МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»	**«До захисту допущено»**
Декан факультету	Завідувач кафедри
_____ Віта ЦИРУЛЬНІКОВА	_____ Лариса ШАРАН
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)	(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
«15» 02 2024 р.	«15» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

Зі спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*
(код та назва спеціальності)
освітньо-професійної програми *«Готельна і ресторанна справа»*
на тему : «Клуб-готель з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса»

Виконав: здобувач *2* курсу, групи *ЗГС-2-1М*
Карабут Валерія Сергіївна _____
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник *В'ячеслав ГУБЕНЯ* _____
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Консультанти *Юрій ТКАЧУК* _____
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

_____ _____
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

_____ _____
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Рецензент *Олександра НЄМІРІЧ* _____
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ - 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра *готельно-ресторанної справи*

Освітній ступінь магістр

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

Освітньо-професійна програма *«Готельна і ресторанна справа»*
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри *ГРС*
Лариса ШАРАН
“*10*” *січня* 2024 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Карабут Валерії Сергіївни
(прізвище, ім’я, по батькові)

1. Тема роботи *«Клуб-готель з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса»*

керівник роботи *Губеня З’ячеслав Олександрович к.т.н., доцент*
(прізвище, ім’я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

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

2. Строк подання здобувачем роботи *02 лютого 2024 року*

3. Вихідні дані до роботи *місце розташування – м. Одеса, тип засобу розміщення – клуб-готель, категорія – 4*, інновація – система розрахунків криптовалютою*

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) *Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3 «Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5 «Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів.*

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

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

7. Дата видачі завдання *10 січня 2024 року*

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач _____ Валерія КАРАБУТ
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи _____ В'ячеслав ГУБЕНЯ
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Карабут Валерії Сергіївни

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

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

Тема роботи: «Клуб-готель з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Губеня В.О.

Дата захисту «____» лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

На сьогоднішній день в м. Одеса склалися сприятливі передумови для активного зростання кількості готелів та підвищення якості готельних послуг.

Вищесказане сприяло обрати це місто для проектування клубу – готелю з інноваційною системою розрахунків .

Досліджено ринок готельних послуг в м. Одесі, місцевість проектування нового закладу, визначено концептуальні засади діяльності нового закладу. Проведено характеристику служб закладу, складено меню та визначено добову потребу закладу в сировині. Визначено приміщення та розраховано площі нового закладу. Проведено характеристику інженерних систем. Також здійснено розрахунок доходів закладу, його витрат та прибутковості. Проведена оцінка окупності інвестиційного проєкту – 10,3 роки – період окупності.

Вивчено регулювання віртуальних активів в Україні, а саме розрахунок «криптовалютою» та впровадження цього виду розрахунків в готелях.

Кваліфікаційна робота викладена на 85 сторінках комп'ютерного текст містить 55 таблиць, 9 рисунків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: клуб - готель, криптовалюта, віртуальні активи, розрахунки.

Abstract

Today, Odesa has favorable conditions for the active growth of the number of hotels and the improvement of the quality of hotel services.

The above contributed to choosing this city for designing a club-hotel with an innovative payment system.

The market of hotel services in Odesa, the location of the design of the new establishment was studied, and the conceptual principles of the new establishment were determined. The institution's services were characterized, the menu was drawn up, and the institution's daily need for raw materials was determined. The premises have been determined and the area of the new facility has been calculated. Engineering systems were characterized. The institution's income, expenses and profitability were also calculated. The assessment of the payback of the investment project was carried out - 10.3 years - the payback period.

The regulation of virtual assets in Ukraine has been studied, namely the settlement with "cryptocurrency" and the implementation of this type of settlement in hotels.

The qualification work is laid out on 85 pages of computer text and contains 55 tables and 9 figures. The graphic material contains 5 sheets.

Keywords: club-hotel, cryptocurrency, virtual assets, calculations.

ЗМІСТ

ВСТУП 7

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ 9

1.1.Характеристика криптовалют.....9

1.2. Правове регулювання криптовалюти в Україні.....12

1.3.Характеристика впровадження криптовалюти в готелях.....13

1.3.1.Характеристика світових та вітчизняних закладів з криптовалютами.....15

1.4. Впровадження інновацій в готелі.....19

1.4.1. Система обміну криптовалюти на фіатні гроші.....22

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....25

2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....25

2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....26

2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів.....28

2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....29

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....31

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....31

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....32

3.3Характеристика житлової групи приміщення.....35

3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....41

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....41

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....41

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....51

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....55

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....57
3.4.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....59
3.4.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....59
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....63
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....63
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....64
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....70
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....71
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....72
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....74
5.3 Розробка плану з праці.....75
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....79
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....82
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....83
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ...84

ВСТУП

Війна на території України вплинула на функціонування усіх галузей економіки. Значного впливу зазнала сфера гостинності, що спричинено повним колапсом у туристичній сфері. Особливо вразливим є готельне господарство України, що проявилось через руйнування інфраструктури та відсутність споживачів готельних послуг [1].

Аналізуючи вплив війни на готельне господарство України, доцільно виділити декілька напрямків негативного впливу: знищення інфраструктури; закриття підприємств або їх анексія на окупованих територіях; вихід із міжнародного ринку готелів, які знаходяться на окупованих територіях; відтік кваліфікованого персоналу внаслідок виїзду або мобілізації; зменшення або відсутність споживачів готельних послуг; перехід у категорію «воєнні готелі» та зміна їх цільового призначення; відсутність інвестицій та сповільнення економічної активності ринку готельного господарства; порушення ланцюгів постачання; пристосування підприємств до комендантської години та повітряних тривог [1].

Але незважаючи на все готельний бізнес є і навіть розвивається.

Мета роботи дослідження клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса.

Завдання роботи:

- характеристика криптовалют;
- дослідження правового регулювання криптовалюти в Україні;
- характеристика впровадження криптовалюти в готелях;
- дослідження місцевості проектування нового закладу;
- визначення концептуальних засад діяльності нового закладу в м. Одеса;
- характеристика служб закладу;
- складання меню та визначення добової потреби закладу в сировині;
- визначення приміщень та розрахунок площ нового закладу;
- характеристика інженерних систем;
- розрахунок доходів закладу, його витрат та прибутковості.

Після світової фінансової кризи, що безпосередньо вплинула на стабільність фінансової системи України і банківської сфери зокрема, похитнулася довіра до традиційних фінансових інститутів держави. Знецінення національної грошової одиниці зумовило зубожіння населення і пошук альтернативних шляхів збереження заощаджень.

Динамічний розвиток IT-технологій та інформаційної економіки активізував пошук нових видів фінансових інструментів, заснованих на інформації. Такою фінансовою новацією стала криптовалюта. Криптовалюта є одним з нових, молодих і невивчених явищ, здатних дати готельним підприємствам перевагу в конкурентній боротьбі.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

В умовах сьогодення активного розповсюдження та використання набувають різного роду криптовалюти: Bitcoin, Lifecoin, Peercoin, Primecoin, Freicoin, Namecoin, Quark, WebMoney, Ripples, Stellar Nxt, Dogocoin, PPCoin та ін. (наразі їх більше 500). Серед такого різноманіття саме Bitcoin залишається найрозповсюдженішою криптовалютою, оскільки Bitcoin належить 77% капіталізації всіх світових криптовалют; частка Ripples складає 16%, а Lifecoin – 4,5%, а всі інші валюти розділяють лише 2,5% [2].

Створені як альтернатива традиційним грошам та платіжним системам криптовалюти від самої їх появи й досі перебувають у процесі підтвердження концепції (з англ. «proof of concept»). Про це свідчить, зокрема, постійна поява нових криптовалют як зі власним унікальним програмним кодом, так і на основі вже наявних криптовалют.

1.1Характеристика криптовалют

Криптовалюта — різновид віртуальної валюти, створена за допомогою криптографічних методів та математичних обчислень переважно на базі блокчейну. Це і цифрова, і віртуальна валюта, тому що вона існує в інтернеті та створена за допомогою криптографічних алгоритмів.

Всі види криптовалют умовно можна розділити на три основні типи: біткоїн, альткоїни (серед них стейблкоїни), токени (включаючи DeFi-токени), рис.1.1.

Рис.1.1 – Види криптовалют [2]

Самі собою біткоїн та альткоїни — це не гроші у звичному розумінні, а складний цифровий продукт зі своїм власним криптокодом та зашифрованим

записом. Щоб отримати статус грошей, вони проходять складний механізм трансформації та обробки за допомогою спеціальних технологій.

Таблиця 1.1 – Характеристика криптовалют [2]

Назва	Характеристика
Біткоїн	Це глобальна однорангова електронна платіжна система, яка дозволяє сторонам здійснювати угоди без посередників від імені банку чи іншої фінансової організації. Її відмінності від традиційних паперових грошей: • Обмежена емісія. Традиційні (фіатні) гроші друкують центробанки та інші державні установи. Іноді вони друкують їх так багато, що це призводить до інфляції. Біткоїн же, навпаки, — ресурс вичерпний. Його виробництво (емісія) обмежене програмно, і максимально можлива сума в обігу становить 21 млн BTC. • Відсутність посередників. Біткоїн — це монета, яку користувачі можуть передавати один одному безпосередньо, з електронного гаманця на гаманець. Їм не потрібна допомога банків, платіжних систем (на кшталт SWIFT, Visa) та інших фінансових агентів. Система є децентралізованою, а копії блокчейна (історії всіх транзакцій, що здійснювалися) зберігаються у різних користувачів на пристроях. Це означає, що ніхто не може заволодіти всією мережею і стати чимось на кшталт центрального банку в ролі монополіста. Власне, через біткоїн і з'явився термін «криптовалюта».
Альткоїн	Це решта криптовалют, створених після біткоїну, частка яких у 2023 році на крипторинку досягла приблизно 40%. Як і біткоїн, всі альткоїни можуть працювати незалежно у власних мережах, використовуючи технологію розподіленого реєстру (DLT). Найвідомішим і найчастіше використовуваним типом DLT є технологія блокчейн. При цьому варіації в базовому коді кожного протоколу — це те, що робить кожен альткоїн унікальним.
Стейблкоїн	Це альткоїни, курс яких чимось забезпечений. Наприклад, сильними фіатними валютами (доларом США, євро тощо), чи товарними цінностями (наприклад, золотом), чи іншими криптовалютами. Ціна на стейблкоїн забезпечена іншим фінансовим активом, який не є настільки волатильним, а отже, курс стейблкоїну відповідатиме курсу активу, який його забезпечує.
Токени	Це вже зовсім не криптовалюта. Це грошові сурогати або просто одиниці обліку на цифровому балансі. Іноді їх порівнюють з віртуальними цінними паперами, інколи ж — із електронними жетонами. Головна відмінність від криптовалют полягає в тому, що токени можуть бути емітовані як централізовано, так і децентралізовано.

Криптовалюти використовують передові математичні алгоритми для забезпечення безпеки транзакцій і захисту даних від несанкціонованого доступу чи маніпуляцій. Ці алгоритми виконують дві основні функції: збереження конфіденційності особи користувача й перевірка справжності транзакцій.

Блокчейн-транзакції є публічними, а адреси (публічні ключі) є псевдонімними, хоча й не повністю анонімними. Іншими словами, хоча транзакції

видно у блокчейні, користувачів, які стоять за ними, нелегко ідентифікувати. Криптовалюти досягають цього за рахунок використання криптографічних методів, таких як хеш-функції та цифрові підписи.

Криптовалюта досягає автономії через розподілену мережу комп'ютерів, відому під загальною назвою блокчейн, яка, по суті, є децентралізованим цифровим реєстром, в якому зберігаються дані транзакцій на безлічі спеціалізованих комп'ютерах у мережі.

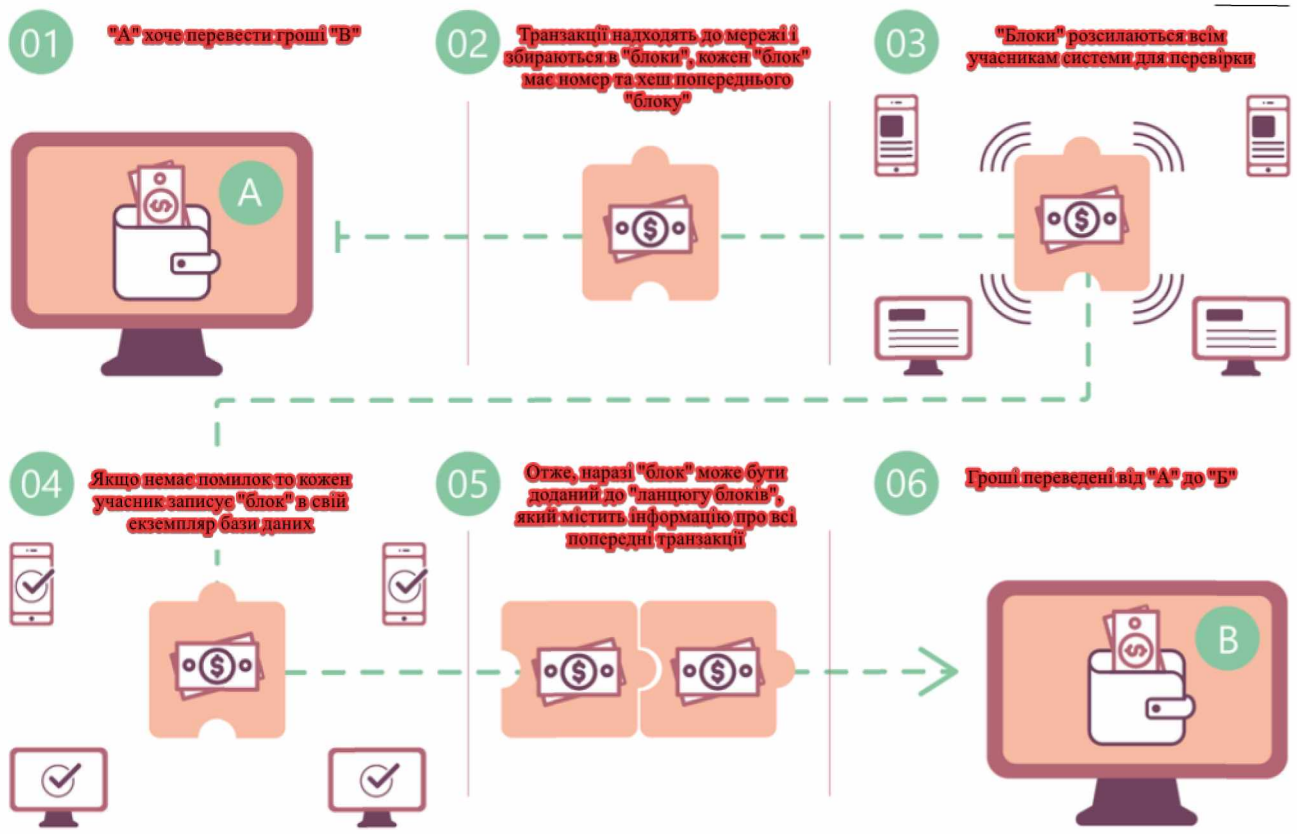


Рис.1.2 – Схема переказу криптовалют

Кожен із цих комп'ютерів, відомих як ноди, підтримує копію реєстру, а алгоритм консенсусу зберігає блокчейни, гарантуючи відхилення підроблених чи несумісних копій. Ця розподілена архітектура підвищує безпеку мережі, оскільки немає єдиної точки відмови, такої, як банківське сховище, яку могли б використовувати зловмисники [3].

Криптовалюти дозволяють людям переказувати кошти напряму один одному. У типовій криптовалютній транзакції, відправник ініціює переказ, створюючи цифровий підпис із використанням свого приватного ключа. Потім транзакція

надсилається в мережу, де ноди перевіряють її, перевіряючи цифровий підпис і те, що відправник має достатньо коштів.

Після перевірки, транзакція додається до нового блоку, який потім додається до існуючого блокчейну. Хоча це може здатися складним, майнери подбають про ці кроки, тому користувачеві не потрібно турбуватися про них.

Унікальність криптовалют, рис.1.3.

Рис.1.3 – Унікальність криптовалют [3]

Криптовалюти вплинули на різні екосистеми, від фінансів до технологій, впровадивши інноваційні функції, які відрізняють їх від традиційних протоколів і валют.

1.2 Правове регулювання криптовалюти в Україні

Україна може стати першою в Європі країною, що імплементувала європейські норми регулювання віртуальних активів MiCA. Останні кроки – оновлення закону 2023 року «Про віртуальні активи» та ухвалення змін до Податкового кодексу, дозволять державі оподатковувати операції з криптовалютами.

17 листопада Міністерство цифрової трансформації спільно з депутатами та бізнесом розробили та зареєстрували на сайті Верховної Ради законопроєкт №10225-1 про обіг віртуальних активів в Україні [4].

Він зокрема:

- визначає правовий статус віртуальних активів;
- класифікує цифрові активи та послуги у сфері, які адаптуються з європейськими стандартами регулювання криптоактивів (MiCA);
- створить інноваційну зону, у якій упродовж трьох років можна працювати без попередньої авторизації;

- адаптує рекомендації FATF щодо фінмоніторингу ринку криптоактивів. Оновлене законодавство про віртуальні активи матиме такі ключові позиції.
- Регуляторами ринку виступатимуть Національний банк і НКЦПФР.
- За видами віртуальні активи розподілятимуться на три категорії: токени електронних грошей, токени з прив'язкою до активів, інші віртуальні активи.
- Для публічної пропозиції (випуску) токенів із прив'язкою до активів на торгах емітент має бути авторизованою у НКЦПФР юридичною особою. Для авторизації юрособа має оформити білу книгу (по суті проспект емісії).
- Ставку оподаткування – 18% з інвестиційного прибутку та військовий збір 1,5%. Умова для сплати податку – якщо загальний фінансовий результат операцій з інвестактивами має позитивне значення, а отримані внаслідок цих операцій віртуальні активи перебувають у власності платника до 365 днів.

Ключовий момент – концепцію оподаткування – створено за прикладом моделей західних країн. Якщо віртуальний актив куплено за 10 000 грн, а продано за 11 000 грн, то оподатковується різниця – 1000 грн [4].

1.3 Характеристика впровадження криптовалюти в готелях

Готельну індустрію можна розглядати як сферу потенційно вигідного впровадження технологій «блокчейн» і залучення нових криптоінвесторів, не лише виходячи із сумарної вартості світового готельного бізнесу, але і зважаючи на значні валютні транзакцій, які здатні і надалі розвивати систему криптовалюти [5].

Незалежні готелі все частіше скаржаться на несправедливо високі комісії, що стягуються агентами онлайн-подорожей, такими як Booking, Agoda. Вартість готельних послуг багато в чому залежить від транзакцій, що відбуваються в ній: бронювання номера, оплата додаткових послуг. В ціну даних транзакцій готелями включається додаткові збори, які виходять із послуг посередників на зразок сайтів по бронюванню номерів, податків та банківських зборів. Таким чином, ціна готельної послуги завищується від її реальної вартості, але криптовалюта здатна нівелювати додаткові збори та комісії. В даний час вже існує кілька прикладів інтегрування криптовалюти в діяльність готелів та супутніх організацій.

Одна з найбільших компаній, що надають послуги з бронювання номерів «Expedia» заявила про готовність прийняття криптовалюти «bitcoin» у якості способу оплати своїх послуг, що зробило великий прорив в інтеграції криптовалюти в економіку готельної справи.

Більш цікавим прикладом є проект «Lockchain.co», що пропонує абсолютну відмову від посередництва з боку сайтів бронювання номерів та банківських інститутів, і переходу на нову систему «блокчейн»- журнал, де будуть включені всі вхідні в систему блоки записів номерів готелів, які співпрацюють з проектом і криптовалюта використовуватиметься як спосіб оплати, що істотно знизить вартість готельних послуг.

Відсутність необхідності в зборах за свої послуги завдяки системі нагородження за підтримку і перевірку блоків, властива для більшості криптовалютних проєктів.

Прикладом використання вищезгаданих технологій в туризмі є також «Concierge» (CGE) – проєкт, створений на основі технології блокчейн на децентралізованій платформі NEO, являє собою мобільний додаток для користувачів, які збираються у відпустку. За допомогою подібної програми з'явиться можливість забронювати готель в будь-якій країні світу без комісії. При цьому оплатити бронь можна буде як фіатними засобами, так і криптовалютами.

Проаналізувавши розвиток блокчейн технологій, можна стверджувати, що в найближчому майбутньому буде здійснюватися ще більш активне застосування цих систем в готельній справі, що демонструє назріваючу тенденцію інноваційного впровадження в готельній індустрії [5].

Підводячи підсумки того, можна з упевненістю зазначити, що інновації відіграють вирішальну роль в управлінні готельним бізнесом. Вчасно зорієнтувавшись, готельне підприємство опиниться в значному виграші і зможе не лише підтримувати свою базу постійних гостей, але і розширювати її.

Вітчизняна сфера готельного бізнесу є однією з найбільш прогресивно розвинутих сегментів ринку. На сьогодні, готельний ринок далекий від інноваційного перенасичення і йому ще слід пройти безліч етапів свого розвитку.

Для цього необхідно виконати ряд завдань: створити сучасні підприємства, поліпшити інфраструктуру туристичних дестинацій, розробити туристичні маршрути, впровадити інноваційні технології та продукти на туристичний ринок України, а також активно впроваджувати вищезгадану технологію, оскільки технологія блокчейн – це самодостатня, безпечна, децентралізована, надійна та дешева.

1.3.1 Характеристика світових та вітчизняних закладів з криптовалютами

За даними дослідження Університету Кембриджу, на початку цього року понад 101 млн осіб володіли власними криптогаманцями. При цьому зростання кількості людей, які мають на своєму рахунку біткоїни або інші криптовалюти, зростає у геометричній прогресії. Як продемонструвало це ж дослідження, за рік кількість власників криптогаманців зросла на 189%.

Рис. 1.4 – Статистика криптогаманців протягом 2010 – 2023 рр. [3]

У 2019 році загальний об’єм транзакцій в мережі Bitcoin перевершив сумарну кількість транзакцій платіжної системи Western Union. Після цього все більше компаній почали приймати криптовалюту в якості платіжних засобів.

Переваги транзакцій з криптовалютою для ресторанів:

1. По-перше, криптовалюта, на відміну від багатьох банківських карт, працює в будь-якій точці світу.
2. По-друге, операції з оплати займають всього кілька секунд.

3. По-третє, комісія, яку утримують при оплаті криптовалютою, значно менша, порівняно зі звичайною банківською комісією.
4. Крипто-транзакції є абсолютно конфіденційними.

Таблиця 1.2 – Ресторани з впровадженням криптовалюти

Назва закладу	Характеристика
Starbucks	Всесвітня мережа кафе-ресторанів Starbucks дозволяє розраховуватись Bitcoin, Ether, Litecoin, Bitcoin Cash та Gemini Dollar через платіжний додаток SPEDN. Окрім того, Starbucks через непряму оплату співпрацює Bakkt App гаманцем, який дозволяє користувачам управляти своїми крипто-активами,
	використовувати їх для поповнення подарункових карт та оплати криптовалютою за допомогою віртуальної картки Visa. Тобто гість Starbucks може завантажити додаток Bakkt на свій мобільний телефон, завантажити подарункову карту Starbucks, заплативши біткоїнами, а потім розрахуватись за каву чи їжу в будь-якому кафе мережі по світу.
Subway	Одним із перших ресторанів, який прийняв криптовалюту як платіжний засіб, був саме Subway. Тут біткоінами та іншими валютами можна розраховуватись із 2013 року.
Safari Comedor	Гостям пропонують традиційні мексиканські страви – тако, талами, популярний місцевий десерт з гіркого какао та козиної карамелі в банановому листі, різноманітні коктейлі тощо. А в якості оплати приймають біткоіни.
Pizza Hut	Венесуельський філіал Pizza Hut у 2020 році заявив про прийом криптовалюту в якості оплати. Проте роблять це не напряму, а за допомогою послуги CryptoBuyer.
Quiznos	Quiznos використовує підхід до криптовалют, схожий на Starbucks, також співпрацюючи з мережею Bakkt. Починаючи свою кампанію, Quiznos заохочував клієнтів так званим кешбеком, коли за кожний розрахунок біткоінами, на подарункову карту повертали 15 доларів біткоїнах.
Crazy Italians	Crazy Italians приймає платежі в біткоінах, отож здобув собі популярність не лише смачною кухнею, а й дружнім ставленням до крипто туристів.
La Sirene	Тут можна розрахуватись біткоінами, токенами Uniswap, Cardano, Ethereum, Neo, Tezos, XRP і навіть Monero.
Okra	Ресторан приймає біткоін та альткоїни, у тому числі Binance Coin. Після прийому їжі гостям видають QR-код, через який можна розрахуватись електронним гаманцем.
Bitcoin Coffee	Bitcoin Coffee – це кав'ярня в Празі, де можна розрахуватись лише біткоїнами. Жодні інші традиційні способи оплати, такі як готівка або кредитні картки не використовуються.

Готелі, які приймають криптовалюту, часто володіють високим рівнем технологій та інновацій. Ось кілька особливостей таких готелів:

- Платежі криптовалютою: Гості можуть розраховуватися за проживання, послуги та інші додаткові послуги, використовуючи криптовалюту. Це забезпечує простоту та швидкість операцій, особливо для міжнародних подорожників.

- Блокчейн-технології для безпеки: Готелі можуть використовувати блокчейн для збереження даних про гостей, що гарантує безпеку та приватність особистої інформації.
- Інтеграція з криптовалютними платіжними системами: Готелі можуть співпрацювати з платіжними системами, спеціалізованими на криптовалюті, щоб забезпечити легку та зручну оплату для гостей.
- Криптовалютні автоматизовані сервіси: Деякі готелі можуть надавати автоматизовані сервіси, такі як автоматичне замовлення послуг або додаткових зручностей за допомогою смарт-контрактів на блокчейні.
- Криптовалютні бонусні програми: Готелі можуть запроваджувати програми лояльності на основі криптовалюти, що надає гостям можливість отримувати бонуси або знижки за кожну витрачену одиницю криптовалюти.
- Конфіденційність та анонімність: Деякі готелі можуть спеціалізуватися на забезпеченні повної конфіденційності та анонімності для гостей, які використовують криптовалюту для оплати.
- Інвестиції в криптовалютні активи: Деякі готелі можуть навіть приймати криптовалюту в обмін на акції або інші фінансові інструменти, що можуть бути корисними для інвесторів.

Готелі, що приймають криптовалюту, можуть відображати технологічну передовість та готовність до інновацій у сфері гостьового обслуговування.

Таблиця 1.3 – Готелі з впровадженням криптовалюти

Назва закладу	Характеристика
The Kessler Collection	Ця група розкішних готелів у Сполучених Штатах розпочала приймати Bitcoin як спосіб оплати за проживання у деяких своїх готелях.
The Pavilions Hotels & Resorts	Ця мережа готелів, розташованих у різних країнах світу, також почала приймати Bitcoin у своїх закладах.
The Beehive Hostel	Цей хостел у Римі, Італія, став одним з перших готелів, які прийняли Bitcoin за оплату проживання.
The White Company Hotels	Ця група готелів, розташованих у Великій Британії, почала приймати криптовалюту в якості оплати за номери.
The Dolder Grand (Швейцарія)	Цей розкішний готель у Цюриху дозволяє гостям розраховуватися за проживання криптовалютою.
Salamander Resort & Spa (США)	Розташований у Вірджинії, цей преміум-готель також приймає криптовалюту в обмін на послуги та проживання.

Hotel Hecco Deluxe (Боснія і Герцеговина)	Цей готель у Сараєво є одним з перших готелів у країні, який приймає Bitcoin як форму оплати.
The Old Fitzroy (Австралія)	Цей готель у Сіднеї дозволяє гостям розраховуватися криптовалютами за свої послуги.
The White Swan Hotel (Великобританія)	Розташований у Девоні, цей готель приймає Bitcoin як спосіб оплати за проживання та інші послуги.

Згідно з даними дослідження аналітичної компанії Chainalysis, Україна посідає третє місце у світовому рейтингу за масштабами використання криптовалют, поступаючись лише В'єтнаму та Філіппінам. Інтеграція криптовалюти у фінансову систему країни збільшується з кожним роком. Так, згідно з даними звіту ООН на конференції з торгівлі та розвитку в серпні 2022 року, нею користуються майже 13% українців.

Рис.1.5 – Кількість криптовалютних транзакцій [4]

Криптовалюти інтегрували вже понад 380 українських компаній і благодійних фондів, зокрема MebelOk, Stylus, CACTUS і Tabletochki. Цей перелік постійно поповнюється, оскільки дедалі більше підприємців усвідомлюють переваги інтеграції платіжного шлюзу для приймання цифрових активів.

Зазвичай, більшість українців використовують криптовалюти, як інструмент для торгівлі, інвестицій та заробітку. Однак, в Україні працює чимало платформ, магазинів та сервісів, які дозволяють розрахуватись за покупки криптовалютою.

Перелік закладів та бізнесів України, які приймають криптовалюту, табл.1.4.

Таблиця 1.4 – Перелік закладів та бізнесів України, які приймають криптовалюту

Назва	Характеристика
Засоби розміщення	Grand Hotel Lviv , City Inn Smart Hotel Lviv
Ресторани, послуги та дозвілля	UNIT.city, Хайп Піца&Суші, DROP.SKIN, Bloodycase, Ukrnames, кав'ярня «Інформатика», KULIBIN studio, XServer.ua, Promosoundgroup, EJTAS.
Заклади освіти та курси	Learn to Earn Global, Cryptomannn, CPI.TM, EASY, NewLook.
Магазини побутової техніки та електроніки	Stylus, Cactus, ТехноЇжак, eStore.ua, F.ua, Fopi, Avic.ua, Ассоль, Sota, CompX, SmartMAG.
Роздрібні магазини	Purple Lama, MebelOK, WeloveMebel, «Лужа», TeaWarrior, «БітКОМ»

Використання криптовалют, як самостійного платіжного засобу, без зайвої конвертації у фіатні гроші, вже стало одним з проявів клієнтоорієнтованості зі сторони бізнесу та значною перевагою перед конкурентами.

1.4 Впровадження інновацій в готелі

Whitepay — це українська криптовалютна платформа з понад 2 млн користувачів,яка має відмінну репутацію, завдяки своїм протоколам безпеки та методам протистояння зламам.

Готель прагнутиме надавати гостям найкращій сервіс, а Whitepay — буде зручним способом оплати. Всі мріють про розвинену, сучасну, прогресивну Україну, яка є повноцінною і важливою ланкою Європейської спільноти. Саме тому світ цифрових технологій — це важливий та усвідомлений крок для українського бізнесу.

Готель, що проектується, впроваджуватиме систему оплати криптовалютою, для цього будуть проведені наступні роботи:

- POS-термінали для оплати у готелі, які зовні нагадують пристрої для приймання банківських карток;
- платіжна сторінка на сайті для приймання криптовалюти онлайн.

Для початку готель закупатиме POS-термінали, що прийматимуть Weld card – першу в Україні криптокарту, рис.1.6.

POS-термінал від Whitepay обладнаний дисплеєм, на якому відображається ключова інформація та актуальний обмінний курс. Загалом до оплати доступно понад 140 цифрових активів [6].

Для сплати криптовалютою клієнт має просканувати згенерований системою QR-код за допомогою свого електронного гаманця та переказати необхідну суму на вказану адресу мерчанта. Вартість товару або послуги розраховується за актуальним обмінним курсом. Якщо переказ успішний, система генерує чек із хешем транзакції, яку можна відстежувати.

Рис. 1.6 - POS-термінали, що приймають криптовалюту

Таблиця 1.5 – Опис технології розрахунки за послуги в готелі криптовалютою

Технологія розрахунку криптовалютою	
Прийом криптовалюти зі сторони готелю	**Розрахунок криптовалютою зі сторони відвідувача**
Процес прийому платежів у криптовалюті за допомогою PoS-терміналів: • Спочатку готель обирає опцію оплати в криптовалюті на терміналі, якщо гість хоче оплатити цифровими активами. • Потім гість обирає криптовалюту, якою хоче заплатити (якщо є більше ніж один варіант), а також стандарт мережі. • Готель вводить суму, яку потрібно сплатити, у валюті, яка використовується компанією. Криптовалютна система оплати автоматично конвертує її відповідно до поточного курсу. Ця сума буде незмінною 120 секунд.	1. Користувач weld card прикладає смартфон або смарт-годинник (з підтримкою Apple Pay, Google Pay) із цифровою карткою до POS-терміналу або вводить дані картки під час оплати онлайн на сайті 2. Банк проводить розрахункову операцію в гривні, а еквівалент використаної клієнтом гривневої суми списується з криптовалютного балансу користувача на платформі Weld Money.

• Після того, як клієнт введе інформацію в криптогаманець і завершить транзакцію, криптовалютний PoS-термінал роздрукує квитанцію, а бізнес отримає оплату в криптовалюті. Потім її можна конвертувати у фіатні гроші.	

Впровадження платежів у криптовалюті відкриває доступ до ширшої клієнтської бази користувачів криптовалюти. Такі люди зазвичай віддають перевагу оплаті безпосередньо цифровими активами, бо не хочуть витрачати час на обмін криптовалюти на національні валюти.

Рис.1.7 – Система оплати криптовалютою

Криптоплатежі можуть стати чудовим доповненням до маркетингової кампанії, якщо їх використовувати правильно. Також платежі в криптовалюті безпечніші для бізнесу. Головним чином тому, що всі криптовалюти працюють на блокчейнах, а транзакції в системі блокчейн незворотні.

Оскільки посередників між бізнесом і клієнтом, коли йдеться про криптовалюту, менше, комісія також нижча порівняно з банківськими транзакціями.

Платежі в криптовалюті також займають менше часу і здійснюються практично миттєво. Гостю не потрібно чекати до семи робочих днів, щоб отримати гроші.

Платіжна сторінка на сайті для приймання криптовалюти онлайн. Для можливості оплати на сайті готелю криптовалютою за послуги, необхідно мати в штаті IT-працівника, який налаштує та буде підтримувати дану опцію.

Для оплати криптовалютою на сайті, необхідно буде виконати наступні дії:

1. Обрати платіжний шлюз для криптовалют. В даному випадку, ми обираємо BitPay, який підтримує цю функцію.
2. Потрібно зареєструватись та налаштувати обліковий запис. Це зазвичай включає створення API ключів або інтеграцію з веб-сайтом готелю.
3. Інтеграція з веб-сайтом. Для цього необхідно буде додати коди інтеграції, надані платіжним шлюзом, до веб-сайту готелю. Це буде JavaScript код для кнопок оплати або API викликів для генерації унікальних адрес для кожного клієнта.
4. Створення платіжної форми. Потрібно буде розробити сторінку на сайті готелю, де користувачі зможуть вибрати криптовалюту та ввести необхідну інформацію для оплати (суму, електронний гаманець тощо).
5. Тестування: Необхідно буде перевірити, чи коректно працює платіжна система на сайті готелю. Виконати тестові оплати, щоб переконатися, що все працює належним чином.
6. Захист від шахрайства та безпека. Для безпеки будуть враховуватись такі заходи безпеки, як використання SSL, валідація оплати перед підтвердженням, а також обмеження доступу до API ключів.
7. Моніторинг і оптимізація: Після запуску системи IT-працівник буде регулярно моніторити та оптимізувати процес оплати, виправляти будь-які проблеми та вдосконалювати користувацький досвід.

1.4.1 Система обміну криптовалюти на фіатні гроші

Оскільки готель спеціалізуватиметься на криптовалюті то необхідно описати механізм переведення віртуальних грошей в реальні. Існує два способи переведення криптовалюти в фіатні гроші, це – платформа P2P та обмінники.

Для того, щоб продати криптовалюту на P2P-платформі необхідно [7]:

1. Перейти до розділу P2P-торгівлі та вказати валюту, яку потрібно вивести. Після цього відкривається список актуальних пропозицій купівлі.

2. Вибрати серед них ордер. При цьому потрібно звертати увагу на курс конвертації, доступні варіанти виведення та максимальну суму, яку власник готовий витратити за один раз.
3. Якщо все підходить, потрібно натиснути «Продати». Під час оформлення угоди вказати кількістькриптовалюти, яку необхідно поміняти, та номер картки для зарахування фіатних грошей.

Обмін криптовалюти на фіатні кошти є важливою процедурою для користувачів криптовалют, які бажають конвертувати свої цифрові активи у традиційні гроші. Україна, як і багато інших країн, має свою мережу офлайн обмінників, які пропонують обміняти криптовалюту на готівку, проте, необхідно враховувати, що на законодавчому рівні ці процедури не є врегульованими, а тому потрібно підходити до цього питання з усією відповідальністю, щоб не втрапити на шахраїв та не залишитися без коштів.

В Україні існує деяка кількість офлайн обмінників, які надають послуги обміну криптовалюти на фіатні кошти. Деякі з них мають фізичні пункти обміну, де можна здійснити операцію безпосередньо, інші пропонують онлайн-обмін через інтернет.

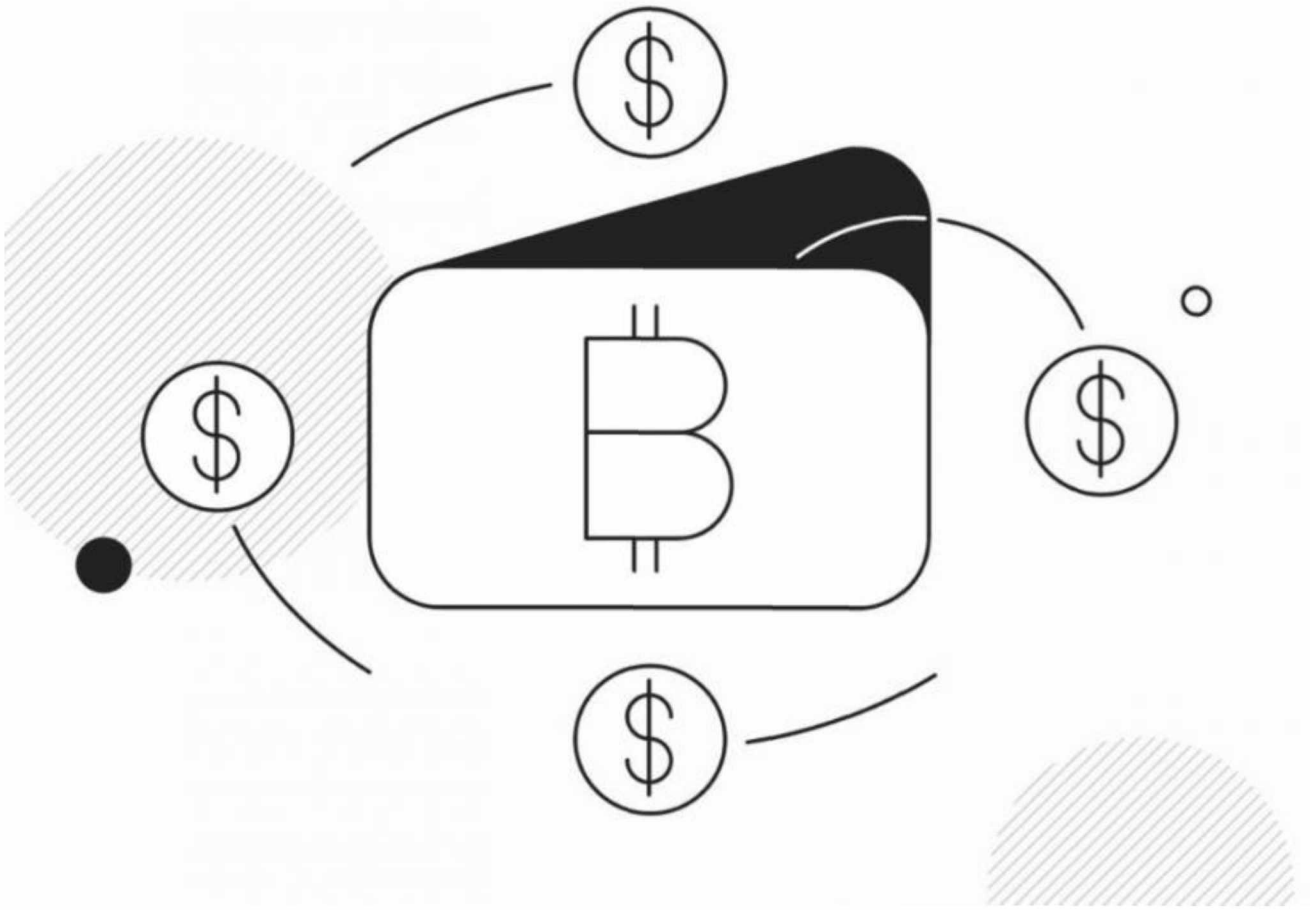


Рис.1.8 – Переведення криптовалюти в фіатні кошти

Першим кроком є знаходження надійного контрагента, який допоможе здійснити необхідні операції, або безпосередньо самого обмінника. Рекомендується обрати той, який має добру репутацію та позитивні відгуки користувачів. Важливо також перевірити комісійні, які вимагає обмінник за свої послуги.

Після вибору обмінника необхідно звернутися до нього і домовитися про умови обміну. Офлайн обмінники зазвичай мають свої вимоги щодо мінімальної суми обміну, обмежень з приводу певних типів криптовалют і акцептованих способів оплати.

Після цього можна здійснити фізичний візит до офлайн обмінника і принести криптовалюту разом з необхідними документами, які підтверджують особу. Обмінник перевірить документи, проведе необхідні перевірки та здійснить операцію обміну.

Важливо зазначити, що кожен офлайн обмінник може мати свої власні правила та процедури, тому перед візитом рекомендується ознайомитися з умовами обміну, а також уточнити наявність обмежень та комісійних виплат.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Клуб-готель, що описується, розташовуватиметься в м. Одеса, по вул. Миколаївська дорога, 140А.

Одеса — це місто контрастів і суперечностей. Тут зустрічаються старовинні будівлі, що зберегли дух минулих епох, з сучасними кафе та ресторанами, що дарують нові емоції та враження. Її вулиці відомі своєю живописністю та різноманіттям архітектурних стилів, що відображають багатство культурного доробку міста [8].

Клімат в Одесі переважно морський, з м'якою зимою та теплою літом. Зими зазвичай помірно холодні, з середньою температурою близько 0°C, а літа спекотні, з середньою температурою близько 25-30°C. Вологість може бути високою через близькість до Чорного моря.

У місті добре розвинена система громадського транспорту, включаючи тролейбуси, автобуси та трамваї. Є також таксі та прокат велосипедів для зручності переміщення. Одеса також відома своїми унікальними транспортними системами, такими як фуникулер, що з'єднує центр міста з Аркадійським пляжем.

Одеса відома своїм багатим культурним життям. Тут можна відвідати численні театри, музеї та галереї. А також місто славиться своїми пляжами, особливо популярними серед туристів є Аркадійський та Ланжерон.

Велика кількість кафе, ресторанів та нічних клубів пропонують розваги для кожного смаку. Також Одеса відома своєю архітектурою, вуличними фестивалями та історичними пам'ятками, які можна досліджувати.

Туризм в Одесі - це чудова можливість поглибити знання про багату історію, культуру та атмосферу міста. Одеса пропонує різноманітні види туристичних вражень для різних смаків, табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Туристична привабливість м. Одеса

Туристичні дестинації	Характеристика
Історичні пам'ятки	Місто має безліч історичних місць, таких як Потьомкінські сходи, Дерибасівська вулиця, Одеський оперний театр та багато інших. Вони відображають багатий культурний та архітектурний спадок міста.
Пляжний відпочинок	Пляжі Одеси, зокрема Аркадійський та Ланжерон, приваблюють туристів своєю красою та розвагами. Тут можна насолодитися сонячними днями, водними видами спорту та відвідати ресторани та кафе з видом на море.
Культурні заходи	Місто завжди живе культурним життям, з численними концертами, фестивалями, виставками та театральними виставами. Туристи можуть відвідати різноманітні події та фестивалі, які відбуваються протягом року.
Кулінарні враження	Одеса славиться своєю смачною кухнею, де можна скуштувати страви з морепродуктів, традиційні українські страви та страви з різних кухонь світу.
Екскурсії та музеї	Місто має багато цікавих музеїв, де можна дізнатися більше про історію Одеси, її морську спадщину та культурні традиції. Також популярні екскурсії по місту, під час яких гіди розповідають цікаві факти та історії про визначні місця.

Отже, для проектування було обрано місце, яке є найкращим для клуб-готелю.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

На позитивні зміни в економіці Одеського регіону, пожвавлення зовнішньоекономічних відносин та міжнародного туризму впливає швидкий розвиток ринку готельних послуг. На сьогоднішній день в м. Одеса склалися сприятливі передумови для активного зростання кількості готелів та підвищення якості готельних послуг.

Таблиця 2.2 - Забезпеченість готелями м. Одеса

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Оздоровчий комплекс «Одескабель» [9]	Миколаївська дорога, 140	оздоровчий комплекс	-	4 корпуси на 110 номерів – люкс – 890 грн., напівлюкс – 830 грн., 3-ри місний – 620 грн.	Інфраструктура: кафе-бар, медпункт, паркінг. Послуги: проживання, харчування 3-ри разове, прокат шезлонгів, зонтиків, водних велосипедів, послуги масажиста, транспортні, екскурсійне обслуговування	70

Продовження таблиці 2.2

Готель «Sun Marine» [10]	Миколаївська дорога, 166	туристичний готель	4*	80 номерів: стандарт – 2500 грн., суперіор – 3000 грн., люкс – 4000 грн.	Інфраструктура: 2 басейни, аюрведичний масажний центр Shanti aroma spa, спортивний центр water sport, ресторан, конференц сервіс Послуги: проживання, харчування, бальнеотерапія, гідротерапія, фізіотерапія, йога-реабілітація, кліматотерапія, дієтотерапія	74
Гостьовий двір «Дім Павлових» [11]	Миколаївська дорога, 168 Б	гостьовий дім	-	12 комплексів – 1500 – 3800 грн.	Інфраструктура: ресторан «Павловський рай», ресторан «Едем», банкетний зал, конференц зал, паркінг Послуги: проживання, харчування, безкоштовний інтернет, камера схову і сейф	65
Готель «Gaudi» [12]	Миколаївська дорога, 168	туристичний готель	3*	54 номери: люкс – 1690 грн., напівлюкс – 1490 грн., стандарт – 1290 грн., сімейний – 890 грн., економ – 690 грн.	Інфраструктура: ресторан, альтанки, паркінг Послуги: проживання, харчування, цілодобова реєстрація, безкоштовний інтернет, трансфер	72

Всі готелі, що є конкурентами даного закладу, мають гарне розташування, на березі Чорного моря, перша лінія. Але, комфорт, номери, якість харчування та додаткові послуги, залишають бажати кращого. Згідно відгуків, жоден готель немає високих балів, що говорить про те, що кожен другий гість є незадоволеним наданим йому сервісом.

Тому, вважаємо за доцільне проектування клуб-готелю на березі Чорного моря, з розширеними додатковими послугами та відмінним європейським сервісом.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Узбережжя Чорного моря в м. Одеса в 2023 році було закритим для туристів через замінування та забруднення водойм внаслідок підриву росіянами Каховської ГЕС. Туристичний потік в області за 2022 рік знизився на 82% [13].

Протягом 2021 року до м. Одеса завітало понад два мільйони туристів. Через повномасштабне вторгнення в 2022 році потік туристів значно знизився.

У 2023 році була не набагато краща ситуація, тому що у людей, не було настрою відпочивати. Тим більше зараз, то до замінованих пляжів додається ще забруднення морського узбережжя.

Є окремі ділянки, де туризм є і буде. Це Тилігульський лиман, там локації, на яких дозволено перебувати, і пляжі відкриті, і рекреація. Це окремі ділянки Актового каньйону і Мигія. Але без моря.

Попит на відпочинок серед туристів впав. Якщо до повномасштабного вторгнення було від 80 до 100 бронювань на місяць, то у 2023 році — від 15.

Але, готельний та туристичний бізнес має надію на відновлення. Власники готелів сподіваються на зростання економіки та доходів населення, після війни та на інвестиції, що можуть надійти в Україну. Адже:

- Зростання економіки та доходів населення сприяє збільшенню попиту на комфортні готельні послуги. Якщо місто розвивається економічно, це може призвести до зростання числа бізнес-та конференц-подій, що також створюють попит на готельні номери.
- Інфраструктура та інвестиції: Подальший розвиток інфраструктури міста, такий як реконструкція та розширення аеропорту, розвиток транспортних мереж та інших комунікаційних систем, може підтримати розвиток готельного бізнесу, забезпечуючи зручний доступ для туристів.

Отже, для проектування було обрано клуб-готель, категорії 4*, на 60 номерів в м. Одеса.

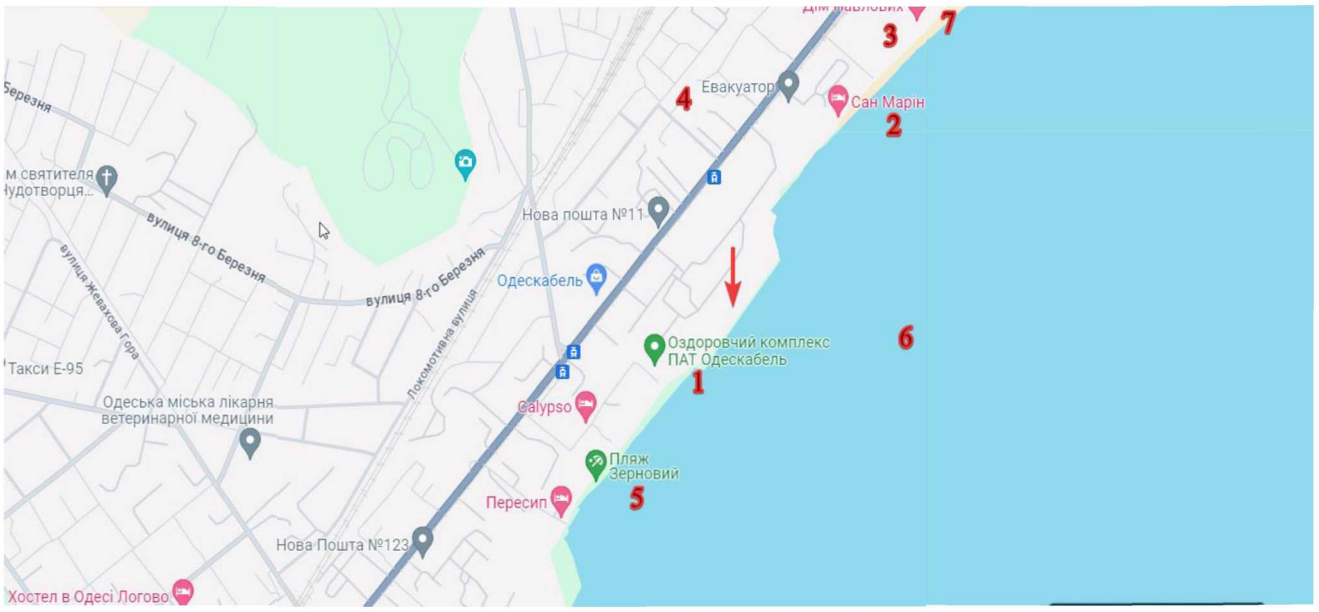


Рис. 2.1 – Ситуаційний план

Таблиця 2.3 - Характеристика готелів та місць зосередження туристів

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	Клуб-готель	60 номерів
	II. Конкуренти	
1	Оздоровчий комплекс «Одескабель»	4 корпуси
2	Готель «Sun Marine»	80 номерів
3	Гостьовий двір «Дім Павлових»	12 комплексів
4	Готель «Gaudi»	54 номери
	III. Місця зосередження туристів	
5	Пляж «Зерновий»	
6	Чорне море	
7	Пляж «Лузанівка»	

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Клуб-готель - готель, що утримує, крім номерного фонду для розміщення гостей, велику кількість залів, приміщень для організації активного відпочинку: тренажерний і гімнастичний зали, кіноконцертний зал, спортмайданчики з штучним покриттям (теніс, футбол, баскетбол, волейбол та ін.), конференц-зал, кімнати для ділових переговорів, банкетні зали та ін. Готель-клуби, які розташовані на морському узбережжі, пропонують туристам міні-яхти, водні велосипеди, човни, віндсерфінг.

Таблиця 2.4 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Клуб-готель
Категорія	4*
Номерний фонд	60 номерів
Місце знаходження: - фактичне - знакове	 м. Одеса, вул. Миколаївська дорога, 140А Чорне море
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Авангард
Контингент споживачів	Відпочиваючі, сім'ї з дітьми, молоді пари
Основні послуги	Проживання, харчування
Додаткові послуги	Оплата криптовалютою, оренда міні-яхт, водних велосипедів, човни, віндсерфінг
Інфраструктура	Ресторан, бар, паркінг, альтанки для відпочинку, відкритий басейн, поле для гри в баскетбол
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, $S_д$, м^2, розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_д = n_з \cdot N, \quad (2.1)$$

$$S_д = 106 \text{ x } 30 = 3180 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Клуб-готель, що проектується надаватиме основні та додаткові послуги, що були зазначені в 2 розділі роботи. Служби, що надаватимуть дані послуги, зазначені в табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби клуб-готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба управління номерним фондом	- прибирання житлових номерів клуб-готелю; - прибирання коридорів на поверхах клуб-готелю; - підготування номерів згідно побажання гостей	Менеджер, покоївки, кастелян
Служба ресторанного господарства	- організація харчування в ресторані клуб-готелю; - складання виробничої програми закладу; - замовлення сировини та товарів; - щосезонне оновлення меню закладу, згідно сезонних продуктів	Менеджер, офіціанти, прибиральники, шеф-кухар, кухарі, мийники, завідувач виробництва, вантажник, комірник, бармен
Служба прийому та розміщення	- бронювання номерів клуб-готелю; - надання інформації щодо послуг клуб-готелю; - реєстрація нових відвідувачів; - розрахунок за послуги, якими скористались відвідувачі; - прийняття карт з криптовалютою; - надання персональних пропозицій; - допомога з будь-якого питання.	Менеджер, носій багажу, гардеробник, швейцар, касир
Служба роботи з персоналом	- створення запитів щодо нових працівників; - проведення співбесід; - наймання на роботу працівників; - організація team building	Працівники відділу кадрів
Служба безпеки	- захист майна клуб-готелю; - організація безпечного простору для співробітників клуб-готелю; - організація безпечного перебування відвідувачів та гостей клуб-готелю	Охорона, інспектор протипожежної охорони
Адміністративна служба	- організація будь-яких керівних питань; - контроль всіх служб клуб-готелю	Директор, заступник
Інформаційна служба	- налагодження роботи оплати криптовалютою в POS-терміналах; - налагодження оплати криптовалютою на сайті клуб-готелю	ІТ-працівники
Інженерна служба	- організація безеперебійної роботи інженерних систем; - ремонт інженерних систем клуб-готелю; - поточний огляд всіх систем клуб-готелю	Головний інженер, сантехнік

Продовження таблиці 3.1

Фінансово-комерційна служба	- ведення журналу прибутків та витрат; - складання прогнозів підприємства; - заповнення фінансової документації; - нарахування заробітних плат працівникам клуб- готелю	Головний бухгалтер, бухгалтери, касир

Клуб-готель має функціональну структуру управління готелем. Функціональне управління здійснюється певною сукупністю підрозділів, що спеціалізуються на виконанні конкретних видів робіт, необхідних для прийняття рішень у системі лінійного управління. Ідея полягає в тому, що виконання окремих функцій покладається на фахівців.

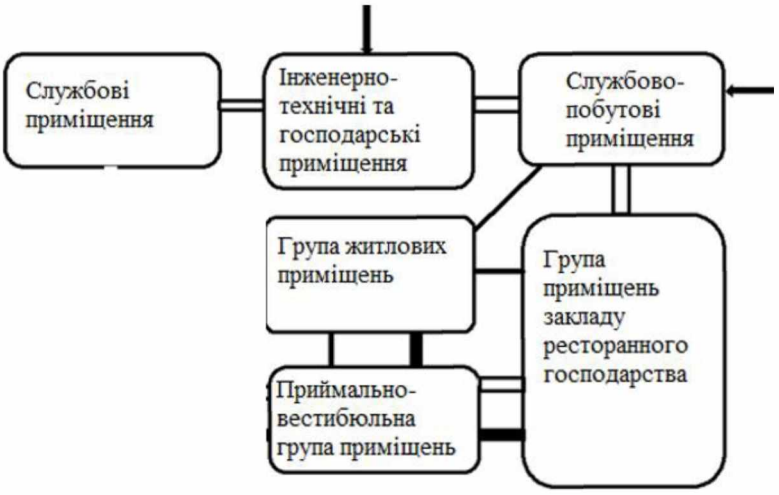


Рис. 3.1 – Функціональна схема клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група клуб-готелю представлена приміщеннями загального користування. Це приміщення які в першу чергу надають послуги гостям при їх заселенні в готель.

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

Необхідне устаткування				**Площа обладнання, м^2**
Найменування обладнання	**Марка**	**Кількість одиниць, шт.**	**Габаритні розміри, мм**	
Вестибюль				

Продовження таблиці 3.2

Диван	Sovalle	4	1214x558x623	2,7
Крісло	Sovalle	4	558x553x623	1,23
Журнальний стіл	Sovalle	3	620x453x452	0,84
Стелажі з екскурсійними брошурами	Sovalle	2	1780x360x1690	1,28
Стійка таксі	-	1	1800x280x1560	0,5
Всього				**6,55**
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Sovalle	1	1680x668x850	1,12
POS-термінали	-	2	210x153	-
Стільці	Sovalle	2	385x369x752	0,28
Ксерокс	Xerox	1	420x400	-
Шафа	Sovalle	2	1300x690x1800	1,79
Монітори	Samsung	2	236x125	-
Всього				**3,19**
Кімната чергового адміністратора				
Шафа	Sovalle	2	1300x690x1800	1,79
Стіл	Sovalle	1	1450x620x680	0,89
Стільці	Sovalle	2	385x369x752	0,28
Монітори	Samsung	1	236x125	-
Сейф	Garpia	4	500x450x800	0,9
Всього				**3,86**
Санвузол жіночий				
Унітаз	Cersanit	3	669x650x652	1,3
Умивальник	Cersanit	2	589x560x750	0,65
Сушак	-	2	460x480x885	0,44
Всього				**2,39**
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Всього				**0,97**
Камера схову				
Стелажі	Sovalle	5	1800x670x1852	6,03
Всього				**6,03**
Приміщення охорони				
Шафа	Sovalle	2	1300x690x1800	1,79
Стіл	Sovalle	1	1450x620x680	0,89
Стільці	Sovalle	2	385x369x752	0,28
Монітори	Samsung	2	236x125	-
Сейф	Garpia	2	500x450x800	0,45
Всього				**3,41**
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Всього				**0,97 + 20% = 1,16**

Продовження таблиці 3.2

Санвузол чоловічий				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	2	589x560x750	0,65
Сушак	-	2	460x480x885	0,44
Пісуар	Cersanit	3	470x480x520	0,67
Всього				**2,19**
Гардероб				
Вішак	Sovalle	4	1700x547x1890	3,71
Всього				**3,71**
Швейцарська з місцем для багажних візків				
Шафа	Sovalle	2	1300x690x1800	1,79
Стіл	Sovalle	1	1450x620x680	0,89
Стільці	Sovalle	2	385x369x752	0,28
Диван	Sovalle	1	1214x558x623	0,67
Візки	-	4	1200x680x1100	3,26
Всього				**6,89**

Підібравши меблі для приймально-вестибюльної групи приміщень клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса, порівнюємо їх з заданими стандартами, табл.3.3.

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

Приміщення	**Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м^2**	**Нормативна площа приміщень, м^2**
Вестибюль	21,8	155
Бюро прийому і реєстрації	10,6	12
Кімната чергового адміністратора	12,8	12
Санвузол жіночий	7,9	8
Службовий санітарно-технічний блок	3,2	6
Камера схову	20,1	11
Приміщення охорони	11,3	2
Санвузол для маломобільних груп населення	3,8	6
Санвузол чоловічий	7,3	8
Гардероб	12,3	11
Швейцарська з місцем для багажних візків	22,9	4
Всього	**134**	**235**

Порівнявши площі приймально-вестибюльної групи приміщень клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса, обираємо більші значення, табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м^2
Вестибюль	155
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12,8
Санвузол жіночий	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Камера схову	20,1
Приміщення охорони	11,3
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Санвузол чоловічий	8
Гардероб	12,3
Швейцарська з місцем для багажних візків	22,9
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	**274,4**

3.3Характеристика житлової групи приміщення

Житлова група приміщень клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса представлена номерами. Їх кількість складає 60 шт. Розподіл на типами номерів наведено в табл.3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду клуб-готелю категорії 4* на 60 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер І категорії	1	1	13	13
Номер І категорії	1	2	38	76
Номер І категорії для маломобільних груп населення	1	2	6	12
Всього			**60**	**106**

Також як і для приймально-вестибюльної групи приміщень, підбираємо меблі для житлової групи приміщень клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса, табл. 3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				**Площа обладнання, м²**
Найменування обладнання	**Марка**	**Кількість одиниць , шт.**	**Габаритні розміри , мм**	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко	Sovalle	1	2050x2050x662	4,2
Тумбочка	Sovalle	2	468x496x455	0,46
Міні-бар	-	1	650x650x885	0,42
Міні-сейф	-	1	420x400	0
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Sovalle	1	1300x690x1800	0,89
Косметичний столик	Sovalle	1	890x660x890	0,58
Пуф	Sovalle	1	420x400x440	0,16
Всього				**7,16**
Вітальня				
Диван	Sovalle	1	1214x558x623	0,67
Крісло	Sovalle	2	558x553x623	0,61
Журнальний стіл	Sovalle	1	620x453x452	0,28
Стелажі	Sovalle	1	1780x360x1690	0,64
Стіл обідній	Sovalle	1	2500x1200x650	3
Стільці обідні	Sovalle	5	380x369x775	0,7
Всього				**5,9**
Санітарний вузол основний				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Душова кабіна	Cersanit	1	950x960x1896	0,91
Ванна	Cersanit	1	960x680x680	0,65
Всього				**2,53**
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Всього				**0,97**
Передпокій				
Вішак	Sovalle	1	1700x547x1890	0,92
Пуф	Sovalle	1	420x400x440	0,16
Всього				**1,08**
Всього				**17,64**
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко	Sovalle	1	2050x2050x662	4,2
Тумбочка	Sovalle	2	468x496x455	0,46

Міні-бар	-	1	650x650x885	0,42
Міні-сейф	-	1	420x400	0
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Sovalle	1	1300x690x1800	0,89
Всього				**6,42**
Вітальня				
Диван	Sovalle	1	1214x558x623	0,67
Крісло	Sovalle	2	558x553x623	0,61
Журнальний стіл	Sovalle	1	620x453x452	0,28
Стелажі	Sovalle	1	1780x360x1690	0,64
Всього				**2,2**
Санітарний вузол основний				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Душова кабіна	Cersanit	1	950x960x1896	0,91
Всього				**1,88**
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Всього				**0,97**
Передпокій				
Вішак	Sovalle	1	1700x547x1890	0,92
Пуф	Sovalle	1	420x400x440	0,16
Всього				**1,08**
Всього				**12,55**
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко	Sovalle	1	1050x2050x662	2,15
Тумбочка	Sovalle	1	468x496x455	0,23
Міні-бар	-	1	650x650x885	0,42
Міні-сейф	-	1	420x400	0
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Sovalle	1	1300x690x1800	0,89
Диван	Sovalle	1	1214x558x623	0,67
Журнальний стіл	Sovalle	1	620x453x452	0,28
Всього				**5,09**
Санітарний вузол				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Душова кабіна	Cersanit	1	950x960x1896	0,91
Всього				**1,88**
Передпокій				
Вішак	Sovalle	1	1700x547x1890	0,92
Пуф	Sovalle	1	420x400x440	0,16
Всього				**1,08**
Всього				**8,05**

Номери І категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко	Sovalle	1	1050x2050x662	2,15
Тумбочка	Sovalle	1	468x496x455	0,23
Міні-бар	-	1	650x650x885	0,42
Міні-сейф	-	1	420x400	0
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Крісло	Sovalle	2	558x553x623	0,61
Всього				**3,86**
Санітарний вузол				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Душова кабіна	Cersanit	1	950x960x1896	0,91
Всього				**1,88**
Передпокій				
Вішак	Sovalle	1	1700x547x1890	0,92
Пуф	Sovalle	1	420x400x440	0,16
Всього				**1,08**
Всього				**6,82**
Номери І категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко	Sovalle	1	2050x2050x662	4,2
Тумбочка	Sovalle	2	468x496x455	0,46
Міні-бар	-	1	650x650x885	0,42
Міні-сейф	-	1	420x400	0
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Sovalle	1	1300x690x1800	0,89
Крісло	Sovalle	2	558x553x623	0,61
Всього				**7,03**
Санітарний вузол				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Душова кабіна	Cersanit	1	950x960x1896	0,91
Всього				**1,88**
Передпокій				
Вішак	Sovalle	1	1700x547x1890	0,92
Пуф	Sovalle	1	420x400x440	0,16
Всього				**1,08**
Всього				**9,99**
Номер І категорії для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко	Sovalle	2	1050x2050x662	4,3
Тумбочка	Sovalle	2	468x496x455	0,46
Міні-бар	-	1	650x650x885	0,42
Міні-сейф	-	1	420x400	0
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45

Дзеркальна шафа	Sovalle	1	1300x690x1800	0,89
Крісло	Sovalle	2	558x553x623	0,61
Всього				**7,13**
Санітарний вузол				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Душова кабіна	Cersanit	1	950x960x1896	0,91
Всього				**1,88**
Передпокій				
Вішак	Sovalle	1	1700x547x1890	0,92
Пуф	Sovalle	1	420x400x440	0,16
Всього				**1,08**
Всього				**10,09**

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів клуб-готелю категорії 4* на 60 номерів

Тип номера	Площа, м²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	43,6	8,4	3,2	3,6	58,8
Люкс	28,8	6,2	3,2	3,6	41,8
Напівлюкс	17	6,2	-	3,6	26,8
Номер І категорії (одномісні)	12,9	6,2	-	3,6	22,7
Номер І категорії (двомісні)	23,5	6,2	-	3,6	33,3
Номер І категорії для маломобільних груп населення	28,6	7,4	-	4,3	33,6 + 20% = 40,3

На поверхах окрім житлової групи приміщень розташовуються також приміщення поповерхового обслуговування, що призначені для персоналу клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	Sovalle	2	1214x558x623	1,35
Крісло	Sovalle	4	558x553x623	1,23
Журнальний стіл	Sovalle	2	620x453x452	0,56
Всього				**3,14**
Кімната чергового персоналу				
Шафа	Sovalle	2	1300x690x1800	1,79
Стіл	Sovalle	1	1450x620x680	0,89

Стільці	Sovalle	2	385x369x752	0,28
Всього				**2,96**
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Білизнопровід	-	1	458x450	0,2
Шафа	Sovalle	2	1300x690x1800	1,79
Всього				**1,99**
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Sovalle	2	1300x690x1800	1,79
Всього				**1,79**
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	4	1200x680x1100	3,26
Всього				**3,26**
Санвузол для персоналу				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Сушак	-	1	460x480x885	0,22
Всього				**0,97**
Сервізна				
Візки	-	2	1200x680x1100	1,63
Стелаж	Sovalle	2	1780x360x1690	1,28
Всього				**2,91**
Комора чистої білизни				
Шафа	Sovalle	2	1300x690x1800	1,79
Всього				**1,79**

Підібравши меблі для приміщень поповерхового обслуговування клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса, порівнюємо їх з заданими стандартами, табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	**Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м^2**	**Нормативна площа приміщень, м^2**
Хол	10,4	30
Кімната чергового персоналу	9,8	12
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6,6	6
Комора прибирального інвентаря	5,9	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	10,8	12
Санвузол для персоналу	3,2	12
Сервізна	9,7	12
Комора чистої білизни	5,9	8
Всього	**62,3**	**96**

Порівнявши площі приміщень поповерхового обслуговування клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса, обираємо більші значення, табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування клуб-готелю

Назва приміщення	Площа, м^2
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6,6
Комора прибирального інвентаря	5,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8
Всього	**98,5**

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Клуб-готель нараховуватиме наступні заклади ресторанного господарства: ресторан на 95 місць, бар при вестибюлі на 25 місць, бар при басейні на вулиці на 10 місць та їдальню для персоналу на 24 місця. Характеристика всіх закладів зазначена в 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	Перший	95	мешканці готелю та гості м. Одеса	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «A la carte»	офіціантами (повне / часткове)	європейське	з 7^{00} до 22^{00} години

Бар при вестибюлі	Перший	25	мешканці готелю та гості м. Одеса	«A la carte»	барменами (повне)	-	з 16^{00} до 23^{00} години
Бар при басейні	Перший	10	мешканці готелю та гості м. Одеса	«A la carte»	барменами (повне)	-	з 9^{00} до 21^{00} години
Їдальня для персоналу	-	30	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 7^{00} до 22^{00} години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Ресторан клуб-готелю пропонує стильне та розкішне середовище для відпочинку. Дизайн є сучасним, з елементами класичного оформлення, залежно від концепції закладу та його цільової аудиторії.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Круасан з лососем та яйцем пашот	120
згідно ТК	Індичка в піті з овочами та зеленню	110
згідно ТК	Асорті рибне (лосось с/с, масляна, скумбрія х/к,)	30/30/30
згідно ТК	Салат з телятиною гриль (мікс салату, овочі гриль, солодкий чилі, телятина гриль, гірчична заправка)	75
згідно ТК	Салат «Грецький» (болгарський перець, сир фета, мікс салату, огірок, томати, оливки, цибуля, заправка оливкова)	75
згідно ТК	Хумус з овочами, тортільєю та солодким чилі	90
згідно ТК	Антипасті м'ясних делікатесів (пармська шинка, прошутто котто, салямі)	30/30/30
згідно ТК	Асорті сиру (дор блю, пармезан, бринза з в'яленими томатами, камамбер, сир голандський, мед)	20/20/20/20/20 /5
Гарячі страви		
згідно ТК	Філе окуня з овочами у вершковому соусі	90
згідно ТК	Стейк індички з теплими овочами	110
згідно ТК	Куряче філе зі шпинатом і картопляними ньоками	50/60
згідно ТК	Равіолі з індичкою та грибами	75
згідно ТК	Вівсяно-бананова каша з карамелізованими горішками	90
згідно ТК	Молочна рисова каша з яблуком і родзинками	110
згідно ТК	Скрембл з сиром халумі та томатами чері	120
згідно ТК	Омлет з лососем та овочами	120
згідно ТК	Вареники ліниві зі сметаною та малиновим соусом	100/10/10
Солодкі страви		
згідно ТК	Шоколадно-ванільний пудинг	90
згідно ТК	Парфе полуничне тірамісу	100
згідно ТК	Грушове брауні	60

згідно ТК	Меренговий рулет з вишнею	60
	Напої	
згідно ТК	Чай: зелений листовий чай «Маофен» чай цитрусовий чорний чай Масала на рослиному молоці чай чорний класичний чай червоний Дянь хун	200
згідно ТК	Кава: еспресо еспресо-макіато допіо капучино флетвайт лате по-київськи какао банановий	 30 30 60 150 150 150 250
згідно ТК	Морс (брусниця-мед-цитруси)	250
згідно ТК	Смузі полуниця-лічі	250
	Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	
	Хліб соняшниковий з насінням	30
	Хліб гречаний	30
	Медівник	80
	Булочка з яблуками та смородиною	60

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
	Фірмові страви	
згідно ТК	Рулет з телятини зі шпинатом та горіхами	110
згідно ТК	Стейк лосося з горошково-м'ятним пюре та соусом Том-ям	120/110/20
згідно ТК	Качине філе з персиковим пюре	280
	Холодні страви і закуски	
згідно ТК	Мелт з куркою в цибулевому конфітюрі	150
згідно ТК	Салат Нісуаз з тунцем-татакі(тунець, мікс салату, томати чері, ікра тобіко, цибуля, яйця перепелині, теріякі з кунжутом, заправка туна)	175
згідно ТК	Салат Цезар з підкопченою куркою (бекон, томати чері, мікс салату, перепелині яйця, підкопчене куряче філе, грісіні з чіабати, заправка Цезар)	170
згідно ТК	Салат теплий з індичкою (салатний мікс, томати чері, філе індички, цукіні, мигдалеві пластівці, персик, соус медовий)	175
згідно ТК	Салат з кіноа та авокадо (шпинат, кіноа, рукола, цукіні, авокадо, стручкова квасоля, томати чері, печериці, соус медовий)	170
згідно ТК	Антипасті м'ясних делікатесів (пармська шинка, прошутто котто, салямі наполі, салямі піканте, каперси, мікс насіння та горіхів)	30/30/30/30 15/20
згідно ТК	Таріль сала (асорті домашнього та генеральского сала в копченій паприці, гірчиця, зелена цибуля)	50/50/30
згідно ТК	Антипасті сирів (моцарелла, горгонзолла, камамбер, пармезан, маслини)	30/30/30/30 20

Гарячі закуски		
згідно ТК	Креветки в хрусткій паніровці	90
згідно ТК	Млинці з куркою та грибами	100/10
згідно ТК	Моцарела фрі з ягідним соусом	100/10
Супи		
згідно ТК	Вершковий суп з лососем	250
згідно ТК	Курячий бульйон з фрикадельками	250
згідно ТК	Борщ червоний з копченими грушами	300/50
Основні страви		
згідно ТК	Минтай із соусом бешамель та цвітною капустою	280
згідно ТК	Камбала запечена з помідорами	250
згідно ТК	Курячий стейк на подущці з кус-кусу та овочів	125/125/20
згідно ТК	Котлета з курячого стегна в сухарях панко з картопляним пюре	150/120
згідно ТК	Філе телятини з печеною картоплею	270
згідно ТК	Каре із свинини з овочами та соусом сацебелі	280
згідно ТК	Пельмені зі свининою у сметанному соусі	250/20
згідно ТК	Деруни з с/с лососем та грецьким соусом	150/50/20
згідно ТК	Паста з креветками, свіжими томатами та кабачком у вершковому соусі	175
згідно ТК	Гречка з грибами	175
Солодкі страви		
згідно ТК	Тарталетка груша-Дор Блю	110
згідно ТК	Чізкейк Снікерс	120
згідно ТК	Смородина-ваніль з чіа	100
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: чай зелений класичний «Храм Неба» зелений чай сенча чорний чай «Англійський сніданок» чай журавлина з ананасом чай світлий улун з квітковим смаком	200
згідно ТК	Кава: еспресо американо американо з молоком флет вайт лавандовий капучино лате французька ваніль кедровий раф	 30 120 150 150 150 150 150
Холодні напої		
згідно ТК	Полуничний лимонад	250
згідно ТК	Молочний коктейль ананас-йогурт	250
згідно ТК	Мохіто	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб злаковий	30
	Багет європейський світлий	30
	Пиріг яблучний	80
	Печиво з фініком	60

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Перша Гільдія» , Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Rada Premium Classic», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Zubrowka Biala», Польща, 40% об.	1/0,05
Вина	
San Valentin, біле напівсухе, Іспанія, 11,5% об.	0,7/0,1
Riesling Trocken, біле сухе, Німеччина, 12% об.	0,7/0,1
Late Harvest, біле солодке , Чилі, 12% об.	0,7/0,1
Acantus Rosado, рожеве сухе, Іспанія, 12% об.	0,7/0,1
Mateus Rose, рожеве напівсухе, Португалія, 11% об.	0,7/0,1
Oreanda Ординарне, столове рожеве напівсолодке, Україна, 9-13% об.	0,7/0,1
Malbec, червоне сухе, Аргентина, 13% об.	0,7/0,1
Sogrape Vinhos Silk, червоне напівсухе, Португалія, 13,5% об.	0,7/0,1
Baron dArignac Rouge, червоне напівсолодке, Європейський союз, 12% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино «1812 Vintage Bolgrad » ігристе рожеве брют, Україна , 10-13,5%	0,75/0,75
Вино «Brachetto di Acqui» ігристе червоне солодке, Італія, 5,5% об.	0,75/0,75
Вино «Bazaleti» ігристе біле напівсолодке, Грузія, 12% об.	0,75/0,75
Ром	
Bacardi Carta Blanca, Німеччина, 40% об.	1/0,05
Kraken White, США, 40% об.	1/0,05
Віскі	
Hankey Bannister, Шотландія, 40% об.	1/0,05
Kinahans Small Batch, Ірландія, 46% об.	1/0,05
Adnams, Великобританія, 40% об.	1/0,05
Пиво	
«Тернове поле», Україна, 7,1% об., світле фільтроване	0,5
«Львівське Різдвяне», Україна, 6% об, темне фільтроване цитрус	0,5
«Weizen», Україна, 4,9% об., світле нефільтроване	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна газована вода «Набеглави», Грузія	0,5
Мінеральна природна негазована вода «Моршинська», Україна	0,5
Вода мінеральна «Charlies» з соком грейпфрута, Німеччина	0,5
Сік «Sandora» мультивітаміновий, Україна	0,5

Далі визначаємо графік завантаженості ресторану клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса, що розрахований на 95 місць, табл.3.15.

Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 95 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. Раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
$7^{00} – 10^{00}$	сніданок для мешканців готелю		106
$10^{00} – 11^{00}$	перерва		
$11^{00} – 12^{00}$	1,5	40	57
$12^{00} – 13^{00}$	1,5	50	71
$13^{00} – 14^{00}$	1,5	70	100
$14^{00} – 15^{00}$	1,5	60	86
$15^{00} – 16^{00}$	1,5	50	71
$16^{00} – 17^{00}$	1,5	30	43
$17^{00} - 18^{00}$	1,5	40	57
$18^{00} – 19^{00}$	0,6	70	40
$19^{00} - 20^{00}$	0,6	90	51
$20^{00} - 21^{00}$	0,6	60	34
$21^{00} - 22^{00}$	0,6	30	17
Всього відвідувачів за день			**627**
Денна оборотність місця, раз			**6,6**

$N_{стр}$ = 106 х 7 + 627 х 3,5 = 742 + 2195 = 2937 шт.

Визначившись з загальною кількістю порцій, протягом дня та під час сніданку, складає мо таблиці 3.16-3.19, де відбувається розподіл страв за групами.

Таблиця 3.16 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		223
рибні		20	45
м'ясні		25	56
овочеві		35	78
молоко та кисломолочні продукти		20	44
Гарячі страви	50		371
м'ясні, рибні		20	74
круп'яні		50	186
яєчні, сирні		30	111
Солодкі страви	20		148
Всього	**100**		**742**

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	329
Холодні страви та закуски м'ясні салати кисломолочні продукти	30	 55 35 10	659 363 231 65
Гарячі закуски	5	100	110
Супи	10	100	220
Основні гарячі страви рибні м'ясні овочеві круп'яні	30	 15 65 10 10	659 99 428 66 66
Солодкі страви	**10**		218
Всього	**100**		**2195**

Таблиця 3.18 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 106 відвідувачів
Гарячі напої:	**л**	**0,25**	27
Холодні напої:	**л**	**0,25**	27
власного виробництва		0,25	27
Хліб та хлібобулочні вироби	**кг**	**0,1**	11
Борошняні кондитерські вироби	**шт.**	**0,7**	74

Таблиця 3.19 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 627 відвідувачів
Гарячі напої:	**л**	0,05	31
Холодні напої:	**л**		
фруктова вода		0,05	31
мінеральна вода		0,08	50
власного виробництва		0,1	63
Хліб та хлібобулочні вироби:	**кг**		
Хліб злаковий		0,05	31
Багет європейський світлий		0,05	31
Борошняні кондитерські вироби	**шт.**	0,5	314
Вино-горілчані вироби	**л**	0,1	63
Пиво	**л**	0,025	16

Визначивши кількість порцій на окремі групи страв, складаємо денну виробничу програму закладу на сніданок та після, табл.3.20-3.22.

Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Круасан з лососем та яйцем пашот	25	120
згідно ТК	Індичка в піті з овочами та зеленню	30	110
згідно ТК	Асорті рибне (лосось с/с, масляна, скумбрія х/к,)	20	30/30/30
згідно ТК	Салат з телятиною гриль (мікс салату, овочі гриль, солодкий чилі, телятина гриль, гірчична заправка)	28	75
згідно ТК	Салат «Грецький» (болгарський перець, сир фета, мікс салату, огірок, томати, оливки, цибуля, заправка оливкова)	24	75
згідно ТК	Хумус з овочами, тортільєю та солодким чилі	26	90
згідно ТК	Антипасті м'ясних делікатесів (пармська шинка, прошутто котто, салямі)	26	30/30/30
згідно ТК	Асорті сиру (дор блю, пармезан, бринза з в'яленими томатами, камамбер, сир голандський, мед)	44	20/20/20/20/20 /5
Гарячі страви			
згідно ТК	Філе окуня з овочами у вершковому соусі	24	90
згідно ТК	Стейк індички з теплими овочами	27	110
згідно ТК	Куряче філе зі шпинатом і картопляними ньоками	23	50/60
згідно ТК	Равіолі з індичкою та грибами	86	75
згідно ТК	Вівсяно-бананова каша з карамелізованими горішками	54	90
згідно ТК	Молочна рисова каша з яблуком і родзинками	46	110
згідно ТК	Скрембл з сиром халумі та томатами чері	21	120
згідно ТК	Омлет з лососем та овочами	46	120
згідно ТК	Вареники ліниві зі сметаною та малиновим соусом	44	100/10/10
Солодкі страви			
згідно ТК	Шоколадно-ванільний пудинг	25	90
згідно ТК	Парфе полуничне тірамісу	55	100
згідно ТК	Грушове брауні	45	60
згідно ТК	Меренговий рулет з вишнею	23	60
Напої			
згідно ТК	Чай: зелений листовий чай «Маофен» чай цитрусовий чорний чай Масала на рослиному молоці чай чорний класичний чай червоний Дянь хун	17	200

згідно ТК	Кава: еспресо еспресо-макіато допіо капучино флетвайт лате по-київськи какао банановий	10	 30 30 60 150 150 150 250
згідно ТК	Морс (брусниця-мед-цитруси)	13	250
згідно ТК	Смузі полуниця-лічі	14	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб соняшниковий з насінням	5	30
	Хліб гречаний	6	30
	Медівник	35	80
	Булочка з яблуками та смородиною	39	60

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 95 місць

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Рулет з телятини зі шпинатом та горіхами	129	110
згідно ТК	Стейк лосося з горошково-м'ятним пюре та соусом Том-ям	101	120/110/20
згідно ТК	Качине філе з персиковим пюре	99	280
згідно ТК	Мелт з куркою в цибулевому конфітюрі	63	150
згідно ТК	Салат Нісуаз з тунцем-татакі(тунець, мікс салату, томати чері, ікра тобіко, цибуля, яйця перепелині, теріякі з кунжутом, заправка туна)	31	175
згідно ТК	Салат Цезар з підкопченою куркою (бекон, томати чері, мікс салату, перепелині яйця, підкопчене куряче філе, грісіні з чіабати, заправка Цезар)	55	170
згідно ТК	Салат теплий з індичкою (салатний мікс, томати чері, філе індички, цукіні, мигдалеві пластівці, персик, соус медовий)	45	175
згідно ТК	Салат з кіноа та авокадо (шпинат, кіноа, рукола, цукіні, авокадо, стручкова квасоля, томати чері, печериці, соус медовий)	100	170
згідно ТК	Антипасті м'ясних делікатесів (пармська шинка, прошутто котто, салямі наполі, салямі піканте, каперси, мікс насіння та горіхів)	151	30/30/30/30 15/20
згідно ТК	Таріль сала (асорті домашнього та генеральского сала в копченій паприці, гірчиця, зелена цибуля)	149	50/50/30
згідно ТК	Антипасті сирів (моцарелла, горгонзолла, камамбер, пармезан, маслини)	65	30/30/30/30 20
Гарячі закуски			
згідно ТК	Креветки в хрусткій паніровці	36	90
згідно ТК	Млинці з куркою та грибами	34	100/10

згідно ТК	Моцарела фрі з ягідним соусом	40	100/10
Супи			
згідно ТК	Вершковий суп з лососем	55	250
згідно ТК	Курячий бульйон з фрикадельками	78	250
згідно ТК	Борщ червоний з копченими грушами	87	300/50
Основні страви			
згідно ТК	Минтай із соусом бешамель та цвітною капустою	49	280
згідно ТК	Камбала запечена з помідорами	50	250
згідно ТК	Курячий стейк на подущці з кус-кусу та овочів	150	125/125/20
згідно ТК	Котлета з курячого стегна в сухарях панко з картопляним пюре	128	150/120
згідно ТК	Філе телятини з печеною картоплею	50	270
згідно ТК	Каре із свинини з овочами та соусом сацебелі	54	280
згідно ТК	Пельмені зі свининою у сметанному соусі	46	250/20
згідно ТК	Деруни з с/с лососем та грецьким соусом	66	150/50/20
згідно ТК	Паста з креветками, свіжими томатами та кабачком у вершковому соусі	36	175
згідно ТК	Гречка з грибами	30	175
Солодкі страви			
згідно ТК	Тарталетка груша-Дор Блю	51	110
згідно ТК	Чізкейк Снікерс	74	120
згідно ТК	Смородина-ваніль з чіа	93	100
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: чай зелений класичний «Храм Неба» зелений чай сенча чорний чай «Англійський сніданок» чай журавлина з ананасом чай світлий улун з квітковим смаком	15	200
згідно ТК	Кава: еспресо американо американо з молоком флет вайт лавандовий капучино лате французька ваніль кедровий раф	16	 30 120 150 150 150 150 150
Холодні напої			
згідно ТК	Полуничний лимонад	33	250
згідно ТК	Молочний коктейль ананас-йогурт	20	250
згідно ТК	Мохіто	10	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб злаковий	31	30
	Багет європейський світлий	31	30
	Пиріг яблучний	170	80
	Печиво з фініком	144	60

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 95 місць (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Перша Гільдія» , Україна, 40% об.	1	1/0,05
Горілка «Rada Premium Classic», Україна, 40% об.	2	1/0,05
Горілка «Zubrowka Biala», Польща, 40% об.	4	1/0,05
Вина		
San Valentin, біле напівсухе, Іспанія, 11,5% об.	1	0,7/0,1
Riesling Trocken, біле сухе, Німеччина, 12% об.	2	0,7/0,1
Late Harvest, біле солодке , Чилі, 12% об.	3	0,7/0,1
Acantus Rosado, рожеве сухе, Іспанія, 12% об.	4	0,7/0,1
Mateus Rose, рожеве напівсухе, Португалія, 11% об.	3	0,7/0,1
Oreanda Ординарне, столове рожеве напівсолодке, Україна, 9-13% об.	2	0,7/0,1
Malbec, червоне сухе, Аргентина, 13% об.	1	0,7/0,1
Sogrape Vinhos Silk, червоне напівсухе, Португалія, 13,5% об.	1	0,7/0,1
Baron dArignac Rouge, червоне напівсолодке, Європейський союз, 12% об.	1	0,7/0,1
Ігристі вина		
Вино «1812 Vintage Bolgrad » ігристе рожеве брют, Україна , 10-13,5%	3	0,75/0,75
Вино «Brachetto di Acqui» ігристе червоне солодке, Італія, 5,5% об.	4	0,75/0,75
Вино «Bazaleti» ігристе біле напівсолодке, Грузія, 12% об.	2	0,75/0,75
Ром		
Bacardi Carta Blanca, Німеччина, 40% об.	1	1/0,05
Kraken White, США, 40% об.	2	1/0,05
Віскі		
Hankey Bannister, Шотландія, 40% об.	3	1/0,05
Kinahans Small Batch, Ірландія, 46% об.	13	1/0,05
Adnams, Великобританія, 40% об.	10	1/0,05
Пиво		
«Тернове поле», Україна, 7,1% об., світле фільтроване	8	0,5
«Львівське Різдвяне», Україна, 6% об, темне фільтроване цитрус	4	0,5
«Weizen», Україна, 4,9% об., світле нефільтроване	4	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна газована вода «Набеглави», Грузія	24	0,5
Мінеральна природна негазована вода «Моршинська», Україна	26	0,5
Вода мінеральна «Charlies» з соком грейпфрута, Німеччина	16	0,5
Сік «Sandora» мультивітаміновий, Україна	15	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Постачальники ресторану клуб-готелю є ключовими для забезпечення якісних інгредієнтів та інших необхідних товарів.

Харчові продукти: Це включає постачальників м'яса, риби, овочів, фруктів, сирів, молочних продуктів та інших продуктів харчування. Такі постачальники забезпечують ресторан свіжими та якісними інгредієнтами для приготування страв.

Напої: Це постачальники вина, спиртних напоїв, безалкогольних напоїв, кави та чаю. Вони забезпечують ресторан великим асортиментом напоїв, які задовольняють смаки гостей.

Таблиця 3.23 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	філе індиче	охолоджене
	телятина	охолоджена
	куряче філе	охолоджене
	качине філе	охолоджене
	куряче стегно	охолоджене
	свинина	охолоджена
Риба та морепродукти	філе окуня	охолоджене
	лосось	охолоджений
	креветки	охолоджені
	минтай	охолоджений
	камбала	охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	лосось с/с	вакуумований
	масляна	вакуумована
	скумбрія х/к	вакуумована
	пармська шинка	вакуумована
	прошутто	вакуумоване
	салямі	вакуумоване
	бекон	вакуумований
	домашнє сало	вакуумоване
	генеральське сало	вакуумоване
Молоко, молочні та жирові продукти	яйця	с/о, охолоджені
	сир фета	вакуумований
	дор блю	вакуумований
	пармезан	вакуумований
	бринза з в'яленими томатами	вакуумована
	камамбер	вакуумований
	сир голандський	вакуумований
	вершки	15% жирності
	молоко	3,2% жирності
	халумі	вакуумований
	сир к/м	10% жирності
	яйця перепелині	с/о, охолоджені
	моцарела	вакуумована

	горгонзола	вакуумована
	сметана	15% жирності
	маскарпоне	вакуумований
Овочі та зелень	зелень	свіжа
	лист салату	свіжий
	чилі	свіжий
	перець	свіжий
	огірки	свіжі
	томати	свіжі
	цибуля	свіжа
	шпинат	свіжий
	гриби	свіжі
	горошок	свіжий
	м’ята	свіжа
	цукіні	свіжі
	руккола	свіжа
	авокадо	свіже
	стручкова квасоля	свіжа
	печериці	свіжі
	зелена цибуля	свіжа
	капуста	свіжа
	буряк	свіжий
	морква	свіжа
	цвітна капуста	свіжа
	картопля	свіжа
Фрукти та ягоди	банан	свіжий
	яблука	свіжі
	полуниця	заморожена
	груша	свіжа
	вишня	заморожена
	персики	заморожені
Бакалійні товари	гірчична заправка	в пляшці
	оливки	консервовані
	оливкова олія	в пляшці
	мед	в пляшці
	малиновий соус	в пляшці
	соус том ям	в пляшці
	тунець	консервований
	ікра тобіко	консервована
	заправка туна	в пляшці
	теріякі з кунжутом	в пляшці
	заправка цезар	в пляшці
	каперси	консервовані
	гірчиця	в пляшці
	маслини	консервовані
Сипучі продукти	нут	фасований
	кунжут	фасований
	ньоки	фасовані
	равіолі	фасовані
	вівсяна крупа	фасована
	горішки	фасовані

	цукор	фасований
	сухарі панко	фасовані
	рисова крупа	фасована
	родзинки	фасовані
	ваніль	фасована
	гречана крупа	фасована
	борошно	фасоване
	мигдалеві пластівці	фасовані
	кус-кус	фасований
	насіння	фасоване
	кіноа	фасоване
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	круасан	фасований
	піта	фасована
	савоярді	фасоване
	грісіні	фасовані
	тортілья	фасована
	шоколад	фасований

Процес приймання сировини, її зберігання, надходження до цехів та приготування страв в ресторані включає кілька етапів, які допомагають забезпечити якість та безпеку продуктів. Ось загальний опис цих етапів:

1. Приймання сировини:

- Постачальники доставляють сировину до ресторану згідно з умовами контракту.
- Проводиться перевірка якості та кількості поставленої сировини.
- Важливо вести документацію про приймання сировини, включаючи акти приймання-передачі та сертифікати якості.

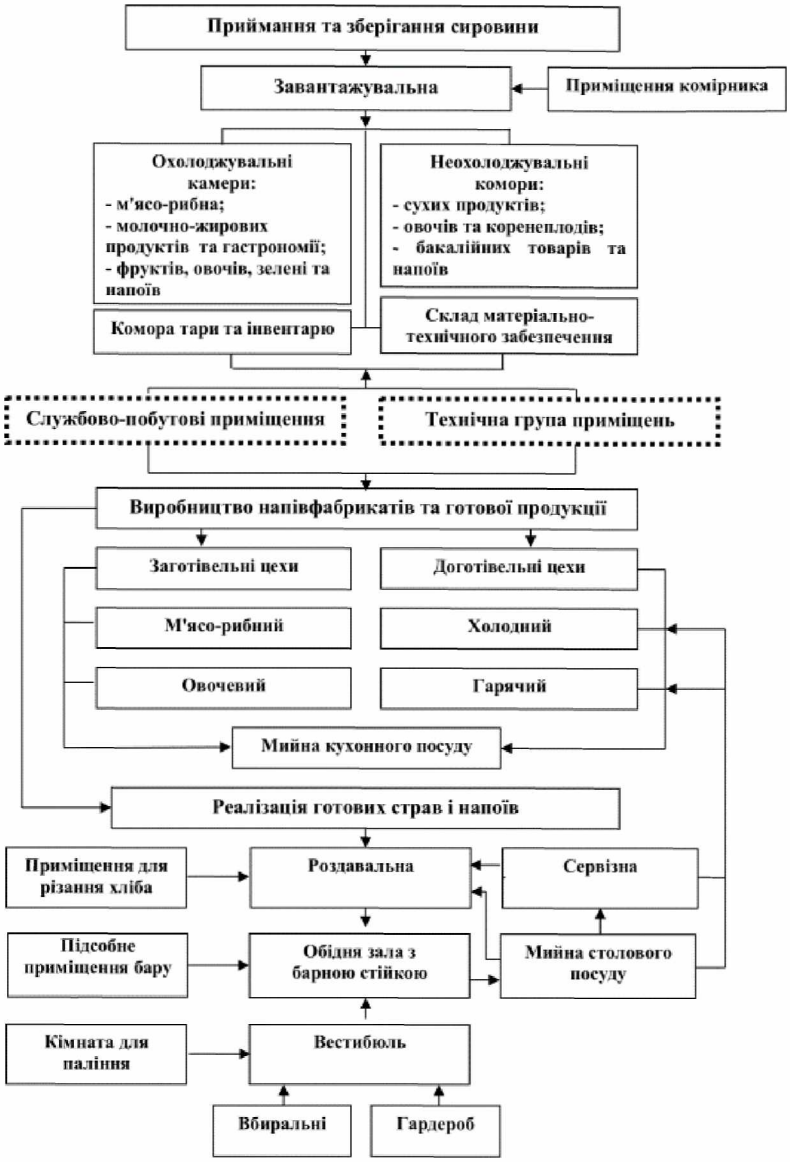


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема ресторану клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса

2. Зберігання сировини:

- Сировина зберігається в спеціально призначених зон із дотриманням вимог до температури, вологості та умов зберігання.
- На кожному товарі зазначається дата придатності та інші релевантні дані для відстеження.

3. Надходження до цехів:

- Після приймання та зберігання сировину доставляють до відповідних цехів (овочевого, м'ясо-рибного, холодного та гарячого) згідно з їх потребами.
- Це може включати розфасування сировини за категоріями інгредієнтів та підготовку до подальшої обробки.

4. Приготування страв:

- Кожен цех відповідає за певний тип страв або етап приготування.
- Шеф-кухар та його команда керують процесом приготування, враховуючи рецептури, стандарти якості та час приготування.
- Персонал кухні повинен дотримуватися правил гігієни та безпеки, а також враховувати індивідуальні потреби гостей (алергії, дієтичні обмеження тощо).

Цей процес є ключовим для забезпечення якості страв та безпеки гостей. Правильна організація та контроль на кожному етапі дозволяють ресторану клуб-готелю відповідати вимогам високих стандартів гастрономічного обслуговування.

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

Обслуговування в ресторані клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса можна розділити на декілька частин, в залежності від часу харчування (сніданок та після) та на реалізацію та організацію цього харчування.

Сніданок в ресторані клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса розпочинається о 7 годині ранку. На сніданок представлено різні страви за системою «шведський стіл», рис.3.3.

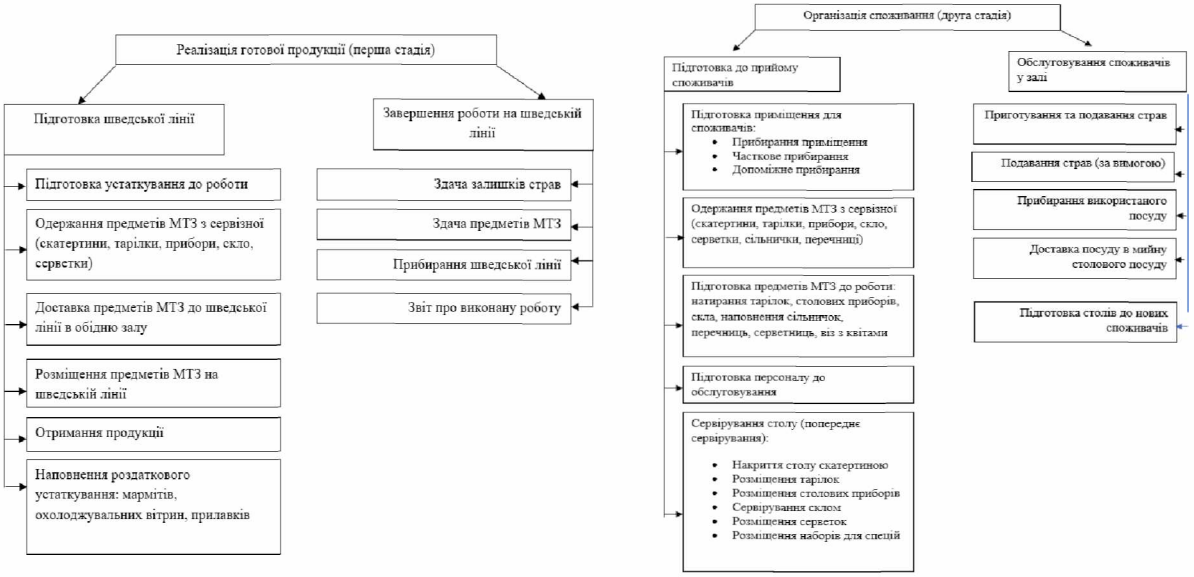
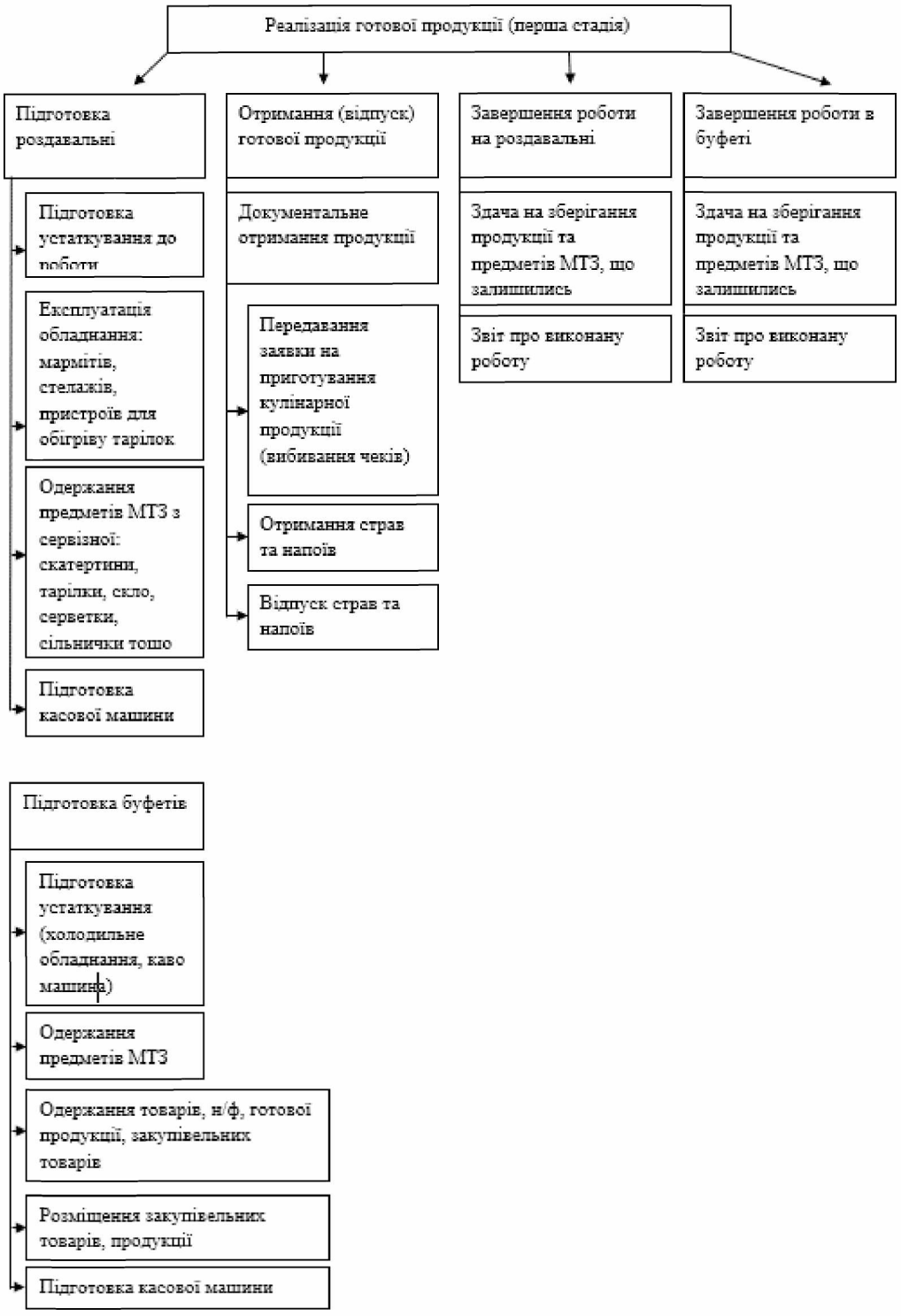


Рис. 3.3 – Технологічний процес обслуговування в ресторані клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса

Як тільки сніданок закінчується розпочинається прибирання та підготування зали до обслуговування гостей за меню «а ля карт».



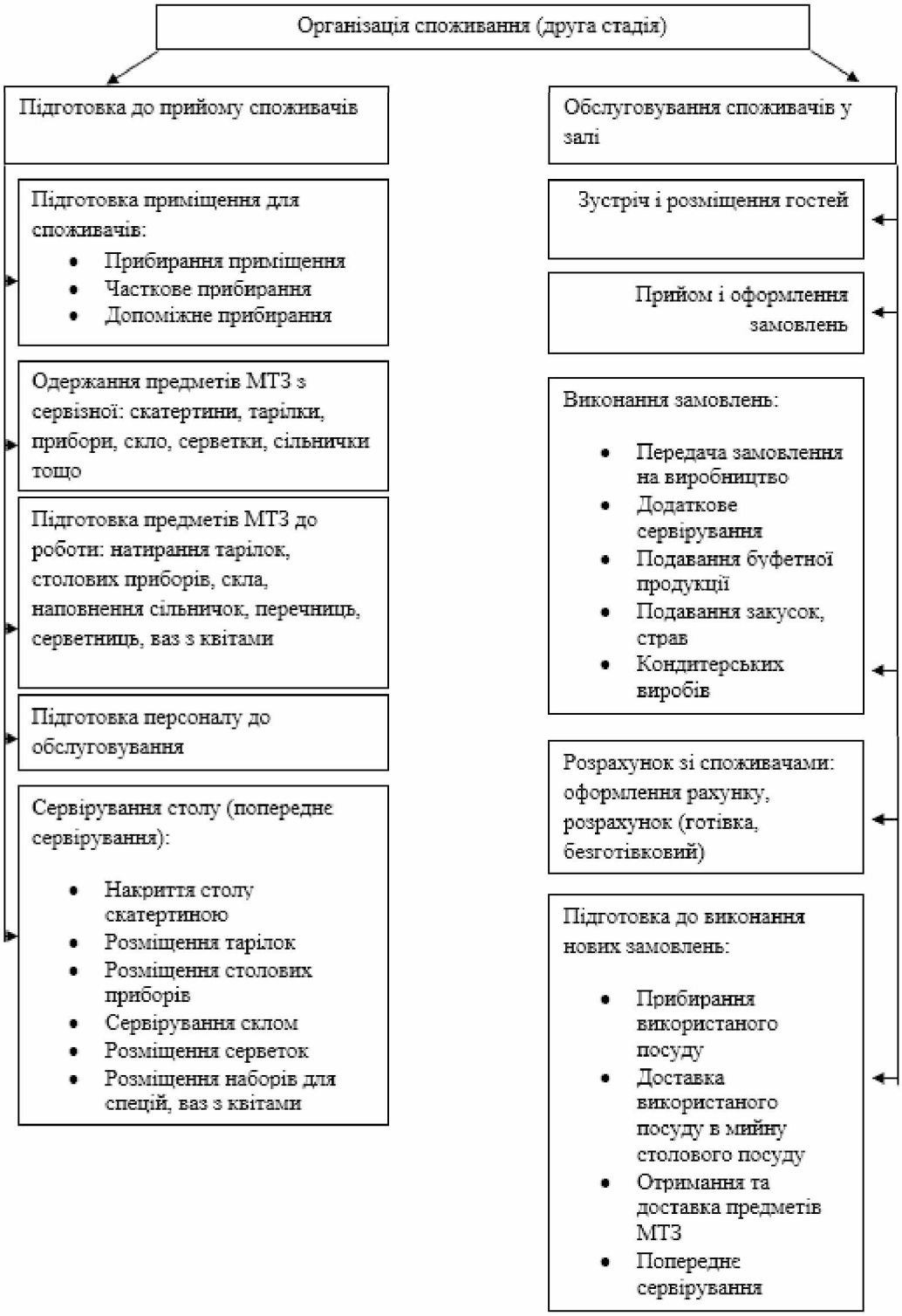


Рис. 3.4 – Технологічний процес обслуговування в ресторані клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса розташовується на першому поверсі готелю, поруч з вестибюльною групою приміщень. Перелік приміщень закладу зазначено в табл.3.24.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 95 місць

Назва приміщення	Площа, м²
Для відвідувачів:	
Обідня зала з барною стійкою	171
Вбиральня жіноча	10
Вбиральня чоловіча	10
Вбиральня для маломобільних груп населення	12
Вестибюль	14
Гардероб	10
Всього	**227**
Виробничі:	
М'ясо – рибний цех	12
Приміщення для обробки яєць	5
Приміщення для нарізання хліба	5
Овочевий цех	12
Холодний цех	14
Мийна кухонного посуду	14
Приміщення для завідуючого виробництвом	14
Мийна столового посуду	12
Роздавальня	5
Сервізна з білизняною	11
Гарячий цех	14
Підсобне приміщення бару	5
Всього	**125**
Складські приміщення:	
Комора овочів та коренеплодів	7
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	7
Комора сухих продуктів	7
Комора МТЗ	7
Охолоджувальні камери:	
для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	6
для зберігання м'яса та риби	6
для зберігання овочів та фруктів	6
Завантажувальна	13
Мийна та комора тари та інвентарю	10
Приміщення комірника	12
Всього	**81**
Службово - побутові	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	14
Приміщення персоналу	12
Гардероб жіночий	7
Гардероб чоловічий	7
Душові та санвузли жіночі	11
Душові та санвузли чоловічі	11
Комора прибирального інвентарю та обладнання	8
Всього	**70**
Корисна площа закладу	**503**

3.4.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Склад і кількість приміщень будь-якого підприємства готельного господарства залежить від його типу і місткості.

Групування приміщень підприємств готельного господарства розглядається у залежності від їх функціонального призначення виділяються такі основні блоки приміщень готелів: приймальне-допоміжні приміщення, житлова група, харчування, адміністрація, підсобні і господарчі.

Важливою умовою в організації приміщень підприємств готельного господарства є те, що мешканці готелю не повинні бачити щоденну працю всіх допоміжних служб, котрі не пов'язані безпосередньо з їхнім обслуговуванням.

До приміщень адміністративної групи належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ і приміщення інженерно-технічного персоналу.

До приміщень господарського і складського призначення можна віднести приміщення і підприємства побутового обслуговування, що пов'язані з обслуговуванням мешканців готелю. Це - перукарні, пункти прокату, фотолабораторії, пральні, медичний пункт, господарчі і складські приміщення, призначені для матеріального забезпечення роботи всіх зон і виконання ремонтних робіт.

3.4.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса розрахований на 60 номерів. Приміщення, що розташовуватимуться в закладі, представлені в табл.3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень клуб-готелю на 60 номерів

Назва приміщень	Площа, м²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартамент	58,8 х 1 = 58,8
Люкс	41,8 х 1 = 41,8

Напівлюкс	26,8 х 1 = 26,8
Номер І категорії (одномісні)	22,7 х 13 = 295,1
Номер І категорії (двомісні)	33,3 х 38 = 1265,4
Номер І категорії для маломобільних груп населення	40,3 х 6 = 241,8
Всього	**1929,7**
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6,6
Комора прибирального інвентаря	5,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8
Всього на поверхах	**98,5**
Всього на 4-ох поверхах	**394**
Разом по групі А	**2323,7**
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	155
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12,8
Санвузол жіночий	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Камера схову	20,1
Приміщення охорони	11,3
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Санвузол чоловічий	8
Гардероб	12,3
Швейцарська з місцем для багажних візків	22,9
Всього	**274,4**
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	503
Бар при вестибюлі	85
Їдальня для персоналу	88
Всього	**676**
Разом по групі Б	**950,4**
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	12
Приймальна	12
Бухгалтерія	15
Робочі кабінети	12
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	15
Кабінет заступника директора	14
Кімната головного інженера	12
Всього	**92**
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	5
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	7

Складські приміщення	8
Санвузли та душові	7
Всього	**33**
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	10
Електрощитова	11
Вентиляція припливна	10
Вентиляція витяжна	12
Всього	**43**
Разом по групі В	**168**
Корисна площа приміщень готельного підприємства	**3442,1**

$S_{роб.} = 3442,1 \times 1,1 = 3786$ м^2

$S_{заг.} = 3786 \times 1,07 = 4051$ м^2

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків розташовується в м. Одеса по вул. Миколаївська дорога, 140А.

Практично вся Одеса, Одеська область і все побережжя розміщуються на Причорноморській низовині, а невелика північна частина регіону переходить на Український кристалічний щит. Головною особливістю регіону є те, що великі території підступають до Чорноморського узбережжя.

В Причорноморській низовині переважають палеогенові і неогенові морські відкладення, такі як вапняк, глина, пісок. Також внаслідок корозії на території області до складу ґрунту входять лесові і лесоподібні суглинки.

Територія клуб-готелю в м. Одеса на березі Чорного моря приваблюватиме своєю розкішною і добре обладнаною інфраструктурою, яка задовольнятиме різноманітні потреби гостей.

У клуб-готелі освітлення території буде не лише функціональним елементом, але й частиною атмосфери, яка створюється для комфорту та естетики гостей. Використання різних типів освітлення дозволятиме підкреслити красу дерев, квітучих клумб та доріжок для машин та пішоходів.

Спеціально розміщені світлодіодні ліхтарі будуть знаходитись в гіллі ростучих дерев, створюючи м'яке та приглушене освітлення, яке додаватиме атмосферу затишку та романтики. Світло підсвічуватиме ніжні квіти та листя, створюючи чарівний ефект вечірньої прогулянки під деревами.

Для забезпечення безпеки та комфорту гостей, доріжки для машин та пішоходів будуть освітлені ефективними світлодіодними ліхтарями, розташованими на висоті, щоб забезпечити рівномірне освітлення по всій довжині доріжок. Це робить їх видимими та безпечними навіть в темний час доби.

Заклад розташовуватиметься на береговій лінії. Зона відпочинку на пляжі стане ідеальним місцем для релаксації та насолоди. Шезлонги та парасольки забезпечуватимуть комфорт, а панорамні види на безмежність Чорного моря залишатимуть незабутні враження.

Для тих, хто бажатиме активного відпочинку, готель пропонуватиме спортивну зону з різноманітними можливостями. Від водних видів спорту до настільного тенісу та баскетбольного майданчику – готель матиме все необхідне для заряду енергії та веселощів.

Готель пропонуватиме безкоштовну парковку для всіх гостей. Паркінг буде розташований поруч із готелем та забезпечить зручний доступ до транспорту. Гості можуть бути впевнені, що автомобіль буде у безпеці під час їх перебування.

Клуб-готель піклуватиметься також про комфорт свого персоналу. Для цього будуть забезпечені спеціальні зони відпочинку для працівників, де вони можуть розслабитися та насолодитися своїм часом поза робочим графіком.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса матиме всі підключення до інженерних мереж:

Водопостачання

Для водопостачання клуб-готель використовуватиме труби зі сталі. Труби зі сталі часто використовуються в системах водопостачання через їхню міцність, довговічність і високу корозійну стійкість. Характеристики труб зі сталі:

- Матеріал: Труби виготовляються зі спеціальних сталевих сплавів, які забезпечують високу міцність і стійкість до корозії. Зазвичай використовується низьколегована сталь або нержавіюча сталь.
- Міцність: Стальні труби відомі своєю високою міцністю, що дозволяє їм витримувати великі тиски і навантаження без пошкоджень.
- Корозійна стійкість: Сталеві труби можуть бути оброблені спеціальними захисними покриттями або виготовлені зі сплавів, що містять хром або нікель, що робить їх стійкими до корозії.
- Довжина і діаметр: Труби можуть бути в різних довжинах і діаметрах, що дозволяє легко влаштовувати їх в будь-якій системі водопостачання.
- З'єднання: Зазвичай сталеві труби з'єднуються за допомогою зварювання або різьбових з'єднань, що забезпечує міцність і герметичність з'єднань.

- Вартість: В порівнянні з іншими матеріалами, такими як поліетилен чи PVC, сталеві труби можуть мати вищу вартість, але вони зазвичай вважаються витратним рішенням у довгостроковій перспективі через свою міцність та довговічність.

Розрахунок витрат води в клуб-готелі:

$В_{хол}$ = (100 х 106 / 1000) х 365 = 3869 $м^3$

$В_{гар}$ = (190 х 106 / 1000) х 365 = 7351,1 $м^3$

$В_{п}$ = 1,08 х 2552,1 х 3 х 187 / 710 = 2177,8 $м^3$

$В_{заг}$ = 3869 + 7351,1 + 2177,8 = 13397,9 $м^3$.

Каналізація

Для каналізації готель використовуватиме труби з полівінілхлориду марки «JM Eagle». Ця американська компанія є одним з найбільших виробників труб з PVC у світі. Вони виробляють широкий асортимент труб для водопостачання, каналізації, газопостачання та інших застосувань.

Характеристика труб:

- Стійкість до корозії: Труби з PVC не піддаються корозії, що робить їх ідеальними для використання в системах каналізації та водопостачання.
- Легкість: PVC труби легкі для транспортування та установки, що спрощує будівельні роботи.
- Гладка внутрішня поверхня: Гладка поверхня труб з PVC допомагає зменшити опір руху рідини, що поліпшує ефективність системи.
- Вартість: Труби з PVC зазвичай є більш доступними за ціною порівняно з іншими матеріалами, такими як метал або скло-пластик.
- Міцність і довговічність: Вони мають високу міцність та довговічність, що забезпечує тривалу експлуатацію системи.

Для очищення вод, клуб-готель використовуватиме септики марки «Terralift». «Terralift» спеціалізується на інноваційних технологіях для очищення стічних вод із застосуванням біореакторів та інших методів. Їх септичні системи відомі своєю ефективністю та довговічністю.

Септики даної фірми:

- Ефективні в очищенні: Септик ефективно очищає стічні води від органічних речовин і бактерій.
- Надійний і міцний: Він має міцну конструкцію і витримує різні умови експлуатації.
- Економічний в обслуговуванні: Септик легкий у використанні та обслуговуванні.
- Сумісний з місцевими умовами: Септик відповідає вимогам місцевого законодавства і має відповідні сертифікати і дозволи.

Опалення

У готелях часто використовуються різноманітні системи опалення, але одним з популярних варіантів є централізована система опалення з водяними радіаторами. Клуб-готель використовуватиме радіатори марки «Roca». Його характеристика:

- Ефективність теплопередачі: Радіатори «Roca» відомі своєю високою ефективністю теплопередачі, що дозволяє швидко та ефективно нагрівати номери готелю.
- Матеріал: Вони виготовлені з якісного чавуну або алюмінію, що забезпечує високу міцність та довговічність радіаторів.
- Дизайн: Радіатори «Roca» мають сучасний та естетично приємний дизайн, який добре вписується в інтер'єр готелю.
- Економічність: Вони економічні у використанні, оскільки добре утримують тепло та ефективно розподіляють його по приміщенню, що дозволяє зменшити витрати на опалення.
- Різноманітність розмірів і форм: «Roca» пропонує широкий вибір моделей та розмірів радіаторів, що дозволяє вибрати оптимальний варіант для кожного номеру готелю в залежності від його розміру та конструкції.
- Простота установки та обслуговування: Вони легко встановлюються та обслуговуються, що зменшує час та витрати на обслуговування системи опалення.

Такі радіатори можуть ефективно забезпечувати комфортну температуру в номерах готелю, забезпечуючи надійне та ефективне опалення протягом усього року.

$V = 503 \times 3 + 611{,}3 \times 3 \times 4 = 1509 + 7335{,}6 = 8844{,}6$ м^3.

Вентиляція

Система вентиляції в готелі розробляється з урахуванням різних потреб різних приміщень, таких як номери, ресторани, конференц-зали, коридори та інші. Опис системи вентиляції, яка може буде використана для різних приміщень готелю:

- Вентиляція номерів: Вентиляція в номерах готелю важлива для забезпечення свіжого та чистого повітря для гостей. Тут використовуватимуться кондиціонери «Gree», а також вентиляційні решітки.
- Вентиляція ресторанів і кухонь: У ресторанах і кухнях важлива потужна вентиляційна система, щоб видаляти запахи, жири та інші відходи, що виникають під час готування їжі. Тут використовуватимуться промислові витяжні системи «Kotte», а також вентиляційні канали та фільтри «Halton».
- Вентиляція коридорів та загальних зон: Для коридорів, фойє, лобі та інших загальних зон готелю, будуть використовуватися системи циркуляції повітря, щоб забезпечити свіжість та комфорт. Тут використовуватимуться рекуператори «Stiebel Eltron» та дифузори «TROX».
- Вентиляція конференц-залів та залів для зустрічей: Великі зали потребують потужних систем вентиляції для забезпечення оптимальної якості повітря та комфортних умов для учасників заходів. Тут використовуватимуться централізовані системи «Toshiba», а також акустичні вентиляційні решітки для контролю шуму «Lindab».

Кондиціонування

В клуб-готелі використовуватимуться кондиціонери марки «Gree». Їх переваги:

- Енергоефективність: Кондиціонери «Gree» відомі своєю високою енергоефективністю, що дозволяє знизити витрати на електроенергію під час експлуатації.

- Екологічність: Багато моделей кондиціонерів «Gree» використовують екологічно чисті хладагенти, які менше шкодять навколишньому середовищу.
- Технологічні інновації: «Gree» постійно впроваджує нові технології у своїх кондиціонерах, такі як інверторний компресор, технологія самоочищення, автоматичне регулювання температури та інші функції, що полегшують експлуатацію та забезпечують комфорт.
- Тиха робота: Багато моделей кондиціонерів «Gree» працюють дуже тихо, що дозволяє спокійно відпочивати в приміщенні без шуму.
- Надійність і довговічність: Кондиціонери «Gree» відомі своєю високою якістю та надійністю, що забезпечує довгий термін служби без несправностей.
- Широкий вибір моделей і конфігурацій: «Gree» пропонує широкий вибір кондиціонерів різних потужностей, конфігурацій та дизайнів, що дозволяє знайти оптимальний варіант для будь-яких потреб та умов.

Енергозабезпечення

Енергозабезпечення в клуб-готелі відбуватиметься від центрального постачальника. Для управління енергоспоживанням готель використовуватиме систему EMS, яка є ефективним інструментом для контролю та оптимізації споживання електроенергії та інших ресурсів. Ось деякі типові компоненти та функції систем EMS для готелів:

1. Системи моніторингу та контролю:

- Системи автоматичного контролю освітлення: Вони дозволяють автоматично включати та вимикати освітлення в приміщеннях, в залежності від наявності людей та рівня освітленості.
- Системи автоматичного керування системами кондиціонування повітря: Дозволяють автоматично регулювати температуру та режими роботи кондиціонерів в залежності від зовнішніх умов та внутрішніх потреб.
- Системи управління вентиляцією: Дозволяють автоматично контролювати роботу систем вентиляції в приміщеннях залежно від рівня вологості та якості повітря.

2. Системи моніторингу споживання енергії:

- Системи обліку електроенергії: Дозволяють вести облік та аналізувати споживання електроенергії в реальному часі для виявлення недоліків та оптимізації витрат.
- Системи аналізу даних: Перетворюють дані про споживання енергії в зручні формати для аналізу та прийняття управлінських рішень.

3. Системи автоматизованого керування:

- Автоматичне управління системами енергозабезпечення: Вони дозволяють програмувати робочі режими обладнання для оптимального використання енергії в різний час доби та в залежності від зовнішніх умов.

4. Системи відстеження та аналітики:

- Системи збору та аналізу даних про енергозабезпечення: Вони дозволяють вести детальний облік споживання ресурсів та розробляти стратегії для їх оптимізації.
- Панелі управління та звітності: Надають зручний доступ до інформації про енергозабезпечення та результати аналізу для прийняття управлінських рішень.

P = (0,53 x 106 +1,03 x 95 + 24 x 0,05) x 365 = 56,18 + 97,85 + 18,87 + 1,2 = 117,92 x 365 = 43040,8 кВт

Системи безпеки та зв'язку

В клуб-готелі для безпеки використовуватимуться камери відеонагляду марки «Axis Communications», що є провідним світовим виробником IP-камер та систем відеонагляду. Ось деякі характеристики та переваги продуктів від Axis Communications:

- Висока якість зображення: Камери «Axis» відомі своєю високою роздільною здатністю та чіткістю зображення, що дозволяє отримати деталізоване зображення в різних умовах освітлення та середовищах.
- Широкий вибір моделей: «Axis» пропонує широкий асортимент IP-камер для різних потреб і сценаріїв використання, включаючи внутрішні та зовнішні

камери, камери з фіксованим та змінним фокусним відстанням, а також обертові камери.

- Інноваційні технології: «Axis» постійно впроваджує нові технології у своїх продуктах, такі як технологія WDR (Wide Dynamic Range) для вирівнювання освітленості, технологія Lightfinder для зйомки в умовах низької освітленості тощо.
- Ефективне використання мережі: Камери «Axis» побудовані на основі IP-технології, що дозволяє ефективно інтегрувати їх у мережеві інфраструктури та використовувати різноманітні мережеві функції.
- Простота установки та налаштування: Багато камер «Axis» оснащені інтуїтивно зрозумілим інтерфейсом користувача та програмним забезпеченням для налаштування та керування, що спрощує процес встановлення та експлуатації.
- Багатофункціональність: Крім базової функціональності відеонагляду, камери «Axis» можуть підтримувати різноманітні додаткові функції, такі як розпізнавання обличь, виявлення руху, аналітика поведінки, відеоаналітика та інші.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Інтер'єр клуб-готелю буде виконано в стилі авангард. Стиль авангард в інтер'єрі є унікальним у всьому. У ньому немає місця монохрому та класичним колірним рішенням. Кожна деталь виділяється формами, розмірами та матеріалами. Але при цьому все пов'язано загальною концепцією [15].

Ще одна особливість стилю у тому, що він ідеально підходить для приміщень із нестандартним плануванням.

Авангардний стиль інтер'єру легко впізнати з перших секунд. У ньому продумано кожну деталь та немає нічого зайвого. Загальна атмосфера дарує комфорт. І, звичайно, наповнює внутрішньою енергією внаслідок різноманітності кольорів. Ось основні відмінні риси:

1. Жодних шпалер, тільки фарбування. При цьому кожна стіна може бути пофарбована у свій колір. Для цього дизайнери підбирають контрастні відтінки або грають із фактурою.
2. Освітлення. Його завжди багато. Але всі джерела світла мають бути виконані в одному стилі. А ось із матеріалами експериментувати можна. Підійде метал, скло, пластик та кераміка.
3. Вікна ніколи не оздоблюються багатошаровими або важкими шторами. Їх залишають незавішеними чи прикривають легкими матеріалами (по периметру скла).
4. Предмети декору відрізняються великими розмірами, незвичайною геометричною формою та оригінальними композиціями. Жодних дрібних та марних деталей бути не повинно.
5. Геометричні акценти у всьому: декорі, меблях, настінному декорі та навіть плануванні.

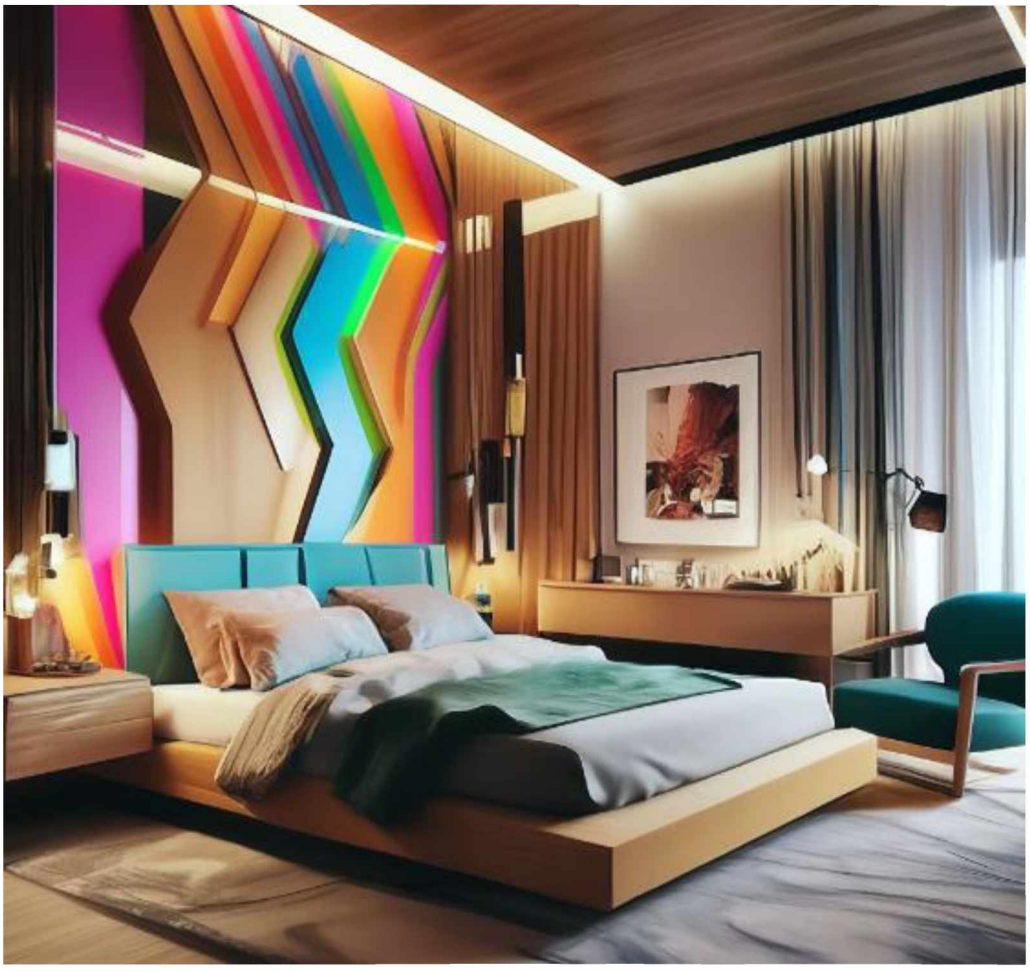


Рис.4.1 – Номери в стилі авангард

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Доходи засобу розміщення - це сукупність грошових потоків, які отримує власник або управляючий готелю, гостьового будинку, мотелю або будь-якого іншого об'єкта розміщення за надання послуг з проживання та інших супутніх послуг для тимчасового проживання туристів або подорожуючих.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності клуб-готелю на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	366	732
Люкс, дуплекс	1	2	366	732
Напівлюкс	1	1	366	366
Номер І категорії	13	13	366	4758
Номер І категорії	38	76	366	27816
Номер І категорії для маломобільних груп населення	6	12	366	4392
Всього	**60**	**106**	**-**	**38796**

Доходи можуть складатися з оплати за ночівлю, послуги харчування, пральні послуги, паркування, оренду конференц-залу тощо. Доходи засобу розміщення можуть бути ключовим показником ефективності готельного бізнесу і використовуються для оцінки його фінансової стійкості та прибутковості.

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

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	732	0,67	490,44	2400	1 177,06
Люкс, дуплекс	732	0,67	490,44	2110	1 034,83
Напівлюкс	366	0,67	245,22	1960	480,63
Номер І категорії	4758	0,67	3 187,86	1460	4 654,28
Номер І категорії	27816	0,67	18 636,72	1557	29 017,37
Номер І категорії для маломобільних груп населення	4392	0,67	2 942,64	1620	4 767,08
Всього	**38796**	-	**25 993,32**	**-**	**41 131,25**

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	329	263	86,53	9 870,00	2 595,90
Холодні закуски	659	177	116,64	19 770,00	3 499,20
Гарячі закуски	110	150	16,50	3 300,00	495,00
Супи	220	85	18,70	6 600,00	561,00
Другі страви	659	228	150,25	19 770,00	4 507,50
Солодкі страви	218	120	26,16	6 540,00	784,80
Гарячі напої	31	68	2,11	930,00	63,30
Холодні напої	63	65	4,10	1 890,00	123,00
Всього	**2289**	**-**	**420,99**	**68 670**	**12 629,7**
Закупівельні товари					
Холодні напої	81	80	6,48	2 430,00	194,40
Хліб та хлібобулочні вироби	62	30	1,86	1 860,00	55,80
Борошняні кондитерські вироби	314	110	34,54	9 420,00	1 036,20
Вино-горілчані вироби	63	150	9,45	1 890,00	283,50
Пиво	16	120	1,92	480,00	57,60
Всього	**536**	**-**	**54,25**	**16 080**	**1 627,5**
Разом	**2825**	**-**	**475,24**	**84750**	**14257,2**

Визначивши місячний дохід ресторану від надання послуг харчування в клуб-готелі з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса, розраховуємо річний дохід, табл.5.4.

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	12 629,7	151556,4
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1 627,5	19530
Плановий роздрібний товарооборот	**14257,2**	**171086,4**

До додаткових послуг клуб-готелю відноситься оренда міні-яхт, водних велосипедів, човнів, катання на віндсерфінгу, трансфер та прання і хімчистка, табл.5.5.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Оренда міні-яхт	480	1820	873,60
Оренда водних велосипедів	445	550	244,75
Оренда човнів	620	650	403,00
Катання на віндсерфінгу	680	580	394,40
Трансфер	125	690	86,25
Прання	114	240	27,36
Хімчистка	263	560	147,28
Разом	**2727**	**-**	**2176,64**

В клуб-готелі в якості інновації пропонується оплата криптовалютою. Вона не приносить додатковий дохід закладу, тому ми її не розраховуємо.

Таблиця 5.6 – Планування доходу від операційної діяльності клуб-готелю на 2024 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	41 131,25
Ресторанного господарства	171086,4
Інших господарських підрозділів	2176,64
Разом	**214 394,29**

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Початкова вартість основних засобів - це сума коштів, витрачених на їх придбання або створення.

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	клуб-готель	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	154720	42780	18460	215960
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1622	1136	308	3066
- Механічне обладнання	1102	880	320	2302
- Теплове обладнання	1413	774	275	2462
- Торговельне обладнання	956	558	200	1714
- Вимірювальні прилади	278	200	147	625
Меблі, інше офісне обладнання	3154	1925	389	5468

Транспортні засоби	985	668	161	1814
5.Комп'ютери, електронно -обчислювальні машини	1050	605	303	1958
Телефони	68	38	18	124
Разом	**165348**	**49564**	**20581**	**235493**

Після отримання основних засобів їх вартість може змінюватися через амортизацію, ремонти, поновлення тощо.

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	клуб-готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		клуб-готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	154720	42780	18460	20	7736	2139	923	10798
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1622	1136	308	5	324,4	227,2	61,6	613,2
- Механічне обладнання	1102	880	320	5	220,4	176	64	460,4
- Теплове обладнання	1413	774	275	5	282,6	154,8	55	492,4
- Торговельне обладнання	956	558	200	5	191,2	111,6	40	342,8
- Вимірювальні прилади	278	200	147	2	139	100	73,5	312,5
Меблі, інше офісне обладнання	3154	1925	389	4	788,5	481,25	97,25	1367
Транспортні засоби	985	668	161	5	197	133,6	32,2	362,8
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1050	605	303	2	525	302,5	151,5	979
Телефони	68	38	18	2	34	19	9	62
Всього								**15790,1**

5.3 Розробка плану з праці

План по праці та заробітній платі - один із розділів поточного плану господарсько-фінансової діяльності підприємства. Метою його розробки є

визначення необхідної кількості й складу персоналу підприємства, а також планування засобів на оплату і стимулювання праці.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату клуб-готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Касир	4
Працівники відділу кадрів	4
Інспектор з протипожежної охорони	1
Директор	1
Заступник	1
Головний інженер	1
Бухгалтери	3
Головний бухгалтер	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	**19**
Виробничий (операційний) персонал	
Покоївки	7
Кастелян	2
Офіціанти	7
Кухарі	4
Завідувач виробництвом	1
Комірник	2
Гардеробник	2
Швейцар	3
IT-працівники	2
Бармен	2
Разом виробничий (операційний) персонал	**32**
Допоміжний персонал	
Прибиральники	4
Мийники	3
Охорона	4
Носій багажу	3
Сантехнік	1
Вантажник	2
Працівники для благоустрою території	3
Разом допоміжний персонал	**20**
Всього	**71**

Планування ефективності праці здійснюється двома способами:

1. Від фактично досягнутого рівня продуктивності праці за звітний рік до планового приросту її у відсотках. Приріст продуктивності праці базується на розроблених на плановий рік організаційно-технічних заходах, направлених на зростання продуктивності праці.

2. Розраховується планова чисельність виробничого персоналу, а потім визначається планова продуктивність праці шляхом ділення планового обсягу виробництва продукції на планову чисельність виробничого персоналу.

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби управління номерним фондом	1	18,4	18,4	-	-	18,4
Менеджер служби ресторанного господарства	1	17,6	17,6	-	-	17,6
Менеджер служби прийому та розміщення	1	18,8	18,8	-	-	18,8
Касир	4	14,6	58,4	-	-	58,4
Працівники відділу кадрів	4	17	68	-	-	68
Інспектор з протипожежної охорони	1	17,2	17,2	-	-	17,2
Директор	1	28,7	28,7	-	-	28,7
Заступник	1	16,3	16,3	-	-	16,3
Головний інженер	1	18,5	18,5	-	-	18,5
Бухгалтери	3	16,6	49,8	-	-	49,8
Головний бухгалтер	1	19,9	19,9	-	-	19,9
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	**19**	-	**331,6**	-	-	**331,6**
Виробничий (операційний) персонал						
Покоївки	7	8	56	-	-	56
Кастелян	2	8,2	16,4	-	-	16,4
Офіціанти	7	8,6	60,2	-	-	60,2
Кухарі	4	16,6	66,4	-	-	66,4
Завідувач виробництвом	1	18,8	18,8	-	-	18,8
Комірник	2	14,4	28,8	-	-	28,8
Гардеробник	2	12,2	24,4	-	-	24,4
Швейцар	3	16,6	49,8	-	-	49,8
ІТ-працівники	2	20,4	40,8	-	-	40,8
Бармен	2	18,8	37,6	-	-	37,6

Продовження таблиці 5.11

Разом по виробничому (операційному) персоналу	**32**	-	**399,2**	-	-	**399,2**
Допоміжний персонал						
Прибиральники	4	7,6	30,4	-	-	30,4
Мийники	3	8,2	24,6	-	-	24,6
Охорона	4	14,3	57,2	-	-	57,2
Носій багажу	3	8,8	26,4	-	-	26,4
Сантехнік	1	11	11	-	-	11
Вантажник	2	9,2	18,4	-	-	18,4
Працівники для благоустрою території	3	12,3	36,9	-	-	36,9
Разом допоміжний персонал	**20**	-	**204,9**	-	-	**204,9**
Разом місячний фонд основної заробітної плати	**71**	-	**935,7**	-	-	**935,7**
Разом річний фонд основної заробітної плати	**71**	-	**11228,4**	-	-	**11228,4**

Джерелом виплати заробітної плати є фонд оплати праці, який формується з доходу від реалізації продукції та частини прибутку, що залишається в розпорядженні підприємства.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду клуб-готелю на 2024 рік

Група працівників	**Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.**	**Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці**	
		%	**тис. грн.**
Адміністративно-управлінський персонал	331,6 х 12 = 3979,2	40	1591,68
Виробничий (операційний) персонал	399,2 х 12 = 4790,4	30	1437,12
Допоміжний персонал	204,9 х 12 = 2458,8	25	614,7
Разом	**935,7 х 12 = 11228,4**	-	**3643,5**

План з праці клуб-готелі з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса, розраховано в табл.5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці клуб-готелю на 2024 рік

Показники	**Одиниці вимірювання**	**У розрахунку на місяць, тис. грн.**	**У розрахунку на рік, тис. грн.**
Планова чисельність працівників, всього	**осіб**	**71**	**71**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	19	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	32	32

Допоміжний персонал	осіб	20	20
Фонд основної заробітної плати, всього	**тис. грн.**	**935,7**	**11228,4**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	331,6	3979,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	399,2	4790,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	204,9	2458,8
Фонд додаткової заробітної плати, всього	**тис. грн.**	**303,625**	**3643,5**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	132,64	1591,68
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	119,76	1437,12
Допоміжний персонал	тис. грн.	51,225	614,7
Фонд оплати праці, усього, всього	**тис. грн.**	**1239,325**	**14871,9**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	464,24	5570,88
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	518,96	6227,52
Допоміжний персонал	тис. грн.	256,125	3073,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	**тис. грн.**	**17,455**	**209,463**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	24,433	293,204
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	16,217	194,61
Допоміжний персонал	тис. грн.	12,806	153,675

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Сучасні концепції витрат, розроблені економістами Заходу, багато в чому враховують обидва вищезазначених моменти. У центрі класифікації витрат - взаємозв'язок між обсягом надання послуг і витратами, ціною наданий вид послуг.

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

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	151556,4	55	0,55	97778,322
Закупівельні товари				
Всього	19530	50	0,5	13020
Разом за рік	**171086,4**			**110798,322**

Постійні витрати не залежать від величини надання послуг, існують і при нульовому їх обсязі. Це попередні зобов'язання підприємства (відсотки по позиках та ін.), податки, амортизаційні відрахування, оплата охорони, орендна плата, витрати на обслуговування фондів та обладнання при нульовому обсязі надання послуг, зарплата управлінського персоналу тощо.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію клуб-готелю на 2024 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	43040,8	2,64	113,63
Опалення, Г/ккал	8844,6	1654,41	14 632,59
Вода, $м^3$ в тому числі:			
гаряча, $м^3$	7351,1	97,89	719,60
холодна, $м^3$	3869	22,31	86,32
Разом	**-**	**-**	**15 552,14**

Розподіл витрат на умовно- постійні та умовно-перемінні, що розраховуються за економічними елементами, застосовується при розрахунку економії від впливу техніко-економічних факторів.

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

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	19	1	960	18,24
Виробничий (операційний) персонал	32	2	870	55,68
Допоміжний персонал	20	2	650	26
Всього	**71**	-	**-**	**99,92**

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	95	3	285	420	119,7
Столові прибори	95	3	285	462	131,67
Скляний посуд	95	2	190	477	90,63
Столова білизна	95	2	190	485	92,15
Кухонний посуд	95	2	190	560	106,4
Канцелярське приладдя	95	2	190	118	22,42
Всього	**95**	**-**	**-**	**-**	**562,97**

У реальній діяльності готелю необхідно враховувати не лише фактичні грошові витрати, але й альтернативні витрати. Останні виникають через можливість вибору між тими або іншими економічними рішеннями. Наприклад, власник може витратити наявні гроші різним способом: направити їх на модернізацію готелю або витратити на особисте споживання тощо.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат клуб-готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	110798,322
Витрати на оплату праці	14871,9
Єдиний соціальний внесок	3271,818
Амортизаційні відрахування	15790,1
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	15 552,14
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	662,89
Податки, збори	56,127
Витрати на охорону	64,318
Інші поточні витрати	25712,39
Разом	**186 780,005**

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

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2024 р. становить 7100) – 24 місця х 7100 х 0,00075 = 0,127 тис. грн.
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = 7 х 8000 /1000 = 56 тис. грн.

Загальні податки – 56,127 тис. грн.

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства = 214 394,29 х 0,03% = 64,318тис. грн.

Інші поточні витрати:

- витрати на рекламу – 15712 тис. грн.;
- маркетингові дослідження – 5000,39 тис. грн.;
- витрати на тару – 5000 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Прибуток (збиток) від звичайної діяльності до оподаткування визначається як алгебраїчна сума прибутку (збитку) від операційної діяльності, фінансових та інших доходів (прибутків), фінансових та інших витрат (збитків).

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку клуб-готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи клуб-готелю, тис. грн.	214 394,29
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	21439,429

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності клуб-готелю на 2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	214 394,29
2	Поточні витрати, тис. грн.	186 780,005
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	27614,323
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4970,578
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	22643,745
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,5
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	21439,429
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	22643,745
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	10,3

Термін окупності = 235493 / 22643,745 = 10,3 роки

Окупність клуб-готелю з інноваційною системою розрахунків в м. Одеса складає 10,3 роки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Клуб-готель, що описується, розташовуватиметься в м. Одеса, по вул. Миколаївська дорога, 140А.

Для проектування було обрано клуб-готель, категорії 4*, на 60 номерів в м. Одеса.

Територія клуб-готелю в м. Одеса на березі Чорного моря приваблюватиме своєю розкішною і добре обладнаною інфраструктурою, яка задовольнятиме різноманітні потреби гостей.

У клуб-готелі освітлення території буде не лише функціональним елементом, але й частиною атмосфери, яка створюється для комфорту та естетики гостей. Використання різних типів освітлення дозволятиме підкреслити красу дерев, квітучих клумб та доріжок для машин та пішоходів.

Спеціально розміщені світлодіодні ліхтарі будуть знаходитись в гіллі ростучих дерев, створюючи м'яке та приглушене освітлення, яке додаватиме атмосферу затишку та романтики. Світло підсвічуватиме ніжні квіти та листя, створюючи чарівний ефект вечірньої прогулянки під деревами.

Інтер'єр клуб-готелю буде виконано в стилі авангард. Стиль авангард в інтер'єрі є унікальним у всьому. У ньому немає місця монохрому та класичним колірним рішенням. Кожна деталь виділяється формами, розмірами та матеріалами. Але при цьому все пов'язано загальною концепцією.

Готель, що проектується, впроваджуватиме систему оплати криптовалютою, для цього будуть проведені наступні роботи:

- POS-термінали для оплати у готелі, які зовні нагадують пристрої для приймання банківських карток;
- платіжна сторінка на сайті для приймання криптовалюти онлайн.

Впровадження платежів у криптовалюті відкриває доступ до ширшої клієнтської бази користувачів криптовалюти. Такі люди зазвичай віддають перевагу оплаті безпосередньо цифровими активами, бо не хочуть витрачати час на обмін криптовалюти на національні валюти.

В роботи було охарактеризовану служби, що надають послуги в готелі. Також було прораховано приміщення та визначено площі, як конкретно окремих приміщень, так і всього закладу загалом, що становить 4051 м^2. Окрім цього було прораховано витрати та доходи нового закладу та визначено, що для окупності даного бізнесу необхідно 10,3 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙНИ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2145/2074.
2. КРИПТОВАЛЮТА: СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ВИЗНАЧЕННЯ ФІНАНСОВО-ПРАВОВОЇ ПРИРОДИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://ndipzir.org.ua/wp-content/uploads/2020/12/Tezy_18_09_2020_27.pdf.
3. Що таке криптовалюта? [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://academy.binance.com/uk/articles/what-is-a-cryptocurrency.
4. Україна у вересні може повністю легалізувати криптовалюти та ввести податки [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://minfin.com.ua/ua/2023/06/14/107458718/.
5. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БЛОКЧЕЙН ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/34660/2/AZST_2020v2_Koroliuk_S_R-Prospects_of_using_blockchain_176-177.pdf.
6. Weld card - криптовалютна платіжна картка [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.google.com/search?q=Weld+card&sca_esv=e71176eaa949f85f&sxsrf=ACQVn09zpZa6c1Ha6ap8wIe_FR0cY23gAQ%3A1706856396219&ei=zI-8ZZHkDL31xc8PgJahmA4&udm=&ved=0ahUKEwiR-rbJh4yEAxW9evEDHQBLCOMQ4dUDCBA&uact=5&oq=Weld+card&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiCVdlbGQgY2FyZDIIEAAYgAQYywEyCBAAGIAEGMsBMgYQABgeGA8yBBAAGB4yCBAAGAUYHhgKMggQABgFGB4YCjIGEAAYBRgeMgYQABgIGB4yBhAAGAgYHjIGEAAYCBgeSK0OUABYiQtwAHgAkAEAmAFsoAHXAaoBAzAuMrgBA8gBAPgBAcICCBAAGIAEGKIE4gMEGAAgQQ&sclient=gws-wiz-serp.
7. Все, що вам необхідно знати [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:

https://www.googleadservices.com/pagead/aclk?sa=L&ai=DChcSEwjatc7ch4yEAxUJREECHUFiAd0YABAAGgJ3cw&ase=2&gclid=Cj0KCQiAn-2tBhDVARIsAGmStVnglTtJog5F9Oe0MBOSDQ_ySlO4NdJOXa4XhFMy62Q_H_H4bRx2K_AaAoHfEALw_wcB&ohost=www.google.com&cid=CAESVuD2FbqD8c_Ux5BrbACrTtlGJWBX_vNYYp9vZ0WXCpEP_5vmx8shRviEDStOSg-UYKB83hR6y5xPerrgl1sdyJFsD8FaYOkqskDehj3isC2rLW_C0vaZ&sig=AOD64_1dhra90Irzkcqhw1tWE-lMrcl_ng&q&nis=4&adurl&ved=2ahUKEwjeyMLch4yEAxUjR_EDHSywA-MQ0Qx6BAgIEAE.

8. Місто Одеса [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://omr.gov.ua/.
9. Оздоровчий комплекс «Одескабель» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://suny.odessa.ua/.
10. Готель «Sun Marine» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://sunmarine.od.ua/otel/.
11. Гостьовий двір «Дім Павлових» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.pavlovdom.com.ua/.
12. Готель «Gaudi» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.booking.com/hotel/ua/gaudi-stylish.ru.html.
13. Море проблем. “Це локальна катастрофа для нашої північно-західної частини Чорного моря” [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://lb.ua/society/2023/07/20/565948_more_problem_tse_lokalna.html.
14. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.
15. АВАНГАРД [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://domvremonte.com.ua/ua/design_all/bohemian/.