

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

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

« 15 » 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри
Лариса ШАРАН
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

« 14 » Листопада 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: Діловий готель із автономною системою життєзабезпечення в
Печерському районі м. Києва

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗГС-1-2М
Сидоренко Таїсія Сергіївна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Керівник Олександр ЛЮЛЬКА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Консультанти Юрій ТКАЧУК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Рецензент Роман ЯКОБЧУК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Я, як здобувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач Сидоренко Таїсія Сергіївна
(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

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Сидоренко Таїсії Сергіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: Діловий готель із автономною системою життєзабезпечення в Печерському районі м. Києва

керівник роботи Люлька Олександр Миколайович, 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

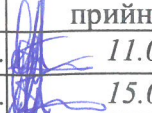
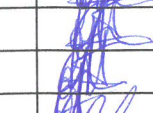
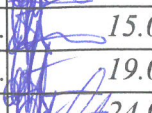
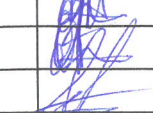
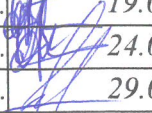
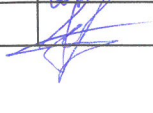
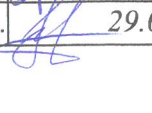
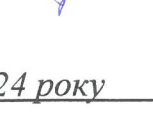
3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Печерський район м. Києва; тип засобу розміщення – діловий готель; категорія - 4*; інновація – автономна система життєзабезпечення.

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; Додаток.

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

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

7. Дата видачі завдання 10 січня 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач Таїсія Сидоренко
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи Олександр Люлька
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Сидоренко Таїсії 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: *«Діловий готель із автономною системою життєзабезпечення в*
Печерському районі м. Києва»

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

Дата захисту “.....” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в Печерському районі м. Києва. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

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

На основі здійсненого аналізу була впроваджена система життєзабезпечення для готелю.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 134 сторінках комп’ютерного тексту та містить 50 таблиць, 14 рисунків, 4 додатків. Графічний матеріал містить 0 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, система життєзабезпечення, захищені номери.

Abstract

A study of the market of hotel services in the Pechersk district of Kyiv was conducted. Based on the results of research into the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity was substantiated.

The organizational structure of the service process and the volume-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions were developed, and the design corresponding to the concept was selected.

Based on the analysis, a life support system was implemented for the hotel.

A consolidated annual plan of the results of the hotel's economic activity has been developed. An assessment of capital contributions and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is laid out on 134 pages of computer text and contains 50 tables, 14 figures, 4 appendices. The graphic material contains 0 sheets.

Keywords: hotel enterprise, life support system, secure rooms.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	10
Розділ 1.1 Актуальність проблеми	10
1.2 Сутність та складові автономної системи життєзабезпечення	14
1.3 Світовий досвід реалізації системи життєзабезпечення в готельних підприємствах та житлових будівлях	15
1.4 Концепція та структура автономної системи життєзабезпечення для ділового готелю	17
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	26
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	26
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	28
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів	30
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	32
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	35
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	35
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	41
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	49
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	53
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	53
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	54
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	70
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	76

3.4.5	Визначення загальної площі підприємства харчування	77
3.5	Характеристика приміщень ділової діяльності	78
3.5.1	Визначення складу та площі приміщень ділової діяльності	80
3.6	Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення ...	84
3.7	Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	85
3.8	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	86
3.9	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	88
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....		90
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	90
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення	91
4.3	Пропозиції щодо дизайну	98
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....		101
5.1	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення	101
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення	104
5.3	Розробка плану з праці.....	106
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства	112
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	117
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		121
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ		123
ДОДАТОК		127

ВСТУП

У перші місяці війни, у зв'язку з масовою евакуацією та виїздом на безпечну територію жителів, які проживали поруч з прикордонною територією росії, східних та центральних областей, спостерігалася висока завантаженість готелів на території Закарпатської області. Більша кількість підприємств розміщували переселенців та сім'ї. Більшість були змушені звикати до нового формату прийому та обслуговування гостей, адже необхідно було забезпечувати належний рівень обслуговування в повному форматі та безпеку гостей.

Необхідність швидко адаптуватись до складних умов, зумовила застосування інновацій та знаходження нових технологій з надання послуг гостинності, визначили нові умови роботи з дотриманням усіх стандартів безпеки та належної якості послуг, виконання ефективних та швидких дій з антикризового управління від власників різних готельних підприємств.

Готельно-ресторанні підприємства в найкоротші терміни здійснювали диверсифікацію своєї діяльності, оновлювали послуги та продукцію, канали доставки продукції, змінюючи маркетингову стратегію тощо.

Блекаути вплинули на доходи ресторанного бізнесу, було зафіксовано падіння виручки від 8% до 10 %. Проте середній чек зріс на 40% в порівнянні з 2022 роком. Для того, щоб максимально нівелювати вплив несприятливих факторів війни на обслуговування гостей ми пропонуємо впровадження система життєзабезпечення для підприємств сфери HoReCa.[1]

Впровадження автономної системи життєзабезпечення в готельному підприємстві гарантуватиме безперебійне електро-, водопостачання та буде відігравати важливу роль під час обстрілів та інших надзвичайних ситуаціях.

Мета кваліфікаційної роботи: розробити концепцію ділового готелю із автономною системою життєзабезпечення в Печерському районі м. Києва.

Завдання:

- проаналізувати сучасні системи життєзабезпечення та світовий досвід їх реалізації в готельних підприємствах та громадських будівлях;
- запропонувати технічні та інформаційні рішення для впровадження автономної системи життєзабезпечення в готельному підприємстві м. Києва;
- провести маркетингові дослідження регіону, де планується розмістити підприємство;
- проаналізувати існуючий ринок готельних послуг;
- охарактеризувати приймально-вестибюльну групу, житлову групу, фізкультурно-оздоровчу, культурно-дозвільного призначення, службово-побутову та господарську групи приміщень засобу розміщення.

Об'єкт дослідження: технології автономних систем життєзабезпечення для готельних підприємств.

Предмет дослідження: готельне підприємство, інформаційна система управління автономною системою життєзабезпечення, системи безперебійного електро-, водопостачання, вентиляції та зв'язку; захищені кімнати типу «мамад», приміщення ділової діяльності.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Після повномасштабного вторгнення росії на територію України, готельний бізнес дещо змінив свою роботу, акцентувавши більше уваги, в першу чергу, на безпеці гостей та персоналу. Персонал готелів повинен дотримуватись правил, які будуть гарантувати безпеку та захист гостей під час повітряних тривог, та підтримувати належний рівень сервісу, пристосовувшись до нових умов роботи.

За безпеку відвідувачів у готелях, відповідає бомбосховище обладнане усім необхідним для комфортного перебування там гостей під час повітряної тривоги. А для підтримання звичного рівня сервісу, на випадок блекауту, об'єкти мають мають альтернативні джерела електроенергії та достатній запас води. Але всеодно, щоб під час війни максимально забезпечити безпеку в готелі, доводиться жертвувати сервісом або комфортом людей.

Введено обмеження на продаж алкоголю після 21:00 і комендантська година після 23:00. Також діє заборона використання піротехнічних виробів. Однак цих правил важливо дотримуватися. Під час повітряної тривоги всі гості та співробітники об'єктів зобов'язані спускатись у бомбосховище.

Люди, які не бажають залишати готель, несуть повну відповідальність за своє життя, та інші можливі наслідки через невиконання рекомендацій під час повітряної тривоги(у такому разі в готелі залишається одна чергова особа з персоналу). Всі співробітники мають бути проінструктовані про дії у надзвичайних ситуаціях.

Сховища готелів зазвичай розташовані у підземному паркінгу, цокольних приміщеннях без вікон із захищеними природними чи штучними конструкціями (насипи, паркани тощо). Обов'язковим має бути план евакуації з підвалу, щоб у разі завалу чи пожежі люди могли вибратися назовні. Бомбосховище в готелях обладнують з огляду на кількість гостей. В бомбосховищі обов'язково мають бути: медичні аптечки першої допомоги; запас їжі та води на декілька днів;

санвузол; теплі речі; пристрої для заряджання гаджетів та підтримки

електроенергії.

Крім того, для зручності гостей, підвальне приміщення можна обладнати WI-FI роутерами, для більшого комфорту гостей. [7]

Після повномасштабного вторгнення росії на територію України майже усі заклади сфери HoReCa тимчасово припинили свою роботу. Однак за 3 місяці після початку повномасштабної війни відкрилося 70% закладів. Водночас за весь час великої війни ресторанний ринок скоротився з 36 500 до 32 000 закладів. Згідно з даними :

- у пандемічний 2019 рік було зафіксовано 5 430 реєстрацій;
- у 2020 році - 6290 реєстрацій;
- у 2021 році - 699 реєстрацій;
- у 2022 році - 8059 реєстрацій;
- у 2023 році - 13 721 реєстрація.

Під час першого тижня блекаутів постраждали готельні підприємства, було зафіксовано падіння виручки у таких регіонах України: Чернівецька область 15%, - Тернопільська область 14%, Хмельницька область 13% Далі йдуть Чернігівська, Житомирська; Івано-Франківська (по 12%) та Волинська і Рівненська (по 11%). У Львівській, Вінницькій, Одеській, Харківській та Черкаській областях падіння було від 8 до 10% Найменший рівень падіння виручки зафіксовано було у центральних областях, столиці та Закарпатській області (від 5 до 3%).

При цьому другий тиждень блекаутів був більш критичним для бізнесу. Так, найбільші збитки мали заклади у Кіровоградській (16%), Волинській (14%), Миколаївській (13%), Одеській (12%), Полтавській та Чернігівській областях, а також в Києві (по 11%). У решті областей рівень доходів впав від 10% до 3%. При цьому у Львівській області взагалі не було зафіксовано падіння виручки.

Середня виручка закладів ресторанного бізнесу в 2023 році зросла на 40% у порівнянні з 2022 роком. При цьому середній чек у ресторанах також зріс на 38% у порівнянні з минулим роком. При цьому середня

завантаженість закладів вийшла на плато 2022 року. Попри виклики сьогодення, туристична галузь сьогодні та українські готелі активно вдосконалюють свої стратегії для забезпечення стабільності та привабливості вітчизняних та іноземних гостей.[2]

Зазначені дані вказують на складні виклики, що виникають внаслідок воєнного конфлікту та економічних труднощів в Україні. Попри це, відновлення діяльності закладів HoReCa та зростання реєстрацій у сфері ресторанного бізнесу свідчать про резилієнтність та адаптивність підприємців.

Регіональні розбіжності у падінні виручки вказують на нерівномірні економічні наслідки в різних областях. Зростання середнього чеку та виручки може бути результатом стратегічних змін у бізнес-моделях. У той же час, удосконалення стратегій туристичної галузі свідчить про спроби забезпечення стабільності та привабливості для вітчизняних та іноземних туристів.

Статистичні дані щодо кількості вибухів та повітряних тривог за період 24.01.2022р – 26.01.2024р. відображено на рис. 1.1 та 1.2

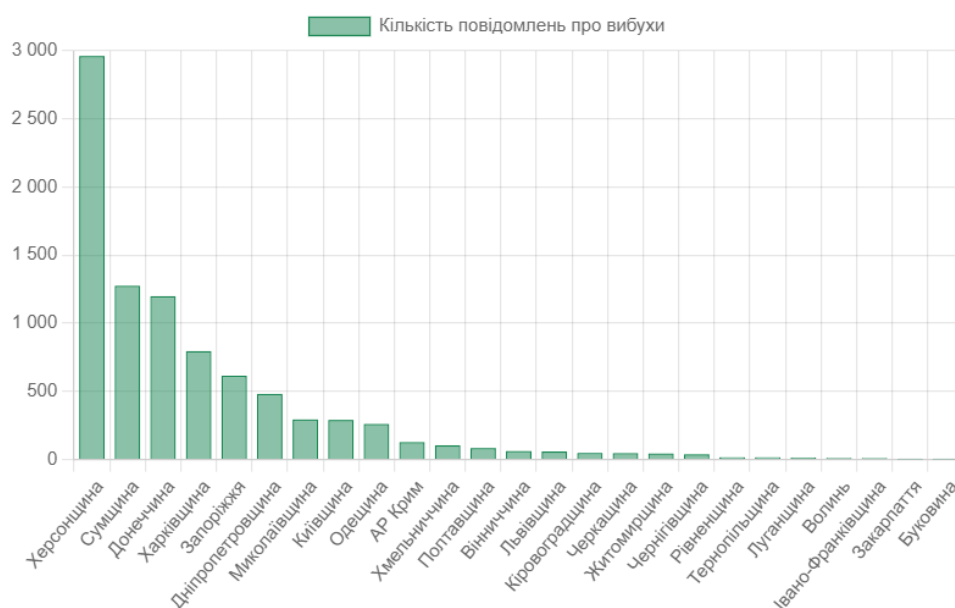


Рис1.1 Статистика вибухів в Україні з 24.01.2022р – 26.01.2024р[3]

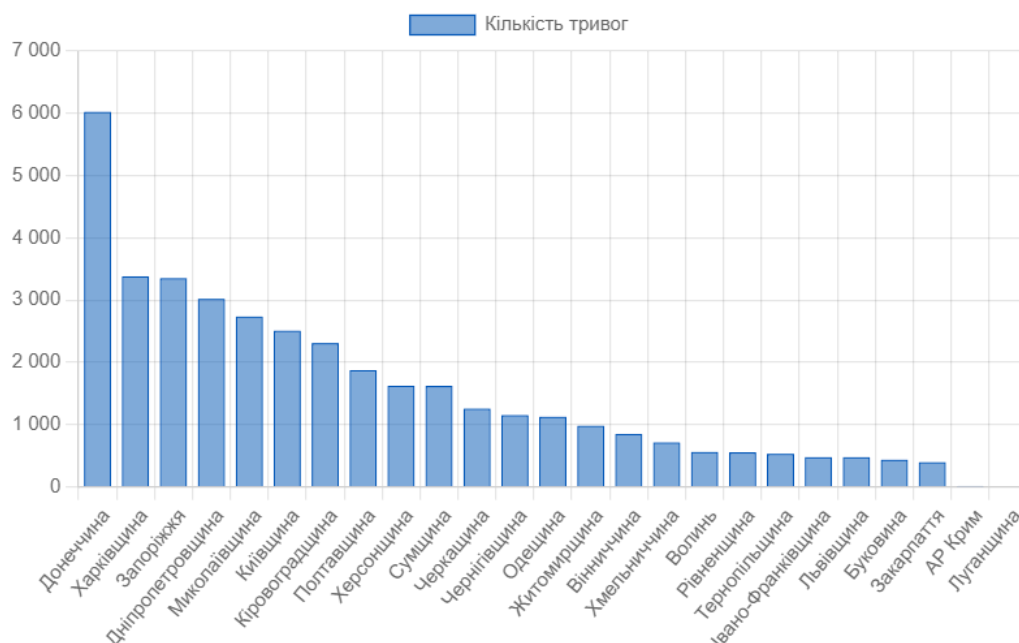


Рис 1.2 Статистика тривог в Україні з 24.01.2022р – 26.01.2024р[3]

Проаналізувавши статистичні дані наведені на рисунку 1.1 та 1.2 можемо зробити висновки, що для м. Києва (Київської області) на кожен день з вказаного періоду припадає 300 вибухів та 2 500 тривог, що завдає дискомфорту гостям готельних підприємств та нормальному і ефективному функціонуванню приміщень для ділової діяльності (проведення нарад, конференцій і под.). Впровадження в готелі автономної системи життєзабезпечення, захищених кімнат в житлових номерах та конференц-залів, забезпечить захист гостей готелю та його безперебійну роботу під час блекаутів і обстрілів. [4]

1.1 Сутність та складові автономної системи життєзабезпечення

Автономна система життєзабезпечення (АСЖ) є комплексом технічних засобів і технологій, спрямованих на забезпечення безпеки, комфорту і ефективності функціонування будь-якого приміщення чи об'єкта. Суть та характеристика системи АСЖ полягають в тому, щоб надавати автоматизоване управління та контроль за різними аспектами

життєдіяльності.

Автономна система включає такі компоненти: інформаційну систему, датчики, систему водопостачання, електропостачання, може виявляти пожежі, витоки газу, вторгнення та інші небезпеки, ініціювати сигнали тривоги та приймати необхідні заходи для реагування. Автоматично керувати освітленням, кондиціонуванням повітря, системами опалення та іншими енергоефективними пристроями для зменшення споживання енергії, інформаційна система керування системою життєзабезпечення та економії ресурсів. Контроль за якістю повітря та температурою для забезпечення комфорту гостей або мешканців Інформування гостей та персоналу щодо інструкцій та подальших дій, розташування служб, тощо.

Ці системи можуть виявляти несправності в системах вентиляції, опалення, водопостачання, оповіщаючи про необхідність технічного обслуговування. В разі надзвичайних ситуацій системи можуть автоматично викликати служби безпеки чи медичної допомоги.

Характеристика АСЖ включає в себе високу ступінь автоматизації, використання сучасних технологій збору та обробки даних, а також можливість інтеграції з іншими системами управління будівлею. Основна мета полягає в створенні безпечного, енергоефективного та комфортного середовища для проживання чи роботи гостей, безперебійне електро- тепло- водопостачання, забезпечення зв'язку, системи автоматичного виявлення небезпек, [6]

1.2 Світовий досвід реалізації системи життєзабезпечення в готельних підприємствах та житлових будівлях

Економічні обмеження в контексті впровадження автономних систем життєзабезпечення в готелях України можуть виникати з різних причин та впливати на різні аспекти розвитку технологій саме в цій галузі.

Ключові аспекти, які можуть впливати на економічну сторону використання автономних систем в готелях:

- впровадження нових технологій може вимагати значних фінансових ресурсів, таких як придбання та встановлення сучасних систем управління.
- підтримка та обслуговування автономних систем може потребувати додаткових витрат на персонал, навчання, технічне обслуговування.
- може знадобитися додаткове фінансування для модернізації інфраструктури готелю;
- зміни в економіці та валютних курсах впливають на вартість технологічного обладнання та послуг, що вводяться в готелі.

В країнах де ведуться бойові дії та є загроза обстрілів (Ізраїль і под.) деяких будинках передбачені спеціальні кімнати «мамади», в яких можна знаходитись навіть під час обстрілів, оскільки вони мають додатковий захист. З моменту свого заснування Ізраїль перебуває у стані війни. Весь цей час країна неймовірно швидко зростала, сповнюючись репатріантами з усіх куточків світу. В Ізраїлі діють різні програми, у межах яких не тільки зводять нові, а й зміцнюють старі будівлі. Наразі в Ізраїлі захищено близько 80% будівель. [8]

Існують різні типи мамадів, або захисних кімнат-капсул, залежно від виду будівлі. Також такі кімнати використовують і в готелях, висотних офісних центрах на кожному поверсі є укріплена кімната, причому сама споруда побудована так, щоб кімнати, кабінети або вся будівля брали на себе основний удар і захищали капсулу, у якій працюють люди, а на саму капсулу припадала б лише вибухова хвиля. Капсула повинна мати власну вентиляцію, спеціальні двері. Вона не може розташовуватися «лицем» у напрямку потенційної загрози. Якщо в офісних центрах будують зазвичай одну таку капсулу на поверх, то у житлових будинках захисне приміщення має бути в кожній квартирі. У мамадах також є вікна. Вони складаються з зовнішнього

захисного сталевих вікна та скляного вікна, яке допомагає зменшити силу удару. Згідно з вимогами, площа мамада має бути не менше 9 квадратних метрів, а висота стелі 2,5 метри. Особливістю мамада є масивні залізобетонні стіни товщиною зазвичай 25-30 см, потовщені перекриття, а також металеві герметичні двері, що можуть витримати вибухову хвилю. Віконниці в мамадах розташовуються на висоті 1,5 м від підлоги. Обов'язково є фільтри для захисту від атак хімічною зброєю. [8]



Рис 1.3 Будинок в якому розташована кімната «мамад»[9]

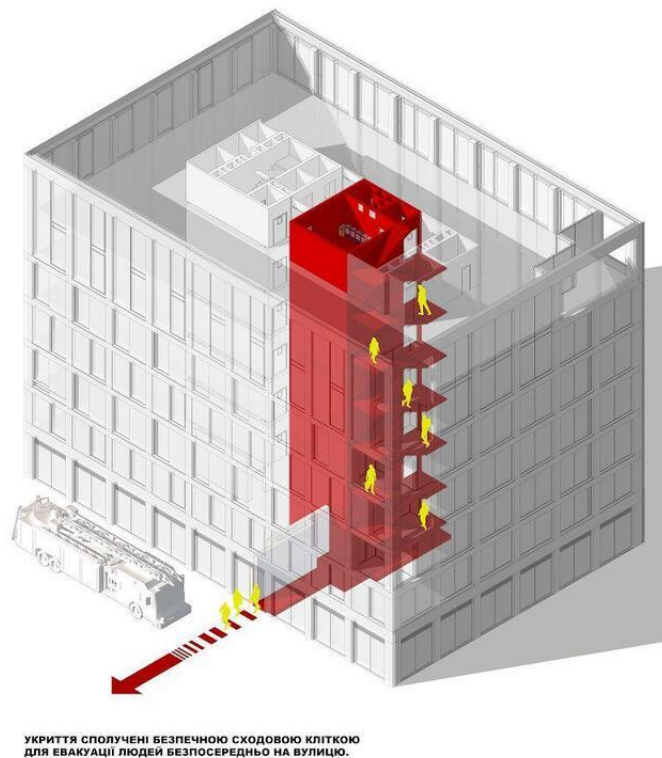


Рис 1.4 Схема розташування кімнати «мамад» [9]

1.3 Концепція та структура автономної системи життєзабезпечення для ділового готелю

Ми пропонуємо реалізувати в діловому готелі автономну систему життєзабезпечення яка складається із:

- системи автоматичного виявлення пожежі;
- системи масове оповіщення гостей (аудіо та візуальне інформування гостей небезпечної ситуації та порядку дій гостей і персоналу);
- система безперебійного електро-, водопостачання, вентиляції;
- система безперебійного зв'язку;
- захищені кімнати в номерах;
- захищені конференц зали.

Система виявлення пожежі. Автоматична система пожежної сигналізації за допомогою спеціальних сенсорів передає інформацію на приймальний пожежно-контрольний прилад (ППКП), який вказує де сталося

загоряння.

Системи автоматичного виявлення і гасіння пожежогоасіння включають:

- **автоматичні установки пожежної сигналізації (АУПС)**, призначені для виявлення пожежі в його початковій стадії, повідомлення про місце його виникнення, подачі відповідного сигналу на пост охорони (черговий пост);
- **автоматичні установки пожежогоасіння (луп)**, призначені для автоматичного виявлення і гасіння пожежі в його початковій стадії з одночасною подачею сигналу пожежної тривоги.

Датчиками, що реагують на фактори пожежі (вогонь, дим, газ, підвищена температура повітря, підвищена швидкість наростання якого-небудь фактора та ін.) В системах АУП та АУПС є пожежні сповіщувачі (ПП), які встановлюють в підлягають захисту приміщеннях. У випадку пожежі вони подають сигнал на приймально-контрольний пожежний прилад, на прилади керування, а також на пост пожежної охорони (або на пост чергового персоналу), де інформують про виниклу ситуацію, вказуючи приміщення, зону, де спрацював ПП.

При спрацюванні одночасно двох і більше ПП прилади управління залежно від закладеної в них програми: включають систему оповіщення та управління евакуацією людей при пожежі, відключають електроживлення технологічного обладнання, включають системи димовидалення, закривають двері приміщення, де виник осередок пожежі передбачається гасити газовим ОТВ, і при цьому дають затримку випуску ОТВ на час, протягом якого люди повинні покинути відповідне приміщення; при необхідності відключають вентиляцію; при зникненні електроживлення переводять систему на резервне джерело живлення, дають команду на випуск ОТВ в зону горіння і т.п. [9]

Сума встановлення цієї системи для готелю виходить 60 000тис



Рис 1.5 Системи автоматичного виявлення і гасіння пожеж [9]

Система масового сповіщення гостей. Для сповіщення гостей про небезпеку, буде використовуватись локальна системи оповіщення, що забезпечить оповіщення і подальше інформування про загрозу виникнення або виникнення надзвичайних ситуацій:

- керівника та працівників готелю, та гостей;
- чергових аварійно-рятувальних служб.

До складу локальної систем оповіщення входять пристрої для звуко- і відеовідтворення інформації та інші технічні засоби, у тому числі абонентські радіоточки, вуличні гучномовні пристрої (сигнально-гучномовні пристрої), пристрої для запуску електросирен і електросирени, системи автоматизованого виклику та інші технічні засоби.

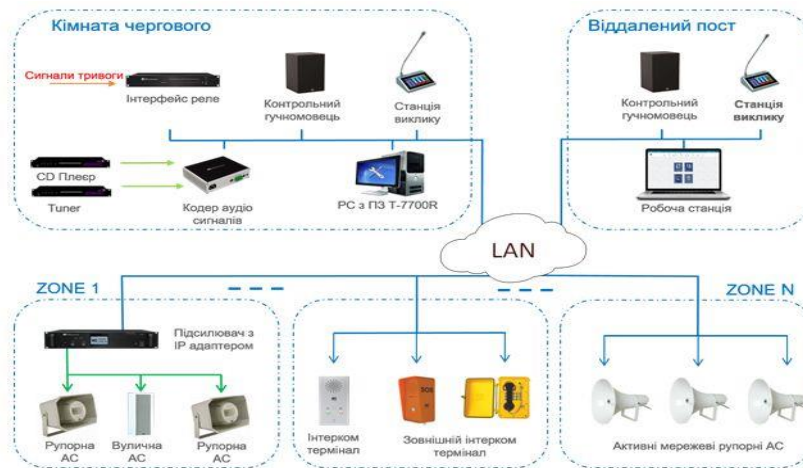


Рис 1.6 Локальна система оповіщення. [10]

Сума встановлення цієї системи дорівнює 125 000 тис

Система електропостачання. Для забезпечення безперебійного електропостачання у підвальному приміщенні готелю будуть використовуватись дизельні генератори AKSA APD 75, що забезпечить безперебійне електропостачання навіть під час перебоїв у головній мережі. Також будуть використані сонячні батареї які будуть слугувати джерелом альтернативної енергії. Для збереження енергії буде використовуватись система енергоменеджменту (EMS - Energy Management System) являє собою комплекс апаратних і програмних засобів, що дозволить оптимізувати обсяги енерговитрат, прогнозувати і контролювати процеси використання необхідної кількості енергоресурсів.



Рис 1.7 Генератор AKSA APD 75 [11]

Ціна генератора становить 621 250 тис.

Система вентиляції. Також буде використана вентиляційна система з рекуперацією тепла (Ventilation Systems with Heat Recovery, або HRV) це є ефективними системами, які забезпечують обмін повітря в приміщенні, зберігаючи тепло, що видаляється з витратного повітря

Рекуператор – це пристрій або теплообмінник (відкритого типу), який використовується для використання тепла витяжних газів, в якому обмін тепла між теплообмінниками відбувається безперервно через стінку, що розділяє їх. Тобто, перед тим, як видалити витяжне повітря назовні, в рекуператорі забирається з нього тепло, яке потім використовується для нагріву припливного повітря в холодну пору року. Такі системи дозволяють економити до 90% енергії, яка використовується для нагріву зовнішнього холодного, повітря.

Повітря при попаданні в рекуператор не перемішується, оскільки потоки розділені тонкими стінками з пластин. За рахунок різниці температур припливного і витяжного повітря теплообмін відбувається через стінки, і тепле відпрацьоване повітря віддає тепло холодному припливному повітрю. За допомогою рекуператора припливне повітря може підігріватися від 14 градусів до 20 градусів, залежно від зовнішньої температури.[9]

Принцип дії такої системи: HRV витягує витратне повітря з приміщення та передає тепло з цього повітря на свіже вхідне повітря зовні. Цей процес дозволить зменшити втрати тепла під час провітрювання, забезпечуючи при цьому свіже повітря у приміщенні.

HRV може значно підвищити ефективність системи вентиляції та витрати енергії, оскільки тепло, яке в інших випадках втрачалось б, використовується для підігріву свіжого повітря.

Це особливо корисно в умовах, коли потрібно підтримувати комфортну температуру в приміщенні, але при цьому важливо провітрювати його.

У воєнних умовах або надзвичайних ситуаціях, HRV буде використано

для забезпечення ефективної вентиляції в підвальних приміщеннях готелю, зберігаючи при цьому тепло та забезпечуючи відсікання від можливих забруднень.

HRV - це технологія, яка застосовується в різних сферах, включаючи житлову та комерційну забудову, і може бути корисною в умовах, коли збереження енергії та ефективна вентиляція є важливими.

Основні компоненти такої системи включають:

Вентилятори з рекуперацією тепла (HRV Units): Це головний елемент системи, що відповідає за витяг та подачу повітря. HRV-блоки оснащені теплообмінниками, які дозволяють відновлювати тепло з витягнутого повітря перед тим, як воно виходить на зовнішню сторону. Фільтри використовуються для очищення повітря від пилу, бактерій та інших забруднювачів. Вони забезпечують чисте та здорове повітря в приміщенні. Електронна система керування дозволить вам налаштовувати режими роботи системи, контролювати об'єм та температуру подачі повітря. Трубопровід та вентиляційні решітки, це необхідна інфраструктура для розподілу повітря по всьому приміщенню. Деякі HRV-системи оснащені датчиками для автоматичного регулювання температури та вологості. Щоб максимізувати ефективність системи, важливо забезпечити хорошу теплоізоляцію будівлі.

Буде використовуватись рекуператор Вентс Breezy 160-E Smart, ціна його становить 17 900грн.

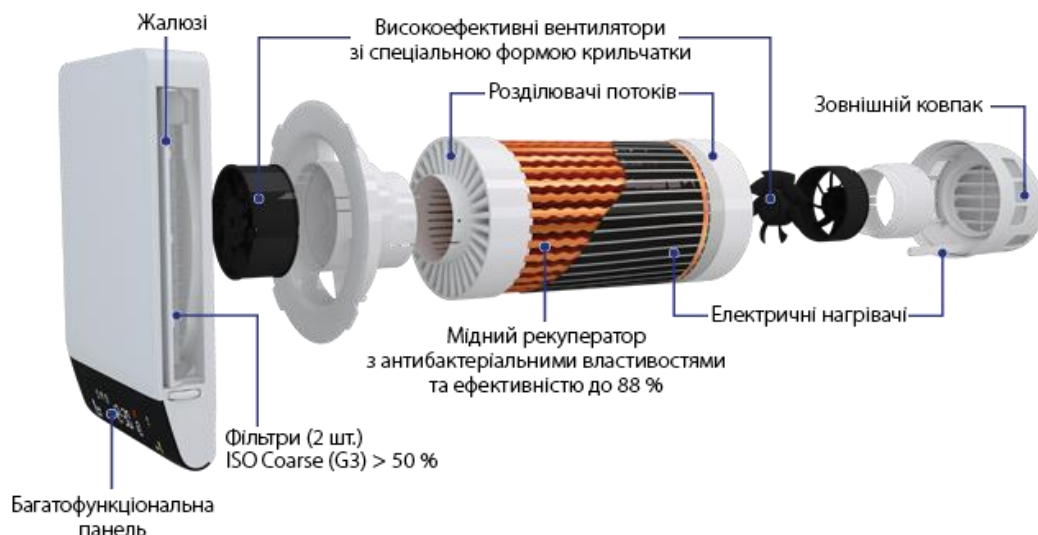


Рис 1.8 Конструкція рекуператора Вентс Breezy 160-E Smart [12]

Система водопостачання: Для забезпечення водопостачання буде пробурена біля готелю свердловина, яка забезпечить безперебійне водопостачання.

Система водопостачання зі свердловини зазвичай складається з насоса, заглибленого на певну глибину (погружний) або перебуває зовні (поверхневий), і накопичувального бака – гідроаккумулятора, в який закачується вода, що надходить далі в водопровід і до точок розбору.

Здійснюється буріння свердловини з метою досягнення водонесучих горизонтів. Після завершення буріння у свердловину устатковують насосну установку для видобутку води. Встановлюються фільтри для забезпечення чистоти води. Здійснюється витягнення води за допомогою насосів. Проводиться регулярний моніторинг якості води для забезпечення відповідності стандартам безпеки та санітарії. Для забезпечення води в конференц залах будуть розміщені кулери, які будуть під'єднані напряму до скважини.



Рис 1.9 Обладнання для подачі води зі свердловини [13]

Для пробурення свердловини глибиною 15 метрів, дорівнюватиме

18 750 грн

Система зв'язку. Також для забезпечення зв'язку, під час вимкнення світла буде використовуватись супутникова система зв'язку "Starlink". Starlink спрямований на надання доступу до Інтернету в регіонах, де традиційні мережі можуть бути недостатньою чи недоступною. Ціна такої системи - 22 190 грн.

Пропускна здатність становить 50 % усього інтернет-трафіку та 10 % — у великих, густонаселених містах. [14]

Для підсилення мобільної мережі буде використовуватись Aspor з антеною 10 Дб. GSM репітер - це пристрій, призначений для вирішення одразу 2 проблем: посилення сигналу мобільного зв'язку та бездротового 3g/4g інтернету. Основне призначення аксесуара – посилити слабкий сигнал або ретранслювати покриття з вулиці до приміщення. Репітер має універсальне призначення, оскільки підходить до будь-якого оператора мобільного зв'язку, який працює у стандарті GSM, в Україні це Київстар, Vodafone та Lifecell. Дана модель призначена для експлуатації всередині приміщень та має дисплей, який відображає роботу частот. Девайс оснащений системою захисту від перешкод та автоматичним регулюванням посилення.[15]

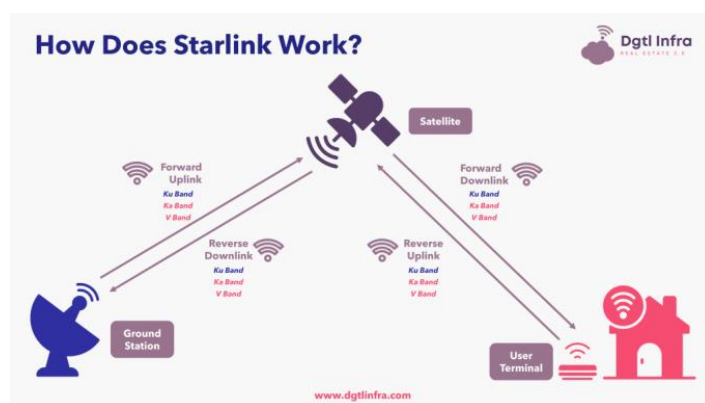


Рис 1.10 Система зв'язку Starlink [16]

Захищені кімнати. Також будуть розроблені захищені кімнати, з масивними залізобетонними стінами, товщиною у 30 см, потовщеними перекриттями, металевими герметичними дверима, що витримують вибухову

хвилю, сталевими віконницями та фільтром повітря для хімічного захисту, що дасть змогу гостям залишатись в номері під час тривоги. Такі кімнати будуть розміщені в кожному номері готелю. Вікна складаються з зовнішнього захисного сталевого вікна та скляного вікна, яке допомагає зменшити силу удару. Згідно з вимогами, площа має бути не менше 9 квадратних метрів, а висота стелі 2,5 метри.

В даному готелі будуть розміщені конференц зали в підвальному приміщенні готелю, яке буде обладнане міцними стінами та стелею, декілька аварійних виходів легко доступних. Забезпечений належний доступ до телефонів, радіо чи інших засобів зв'язку для оперативного спілкування. Стабільне електропостачання, водопостачання, вентиляція, що дасть змогу гостям під час тривоги безперервно проводити конференції та бути захищеними.

Отже дана інновація спрямована на захист гостей у воєнний час. Для розроблення інновації було проаналізовано сучасні системи життєзабезпечення та світовий досвід їх реалізації в готельних підприємствах та громадських будівлях. Розробили захищені кімнати в кожному номері готелю, та захищені конференц зали, які будуть розташовані в підвальному приміщенні.

Запропонували технічні та інформаційні рішення для впровадження автономної системи життєзабезпечення в готельному підприємстві. В даному готелі будуть наявні, всі системи життєзабезпечення, що надасть змогу готелю працювати навіть при блекауті.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Для готельного підприємства була підібрана ділянка в Печерському район м. Києва вул. Мечникова.

Печерський район є привабливим для туристів з різних причин, оскільки він поєднує в собі культурні, історичні та сучасні аспекти.

Печерський район насичений історичними об'єктами, такими як Золоті ворота, Національний історичний музей, Михайлівський Золотоверхий монастир. Ці місця створюють атмосферу минулих епох і привертають любителів культури та історії. Печерський район вражає своєю архітектурною різноманітністю, включаючи старовинні будівлі та сучасні споруди. Прогулянки вздовж вулиць будуть цікавими для тих, хто цінує архітектурний шарм. Район вражає різноманіттям культурних заходів, виставок, фестивалів та концертів, що приваблює туристів, які шукають веселощі та розваги. Наявність ресторанів і кафе з традиційною українською кухнею, а також іншими кулінарними варіантами може бути привабливою для гурманів. Багатство прибережних зон для прогулянок, відпочинку і культурних заходів надає можливість туристам насолоджуватися природою та водними видами спорту.

Ефективне управління туристичним потоком може включати в себе заходи для зменшення перенаселеності, оптимізацію роботи готелів та ресторанів, а також забезпечення безпеки та комфорту для туристів.[17]

Печерський район м. Києва має один з найбільших у місті історико-культурний потенціал: на його території розташовано 350 пам'яток історії, культури і архітектури багатьох історичних епох, в тому числі комплекс споруд Києво-Печерського національного історико-культурного заповідника, який внесений до Переліку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Також на території району знаходяться такі визначні історико-архітектурні пам'ятки як

Видубицький монастир, Київська фортеця («Косий Капонір»), Маріїнський палац, Кловський палац, будинок архітектора Городецького («будинок з химерами»), споруди Кабінету Міністрів, Національного банку та інші.

В структурі рекреаційних ресурсів Печерського району слід зазначити і чисельні заклади культури серед яких: Національний палац культури “Україна”, Національний будинок органної та камерної музики, Національна філармонія, Міжнародний центр культури і мистецтв («Жовтневий палац»), Центр культури і освіти Збройних Сил України (Центральний будинок офіцерів), Культурно-мистецький та музейний комплекс «Мистецький арсенал», Палац творчості дітей та юнацтва тощо. В районі нараховується 6 театрів, зокрема Національний академічний драматичний театр ім. І.Франка, Київський державний театр оперети, Київський державний театр юного глядача на Липках, Київський академічний театр ляльок, 8 кінотеатрів, є творчі майстерні, картинні галереї, будинки культури і клуби. На особливу увагу заслуговують музеї, яких нараховується 13. Серед них Меморіальний комплекс “Національний музей історії Великої Вітчизняної війни 1941 – 1945 рр.”, Національний художній музей України, а також Музей історичних коштовностей України, Державний музей книги і друкарства України, Державний музей українського народного декоративного мистецтва України, що знаходяться на території Національного Києво-Печерського історико-культурного заповідника, та інші. Встановлено й районне свято, яке відзначається раз на два роки.

До парків культури і відпочинку в Печерському районі відносяться Маріїнський, Хрещатий і Міський парки - це великі рекреаційні зони, у яких більшу територію займають зелені насадження, прокладено алеї та доріжки, обладнано місця для відпочинку та розваг. Зокрема, в таких парках є дитячі майданчики та містечка атракціонів, естрадні майданчики чи зелені театри, спортивні майданчики, об’єкти громадського харчування. В цих парках проводяться культурні заходи – святкові концерти, конкурси, народні гуляння.[18]

До початку повномасштабного вторгнення в Києві, розвиток ділової активності в Печерському районі міг зазнавати впливу різних факторів, таких як економічні тенденції, інфраструктура, галузева спеціалізація та інші. Зазвичай Печерський район є одним з центральних та престижних районів у Києві, що може сприяти розвитку бізнесу та ділової активності.

Печерський район, як центр міста, зазвичай має високий рівень бізнес-активності. Це може забезпечити постійний попит на готельні послуги від бізнес-подорожуючих та делегатів також тут легкий доступ до транспортних вузлів, аеропорту, станцій метро та інших транспортних мереж. Також Печерський район має туристичний потенціал через культурні та історичні пам'ятки. [19]

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку проектного засобу розміщення необхідно з'ясувати існуючу забезпеченість регіону готелями і ступінь їх завантаження у радіусі 2 км від місця будівництва підприємства.

В радіусі 2 км від точки де має розташовуватись готель знаходяться такі готелі як: Холідей Інн; Arena Summit Apart Hotel; Campus Community A-Hotel; Radisson Blu Hotel.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Холідей Інн»[16]	Вулиця Велика Васильківська, 100	Ділового призначення	***	Одномісний номер – 1200 грн <u>Двомісний номер</u> - 1488 грн <u>Тримісний номер з балконом</u> - 1743 грн <u>Тримісний номер</u> - 1870 грн <u>Чотиримісний номер</u> - 1743 грн	Інфраструктура: Ресторан; Бар; Автостоянка Послуги: Номери для некурців Автостоянка Безкоштовний Wi-Fi Сімейні номери Опалення Ліфт Чайо-/кавоварка у всіх номерах	50%
Arena Summit Apart Hotel[17]	вулиця Лесі Українки 3	Ділового призначення	***	<u>Апартаменти-студіо</u> – 1300 грн <u>Апартаменти-студіо з гідромасажною ванною</u> - 1400 грн Одномісний номер – 1000 грн <u>Двомісний номер</u> - 1100 грн <u>Тримісний номер</u> - 1200 грн	Інфраструктура: Бар; Ресторан; Автостоянка; Трансфер з/до аеропорту Номери для некурців Обслуговування номерів Безкоштовний Wi-Fi Цілодобова стійка реєстрації гостей Опалення Ліфт Чайо-/кавоварка у всіх номерах Дитячі ліжечка (за запитом)	60%
Campus Community A-Hotel[18]	Вул Саксаганського 1	Ділового призначення	***	<u>Double capsule (upper level)</u> - 1006 грн <u>Double capsule (lower level)</u> - 1078 грн <u>Малий двомісний номер</u> - 2478 грн <u>Двомісний номер з 1 двоспальним або 2 односпальними ліжками і власною ванною кімнатою</u> - 1700 грн <u>Ліжко в 9-місному загальному номері (гуртожиткового типу)</u> - 550 грн <u>Ліжко в 6-місному жіночому загальному номері</u> - 718 грн	Інфраструктура: Ресторан; Бар; Номери для некурців Безкоштовна парковка Безкоштовний Wi-Fi Сімейні номери Цілодобова стійка реєстрації гостей Бар Опалення Місця для куріння Дуже добрий сніданок	40%

				<u>Одномісний капсульний номер</u> 718 грн <u>Ліжко в 6-місному загальному номері</u> – 718 грн		
Radisson Blu Hotel Radisson Blu Hotel[19]	вулиця Ярославів Вал 22	Ділового призначення	****	<u>Стандартний двомісний номер з 1 двоспальним ліжком або 2 окремими ліжками</u> – 5 446 грн <u>Покращений двомісний номер/номер Твін</u> - 6 074 грн <u>Стандартний номер – Низький поверх</u> – 6 284 грн <u>Покращений номер – Низький поверх</u> – 7 331 грн <u>Напівлюкс</u> - 10 055 грн <u>Напівлюкс – Низький поверх</u> - 10 893 грн <u>Люкс</u> - 12 149 грн	Інфраструктура: Бар; Ресторан; Конференц-зал/бенкетний зал; Тераса; Послуги: Кондиціонер; На всій території готельного об'єкта і в номерах заборонено курити; Послуга дзвінок- "будильник"; Опалення; Запаковані ланчі; Килимове покриття; Ліфт; Номери для некурців; Обслуговування номерів	70%

Провівши аналіз структури існуючої мережі готельних підприємств в Печерському районі м. Києва, я знайшла 5 основних недоліків, які є майже у всіх конкурентів це: високі ціни за проживання, недостатня кількість реклами готелю, швидкість обслуговування, більша наявність додаткових послуг у конкурентів, відсутність інвестицій.

При відкритті готелю ці всі помилки будуть враховані. Категорія готелю буде 4* також готель буде ділового призначення, так як він розташований в самому центрі Києва, на мою думку готель буде найкращим місцем для ділових людей, а також і для туристів.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Однією з найважливіших галузей національної економіки і однією із основних складових функціонування туристської галузі є транспортна

інфраструктура. Печерський район обмежований чи не найголовнішими «артеріями» міста – вулицями Хрещатик і Червоноармійською, а також південною гілкою залізниці. Печерський район має виходи до головних мостів, які сполучають правий берег Дніпра з лівим: міст Патона, міст Метро, Залізничний міст, та Парковий пішохідний міст, що веде до зони відпочинку Труханова острова.

Центральне положення району дає можливість дістатися в будь-який куточок міста в порівняно невеликий проміжок часу. Це зумовлено ще й тим, що територію Печерського району перетинають всі три гілки київського метрополітену з основними пересадочними станціями: Хрещатик - Майдан Незалежності, Палац Спорту - Площа Льва Толстого.

В районі працюють біля 400 об'єктів ресторанного господарства різного типу (ресторанів, кафе-барів, закладів швидкого харчування тощо), серед яких понад 50 ресторанів цінкових категорій бізнес, люкс та еліт.

Район має потужну матеріально-технічну базу для занять фізичною культурою та спортом: на території району знаходяться 2 стадіони міжнародного значення (НСК «Олімпійський» і стадіон «Динамо» ім. В.Лобановського), Палац Спорту, де проходять всі значні міжнародні і загальнодержавні спортивні події, льодовий каток «Крижинка», 17 спортивних шкіл, 12 плавальних басейнів та ін.

До повномасштабного вторгнення у 2022 році Київ відвідали 98 тисяч осіб іноземців, повідомили в Управлінні туризму КМДА.

Це у 10,4 раза менше, ніж за аналогічний період у довоєнному 2021 році.

Значно скоротилась й кількість внутрішніх туристів. У 2022 році Київ відвідали лише 172 тисячі українців, а у 2021-му – 2,1 млн.

Прибуток від туризму за 2022 рік склав 38,8 млн грн.

Показник туристичного збору за 2022 рік, який лише удвічі менший, аніж у 2021 році, столиця отримала здебільшого завдяки візитам іноземних делегацій та представників засобів масової інформації, які приїжджають до

нас не відпочивати, а працювати.

Найчастіше столицю відвідували представники таких країн: Ізраїль; Туреччина; Німеччина; США; Велика Британія.

Нещодавно столицю визнали найкращим містом світу у 2023 році.[20]



Рис 2.1 Графік потоку іноземних туристів до м. Києва за 2022 р[20]

Аналізуючи рис 2.1 з початком повномасштабного вторгнення поток туристів до м. Києва значно зменшився. До 24 лютого 2022 року відбувалося стабільне зростання чисельності іноземних та внутрішніх туристів. Через російську агресію проти України кількість іноземних туристів, що відвідали Київ, зменшилася в 3 рази.

Отже даний готель буде спрямований на обслуговування ділових людей. Готель буде на 102 номерів, дана ділянка підходить під побудову даного готель, в даному районі великий потік туристів, багато цікави місць, які можна відвідати гостям.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Після того, як ми визначили місце будівництва майбутнього готельного

підприємства, визначаємо тип, категорію, місткість, склад потенційного контингенту споживачів та наводиться характеристика інших складових концепції готелю, які підкреслюють основну ідею функціонування підприємства з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку.

Таблиця 2.2 – Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Ділового призначення
Категорія	4 зірки
Номерний фонд	102 номерів 182 місць
Місце знаходження	М. Київ, Печерський район, вул. Мечникова
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Архітектурна унікальність	-
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Туристи та ділові люди, які приїхали попрацювати та чудово провести свій час
Основні послуги	Проживання та харчування
Додаткові послуги	ремонт одягу та взуття, прання та хімчистка; спортивний і тренажерний зал; користування камерою зберігання чи сейфом; прокат автомобілів; виклик таксі; організація екскурсій; замовлення послуг перекладачів, гідів; оренда конференц-залу; боулінг.
Інфраструктура	конференц зал; SPA; фітнес-центр; бар; ресторан; паркова
Режим роботи	Цілорічний, 5:00-00:00

Даний готель розташований в самому центрі Києва, поруч знаходиться багато цікавих та визначних місць. Тому після конференцій гості зможуть прогулятися по визначних місцях або просто відпочити в готелі та відвідати SPA.

Оформлення інтер'єру в стилі мінімалізм сьогодні залишається досить популярним, хоча цей вид дизайну квартир, котеджів, бізнес-центрів, готелів з'явився ще в II половині XX століття. Але лаконічність і наявність великих просторів, а не захащених зайвими предметами і декором – це найбільш характерні риси цього інтер'єрного стилю, саме тому для готелю був обраний саме цей стиль.

Основні послуги готелю харчування та проживання.

Додаткові послуги готелю: ремонт одягу та взуття, прання та хімчистка; спортивний і тренажерний зал; користування камерою зберігання чи сейфом; прокат автомобілів; виклик таксі; організація екскурсій; замовлення послуг перекладачів, гідів; оренда конференц-залу; боулінг, конференц зал; SPA; фітнес-центр; бар; ресторан; паркінг.

Режим роботи готелю: 5:00-00:00 та цілодобово.

Так як готель ділового призначення він має відповідати всім стандартам гостя. Не тільки послуги, але й будь-які дрібниці повинні відповідати високому рівню міжнародного стандарту обслуговування.

У номерному фонді будуть переважати одномісні номери, у кожному номері буде зона для роботи, також в кожному номері буде наявна своя захищена кімната. У номерному фонді будуть апартаменти, для випадку, якщо ділові люди приїжджають із сім'єю. Обладнати простори для проведення ділових подій: конференц-зал, переговорні кімнати тощо.

У складі об'єкта буде ресторан і бар, а також послуга доставки їжі в номер.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Дане готельне підприємство спрямоване на те, щоб максимально задовольнити потреби гостя, тому організація обслуговування, повинна мати чітку структуру.

Організаційна структура готельного підприємства визначається призначенням готелю, місцеположенням, специфікою клієнтури та іншими факторами. Вона є відбитком повноважень і обов'язків кожного із працівників.

В залежності від типу, категорії, місткості засобу розміщення, та переліку послуг, що будуть надаватися, необхідно визначитися з організаційно-функціональною структурою управління підприємством гостинності, яка відображатиме особливості сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується.

До основних функціональних служб готелю, відносяться:

- | служба управління номерним фондом;
- | адміністративна служба;
- | служба організації харчування;

До допоміжних:

- | комерційна служба;
- | інженерні (технічні) служби;
- | допоміжні та додаткові служби.

Основні служби готелю наведені в табл 3.1

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративно -управлінська служба	-організацію управління всіма структурними ланками готельного комплексу; -приймає загальні рішення щодо його функціонування - вирішення проблеми фінансового і кадрового забезпечення; -модернізації підприємства, корпоративних стосунків; -визначення напрямків діяльності;	-Менеджер з персоналу ; -Менеджер з охорони праці; -Секретар; -Економіст ; -Фінансист; -Маркетолог ; -Головний бухгалтер; -Бухгалтер; -Касир;
Служба прийому і розміщення	- бронювання номерів за запитом гостя; - реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформаційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - ведення необхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду	-менеджер служби прийому та розміщення; -спеціаліст із бронювання номерів; -адміністратор; -носій багажу;
Служба управління номерним фондом	- контролем якості обслуговування, станом обладнання і комфорту у номерах, приміщеннях громадського та службового призначення; - прийманням необхідних заходів із максимального збільшення доходів від сплати за проживання у готелі, підвищення зайнятості готельних номерів; - проведення моніторингу системи тарифів на послуги у номерах, визначення у співпраці з економічним відділом та комерційною службою	-Працівник пральні; - Працівник хімчистки; - Супервайзер; -Покоївка; - Прибиральниця;

	оптимального тарифу; - підбором персоналу здатного ефективно виконувати функціональні обов'язки у службі; - координацією роботи з іншими службами (службою прийому і розміщення, бронювання, інженерно-експлуатаційною, комерційною); -забезпеченням підвищення професійно-кваліфікаційного рівня підлеглих;	
Служба ресторанного господарства	- правила і техніку обслуговування свят; - основи технології приготування страв, вимоги до їх якості та оформлення; - форму обслуговування; - правила контролю на контрольно-касових апаратах; - ціноутворення у закладах ресторанного господарства. Менеджер із обслуговування має право: - не допускати або усувати від роботи працівників залу, які порушили трудову дисципліну або правила внутрішнього розпорядку; - доповідати про інцидент, що відбувся, вищому керівництву; - вимагати правильного оформлення і належного рівня якості страв і кулінарних виробів, а у разі їх невідповідності вимогам, повертати для заміни; - давати пропозиції щодо найму і звільнення персоналу торгового залу;	-Шеф-кухар; - Кухарі; - Адміністратор; -Касир; - Бармен; - Офіціант; - Комірник; - Вантажник; - Гардеробник;

	- перевіряти знання персоналу і давати висновок про рівень його професійної підготовки, вносити пропозиції щодо складу ланок і щодо призначення старших офіціантів, підвищення кваліфікаційного розряду працівників; - вносити пропозиції про скликання атестаційної комісії для визначення кваліфікації персоналу ресторану; - здійснювати контроль за практикою учнів-офіціантів і дотриманням учбових програм; - вносити пропозиції щодо заохочення працівників залу.	
Головний інженер	-Визначає науково-технічну політику, перспективи розвитку підприємства і шляхи реалізації комплексних програм з усіх напрямів удосконалення, реструктуризації, реконструкції і технічного переозброєння виробництва, його спеціалізації та кооперування; -Забезпечує постійне підвищення рівня технічної підготовки виробництва, його ефективності, скорочення матеріальних, фінансових і трудових витрат на виробництво продукції, робіт (послуг), їх високу якість, довговічність згідно з державними стандартами, технічними умовами і вимогами конструювання, раціональне використання виробничих фондів і всіх видів ресурсів; -Керує розробкою перспективних планів розвитку підприємства, реконструкції та модернізації, заходів щодо запобігання шкідливому впливу виробництва на навколишнє середовище,	-Інженер з поточного ремонту; -Системний; -Адміністратор; - Електрик; - Сантехнік; - Слюсар

	дбайливого використання природних ресурсів, створення сприятливих і безпечних умов праці і високої культури виробництва; -Організує розробку і виконання планів впровадження нової техніки і технології, організаційно-технічних заходів, науково-дослідних та експериментальних конструкторських робіт;	
Служба охорони та життєзабезпечення	-проведення організаційних заходів щодо створення пожежної охорони в готелі; -проведення протипожежної підготовки працівників; -проведення протипожежної профілактики -забезпечення безпечної експлуатації всіх систем -вчасне реагування на аварійні ситуації та події -забезпечення безпеки електромережі та електроприладів	-Інженер з питань пожежної охорони; -Охоронці
Рекреаційна служба	-запис мешканців готелю на SPA-процедури, тренажер, розрахунок; -якісне обслуговування на SPA-процедури ті тренажерному залі; -ведення необхідної документації; -відстеження самопочуття відвідувачів; -надання косметологічних процедур;	-Косметолог; - Масажист; - Лікар терапевт; - Фітнестренер;

Служба з надання ділових послуг	-організація проведення ділових зустрічей,бізнес-подій ; - організація надання конференц-залів із необхідною технікою в оренду; -організація харчування	Головний менеджер служби, спеціаліст по організації та продажу бізнес-подій.
---------------------------------	---	--



3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Для визначення площі приміщень ділової діяльності необхідно враховувати розміри та кількість обраного обладнання. Технічну характеристику визначаємо за каталогами фірм-постачальників меблів,

устаткування, що працюють на ринку України, або за довідниковою літературою. Таким чином перевага надається обладнанню українського виробництва.

Таблиця 3.2 – Приміщення приймально-вестибюльної групи

Назва приміщення	Площа, м2	Характеристика
Вестибюль	132	Простір при вході в будівлю або готель, призначений для першого враження та зручного переходу гостей в інтер'єр готелю.
Лоббі – бар	21,2	Приміщення для відпочинку гостей, обладнане барами, де можна замовляти напої та легкі страви.
Бюро прийому, реєстрації та бронювання	15	Центральна зона для реєстрації гостей, отримання ключів, бронювання номерів та отримання необхідної інформації.
Кімната чергового персоналу	12	Приміщення для відпочинку та роботи персоналу, який призначений для чергування та вирішення поточних завдань.
Службовий санітарно – технічний блок	10	Приміщення, обладнане для забезпечення працівників необхідними санітарними та технічними умовами.
Кімната чергового адміністратора	8	Приміщення для роботи адміністратора, який координує роботу персоналу та вирішує поточні питання обслуговування гостей.
Сейфова	8	Приміщення для зберігання цінних речей гостей та цінностей готелю в безпечному сейфі.
Швейцарська і приміщення носильників	8	Простір для швейцара або працівників, що надають допомогу гостям, і приміщення для зберігання та обслуговування багажу.
Камера схову	11	Приміщення для зберігання особистих речей та багажу гостей, які необхідно залишити на час перебування.
Приміщення охорони	8	Приміщення для працівників охорони, обладнане необхідними засобами забезпечення безпеки готелю та гостей.
Комора прибирального інвентарю	1,2	Приміщення для зберігання прибиральних засобів та інвентарю для обслуговування готелю.
Санвузол роздільний	6	Санітарний вузол, призначений для персоналу, який може використовувати його для особистої гігієни та санітарних

		потреб.
--	--	---------

Враховуючи нормативну документацію, місткість та категорію майбутнього закладу, підібрано склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи і оформлено у табл. 3.2.

Корисна площа приміщення, $S_{кор}$, $м^2$ – це сума площ, котру займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

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

p – кількість обладнання даного виду, шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, $м^2$

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				
Стіл журнальний	TABURETKA	5	920x430x505	1,97
Диван	TABURETKA	10	1440x750x505	10
Всього				Скор=11,9
Лоббі-бар				
Стілець барний	TABURETKA	7	230x230x804	0,40
Барна стійка	TABURETKA	1	2200x540x1204	1,1
Холодильні Вітрини	TABURETKA	2	900x500x703	0,9
Стіл	TABURETKA	4	900x500x655	1,45
Стільці	TABURETKA	14	340x430x505	1,85
Мийна ванна	TABURETKA	1	500x300x605	0,15
Всього				Скор=5,85
Бюро прийому, реєстрації та бронювання				
Стійка	TABURETKA	1	2300x490x705	4
Стільці	TABURETKA	6	400x440x605	5
Шафа	TABURETKA	2	1300x500x1810	3
Стіл	TABURETKA	2	1000x600x649	3
Всього				Скор=15
Кімната чергового персоналу				
Стіл	TABURETKA	1	1000x600x655	2
Дивани	TABURETKA	1	1400x500x605	1
Стільці	TABURETKA	1	400x440x605	3,5
Холодильник	TABURETKA	1	500x450x875	1,5

Всього				Скор=8
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітази	TABURETKA	3	680x450x655	4
Умивальники	TABURETKA	2	500x400x655	4
Всього				Скор=8
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	TABURETKA	1	1000x600x655	3
Стільці	TABURETKA	1	400x440x605	2.5
Шафа	TABURETKA	2	1300x500x1810	2.5
Всього				Скор=8
Сейфова				
Стіл	TABURETKA	1	1000x600x655	2
Стільці	TABURETKA	1	400x440x605	2
Сейфи	TABURETKA	6	560x470x605	4
Всього				Скор=8
Швейцарська і приміщення носильників				
Стелажі	TABURETKA	2	1200x500x1610	4
Стіл	TABURETKA	1	1000x600x655	2
Всього				Скор=6
Камера схову				
Стелажі	TABURETKA	2	1200x500x1610	5
Стіл	TABURETKA	1	1000x600x656	4
Стільці	TABURETKA	2	400x440x606	2
Всього				Скор=11
Приміщення охорони				
Стіл	TABURETKA	1	1000x600x655	2
Дивани	TABURETKA	1	1400x500x606	4
Стільці	TABURETKA	2	400x440x606	2
Комп'ютери	Технохолд	2	300x15	-
Всього				Скор=8
Комора прибирального інвентарю				
Стелажі	TABURETKA	2	1200x500x1605	1,2
Всього				Скор=1,2
Санвузол роздільний				
Унітази	TABURETKA	3	680x450x657	2
Умивальники	TABURETKA	3	500x400x657	2
Пісуари	TABURETKA	3	400x270x606	2
Всього				Скор=6
Всього				245,2

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наводяться у вигляді табл. 3.3

Таблиця 3.3 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю

Назва приміщень	Площа, м²	Нормативна площа приміщень м²
Вестибюль	132	100
Бюро прийому, реєстрації та бронювання	15	12
Лоббі – бар	21,2	21,2
Кімната чергового персоналу	12	12
Службовий санітарно – технічний блок	10	10
Кімната чергового адміністратора	8	8
Сейфова	8	8
Швейцарська і приміщення носильників	8	8
Камера схову	11	10
Приміщення охорони	8	8
Комора прибирального інвентарю	4	1,2
Санвузол роздільний	6	6
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	245,2	207,2

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд готельного підприємства формується відповідно до категорії 4* та рекомендованих вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та надається у вигляді табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Розрахунок номерного фонду ділового готелю категорії 4* на 102 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	2
Напівлюкс	1	1	2	4
Номер I категорії (одномісний)	1	1	30	30
Номер I категорії	1	2	57	134

(двомісний)				
Номер І категорії для маломобільних груп населення*	1	1	10	10
Всього			102	182

Площа номерів визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати.

Корисна площа номеру, $S_{кор}$, м², розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування за формулою 3.1.

Розрахунок площ номерів визначених категорій наводиться у вигляді табл. 3.5

Таблиця 3.5 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартаменти (житлова площа)				
Ліжко	TABURETKA	1	2130x1678x555	3,57
Шафа	TABURETKA	1	910x456x570	0,41
Тумба	TABURETKA	2	450x450x405	0,4
Письмовий стіл	TABURETKA	1	1300x548x605	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x506	0,6
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1760	0,8
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Комод	TABURETKA	1	670x450x610	0,3
Всього				S _{кор} =6,79
Вітальня				
Крісла	TABURETKA	2	550x550x510	0,6
Журнальний Столик	TABURETKA	1	890x540x510	0,48
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1760	0,8
Шафа	TABURETKA	1	910x456x570	0,41

Підставка для Багажу	TABURETKA	1	1200x600x510	0,72
Всього				S _{кор} =3,01
Передпокій				
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1760	0,8
Крісла	TABURETKA	2	550x550x510	0,6
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Всього				S _{кор} =1,4
Основний санітарний вузол				
Раковина	TABURETKA	1	600x400x503	0,24
Туалет	TABURETKA	1	800x457x602	0,36
Джакузі	TABURETKA	1	980x800x602	0,78
Дзеркало	TABURETKA	1	200x702	-
Всього				S _{кор} =1,38
Додатковий санітарний вузол				
Раковина	TABURETKA	1	600x400x505	0,24
Туалет	TABURETKA	1	800x457x605	0,36
Дзеркало	TABURETKA	1	200x705	-
Всього				S _{кор} =0,6
Захищена кімната				
Ліжко	TABURETKA	1	1110x1378x355	2,50
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x606	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x505	0,6
Всього				S _{кор} =3,81
Всього номеру				S _{кор} =16,99
Люкс(житлова площа)				
Ліжко	TABURETKA	1	2130x1678x550	3,57
Шафа під ТВ	TABURETKA	1	910x456x567	0,41
Тумба	TABURETKA	2	450x450x410	0,4
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x610	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x510	0,6
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1710	0,8
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Всього				S _{кор} =6,49
Вітальня				
Крісла	CTABURETKA	2	550x550x510	0,6

Журнальний столик	STABURETKA	1	890x540x510	0,48
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1766	0,8
Шафа під ТВ	TABURETKA	1	910x456x577	0,41
Підставка для Багажу	TABURETKA	1	1200x600x510	0,72
Всього				3,01
Передпокій				
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1766	0,8
Крісла	TABURETKA	2	550x550x510	0,6
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Всього				S_{кор}=1,4
Основний санітарний вузол				
Раковина	TABURETKA	1	600x400x510	0,24
Туалет	TABURETKA	1	800x457x610	0,36
Душ	TABURETKA	1	800x800x1810	0,64
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Всього				S_{кор}=1,24
Додатковий санітарний вузол				
Раковина	TABURETKA	1	600x400x501	0,24
Туалет	TABURETKA	1	800x457x601	0,36
Дзеркало	TABURETKA	1	200x701	-
Всього				S_{кор}=0,6
Захищена кімната				
Ліжко	TABURETKA	1	1110x1378x355	2,50
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x605	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x505	0,6
Всього				S_{кор}=3,81
Всього номеру				S_{кор}=16,55

Напівлюкс (житлова площа)				
Ліжко	TABURETKA	1	2130x670x605	1,42
Шафа під ТВ	TABURETKA	1	910x456x575	0,41
Тумба	TABURETKA	1	450x450x410	0,2
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x610	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x510	0,6
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1765	0,8

Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Журнальний столик	TABURETKA	1	890x540x510	0,48
Підставка для Багажу	TABURETKA	1	1200x600x505	0,72
Комод	TABURETKA	1	670x450x605	0,3
Всього				S _{кор} =5,64
Основний санітарний вузол				
Раковина	TABURETKA	1	600x400x505	0,24
Туалет	TABURETKA	1	800x457x605	0,36
Душ	TABURETKA	1	800x800x1805	0,64
Дзеркало	TABURETKA	1	200x705	-
Всього				S _{кор} =1,24
Передпокій				
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1760	0,8
Крісла	TABURETKA	2	550x550x510	0,6
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Всього				S _{кор} =1,4
Захищена кімната				
Ліжко	TABURETKA	1	1110x1378x355	2,50
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x605	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x505	0,6
Всього				S _{кор} =3,81
Всього номеру				S _{кор} =12,09
Номер І категорії (двомісний)				
Ліжко	TABURETKA	1	2130x1679x555	3,57
Шафа	TABURETKA	1	910x456x510	0,41
Тумба	TABURETKA	2	450x450x410	0,4
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x610	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x510	0,6
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1765	0,8
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Підставка для Багажу	TABURETKA	1	1200x600x510	0,72
Всього				S _{кор} =7,21
Передпокій				
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1768	0,8
Крісла	TABURETKA	2	550x550x510	0,6
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-

Всього				S _{кор} =1,4
Основний санітарний вузол				
Раковина	TABURETKA	1	600x400x510	0,24
Туалет	TABURETKA	1	800x457x605	0,36
Душ	TABURETKA	1	800x800x1805	0,64
Дзеркало	TABURETKA	1	200x705	-
Всього				S _{кор} =1,24
Захищена кімната				
Ліжко	TABURETKA	1	1110x1378x355	2,50
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x605	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x505	0,6
Всього				S _{кор} =3,81
Всього номеру				S _{кор} =13,66
Номер І категорії (одномісний)				
Ліжко	TABURETKA	1	2130x670x605	1,42
Шафа під ТВ	TABURETKA	1	910x456x575	0,41
Тумба	TABURETKA	1	450x450x405	0,2
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x605	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x505	0,6
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1765	0,8
Дзеркало	TABURETKA	1	200x705	-
Підставка для Багажу	TABURETKA	1	1200x600x505	0,72
Всього				S _{кор} =4,86
Передпокій				
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x670x1765	0,8
Крісла для Відпочинку	TABURETKA	2	550x550x505	0,6
Дзеркало	TABURETKA	1	200x705	-
Всього				S _{кор} =1,4
Основний санітарний вузол				
Раковина	TABURETKA	1	600x400x505	0,24
Туалет	TABURETKA	1	800x457x605	0,36
Душ	TABURETKA	1	800x800x1805	0,64
Дзеркало	TABURETKA	1	200x710	-
Всього				S _{кор} =1,24
Захищена кімната				
Ліжко	TABURETKA	1	1110x1378x350	2,50
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x610	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x5050	0,6
Всього				S _{кор} =3,81
Всього номеру				S _{кор} =11,31

Номери для мало мобільних				
Ліжко	TABURETKA	2	2130x670x610	2,84
Тумба	TABURETKA	1	450x450x410	0,4
Шафа під ТВ	TABURETKA	1	910x456x520	0,41
Стіл	TABURETKA	1	1300x548x610	0,71
Крісла	TABURETKA	2	540x554x500	0,6
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x660x1750	0,8
Дзеркало	TABURETKA	1	210x710	-
Підставка для Багажу	TABURETKA	1	1200x600x501	0,72
Всього				S _{кор.} =7,7
Передпокій				
Функціональні Шафи	TABURETKA	1	1200x650x1750	0,8
Крісла	TABURETKA	2	550x550x500	0,6
Дзеркало	TABURETKA	1	250x750	-
Всього				S _{кор.} =1,68
Основний санітарний вузол				
Раковина	TABURETKA	1	650x400x500	0,24
Туалет	TABURETKA	1	850x457x600	0,36
Душ	TABURETKA	1	850x800x1800	0,64
Дзеркало	TABURETKA	1	250x700	-
Всього				S _{кор.} = 1,48
Захищена кімната				
Ліжко	TABURETKA	1	1110x1380x350	2,50
Стіл	TABURETKA	1	1300x550x600	0,71
Крісла	TABURETKA	2	550x550x500	0,6
Всього				S _{кор.} =3,81
Всього номеру				S _{кор.} =14,67
Технічна кімната				
Стіл	TABURETKA	2	1300x550x600	0,85
Крісла	TABURETKA	2	550x550x500	0,9
Диван	TABURETKA	1	1500x650x700	1,50
Всього				S _{кор.} =3,25

На основі корисної площі, $S_{кор}$, за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа номерів, $S_{заг}$, м².

Розраховану загальну площу номерів порівнюють з нормативною. У випадку коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для

подальших розрахунків приймається нормативна. Остаточні площі номерів наводяться у вигляді табл. 3.6.

Таблиця 3.6 – Загальна площа номерів ділового готелю категорії 4* на 102 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова*	Санвузлів		передпокою	загальна
		Основного	додаткового		
Апартаменти	32,7	4,6	2	4,6	44,9
Люкс	31,7	4,1	2	4,6	43,4
Напівлюкс	23,5	4,1	-	4,6	27,6
Стандарт двомісний	24,1	4,1	-	4,6	33,8
Стандарт одномісний	16,3	4,1	-	4,6	25,5
Номери для Мало мобільних	25,7	4,9	-	5,6	36,2

У відповідності до категорії та місткості готельного підприємства визначаємо склад і площу приміщень поповерхового обслуговування.

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наводяться у вигляді табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Приміщення по поверхового обслуговування

Назва приміщення	Площа, м2	Характеристика
Хол	30	Простір при вході, призначений для прийому гостей та створення першого враження. Може містити рецепційний стіл, стільці, декоративні елементи та інші деталі, спрямовані на зручний та привабливий прийом гостей
Кімната чергового Персоналу	12	Приміщення для відпочинку та робочого часу персоналу. Може містити стільці, столи, комфортні меблі та інші зручності для персоналу.
Комора брудної Білизни	6	Приміщення для зберігання та сортування брудної білизни перед пранням. Має бути обладнане відповідним обладнанням для забезпечення гігієнічних умов та ефективності обробки білизни.

Майданчик розбирання брудної білизни при білизно проводі	4	Місце для викладання брудної білизни перед подачею на прання. Має відповідні умови для відділення різних типів білизни та підготовки до процесу прання.
Комора прибирального Інвентарю	4	Приміщення для зберігання прибиральних засобів, інвентарю та обладнання для здійснення прибирання приміщень.
Приміщення для зберігання візків покоївки	12	Місце для зберігання та підготовки візків, які використовують покоївки для перевезення прибирального інвентарю та засобів.
Санвузол для Персоналу	4	Санітарний приміщення для персоналу з умивальником, туалетом та іншими зручностями для особистої гігієни.

Таблиця 3.8 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Приміщення	Нормативна площа приміщень, м2
Хол	30
Кімната чергового Персоналу	12
Комора брудної Білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизно проводі	4
Комора прибирального Інвентарю	4
Приміщення для зберігання візків покоївки	12
Санвузол для Персоналу	4
Сервізна	7

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

В готелі буде передбачений ресторан місткість якого 186 місць, обслуговування буде здійснюватись частково офіціантами, а обід офіціантами.

Готель надає споживачам наступні послуги, які пов'язані з харчуванням: ресторан, бар на поверхах, бар при культурно дозвілевій групи приміщень, лоббі-бар, їдальня для персоналу.

Сніданок буде надаватись видом обслуговування «Шведський стіл», а далі заклад буде працювати за видом обслуговування «А ля карт».

Таблиця 3.9 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	186	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок-«шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Офіціантами часткове. Повне офіціантами	Українська кухня.	7:00-11:00 сніданок 23:00
Бар при конференц залах	Вищий	15	Мешканці готелю	«А ля карт»	Барменами, повне	-	10:00-23:00
Лоббі-бар	Вищий	5	Мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	Барменами, повне	Вітамінний	Цілодобово
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	6:00-22:00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Обов'язковою складовою закладу ресторанного господарства є розробка меню. Виходячи з того, що у ресторані сніданок надаватиметься

лише гостям готелю окремо складаємо меню сніданку.

Таблиця 3.10 – Меню континентального розширеного сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мг)
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Асорті овочеве (помідор,огірок, капуста, перець)	15/15/15/15
Згідно ТК	Салат з кальмара (кальмар, яйця, цибуля, капуста)	70
Згідно ТК	Салат овочевий (помідор,огірок,перець)	70
Згідно ТК	Асорті м'ясне ("Шинка", "Балик", ковбаса)	20/20/20
Згідно ТК	Асорті сирне ("Чедер", "Пармезан", "Моцарелла")	15/15/15
	Сир кисломолочний 3%	100
	Сиркова маса з персиком (Яготинська)	100
	Йогурт Дано(без цукру) (Danone)	100
	Молоко (2,5% Яготинське)	200
	Масло 60% (Яготинське)	15
Гарячі страви		
Згідно ТК	Сосиски мисливські	70
Згідно ТК	Сосиски відварні	100
Згідно ТК	Овочі гриль (гриби, помідори, перець)	30/30/30
Згідно ТК	Картопля по селянськи	60
Згідно ТК	Картопля фрі	60
Згідно ТК	Каша вівсяна на молоці	100
Згідно ТК	Каша вівсяна на воді	100
Згідно ТК	Яєчна глазунь	100
Згідно ТК	Яйця пашот	70
Згідно ТК	Омлет з сиром	100
Згідно ТК	Омлет з м'ясом (куряча грудка)	100
Згідно ТК	Омлет з беконом	100
Згідно ТК	Омлет з додаванням овочів (помідори,гриби)	100
Згідно ТК	Омлет із зеленню	100
Солодкі страви		

Згідно ТК	Фруктове асорті (груша, яблуко, персик)	30/30/30
	Мюслі	50
	Ягідні мюслі	50
	Гранола з шоколадом	50
	Гранола з ягодами (малина, полуниця)	50
	Джем з малини	20
	Джем з вишні	20
	Джем з сливи	20
	Джем з ожини	20
	Арахісова паста	30
	Арахіс	20
	Горіхи лісові	20
Напої		
Згідно ТК	Чай чорний “Greenfield”	200
Згідно ТК	Чай зелений “Greenfield”	200
Згідно ТК	Чай фруктовий “Greenfield”	200
Згідно ТК	Американо	100
Згідно ТК	Лате	250
Згідно ТК	Молоко кип’ячене	200
Згідно ТК	Лимонад апельсиновий	250
Згідно ТК	Лимонад ягідний	250
	Fanta сильногазована	300
	Sprite сильногазований	300
	Вода мінеральна не газована (Моршинська)	500
	Вода газована мінеральна (Моршинська)	500
Хліб, хлібобулочні вироби та борошняно кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	30
	Хліб житній	30
	Круасан з малиною	40
	Круасан з вишнею	40
	Круасан з сиром солоним	40
	Круасан з шинкою	40

Як вже зазначалося, після 11:00 ресторан працюватиме, як загальнодоступний заклад харчування тому складаємо меню вільного вибору страв.

Таблиця 3.11 – Меню вільного вибору для ресторану вищого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мг)
Фірмові страви		
Згідно ТК	Український борщ	250
Згідно ТК	Свинний Брізоль (свинина, гриби, сир)	300
Згідно ТК	Українець (сало, грінки, цибуля)	200
Згідно ТК	Компанійська дошка (ребра, курка гриль, ковбаски телячі, картопля по-селянськи, соління, хрін, гірчиця, аджика)	300
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Ікра зерниста	90
Згідно ТК	Балик осетровий з пловом	120
Згідно ТК	Судак заливний з картопляним п'юре	120
Згідно ТК	Салат з крабів (краби, сир, огірки, яйця, цибуля)	120
Згідно ТК	Салат із овочів (Помідор, огірок, капуста, морква)	100
Згідно ТК	Печериці смажені з сметанним соусом	100/50
	Індичка смажена з кисло-солодким соусом	120/50
Згідно ТК	Асорті сирне («Російський», «Домашній», Чедер»)	30/30/30
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Фрикадельки в сметаному соусі	100/50
Згідно ТК	Гриби в сметанному соусі	125
Супи		
Згідно ТК	Курячий бульйон	250
Згідно ТК	Суп молочний з гарбузом і крупою	200
Другі страви		
Згідно ТК	Судак запечений з гречаною кашою	250/100
Згідно ТК	Короп запечена з яйцем з картопляним п'юре	250/100
Згідно ТК	М'ясо смажене (свинина) з пловом	250/100
Згідно ТК	Ескалоп з пловом	250/100
Згідно ТК	Рагу із свинини	300
Згідно ТК	Біфштекс січений (свинина) з картопляним п'юре	300/250

Згідно ТК	М'ясо запечене з овочами (яловичина) (перець, кабачок, цибуля	250
Згідно ТК	Котлета по Київськи	250
Згідно ТК	Крокети картопляні з кисло-солодким соусом	250/300
Згідно ТК	Плов з бараниною і овочами (броколі, морква, перець)	250
Згідно ТК	Макарони з шинкою	250
Згідно ТК	Макарони з грибами	250
Згідно ТК	Макарони по флотськи	250
Згідно ТК	Вареники з вишнею	250
Згідно ТК	Вареники з малиною	250
Згідно ТК	Млинчики з повидлом (яблучним)	250
Згідно ТК	Оладки з медом	250
Згідно ТК	Омлет з шпиком	300
Солодкі страви		
Згідно ТК	Пудинг фруктовий (яблуко, вишня, малина)	100
Згідно ТК	Желе з апельсинів	120
Згідно ТК	Крем вершковий	120
Згідно ТК	Морозиво шоколадне	100
Напої власного виробництва		
Гарячі		
Згідно ТК	Чай чорний "Greenfield"	200
Згідно ТК	Чай зелений "Greenfield"	200
Згідно ТК	Чай фруктовий "Greenfield"	200
Згідно ТК	Латте	200
Згідно ТК	Американо	100
Згідно ТК	Капучино	180
Згідно ТК	Гарячий шоколад	200
Холодні		
Згідно ТК	Лимонад апельсиновий	200
Згідно ТК	Холодний персиковий чай	200
Згідно ТК	Фруктовий пунш	200
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	30
	Хліб житній	30
	Булочки з часником	50
	Штрудель з вишнею	75
	Круасан з повидлом	100
	Круасан зі згущеним молоком	100
	Слойка з малиною	50
Згідно ТК	Слойка з вишнею	50

Також представлена карта напоїв даного ресторану.

Таблиця 3.12– Карта напоїв ресторану вищого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка і горілчані	
Горілка “ Nemiroff De Luxe “ ТМ “Неміров”, Україна	0,5/0,05
Горілка “Старожитня”, ТМ “Старожитня” Україна	0,5/0,05
Горілка “Наша воля” ТМ “Наша воля”, Україна	0,5/0,05
Настоянка “ З перцем на меду” ТМ “Незалежна” Україна	0,5/0,05
Настоянка “Журавлина” ТМ “Prestige Garden” Україна	0,5/0,05
Шампанське та ігристі вина	
Шампанське “Imperial” біле сухе ТМ “Moet Chandon”, Франція	0,75
Шампанське “Москато” біле напівсолодке ТМ “Garcia Carrion”, Іспанія	0,75
Шампанське “Фроголіно”, біле солодке ТМ “Fiorelli Bianco”, Україна	0,75
Шампанське “Брют” біле ТМ “Moitі і Шандон” Франція	0,75
Шампанське “Брют” рожеве ТМ “Ланселот- Піен” Франція	0,75
Вино ігристе “Брют” рожеве ТМ “Шламбергер” Австрія	0,75
Вино ігристе “Фроголіно”, червоне напівсолодке, ТМ “Таирово” Україна	0,75
Коньяки і бренді	
Коньяк “Невицький замок” ТМ “Тиса”, Україна	0,5/0,05
Коньяк “Таврія”, ТМ “Таврія” Україна	0,5/0,05
Коньяк “Старий Кахеті” ТМ “Старий Кахеті”, Грузія	0,5/0,05
Бренді “Cortel “ ТМ “Гемако”, Франція	0,5/0,05
Лікери	

Лікер “Bepi Amaro” ТМ “Бепі Тосолін” Італія	0,7/0,05
Лікер “Nonino Amaro Quintessentia” ТМ “Ноніно” Італія	0,7/0,05
Лікер “Canari” ТМ “Канарі”, Польща	0,7/0,05
Лікер “Malibu” ТМ “Малібу” Великобританія	0,7/0,05
Лікер “St-Germain” ТМ “Бакарді”, Франція	0,7/0,05
Мінеральні води	
Вода мінеральна сильно газована “Поляна квасова”	0,5
Мінеральна вода негазована “Моршинська”	0,5
Мінеральна вода слабо газована “Моршинська”	0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильно газований “Pepsi cola”	0,5
Напій безалкогольний сильно газований “Cocacola”	0,5
Напій безалкогольний сильно газований “Sprite “	0,5
Напій безалкогольний сильно газований “Живчик”	0,5
Напій безалкогольний не газований “Живчик”	0,5
Соки	
Сік “Сандора” яблучний	1/ 0.5
Сік “Сандора” мультивітамін	1/ 0.5
Сік “Сандора” мультифрукт	1/ 0.5
Сік “Сандора” апельсиновий	1/ 0.5
Сік “Сандора” вишневий	1/ 0.5
Сік “Сандора” ягідний	1/ 0.5
Пиво	
Пиво “Waissburg” безалкогольне 0,45% Україна	0,5
Пиво темне “Erdinger” 5,3% Німеччина	0,5

Пиво світле “Budweiser” 5%, Німеччина	0,5
Пиво темне “Brauerei Veltins Pilsner” 4,8 Німеччина	0,5
Пиво темне “Guinness Draught” 4,1% Ірландія	0,5

На основі розробленого меню сніданку та меню вільного вибору необхідним є розрахувати завантаження обідньої зали. Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування,

n , осіб, визначається за формулою:

$$n = (N \times \eta \times k) / 100 \quad (2.3)$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження зали, %.

Таблиця 3.13 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 186 місць

Години Роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
07.00-10.00	сніданок для мешканців готелю		186
10.00-11.00	Перерва		
11.00-12.00	1.5	40	112
12.00-13.00	1.5	50	139
13.00-14.00	1.5	60	167
14.00-15.00	1.5	50	139
15.00-16.00	1.5	30	84
16.00-17.00	1.5	40	112
17.00-18.00	0.6	70	78
18.00-19.00	0.6	100	112
20.00-21.00	0.6	80	89
21.00-22.00	0.6	70	78
22.00-23.00	0.6	60	67
Всього відвідувачів на день ($n_{\text{заг}}$)			1177
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}} / N$, раз			6,3

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

$$N_{стр} = n_{снїд} \times k_{снїд} + n_{заг} \times k \quad (3.4)$$

де $n_{снїд}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб (дані табл. 2.13);

$n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проєктованого закладу, осіб (дані табл. 2.13);

$k_{снїд}$, k – коефіцієнт споживання страв (він показує, яка кількість страв в середньому припадає на 1 людину на підприємстві даного типу).

$$N_{стр} = 186 \times 3,5 + 1177 \times 3,5 = 477$$

Таблиця 3.14 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове відношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
1	2	3	4
Холодні страви та закуски:	30		195
Рибні		25	49
м'ясні		30	58
Овочеві		35	68
молоко і кисломолочні продукти		10	19
Гарячі страви:	50		325
м'ясні		65	211
Рибні		15	49
Овочеві		5	163
круп'яні		10	32
яєчні, сирні		5	163
Солодкі страви	20		130
Всього	100		651

**Таблиця 3.15 - Асортиментний склад продукції ресторану,
реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове відношення, %		Кількість страв, шт.
	від загал. кільк.	від даної групи	
1	2	3	4
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		353
Рибні		25	882
м'ясні		30	106
Салати		35	123
кисломолочні продукти		10	35
<i>Гарячі страви</i>	5		59
<i>Супи:</i>	25		294
Прозорі		15	44
Заправні		75	220
молочні, холодні, солодкі		10	29
<i>Другі гарячі страви:</i>	30		353
Рибні		15	53
м'ясні		65	229
Овочеві		5	18
круп'яні		10	35
яєчні, сирні		5	18
<i>Солодкі страви</i>	10		118
<i>Всього</i>	100		4119

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюється у вигляді табл. 3.16 та 3.17.

**Таблиця 3.16 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану,
реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на пснід відвідувача
<i>Гарячі напої</i>	Л	0,05	9
<i>Холодні напої:</i>	Л	0,05	9
мінеральна вода		0,08	15
фруктова вода		0,05	9
Сік		0,02	4
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	Кг		
Житній		0,05	9
Пшеничний		0,05	9
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,5	93
<i>Фрукти</i>	Кг	0,05	9
<i>Вино-горілочні вироби</i>	Л	0,1	19
<i>Пиво</i>	Л	0,025	5

Кількість напоїв для ресторану розраховується та вноситься до таблиці 3.17. Розрахунок проводиться з урахуванням норм споживання на 1 споживача.

Таблиця 3.17 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість
<i>Гарячі напої</i>	Л	0,05	59
<i>Холодні напої:</i>	Л		
мінеральна вода		0,08	94
фруктова вода		0,05	59
Сік		0,02	23
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	Кг		

Житній		0,05	59
Пшеничний		0,05	59
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	588
Фрукти	Кг	0,05	59
Вино-горілочні вироби	Л	0,1	118
Пиво	Л	0,025	29

На підставі розробленого меню та даних табл. складається денна виробнича програма майбутнього закладу (табл. 3.18-3.19).

Таблиця 3.18 Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви г (мг)
Холодні страви та закуски		195	
Згідно ТК	Асорті овочеве (помідор,огірок, капуста, перець)	24	15/15/15/15
Згідно ТК	Салат з кальмара (кальмар, яйця, цибуля, капуста)	24	70
Згідно ТК	Салат овочевий (помідор,огірок,перець)	24	70
Згідно ТК	Асорті м'ясне ("Шинка", "Балик", ковбаса)	15	20/20/20
Згідно ТК	Асорті сирне ("Чедер", "Пармезан", "Моцарелла")	15	15/15/15
	Сир кисломолочний 3%	15	100
	Сиркова маса з персиком (Яготинська)	15	100
	Йогурт Дано(без цукру) (Danone)	23	100
	Молоко (2,5% Яготинське)	20	200
	Масло 60% (Яготинське)	20	15
Гарячі страви		325	
Згідно ТК	Сосиски мисливські	27	70
Згідно ТК	Сосиски відварні	27	100
Згідно ТК	Овочі гриль (гриби, помідори, перець)	31	30/30/30

Згідно ТК	Картопля по селянськи	30	60
Згідно ТК	Картопля фри	30	60
Згідно ТК	Каша вівсяна на молоці	20	100
Згідно ТК	Каша вівсяна на воді	20	100
Згідно ТК	Яєчна глазунь	20	100
Згідно ТК	Яйця пашот	20	70
Згідно ТК	Омлет з сиром	20	100
Згідно ТК	Омлет з м'ясом (куряча грудка)	20	100
Згідно ТК	Омлет з беконом	20	100
Згідно ТК	Омлет з додаванням овочів (помідори,гриби)	20	100
Згідно ТК	Омлет із зеленню	20	100
Солодкі страви		130	

ЗгідноТК	Фруктове асорті (груша, яблуко, персик)	20	30/30/30
	Мюслі	20	50
	Ягідні мюслі	20	50
	Гранола з шоколадом	10	50
	Гранола з ягодами (малина, полуниця)	10	50
	Джем з малини	5	20
	Джем з вишні	5	20
	Джем з сливи	5	20
	Джем з ожини	5	20
	Арахісова паста	10	30
	Арахіс	10	20
	Горіхи лісові	10	20

**Таблиця 3.19 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу
на 186 місць**

№ рецептур и	Назва страви	Кількіст ь порцій, шт.	Вихід страви г (мг)
Фірмові страви			
Згідно ТК	Український борщ	30	250
Згідно ТК	Свинний Брізоль (свинина, гриби,сир)	30	300
Згідно ТК	Українець (сало, грінки, цибуля)	30	200

Згідно ТК	Компанійська дошка (ребра, курка гриль, ковбаски телячі, картопля по-селянськи, соління, хрін, гірчиця, аджика)	30	300
Холодні страви і закуски		353	
Згідно ТК	Ікра зерниста	46	90
Згідно ТК	Балик осетровий з пловом	46	120
Згідно ТК	Судак заливний з картопляним п'юре	43	120
Згідно ТК	Салат з крабів (краби, сир, огірки, яйця, цибуля)	43	120
Згідно ТК	Салат із овочів (Помідор, огірок, капуста, морква)	43	100
Згідно ТК	Печериці смажені з сметанним соусом	43	100/50
Згідно ТК	Індичка смажена з кисло-солодким соусом	44	120/50
Згідно ТК	Асорті сирне («Російський», «Домашній», Чедер»)	45	30/30/30
Гарячі страви		59	
Згідно ТК	Фрикадельки в сметаному соусі	30	100/50
Згідно ТК	Гриби в сметанному соусі	29	125
Супи		294	
Згідно ТК	Курячий бульйон	147	250
Згідно ТК	Суп молочний з гарбузом і крупною	147	200
Другі страви		353	
Згідно ТК	Судак запечений з гречаною кашою	20	250/100
Згідно ТК	Короп запечена з яйцем з картопляним п'юре	20	250/100
Згідно ТК	М'ясо смажене (свинина) з пловом	20	250/100
Згідно ТК	Ескалоп з пловом	20	250/100
Згідно ТК	Рагу із свинини	20	300
Згідно ТК	Біфштекс січений (свинина) з картопляним п'юре	19	300/250
Згідно ТК	М'ясо запечене з овочами (яловичина) (перець, кабачок, цибуля)	19	250/30/30/30
Згідно ТК	Котлета по Київськи	19	250
Згідно ТК	Крокети картопляні з кисло-солодким соусом	20	250/300
Згідно ТК	Плов з бараниною і овочами (броколі, морква, перець)	19	250/300
Згідно ТК	Макарони з шинкою	19	250
Згідно ТК	Макарони з грибами	19	250
Згідно ТК	Макарони по флотськи	19	250

Згідно ТК	Вареники з вишнею	20	250
Згідно ТК	Вареники з малиною	20	250
Згідно ТК	Млинчики з повидлом (яблучним)	20	250
Згідно ТК	Оладки з медом	20	250
Згідно ТК	Омлет з шпиком	20	300
Солодкі страви		118	
Згідно ТК	Пудинг фруктовий (яблуко, вишня, малина)	29	100
Згідно ТК	Желе з апельсинів	29	120
Згідно ТК	Крем вершковий	30	120
Згідно ТК	Морозиво шоколадне	30	100

**Таблиця 3.20 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу
на 186 місць (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порції, л
Горілка і горілчані		
Горілка “Nemiroff De Luxe” ТМ “Неміров”, Україна	6/60	0,5/0,05
Горілка “Старожитня”, ТМ “Старожитня” Україна	6/60	0,5/0,05
Горілка “Наша воля” ТМ “Наша воля”, Україна	6/60	0,5/0,05
Настоянка “З перцем на меду” ТМ “Незалежна” Україна	7/70	0,5/0,05
Настоянка “Журавлина” ТМ “Prestige Garden” Україна	7/70	0,5/0,05
Шампанське “Imperial” біле сухе ТМ “Moet Chandon”, Франція	5/25	0,75/0,15
Шампанське “Москато” біле напівсолодке ТМ “Garcia Carrion”, Іспанія	5/25	0,75/0,15
Шампанське “Фроголіно”, біле солодке ТМ “Fiorelli Bianco”, Україна	6/30	0,75/0,15
Шампанське “Брют” біле ТМ “Moitі і Шандон” Франція	5/25	0,75/0,15
Шампанське “Брют” рожеве ТМ “Ланселот- Піен”	5/25	0,75/0,15

Франція		
Вино ігристе “Брют” рожеве ТМ “Шламбергер” Австрія	4/20	0,75/0,15
Вино ігристе “Фроголіно”, червоне напівсолодке, ТМ “Таирово” Україна	4/20	0,75/0,15
Коньяк “Невицький замок” ТМ “Тиса”, Україна	6/60	0,5/0,05
Коньяк “Таврія”, ТМ “Таврія” Україна	6/60	0,5/0,05
Коньяк “Старий Кахеті” ТМ “Старий Кахеті”, Грузія	6/60	0,5/0,05
Бренді “Cortel “ ТМ “Гемако”, Франція	6/60	0,5/0,05
Лікер “Вері Amaro” ТМ “Бепі Тосолін” Італія	6/84	0,7/0,05
Лікер “Nonino Amaro Quintessentia” ТМ “Ноніно” Італія	6/84	0,7/0,05
Лікер “Canari” ТМ “Канарі”, Польща	6/84	0,7/0,05
Лікер “Malibu” ТМ “Малібу” Великобританія	5/56	0,7/0,05
Лікер “St-Germain” ТМ “Бакарді”, Франція	5/56	0,7/0,05
Мінеральні води		
Вода мінеральна сильно газована “Поляна квасова”	31	0,5
Мінеральна вода негазована “Моршинська”	32	0,5
Мінеральна вода слабо газована “Моршинська”	31	0,5
Фруктові води		
Напій безалкогольний сильно газований “Persi ч’ cola”	11	0,5
Напій безалкогольний сильно газований “Cocacola”	12	0,5
Напій безалкогольний сильно газований “Sprite “	12	0,5

Напій безалкогольний сильно газований “Живчик”	12	0,5
Напій безалкогольний не газований “Живчик”	12	0,5
Соки		
Сік “Сандора” яблучний	3	1/ 0.5
Сік “Сандора” мультивітамін	4	1/ 0.5
Сік “Сандора” мультифрукт	4	1/ 0.5
Сік “Сандора” апельсиновий	4	1/ 0.5
Сік “Сандора” вишневий	4	1/ 0.5
Сік “Сандора” ягідний	4	1/ 0.5
Пиво		
Пиво “Waissburg” безалкогольне 0,45% Україна	11	0,5
Пиво темне “Erdinger” 5,3% Німеччина	11	0,5
Пиво світле “Budweiser” 5%, Німеччина	12	0,5
Пиво темне “Brauerei Veltins Pilsner” 4,8 Німеччина	12	0,5
Пиво темне “Guinness Draught” 4,1% Ірландія	12	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства відображає особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства.

Вона дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність технологічних процесів, починаючи від надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції до приготування напівфабрикатів та страв і раціонального процесу обслуговування споживачів.

Для розроблення структурно-технологічної схеми виробничого процесу

закладу ресторанного господарства необхідно визначити потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах.

Потреба закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах (без розрахунків) визначається на основі меню основного підприємства харчування та наводиться у вигляді табл. 3.21.

Таблиця 3.21 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина тушка	Охолоджене
	Свинні ребра	Охолоджені
	Курка гриль	Охолоджене
	Сало свинини	Охолоджене
	Індичка	Охолоджене
	Куряча грудка	Охолоджена
	Фарш свинини	Охолоджений
	Яйця курячі	Охолоджені
	Тушка яловичини	Охолоджене
Риба та морепродукти	Судак	Охолоджений
	Краби	Заморожені
	Кальмари	Заморожені
	Короп	Охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	Телячі ковбаски	Пакетовані
	Ікра зерниста	Охолоджені
	Балик	Охолоджений
	Сосиски	Пакетовані
	Сосиски мисливські	Пакетовані
	Бекон	Пакетований
	Шинка	Пакетований
Молоко, молочні та жирові продукти	Майонез	Пакетований
	Сир	Пакетований
	Сметана	Пакетована
	Сир «Російський»	Пакетований
	Сир «Домашній»	Пакетований
	Сир «Чедер»	Пакетований
	Молоко	Охолоджене
	Масло вершкове	Пакетоване
	Кефір	Охолоджене
	Вершки	Охолоджені
Овочі та зелень	Картошка	Свіжа
	Буряк	Свіжий

	Морква	Свіжа
	Цибуля ріпчаста	Свіжа
	Капуста білокачанна	Свіжа
	Петрушка	Свіжа
	Перець солодкий	Свіжий
	Огірки	Свіжі
	Помідори	Свіжі
	Печериці	Свіжі
	Часник	Свіжий
	Шампіньйони	Свіжі
	Гарбуз	Свіжий
	Кабачки	Свіжі
	Броколі	Свіжі
Фрукти та ягоди	Малина	Свіжа
	Вишня	Свіжа
	Апельсин	Свіжий
	Груша	Свіжа
	Яблуко	Свіже
	Персик	Свіжий
Бакалійні товари	Томатне пюре	Пакетоване
	Соління	Солоні
	Хрін	Пакетований
	Гірчиця	Пакетована
	Аджика	Пакетована
	Перець чорний мелений	Пакетований
	Соевий соус	Пакетований
	Кетчуп	Пакетований
	Олія	Пакетована
	Каша вівсяна	Пакетована
	Повидло яблучне	Пакетоване
	Мед	Пакетований
	Чорний шоколад	Пакетоване
Сипучі продукти	Борошно	Пакетоване
	Цукор	Пакетований
	Сіль	Пакетована
	Кукурудзяний крохмаль	Пакетований
	Рис	Пакетований
	Гречка	Пакетована
	Паніровані сухарі	Пакетовані
	Макарони	Пакетовані
	Куркума	Пакетована
	Карі	Пакетована
	Розпушувач	Пакетований
	Ванільний цукор	Пакетований
	Желатин	Пакетований
	Цукрова пудра	Пакетована
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Грінки	Свіжі

Напої алкогольні	Горілка “Nemiroff De Luxe” ТМ “Неміров”, Україна	Пляшкова
	Горілка “Старожитня”, ТМ “Старожитня” Україна	Пляшкова
	Горілка “Наша воля” ТМ “Наша воля”, Україна	Пляшкова
	Настоянка “З перцем на меду” ТМ “Незалежна” Україна	Пляшкова
	Настоянка “Журавлина” ТМ “Prestige Garden” Україна	Пляшкова
	Шампанське “Imperial” біле сухе ТМ “Moet Chandon”, Франція	Пляшкове
	Шампанське “Москато” біле напівсолодке ТМ “Garcia Cagion”, Іспанія	Пляшкове
	Шампанське “Фроголіно”, біле солодке ТМ “Fiorelli Bianco”, Україна	Пляшкове
	Шампанське “Брют” біле ТМ “Моіті і Шандон” Франція	Пляшкове
	Шампанське “Брют” рожеве ТМ “Ланселот- Піен” Франція	Пляшкове
	Вино ігристе “Брют” рожеве ТМ “Шламбергер” Австрія	Пляшкове
	Вино ігристе “Фроголіно”, червоне напівсолодке, ТМ “Таирово” Україна	Пляшкове
	Коньяк “Невицький замок” ТМ “Тиса”, Україна	Пляшковий
	Коньяк “Таврія”, ТМ “Таврія” Україна	Пляшковий
	Коньяк “Старий Кахеті” ТМ “Старий Кахеті”, Грузія	Пляшковий
	Бренді “Cortel” ТМ “Гемако”, Франція	Пляшкове
	Лікер “Veri Amaro” ТМ “Бепі Тосолін” Італія	Пляшковий
	Лікер “Nonino Amaro Quintessentia” ТМ “Ноніно” Італія	Пляшковий
	Лікер “Canari” ТМ “Канапі”, Польща	Пляшковий
	Лікер “Malibu” ТМ “Малібу” Великобританія	Пляшковий
	Лікер “St-Germain” ТМ “Бакарді”, Франція	Пляшковий
	Пиво “Waissburg” безалкогольне 0,45% Україна	Пляшкове
	Пиво темне “Erdinger” 5,3% Німеччина	Пляшкове
	Пиво світле “Budweiser” 5%,	Пляшкове

	Німеччина	
	Пиво темне “Brauerei Veltins Pilsner” 4,8 Німеччина	Пляшкове
	Пиво темне “Guinness Draught” 4,1% Ірландія	Пляшкове
	Пиво “Waissburg” безалкогольне 0,45% Україна	Пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Вода мінеральна сильно газована “Поляна квасова”	Пляшкова
	Мінеральна вода негазована “Моршинська”	Пляшкова
	Мінеральна вода слабо газована “Моршинська”	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильно газований “Pepsi cola”	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильно газований “Cocacola”	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильно газований “Sprite”	Пляшковий
	Напій безалкогольний сильно газований “Живчик”	Пляшковий
	Напій безалкогольний не газований “Живчик”	Пляшковий
	Сік “Сандора” яблучний	Пляшковий
	Сік “Сандора” мультивітамін	Пляшковий
	Сік “Сандора” мультифрукт	Пляшковий
	Сік “Сандора” апельсиновий	Пляшковий
	Сік “Сандора” вишневий	Пляшковий
	Сік “Сандора” ягідний	Пляшковий

Приймання товарів та сировини буде відбуватися у завантажувальній. Поряд із завантажувальною буде розташовано приміщення комірника. Саме там будуть зберігатися всі документи, які стосуються товарів та сировини.

Після завантажувальної зони товар буде направлятися до складських приміщень. До не охолоджувальної комори будуть входити сухі продукти, овочі та коренеплоди, бакалійні товари та напої. М'ясо-риба, молочно-жирові продукти та гастрономія, фрукти, овочі, зелень та напої будуть розміщені у охолоджувальній камері.

Поряд із цими приміщеннями буде розташовано склад матеріально-технічного забезпечення та комора тари та інвентарю.

У заготівельних цехах проводитиметься механічна обробка овочевої та м'ясо-рибної продукції. Також тут буде відбуватися виробництво

напівфабрикатів, які потім відправляються до гарячого цеху та проходять термічну обробку.

У холодному цеху будуть холодні страви та закуски, солодкі страви. гарячому цеху виготовлятимуться перші, другі, солодкі страви та гарячі напої, також буде проводитися смаження, варіння, тушкування, пасерування тощо.

Весь брудний посуд з цехів буде відправлятися до відділу мийки кухонного посуду та кухонного обладнання.

Готова продукція розміщується на роздавальній зоні, де офіціант відносить порції до обідньої зали.

Також буде кімната для.

Структурно-технологічна схема виробництва основного підприємства харчування наведена на рис. 3.2

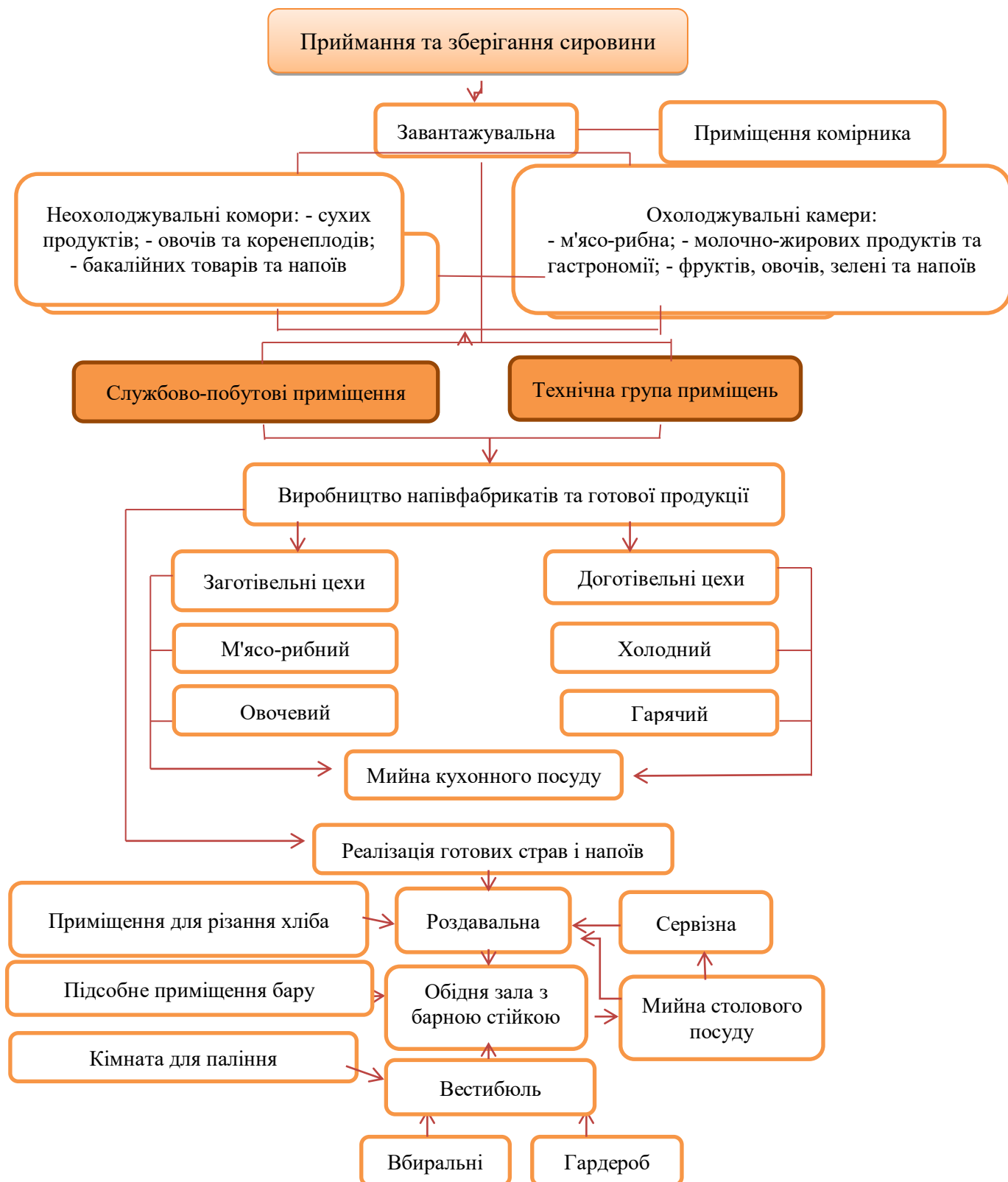


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

Основні аспекти обслуговування наведені на рис. 3.3 (повне обслуговування офіціантами з меню вільного вибору)

Меню вільного вибору дає можливість гостям вибирати страви із загального меню підприємства.

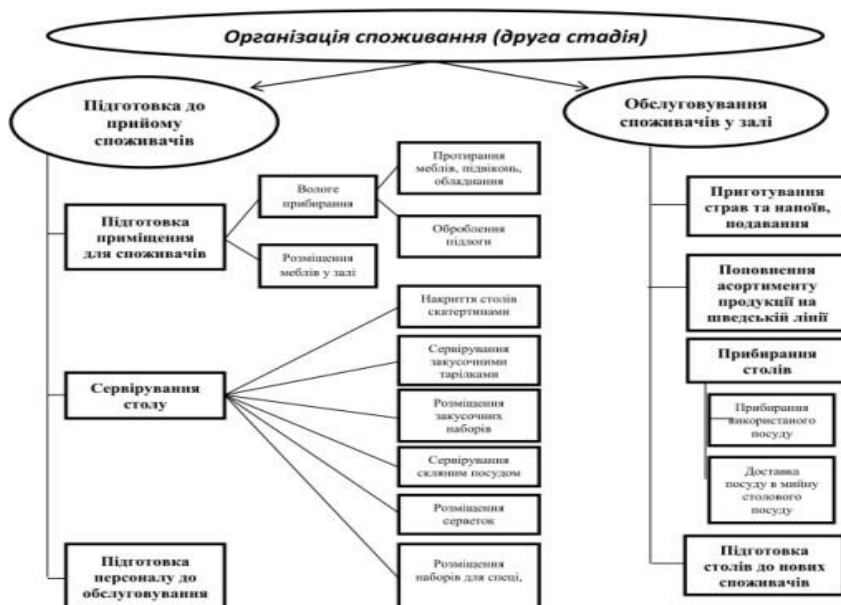


Рис. 3.3. Обслуговування при застосуванні меню вільного вибору

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва підприємства харчування та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» необхідно визначитися зі складом і площею приміщень основного закладу ресторанного господарства.

Якщо приміщення були розраховані, то склад і площі цих приміщень зазначаються відповідно до проведених розрахунків.

Узагальнена інформація подається у вигляді табл. 3.2

Таблиця 3.22 Склад і площі приміщень ресторану на 186 місць

Назва приміщення	Площа м2
Для відвідувачів	
Вестибюль	22
Гардероб	13
Вбиральня чоловіча	6
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня для маломобільних груп населення	10
Аванзал	20
Кімната для паління	11
Обідня зала	280
Складські	
Завантажувальна	17
Приміщення комірника	13
Комора сухих продуктів	13
Комора овочів	13
Комора хліба та кондитерських виробів	13
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	7
Охолоджувальна камера фруктів, зелені та овочів та напоїв	7
Охолоджувальна камера для м'яса та риби	7
Комора та мийна тари та інвентарю	17
Виробничі	
Овочевий цех	14
М'ясо-рибний цех	17
Гарячий	50
Холодний	22
Приміщення для нарізання хліба	17
Приміщення для обробки яєць	17
Мийна столового посуду	22
Сервізна	24
Роздавальня	17
Мийна кухонного посуду	22
Приміщення зав виробництва	22
Службово-побутові	
Кабінет директора	10
Бухгалтерія	11
Гардероб для персоналу чоловічий	8
Гардероб для персоналу жіночий	8
Душові (чоловічі, жіночі)	9
Вбиральні (чоловічі, жіночі)	9
Приміщення для персоналу	11
Білизняна	9

Технічні	
Теплопункт	9
Електрощитова	9
Припливна вентиляція	9
Витяжна вентиляція	9
Корисна площа закладу	837

3.5 Характеристика приміщень ділової діяльності

Для надання послуг ділової діяльності у готелі проектується конференц-зал, переговорні кімнати.

При організації ділових заходів особливі вимоги висуваються до конференц-залів. Вони повинні мати все, починаючи від кондиціонерів і завершуючи синхронним перекладом, не згадуючи вже про зручні крісла.

Конференц-зали призначені для проведення культурних заходів, конгресів,

конференцій, що можуть одночасно прийняти значну кількість відвідувачів. Такі зали доповнюються фойє, що виконують функції очікування відвідувачів, а також низку додаткових функцій: організація виставок, ярмарків, танцювальної зали, приміщення для ігрових автоматів, бенкетів тощо. Фойє розміщується на одному рівні з залом.

Конференц-зали обладнуються приладдям для синхронного перекладу не менш як на чотири іноземні мови, а також при них організуються приміщення для проведення секційних засідань.

Ділові люди- учасники конференцій, симпозіумів, форумів і т. д., як правило, мають великий статок, у зв'язку з чим вони не тільки оплачують своє проживання, а й активно користуються додатковими послугами: пральнями, перукарнею, масажними кабінетами, басейном, спортивними комплексами, казино, прокатом автомобілів і т. д. Крім того, ділові люди часто розміщуються в готелях із членами своїх родин, які не пов'язані з діловою програмою, але активно беруть участь у розважальній. Усе це в підсумку значно підвищує доходи готелів.

Створюються прекрасні можливості для повторних приїздів. Будучи пов'язаними з діловим заходом, люди безпосередньо одержують інформацію про готель, пропоновані в ньому послуги, їх якість тощо. У випадку задоволення вони обов'язково поділяться інформацією і порекомендують цей готель своїм друзям і знайомим, а також самі неодмінно скористаються його послугами ще раз.

Обслуговування ділових людей дозволяє готелям збільшити завантаження в період міжсезоння і т. д.

3.5.1 Визначення складу та площі приміщень ділової діяльності

Для визначення площі приміщень ділової діяльності необхідно враховувати розміри та кількість обраного обладнання. Технічну характеристику визначаємо за каталогами фірм-постачальників меблів, устаткування, що працюють на ринку України, або за довідниковою літературою. Таким чином перевага надається обладнанню українського виробництва.

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

$$S_{кор} = \sum p \cdot S \quad (2.1)$$

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

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, $м^2$.

Таблиця 3.23 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень ділової діяльності

Необхідне устаткування				Площа обладнанн я, м2
Найменуванн я обладнання	Марка	Кількіст ь одиниць , шт.	Габаритні розміри, мм	
Конференц-зал «Помаранчевий»				
Проектор	HD Проектор	1	1280x720	-

	TouYinger M4			
Екран для проєктору	Walfix TLS-11	1	295x165	-
Радіомікрофон	FIFINE K037	2	32x24	-
Принтер	HP Laser 135a (4ZB82A)	1	406x359.6x253	3,6
Ноутбук	HP Laptop 15s-eq1042ua (562C2EA) Jet Black	1	17.9x358.5x242	-
Кулер	Cooper&Hunter H1-LNB	1	330x330x1010	1,09
Презентаційний пульт	Presenter R400	1	116x38x28	-
Стіл	СТІЛ В ПЕРЕГОВОРН У ГЛЮ	1	1375x600x750	6,18
Стільці	AUGUSTO ARM CH 420	50	420 x 390 x390 x 405	8,19
Всього				S_{кор}=17,97
Конференц-зал «Блакитний»				
Проектор	HD Проектор TouYinger M4	1	1280x720	-
Екран для проєктору	Walfix TLS-11	1	295x165	-
Радіомікрофон	FIFINE K037	2	32x24	-
Принтер	HP Laser 135a (4ZB82A)	1	406x359.6x253	3,6
Ноутбук	HP Laptop 15s-eq1042ua (562C2EA) Jet Black	1	17.9x358.5x242	-
Кулер	Cooper&Hunter H1-LNB	1	330x330x1010	1,09
Презентаційний пульт	Presenter R400	1	116x38x28	-
Стіл	СТІЛ В ПЕРЕГОВОРН У ГЛЮ	1	825x360x75	22,2
Стільці	Harlem	30	850x450x400	38,25
Всього				S_{кор}= 26,89
Конференц-зал «Червоний»				
Проектор	HD Проектор TouYinger M4		1280x720	-
Екран для проєктору	Walfix TLS-11	1	295x165	-
Радіомікрофон	FIFINE K037	2	32x24	-
Принтер	HP Laser 135a (4ZB82A)	1	406x359.6x253	3,6
Ноутбук	HP Laptop 15s-eq1042ua	1	17.9x358.5x242	-

	(562C2EA) Jet Black			
Кулер	Cooper&Hunter H1-LNB	1	330x330x1010	1,09
Презентаційний пульт	Presenter R400	1	116x38x28	-
Стіл	КОНФЕРЕНЦІЙНИЙ СТИЛ МОРІОН	1	4400x1150x770	3,89
Стільці	VENSAN (ВЕНСАН) CROSS CHROME	10	850x450x400	15,3
Всього				S_{кор}=23,88
Кімната для переговорів				
Стіл	СТИЛ В ПЕРЕГОВОРНИЙ ГЛЮ	1	5500x2400x750	9,9
Стільці	Office CF White	20	470x900x450	19,03
Ноутбук	HP Laptop 15s-eq1042ua (562C2EA) Jet Black	1	17.9x358.5x242	-
Кулер	Cooper&Hunter H1-LNB	1	330x330x1010	1,09
Презентаційний пульт	Presenter R400	1	116x38x28	-
Проектор	HD Проектор TouYinger M4	1	1280x720	-
Екран для проектору	Walfix TLS-11	1	295x165	-
Всього				S_{кор}=30,02
Приміщення для тимчасового зберігання меблів				
Стелаж	Стелаж РЕК-4	1	1700x750x300	3,82
Всього				S_{кор}=3,82
Санвузол чоловічий				
Рукомийник	Rea Sofia Marble black	2	41x15x35	2
Пісуар	Newarc Life	2	270x330x670	2
Унітаз	Rea Carlo Mini Rimless Slim	1	37x49x37	2
Всього				S_{кор}=6
Санвузол жіночий				
Рукомийник	Rea Sofia Light Stone	2	41x15x35	3
Унітаз	Rea Carlo Slim Rimless Granit Matt	2	37x50x32	3
Всього				S_{кор}=6
Санвузол для маломобільних груп населення				
Рукомийник	Jika Mio	2	640x550	5

	H81371400010 41			
Унітаз	Rea Carlo Flat Mini Gold	2	37x49x33	5
Всього				S_{кор}=10
Гардероб				
Шафа для одягу	Ikea Kleppstad	5	117x176	10
Лавка	Signal Onyx	5	100x46x48	15
Дзеркало	Дзеркало в повний ріст	3	1700x700	3
Всього				S_{кор}=28
Бомбосховище				
Стільці	VENSAN (БЕНСАН) CROSS CHROME	12	85x45x40x41	10,50
Тумба	Світ меблів	5	450x450x401	5,50
Стіл	Світ меблів	10	1300x548x601	15,5
Крісла	Світ меблів	10	550x550x501	9,50
Функціональні Шафи	Світ меблів	1	1200x670x1761	9,80
Всього				S_{кор}=50,8

Склад та площі розрахованих приміщень надаються у вигляді табл. 3.24

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень ділової діяльності

Назва приміщень	Площа, м²
Конференц-зал «Помаранчевий»	181
Конференц-зал «Блакитний»	116
Конференц-зал «Червоний»	56
Кімната для переговорів	81
Приміщення для тимчасового зберігання меблів	13
Санвузол чоловічий	6
Санвузол жіночий	6
Санвузол для маломобільних груп населення	10
Гардероб	70
Бомбосховище	50,8
Всього	589,8

3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Для надання оздоровчих послуг готель має наступні об'єкти:

- Тренажерний зал,
- Масажний кабінет

Завдяки наявності у власності комплексу цих об'єктів, а також достатньої кількості спеціалізованого інвентарю, буде можливість надавати платні оздоровчі послуги і послуги спортивно-оздоровчі високої якості.

Таблиця 3.23 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№	Назва Приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Вестибюль оздоровчого центру	15,0	Передбачений для зустрічі гостей оздоровчого центру. Буде обладнаний стійкою адміністратора, диваном та журнальним столиком.
2	Тренажерний зал	120	Приміщення для біологічного відновлювання організму та занять спортом, знаходиться поруч с басейном на цокольному поверсі. Буде оснащений тренажерами для кардіо та силових навантажень.
3	Масажний кабінет	33	Кабінети матимуть природне освітлення, будуть оснащені 2 масажними столами, стелажми для косметичних засобів, рушників та іншої білизни, спеціальною ширмою, шафою для одягу, рукомийником.

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад и площі приміщень фізкультурнооздоровчого призначення наводяться у вигляді табл. 3.24.

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення	Площа, м²
Тренажерний зал	120
Спортивний зал	75
Роздягальня для відвідувачів з санвузлом та душем (жіноча)	25
Роздягальня для відвідувачів з санвузлом та душем (чоловіча)	30
Кімната інструкторів	8
Кімната персоналу	8
Роздягальня для персоналу з санвузлом та душем (жіноча)	25
Роздягальня для персоналу з санвузлом та душем (чоловіча)	30
Масажний кабінет	33
Всього	354

3.7 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Оскільки інноваційний розділ кваліфікаційної дипломної роботи не пов'язаний з інноваціями в даних приміщеннях, то площі цих приміщень прийматимуться за ДБН В.2.2-16:2019 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллі заклади». Характеристику обраних приміщень представлено у вигляді табл. 3.25.

Таблиця 3.25 - Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	Банкетний зал	150	Призначено для організації святкових подій великих груп.
1	Комора інвентарю	15	Призначено для зберігання необхідного інвентарю.
3	Приміщення гідів та гіда-перекладача	12	Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома робочими кріслами, двома шафами-стелажми та комп'ютерами

4	Кімната туристичного Агентства	12	Призначено для організації екскурсій
5	Вестибюль	15	Місце для збору гостей, іноді може використовуватися для організації кавабрейку, тому там меблів не буде, по необхідності будуть виносити та встановлювати меблі

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

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад и площі приміщень культурно-дозвільного призначення наводяться у вигляді табл. 3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Банкетний зал	150
Комора інвентарю	15
Приміщення гідів та гіда-перекладача	12
Кімната туристичного агентства	12
Вестибюль	15
Всього	204

Також у проектованому діловому готелі буде функціонувати салон краси, що займатиме площу 32 м² та буде розміщений біля масажного кабінету татренажерного залу на цокольному поверсі.

3.8 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Відповідно до визначеного напрямку роботи готелю за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначено, що у проектованому діловому готелі будуть функціонувати наступні групи приміщень:

- 1) житлова група;

- 2) приймально-вестибюльна група приміщень;
- 3) група приміщень закладів ресторанного господарства;
- 4) фізкультурно-оздоровча група приміщень;
- 5) група приміщень культурно-дозвільного призначення;
- 6) група службово-побутових та господарських приміщень;

Всі адміністративні приміщення розміщені на 2 поверсі: кабінет головного менеджера 20 м²; його заступника – 10 м²; приймальня складатиме площу 9 м². Бухгалтерія загальною площею 18 м², а кабінет головного інженера - 8 м². У відділі IT-забезпечення працюватимуть 2 працівники у кабінеті площею 15 м²; відділ продажу складає площу 18 м²; відділ кадрів – 14 м²; кабінет PR-менеджера зстановитиме 8 м²; а кабінет для менеджерів відділів організовано на території 20 м². Приміщення комірника та слюсаря-механіка будуть розміщуватися на цокольному поверсі, площі яких відповідно становитимуть по 7 м².

Службово-побутові приміщення частково розміщуються на цокольному та першому поверхах. Пожежний пост розміщений на першому поверсі та складає площу 15 м². Всі решта – на цокольному поверсі. Ремонтна майстерня складає площу 12 м². Центральна білизняна має 4 різних приміщення: відділення чистої білизни – 18 м²; відділення брудної білизни із майданчиком розбирання – по 10 м², пральня – 20 м², а також кабінет завідуючого білизняним господарством, площею 9 м². Приміщення двірницької має площу 15 м². Матеріально-технічний склад, що також знаходиться на цокольному поверсі, складає площу 35 м². Склад меблів, що необхідні для проведення заходів, також заміни номерного фонду, становить 35 м², а склад технічної служби - 10 м². Майстерня (слюсарна) та майстерня електротехнічна складають по 8 м². Їдальня для персоналу категорії 4* займатиме 40 м². Із технічних приміщень на цокольному поверсі розміщені: електрощитова - 20 м², теплопункт - 18 м², вентиляційна камера припливна - 40 м², вентиляційна камера витяжна - 15 м², машинне відділення - 5 м².

3.9 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати представляються у вигляді табл. 3.29.

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень готелю категорії 4* на 102 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Номер 1 категорії (одномісний) (29)	14,5
Номер 1 категорії (двомісний) (72)	18,7
Апартаменти (1)	50,7
Люкс (2)	37,5
Номер І категорії (для маломобільних) (12)	19
Разом	2120,1=160
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	37
Кімната чергового персоналу	10
Санвузол для персоналу	5
Приміщення для зберігання візків	8
Кімната для брудної білизни	8
Разом по групі А/2 (сума площ на поверху)	74
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	49,9
Бюро реєстрації	15
Кімната чергового персоналу	8
Кімната чергового адміністратора	8
Санітарно-технічний блок	8
Сейфова	8
Камера схову	11
Комора притирального інвентарю	4
Санвузол роздільний	9,8
Приміщення охорони	8
Разом по групі Б/1	121,7
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	837
Бар при конференц залах	50

Лоббі-бар	50
Разом по групі Б/2	937
Група Б/4. Приміщення ділового призначення	
Конференц-зал «Помаранчевий»	181
Конференц-зал «Блакитний»	116
Конференц-зал «Червоний»	56
Кімната для переговорів	81
Приміщення для тимчасового зберігання меблів	13
Санвузол чоловічий	6
Санвузол жіночий	6
Санвузол для маломобільних груп населення	10
Гардероб	14
Бомбосховище	50,8
Технічна кімната	3.25
Разом по групі Б/4	537,05
Група В.	
Група В/1. Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора	13
Бухгалтерія	25
Санвузол	8
Разом по групі В/1	92
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Приміщення чергової зміни	8
Відділ чистої білизни	16
Відділ брудної білизни	8
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання	6
Майстерня	60
Складські приміщення	8
Пральня	12
Разом по групі В/2	130
Група В/3. Технічні приміщення	
Електрощитова та блок водо резерву	8
Припливна вентиляція	8
Витяжна вентиляція	8
Теплопункт	8
Разом по групі В/3	32
Корисна площа приміщень	3 584,5

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} * 1,2 = 3\,584,5 * 1,2 = 4\,301,4 \text{ м}^2.$$

Отже, загальна площа підприємства складатиме 4 301,4м²

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Діловий готель категорії 4* на 102 номерів буде розташований на земельній ділянці в місті Київ в Печерському районі.

Поруч з ділянкою знаходиться автомобільна дорога, через яку проїжджають багато автомобілів. Більша частина Печерського району розташована вздовж річкової долини. Таке розташування надає рівнинний рельєф. Це дуже зручно для забудови готелю.

Печерський район знаходиться в помірному кліматичному поясі.

Температура зазвичай характеризується чіткими сезонами та помірними температурними коливаннями протягом року. Помірний клімат розташований між тропіками і полярними широтами, і включається в підтипи С та D за класифікацією Кьоупена.

Зима (грудень-лютий): Середня температура взимку зазвичай коливається від -4 до 0 градусів Цельсія, хоча можливі як нижчі, так і вищі значення.

Весна (березень-травень): Середня температура весною зазвичай піднімається, коливаючись від 5 до 15 градусів Цельсія.

Літо (червень-серпень): Літа можуть бути теплими або спекотними. Середня температура вдень зазвичай становить від 20 до 30 градусів Цельсія, проте можливі періоди із значно вищими температурами.

Осінь (вересень-листопад): Середня температура восени знову падає, зазвичай коливаючись від 5 до 15 градусів Цельсія.

Розміщення готельного підприємства на даній ділянці передбачена з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані.

Ділянка, що обрана для ділового готелю, має достатню площу території

з урахуванням специфіки експлуатації готельного підприємства і його місткості.

Ресурс території рекреаційного готелю є достатнім для розташування готельного підприємства, саду, городу, зони відпочинку з альтанками, дитячого майданчику, споруди для зберігання сільськогосподарського інвентарю, приміщення охорони автостоянки та прокату гірськолижного спорядження і спортивного інвентарю.

Перед головним входом до готелю буде розташований майданчик для паркування автомобілів. Для зберігання автотransпортних засобів відвідувачів буде передбачена автостоянка, що охоронятиметься, на 25 місць. Для автомобілів працівників готелю наявна автостоянка для персоналу. На ділянці під забудову встановлюються транспортні комунікації: ширина проїжджої частини 6,0 м. Ширина основного підходу до закладу - 4,0 м, пішохідних доріжок – 3,0 м.

Пішохідні доріжки відокремлені від під'їзних шляхів. Доріжки викладено фігурною бруківкою; тротуари та під'їзди – бітумом. Головний підхід шириною 2 м, пішохідні доріжки - 0,75 м;

Територія готельного підприємства освітлюватиметься ввечері та вночі. Освітлення вмикатиметься автономно і буде здійснюватися за допомогою наземних ліхтарів денного світла, а також прожекторів, що будуть знаходитися на даху будівлі.

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

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Для максимально ефективного та комфортного процесу обслуговування гостей у проектованому засобі розміщення категорії 4* буде облаштовано наступні інженерні системи: водопостачання, каналізація,

опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

Водозабезпечення систем готелю здійснюватиметься від міського водогону та свердловини. У готелі буде організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з нижнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-74:2013 «Водопостачання. Зовнішні мережі споруди».

Далі необхідно розрахувати кількість необхідної води для забезпечення роботи готелю.

Загальні витрати води, $V_{\text{заг}}$, м^3 , розраховуються за формулою:

$$V_{\text{заг}} = \Sigma(q_{\text{зн}} * N) / 1000 * T + B_n \quad (4.1)$$

$$V_{\text{заг}} = ((230 + 20 + 56 + 50\,640) * 207) / 1000 * 365 + 1\,706,7 = 52\,652,7 \text{ м}^3$$

де $q_{\text{зн}}$ – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, $\text{л}/(\text{доба} \cdot \text{місце})$ [Згідно з ДБН В.2.5-64:2012, ДБН 360-92, ДБН В.2.5-74:2013];

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

B_n – витрати води на полив території, м^3 .

У тому числі гарячої води $V_{\text{гар}}$, м^3 , розраховуються за формулою:

$$V_{\text{гар}} = \Sigma(q_{\text{зн, гар}} * N) / 1000 * T \quad (4.2)$$

$$V_{\text{гар}} = ((140 + 16 + 66 + 16\,880) * 207) / 1000 * 365 = 1\,275\,590,4 \text{ м}^3$$

При розрахунку потреб у гарячій воді враховано потреби всіх груп приміщень засобу розміщення та розраховано загальну кількість для спрощення розрахунків.

Витрати води на полив території, $V_{\text{п}}$, м^3 , визначають за формулою:

$$V_{\text{п}} = (B_k * S_o * \tau * T_n) / 710 \quad (4.3)$$

$$V_{\text{п}} = (1,08 * 2\,000 * 3 * 187) / 710 = 1\,706,7 \text{ м}^3$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном за годину, м^3 ($B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год.}$);

S_o – площа ділянки, яку поливатимуть, м^2 ;

τ – час роботи поливного крана за добу, год. ($\tau = 2 \dots 3$ год.);

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

710 – площа, яку обслуговує один кран, м².

При розрахунку загальних потреб води враховано потреби у воді житлових номерів, адміністративних приміщень, фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, та інших приміщень, а також на полив території

Система водопостачання готелю поділятиметься на: протипожежну – з оцинкованих труб Ø 82 мм з встановленням пожежних кранів; виробничу – з поліпропіленових труб Ø 102 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для введів будуть використані пластмасові труби, прокладені з нахилом 0,003–0,005 до зовнішніх мереж. Ввід закінчуватиметься водомірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник, що буде встановлений на трубопроводі між двома засувками.

Трубопроводи прокладаються паралельно стінам і лініям колон та за можливістю прямолінійно. Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Для забезпечення безперебійного водопостачання буде пробурена свердловина поруч з готелем.

Каналізація. Каналізація призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, збирання та видалення сміття.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення повинні розміщуватися окремо від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

Для регулювання витрати поверхневого стоку з території промислових підприємств рекомендується передбачати акумулюючі ємності, що забезпечують часткове очищення стічних вод. Тривалість відстоювання та відведення освітленої води з ємності може прийматися 1–2 доби або визначатися розрахунком.

для вуличної мережі господарсько-побутової та виробничої каналізації – 200, для внутрішньоквартальної мережі – 150;

для дощової та загальносплавної вуличної мережі – 250, внутрішньоквартальної – 200.

Найменший діаметр напірних мулопроводів – 150 мм. [20] ДБН В.2.2.-9-99 «Будинки і споруди. Готелі».

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

Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_0 , Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_0 * \Delta t * R_1 \quad (4.7)$$

де q_6 - питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м³х°С) ($q_6 = 3,5254 \times 10^{-7}.. 3,2674 \times 10^{-7}$, при збільшенні об'єму будівлі min);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_{нов} * h_1 + \sum S_i * h_i \quad (4.8)$$

де S_i - площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

$S_{нов}$ - площа під забудову, м²;

h_i - висота і-го поверху будівлі, м;

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

n - кількість поверхів будівлі;

$$V_6 = 2530 * 0,6 + ((2530 * 3,3) * 10) = 85\,008 \text{ м}^3 \quad (4.9)$$

R_1 - поправочний коефіцієнт на мінімум температури

зовнішнього середовища [3, с. 249];

T_o - тривалість опалювального періоду зарік, діб [3, с. 249];

Δt - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} * 85\,008 * 180 * 18,5 * 0,3 = 29,938 \text{ Гкал}$$

Розрахунок тепловтрат виконується з метою визначення необхідної теплової потужності системи опалення.

Всі опалювальні прилади готельного підприємства повинні розмішуватися так, щоб був забезпечений їх огляд, очищення і ремонт. Трубопроводи систем опалення повинні прокладатися приховано, обов'язково з тепловою ізоляцією.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення повинні бути передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

Для будівлі готельного підприємства необхідно передбачити резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які включатимуться під час аварій або профілактичних робіт.

Вентиляція. Вентиляція для засобу розміщення буде передбачена відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем»

Передбачена природня вентиляція повітря, яка влаштована в виробничих, складських, адміністративно-побутових приміщеннях та у залах ресторану.

Також в підвальному приміщенні де будуть розташовані конференц зали буде передбачена вентиляційна система з рекуперацією тепла (Ventilation Systems with Heat Recovery, або HRV) є ефективними системами, які забезпечують обмін повітря в приміщенні, зберігаючи тепло, що

видаляється з витратного повітря.

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

Для охолодження такі пристрої зазвичай використовують воду, що потрапляє у систему з охолоджувальної машини, встановленої за межами будівлі. Така система дозволяє: індивідуально встановлювати різну температуру у кожному номері; забезпечити максимальний комфорт гостя за рахунок безшумності системи; зручно встановити блок, що може бути вмонтований практично у будь-якому приміщенні та місці; не псувати інтер'єр номеру.[21]

Енергозабезпечення. Потужність системи електропостачання готелю - це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів.

Електропостачання та електрообладнання будівлі готельного підприємства буде відповідати вимогам ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд», ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», ДСанПіН 239-96 «Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань», а також інших чинних нормативних документів.

У системі електропостачання засобу розміщення передбачені дві ізольовані схеми електропостачання - від основного джерела і від резервного (аварійне джерело). Для забезпечення безперебійного електропостачання буде використовуватись генератор.

Холодильне устаткування повинно підключатися до

відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист споруди повинен відповідати ДСТУБ В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд» [8] ДБН А.2.2-3-2004 Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.

Електроосвітлення приміщень готельного підприємства та прилеглої території будуть відповідати вимогам ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення».

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт,

визначають за збільшеним показником $P_{ж}$, за формулою:

$$P = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N1 + P_{фо} * S_{фо} + P_{ав} * N_{ав}) * T \quad (4.10)$$

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

N - кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$ - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце [3, с. 248];

$N1$ - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{фо}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м² [3, с. 248];

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

$P_{ав}$ - питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце [3, с. 248];

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

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P = (0,53 * 102 + 0,53 * 186 + 0,53 * 729 + 0,53 * 25) * 365 = 202\,127,1 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку. Пріоритетні напрямки забезпечення безпеки готельного підприємства наступні: контроль доступу в засіб розміщення; комплекс заходів для протипожежного захисту; охоронна сигналізація і відеоспостереження.

Система сигналізації в засобі розміщення буде відповідати вимогам ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».

Сучасна ефективна система управління безпекою готелю здатна в рази підвищити репутацію готелю, залучити нових постояльців і, як наслідок, підняти статус готелю.

У наш неспокійний час питання безпеки в готелях стало справжнім головним болем для адміністрації таких закладів і власників.

На сьогодні співробітники служб безпеки можуть справлятися з щоденними непередбачуваними завданнями і проблемами в роботі готелів за допомогою сучасної техніки - відеокамер, металодетекторів, засобів для перевірки багажу та іншими.

Система ІР-відеоспостереження забезпечить надійне спостереження та архівування відео і звуку, швидкий і зручний доступ до архіву і пошук в ньому.

З новими розробками в ІР-відеоспостереженні стає можливим виробляти автоматичну інтелектуальну обробку відеоданих, наприклад, розпізнавання осіб, виявлення залишених речей, відстеження номерних знаків автомобілів і т.д. [22]

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готельний комплекс планується побудувати в окремо стоячій будівлі, на земельній ділянці за адресою вул. Короленківська.

Висота комплексу – 15 поверхів. Багатоповерхова частина буде представлена готелем на 102 номерів, розрахованих на одночасний прийом 182 гостей.

Готель буде побудований в стилі мінімалізм. Фасад готелю в стилі мінімалізм буде вражати своєю простотою, але в той же час виражати

сучасність та елегантність. Чисті лінії та стримані форми допоможуть створити витончене зовнішнє враження.

Фасад буде викладений гладким білим каменем, створюючи враження чистоти та свіжості. Великі скляні елементи, такі як вікна та входні двері, створюють відчуття прозорості і зв'язку інтер'єра з зовнішнім середовищем. Прості та геометричні форми без зайвих деталей. Простий, але вишуканий вхід. Наявність навісу який захищає від дощу чи сонця. Використання нейтральних кольорів, таких як білий, сірий, чорний та відтінки сірого.

Сучасна концепція створення інтер'єрів в стилі мінімалізм, на відміну від скандинавського дизайну для досягнення більшої досконалості доповнюється красивим «спокійним» текстилем, різноманітним декором, теплими кольоровими рисами. Хоча основою стилю є контрастне поєднання класичних білих і чорних кольорів, гра з текстурою, формами, графікою, фактурою поверхонь, варіантами підсвічування завжди додає індивідуальності. Тому кімнати не виглядають суворо, відображають захоплення і інтереси власника.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів.

Вхідна зона закладу представлена вестибюлем готелю, оздобленим у стилі мінімалізм, що передбачає використання великих відкритих просторих з мінімальною кількістю меблів, функціональна рецепційна стійка без зайвого декору, природне освітлення із великими вікнами. Прості та чисті форми меблів з легких матеріалів, таких як метал, скло та дерево, мінімальна кількість декоративних деталей.

Зали ресторану будуть виконані також в стилі мінімалізм.

Особливість оформлення вітальні – це відсутність зайвих меблів, дрібних предметів декору. На підлозі буде однотонний килим, а на вікнах – лаконічні жалюзі. Стіни фарбуються в теплі білі кольори.

В спальні ліжка (бажано без підголів'я, балдахинів, інших аксесуарів і прикрас); · прилади освітлення (вбудовані, настінні, підлогові, підвісні).

Робочий стіл із мінімальним дизайном та зручним стільцем. Білі стіни,

створюючи враження простору та світлості. Використання настінних світильників для створення зони читання та робочого кутка.

Великі вікна, які дозволяють проникати в кімнату більше природного світла[23].



Рис 4.1 Стиль мінімалізм [23]

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Під доходами розуміють збільшення економічних вигод у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які призводять до збільшення власного капіталу (крім збільшення капіталу за рахунок внесків власників). Економічна категорія «дохід» досліджується протягом багатьох століть в тісному взаємозв'язку з такими термінами як «економічна діяльність» та «прибуток. Бухгалтерський підхід до поняття «дохід підприємства» переважно базується на терміні «економічна вигода».

«Дохід – це валове надходження економічних вигод протягом певного періоду, що виникає в ході звичайної діяльності суб'єкта господарювання, коли власний капітал зростає в результаті цього надходження, а не в результаті внесків учасників капіталу».

Основою формування доходів від основної діяльності готельного підприємства є розроблення і виконання виробничо-експлуатаційної програми, що посідає провідне місце в системі планів розвитку підприємства гостинності.

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання гостей (або оборотності місця) у готелі.

У процесі розроблення виробничо-експлуатаційної програми готелю визначають такі показники: одночасну місткість; можливу пропускну спроможність; пропускну спроможність; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження готелю.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності 4* готельного підприємства на 2024 рік

Категорія номеру	К-ть номерів	К-ть місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність, людино-діб
	1	2	3	4=2*3
Апартаменти	2	2	366	732
Люкс	2	2	366	732
Напівлюкс	1	1	366	366
Номер I категорії (1-місний)	21	21	366	7 686
Номер I категорії (2-місний)	72	144	366	52 704
Номер для маломобільних груп населення	5	5	366	1 830
Разом:	102	182	-	64 050

Отже максимальна річна пропускна спроможність 4* готелю без врахування простоїв дорівнює 63 875 людино-діб.

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

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Категорія номера	Річна пропускна спроможність, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна номера за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу місць, грн.
Апартаменти	732	0,75	549	1388	7 620,12
Люкс	732	0,75	549	1377	7 559,73
Напівлюкс	366	0,75	274,5	1286	3 532,81,
Стандарт 1 категорії (1-місний)	7 686	0,75	5 764,5	948	5 464,74

Стандарт 1 категорії (2-місний)	52 704	0,75	39 528	649	2 565,36
Номери для маломобільних	1 830	0,75	1 372,5	487	6 684,07
Всього	64 050	-	48 037,5	-	33 630, 05 тис грн

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

Розрахунок планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів необхідно навести у вигляді табл. 5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів за 2024 р закладу ресторанного господарства засобу розміщення

Назва продукції і товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	К-ть порцій	Сер.роздрібна ціна,грн.	Сума, тис. грн.	К-ть Порцій	Сума, тис.грн
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3=2*1</i>	<i>4=1*30днів</i>	<i>5=3*30днів</i>
Продукція власного Виробництва					
Холодні страви та Закуси	353	250	88250	10 590	2 647 5,00
Гарячі закуски	325	440	143 0,00	9 750	3 087 0,00
Супи	294	350	102 9,00	32 340	4 290 0,00
Другі гарячі страви	353	450	1588,50	88 250	4 765 5,00
Солодкі страви	118	350	41300	3 540	1239 0,00
Всього:	1 132		534 30,0		16 029, 000
Закупівельна продукція					
Холодні напої	176	100	17 600,0	5 280	52800,00
Хліб та хлібобулочні Вироби	118	50	5900	3 540	17700,0
Борошняні кондитерські вироби	588	150	88 200	17 640	26460,00
Вино-горілчані вироби	118	250	29 500	3 540	88500,0
Всього:	1 029		299 60,0		8 988 0,00
Разом:	2 161		833 90,0		25 017,000

Планування річного товарообороту власного виробництва продукції і закупівельних товарів наведено у таблиці 5.4.

Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту власного виробництва продукції і закупівельних товарів

Назва продукції і товарів	Товарооборотність замісяць, тис. грн.	Товарооборотність зарік, тис. грн.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3=2*12міс.</i>
1) Продукція власного виробництва	16 029, 000	192 348
2)Закупівельна продукція	8 988, 000	107 856
Плановий роздрібний товарооборот	25 017, 000	300204

Отже, річний дохід від реалізації продукції і закупівельних товарів закладу становить 300204 тис.грн. Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг, що будуть надаватись у даному готелі ділового призначення категорії 4* розраховано у таблиці 5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Послуги спорт-залу	20	500	3 650
Послуги фітнес-тренера	15	600	3 285
Послуги масажиста	50	550	10 037
Послуги салону краси	70	600	15 330
Послуги конференц-залу та банкетного залу	90	1200	39 439
Послуги пральні	91	350	11 625
Послуги трансферу	40	550	8 030
Всього			91 396

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів необхідно узагальнити у вигляді табл. 5.6.

Таблиця 5.6 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2024 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	Готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	197000	70900	40866	317 766
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1780	4431	985	7 196
- Механічне обладнання	758	950	560	2 268
- Теплове обладнання	1110	1210	780	3 100
- Вимірювальні прилади	250	300	220	770
Меблі, інше офісне обладнання	20500	15400	9650	45 550
Транспортні засоби	1000	780	450	2 230
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1425	1250	780	3 455
Телефони	500	450	250	1 200
Інші основні фонди	895	795	589	2 279
Разом				385 814

Первісна вартість ОЗ та необоротних матеріальних активів становить 385 814 тис.грн.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому здійснюють у формі табл. 5.7 з використанням даних табл. 5.6.

**Таблиця 5.7 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
готельного підприємства на 2024 рік**

Первісна вартість основних засобів, тис. грн.				Термі н викор и станн я, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
Вид основних	Готелю	заклад у рестор а- нного госпо- дарств а	інших госпо- дарськ и х підрозді лів		Готелю	заклад у рестор а- нного госпо- дарств а	інши х госпо- дар- ських підроз- ділів	Разом
Будівлі, споруди	197000	70900	40866	20	3 940	1 418	817,32	6 17,53
Машини та обладнання,в тому числі:								
Холодильне обладнання	1780	4431	985	5	8 900	2 215	4 925	160,40
Механічне Обладнання	758	950	560	5	3 790	4 750	2 800	113,40
Теплове обладнання	1110	1210	780	5	5 550	6 050	3 900	155,0
Вимірювальні прилади	250	300	220	5	1 250	1 500	1 100	385,0
Меблі,інше офіс- не обладнання	20500	15400	9650	8	164,0	123,20	772,0	105,92
Транспортні засоби	1000	780	450	10	100,0	7 800	4 500	124,0
Комп'ютери, електронно- обчислювальні машини	1425	1250	780	5	7 125	6 250	3 900	172,75
Телефони	500	450	250	3	1 500	1 350	750	360,0
Інші основні фонди	895	795	589	3	2 685	2 385	1 767	683,7
Разом за рік	28 777,7							

Річна сума амортизації становить **28 777,7**тис.грн.

5.3 Розробка плану з праці

У штатному розкладі готельних підприємств виділяють три основних групи працівників:

1. Адміністративно-управлінський персонал.
2. Виробничий персонал.
3. Допоміжний персонал.

Таблиця 5.8 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на 2024 рік

№ пор.	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал	
1	Генеральний менеджер	1
2	Заступник ген.менеджера	1
3	Секретар	1
4	Головний бухгалтер	1
5	Бухгалтер	1
6	Головний інженер	1
7	Головний менеджер служби безпеки	1
8	Менеджер рекреаційної служби	1
9	Завідувач виробництва (Шеф-кухар)	1
10	Менеджер відділу кадрів	1
11	Менеджер служби прийому і розміщення	1
12	Менеджер служби управління номерного фонду	1
13	Адміністратор торговельної зали ЗРГ	1
14	Адміністратор вітамінного та лобі-бару	1
15	Головний кондитер-технолог	1
16	Адміністратор салону краси та фітнес-центру	1
17	Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1
18	Завідувач складським господарством	1
19	PR-менеджер	1
20	Інженер з охорони праці	1
Разом		20
2	Виробничий (операційний) персонал	
1	Ресепшійніст	4
2	ІТ-спеціаліст	2
3	Порт'є	5
4	Кастелянша	2
5	Супервайзер	3
6	Покоївка	1
		5
7	Комірник	2
8	Менеджер бронювання	3
9	Бармен	10

10	Хостес	2
11	Офіціант	15
12	Су-шеф	1
13	Старший кондитер	1
14	Кондитер	4
15	Кухар VI розряду	3
16	Кухар V розряду	6
17	Кухар- універсал	2
18	Помічник кухаря	2
19	Масажист	3
20	Перукар-візажист	2
21	Майстер нігтевого сервісу	3
22	Заступник менеджера служби охорони	1
23	Гід-перекладач	2
24	Медсестра	2
25	Тренер по фітнесу	3
26	Водій	3
Разом		101
3	Допоміжний персонал	
1	Швейцар	2
2	Працівник обміну валюти	2
3	Технік-механік з ремонту устаткування	4
4	Сантехнік	4
5	Підношувач багажу	2
6	Охоронець	7
7	Гардеробник	2
8	Мийник посуду	10
9	Прибиральник виробничих приміщень	4
10	Вантажник	2
11	Прибиральник торговельних залів	2
Разом		41
Разом		162

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готельного підприємства встановлюють за наступним алгоритмом:

- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

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

План з праці на підприємстві слід розробляти з урахуванням

кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл. 5.9).

Таблиця 5.9 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт	Посадовий оклад, грн.	У розрахунку на рік, грн.			
			Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Всього ФОП, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний менеджер	1	33 000	33 000	5000	-	38 000
Заступник ген.менеджера	1	27 000	27 000	4000	-	31 000
Секретар	1	15 250	15 250	2600	-	17850
Головний бухгалтер	1	27 850	27 850	4250	-	32 100
Бухгалтер	1	18 665	18 665	3300	-	21 965
Головний інженер	1	26 235	26 235	4030	-	30 265
Головний менеджер служби безпеки	1	26 435	26 435	3350	-	29785
Менеджер рекреаційної служби	1	25 259	25 259	4200	-	29 459
Завідувач виробництва (Шеф-кухар)	1	23 950	23 950	4600	-	28550
Менеджер відділу кадрів	1	24 350	24 350	3700	-	28050
Менеджер служби прийому і розміщення	1	23 980	23 980	4300	-	28 280
Менеджер служби управління номерного фонду	1	22000	22000	3500	-	25500
Адміністратор торговельної зали ЗРГ	1	22200	22200	3400	-	25600
Адміністратор вітамінного та лобі-бару	1	22 270	22 270	3100	-	25 370
Головний кондитер-технолог	1	24 365	24 365	3240	-	27 605
Адміністратор салону краси та фітнес-центру	1	23 790	23 790	3300	-	27 090
Менеджер служби безпеки та пожежної охорони	1	24 280	24 280	3800	-	28 080
Завідувач складським господарством	1	24 290	24 290	3150	-	28 050
PR-менеджер	1	25 500	25 500	3400	-	28 900
Інженер з охорони праці	1	24 500	24 500	3170	-	27 670

Разом:	20					5591,69
Виробничий (операційний) персонал						
Ресепшійоніст	4	15 650	31 300	4000	-	19 650
ІТ-спеціаліст	2	14 870	29 740	8000	-	22 870
Порт'єс	5	15 350	30 700	4000	-	19 350
Кастелянша	2	9 000	18 000	4000	-	13 000
Супервайзер	3	13 489	26 978	3000	-	16 489
Покоївка		15 200	30 400	3000	-	18 200
Комірник	2	10 500	21 000	2000	-	12 500
Менеджер бронювання	3	11 500	23 000	4000	-	15 500
Бармен	10	17 000	34 000	3000	-	20 000
Хостес	2	9 500	19 000	-	-	19 000
Офіціант	15	13 000	26 000	4000	-	17 000
Су-шеф	1	9 390	18780	-	-	9390
Старший кондитер	1	17 580	35160	2300	-	19880
Кондитер	4	17 158	34316	2069	-	19 227
Кухар VI розряду	3	15 680	31360	4100	-	19 780
Кухар V розряду	6	17 220	34 440	-	-	17 220
Кухар- універсал	2	10 700	21400	-	-	10700
Помічник кухаря	2	16 700	33 400	4300	-	21000
Масажист	3	14 500	29000	10000	-	24500
Перукар-візажист	2	15 600	31 200	4300	-	19900
Майстер нігтевого сервісу	3	10600	21200	4400	-	15000
Заступник менеджера служби охорони	1	12 600	25 200	4300	-	16900
Гід-перекладач	2	12 450	24 900	4150	-	16600
Медсестра	2	12 350	24 700	4100	-	16450
Тренер по фітнесу	3	10 400	20800	4300	-	14700
Водій	3	15 690	31380	3600	-	19 290
Разом	101					4540,96
Допоміжний персонал						
Швейцар	2	9300	18600	2500	-	11800
Працівник обміну валюти	2	10 700	21400	2300	-	13000
Технік-механік з ремонту устаткування	4	9 750	19500	2200	-	11950
Сантехнік	4	9 500	19000	2100	-	11600
Підношувач багажу	2	8750	17500	2300	-	11050
Охоронець	7	12 450	24900	6300	-	18750
Гардеробник	2	8 880	17760	2400	-	11280
Мийник посуду	10	7 800	15600	4200	-	12000
Прибиральник виробничих приміщень	4	8000	16000	2300	-	10300
Вантажник	2	7400	14800	2400	-	9800

Прибиральник торгівельних залів	2	8400	16800	3200	-	11600
Разом	41					1331,30

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.10.

Таблиця 5.10 – Планування преміального фонду готельного підприємства на 2024 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, тис грн/рік	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис, грн.
Адміністративно-управлінський Персонал	5591,69*12 =67 100,28	10	671,0
Виробничий (операційний) персонал	4540,96*12 =54 491,52	7	3814,0
Допоміжний персонал	1331,30*12 =15 975,6	5	7987,8
Разом	137 567,4	—	12 418,8

Кінцевим етапом виконання цього підрозділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл. 5.11).

Таблиця 5.11 – План з праці готельного підприємства на 2024 рік

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	Значення у розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, Всього	Осіб	162	162

У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	Осіб	20	20
Виробничий (операційний) персонал	Осіб	101	101
Допоміжний персонал	Осіб	41	41
Фонд основної заробітної плати, всього	тис.грн.	1 146,395	1 3756,72
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	559,169	6 710
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	454,096	5 449,15
Допоміжний персонал	тис.грн.	133,130	1 597,56
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис.грн.	12 418,8	149 025
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	617	7 404
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	3 814	45 76,8
Допоміжний персонал	тис.грн.	7 987	95 84,4
Фонд оплати праці , всього	тис.грн.	1 424 596,3	17 095,1
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	559 169	6 710,0
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	454 096	5 449,1
Допоміжний персонал	тис.грн.	41 1331,30	4 935,9
Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого	грн.	20 2450,1	2 429,4
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	18 450,3	2 214
Виробничий (операційний) персонал	грн.	15 450,4	1 854
Допоміжний персонал	грн.	20 500,5	2 460

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

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

Витрати діяльності – це вихідна база для формування ціни продукції (товарів, послуг). Вони безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Кожне підприємство з метою організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік і склад калькуляційних статей витрат діяльності.

Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрями діяльності та місцем виникнення. Поточні витрати готельного підприємства рекомендується групувати за наступними калькуляційними 58 статтями.

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

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

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

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

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

**Таблиця 5.12 – Планування собівартості реалізованої продукції
закладу ресторанного господарства засобу розміщення на 2024 рік**

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис.грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4= 3/100	5= 2/(1 + 4)
Продукція власного виробництва	192 348	120	1,2	87 430,9
Закупні товари	107 856	150	1,5	43 142,4
Разом за рік	300204			13 0573,3

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат (дані табл. 5.11).

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

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

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

В економічному розділі їх необхідно визначити лише у вартісному вираженні (табл. 5.13).

**Таблиця 5.13 – Планування поточних витрат на експлуатацію
готелю на 2024 рік**

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1	2	3	4=2*3/1000
1. Витрати електроенергії, кВт/год	221 887,1	6,24	1 384,5
2. Витрати на опалення, Гіка/ккал	29,938	1 925,45	57,6441
3. Витрати води, куб. м			
Холодна	52 625,7	40,76	2145,02
Гаряча	12 755,9	100,74	1285,1
Разом			4 872,26

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Для спрощення розрахунку суми зносу спеціального одягу (табл. 5.14) у кваліфікаційній роботі слід прийняти, що норма безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу становить один стандартний комплект, для виробничого та допоміжного персоналу – два комплекти у розрахунку на рік.

**Таблиця 5.14 – Розрахунок суми зносу спеціального
одягу в засобі розміщення**

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу тис.грн.
Адміністративно- управлінський персонал	20	1	7700	15,4
Оперативно-виробничий персонал	101	2	5400	545,4
Допоміжний персонал	41	2	2300	94,3
Разом	162	-		655.1

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають необхідний посуд. Проте в санітарних правилах для підприємств харчування передбачено, що всі заклади повинні бути укомплектовані обладнанням і предметами матеріально-технічного оснащення відповідно до діючих норм.

Норми оснащення розраховують як суму мінімальних норм оснащення за всіма групами посуду та столових приборів. Вартість умовного набору визначають як середньоринкову вартість відповідної групи посуду або приборів без урахування ПДВ.

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

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	186	3	558	440	245,52
Столові прибори	186	3	558	350	195,30
Скляний посуд	186	6	1 116	500	558
Столова білизна	204	2	408	650	265,20
Кухонний посуд	204	4	816	630	514,08
Господарський інвентар	204	4	816	440	359,04
Канцелярське приладдя	186	5	930	130	120,90
Разом					2 225,04

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

Отже $655,1 + 3\,257,04 = 3\,912,14$

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

Стаття 9. Витрати на охорону засобу розміщення. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства.

Стаття 10. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет умовно слід визначити у обсязі 12 % від доходу готелю. Крім того, до складу цієї статті необхідно включили витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг).

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства потрібно навести у вигляді табл. 5.16.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	13 0573,3
2. Витрати на оплату праці.	149 025
3. Єдиний соціальний внесок	26 824,5
4. Амортизаційні відрахування.	28 777,7
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	4 872,26
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів	2 880,14
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	2545,5
8. Витрати на охорону	30,7
9. Інші поточні витрати діяльності	36000
Разом	381 529,1

Інші поточні витрати: Реклама- 20 000,

Подарунки для привітання співробітників з днем народження- 10 500

Виклик транспорту для персоналу- 5 500

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

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

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

Для готельного підприємства, що створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування

здійснюватиметься лише для такого прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положення про організацію бухгалтерського обліку та Типових інструкцій про склад собівартості продукції.

Для майбутнього засобу розміщення необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Планування прибутку готельного підприємства на плановий рік створення здійснюється у наступній послідовності (згідно зі структурнологічною моделлю розроблення бізнес-плану):

- визначення необхідного (цільового) прибутку;
- обґрунтування можливого прибутку;
- діагностика отриманих результатів;
- перевірка відповідності необхідного та можливого прибутків;
- при невідповідності необхідного та можливого прибутку
- пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку;
- остаточне прийняття рішення про планові параметри за економічними показниками діяльності.

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

При виконанні кваліфікаційної роботи потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 5.17).

Таблиця 5.17 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	425 230,05
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	9,4
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	39 971,6

Операційні доходи готелю—табл.5.2+табл.5.4+

табл 5.5=33 630, 05+300204+91 396=425 230,05

Можливий прибуток – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат.

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.18

Таблиця 5.18 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2024 рік

Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2024р
Доходи від операційної діяльності тис грн.	табл. 5.17	425 230,05
Поточні витрати тис, грн.	табл. 5.16	381 529,1
Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1- п.2	43 700,95
Податок на прибуток, тис.грн	Ставка податку за чинним законодавством,18%	7 866,171
Чистий прибуток можливий тис.грн	п.3- п.4	35 834,779
Рентабельність операційної діяльності,%	п.5/п.1 x100	8,4%
Чистий прибуток цільовий тис.грн	табл. 5.17	39 971,6
Чистий прибуток плановий тис.грн	Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	35 834,779
Строк окупності капітальних вкладень, років	Інвестиції/прибуток	10,7

В розробленому проекті термін окупності складає 10,7 років (співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (табл. 5.6.) до чистого прибутку планового (табл. 5.18). $385\,814/163\,490,16=10,7$

Витрати на інновацію. Сума встановлення системи масового сповіщення гостей дорівнює 125 000 грн.

Ціна генератора AKSA APD 75 становить 621 250 грн

Сума встановлення системи виявлення пожежі для готелю становить 60 000тис

Рекуператор Вентс Breezy 160-E Smart, ціна його становить 17 900 грн.

Вартість пробурення свердловини глибиною 15 метрів, для постачання води в готель становитиме 18 750 грн

Ціна системи зв'язку "Starlink" - 22 190 грн.

Отже для впровадження інновації в діловому готелі знадобиться сума в розмірі 865 090 грн.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для розміщення готелю була обрана ділянка в Печерському районі м Києва, вул. Мечникова. Печерський район знаходиться в центрі Києва, та є туристично привабливим, що чудово підходить для розміщення готелю.

Через воєнні дії пропозиція на готельному ринку України значно зменшилася: чимало об'єктів не працюють з міркувань безпеки, через брак попиту, з технічних причин чи через пошкодження від обстрілів.

Готелі, які не припиняли працювати, вимушені були перевести всі бізнес-процеси в безпрецедентно новий для них формат роботи. Що значно вплинуло на роботу. Адже одночасно потрібно було забезпечити гостям звичний для них рівень сервісу та безпеку перебування, займатися волонтерством: хто мав змогу – надавав укриття, приймав переселенців, надавав гуманітарну допомогу тощо.

Комендантська година також призвела до змін у роботі готелів. Обмеженість у часі ускладнило процес переміщення та перевезення працівників, а головні завдання припадають на ранкову зміну. Комендантська година також означала, що працівникам, можливо, доведеться залишатися на ніч у готелі. Такі послуги, як ресторани, бари, перукарні та SPA-салони, також працюють в обмеженому режимі. Деякі готельні послуги недоступні під час дії повітряних тривог. Це окремий пункт необхідності в роботі об'єктів з підвищеними стандартами безпеки. Що включає в себе повідомлення про попередження та скасування рейсів, а також створення безпечних зон та укриттів, де це можливо, щоб люди могли залишатися на місці, коли існує ймовірність небезпеки.

Станом на теперішню ситуацію, більшість номерів у бізнес-готелях бронюють люди, які приїжджають з-за кордону. Це переважно представники міжнародних організацій та іноземні журналісти. Відвідувачі даного типу зупиняються в готелях на тривалий час і платять за тимчасове проживання та харчування, приносячи таким чином значні прибутки українським готельним компаніям.

Що не змінилося з початком широкомасштабної війни, так це вимоги, які українські гості висувають до готелів. Ключовими моментами при здійсненні вибору являються: ціна, розташування та відгуки. Для теперішніх відвідувачів, також важлива наявність засобів самозабезпечення, таких як генератори, власна вода та опалення.

Саме тому, як інновація для готелю, була впроваджена система життєзабезпечення для готелів, яка дасть змогу гостям почувати себе в безпеці навіть в такий час. Також в даному готелі були розроблені захищені кімнати, в яких гості можуть знаходитись під час тривоги. Захищені кімнати будуть розміщені в кожному номері готелю, також буде наявне бомбосховище, за бажанням гості зможуть перейти в нього, або перейти до захищеної кімнати. Так як це діловий готель, конференц зали будуть розміщені в підвальному приміщенні готелю, що дасть змогу гостям бути в безпеці та проводити конференції. Даний готель зможе повністю функціонувати, навіть в блекаут, адже в готелі наявний дизельний генератор AKSA APD 75, вентиляційна система з рекуперацією тепла (Ventilation Systems with Heat Recovery, або HRV), система зв'язку Starlink та поруч з готелем пробурена свердловина, яка забезпечить безперебійне водопостачання.

Було розраховано площі та визначено основні функціональні складові всіх груп приміщень проєктованого ділового готелю. Структура даного готелю категорії 4* спроектована таким чином, щоб забезпечити безпечне перебування гостей в готелі, навіть під час тривоги.

Було проведено економічні розрахунки діяльності ділового готелю категорії 4*. Можливий прибуток перевищує цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно - технологічні параметри проєкту дають змогу отримати та перевищити цільові установки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://msu.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/05/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D0%93%D0%A0%D0%A1-2023.pdf>
2. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://visitukraine.today/uk/blog/2869/yak-zminivsyia-restorannii-rinok-ukraini-u-2023-roci>
3. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://air-alarms.in.ua/>
4. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://visitukraine.today/uk/blog/2869/yak-zminivsyia-restorannii-rinok-ukraini-u-2023-roci>
5. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/pandyak.htm
6. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D1%82%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%BD%D0%B0_%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0_\(%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B5%D1%82\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D1%82%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%BD%D0%B0_%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0_(%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B5%D1%82))
7. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/obshtie-pravila-tehniki-bezopasnosti-v-otele-vo-vremya-voyni/>
8. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://mind.ua/openmind/20252994-yak-prodovzhuvati-zhiti-ta-rozvivatisya-pid-chas-postijnoyi-vijskovoyi-zagrozi-dosvid-izrayilyu>
9. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://stud.com.ua/32737/bzhd/sistemi_avtomatichnogo_viyavlennya_gasinnya_p_ozhez_h

10. [Электронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.google.com/search?q=%D0%9B%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0+%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0+%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D1%96%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F&sca_esv=891db70b06f5b3de&tbm=isch&sxsrf=ACQVn0_ayegFRlfcLRR8_O6qWxl8iqDjQ:1707067737763&source=lnms&sa=X&ved=2ahUKEwik4PXwmpKEAxXDRvEDHWw8ByEQAUoAXoECAIQAw&biw=1396&bih=639&dpr=1.38#imgsrc=athMq0uPpW3JkM
11. [Электронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://gurkit.ua/ru/product/64339/generator-dizelnyi-aksa-apd-75-a.html>
12. [Электронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://exsys.com.ua/systema-ventyliatsii-z-rekuperatsiieiu-tepla-normy-perevahy-vykorystannia-rekuperatsii/>
13. [Электронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.google.com/search?q=%D1%8F%D0%BA+%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B8+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%83+%D0%B7+%D0%BA%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%96+%D0%B4%D0%BE+%D1%85%D0%B0%D1%82%D0%B8+%D1%81%D1%85%D0%B5%D0%BC%D0%B0&tbm=isch&hl=uk&sa=X&ved=2ahUKEwiCrrEnpKEAxUgp_0HHRJZAf0QrNwCKAB6BAgBEHE&biw=1381&bih=639#imgsrc=-lyxPC7K9EKQ6M
14. [Электронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ventify.com.ua/ua/p2030247546-rekuperator-vents-breezy.html>
15. [Электронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: k.wikipedia.org/wiki/Starlink
16. [Электронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.google.com/search?q=%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0+%D0%B7%D0%B2%D1%8F%D0%B7%D0%BA%D1%83+%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%BA&tbm=isch&ved=2ahUKEwjcsKeZi5CEAxXe7wIHHUahB-EQ2->

cCegQIABAA&oq=%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0+%D0%B7%D0%B2%D1%8F%D0%B7%D0%BA%D1%83+%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%BA&gs_lp=EgNpbWciLNGB0LjRgdGC0LXQvNCwINC30LLRj9C30LrRgyDRgdGC0LDRgNC70ZbQvdC6SIR8UN0OWKJ5cAF4AJABAJgBgAGgAYARqgEEMjEuM7gBA8gBAPgBAYoCC2d3cy13aXotaW1nqAIKwgIEECMYJ8ICBxAjGOoCGCfCAggQABiABBixA8ICBRAAGIAEwgIKEAAYgAQYigUYQ8ICCxAAGIAEGLEDGIMBwgIEEAAYA8ICBBAAGB7CAgkQABiABBgYGAqIBgE&scclient=img&ei=d6y-ZZyZPN7fi-gPxsKeiA4&bih=639&biw=1396#imgsrc=f5p_HRukb911_M

17. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://marketnet.com.ua/setevoye-oborudovaniye/usiliteli-mobilnoy-svyazi/komplekt-gsm-repiter-usilitel-svyazi-18002100-mgts-s-antennoy-10-db.html>]

13. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: www.pechersk.kyiv-city.gov.ua – «Печерськ. Офіційні сторінки». Печерська районна у місті Києві державна адміністрація

14. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/e798d965-5d98-49b0-9f4d-8835c43105e7/content>

15. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: www.pechersk.kyiv-city.gov.ua – «Печерськ. Офіційні сторінки». Печерська районна у місті Києві державна адміністрація

16. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/holiday-inn-kiev.uk.html>

17. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/arena-summit-apart.uk.html>

18. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/a-hostel-kyiv.uk.html>

19. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.radissonhotels.com/ru-ru/hotels/radisson-blu-kyiv>

20. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://life.pravda.com.ua/society/2023/04/6/253696/>
21. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://bnclimate.com/systema-kondytsionuvannya-dlya-goteliv/>
22. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
https://xn--80adageboqpy5j.com.ua/sustema_bezpeku_dlya_goteliv/
23. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.hgdesign.com.ua/dyzajn-inter-yeru-v-styli-minimalizm/>

ДОДАТОК



Експлікація будівель і споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
*	I. Засіб розміщення, що проектується	102 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Готель «Sky Loft Hotel Kyiv by Rixwell»	Категорія 4*: 310 номери
2.	Готель «Boutique Apartments»	Категорія 4*: 50 номери
3.	Готель «Arena Summit Apart Hotel»	Категорія 3*: 13 номери
4.	Готель «Parus Apartment»	Категорія 3*: 28 номери
5.	Готель «Apartment Service»	Категорія 3*: 7 номери
	III. Місця зосередження туристів	
6.	Палац Спорту	13 828 м ²
7.	Парус	1 648 м ²
8.	BARVY ресторан української кухні	2 496 м ²
9.	Sport Life	183
10.	redMcoffee кав'ярня	

Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

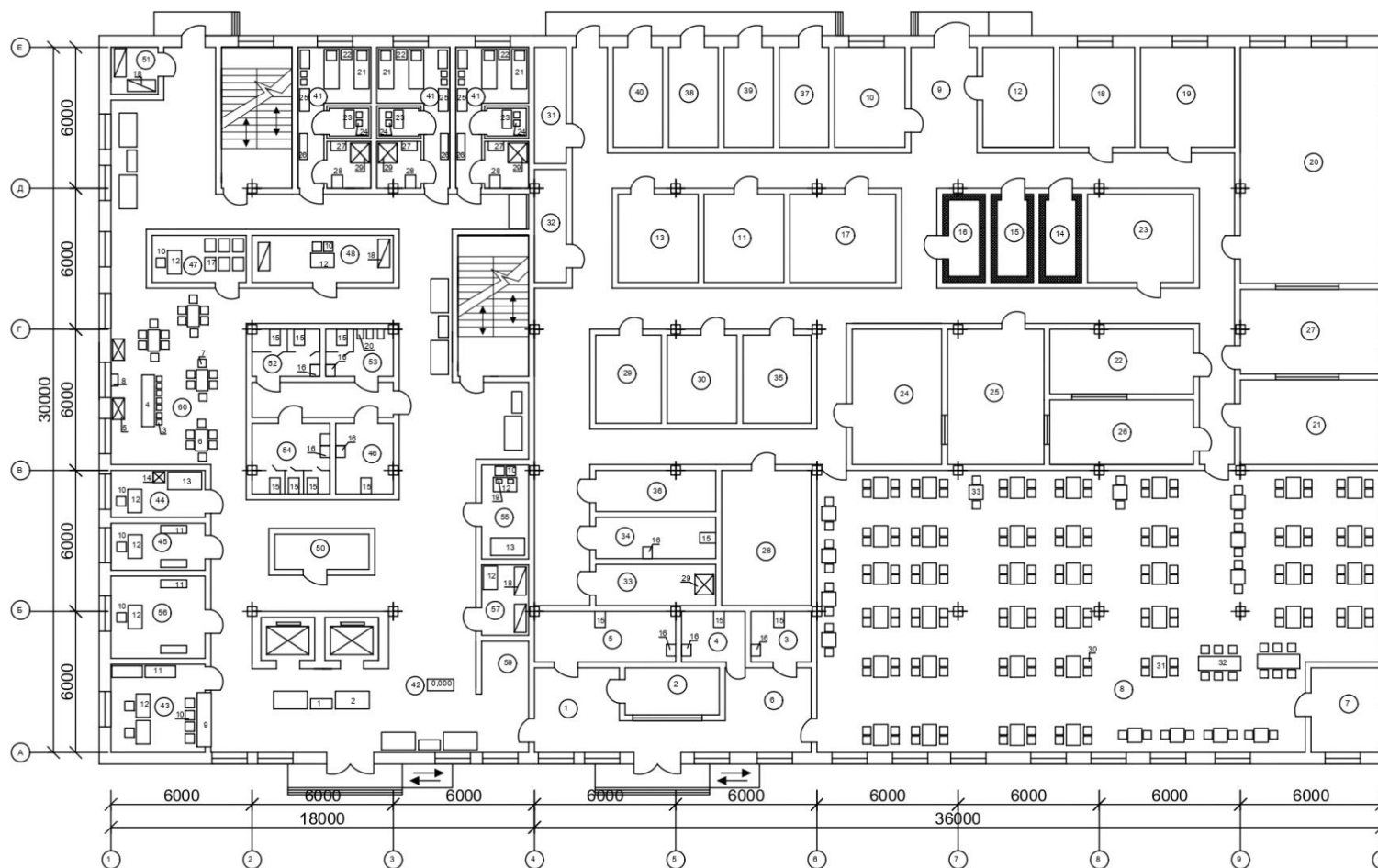
Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Вестибюль	22
2	Гардероб	13.0
3	Вбиральня чоловіча	6.0
4	Вбиральня жіноча	6.0
5	Вбиральня для маломобільних груп населення	10.0
6	Аванзал	20.0
7	Кімната для паління	11.0
8	Обідня зала	280.0
9	Завантажувальна	17.0
10	Приміщення комірника	13.0
11	Комора сухих продуктів	13.0
12	Комора овочів	13.0
13	Комора хліба та кондитерських виробів	13.0
14	Охолоджувальна камера молочно-жирних продуктів	7.0
15	Охолоджувальна камера фруктів, зелені та овочів та напоїв	7.0
16	Охолоджувальна камера для м'яса та риби	7.0
17	Комора та мийна тари та інвентарю	17.0
18	Овочевий цех	14.0
19	М'ясо-рибний цех	17.0
20	Гарячий	50.0
21	Холодний	22.0
22	Приміщення для нарізання хліба	17.0
23	Приміщення для обробки яєць	17.0
24	Мийна столового посуду	22.0
25	Сервізна	24.0
26	Роздавальня	17.0
27	Мийна кухонного посуду	22.0
28	Приміщення заві виробництва	22.0
29	Кабінет директора	10.0
30	Бухгалтерія	11.0
31	Гардероб для персоналу чоловічий	8.0
32	Гардероб для персоналу жіночий	8.0
33	Душові (чоловічі, жіночі)	9.0
34	Вбиральні (чоловічі, жіночі)	9.0
35	Приміщення для персоналу	11.0
36	Білизняна	9.0
37	Теплопункт	9.0

38	Електрощитова	9.0
39	Припливна вентиляція	9.0
40	Витяжна вентиляція	9.0
41	Номер І категорії (для маломобільних)	19.0
42	Вестибюль	132.0
43	Бюро рецепції	15.0
44	Кімната чергового персоналу	8.0
45	Кімната чергового адміністратора	8.0
46	Санітарно-технічний блок	8.0
47	Сейфова	8.0
48	Камера схову	11.0
49	Гардероб	7.0
50	Пункт обміну валют	6.0
51	Комора притирального інвентарю	4.0
52	Санвузол жіночий	6.0
53	Санвузол чоловічий	6.0
54	Санвузол спецпризначення	10.0
55	Приміщення охорони	8.0
56	Консьєрж сервіс	14.0
57	Швейцарська зона	6.0
59	Кімната для візків	4.0
60	Лобі-бар	21.2

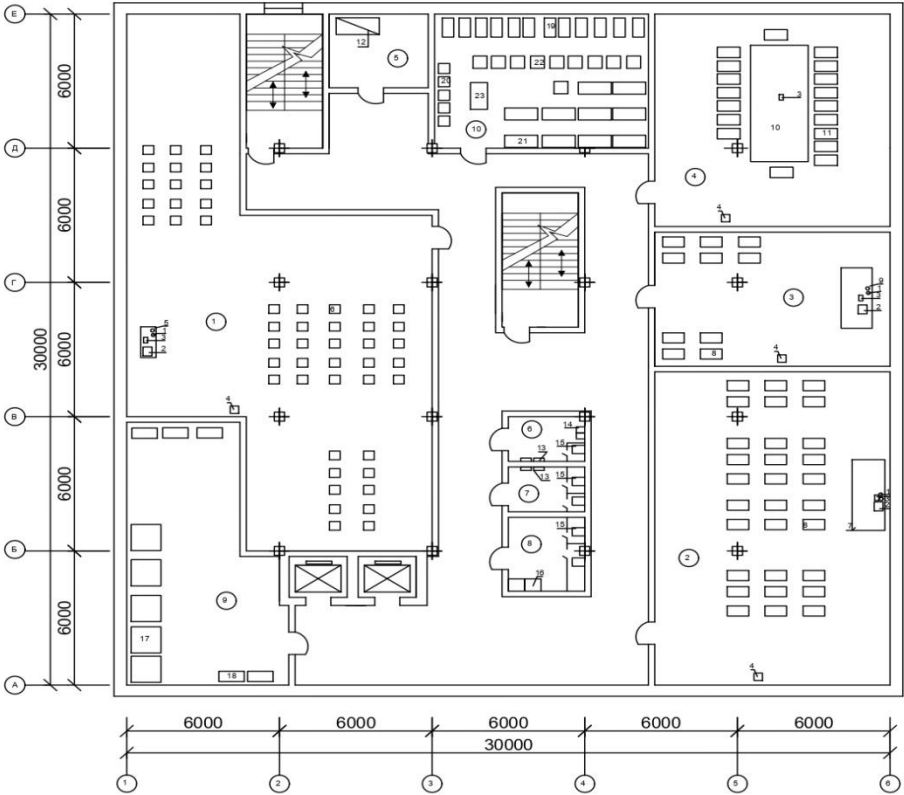
Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Стіл журнальний	TABURETKA	920x430x505	5
2	Диван	TABURETKA	1440x750x505	10
3	Стілець барний	TABURETKA	230x230x804	7
4	Барна стійка	TABURETKA	2200x540x1204	1
5	Холодильні вітрини	TABURETKA	900x500x703	2
6	Стіл	TABURETKA	900x500x655	4
7	Стільці	TABURETKA	340x430x505	14
8	Мийна ванна	TABURETKA	500x300x605	1
9	Стійка	TABURETKA	2300x490x705	2
10	Стільці	TABURETKA	400x440x605	36
11	Шафа	TABURETKA	1300x500x1810	8
12	Стіл	TABURETKA	1000x600x649	18
13	Дивани	TABURETKA	1400x500x605	2
14	Холодильник	TABURETKA	500x450x875	1
15	Чінізаци	TABURETKA	680x450x655	9
16	Чимбальники	TABURETKA	500x400x655	6
17	Сейфи	TABURETKA	560x470x605	6
18	Стелажі	TABURETKA	1200x500x1610	8
19	Комп'ютери	Технохолд	300x15	8
20	Пісуари	TABURETKA	400x270x606	3
21	Ліжко	TABURETKA	2130x670x610	6
22	Тумба	TABURETKA	450x450x410	3
23	Стіл	TABURETKA	1300x548x610	6
24	Крісла	TABURETKA	540x554x500	6
25	Підставка для багажу	TABURETKA	1200x600x501	3
26	Функціональні шафи	TABURETKA	1200x650x1750	3
27	Раковина	TABURETKA	650x400x500	3
28	Туалет	TABURETKA	850x457x600	3
29	Душ	TABURETKA	850x800x1800	3
30	Стілець	-	350x350	186
31	Стіл 4-ох місний	-	900x600x600	37
32	Стіл 6-ти місний	-	1800x600x600	2
33	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	13

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000

Аркуш 1







Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Конференц-зал «Помаранчевий»	181
2	Конференц-зал «Блакитний»	116.0
3	Конференц-зал «Червоний»	56.0
4	Кімната для переговорів	81.0
5	Приміщення для тимчасового зберігання меблів	13.0
6	Санвузол чоловічий	6.0
7	Санвузол жіночий	6.0
8	Санвузол для маломобільних груп населення	10.0
9	Гардероб	70.0
10	Бомбосховище	50.8

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Радіомікрофон	FIFINE K037	32x24	4
2	Принтер	HP Laser 135a (4ZB82A)	406x359.6x253	2
3	Ноутбук	HP Laptop 15s-eq1042ua (562C2EA) Jet Black	17.9x358.5x242	2
4	Кулер	Cooper&Hunter H1-LNB	330x330x1010	2
5	Стіл	СТІЛ В ПЕРЕГОВОРНУ ГЛО	1375x600x750h	1
6	Стільці	AUGUSTO ARM CH 420	420 x 390 x h 390 x 405	50
7	Стіл	СТІЛ В ПЕРЕГОВОРНУ ГЛО	825x360x750	1
8	Стільці	Harlem	85x45x40x41	30
9	Стіл	КОНФЕРЕНЦІАЛЬНИЙ СТІЛ МОРІОН	4400x1150x770	1
10	Стіл	СТІЛ В ПЕРЕГОВОРНУ ГЛО	5500x2400x750	1
11	Стільці	Office CF White	47x90x45x45	20
12	Стелаж	Стелаж РЕК-4	1700x750x300	1
13	Рукомийник	Rea Sofia Marble black	41x15x35	4
14	Пісуар	Newarc Life	270x330x670	2
15	Унітаз	Rea Carlo Mini Rimless Slim	37x49x37	5
16	Рукомийник	Jika Mio H813714.0001041	640x550	2
17	Шафа для одягу	Ikea Kleppstad	117x176	5
18	Лавка	Signal Onyx	100x46x48	5
19	Стільці	VENSAN (ВЕНСАН) CROSS CHROME	85x45x40x41	12
20	Тумба	Світ меблів	450x450x401	5
21	Стіл	Світ меблів	1300x548x601	10
22	Крісла	Світ меблів	550x550x501	10
23	Функціональні шафи	Світ меблів	1200x670x1761	1

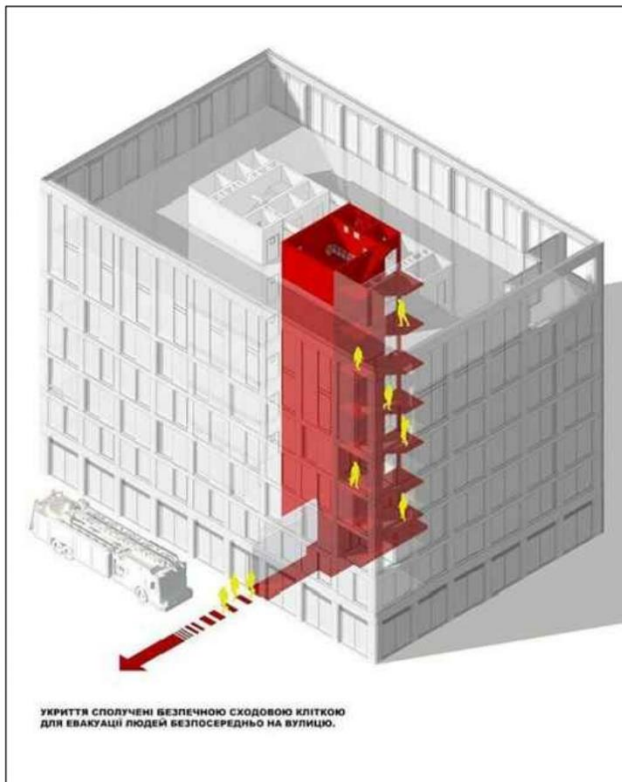


Рис.1 – Будинок з кімнатою “мамад”



Рис.2 – Генератор AKSA APD 75



Рис.3 – Конструкція рекуператора Вентс Breezy 160-E Smart

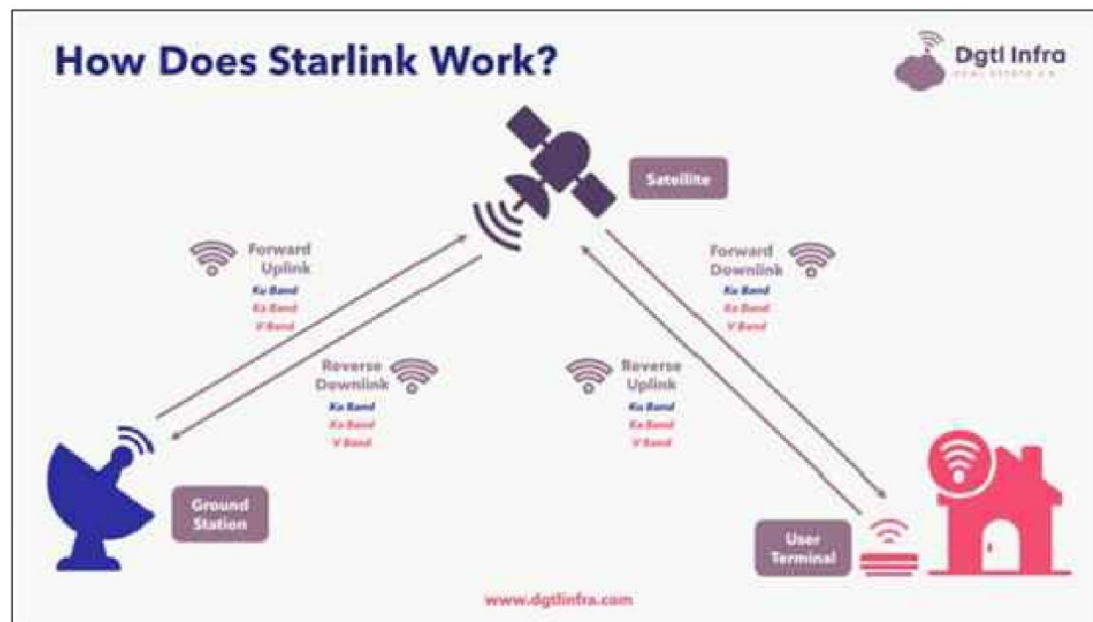


Рис.4 – Система зв'язку Starlink