	Секретарка	80,0
7	Інформаційний центр	4,0
8	Місце для банківських банків	220
9	Канцелярський офіс	16,0
10	Гардероб	100,0
11	Туалет чоловіки	0,0
12	Туалет жінок	0,0
13	Канцелярський офіс	1,0
14	Канцелярський офіс	8
15	Канцелярський офіс/лінійний	6
16	Канцелярський офіс	0,0
17	Туалет чоловіки	4,0
18	Вестибюль з консул. кабінетом	60,0
19	Місце прийому	0,0
20	Місце прийому	0,0
21	Місце прийому	0,0
22	Місце прийому для міжбанківських з'язків	0,0
23	Канцелярський офіс	0,0
24	Місце прийому	220
25	Офісний кабінет з бюро	110,0
26	Канцелярський офіс	0,0
27	Канцелярський офіс	0,0
28	Приміщення для банківських з'язків	4,0
29	Гардеробний	10,0
30	Туалетний кабінет	20,0
31	Туалетний кабінет	0,0
32	Місце прийому	0,0
33	Приміщення офісний кабінет	4,0
34	Приміщення офісний кабінет	4,0
35	Туалет чоловіки	0,0
36	Туалет жінок	0,0
37	Канцелярський офіс	0,0
38	Туалетний кабінет	0,0
39	Канцелярський офіс	0,0
40	Інформаційний центр	0,0

41	Приміщення конфер.	0,0
42	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
43	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
44	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
45	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
46	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
47	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
48	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
49	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
50	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
51	Гардеробний	0,0
52	Гардеробний	0,0
53	Туалет чоловіки	0,0
54	Туалет жінок	0,0
55	Приміщення конфер.	0,0
56	Канцелярський офіс/лінійний	0,0
57	Туалет чоловіки	0,0
58	Туалет жінок	0,0
59	Туалет чоловіки	0,0
60	Туалет жінок	0,0

Специфікація обладнання				
Мова	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Диван	BLANICE	180x190x90	2
2	Крісло для відпочинку	BLANICE	200x250x90	3
3	Харчовий стіл	BLANICE	700x200x80	2
4	Стол реквізиції	Habermil	100x190x120	1
5	Стол	Galina	400x200x120	10
6	Стол	Prima-Plus	500x120x100	10
7	Шкаф для зберігання паперів	Barby	120x200x100	1
8	Шкаф офісний	Barby	100x100x100	4
9	Стол	Barby	100x100x100	1
10	Крісло	BLANICE	200x250x90	2
11	Стол	Galina	500x250x90	12
12	Стол	Barby	140x200x100	4
13	Гардеробний шафа	Galina	140x200x100	4
14	Стол	Habermil	100x190x120	1
15	Тумба з шухлядами	STREAN	100x100x100	3
16	Місто	Taluster	500x70x60	3
17	Полка	Taluster	300x100x100	1
18	Місто з ручкою для прийому	Taluster	300x100x60	1
19	Лінійний комод/офісний	-	100x100x100	3
20	Лінійний комод	BLANICE	800x100x80	3
21	Тумба для паперів	Habermil	400x120x90	8
22	Шкаф для паперів	Habermil	100x190x100	3
23	Стол	Habermil	200x100x120	3
24	Стол	Habermil	450x100x80	3
25	Місто з ручкою для прийому	Taluster	500x70x60	3
26	Тумба з шухлядами	STREAN	100x100x100	3
27	Диван	Taluster-Plus	200x100x120	3
28	Шкаф для зберігання паперів	Habermil	400x190x100	3
29	Тумба під стол	Habermil	700x100x80	3
30	Стол 1-ий номер	-	400x200x80	24
31	Стол 2-ий номер	-	400x200x80	10
32	Стол 3-ий номер	-	180x200x80	1
33	Стол	-	420x100x80	12

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень



Рис.1 - Переваги інтелектуальної системи від Larnitech для готелів



Рис.2 -Трибожна кнопка (Panic)



Рис.3 - Система Ajax (виробник Україна)



Рис.4- Контролери Ajax



Рис.5- Бездротовий датчик детектування диму Ajax