

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)

«22» 02 2024 р.

«До захисту допущено»
Декан Факультету
Завідувач кафедри
Лариса ШАРАН
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«22» 02 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: «Спа-готель в с. Козин Київської області»

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

Полюга Альона Михайлівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олена ПАВЛЮЧЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

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

(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

Лариса ШАРАН

“ 19 ” грудня 2023 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Полюги Альони Михайлівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Спа-готель в с. Козин Київської області»

керівник роботи Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “19” грудня 2023 року № 1007-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

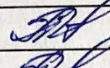
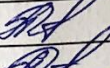
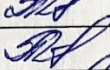
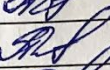
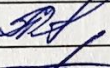
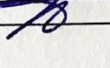
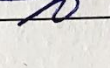
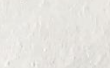
3. Вихідні дані до роботи місце розташування – с. Козин Київської області; тип засобу розміщення – спа-готель; категорія - 4*; інновація – шляхи зменшення харчових відходів

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

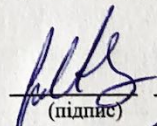
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шаран Л.О., зав.кафедри ГРС	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Шаран Л.О., зав.кафедри ГРС	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Шаран Л.О., зав.кафедри ГРС	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Шаран Л.О., зав.кафедри ГРС	 19.12.23 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

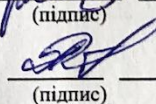
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	19.12-20.12	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	21.12-25.12	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	26.12-31.12	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	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	28.01-29.01	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01.2024	Виконано
9	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.02.2024	Виконано

Здобувач


(підпис)

Альона ПОЛЮГА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Лариса ШАРАН
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Полюги Альони Михайлівни

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

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

Тема роботи: «Спа-готель в с. Козин Київської області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Шаран Л.О.

Дата захисту “....” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

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

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

На основі здійсненого аналізу було зменшено шкідливий вплив діяльності Спа-готелю на навколишнє середовище шляхом зменшення харчових відходів.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 131 сторінках комп’ютерного тексту та містить таблиць, рисунків, 1 додатків. Графічний матеріал містить 4 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, спа-послуги, зменшення харчових відходів, конкурентоспроможність.

Abstract

A study of the market of hotel services in the village was conducted. Kozyn of the Kyiv region. 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, the harmful impact of the Spa Hotel on the environment was reduced by reducing food waste.

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 131 pages of computer text and contains ___ tables, ___ figures, 1 appendices. The graphic material contains 4 sheets.

Keywords: hotel enterprise, spa services, reduction of food waste, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	10
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу.....	10
1.2 Поняття екологізації готелів як інноваційного елементу у світовій та вітчизняній практиці сфери гостинності.....	11
1.2.1 Міжнародний та вітчизняний досвід впровадження екологічних сертифікацій закладів гостинності	15
1.2.2 Класифікація та характеристика екологічних ознак підприємств гостинності.....	17
1.2.3 Особливості впровадження екологічного менеджменту в закладах готельно- ресторанного господарства.....	23
1.3 Обґрунтування розробки концепції та проектування СПА-готелю екологічного спрямування.....	26
1.4 Особливості впровадження СПА-послуг в готелі.....	36
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	42
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва... ..	42
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	44
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів... ..	46
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення... ..	51
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	53
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства... ..	53
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	58
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	66
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	72

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	72
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування... ..	73
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	85
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	93
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	98
3.5 Характеристика приміщень для аромобрендингу	99
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	102
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	102
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	106
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	106
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення... ..	107
4.3 Пропозиції щодо дизайну	114
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	116
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення	116
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення... ..	119
5.3 Розробка плану з праці	120
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства... ..	124
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	128
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	129
ДОДАТОК.....	131

ВСТУП

Сьогодні готельна галузь є однією з найважливіших сфер економіки, яка стрімко розвивається та приносить значні прибутки. Готельне господарство – це сукупність різних галузей та напрямів сфери послуг, оскільки готель – це не лише місце для нічлігу, а й комплекс послуг від елементарних зручностей до складних розважальних та оздоровчих програм.

Досвід останніх років наочно показав вразливість даної галузі до різних типів надзвичайних ситуацій, включаючи пандемії, економічні або політичні кризи, загрозу тероризму та стихійні лиха.

Розвиток готельно-ресторанного бізнесу є надзвичайно актуальним, оскільки він є одним із важливих факторів виходу економіки з кризи, стабільного та динамічного зростання надходжень до бюджету, позитивного впливу на стан багатьох галузей народного господарства, підвищення зайнятості населення та розвитку ринкових відносин.

Відродження української туристичної індустрії неможливо без підприємств готельного та ресторанного господарства, які задовольняють першочергові потреби туристів у проживанні та харчуванні.

У сучасному світі, з його глобалізацією та інтенсивною конкуренцією у сфері гостинності довгостроковий успіх нерозривно пов'язаний із здатністю системно та комплексно впроваджувати інновації в свою діяльність, що продукує масштабний розвиток та вдосконалення. [3, с. 49]

Актуальність розробки проектів екологічних готелів сьогодні визначається кількома важливими причинами. Люди поступово стають більш еко свідомими та ретельніше підходять до вибору засобу розміщення. Останні роки частіше почали звертати увагу на позиціонування підприємств в цій сфері і обирати більш безпечне для навколишнього середовища житло, тому сьогодні особливо актуальним є надання підприємствами готельного господарства пріоритетних послуг, спрямованих на задоволення екологічних потреб як окремих споживачів, так і суспільства в цілому.

Завдяки використанню екологічних інновацій з'являється можливість зменшити негативний вплив на навколишнє середовище, покращити якість життя гостей та персоналу, збільшити конкурентноспроможність готелю, сформулювати унікальні маркетингові стратегії для того, щоб більш ефективно задовольнити потреби туристів [1;2].

Метою дипломної роботи є створення СПА-готелю з впровадженням екологічних інновацій в с. Козин Київської області.

Об'єкт дослідження – СПА-готель с. Козин Київської області.

Предмет дослідження- екологізація засобу розміщення.

Завданням даної роботи є:

- аналіз екологічних інновацій в розвитку індустрії гостинності;
- дослідження використання екологічних інновацій в сфері гостинності;
- особливості впровадження інновацій в готелі;
- дослідження с. Козин, визначення конкурентів та цільових споживачів послуг;
- розрахунок площ СПА-готелю, підбір обладнання та визначення загальної площі закладу;
- розрахунок терміну окупності проекту та інновацій.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

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

Нормативно-правова база, а саме Закон України «Про інноваційну діяльність», трактує термін «інновації» як новостворені (застосовані) та (або) удосконалені конкурентоспроможні технології, продукцію чи послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного чи іншого характеру, що істотно покращують структуру та якість виробництва та (або) соціальної сфери.

Виходячи з цього, значна частина досліджень щодо інновацій, зокрема, у сфері гостинності, зосереджені на асоціативному понятійному відношенні до категорії «нововведення» [4].

Жоден бізнес чи сфера виробництва не може розвиватися без впровадження нових технологій та наукових результатів або вдосконалення діючих моделей відповідно до мінливих потреб ринку чи клієнтів. Та також важливим є вміння бути мобільним серед конкурентів.

Прискорення трансформаційних процесів у сфері виробництва, розподілу, обміну та споживання ознаменувало перехід на новий етап суперництва між суб'єктами ринку у боротьбі за ресурси та блага, що стало основою переходу до стадії інноваційної конкуренції. Цей вид конкуренції проявляється і у сфері гостинності, оскільки в основі економічного розвитку підприємства лежать безперервні нововведення, що стосуються змін параметрів функціонування всієї економіки, тому питанням обґрунтування ролі інновацій у суспільно-економічному розвитку має ключове значення у кореляції з підвищенням діяльності підприємств гостинності та галузі в цілому. [5, с. 59-64]

Якщо готель не бере участь у жодному інноваційному процесі, його ефективність рано чи пізно зменшиться, а його конкурентоспроможність буде втрачена.

Вагомими складником конкурентоспроможності готелю є його екологічність. Екологізація готельних послуг у сучасних умовах набуває великого значення у зв'язку з необхідністю збереження довкілля, зростанням попиту туристів на екологічно безпечні послуги і товари. У багатьох країнах починають працювати еко готелі, що надають клієнтам специфічні послуги, а саме: відсутність електроенергії та водопостачання, опалення виключно натуральною деревиною, незайманий ліс навкруги, будівлі тільки з натурального дерева та інших матеріалів [6].

Ураховуючи теперішній контекст безпосередньо України, можна помітити моду на еко тренди і зростаючий попит на органічні продукти, тож з упевненістю можна вважати, що меню з органічних продуктів, екологічно сертифікований текстиль і косметичні засоби, що використовуються під час надання послуг, безумовно, підвищать конкурентоспроможність готелю. У таких готелях також доцільно використовувати екологічно безпечні матеріали в інтер'єрі та обладнанні, практикувати максимально безвідходне виробництво та забезпечити екологічну освіту для працівників. Це сприяє захисту навколишнього середовища та підвищує репутацію готелю як соціально відповідальної компанії. [7, с. 42].

Отож як висновок можна стверджувати, що впровадження та освоєння інновацій дозволяє готелям отримати конкурентну перевагу, підвищує їх конкурентоспроможність і рейтинг на ринку готельних послуг, сприятливо впливає на імідж готельного підприємства, що проявляється у збільшенні постійних клієнтів, привабливості для інвесторів, загальній соціальній привабливості готелю. При цьому суттєвий позитивний бік реалізації екологічної концепції готелів – це суттєве заощадження поточних витрат і, як наслідок, – збільшення прибутковості підприємства в майбутньому.

1.2 Поняття екологізації готелів як інноваційного елементу у світовій та вітчизняній практиці сфери гостинності

Індустрія гостинності є однією з найбільших галузей, що залежать від якості навколишнього середовища для забезпечення свого існування. Найчастіше усі заклади розміщення сконцентровані у «важливих екосистемах». Втім, водночас, їх

діяльність часто пов'язана з надмірним споживання енергії, негативним впливом на водні та земельні ресурси, забрудненням повітря, продукуванням великої кількості твердих побутових відходів

Сучасне постіндустріальне суспільство, незважаючи на світову фінансову кризу, а, почасти, і завдяки йому, продовжує переосмислювати свої взаємини з навколишнім середовищем.

Екологізація готельної сфери стала відповіддю на високий попит на відпочинок в природному оточенні, який сформувався на готельному ринку в останні два десятиріччя.

Відтак, необхідність пошуку нових шляхів розвитку та удосконалення вже використовуваних підходів організації управління підприємством готельної сфери неодмінно повинні ґрунтуватися на урахуванні екологічної складової

Форми впровадження екологічності в готельній сфері можуть мати різний прояв: від застосування екологічно чистих та безпечних матеріалів у дизайні та обслуговуванні; сортуванні відходів до повного відтворення еко ландшафту в архітектурному рішенні приміщення готелю.

Екологізація готельної індустрії нині досить стрімко розвивається як у світі та і в Україні зокрема. Дедалі більше готелів намагаються використовувати екологічно безпечні матеріали в інтер'єрі та обладнанні, застосовувати безвідходні технології, використовувати екологічно чисті продукти. Для деяких готелів екологія перетворилась на концепцію їх діяльності, позитивними наслідками якої є скорочення собівартості готельних послуг, підвищення туристичної привабливості готелів та надання їм конкурентних переваг [8, с.30].

У США існує організація United States Green Building Council (USGBC – Рада з екологічного будівництва США), яка сертифікує «екологічність» готелів, привласнюючи їм зірковість. Найбільшу увагу американські експерти приділяють аналізу токсичності будівельних матеріалів, з яких складається будівля. Саме цій організації належить розробка і впровадження сертифікації LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) [9].

У 2005 році Marriott Hotels & Resorts стала першою великою американською мережею, яка спроектувала і побудувала готель, сертифікований LEED. Запропонована цією організацією програма економії ресурсів передбачала постійне зниження – до 25% протягом всього терміну експлуатації будівель – споживання електроенергії та води. Розраховано, що інвестиції в них можуть окупатися від двох до шести років.

Корпорація Hilton Worldwide повідомляє, що з 2009 року за рахунок економії електроенергії і води, а також утилізації відходів, заощадила 53 млн доларів. Понад 4,5 тисяч її об'єктів сертифіковані Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO). Це перша глобальна компанія в готельній індустрії, яка отримала сертифікат ISO по енергоспоживанню, екологічності та якості послуг [10].

Також доцільно відмітити і те, що деякі готелі світу розміщують у своїх номерах невеликі картки із закликом до гостей, використовувати постільну білизну та рушники повторно, а не віддавати текстиль у прання відразу ж після першого застосування. Такі невеликі таблички в номерах здаються малоефективними. Однак експерти кажуть, що їх поширення в готелях здатне істотно зменшити витрати водних ресурсів і скоротити кількість відходів. Це підтверджує готельна мережа «Марріотт», яка повідомила про те, що завдяки програмі повторного використання білизни, їм вдалося на 17% скоротити витрати своїх готелів на гарячу воду і каналізацію [10].

Вітчизняні показники запровадження альтернативних засобів збереження природних ресурсів досі отримали незначний розвиток, що пов'язано, в більшій мірі з економічними проблемами та нестачею фінансування. Тому, для подальшого розвитку готельне господарство України потребує проектування нових або реставрацію вже існуючих готелів із впровадженням еко-систем та новітніх технологій збереження навколишнього середовища.

Найбільшою перешкодою для збільшення готельних закладів екологічного спрямування є фінансова сторона, яка потребує значних інвестицій. Деякі експерти попереджають: кошторис будівництва еко готелю може відрізнятись від

стандартного мінімум удвічі. В країнах Західної Європи створені спеціальні фонди, які або надають кредит під дуже низькі відсотки для будівництва еко готелю, або дарують частину обладнання для її роботи. В Україні такої практики немає, тому всі ці витрати неминуче позначаються на вартості проживання: ціни в еко-готелях як мінімум на 30 вищі, порівняно з іншими готелями.

Негативними тенденціями, що уповільнюють практику ведення еко готельного господарства в Україні, є:

- відсутність розвиненої інфраструктури на територіях, придатних для розташування еко-готелів;
- «негативний імідж» сформований у зв'язку з аварією на Чорнобильській АЕС;
- відсутність на цей час єдиної державної сертифікації у сфері еко-готелів;
- висока вартість екологічно чистої продукції;
- неналежний державний екологічний контроль у сфері виробництва будівельних матеріалів;
- недостатня практика ведення еко-готельного господарства;
- відсутність достатньої поінформованості у населення про функціонування еко-готелів.

Загалом, досвід розвинених західних країн свідчить, що стратегії і механізми обмеження шкідливих наслідків діяльності закладів розміщення цілком досяжні й ефективні. Протягом останніх десятиріч у різних країнах розроблено програми, орієнтовані на гармонізацію відносин з природним середовищем. На практиці ці альтернативні напрями туристичної діяльності передбачають обмеження нового туристичного будівництва і ширше використання локальної нічліжної бази, передовсім житла місцевих мешканців, пропагування екологічних видів транспорту, а також підвищення екологічної свідомості туристів і місцевих жителів.

1.2.1 Міжнародний та вітчизняний досвід впровадження екологічних сертифікацій закладів гостинності

Екологічна сертифікація підприємства – це процес при якому підтверджують відповідності об'єкта сертифікації природоохоронним вимогам, встановленим чинним законодавством, державними стандартами та іншими нормативними документами, включаючи міжнародні та національні стандарти інших країн, прийняті відповідно до законодавства.

Проблеми екологічності закладів гостинності стали поштовхом до створення організацій екологічної сертифікації готелів. Нині у світі існує ряд організацій, які займаються розробкою і впровадженням системного екологічного менеджменту та екологічної сертифікації готелів: British Airways Holidays (BAH), Certification for Sustainable Tourism (CST), Green Globe, Green Key, HAC Green Leaf, Touristik Union International (TUI), LEED a Green Hotel [9].

В Україні система екологічної сертифікації почала розвиватися у відповідності до вимог ДСТУ ISO 14024 з 2003 року як незалежна і добровільна система. Її створення спрямовано на підтримку формування ринку продукції з кращими екологічними характеристиками за чітко визначеними критеріями оцінки. Відповідно до наявного документу ISO, екологічна сертифікація у країні має добровільний характер і обмежується рекомендаціями стосовно відповідності національним вимогам [11].

Однією з найпопулярніших міжнародних програм еко сертифікації, яка представлена також в Україні є **програма добровільної міжнародної екологічної сертифікації установ готельного бізнесу «Green Key»**. Вона спрямована на зменшення впливу на навколишнє середовище, сприяння реалізації сталого управління готельним бізнесом, а також на підвищення екологічної інформованості.

«Green Key» («Зелений ключ») – міжнародний знак якості, що присуджується готелям за досягнення у сфері захисту навколишнього середовища. Щоб отримати

еко-сертифікат, готель має відповідати п'ятдесяти обов'язковим критеріям. Критерії охоплюють 13 напрямів (рис. 1.1):

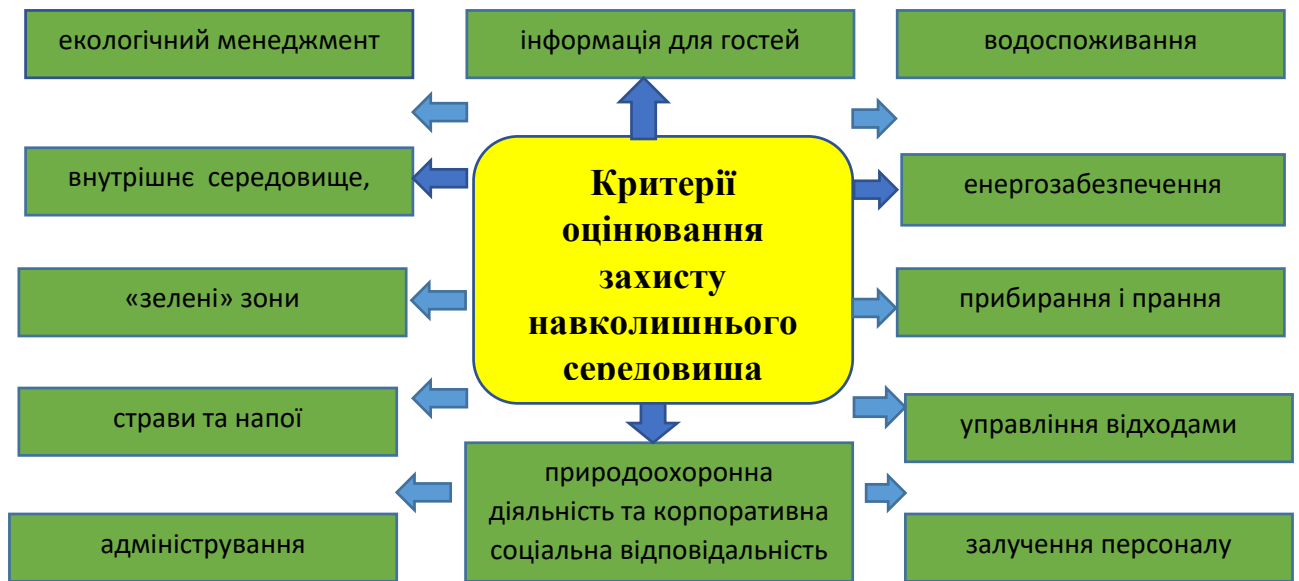


Рисунок 1.1 Критерії оцінювання захисту навколишнього середовища

Участь готелів у програмі базується на принципі зменшення негативного впливу на навколишнє середовище без шкоди для комфорту гостей. А одним із пріоритетних критеріїв оцінки «Green Key» є екологічний менеджмент.

Офіційними цілями «Зеленого Ключа» є:

- збільшення використання екологічно чистих і стійких методів експлуатації та технологій, і тим самим, зменшення загальної кількості використання ресурсів;
- підвищення інформованості та створення поведінкових змін гостей, персоналі та постачальників туристичних закладів;
- збільшення використання екологічно чистих та стабільних методів та підвищення обізнаності щодо створення поведінкових змін у сфері гостинності та туризму в цілому.

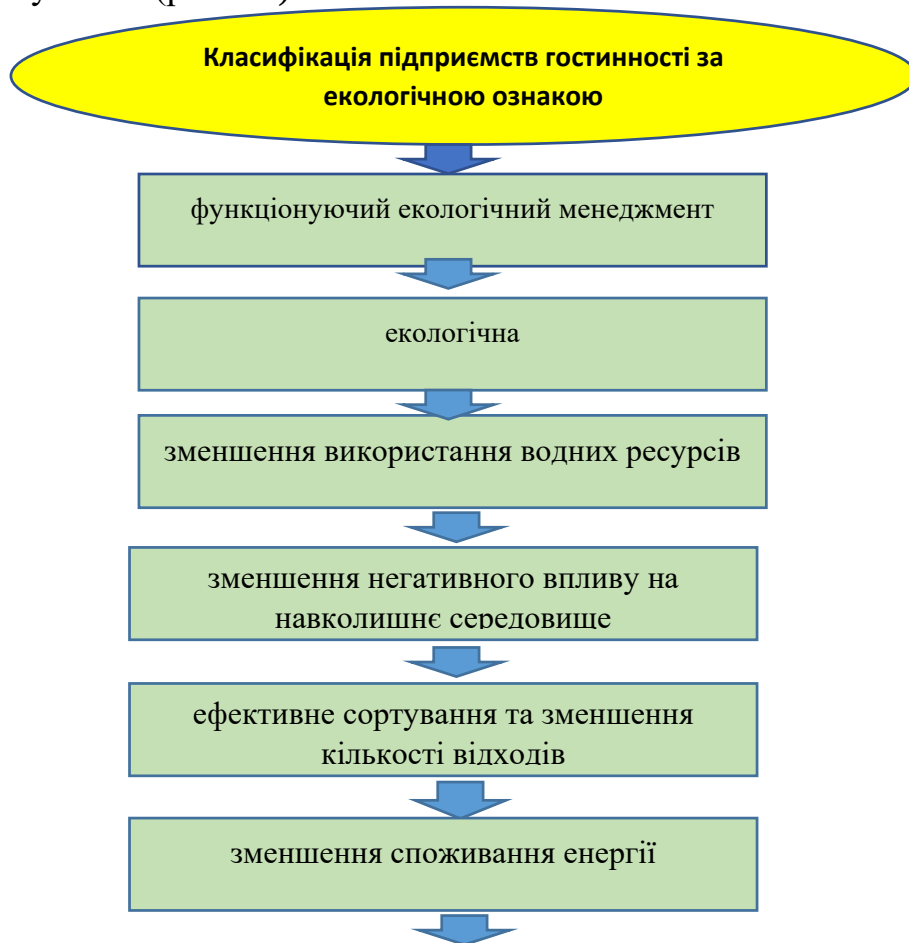
В Україні програму екологічної сертифікації «Green Key» було представлено у 2011 році громадською організацією «Екологічна ініціатива». І з 2013 року вітчизняні підприємства готельної сфери рейтинуються за зазначеними екологічними критеріями. У 2013 році наша країна з показником у 15

акредитованих закладів готельної сфери посідала 4 місце в Європі після Франції, Данії та Німеччини.

Втім, за останні роки кількість сертифікованих еко дружніх засобів розміщення стрімко зменшується. Ґрунтового пояснення чи ідентифікації причин такого становища в офіційних чи наукових джерел не зазначено, втім, на думку спеціалістів, причинами, які виникали до повномасштабного вторгнення могли бути: низький рівень вітчизняної культури екологічного споживання саме в орієнтації на відновлювані джерела енергії та екологічності дій; не усвідомлення вітчизняними готельєрами стратегічних та довгострокових перспектив даної сертифікації; фінансова складова значних витрат на проведення оцінки та інші [6].

1.2.2 Класифікація та характеристика екологічних ознак підприємств гостинності

Підприємства гостинності за характерною екологічною ознакою класифікуються (рис.1.2):



закупівля органічних продуктів
харчування з місцевих ферм.

Рисунок 1.2 Класифікація підприємств гостинності за екологічною характеристикою

Першою і чи не найважливішою екологічною ознакою підприємства є *функціонуючий екологічний менеджмент*. Керівництво готелю повинно бути залучене та має призначити екологічного менеджера з наявного персоналу закладу, а також проводити періодичні зустрічі з персоналом, щоб ознайомити їх з питаннями, що стосуються існуючих і нових екологічних ініціатив.

Важливо організовувати щонайменше 1-3 таких зустрічей на рік. При плануванні цих зустрічей потрібно враховувати сезонних працівників, щоб забезпечити якнайширшу участь персоналу.

Друга екологічна ознака: готель повинен інформувати та залучати гостей до своєї екологічної роботи та заохочувати гостей до участі в екологічних ініціативах.

Важливо, щоб готель інформував своїх гостей про екологічні заходи за допомогою інформаційних матеріалів або телевізійних моніторів у громадських місцях, гостьових/конференц-залах та інших приміщеннях.

Окрім інформації про екологічні ініціативи, також важливо, щоб готель додавав інформацію про те, як гості можуть залучатися та брати активну участь у екологічних ініціативах закладу, наприклад, збереження води, енергозбереження, збереження/переробка відходів, зменшення харчових відходів тощо.

Третьою ознакою є *зменшення використання водних ресурсів*. Дані по загальному споживанню води слід аналізувати та активно використовувати з метою їх зменшення. Рекомендується реєструвати загальне споживання води не рідше ніж один раз на місяць, оскільки це дасть більш детальну інформацію. Якщо відбуваються будь-які значні зміни у споживанні води (особливо у вигляді

більшого споживання, ніж очікувалося), установа має негайно дослідити, що може бути причиною цих змін і вжити коригувальних дій.

Одним із прикладів економії води може бути встановлення душових насадок з обмеженим потоком води. Зниження потоку води часто досягається шляхом змішування води з повітрям в душових аераторах. Короткостроковим рішенням також може бути зниження тиску води у системі розподілу води.

Для кращого відстеження споживання води з різних частин закладу встановлюються додаткові лічильники води, особливо в зонах з високим споживанням води (наприклад, кухні, басейни та СПА-зони, зовнішні підприємства тощо). Надання більш точної інформації про використання води за допомогою додаткових лічильників води дозволяє установі підготувати кращі цільові стратегії для зменшення споживання води.

Четвертою ознакою є зменшення негативного впливу на навколишнє середовище під час таких робочих процесів як прибирання, прання і мийка в готелі. В готелі має бути зведено до мінімуму використання засобів для чищення, що містять небезпечні хімічні речовини, а засоби, які мають міжнародне або національне визнане екологічне маркування навпаки частіше застосовувати, оскільки ці продукти мають менший вплив на навколишнє середовище порівняно з використанням продуктів без екологічного маркування. Також вітається без хімічні методи очищення та дезінфекції, такі як очищення під високим тиском води або парою.

П'ятою ознакою є ефективне сортування та зменшення кількості відходів. Найпростішими прикладами сортування відходів є їх розділення на: папір, картон, метал, консервні банки, скло, пластик, органічні/харчові відходи, садові відходи, рослинна олія тощо. Окрім сортування відходів, установа може заохочувати зменшувати кількість відходів, наприклад, шляхом укладення угод з постачальниками щодо збору та повторного використання тари, яка використовується для отримання продуктів харчування та напоїв. Готель має

прагнути забезпечити переробку/повторне використання якомога більшої кількості відходів або на місці, або на об'єкті прийому використаних відходів.

Шостою ознакою є *зменшення споживання енергії*. Готель має слідкувати за показниками споживання енергії принаймні раз на місяць. Дані слід аналізувати та активно використовувати з метою зменшення споживання.

Доцільно встановлювати систему керування опаленням, вентиляцією та кондиціонуванням повітря. Система контролю враховує зміни сезону та використання або невикористання різних частин закладу (гостьових кімнат, конференц-залів, зон ресторанів, інших громадських місць тощо).

Штучні системи освітлення можуть бути вимкнені протягом світлового дня, якщо природнього світла є достатньо в приміщенні. Існують також інші способи мінімізації використання енергії штучного освітлення, шляхом автоматичного його вимкнення в певні періоди ночі або встановлення датчиків, які вмикають світильники при виявленні руху. Різні системи, можуть бути, застосовані до зовнішніх приміщень для різних цілей.

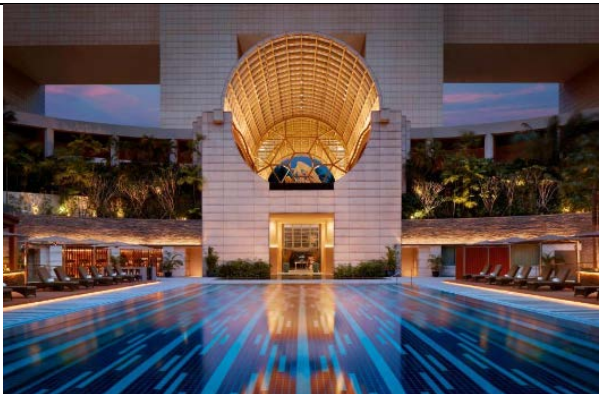
Також можна використовувати відновлювальну електроенергію (сонячні панелі, енергія вітру, біомаса, біогаз з органічних відходів або геотермальне тепло тощо) для часткового або навіть повного забезпечення електроенергією готельне підприємство.

Сьомою ознакою є *закупівля органічних продуктів харчування з місцевих ферм*. Таким чином, заклад купує продукти харчування та напої, які є органічними, мають екологічне маркування і є місцевого виробництва. Ці продукти бажано вживати у значних кількостях або щодня.

Продукція, коли це можливо, закуповується на місцевому рівні, щоб зменшити вплив на навколишнє середовище через скорочення транспортування таким чином також стимулюється місцева економіка. Продукція, вироблена менш ніж за 100 км від підприємства, зазвичай вважається місцевою. Продукти, вирощені на території або виловлені, зібрані в межах 100 км від підприємства, також відповідають критерію [6].

В табл. 1.1 наведено характеристику закордонних та вітчизняних підприємств гостинності, які мають хоча б одну екологічну ознаку.

Таблиця 1.1 – Характеристика закордонних та вітчизняних засобів розміщення з екологічною ознакою

Назва готелю, місце розташування	Характеристика	Зображення
1	2	3
The Ritz-Carlton, Millenia Singapore, Сінгапур	Готель має власні сонячні батареї, які виробляють близько 30% електроенергії, необхідної для його роботи. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з повторним використанням води.	
The Peninsula Paris, Париж, Франція	Готель має власні системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з повторним використанням води. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи освітлення з низьким споживанням енергії та системи управління відходами.	
Four Seasons Resort, Bora Bora, Французька Полінезія	Готель має власні сонячні батареї, які виробляють близько 20% електроенергії, необхідної для його роботи. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з	

	повторним використанням води.	
Didukh Eco-Hotels & Spa, Івано-франківська обл, Україна	Готель має власні сонячні батареї, які виробляють близько 50% електроенергії, необхідної для його роботи. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з повторним використанням води. Готель пропонує своїм гостям широкий спектр екологічних послуг, таких як екологічні екскурсії та програми рециклінгу.	
Citadel Inn Gastro Boutique Hotel, Львів, Україна	Готель має власні сонячні батареї, які виробляють близько 25% електроенергії, необхідної для його роботи. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з повторним використанням води. Використання органічних продуктів у ресторані готелю. Готель пропонує своїм гостям широкий спектр екологічних послуг, таких як екологічні екскурсії та програми рециклінгу.	

Кожен із наведених засобів розміщення прагне мінімізувати свій вплив на навколишнє середовище, можна помітити, що практично усі вони використовують технології для вироблення відновлювальної енергії, впроваджують заходи щодо економії води та енергії та використовують екологічні матеріали при будівництві [12].

Крім спільних екологічних ознак, екологічні засоби розміщення можуть мати і особливі екологічні ознаки. Ці відмінності можуть бути пов'язані з такими факторами, як місце розташування готелю, його розмір та тип, а також цільова аудиторія.

Наприклад, готель "The Ritz-Carlton, Millenia Singapore" має найбільшу частку відновлюваної енергії серед усіх готелів у таблиці. Це пов'язано з тим, що готель розташований у сонячній країні, яка має хороші умови для використання сонячної енергії.

Готель "Citadel Inn Gastro Boutique Hotel, Львів" пропонує широкий спектр екологічних послуг, таких як екологічні екскурсії та програми рециклінгу. Це пов'язано з тим, що готель розташований у місті, де є значний інтерес до екології [13].

1.2.3 Особливості впровадження екологічного менеджменту в закладах готельно-ресторанного господарства

Перевагою впровадження екологічного менеджменту є те, що він може працювати разом з іншими системами управління, які вже існують. Подібно до інших систем управління в готелі, екологічний менеджмент включатиме:

- визначення ключових впливів готелю на навколишнє середовище
- створення екологічної стратегії та доведення її до персоналу
- проведення первинного огляду роботи готелю
- розподіл обов'язків
- встановлення цілей і завдань
- моніторинг та звітність про прогрес.

Перш ніж почати будувати екологічну стратегію готелю, потрібно проаналізувати, як на даний момент впливає готель на навколишнє середовище з точки зору «входів» (те, що використовується в роботі) і «виходів» (що створюється з точки зору викидів і відходів), це необхідно, щоб визначити першочергову пріоритетність дій. Далі потрібно чітко й коротко визначити цілі.

Екологічна стратегія має окреслювати цілі та принципи, яких готель прагне дотримуватися.

Щоб реалізувати програму, потрібно створити екологічну робочу групу для готелю. Роль його членів полягатиме в інформуванні, підтримці та мотивації всього персоналу. До складу екологічної робочої групи повинні входити представники кожного з ключових відділів, наприклад, інженерно-технічного відділу, прибирання, харчування, закупівель, пральні та інші.

Роль цих представників полягає в тому, щоб:

- подавати позитивний приклад щодо екологічно безпечного використання ресурсів
- допомогти знайти рішення будь-яких нагальних екологічних проблем
- забезпечити виконання відповідних пропозиції від персоналу
- узгоджувати з працівниками відділу постановку цілей та завдань
- слідкувати за результатами програми.

Також якщо розміри готелю незначні, допускається призначення однієї особи, яка буде відповідальною за впровадження екологічного менеджменту

Екологічний менеджер, може бути, обраний з числа наявного персоналу і виконувати обов'язки протягом неповного робочого дня, поєднуючи їх з основною своєю діяльністю в готелі. Це може бути будь-який співробітник, але найчастіше це головний інженер, особа, відповідальна за господарське обслуговування, рецепцію, відділ кадрів або генеральний менеджер.

Основними функціями екологічного менеджера зазвичай є:

- відповідальність за розробку і реалізацію екологічної політики та плану дій підприємства
- відповідальність за збір, управління та оновлення екологічних даних щодо очищення, утилізації та ефективного використання газу, води та електроенергії;
- відповідальність за інструктаж та підтримку співробітників з питань екологічної обізнаності;

- відповідальність за збір і обробку нових ідей та ініціатив сталого розвитку від персоналу та гостей.

Досягнення поставлених цілей, значною мірою залежить від персоналу, призначеного для виконання цього завдання.

Інформування персоналу про існуючі та нові екологічні ініціативи дає змогу персоналу краще розуміти свою роль у роботі та вплив їхнього внеску, а також дозволяє їм належним чином інформувати та відповідати на запитання гостей з цього питання.

Важливо, щоб співробітники не тільки були поінформовані про екологічні ініціативи, але також мали можливість поділитись своїми ідеями та пропозиціями, тому підприємству необхідно організувати механізм зворотного зв'язку, за допомогою якого персонал може оцінити екологічні показники закладу та внести пропозиції щодо їх поліпшення.

Це можна організувати наступним чином: проводити регулярні опитування з цього питання, під час зборів персоналу із зворотним зв'язком або через скриньку пропозицій, якою може керувати екологічний менеджер. Доречно, щоб була можливість надати відгук анонімно.

Щоб зменшити вплив на навколишнє середовище та витрати, у зоні для персоналу доцільно розміщувати вивіски або інструкції, які нагадують персоналу про ініціативи готелю. Підвищення обізнаності персоналу щодо заходів закладу можна досягти також за допомогою дошок оголошень, плакатів, наклейок, листівок, інформаційних бюлетенів, цифрової інформації на екранах/додатках тощо.

Вивіски або інструкції повинні заохочувати співробітників розумно використовувати ресурси, наприклад, вимикати світло, крани, використовувати менше паперу тощо і допомагати їм більш ефективно використовувати пристрої та машини (наприклад, посудомийну машину, пральну машину, пилосос тощо).

На регулярній основі дуже важливим є моніторинг впроваджених інновацій, щоб проаналізувати чи були досягнуті цілі та завдання, а також конкретні

покращення. Оцінка стану навколишнього середовища особливо, коли готель досягає своєї поставленої мети допомагає підтримувати ентузіазм працівників щодо впроваджених екологічних програм зі збереження довкілля. Важливо також повідомляти результати таких перевірок всім співробітникам [6].

1.3 Обґрунтування розробки концепції та проектування СПА-готелю екологічного спрямування

Робота готелів не залежно від категорійності, спрямування або типу впливає на навколишнє середовище. Вони споживають воду та енергію та створюють велику кількість відходів, транспорт сприяє локальним викидам, а також зміну клімату, а хімічні речовини, які використовуються для очищення або в системах кондиціонування повітря, можуть викидати шкідливі викиди в атмосферу та руйнувати озоновий шар. Багато товарів, які купують готелі, мають вплив на навколишнє середовище, пов'язаний з їх виробництвом, використанням і утилізацією. Однак, якби кожен готель і курорт у світі міг покращити свій екологічний вплив, це мало б велике значення для глобальних проблем, таких як техногенні зміни клімату, забруднення атмосфери та землі та запаси безпечного водопостачання. Готелі відвідують мільйони людей, а раціональна екологічна практика, у свою чергу, вплине на гостей, клієнтів і персонал.

У проектованому СПА-готелі за замовчуванням буде присутнє покращення енергоефективності шляхом впровадження розумної системи керуванням освітленням, опаленням, кондиціонуванням та вентиляцією в різних типах приміщень, будуть використовуватися енергозберігаючі світлодіодні лампочки, забезпечено високий ступінь теплоізоляції вікон та наявне використання відновлювальних джерел енергії.

При виборі матеріалів, виробів та обладнання екологічному критерію буде приділено таку ж увагу, як і питанню зовнішнього вигляду та ефективності.

Доцільно розуміти, що повна відмова від шкідливих матеріалів – не можлива. Але їх зменшення і часткова заміна екологічними аналогами – природними або відновлюваними матеріалами є доступними.

Першим пріоритетом буде вибір матеріалів серед місцевих джерел, адже це

зменшить транспортні витрати.

Також в пріоритеті матеріали, які потребують мінімальної обробки, адже порівняно з іншими їхнє виробництво менше впливає на навколишнє середовище, а такі елементи, як регенерована цегла, черепиця, бруківка, можуть, за відповідних обставин, додають візуального характеру конструкції, аналогічно зменшуючи при цьому її вплив на навколишнє середовище.

В інтер'єрі буде використано багато деревини, адже цей матеріал є екологічним, доступним і поширеним в місцевості проектування готелю, а отже витрати на його транспортування будуть мінімальними. Постачальником дерев'яних дошок для підлоги буде магазин «Дерев'яний ринок», який знаходиться в Києві. Дошки будуть виготовлені із сосни, планується також використовувати їх як оздоблення частини стін в ресторані готелю, а також в сауні.

В приміщеннях, де підвищена вологість замість дерев'яної підлоги і стін - буде вмонтована керамічна плитка, яка буде закуплена в «Керама маркет»

Такі меблі, як столи, стільці, ліжка, шафи, комоди та інші будуть закуповуватись в інтернет магазині «Lori», що також знаходиться в Києві. Всі перераховані меблі переважно будуть складатись із наступних матеріалів: дерево, метал, скло.

Постільна білизна, покривала, рушники, скатертини та інший текстиль, який буде використовуватись в готелі буде закуповуватись у виробника «Vilni», цей еко свідомий бренд, який зможе постачати усі необхідні товари виготовлені із натуральних тканин, таких як льон, вовна і шовк.

Традиційні матеріали та засоби, які будуть використовуватися при діяльності СПА-готелю становлять потенційну небезпеку для здоров'я людини, біорізноманіття та навколишнього середовища. До їх зберігання та утилізації будуть застосовуватися спеціальні методи та умови зберігання та утилізації, або будуть замінені менш небезпечними альтернативами, де це можливо. Тож в проєктованому СПА-готелі буде підхід, який спрямований на поступове припинення використання хімічних речовин, створених людиною, які не розкладаються природним шляхом.

Наприклад, миючі засоби, на основі натуральних інгредієнтів можуть мати прямі чи непрямі екологічні наслідки, які необхідно враховувати. Пальмова олія є природним і ключовим інгредієнтом мила, косметичних засобів і харчових продуктів. Однак вирощування цієї прибуткової культури в тропічних регіонах, таких як Малайзія та Індонезія, передбачає вирубку природних дощових лісів, щоб звільнити місце для плантацій пальмової олії. Це зменшує середовище існування для багатьох видів тварин і рослин, загрожуючи їхньому виживанню. Інші проблеми включають використання пестицидів для врожаю, які можуть отруїти тварин, наприклад слонів, які їдять листя. Вирішенням цієї проблеми займаються деякі виробники та споживачі пальмової олії, які зараз працюють над розробкою екологічно чистих методів виробництва пальмової олії.

Переваги мінімізації використання хімічних матеріалів та речовин в засобі розміщення:

1. Значну економію коштів можна досягти шляхом усунення неосновних продуктів, використання продуктів у правильній частоті та концентрації, купівлі оптом або в концентрованій формі та використання багаторазових контейнерів для зменшення витрат на утилізацію відходів.

Надмірне використання хімічних речовин зазвичай є наслідком:

- неіснуюче або погане дозуюче обладнання (що може бути наслідком відсутності технічного обслуговування);
- не ефективна підготовка персоналу;
- технічні фактори (такі як низькі температури або неналежний тиск прання).

2. Зменшення використання миючих, дезинфікуючих засобів і засобів для чищення та прання з меншим впливом на навколишнє середовище допоможе захистити якість водного середовища такі як озера та струмки.

3. Використання продуктів з мінімальною упаковкою може допомогти зменшити навантаження на сміттєзвалища і зменшити будь-який хімічний стік, який може відбуватися з таких місць. Тому бажано обирати продукти з мінімальною кількістю упаковки, які були (або можуть бути) перероблені та не

небезпечні для навколишнього середовища.

4. Деякі хімічні миючі засоби з дезинфікуючою дією, необхідні для ефективного розщеплення та очищення стічних вод, що є важливим моментом для готелів, які мають власні очисні споруди. При правильному використанні невеликі кількості викидів є незначними, однак великі об'єми відходів можуть поставити під загрозу місцеві очисні споруди [6].

Зберігання миючих дезинфікуючих засобів, засобів чищення та прання в СПА-готелі будуть зберігатися за основним принципом екологізації:

- у прохолодному місці, щоб уникнути хімічної реакції через надмірне тепло або пряме сонячне світло.
- безпечним, тобто на міцних стелажах, складених таким чином, щоб контейнери не впали, і доступ до яких мають лише особи, які мають право ними користуватися.
- таким чином, щоб вони не блокували коридори, точки входу чи виходу.
- з усім належним аварійним обладнанням під рукою, тобто правильні вогнегасники, протипожежні ковдри, пожежний рукав і повна аптечка.
- надійно ізольовані один від одного, оскільки змішування продуктів може спричинити хімічну реакцію або навіть вибух.
- особливо летючі хімічні речовини (наприклад хлор) зберігається належним чином поза будівлею.

Щоб зменшити використання небезпечних хімічних речовин, СПА-готель буде очищувати басейн за допомогою альтернатив, які не містять хімікатів, таких як ультрафіолетове світло, очищення води електролізом, рослинна фільтрація тощо.

Використання миючих засобів для миття посуду, прання буде зведено до мінімального використання (з використанням правильного дозування), а самі засоби матимуть міжнародне або національне визнане екологічне маркування, оскільки ці продукти мають менший вплив на навколишнє середовище порівняно з використанням продуктів без екологічного маркування.

Використання тканин для прибирання з натуральних волокон значно зменшить

вплив на навколишнє середовище завдяки меншому споживанню паперу, води та миючих засобів (хімікатів) і допоможе скоротити витрати для закладу.

Хімічні засоби для дезінфекції будуть використовуватися лише у випадках, коли комахи, грибки, бактерії чи віруси становлять значну неприємність або ризик для здоров'я, і де дезінфекцію неможливо успішно замінити іншими методами. Дезінфекція рук становитиме виключення.

Паперові рушники, серветки для обличчя та туалетний папір будуть виготовлені з вибіленого паперу без вмісту хлору або мати екологічний знак.

СПА-готель пропонуватиме своїм гостям можливість відмовитися від прибирання номерів. Щоб зменшити вплив на навколишнє середовище та заощадити воду, електроенергію та хімічні засоби. Опцію можна запропонувати під час реєстрації заїзду, вказавши її за допомогою оголошень на дверях або розмістивши таблички на ліжку. Щоб заохотити гостей до участі, може бути встановлена система винагороди, наприклад, у формі ваучера безкоштовного відвідування однієї зі СПА-процедури на вибір.

Підприємство матиме план зменшення свого впливу на навколишнє середовище шляхом зменшення, переробки та/або повторного використання відходів і, таким чином, скорочення витрат. Таким чином, заклад матиме щомісячну реєстрацію кількості відходів, розділених на різні категорії відходів.

Зона сортування відходів (станція сортування відходів та депозит) матиме інструкції/знаки, які чітко вказуватимуть персоналу, як розділяти відходи. Настійно рекомендується використовувати значки або ілюстрації, щоб спростити розуміння різних контейнерів/урн, призначених для різних типів відходів (рис. 1. 3).

Щоб зменшити використання ресурсів і кількість відходів, заклад не використовуватиме одноразовий посуд, такий як чашки/стакани, тарілки та столові прилади, соломинки, мішалки для кави тощо. Одноразовий посуд буде використовуватися лише у виняткових випадках або з міркувань безпеки, наприклад, у басейнах, під час спеціальних заходів (де це необхідно) або у зв'язку

з їжею/напоями на винос з використанням біорозкладного посуду з паперу (без пластикового покриття), картону, дерева, кукурудзяного крохмалю або іншого матеріалу рослинного походження, який містить біорозкладні компоненти [6].



Рисунок 1.3 - Станція сортування відходів та депозит

Кількість відходів, які виробляє заклад, буде додатково зменшити, за рахунок укладання угоди з різними постачальниками про доставку товарів в пакувальних матеріалах, які можна повернути та використати повторно (наприклад, пластикові банки, ящики з пінополістиролу, пластикові ящики тощо).

Окрім цього кожен санвузол буде оснащений не тільки сміттєзбірником для гігієнічних засобів, але й інформаційними табличками про гігієнічні відходи.

Щоб зменшити вплив на навколишнє середовище шляхом зменшення кількості відходів, а також скоротити витрати, їдальня для персоналу матиме не більше, ніж п'ять продуктів харчування/напоїв, які знаходитимуться в індивідуальній упаковці.

Вплив на навколишнє середовище також буде досягнуто шляхом зменшення кількості відходів за рахунок використання диспенсерів замість індивідуально упакованих контейнерів розміру для подорожей для туалетних засобів, таких як мило, шампунь і гель для душу. Дозатори повторного використання будуть регулярно очищатися.

Для підвищення обізнаності гостей і персоналу щодо розділення та переробки сміття заклад пропонуватиметься гостям і персоналу можливість розділяти свої відходи. Розділені відходи збиратимуться та розміщуються в загальних контейнерах для окремих категорій на об'єкті поводження з відходами. Окремі сміттєзбірники для гостей будуть розміщені в номерах або в громадських місцях (коридор, вестибюль, ресторан, конференц-зали, паркінги тощо). Сміттєзбірники для персоналу будуть розміщені в їдальні для персоналу, роздягальнях тощо.

Інформацію для гостей про можливості сортування сміття буде включено в інформаційний розділ про заходи закладу з охорони навколишнього середовища (через папки в гостьових номерах, телевізійні монітори в номерах або громадських місцях, інформація в громадських місцях або конференц-залах тощо).

Щоб повторно використовувати відходи з органічних джерел (залишки їжі та/або садові відходи) і таким чином зменшити вплив на навколишнє середовище, заклад має систему розділення органічних відходів (рис. 1.4). Згодом органічні

відходи можна компостувати або використовувати для інших цілей, таких як виробництво біогазу або їжа для тварин. Якщо органічні відходи компостують, важливо, щоб це було зроблено гігієнічно, не впливаючи на гостей, персонал і навколишнє населення.



Рисунок 1.4 Особливості компостування органічних відходів

Також щоб зменшити вплив закладу на навколишнє середовище, стічні води, які утворюються в процесі діяльності, не скидатимуться неочищеними. Підприємство буде або підключене до існуючої системи громадської каналізації, або очищатимуться стічні води у власній системі каналізації. Важливо, щоб усі стічні води очищалися відповідно до національного та/або місцевого законодавства. Після очищення очищені стічні води, повторно використовуватимуться безпечно

без негативного впливу на місцеве населення та навколишнє середовище.

Добре функціонуючі жируловлювачі на кухні сприятимуть зменшенню впливу на навколишнє середовище за рахунок економії води та хімікатів і скорочення витрат. Щоб жир не засмічував каналізацію, заклад повинен мати на кухні жируловлювачі, які регулярно очищуватися.

Окрім цього, політика сталих закупівель є ключовою частиною управління прямим впливом нашого СПА-готелю на навколишнє середовище. Ми також допоможемо вплинути на екологічну поведінку ваших постачальників, що, в свою чергу, допоможе сформувати більш сталий спосіб життя для всіх. Впровадження відповідальних закупівельних практик у ланцюг поставок відоме як стале управління ланцюгами поставок.

Спочатку деякі з наших постачальників можуть бути стурбовані тим, що наша програма управління ланцюгами поставок може негативно вплинути на їхні фінансові результати. Однак у багатьох (якщо не в більшості) випадках ініціативи зі сталого розвитку, ініційовані клієнтами, мають позитивний фінансовий ефект і для постачальників, зокрема, завдяки економії ресурсів та упаковки, а також зменшенню кількості відходів.

Основні принципи, яких ми будемо дотримуватися, щоб практикувати більш стале управління ланцюгами поставок, полягатимуть у наступному:

- a) Скорочуємо споживання і купуємо тільки те, що вам дійсно потрібно;
- b) Закупуємо товари та послуги на місцях, де це можливо, щоб заохотити місцевий бізнес і ремісників, створити "автентичність" і скоротити енергію, що використовується для транспортування та дистрибуції;
- c) Купуємо товари з меншим впливом на навколишнє середовище при їх виробництві, використанні та утилізації;
- d) Купуємо продукти оптом, щоб зменшити кількість упаковки та енергію, що використовується для доставки - продукт також, швидше за все, буде коштувати дешевше;
- e) Зменшуємо, повторно використовуємо та перероблюємо упаковку.

Віддаючи перевагу відповідальним продуктам з меншою кількістю упаковки, ми спрощуємо власні операції з переробки та утилізації, а також зменшуємо кількість і токсичність відходів, які доводиться утилізувати;

f) Працюємо з виробниками та постачальниками на місцевому рівні, щоб подолати необхідність імпорту, а там, де імпорт є необхідним, імпортуйте продукти "справедливої торгівлі".

Відповідно до закупівельної політики готель не купуватиме м'ясо, рибу чи морепродукти, тих видів, що перебувають під загрозою зникнення, або видів, які охороняються.

Щоб підвищити обізнаність гостей про органічну їжу, продукцію з екологічним маркуванням, маркуванням справедливої торгівлі та/ або місцевого виробництва, заклад чітко вказуватиме, які продукти є органічними, мають екологічне маркування, марковані справедливою торгівлею та/або вироблені з місцевих джерел. Ця інформація буде зазначена в меню. Індикація буде здійснюватися за допомогою піктограм або інших легко зрозумілих засобів зв'язку.

Оскільки веганська їжа має менший вплив на навколишнє середовище, ніж м'ясна та молочна, заклад буде мати один або кілька веганських варіантів. Цей критерій також враховуватиме зростаючий попит гостей на альтернативи звичайному м'ясному та молочному меню. Щоб відповідати цьому критерію, принаймні одна основна страва буде веганською, але також це правило застосовуватиметься до закусок, шведського столу та/або сніданку [6].

1.4 Особливості впровадження СПА-послуг в готелі

В готелі будуть впроваджені наступні оздоровчі та СПА-послуги:

Тренажерний зал в готелі - це важлива частина інфраструктури готелю, яка дозволяє гостям підтримувати свою фізичну форму під час перебування в готелі. Тренажерний зал в готелі буде оснащений сучасним обладнанням, яке відповідає потребам різних категорій гостей. В залі можна буде знайти наступне обладнання: силове, кардіо та допоміжне обладнання.

Тренажерний зал в готелі матиме комфортні умови для занять, а саме: достатню площу, хорошу вентиляцію і освітлення, наявність душової і роздягальні, окреме приміщення для інструктора та допоміжне приміщення для інвентарю.

В тренажерному залі на рецепції буде адміністратор, а в самому залі безпосередньо інструктор, який буде допомагати гостям правильно виконувати вправи

Басейн - це одна з найпопулярніших СПА-послуг, він є композиційним центром, а навкруги нього буде зона відпочинку У готелі басейн буде оснащений таким чином, щоб мінімізувати його вплив на навколишнє середовище. Він буде виготовлений з перероблених матеріалів, таких як пластик, матиме невелику глибину, щоб зменшити споживання води та енергії. Система фільтрації води працюватиме на основі озону і не вимагає використання хлору або броду. Сонячні панелі встановлені на даху басейну будуть забезпечувати нагрівання води до температури 25 градусів Цельсія.

В басейні на рецепції буде адміністратор, а біля самого басейну буде безпосередньо інструктор, який буде слідкувати за безпекою гостей та допомагати.

Джакузі - гідромасажна ванна, струмені води якої забезпечують масаж тіла, який може бути корисним для розслаблення м'язів, зняття стресу та покращення кровообігу. Планується встановити джакузі квадратної форми, виготовленої з кам'яної мозаїки, додати підсвітку під воду для приємної атмосфери. Система фільтрації води аналогічно як і у басейні працюватиме на основі озону і не вимагає використання хлору або броду.

Фінська лазня - поєднання високої температури та низької вологості в фінській бані сприяє покращенню кровообігу, роботи серцево судинної системи позбавленню втоми, після сеансу людина відчуває, як напруга покидає м'язи, а шкіра стає м'якою та гладкою. Побудована вона буде з традиційних матеріалів, а саме – деревна оббивка приміщення та гранітний камінь для забезпечення тепла. Додатково в лазні буде віник з березових гілок, підстилки для сидіння, шапочки для захисту волосся.

Масажний кабінет. Масаж має ряд переваг для здоров'я, таких як: зняття стресу та нервової напруги, зняття м'язової напруги, покращення роботи опорно-рухового апарату, зменшення болю, покращення якості сну.

Масажисти володітимуть декількома видами масажу, а саме:

Класичний масаж - це найпоширеніший вид масажу, який використовується для зняття м'язової напруги та болю. Класичний масаж виконується шляхом використання долонь, пальців і ліктів для розтирання, розминання та розтягування м'язів.

Тайський масаж - це вид масажу, який виконується за допомогою тиску руками, ліктями, колінами та стопами. Тайський масаж фокусується на розтягуванні м'язів і суглобів.

Ароматерапія - це вид масажу, який виконується за допомогою масажного масла з ефірними оліями. Ефірні олії мають заспокійливу та оздоровчу дію.

Основним обладнанням масажного кабінету є масажний стіл, передбачається, що матеріалами виготовлення столу буде дерево і метал.

Базовий інвентар: простирадла, хустки, рушники усі будуть виготовлені із льняних або бавовняних тканин, якісне масажне масло, щоб не викликало алергічних реакцій.

Додаткове обладнання:, масажні валики, масажні м'ячі, зволожувач повітря, аромалампи.

Біля масажного кабінету на рецепції буде адміністратор, а в кабінеті буде масажист, який виконуватиме масаж.

Галотерапія – відбувається у приміщенні, в якому створено мікроклімат, схожий на клімат морського узбережжя. У таких кімнатах повітря насичене мікрочастинками солі, які мають лікувальні властивості. Галотерапія має ряд переваг для здоров'я, таких як: покращення дихальної системи, посилення імунітету, зменшення алергічних реакцій, зняття больових відчуттів.

Основне обладнання для галотерапії: галогенератор, соляна стіна, дерев'яні лави для комфортного перебування. Додаткове обладнання: лампи з кольоровою підсвіткою, телевізор, аудіосистема.

Обгортання тіла це процедура, яка передбачає нанесення на тіло спеціальної маси, а потім обгортання його спеціальною тканиною. Передбачено декілька видів обгортання за типом основного інгредієнта:

- водорості: обгортання з водоростей допомагають очистити шкіру, покращити її колір і текстуру, а також зменшити целюліт. Для обгортання тіла буде використовуватись органічна пудра на основі водоростей та глини французького бренду Algoloine.
- глина: обгортання з глини допомагають очистити шкіру, поглинути зайву жирність і вивести токсини. Для обгортання тіла буде використовуватись натуральна глина з українських родовищ бренду Green Pharmacy.
- кава: обгортання з кави допомагають покращити кровообіг і зменшити целюліт. Для обгортання тіла буде використовуватись органічний засіб українського бренду Agavia, на основі натуральний масел і який додатково містить частинки кавових зерен.
- мед: обгортання з меду допомагають очистити шкіру, покращити її колір і текстуру, а також зменшити запалення. Для обгортання тіла буде використовуватись засіб українського виробництва бренду MilDi.
- ефірні олії: обгортання з ефірними оліями допомагають зняти стрес, розслабити м'язи і покращити настрій. Для обгортання тіла будуть використовуватись олії українського виробництва бренду Aromatica.

Біля кабінету огортання тіла на рецепції буде адміністратор, а в кабінеті буде співробітник, який виконуватиме огортування тіла.

Стіл для проведення даної процедури буде виготовлений з металу і дерева, тканина для обгортання тіла після нанесення спеціальної маси буде лляна або бавовняна, простиралла, рушники і шапочки також будуть лляні або бавовняні. Також в кабінеті буде душ для очищення тіла після процедури.

В готелі також будуть спеціальні програми, які включатимуть в себе комплекс проживання, харчування та різних SPA-процедур.

Програма **«Luxery detox weekend»**, коштуватиме 15 000 грн і включатиме в себе:

- Проживання три дні/дві ночі в номері категорії «Люкс» одномісний
- Відпочинок в СПА (фінська сауна, соляна кімната та джакузі) - безліміт
- Басейн - безліміт
- Безкоштовна парковка
- WI-FI
- Зал з тренажерами - безліміт
- Піднесення двох місць багажу
- 5-разове харчування
- Дворазове обгортання тіла, сировина для огортання – на вибір гостя
- Два сеанси масажу, техніка масажу – на вибір гостя

Програма **«Релакс для двох»**, коштуватиме 12 000 грн і включатиме в себе:

- Проживання три дні/дві ночі в номері категорії «Standard» двомісний
- Відпочинок в СПА (фінська сауна, соляна кімната та джакузі)
- Басейн - безліміт
- Безкоштовна парковка
- WI-FI
- Зал з тренажерами - безліміт
- Піднесення двох місць багажу
- Сніданки «шведський стіл»
- Одноразовий сеанс масажу, техніка масажу – на вибір гостей.

Програма **«Перезавантаження»**, коштуватиме 8 000 грн і включатиме в себе:

- Проживання три дні/дві ночі в номері категорії «Standard» одномісний
- Відпочинок в СПА (фінська сауна, соляна кімната та джакузі)
- Басейн - безліміт
- Безкоштовна парковка

- WI-FI
- Зал з тренажерами - безліміт
- Піднесення двох місць багажу
- Сніданки «шведський стіл»
- Дворазове обгортання тіла, сировина для огортання – на вибір гостя
- Один сеанс масажу, техніка масажу – на вибір гостя

Як висновок, потрібно зазначити, що проектування SPA-готелю з екологічними інноваціями – це не просто модний тренд, а відповідальний підхід до ведення бізнесу, а впровадження еко-інновацій в SPA-готель – це комплексний процес, який потребує ретельного планування та системного підходу.

Наукові дослідження та кращі практики в цій сфері свідчать про те, що еко-інновації не лише роблять SPA-готель більш екологічним, але й приносять значні економічні та соціальні вигоди.

Важливо зазначити, що еко-інновації – це не одноразова акція, а постійний процес. SPA-готель має постійно вдосконалюватися та шукати нові способи мінімізувати свій вплив на довкілля, щоб відповідати потребам еко-свідомих гостей та залишатися конкурентоспроможним на ринку гостинності.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Вибір місця для проектування майбутнього готельного підприємства має важливе значення. Адже від цього залежать прибутки підприємства та кількість відвідувачів. Готельне підприємство, що проектується буде розташоване в с. Козин, Київська обл.

Село Козин розташоване в Київській області, на північному березі Київського водосховища. Село оточене лісами, що створює сприятливі природні умови для відпочинку та туризму. Козин має значний потенціал для розвитку туристично-рекреаційної галузі, воно розташоване в мальовничому місці, має розвинену інфраструктуру та доступ до Києва.

Розміщення екологічного СПА-готелю в с. Козин може бути привабливим для туристів, які шукають екологічно чистого та комфортного відпочинку.

Село Козин розташований на північному березі Київського водосховища, за 14 км від Києва.

Основним видом транспорту в селі є автомобільний транспорт. Через село проходить автомобільна дорога Н-01, яка є частиною Європейського маршруту Е40. Доступність села Козин автомобільним транспортом є його основною перевагою. Це дозволяє гостям та бізнесменам легко дістатися до села з Києва та інших міст України.

До села також можна дістатися автобусом. Автобус №379 курсує з Києва до смт. Обухів, зупинка "Козин". Автобусне сполучення з Києвом також є зручним варіантом для тих, хто не має власного транспорту. Автобус №379 курсує з Києва до смт. Обухів щогодини, тому можна легко спланувати свою подорож [14;15].

Наявність розвиненої транспортної системи робить с. Козин легкодоступним для туристів та бізнесменів.

Передбачається, що з розвитком туристичної галузі в с. Козин, зростатиме і потреба в транспортних послугах. Тому у перспективі можливе впровадження

додаткових автобусних маршрутів, а також запуск приміських поїздів. Це дозволить зробити с. Козин ще більш доступним для гостей.

Також можливе будівництво нової автомагістралі, яка з'єднає с. Козин з Києвом. Це дозволить скоротити час у дорозі та зробити село ще більш привабливим для туристів та бізнесменів.

У с. Козин Київської області є кілька історичних пам'яток, які можуть бути цікавими для туристів:

- **Свято-Покровська церква.** Церква була побудована в 20 столітті. Вона розташована на центральній площі села Козин. Церква Різдва Богородиці є однією з найстаріших пам'яток архітектури в селі та є пам'яткою архітектури національного значення.

- **Свято-Михайлівська церква.** Церква була побудована в 18 столітті. Вона розташована на околиці с. Козин. Свято-Михайлівська церква є однією з найкрасивіших пам'яток архітектури в селі. Церква є пам'яткою архітектури місцевого значення.

- **Пам'ятник Анатолію Солов'яненку.** Пам'ятник був встановлений у 2000 році. Пам'ятник присвячений українському співаку та композитору Анатолію Солов'яненку. Пам'ятник Анатолію Солов'яненку був встановлений у 2000 році. Пам'ятник присвячений українському співаку та композитору Анатолію Солов'яненку, який народився в селі Козин. Пам'ятник являє собою бронзову скульптуру Анатолія Солов'яненка. Скульптура встановлена на гранітному постаменті. Пам'ятник Анатолію Солов'яненку є одним із символів села Козин.

- **Ландшафтний заказник загальнодержавного значення "Козинський".** Заказник розташований на території села Козин. Заказник є домом для різноманітної флори і фауни. На території заказника зростають дубові, соснові та березові ліси. У лісах можна побачити різноманітні види тварин, таких як олені, кабани, лисиці, зайці, а також птахи, такі як дятли, сови, сойки тощо.

Село Козин розташоване в помірно континентальному кліматичному поясі. Клімат в селі характеризується м'якою зимою та теплим літом.

Зима в селі м'яка, з нетривалими морозами. Середня температура січня становить -5°C . Опадів випадає небагато, в середньому 40 мм.

Весна в селі рання, з теплими днями. Середня температура квітня становить $+10^{\circ}\text{C}$. Опадів випадає небагато, в середньому 30 мм.

Літо в селі тепле, з середньою температурою липня $+20^{\circ}\text{C}$. Опадів випадає достатньо, в середньому 70 мм.

Осінь в селі тепла, з м'якими днями. Середня температура жовтня становить $+10^{\circ}\text{C}$. Опадів випадає багато, в середньому 80 мм.

Річна сума опадів становить близько 500 мм. Більшість опадів випадає влітку.

Клімат в с. Козин є сприятливим для відпочинку та туризму. М'яка зима та тепле літо дозволяють відпочивати на природі протягом усього року [14;15].

Майбутній готель буде знаходитися за координатами: 50.2029187,30.7276599, а саме за адресою Старокиївська 100-115. Дане місце є дуже вигідним, адже вид з вікна буде на водойму, що є великою перевагою при майбутньому бронюванні номерів гостями. Також поруч розташована головна автомобільна дорога, велика кількість дерев та сама площа є достатньою для будівництва.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг та обґрунтування вибору типу і категорії проектного засобу розміщення

На сучасному етапі розвитку ринку послуг і продукції як ресторанного, так і готельного господарства конкуренція в с. Козин посередня, але з кожним роком зростає.

У визначеному радіусі 10 км проведених маркетингових досліджень у таблиці 2.1 подано перелік найближчих до забудови закладів готельного господарства, які можуть скласти конкуренцію майбутньому закладу.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Platium Spa&Resort»	вул. Солов'яненка 475	Готель	-	Економ - від 1440 грн/ніч Стандартний двокімнатний - від 2280 грн/ніч Чотиримісний економ – від 2760 грн/ніч напівлюкс - від 2856 грн/ніч Люкс - від 3680 грн/ніч	Ресторан, бар, фітнес-центр, парковка, басейн, СПА-центр	70%
Готель «Сезони SPA»	Обухівський шосе, 3	Бутік-готель	4*	STANDARD K- від 2800 грн/ніч STANDARD TW- від 3800 грн/ніч COMFORT - від 4700 грн/ніч SUITE - від 5500 грн/ніч STANDARD SPA + - від 7790 грн/ніч,	Ресторан, бар, фітнес-центр, парковка, басейн, СПА-центр, конференц-зал, більярд, теніс, йога	80%
Мотель "Rosinka "	вул. Соснова 6	Мотель	-	Стандартний двомісний - від 900 грн/ніч,	Парковка	70%
База відпочинку "Кльове місце"	7-й кілометр Дамби с.Процев - с.Кийлов,	База відпочинку	-	Стандартний котедж - від 2500 грн/ніч, Котедж комфорт - від 2900 грн/ніч Котедж напівлюкс - від 4300 грн/ніч Котедж люкс - від 4500 грн/ніч	Ресторан, бар, сауна, басейн, купання в чані, парковка, пляж, риболовля,	60%

За даними таблиці 2.1 перевага віддається в основному готелям, які мають СПА-центр в своїх послугах, але більшість з невисокої категорії або взагалі її не мають. Дані заклади розміщення, мають досить високий відсоток завантаження в туристичний сезон та помірний після його закінчення.

Основні конкурентні переваги засобів розміщення с. Козин - це його близькість до Києва, мальовниче розташування та наявність широкого спектру послуг. Отже, щоб скласти гідну конкуренцію існуючим закладам розміщення в районі, проєктований готель стане унікальним екологічним продуктом в цьому районі, для більшої привабливості матиме розширений спектр додаткових послуг, зокрема СПА-послуг та звісно ж матиме екологічну концепцію.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Незважаючи на те, що в даний час надання послуг з розміщення в Україні переживає далеко не кращі часи, люди так чи інакше користуються готельними послугами. Останні роки стає більш популярним вітчизняний туризм, так як Козин – село, яке розташоване дуже близько до столиці, то більша частка потенційних споживачів – це українські туристи.

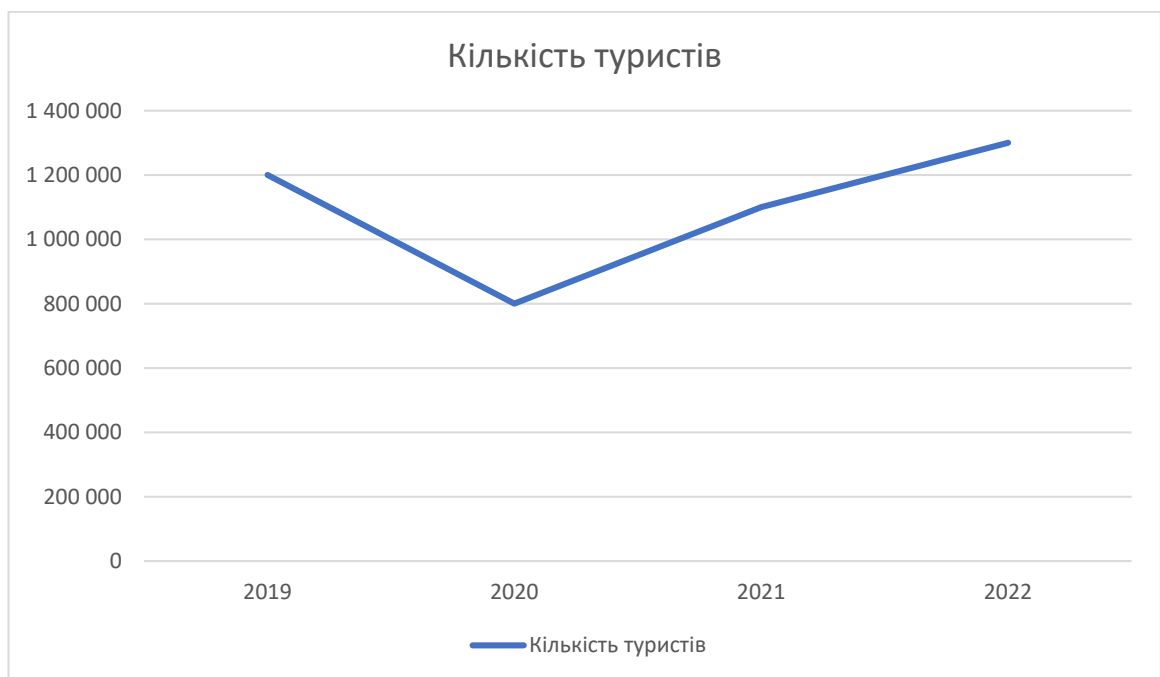


Рис.2.1 – Кількість туристів, протягом 2019-2022 рр., млн. осіб

Як видно з даних, кількість туристів знизилася в 2020 році на 33,3% у порівнянні з 2019 роком через пандемію COVID-19. У 2021 році кількість туристів відновилося і зросла на 27,2% у порівнянні з 2020 роком. У 2022 році кількість туристів знову зросла на 18,2% у порівнянні з 2021 роком, ймовірно причиною

стали закриті кордони, тож сім'ям і парам залишився спільний відпочинок лише в межах країни [16].

Взимку в с. Козин відпочивають переважно любителі активного відпочинку на природі. У цей час року в селі можна кататися на лижах, сноуборді, а також займатися іншими видами зимових видів спорту.

Влітку в с. Козин відпочивають переважно любителі пляжного відпочинку. У цей час року в селі можна купатися в Київському водосховищі, засмагати, а також займатися іншими видами літніх видів спорту.

Основна цільова аудиторія екологічних СПА-готелів - це люди середнього віку (35-55 років). Ця аудиторія має достатній рівень доходу, щоб дозволити собі відпочинок у спа-готелі, і цінує здоровий спосіб життя та екологічність.

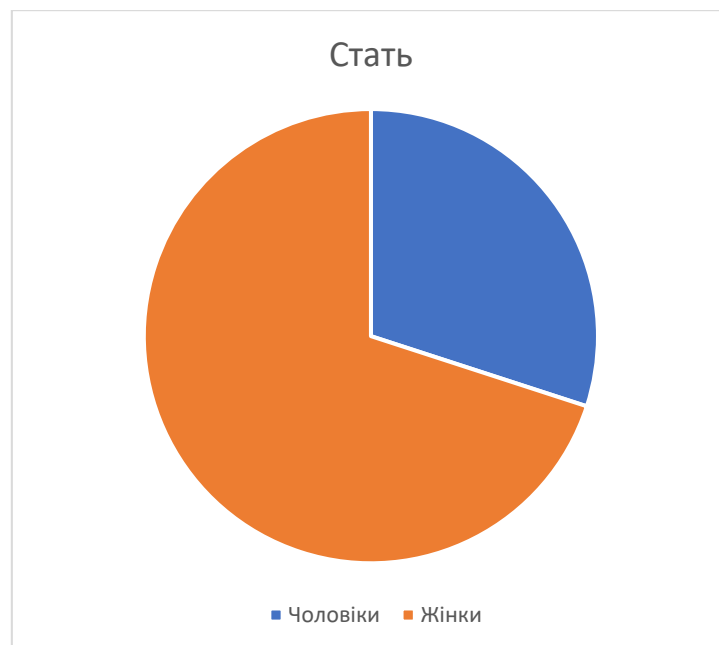


Рис. 2.2 Основна цільова аудиторія екологічних СПА-готелів за гендерною ознакою



Рис. 2.3 Основна цільова аудиторія екологічних СПА-готелів за віковою категорією



Рис. 2.4 Основна цільова аудиторія екологічних СПА-готелів за соціально – економічним статусом

Як видно з даних, основна цільова аудиторія екологічних СПА-готелів у селі Козин - це жінки віком 35-55 років з високим соціально-економічним статусом, які

проживають у великих містах. Ця аудиторія цінує здоровий спосіб життя, екологічність та комфорт.

Жінки складають більшість клієнтів екологічних СПА-готелів. Це пов'язано з тим, що жінки, як правило, більш стурбовані своїм здоров'ям і зовнішнім виглядом, ніж чоловіки.

Потенційні споживачі екологічних СПА-готелів мають високий соціально-економічний статус. Вони зазвичай мають хорошу освіту, високу заробітну плату і живуть у великих містах.

Основна аудиторія екологічних СПА-готелів проживає в Києві та інших великих містах України. Це пов'язано з тим, що ці люди мають доступ до інформації про екологічні СПА-готелі та можуть дозволити собі відпочинок у них.

Цільові групи споживачів:

- **Ділові люди** часто використовують екологічні СПА-готелі для відпочинку та відновлення сил після важких робочих днів. Вони цінують комфортні умови, якісне обслуговування та широкий спектр СПА-процедур.
- **Сім'ї з дітьми.** Екологічні СПА-готелі можуть бути привабливими для сімей з дітьми, які цінують здоровий спосіб життя та екологію. Еко-готелі пропонують широкий спектр послуг для дітей, таких як ігрові майданчики, басейни, дитячі клуби тощо.
- **Люди, які займаються спортом.** Екологічні СПА-готелі можуть бути привабливими для людей, які займаються спортом. Еко-готелі пропонують широкий спектр спортивних послуг, таких як фітнес-центри, басейни, спортивні майданчики тощо.
- **Люди, які цінують здоровий спосіб життя.** Екологічні СПА-готелі можуть бути привабливими для людей, які цінують здоровий спосіб життя. Еко-готелі пропонують широкий спектр здорових продуктів харчування та напоїв, а також СПА-процедур, які спрямовані на оздоровлення та відновлення організму.

Також потенційні споживачі екологічних СПА-готелів зазвичай планують свій відпочинок заздалегідь. Це пов'язано з тим, що екологічні СПА-готелі, як правило, затребувані, і їх потрібно бронювати заздалегідь.

Основними мотиваціями для вибору екологічного СПА-готелю є:

- **Захист навколишнього середовища.** Екологічні СПА-готелі використовують екологічно чисті матеріали та технології, що дозволяє знизити негативний вплив на навколишнє середовище.
- **Здоровий спосіб життя.** Екологічні СПА-готелі пропонують широкий спектр послуг, спрямованих на оздоровлення та відновлення організму.
- **Комфорт та затишок.** Екологічні СПА-готелі пропонують комфортні умови проживання та обслуговування.



Рис. 2.5 - Характеристика мотивації споживачів відпочинку в екологічному СПА-готелю в с. Козин

Для того, щоб залучити потенційних споживачів до екологічного СПА-готелю в селі Козин Київської області, на мою думку, необхідно:

- Зосередитися на екологічній спрямованості готелю. Цей аспект є одним з основних мотивацій для вибору екологічного СПА-готелю.
- Запропонувати широкий спектр СПА-процедур

Перевагою розташування проектного готелю є зручне місце розташування посеред природи та неподалік столиці. Біля готелю наявна велика територія для активного екологічного відпочинку.

Ще одним вагомим плюсом для успішної роботи нового готельно-ресторанного комплексу є відсутність аналогічної пропозиції в зоні найближчого оточення проекту. Поточний рівень конкуренції проекту готельно-ресторанного комплексу є посереднім, оскільки основні конкуренти не мають екологічної концепції і надають не широкий асортимент послуг, а тому не складають важку конкуренцію. Крім того, так як майбутній засіб розміщення буде мати більш широкий спектр додаткових послуг, то конкуренти в районі викличуть відтік лише незначної частки потенційних відвідувачів.

На мою думку, обрана місцевість під проєктований готель ідеально відповідає основним бажанням гостей, які були показані на діаграмі, тому доцільно будувати екологічний СПА-готель на 30 номерів (місткість 50).

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Для розуміння вимог, необхідних для ефективної організації закладу готельного господарства, треба розуміти концепцію проектного конгрес-готелю. Концепція досліджуваного закладу описана у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Екологічний СПА-готель
Категорія	4 зірки
Номерний фонд	30 номерів
Місце знаходження: - фактичне - знакове	Київська Область, Обухівський район, с. Козин Навпроти Дніпра, посеред природи
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Архітектурна унікальність	-
Стиль дизайну	Еко-стиль, використання натуральних матеріалів та декору
Контингент споживачів	Ділові люди, сім'ї з дітьми для відпочинку
Основні послуги	Розміщення, харчування, безкоштовна парковка, Wi-Fi

Додаткові послуги	Цілодобове обслуговування, зберігання багажу, прання, прасування, хімчистка, замовлення авіа квитків, трансфер, спортзал, широкий спектр СПА-процедур, спрямованих на оздоровлення та відновлення організму, басейн
Особливості обслуговування визначеного контингенту споживачів	Організація екскурсій та інших заходів на природі
Інфраструктура	Автостоянка, басейн, кафе
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	2750

Організація послуг харчування гостей відбуватиметься в закладі ресторанного господарства української та європейської кухні.

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_0 , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_0 = n_3 * N,$$

де n_3 - норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$;

N – місткість готелю, місць.

$$S_0 = 55 * 50 = 2750 \text{ м}^2$$

Отже, орієнтована площа земельної ділянки для окремих будівель становить 2750 м^2 . Вибрана ділянка підходить для будівництва курортного готелю.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Моделювання сервісно-виробничого процесу в екологічному спа готелі 4* представимо шляхом визначення організаційно-функціональної структури управління готелем, основних служб, що здійснюють діяльність в готелі, а також створення функціональної схеми засобу розміщення з технологічними зв'язками.

В залежності від типу, категорії, місткості проектованого засобу розміщення, та переліку послуг, що будуть надаватися, обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємством гостинності. За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник, який очолює певний колектив працівників.

Свої рішення керівники функціональних підрозділів проводять у життя через головного керівника або (в межах своїх повноважень) безпосередньо через відповідних керівників служб-виконавців.

Таким чином, лінійно-функціональна структура містить у собі спеціальні підрозділи при лінійних керівниках.

Перевагами лінійно-функціональної структури є:

- краща підготовка рішень і планів, пов'язаних зі спеціалізацією працівників;
- звільнення головного лінійного менеджера від детального аналізу проблем;
- можливість залучення консультантів і експертів.

Недоліки лінійно-функціональної структури:

- відсутність тісних взаємозв'язків і взаємодії на горизонтальному рівні між виробничими відділеннями;
- недостатньо чітка відповідальність, тому що той, хто приймає рішення, як правило, в його реалізації не участь бере;
- надмірно розвинута система зв'язків по вертикалі, тобто тенденція до надмірної централізації [17].

Характеристику основних служб, які входитимуть до лінійно-функціональної структури управління готелем, подано у вигляді табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	Організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішення фінансових питань, питань кадрового забезпечення, створення відповідних умов праці для персоналу готелю.	Секретар, спеціаліст відділу кадрів, спеціаліст з охорони праці, головний бухгалтер, бухгалтер
Служба прийому і розміщення	Забезпечує прийом, реєстрацію, розміщення туристів по номерах, розрахунки, бронювання місць і організацію відправки туристів в наступний пункт подорожі.	Менеджер служби прийому та розміщення, спеціаліст із бронювання номерів, адміністратор, носій багажу
Служба експлуатації номерного фонду	Забезпечення технічного обслуговування та ремонт житлових та допоміжних приміщень, підготовка їх до заселення, прибирання та виведення з експлуатації номерів для косметичного або планового ремонту; забезпечення обслуговування гостей в номерах, підтримка необхідного санітарно-гігієнічного стану номерів і рівень комфорту в житлових приміщеннях.	Менеджер служби експлуатації номерного фонду, кастелянш, працівники пральної, супервайзер, покоївка, прибиральниці
Служба роботи з персоналом	Аналіз поточних потреб у персоналі та прогнозування майбутніх потреб. Пошук та підбір персоналу Організація навчання та підвищення кваліфікації персоналу Оцінка персоналу	Керівник служби роботи з персоналом. Спеціалісти з найму, навчання та оцінки персоналу.
Фінансово-комерційна служба	Ведення бухгалтерського обліку, підготовка фінансової звітності. Розробка фінансових планів і бюджетів. Контроль за виконанням фінансових планів і бюджетів. Розробка і реалізація маркетингових заходів. Продаж номерів та інших послуг готелю.	Керівник фінансово-комерційної служби, Бухгалтер, Маркетолог.
Інженерно-технічна служба	Надійне та ефективне функціонування номерного і підсобного фонду готелю, об'єктів зовнішнього благоустрою, озеленення та інших приналежних	Головний інженер, майстер з ремонту інженерних систем, майстер з ремонту обладнання

	готелю об'єктів. Оперативний контроль технічного стану та експлуатації готелю, підготовки його до роботи. Участь у розробці генерального плану розвитку готелю у своїй сфері діяльності, планів реконструкції і утримання готелю. Забезпечення безперебійної роботи всіх технічних пристроїв та споруд готелю.	
Служба безпеки	Підтримання порядку і безпеки в готелі, збір і зберігання інформації, розробка процедур реагування на надзвичайні події; забезпечення повсякденної безпеки гостьових кімнат; забезпечення належної безпеки своїх клієнтів; контроль за ключами; запобігання крадіжкам, контроль за замками; контроль доступу в будівлю готелю; контроль території за допомогою технічних засобів (система спостереження за допомогою телемоніторів, система сигналізації).	Начальник служби безпеки, охоронець
Служба ресторанного господарства	Надання послуг харчування, організація належної роботи закладу ресторанного господарства, забезпечення постачання необхідних продуктів, контроль за якістю готової продукції і обслуговуванням відвідувачів.	Менеджер служби ресторанного господарства, касир, завідувач виробництвом, кухарі, стюарт, комірник, адміністратор, офіціанти, бармени
Служба фізкультурно-оздоровчого призначення	Організація SPA послуг в готелі (масаж, обгорткування)	Керівник служби фізкультурно-оздоровчого призначення, адміністратор, масажист.

Для ефективної планувальної організації різні приміщення готелю групують за функціональними ознаками, що дозволяє організувати між ними чіткі технологічні взаємозв'язки, що відповідають санітарно-гігієнічним і протипожежним вимогам, що сприяють зручності експлуатації готелю, а також підвищують комфорт проживання в ньому [17].

Функціональні схеми готелів будуються з урахуванням складних технологічних процесів, що протікають в готелях (рис.3.1).

Найголовнішими функціональними приміщеннями розвинутого готелю є:

- блок приймально-допоміжних приміщень;
- блок приміщень житлової групи;
- блок приміщень харчування;
- блок приміщень адміністрації;
- блок підсобних і господарських приміщень.

Обрана лінійно-функціональна структура управління засобом розміщення показана на рисунку 3.1

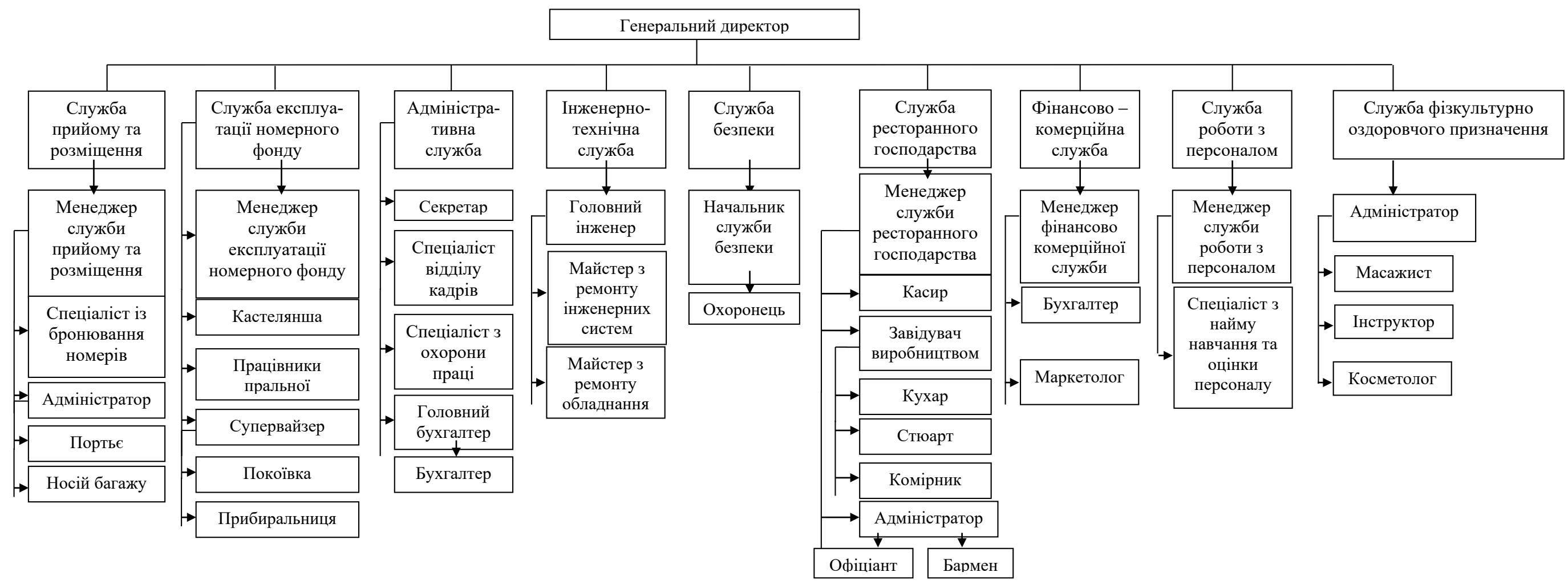


Рис. 3.1 - Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління готелем

Усі перераховані блоки повинні бути взаємозалежні з урахуванням специфіки функціонального процесу. Технологічні зв'язки показані на рисунку 3.2.



Рис.3.2 – Функціональна схема екологічного СПА-готелю

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

При проектуванні були взяті до уваги всі вимоги щодо вірного зонування всіх блоків приміщень в просторі готелю та їх правильне розташування з метою уникнення перетинання потоків гостей та працівників закладу, створюючи комфортну обстановку як для клієнтів так і для службовців. Просторова структура готелю буде забезпечувати чіткий поділ потоків гостей, обслуговуючого персоналу і відвідувачів блоків громадського призначення.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Блок приміщень приймально-вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готелю. У планувальній та функціональній організації

готелю група приміщень вестибюльної групи розташовується на першому поверсі, прилягає безпосередньо до головного входу. Ці приміщення є головними в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження відвідувачів про заклад розміщення. А отже, при проектуванні готелів плануванню вестибюля, розміщення у ньому обладнання і організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги.

У вестибюлі є основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. А саме:

- прийом, оформлення, розміщення гостей;
- розрахунок з гостями;
- надання послуг з організації екскурсій;
- видача різних довідок;
- зберігання та транспортування багажу;
- виконання поштово-телеграфних послуг.

Поліфункціональність приміщень вестибюльної групи зумовлює необхідність організації різних функціональних зон:

- вхідна зона;
- зона прийому гостей (їх реєстрація, оформлення і розрахунок);
- комунікаційна зона;
- зона відпочинку, очікування і збору груп;
- зона інформації, встановлення банкоматів і торгових кіосків;
- зона входу до підприємств харчування і побутового обслуговування.

Розміщення і взаємозв'язок функціональних зон вестибюля зумовлює різні типи планування приміщень вестибюльної групи. Структура і розміри функціональних зон визначаються рівнем комфорту, місткості, спеціалізації закладу розміщення.

Розміщення приміщень вестибюльної групи щодо основної споруди проектного закладу розміщення буде централізованим, тобто розташованим у споруді закладу.

Вхід у вестибюль буде спроектовано у центральній частині по периметру вестибюля. У такому плануванні головного входу вестибюль візуально сприймається у реальних розмірах і сприяє швидкій орієнтації у його структурі.

Найбільшу площу у вестибюлі займає відкрита зона активного пересування та відпочинку гостей. Ця зона повинна забезпечувати безперешкодне пересування та вільний доступ до інших приміщень вестибюльної групи. У плануванні приміщень вестибюльної групи важливим є забезпечення їхнього раціонального розміщення для комфортного перебування та уникнення перетину найбільш інтенсивного потоку гостей.

Найбільш інтенсивний рух гостей у відкритій зоні вестибюля здійснюється через її центральну частину між зонами входу (виходу) у готель і зоною вертикальних комунікацій (хол сходової і ліфтової зони).

Зона реєстрації у вестибюлі виконана у формі стійки за якою знаходиться робоче місце чергового адміністратора, який веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; касир - забезпечує розрахунок клієнтів за послуги; порт'є - проводить облік ключів, видає кореспонденцію та ін. Водночас, персонал реєстрації здійснює контроль за рухом у готелі гостей, відвідувачів та працівників готелю. Сучасний технологічний процес прийому і поселення гостей у вестибюлі повинен бути оптимальним для забезпечення комфорту гостей, тому реєстрація розташовується у проміжній частині, гості рухаються від головного входу до реєстрації і далі до сходової зони чи ліфта. Цей шлях повинен бути найбільш коротким, не перетинатись і не бути зворотнім. Водночас, реєстрація повинна забезпечувати високу візуальну оглядовість входу та інших функціональних зон вестибюля.

Розташування реєстрації у системі головний вхід - реєстрація - вертикальні комунікації може бути:

- одностороннім, реєстрація розташована зі сторони головного входу;
- двостороннім, реєстрація розташована зі сторони вертикальних комунікацій;
- трьохстороннім, реєстрація розташована між головним входом і вертикальними комунікаціями.

Останній варіант найбільш раціональний у забезпеченні найбільш комфортного обслуговування гостей.

Планувальна організація вертикальних комунікацій у готелях, кількість ліфтів, сходових холів, їх розміри визначаються рівнем комфорту, кількістю поверхів, місць у закладі розміщення. Розміщення ліфтів і сходових холів може бути суміщеним або роздільним.

Зона відпочинку (очікування) - необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля, що забезпечує короткотермінове перебування гостей в період очікування поселення, від'їзду або в процесі проживання, тут можуть проводитись зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Ця зона представлена м'якими меблями, журнальним столиком, рекламними матеріалами готелю.

До вестибюльної групи приміщень також належать торгові пункти, пункти поштового зв'язку, гардероб, перукарня, бар, камера зберігання, приміщення для швейцарів і носіїв багажу. Широко поширене обладнання кіосків продажу преси, листівок і дрібних дорожніх речей, ювелірних виробів, косметики та ін. Торгова зона найчастіше розташована навпроти зони відпочинку і поблизу сходово-ліфтових комунікацій. Торгові підприємства суттєво впливають на інтер'єр вестибюля, що зумовлює необхідність якісного їхнього оформлення.

Кадровий склад приймально-вестибюльної групи приміщень включає в себе працівників всіх служб готелю, але до працівників власне даної служби належать:

- менеджер служби прийому та розміщення;
- спеціаліст із бронювання номерів ;
- адміністратор;
- носій багажу;
- працівник сейфової;
- портьє;
- касир;
- працівники бюро обслуговування;
- працівник медпункту;
- гардеробник [17].

Визначення складу приміщень приймально-вестибюльної групи майбутнього засобу розміщення здійснюється згідно обраної категорії, а це – 4* та місткості – 30 номерів (50 місць), відповідно до ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»

Перш за все, площа будь-якого з приміщень визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати. Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи подано в таблиці 3.2. [18].

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				
Журнальний столик	Halmar Diana Max	6	1200x700x500	5,04
Диван	Sovalle	4	1600x800x450	5,12
Крісло	Nika	8	790x800x800	5,06
Лоббі-бар	СБ-06	1	3000x1800x1100	5,4
Барні стільці	HY 109B white	14	410x465x1090	2,66
Всього				S _{кор} = 23,28
Бюро прийому та реєстрації				
Стійка рецепції	Simpe	1	2446x1600x1100	3,84
Стілець	Aerocool	2	620x500x1290	0,62
Стелаж	СТ-6	2	1850x800x350	2,96
Картотека	AFC07	1	1327x515x631	0,68
Шафа для сейфа	B.65.K	1	652x460x350	0,29
Всього				S _{кор} = 8,38
Кімната чергового персоналу				
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	1	1290x620x500	0,79
Шафа	ШБ-32	1	330x600x1100	0,19
Диван	Гамма-3	1	1750x830x930	1,45
Холодильник	INDESIT NTS 14 AA	1	660x600x1450	0,39

Всього				S_{кор} = 4,1
Службовий санітарно-технічний блок				
Умивальник	Santrejd	3	500x500x1300	0,75
Душова кабіна	Eger TISZA	2	900x900x2000	1,62
Унітаз	YM7401	3	520x370x590	0,58
Пісуар	YM7401	2	325x353x618	0,22
Вішалка	BK	2	300x300x1700	0,18
Лавка	ZENDO	2	200x900x500	0,36
Всього				S_{кор} = 3,71
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	1	1290x620x500	0,79
Шафа	ШБ-32	1	330x600x1100	0,19
Диван	Гамма-3	1	1750x830x930	1,45
Стелаж	СТ-6	1	1850x800x350	1,48
Всього				S_{кор} = 5,19
Швейцарська і приміщення носіїв багажу				
Диван	Гамма-3	1	1750x830x930	1,45
Шафа	ШБ-32	1	330x600x1100	0,19
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	1	1290x620x500	0,79
Всього				S_{кор} = 3,68
Камера схову				
Стелажі	ШО-400/2-6	8	1800x800x500мм	8,64
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	1	1290x620x500	0,79
Всього				S_{кор} = 11,52
Приміщення охорони				
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	1	1290x620x500	0,79
Шафа	ШБ-32	2	330x600x1100	0,38
Вішалка	ВН-001	1	500x500x1750	0,25
Всього				S_{кор} = 2,7
Приміщення посильних				
Диван	Гамма-3	1	1750x830x930	1,45

Шафа	ШБ-32	1	330x600x1100	0,19
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	2	1290x620x500	1,58
Всього				S_{кор} = 4,5
Гардероб				
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	1	1290x620x500	0,79
Вішалки	0,08 м на 1 місце			4,4
Всього				S_{кор} = 6,47
Комора прибирального інвентарю				
Мийка	Bartscher	1	400x400x550	0,16
Шафа	ЧК-09	1	300x920x1960	0,28
Машина для прибирання	BD 43/35 C Ep Classic	1	1136x5505x1030	6,25
Всього				S_{кор} = 6,69
Санвузол жіночий				
Умивальник	Santrejd	3	500x500x1300	0,75
Унітаз	YM7401	3	520x370x590	0,58
Всього				S_{кор} = 1,33
Санвузол чоловічий				
Умивальник	Santrejd	2	500x500x1300	0,5
Унітаз	YM7401	3	520x370x590	0,57
Пісуар	YM7401	3	325x353x618	0,33
Всього				S_{кор} = 1,4
Санвузол для маломобільного населення				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
Всього				S_{кор} = 0,45 S_{заг} = 10,5
Всього				S_{кор} = 89,4

На основі корисної площі кожного приміщення визначається орієнтовна загальна площа приміщення:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} \cdot k$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,3-0,4$)

Приймається коефіцієнт використання площі: 0,3

Розрахунки наведені у вигляді табл. 3.3. склад та площі приміщень приймально-вестибюльної групи.

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

Приміщення	Розрахункова орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Вестибюль	77,6	60
Бюро прийому та реєстрації	27,9	10
Кімната чергового персоналу	13,6	8
Службовий санітарно-технічний блок	12,3	6
Кімната чергового адміністратора	17,3	12
Швейцарська і приміщення носіїв багажу	12,2	7,8
Камера схову	38,4	8
Приміщення охорони	9	8
Приміщення посильних	14	8
Гардероб	21,6	10% проживаючих, 100% закладів харчування
Комора прибирального інвентарю	22,3	3 розрахунку 3 м ² на 100 м ² вестибюля, але не менше 3 м ²
Санвузол жіночий	4,43	8
Санвузол чоловічий	4,6	8
Санвузол для маломобільних груп населення	1,5	10,5
Всього	276,73	

Отже, порівнюючи площі сталі та розраховані можемо зазначити, що декілька не відповідають нормі, тому для подальших розрахунків обираємо для них сталу площу.

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

Приміщення	Затверджена площа, м²
Вестибюль	77,6
Бюро прийому та реєстрації	27,9
Кімната чергового персоналу	13,6
Службовий санітарно-технічний блок	12,3
Кімната чергового адміністратора	17,3
Швейцарська і приміщення носіїв багажу	12,2
Камера схову	38,4
Приміщення охорони	9
Приміщення посильних	14
Гардероб	21,6

Комора прибирального інвентарю	22,3
Санвузол жіночий	8
Санвузол чоловічий	8
Санвузол для маломобільних груп населення	10,5
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	292,7

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи в проектуваному готелі буде 292,7 м²

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житловою частина засобу розміщення є корпус, що складається з повторюваних поверхів. Зв'язок між поверхами здійснюється за допомогою ліфтів і сходів.

SPA готель матиме 3 житлових поверхів на яких розташовано 30 номерів різних категорій: 1 номер «Апартаменти», 2 номери «Люкс», 2 номери «Напівлюкс», 10 номерів I категорії (одномісні), 12 номерів I категорії (двомісні), 3 номери I категорії для людей з обмеженими можливостями, табл.3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду СПА-готелю категорії 4* на 30 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	3	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	2	2	4
Номер I категорії	1	1	10	10
Номер I категорії	1	2	12	24
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	3	6
Всього			30	50

Розрахунок площ номерів SPA-готелю наведено у вигляді табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць , шт.	Габаритні розміри , мм	
Апартаменти				
Житлова кімната: вітальня				
Диван	ІКЕА	1	2301x871x871	2
Журнальний	ІКЕА	1	1023x552x487	0,56

столик				
Стіл	IKEA	1	669x669x780	0,89
Стільці	IKEA	2	1314x668x723	1,75
Телевізор	LG	1	569x100	-
				5,19
Житлова кімната: кабінет				
Стіл письмовий	IKEA	1	669x669x780	0,89
Стілець	IKEA	1	1314x668x723	0,87
Крісло	IKEA	2	671x781x921	1,04
Журнальний столик	IKEA	1	1023x552x487	0,56
Сейф	Паритет-К, Україна	1	201x311x201	0,062
Тумба	IKEA	1	401x481x751	0,2
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				3,62
Житлова кімната: спальня				
Ліжко	IKEA	1	2430x2000x650	4,86
Телевізор	LG	1	569x100	-
Шафа	IKEA	1	1447x789x1860	1,14
Тумбочка	IKEA	2	381x381x571	0,28
				6,28
Кухня				
Стіл обідній	IKEA	1	669x669x780	0,89
Стільці	IKEA	3	1314x668x723	2,62
Кухонна ніша	IKEA	1	4001x301x361	1,2
				4,71
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
Ванна	Santrejd	1	1658x662x650	1,09
Фен настінний	Alder	1	295x135x105	-
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				1,54
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Душова кабіна	Santrejd	1	851x1201x2001	1,02
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
				0,45 + 1,02
Передпокій				
Шафа	IKEA	1	2021x611x2031	1,23
Софа	IKEA	1	1232x664x678	0,81
				2,04
Всього				24,83 = 74,5
Люкс				
Житлова кімната: вітальня				
Диван	IKEA	1	2301x871x871	2
Журнальний столик	IKEA	1	1023x552x487	0,56
Стіл	IKEA	1	669x669x780	0,89
Стільці	IKEA	2	1314x668x723	0,87

Телевізор	LG	1	569x100	-
				5,19
Житлова кімната: спальня				
Ліжко	IKEA	1	2430x2000x650	4,86
Телевізор	LG	1	569x100	-
Шафа	IKEA	1	1447x789x1860	1,14
Тумбочка	IKEA	2	381x381x571	0,28
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				6,28
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
Ванна	Santrejd	1	1658x662x650	1,09
Фен настінний	Alder	1	295x135x105	-
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				1,54
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
				0,45
Передпокій				
Шафа	IKEA	1	2021x611x2031	1,23
Софа	IKEA	1	1232x664x678	0,81
				2,04
Всього				15,5 = 46,5
Напівлюкс				
Житлова кімната: спальня				
Ліжко	IKEA	2	2000x1000x650	4
Шафа	IKEA	1	1447x789x1860	1,14
Тумбочка	IKEA	2	381x381x571	0,28
Стіл	IKEA	1	669x669x780	0,89
Стільці	IKEA	2	1314x668x723	1,75
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				8,06
Санітарний вузол				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
Ванна	Santrejd	1	1658x662x650	1,09
Фен настінний	Alder	1	295x135x105	-
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				1,54
Передпокій				
Шафа	IKEA	1	2021x611x2031	1,23
Софа	IKEA	1	1232x664x678	0,81
				2,04
Всього				11,64 = 34,9
Номер І категорії двомісний				
Житлова кімната: спальня				
Ліжко	IKEA	2	2000x1000x650	4
Шафа	IKEA	1	1447x789x1860	1,14

Тумбочка	IKEA	2	381x381x571	0,28
Стіл	IKEA	1	669x669x780	0,89
Стільці	IKEA	2	1314x668x723	1,75
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				8,06
Санітарний вузол				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
Душ	Santrejd	1	851x1201x2001	1,02
Фен настінний	Alder	1	295x135x105	-
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				1,47
Передпокій				
Шафа	IKEA	1	2021x611x2031	1,23
				1,23
Всього				10,76 = 32,3
Номер I категорії одномісний				
Житлова кімната: спальня				
Ліжко	IKEA	1	2430x2000x650	4,86
Шафа	IKEA	1	1447x789x1860	1,14
Тумбочка	IKEA	2	381x381x571	0,28
Стіл	IKEA	1	669x669x780	0,89
Стільці	IKEA	1	1314x668x723	0,87
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				8,05
Санітарний вузол				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
Душ	Santrejd	1	851x1201x2001	1,02
Фен настінний	Alder	1	295x135x105	-
Телефон	Fanvil H5	1	205x150x70	-
				1,47
Передпокій				
Шафа	IKEA	1	2021x611x2031	1,23
				1,23
Всього				10,75 = 32,25
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)				
Житлова кімната: спальня				
Ліжко	IKEA	2	2000x1000x650	4
Шафа	IKEA	1	1447x789x1860	1,14
Тумбочка	IKEA	2	381x381x571	0,28
Стіл	IKEA	1	669x669x780	0,89
Стільці	IKEA	2	1314x668x723	1,75
				8,06
Санітарний вузол				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
Душ	Santrejd	1	851x1201x2001	1,02
				1,47
Передпокій				

Шафа	IKEA	1	2021x611x2031	1,23
				1,23
Всього				10,76 = 32,3

Загальну площу житлової групи приміщень готелю відображено в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів СПА-готелю на 30 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	15,09	1,54	0,45	2,04	74,5
Люкс	11,47	1,54	0,45	2,04	46,5
Напівлюкс	8,92	1,54	-	2,04	34,9
Номер I категорії (двомісні)	8,05	1,47	-	1,23	32,3
Номер I категорії (одномісні)	8,92	1,47	-	1,23	32,25
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8,92	1,47	-	1,23	32,3

Окрім номерів до служби експлуатації номерного фонду SPA-готелю належать приміщення поповерхового обслуговування, табл.3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Дивани	IKEA	1	1401x741x1001	1,04
Крісла	IKEA	2	593x593x628	0,7
Журнальний стіл	IKEA	2	801x801x491	1,28
				3,02 =
Кімната чергового персоналу				
Стіл	IKEA	1	1314x668x723	0,87
Стілець	IKEA	2	459x512x678	0,47
Стелаж	IKEA	1	1471x391x1471	0,57
				1,91
Кімната брудної білизни				
Білизнопровід	-	1	456x459	0,2
Шафа	IKEA	4	801x501x1801	1,6
				1,8
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Стіл	IKEA	1	901x391x721	0,36
				0,36
Комора прибирального інвентаря				
Стелаж	IKEA	1	1471x391x1471	0,57

Шафа	IKEA	1	801x501x1801	0,4
				0,97
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візочки	UCTEM	3	1245x663x690	2,47
				2,47
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Santrejd	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	YM7401	1	520x370x590	0,2
				0,45
Сервізна				
Візок	UCTEM	1	1090x678x820	0,73
Шафа	IKEA	1	801x501x1801	0,4
				1,13
Всього				12,11

**Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень
поповерхового обслуговування**

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	10	30
Кімната чергового персоналу	6,3	12
Кімната брудної білизни	5,94	8
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	1,2	4
Комора прибирального інвентаря	3,2	10
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,2	12
Санвузол для персоналу	1,5	4
Сервізна	3,7	12
Всього	40	92

В таблиці 3.10 подано остаточний варіант площ приміщень поповерхового обслуговування, за основу взято нормативні значення, адже розрахункові площі були замалі.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування SPA-готелю 4*

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Кімната брудної білизни	8
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Комора прибирального інвентаря	10
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4

Сервізна	12
Всього	92

Отже, загальна площа приміщень поповерхового обслуговування в проєктованому готелі буде 92 м²

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Даний готель має категорію 4*, в його комплексний склад входить:

- **Ресторан першого класу**, для повноцінного для харчування гостей готелю та мешканців міста.
- **Бар при вестибюлі** впроваджений тому що переважна більшість споживачів готельних послуг проходять повз нього кілька разів на день і з великою вірогідністю відвідають його.
- **Їдальня для персоналу** місце де харчуються робітники готелю.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства СПА-готелю 4*

Тип закладу ресторанного господарства	клас	міст - кість	контингент споживачів	вид обслуговування	метод обслуговування	особливості послуг (кулінарне спрямування)	режим роботи
Ресторан	перший	50	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок-«шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Офіціантами, часткове / повне	українсько-європейська кухня,	07.00-23.00 (сніданок-07.00-11.00)
Бар при вестибюлі	перший	15	Мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	Барменами, повне	-	цілодобово
Їдальня для персоналу	-	12	Персонал готелю	-	Самообслуговування	комплексне меню	07.00-22.00

В готелі, що проєктується основний заклад ресторанного господарства – ресторан на 50 місць, першої категорії. Заклад пропонуватиме сніданок, що входить в вартість проживання СПА-готелю та основне меню, після сніданку.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю.

Для розробки денної виробничої програми (меню розрахункового дня) основного закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

- скласти меню;
- розрахувати денну кількість відвідувачів;
- визначити прогнозовану денну кількість страв;
- розбити сумарну денну кількість страв на окремі групи та розподілити їх за основними продуктами.

Основне підприємство харчування в готелі – це ресторан першого класу на 50 місць. В період 07:00-11:00 ранку ресторан приймає лише гостей готелю, часткове обслуговування офіціантами здійснюється за видом «шведський стіл». Меню шведської лінії на 50 місць наведено в табл. 2.5 [22]

Таблиця 3.12 – Меню сніданку за типом «Шведський стіл»

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски		
Згідно з ТК	Асорті овочеве (свіжі помідори, огірки, баклажан)	25/25/25
Згідно з ТК	Тарілка солінь (капуста квашена, помідори квашені, огірки квашені, морква по-корейськи)	25/25/25/25
Згідно з ТК	М'ясне асорті (буженина, язик відварений, хамон)	25/25/25
Згідно з ТК	Сирне асорті (дор блу, пармезан, камамбер)	25/25/25
	Сир кисломолочний «Молокія», нежирний	80
	Молоко «Молокія» 3,2%	150
	Кефір «Молокія» 2,5%	200
	Йогурт «Активіа» з бананом і ківі	200
Основні страви		
Згідно з ТК	Куряча грудка варена	90

Згідно з ТК	Пісна яловичина	90
Згідно з ТК	Картопля відварна	120
Згідно з ТК	Картопля печена брусочками	120
Згідно з ТК	Вівсяна каша на молоці	125
Згідно з ТК	Вівсяна каша на воді	125
Згідно з ТК	Омлет з сиром «Пармезан»	80/30
Згідно з ТК	Яйця курячі варені	50
Солодкі страви		
Згідно з ТК	Фруктове асорті (Банан, персик, манго, ківі, апельсин)	30/30/30/30/30
	Гранола з сушеною вишнею та молоком	150
	Сухофрукти в асортименті (ананас, банан, хурма, яблуко)	20
Напої		
	Чай чорний «Ерл Грей»	250
	Чай зелений «Жасмін»	250
Згідно з ТК	Еспресо	30
Згідно з ТК	Лате	200
Згідно з ТК	Американо	110
	Вода мінеральна «Воп aqua» -газована -негазована	500
	Сік «Galicia» в асортименті (яблучний, апельсиновий, мультифруктовий)	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб солодовий	30
	Хліб пшеничний	30
	Ванільний чізкейк	150
	Торт «Медовик»	150

У таблиці 3.13 наведене меню вільного вибору ресторану першого класу на 50 місць

Табл. 3.13 Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
Згідно з ТК	Слабосолений лосось із сиром філадельфія та томатами	100/40/60
Згідно з ТК	Печериці смажені з кисло-солодким соусом	140/60
Згідно з ТК	Равіолі з телятиною та червоним соусом	150/60
Холодні страви та закуски		
Згідно з ТК	Ікра лососева з пшеничними тостами	40/20
Згідно з ТК	Філе тунця з хрусткими пшеничними грінками	100/40
Згідно з ТК	Мідії з соусом карі	120/20
Згідно з ТК	Салат «Цезар» (куряче філе, салат ромен, пармезан, помідори чері, крутони, соус «Цезар»)	150/25
Згідно з ТК	Салат «Грецький» (помідори чері, огірок, болгарський перець, червона цибуля, оливки, сир фета, орегано, оливкова олія)	180

Згідно з ТК	М'ясне асорті (буженина, язик відварений, хамон)	40/40/40
Згідно з ТК	Тар-тар з яловичини з перцем чилі та пшеничними тостами	100/10/40
Згідно з ТК	Сирне асорті (Камамбер, козячий сир, Емменталь, моцарелла, дор-блю, пармезан, виноград, грісіні)	25/25/25/25/ 25/25/30/30
Гарячі закуски		
Згідно з ТК	Креветки в часниковому соусі	75
Згідно з ТК	Хумус з печеним болгарським перцем	75
Перші страви (супи)		
Згідно з ТК	Курячий бульйон з сиром пармезан	350
Згідно з ТК	Борщ український з яловичиною	350
Згідно з ТК	Солянка м'ясна	350
Згідно з ТК	Сирний крем-суп	350
Гарячі страви		
Згідно з ТК	Стейк з лосося з гуакамоле	240/100
Згідно з ТК	Філе сьомги зі спражею	200/150
Згідно з ТК	Каре ягняти з печеною картоплею і соусом карі	300/200/80
Згідно з ТК	Смажений рис з печеною телятиною	150/150
Згідно з ТК	Свинні ребра під медовим соусом	350
Згідно з ТК	Індичка фарширована шпинатом і сиром Пармезан	200/90
Згідно з ТК	Рулет з кролика і кус-кусом	240/100
Згідно з ТК	Куряче філе з рисом та брокколі	190/80/50
Згідно з ТК	Сочевиця із спаржею	200/100
Згідно з ТК	Паста «Карбонара»	320
Згідно з ТК	Паста «Болоньєзе»	320
Згідно з ТК	Яйця пашот з авокадо	80/80
Солодкі страви		
Згідно з ТК	Бананове суфле	100
Згідно з ТК	Малинове суфле	100
Згідно з ТК	Ягідний мус	120
Згідно з ТК	Яблучний мус	120
Згідно з ТК	Желе в асортименті (малина, апельсин, вишня)	140
Згідно з ТК	Морозиво в асортименті (шоколад, банан)	90
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб солодовий	30
	Хліб пшеничний	30
	Рулет з маком	150
	Круасан з шоколадом	60
	Круасан з згущеним молоком	55

У таблиці 3.14 наведено карту напоїв ресторану першого класу на 50 місць

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Мороша», 40% об., Україна	0,05
Горілка «Nemiroff Original», 40% об., Україна	0,05
Горілка «Ukrainian Spirit», 40% об., Україна	0,05
Вина	
Вино «J. P. Chenet, Colombard-Chardonnay, Vin de France» біле, напівсолодке, 11% об. Франція	0,1

Вино Badagoni Алазанська долина біле напівсолодке 11%, Грузія	0,1
Вино «Tussock Jumper» Chardonnay, біле сухе, 11% об. Франція	0,1
Вино Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
Вино «Dow's Tawny Port» червоне солодке, ТМ «Symington», 12% об., Португалія	0,1
Вино «Valpolicella Classico» червоне солодке, ТМ «Monte del Fra», 11,5% об., Італія	0,1
Вино «Chianti Classico», напівсолодке червоне, ТМ «Bonacchi», 12% об., Італія	0,1
Ігристі вина	
Вино ігристе «Асті», біле солодке, 8% об., Україна	0,75
Вино ігристе «Ізабелла Руж», солодке червоне 7,5% об., Україна	0,75
Вино ігристе Fragolino Bianco, солодке біле 7% об., Італія	0,75
Бренді	
Бренді «Таврія» 1 рік, 40% об., Україна	0,05
Віскі	
Віскі Ballantine's Finest 40%, Великобританія	0,05
Соки в асортименті	
Сік «Sandora» в асортименті (томатний, апельсиновий, яблучний)	0,25
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	0,33
Мінеральні води	
Вода мінеральна, негазована «Моршинська Premium», Україна	0,5
Вода мінеральна, газувана «Моршинська Premium», Україна	0,5
Пиво	
Пиво «Львівське 1715», 4,7% об. Україна	0,5
Пиво «Львівське Dunkel», 5% об. Україна	0,5

У проєктованому готелі планується розмістити бар при вестибюлі. Меню бару включатиме в собі - карту напоїв (карта бару) та супровідні страви та закуски (меню бару) (табл.3.15)

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі СПА-готелю

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ Величина порції, мл
Передобідні безалкогольні коктейлі - аперитиви		
Згідно ТК	«San francisco» (Лимонний сік, цукровий сироп, вишневий сироп, содова)	200
Згідно ТК	Джміль (Карамельний сироп, апельсиновий сік, кава еспресо, апельсин)	200
Згідно ТК	«Mojito» (м'ята, лайм, тростинний цукор, содова)	200
Десертні коктейлі		
Згідно ТК	«Old fashioned» (Бурбон, цукор, ангостура біттер)	100

Згідно ТК	«Bloody mary»(Смірнофф ред, лимонний фреш, томатний сік, соус Ворчестер, соус Табаско, сіль, перець)	200
Згідно ТК	«Daiquiri» (Бакарді суперіор, лаймовий фреш, цукровий сироп)	100
Згідно ТК	«New york sour» (Бурбон, червоне вино, цукровий сироп, лимонний фреш, яєчний білок)	125
Десертні вина		
	Вино «J. P. Chenet, Colombard-Chardonnay, Vin de France» біле, напівсолодке, 11% об. Франція	100
	Вино Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	100
	Вино «Chianti Classico», напівсолодке червоне, ТМ «Bonacchi», 12% об., Італія	100
Віскі		
	Віскі Ballantine's Finest, 40% об, Великобританія	50
	Віскі Chivas regal 12 років, 40% об, Ірландія	50
	Віскі Johnnie walker red label 40% об, Ірландія	50
Бренді		
	Бренді «Таврія» 1 рік, 40% об., Україна	50
	Бренді «Шабо», 40% об., Україна	50
Горілка		
	Горілка «Мороша», 40% об., Україна	50
	Горілка «Nemiroff Original», 40% об., Україна	50
	Горілка «Ukrainian Spirit», 40% об., Україна	50
Безалкогольні напої		
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	330
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	330
Мінеральні води		
	Вода мінеральна, негазована «Моршинська Premium»	500
	Вода мінеральна, газована «Моршинська Premium»	500
	Вода мінеральна, сильногазована «Vojomi»	500
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Рибне асорті (лосось, тунець, вугор)	25/25/25
Згідно ТК	Овочеve асорті (помідор, огірок, перець болгарський)	30/30/30
Згідно ТК	Тарілка солінь (капуста квашена, помідори квашені, огірки квашені, морква по-корейськи)	25/25/25/25
Згідно ТК	М'ясне асорті (буженина, язик відварений, хамон)	25/25/25
Згідно ТК	Сирна тарілка (Пармезан, камамбер, брі)	30/30/30
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Риба і чіпси (Смажене філе тріски з картоплею фрі та соусом тартар)	250
Згідно ТК	Креветки у кунжуті (Смажені креветки у кунжуті з солодким соусом чилі)	200
Згідно ТК	Асорті гриль (баклажани, кабачки, перець, шампіньйони)	50/50/50/50

Солодкі страви		
Згідно ТК	Фруктове асорті (Банан, персик, манго, ківі, апельсин)	50/50/50/50/50
Згідно ТК	Морозиво в асортименті (шоколад, ваніль, полуниця, банан)	100
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Еспreso	30
Згідно ТК	Американо	110
Згідно ТК	Лате	200
Згідно ТК	Капучино	150
Згідно ТК	Чай чорний	200
Згідно ТК	Чай зелений	200
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Фреш яблучний	250
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
Згідно ТК	Мохіто б/а	250
Згідно ТК	Лимонад класичний	400
Хліб та кондитерські вироби		
Згідно ТК	Французький багет	70
Згідно ТК	Фокачча	70
	Чізкейк	150
	Десерт «Тірамісу» низькокалорійний	150
	Торт «Наполеон» низькокалорійний	150
	Торт «Медовик» низькокалорійний	150

Денну кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи зала;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}, \text{ де}$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, % ;

Так як на проектуваному підприємстві передбачено декілька прийомів їжі, то кількість споживачів визначають для кожного прийому їжі окремо. Для цього в

графіку завантаження зали виділяють години для таких типів обслуговування. Розрахунки оформлені у вигляді табл. 3.16

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 50 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
07:00 – 11:00	Сніданок для мешканців готелю		50
11:00 – 12:00	перерва		
12-13	1,5	50	37,5
13-14	1,5	70	52,5
14-15	1,5	60	45
15-16	1,5	50	37,5
16-17	1,5	30	22,5
17-18	1,5	40	30
18-19	0,6	70	21
19-20	0,6	100	30
20-21	0,6	80	24
21-22	0,6	70	21
22-23	0,6	60	18
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			339
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}} / N$, раз			6,78

В результаті проведення розрахунків (табл. 3.16) визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 339 осіб, а оборотність місця в залі за день 6,78.

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для підприємства харчування є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

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

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

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

$n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб (дані табл.3.16);

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

$$N_{\text{стр}} = 50*7 + 339*3,5 = 1536,5 \text{ шт.}$$

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції

Результати даних розрахунків наведень у табл. 3.17 та 3.18.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		105
• рибні		• 25	26
• м'ясні		• 30	32
• овочеві		• 25	26
• молоко і кисломолочні продукти		• 20	21
Гарячі страви:	50		175
• м'ясні, рибні		• 20	35
• овочеві		• 25	44
• круп'яні		• 25	44
• яєчні, сирні		• 30	52
Солодкі страви	20		70
Всього	100		350

Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день наведено в табл. 3.18

Таблиця 3.18- Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		356
• рибні		• 25	89
• м'ясні		• 30	107
• салати		• 35	125
• кисломолочні продукти		• 10	35
Гарячі закуски	5		59

Перші страви: • прозорі • заправні • молочні, холодні, солодкі	25	• 15 • 75 • 10	297 44 223 30
Гарячі страви: • рибні • м'ясні • овочеві • круп'яні • яєчні, сирні	30	• 15 • 65 • 5 • 10 • 5	356 54 231 18 35 18
Солодкі страви	10		119
Всього	100		339*3,5= 1187

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначена на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлена у вигляді табл.3.19 та 3.20.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на пснід відвідувача
Гарячі напої	л	0,25	12,5
Холодні напої:	л	0,25	12,5
• мінеральна вода		0,125	6,25
• натуральний сік		0,125	6,25
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	5
• житній		0,05	2,5
• пшеничний		0,05	2,5
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	35
Фрукти	кг	0,07	3,5

Розрахунок закупівельної продукції для ресторану наведено в табл. 3.20

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість 339 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,05	17
Холодні напої:	л		
• фруктова вода		0,05	17
• мінеральна вода		0,08	27
• сік		0,02	7
• власного виробництва		0,1	33
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		

• житній		0,05	17
• пшеничний		0,05	17
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	169
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	7
Фрукти	кг	0,05	17
Вино-горілчані вироби	л	0,01	3
Пиво	л	0,025	8

На підставі розробленого меню та даних табл.3.17-3.20 складається денна виробнича програма (розрахункове меню) майбутнього закладу (табл.3.21-3.23).

Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
	Холодні страви та закуски	60	
Згідно з ТК	Лосось слабосолений з соком лимона	15	60
Згідно з ТК	Асорті овочеве (свіжі помідори, огірки, баклажан)	10	25/25/25
Згідно з ТК	Тарілка солінь (капуста квашена, помідори квашені, огірки квашені, морква по-корейськи)	5	25/25/25/25
Згідно з ТК	М'ясне асорті (буженина, язик відварений, хамон)	18	25/25/25
Згідно з ТК	Сирне асорті (дор блу, пармезан, камамбер)	3	25/25/25
	Сир кисломолочний «Молокія», нежирний	2	80
	Молоко «Молокія» 3,2%	3	150
	Кефір «Молокія» 2,5%	2	200
	Йогурт «Активіа» з бананом і ківі	2	200
	Основні страви	100	
Згідно з ТК	Куряча грудка варена	10	90
Згідно з ТК	Пісна яловичина	10	90
Згідно з ТК	Картопля відварна	10	120
Згідно з ТК	Картопля печена брусочками	15	120
Згідно з ТК	Вівсяна каша на молоці	15	125
Згідно з ТК	Вівсяна каша на воді	10	125
Згідно з ТК	Омлет з сиром «Пармезан»	15	80/30
Згідно з ТК	Яйця курячі варені	15	50
	Солодкі страви	40	
Згідно з ТК	Фруктове асорті (Банан, персик, манго, ківі, апельсин)	15	30/30/30/30/30
	Гранола з сушеною вишнею та молоком	15	150
	Сухофрукти в асортименті (ананас, банан, хурма, яблуко)	10	20
	Напої		
	Чай чорний «Ерл Грей»	3	250
	Чай зелений «Жасмін»	2	250
Згідно з ТК	Еспресо	3	30
Згідно з ТК	Лате	3	200

Згідно з ТК	Американо	2	110
	Вода мінеральна «Воп aqua» -газована -негазована	6	500
	Сік «Galicia» в асортименті (яблучний, апельсиновий, мультифруктовий)	6	250
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб солодовий	2	30
	Хліб пшеничний	3	30
	Ванільний чізкейк	20	150
	Торт «Медовик»	15	150

Денна виробнича програма страв у ресторані наведена в табл. 3.22

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 50 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
	Фірмові страви		
Згідно з ТК	Слабосолений лосось із сиром філадельфія та томатами	10	100/40/60
Згідно з ТК	Печериці смажені з кисло-солодким соусом	20	140/60
Згідно з ТК	Равіоли з телятиною та червоним соусом	35	150/60
	Холодні страви та закуски	356	
Згідно з ТК	Ікра лососева з пшеничними тостами	19	40/20
Згідно з ТК	Філе тунця з хрусткими пшеничними грінками	30	100/40
Згідно з ТК	Мідії з соусом карі	30	120/20
Згідно з ТК	Салат «Цезар» (куряче філе, салат ромен, пармезан, помідори чері, крутони, соус «Цезар»)	20	150/25
Згідно з ТК	Салат «Грецький» (помідори чері, огірок, болгарський перець, червона цибуля, оливки, сир фета, орегано, оливкова олія)	15	180
Згідно з ТК	М'ясне асорті (буженина, язик відварений, хамон)	15	40/40/40
Згідно з ТК	Тар-тар з яловичини з перцем чилі та пшеничними тостами	15	100/10/40
Згідно з ТК	Сирне асорті (Камамбер, козячий сир, Емменталь, моцарелла, дор-блю, пармезан, виноград, грісіні)	10	25/25/25/25/ 25/25/30/30
	Гарячі закуски	59	
Згідно з ТК	Креветки в часниковому соусі	19	75
Згідно з ТК	Хумус з печеним болгарським перцем	20	75
	Перші страви (супи)	297	
Згідно з ТК	Курячий бульйон з сиром пармезан	44	350
Згідно з ТК	Борщ український з яловичиною	123	350
Згідно з ТК	Солянка м'ясна	100	350
Згідно з ТК	Сирний крем-суп	30	350
	Гарячі страви	356	
Згідно з ТК	Стейк з лосося з гуакамоле	24	240/100
Згідно з ТК	Філе сьомги зі спражею	30	200/150

Згідно з ТК	Каре ягняти з печеною картоплею і соусом карі	31	300/200/80
Згідно з ТК	Смажений рис з печеною телятиною	50	150/150
Згідно з ТК	Свинні ребра під медовим соусом	20	350
Згідно з ТК	Індичка фарширована шпинатом і сиром Пармезан	30	200/90
Згідно з ТК	Рулет з кролика і кус-кусом	30	240/100
Згідно з ТК	Куряче філе з рисом та брокколі	35	190/80/50
Згідно з ТК	Сочевиця із спаржею	18	200/100
Згідно з ТК	Паста «Карбонара»	15	320
Згідно з ТК	Паста «Болоньєзе»	20	320
Згідно з ТК	Яйця пашот з авокадо	18	80/80
Солодкі страви			
Згідно з ТК	Бананове суфле	19	100
Згідно з ТК	Малинове суфле	20	100
Згідно з ТК	Ягідний мус	10	120
Згідно з ТК	Яблучний мус	10	120
Згідно з ТК	Желе в асортименті (малина, апельсин, вишня)	30	140
Згідно з ТК	Морозиво в асортименті (шоколад, банан)	30	90
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хліб солодовий	17	30
	Хліб пшеничний	17	30
	Рулет з маком	69	150
	Круасан з шоколадом	50	60
	Круасан з згущеним молоком	50	55

Денна виробнича програма нопів у ресторані наведена в табл. 3.23

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 50 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/ порцій, шт	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Мороша», 40% об., Україна	1	0,05
Горілка «Nemiroff Original», 40% об., Україна		0,05
Горілка «Ukrainian Spirit», 40% об., Україна		0,05
Вина		
Вино «J. P. Chenet, Colombard-Chardonnay, Vin de France» біле, напівсолодке, 11% об. Франція	1	0,1
Вино Badagoni Алазанська долина біле напівсолодке 11%, Грузія	1	0,1
Вино «Tussock Jumper» Chardonnay, біле сухе, 11% об. Франція		0,1
Вино Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія		0,1
Вино «Dow's Tawny Port» червоне солодке, ТМ «Symington», 12% об., Португалія		0,1
Вино «Valpolicella Classico» червоне солодке, ТМ «Monte del Fra», 11,5% об., Італія		0,1
Вино «Chianti Classico», напівсолодке червоне, ТМ «Bonacchi», 12% об., Італія		0,1

Ігристі вина		
Вино ігристе «Асті», біле солодке, 8% об., Україна		0,75
Вино ігристе «Ізабелла Руж», солодке червоне 7,5% об., Україна		0,75
Вино ігристе Fragolino Bianco, солодке біле 7% об., Італія		0,75
Бренді		
Бренді «Таврія» 1 рік, 40% об., Україна		0,05
Віскі		
Віскі Ballantine's Finest 40%, Великобританія		0,05
Соки в асортименті		
Сік «Sandora» в асортименті (томатний, апельсиновий, яблучний)	7	0,25
Фруктові води		
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	5	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	5	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	7	0,33
Мінеральні води		
Вода мінеральна, негазована «Моршинська Premium», Україна	10	0,5
Вода мінеральна, газована «Моршинська Premium», Україна	17	0,5
Пиво		
Пиво «Львівське 1715», 4,7% об. Україна	4	0,5
Пиво «Львівське Dunkel», 5% об. Україна	4	0,5

На основі укрупнених показників складемо таблицю добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами (табл. 3.24).

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату,	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	Тушка яловичини	Охолоджене
	Тушка телятини	Охолоджене
	Тушка куряча	Охолоджене
	Філе індички	Охолоджене
	Філе кролика	Охолоджене
	Каре ягняти	Охолоджене
	Свині ребра	Охолоджені
Риба та морепродукти	Філе лосося	Охолоджений
	Креветки	Заморожені
	Філе сьомги	Охолоджена
	Філе тунця	Заморожене
	Мідії	Охолоджені
	Ікра лососева	Фасована, в/г
М'ясна та рибна гастрономія	Буженина	Фасований, в/г
	Хамон	Фасована, в/г
	Бекон	Фасований, в/г
	Ковбаса варена	Фасована, в/г
	Ковбаса копчена	Фасована, в/г

	Язик телячий	Фасований, в/г
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко	Пакетоване, 3,2%
	Вершки	Пакетовані, 10%
	Ряжанка	Пакетована, 2.5%
	Кефір	Пакетований, 2,5%
	Йогурт, банан і ківі	Пакетований, 1,5%
	Сметана	Пакетована, 15%
	Сир «Філадельфія»	Фасований
	Масло вершкове	Фасоване, 61.5%
	Сир «Пармезан»	Фасований, в/г
	Сир «Дор блу»	Фасований, в/г
	Сир «Камамбер»	Фасований, в/г
	Сир «Фета»	Фасований, в/г
	Сир «Моцарелла»	Фасований, в/г
	Сир «Емменталь»	Фасований, в/г
	Козячий сир	Фасований, в/г
	Сир плавлений	Фасований, в/г
	Сир кисломолочний	Фасований, в/г, 3,2%
	Яйця курячі	Фасовані шт
	Яйця перепелині	Фасовані шт
Овочі та зелень	Помідори чері	Свіжі
	Томати	Свіжі
	Огірки	Свіжі
	Картопля	Свіжа
	Авокадо	Свіжі
	Печериці	Свіжі
	Перець болгарський	Свіжий
	Червона цибуля	Свіжа
	Цибу ріпчаста	Свіжа
	Баклажани	Свіжі
	Перець Чилі	Свіжий
	Брокколи	Свіжі
	Часник	Свіжий
	Шпинат	Свіжий
	Горох	Свіжий
	Морква	Свіжа
	Буряк	Свіжий
	Спаржа	Свіжа
	Салат ромен	Свіжий
	Орегано	Свіжий
	Кріп	Свіжий
	Кінза	Свіжа
Фрукти та ягоди	Лимон	Свіжий
	Лайм	Свіжий
	Банани	Свіжі
	Яблука	Свіжі
	Ківі	Свіжі
	Апельсини	Свіжі
	Персики	Свіжі
	Вишня	Свіжа

	Малина	Свіжа
	Манго	Свіжий
Бакалійні товари	Помідори	Квашені в/г
	Капуста	Квашена в/г
	Огірки	Квашені в/г
	Оливки	Мариновані в/г
	Каперси	Мариновані в/г
	Ананас	Сушений, в/г
	Банан	Сушений, в/г
	Хурма	Сушена, в/г
	Яблуко	Сушене, в/г
	Медовий соус	Фасований, мл
	Червоний соус	Пакетований, мл
	Соус часниковий	Фасований, мл
	Кисло- солодкий соус	Фасований, мл
	Олія оливкова	Бутильована, л
	Соус карі	Фасований, мл
	Соус Цезар	Фасований, мл
Сухі продукти	Борошно	Пакетоване, в/г
	Рис	Фасований, кг
	Кус-кус	Фасований, кг
	Вівс	Фасований, кг
	Спагетті	Фасовані, кг
	Нут	Фасований, кг
	Сочевиця	Фасована, кг
	Гранола	Фасована в/г
	Цукрова пудра	Фасований, кг
	Желатин	Пакетований, в/г
	Чай («Ерл Грей», «Жасмин»)	Пакетована, в/г
	Кава	Гранульована, в/г
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб пшеничний	Свіжий, в шт
	Хліб солодовий	Свіжий, в шт
	Хліб житній	Свіжий, в шт
	Торт «Медовик»	Свіжий, в шт
	Чізкейк ванільний	Свіжий, в шт
	Рулет з маку	Свіжий, в шт
	Круасан з шоколадом	Свіжий, в шт
	Круасан з згущеним молоком	Свіжий, в шт
	Прісне тісто	Заморожене
	Грісіні	Фасовані, в кг
	Крутони	Фасовані, в кг
	Тости пшеничні	Фасовані, в кг
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Вино «J. P. Chenet, Colombard-Chardonnay, Vin de France» біле, напівсолодке, 11% об. Франція	Пляшкована
	Вино Badagoni Алазанська долина біле напівсолодке 11%, Грузія	Пляшкована
	Вино «Tussock Jumper» Chardonnay, біле сухе, 11% об. Франція	Пляшкована

Вино Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	Пляшкована
Вино «Dow's Tawny Port» червоне солодке, ТМ «Symington», 12% об., Португалія	Пляшкована
Вино «Valpolicella Classico» червоне солодке, ТМ «Monte del Fra», 11,5% об., Італія	Пляшкована
Вино «Chianti Classico», напівсолодке червоне, ТМ «Bonacchi», 12% об., Італія	Пляшкована
Вино ігристе «Асті», біле солодке, 8% об., Україна	Пляшкована
Вино ігристе «Ізабелла Руж», солодке червоне 7,5% об., Україна	Пляшкована
Вино ігристе Fragolino Bianco, солодке біле 7% об., Італія	Пляшкована
Горілка Мороша	Пляшкована
Горілка Nemiroff Original	Пляшкована
Горілка Ukrainian Spirit	Пляшкована
Віскі Ballantine's Finest 40%, Великобританія	Пляшкована
Бренді «Таврія» 1 рік, 40% об., Україна	Пляшкована
Пиво Львівське 1715	Пляшкована
Пиво Львівське Dunkel	Пляшкована
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	Пляшкована
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	Пляшкована
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-cola»	Пляшкована
Вода мінеральна, негазована «Моршинська Premium»	Пляшкована
Вода мінеральна, газована «Моршинська Premium»	Пляшкована
Вода мінеральна, сильногазована «Bojomi»	Пляшкована
Сік «Sandora» в асортименті	Пакетований

Після визначення потреб підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах потрібно розробити та описати структурно-технологічну схему виробництва закладу ресторанного господарства.

Ця схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв. Обов'язкова умова виробництва – це його поточність на всіх ділянках, випуск готової продукції високої якості, оформлення при подачі. Загальна структурно-технологічна схема організації виробництва наведена на рис. 3.3.

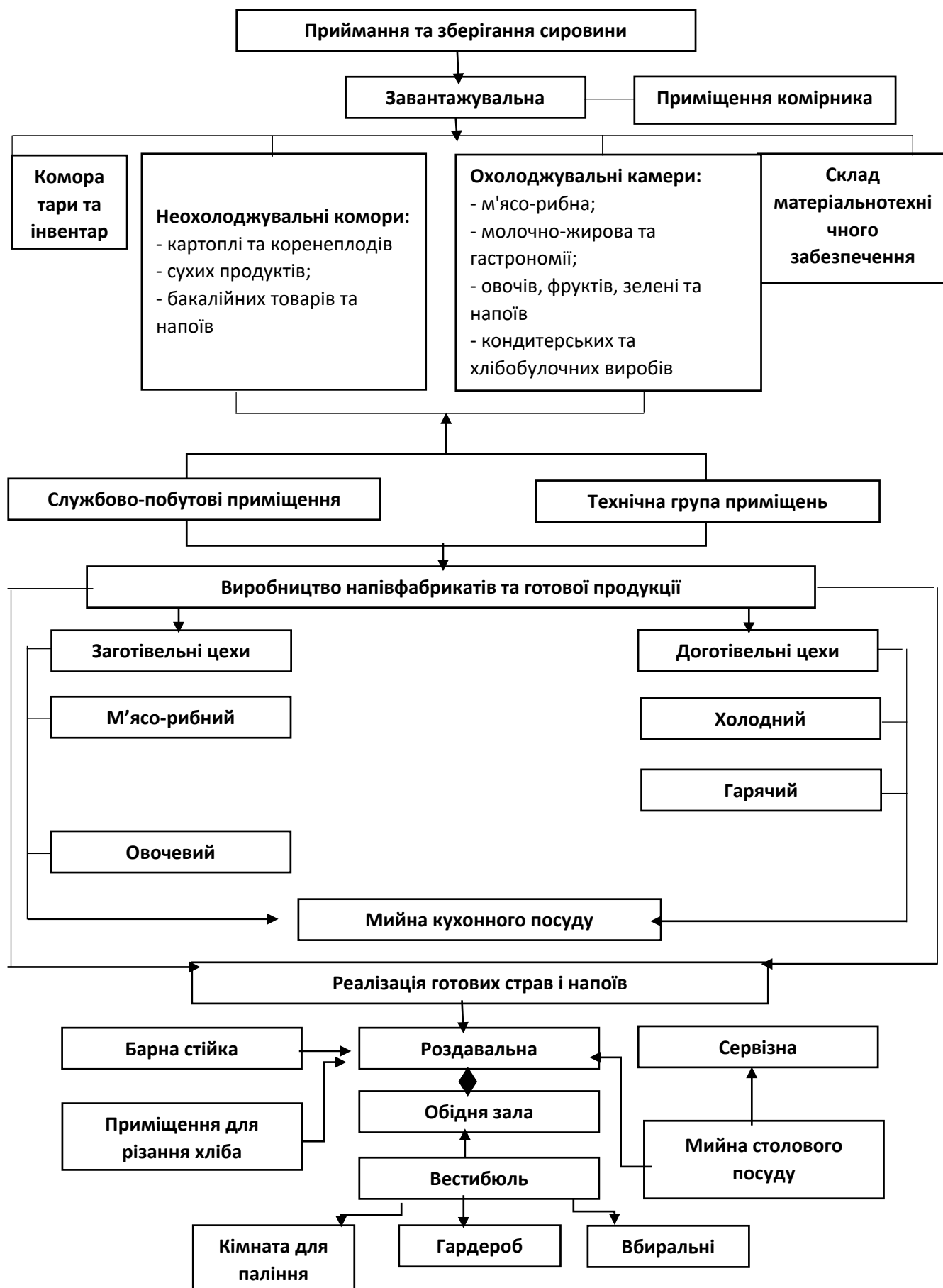


Рис.3.3 Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

До приміщень приймання товарів належать: завантажувальна, приміщення комірника. Приймання товару в закладі здійснюється за кількістю та якістю. Проводиться приймання за органолептичними показниками.

У завантажувальній відбуватиметься приймання товарів та сировини, а також там буде розміщена станція сортування відходів. **Складське господарство** ресторану складатиметься з трьох неохолоджувальних комор (картоплі та коренеплодів, сухих продуктів, бакалійних товарів та напоїв), 5 охолоджувальних камер (м'ясо-рибна та гастрономія, молочно-жирова та гастрономія, овочів, фруктів, зелені, кондитерські та хлібобулочні вироби та напої), склад матеріально-технічного забезпечення.

Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти. Матеріально відповідальні працівники при одержанні продуктів повинні переконатися в справності і точності вагів, перевірити якість і терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування, відрахування і записів у накладній.

Важливе дотримання допустимого товарного сусідства, яке залежить від специфічних властивостей продуктів, а саме: гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогрівання або проростання під впливом світла, тепла і т. д.

Сировина з відповідних складських приміщень направляється на обробку в заготівельні цехи (м'ясо - рибний та овочевий) де буде проводитися первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів. Після чого в доготівельних цехах (гарячий, холодний) відбувається процес повної кулінарної обробки, порціонування та оформлення страви.

Таблиця 3.25 – Склад і площі складських приміщень

Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення приймання товарів:	
Завантажувальна	20
Приміщення комірника	12
Приміщення тари та інвентарю	10
Склади продтоварів:	

Комора сухих продуктів	10
Комора овочів та коренеплодів	10
Комора бакалійних та вино-горілчаних напоїв	10
Склади продтоварів у режимі охолодження чи глибинної заморозки:	
Охолоджувана м'ясо-рибна камера	10
Охолоджувана камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	10
Охолоджувана камера фруктів, зелені, овочів та напоїв	10
Всього	102

Заготівельні цехи в структурі виробничих приміщень закладу ресторанного господарства повинні розміщуватися безпосередньо біля відповідних складських приміщень та мати зручних зв'язок з доготівельними цехами.

В закладі ресторанного господарства представлено заготівельні такі цехи: м'ясний, рибний та овочевий. Ці три цехи необхідні для налагодженого та безперебійного приготування страв відповідно меню.

При організації заготівельних цехів будь-якої потужності необхідно забезпечити:

- поточність виробництва;
- послідовність здійснення технологічних процесів;
- мінімальні технологічні та транспортні вантажні потоки при відсутності їх перетинання;
- об'єднання у одних приміщеннях виробництв, які потребують однаковий температурний режим і вологість повітря;
- дотримання вимог санітарії й заходів з охорони праці та техніки безпеки.

Процеси обробки сировини і вироблення напівфабрикатів мають бути максимально механізовані. Устаткування в цехах встановлюють відповідно до технологічних ліній.

Таблиця 3.26 – Склад і площі заготівельних приміщень

Назва приміщення	Площа, м ²
М'ясо-рибний цех	16
Овочевий цех	16
Всього	32

В закладі ресторанного господарства представлено доготівельні такі цехи: гарячий і холодний. Ці три цехи необхідні для налагодженого та безперебійного приготування страв відповідно меню.

Таблиця 3.27 – Склад і площі доготівельних цехів

Назва приміщення	Площа, м ²
Гарячий цех	20
Холодний цех	16
Всього	36

Доготівельні цехи в структурі виробничих приміщень закладу ресторанного господарства повинні розміщуватися безпосередньо біля заготівельних цехів та мати зручних зв'язок роздавальною та мийною кухонного посуду.

При організації доготівельних цехів будь-якої потужності необхідно забезпечити:

- поточність виробництва;
- послідовність здійснення технологічних процесів;
- мінімальні технологічні та транспортні вантажні потоки при відсутності їх перетинання;
- дотримання вимог санітарії й заходів з охорони праці та техніки безпеки.

Процеси вироблення кулінарної продукції мають бути максимально механізовані. Устаткування в цехах встановлюють відповідно до технологічних ліній.

У роздавальні при оформленні готової страви завершується увесь, тому вона є важливою ділянкою виробництва. Роздавальня повинна забезпечувати відпуск оформленої продукції у свіжому вигляді, суворо визначеної ваги і температури.

Вона є з'єднуючою ланкою між виробництвом і залом та має безпосередній зв'язок з гарячим та холодним цехами, буфетом, сервізною, мийною столового посуду, приміщенням для нарізання хліба.

Таблиця 3.28 – Склад і площі допоміжних приміщень

Назва приміщення	Площа, м ²
– Приміщення для різання хліба;	8
– мийна столового посуду;	12
– мийна кухонного посуду та інвентаря;	10
– сервізна;	10
– роздавальня;	10
– приміщення для обробки яєць.	10
Всього	60

Обідній зал - це основне приміщення, в якому обслуговуватимуться споживачі.

У вестибюлі проектується гардероб для верхнього одягу відвідувачів, туалетні кімнати та кімнати для паління.

У гардеробі зберігається верхній одяг гостей.

Туалетні кімнати – це приміщення, де відвідувач зможе вимити руки та підправити зачіску.

Характеристика службово-побутових та технічних приміщень наведена в табл.3.29

Таблиця 3.29 – Склад і площі службово-побутових приміщень

Назва приміщення	Площа, м ²
1. Адміністративні приміщення:	
Кабінет директора	7
Бухгалтерія	7
2. Службові приміщення і приміщення персоналу:	
Кабінет зав. виробництвом	7
Приміщення офіціантів і барменів	10
Гардероб офіціантів і барменів	7
Приміщення персоналу	6
Душові, туалети	10
Білизняна	5
Комірника	7
Слюсаря-механіка	7
Комора прибирального інвентаря і обладнання	6
Всього	79

Отже, на цьому етапі визначено потреби підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах та описано склад і площі складських, виробничих, доготівельних, заготівельних, допоміжних і службово-побутових приміщень.

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

Ресторан при SPA-готелі, що розташований на першому поверсі поруч з вестибюльною групою приміщень, розрахований на 50 місць, та включає декілька стадій обслуговування клієнтів, на рис.3.4-3.5 представлено їх характеристика.

Ресторан готелю має декілька стадій обслуговування, що зазначені на рис.3.4 та 3.5. Вони залежать від способу подачі страв та виду меню, що пропонується. На рис.3.4 зазначені стадії підготування ресторану та обслуговування під час «шведського столу».

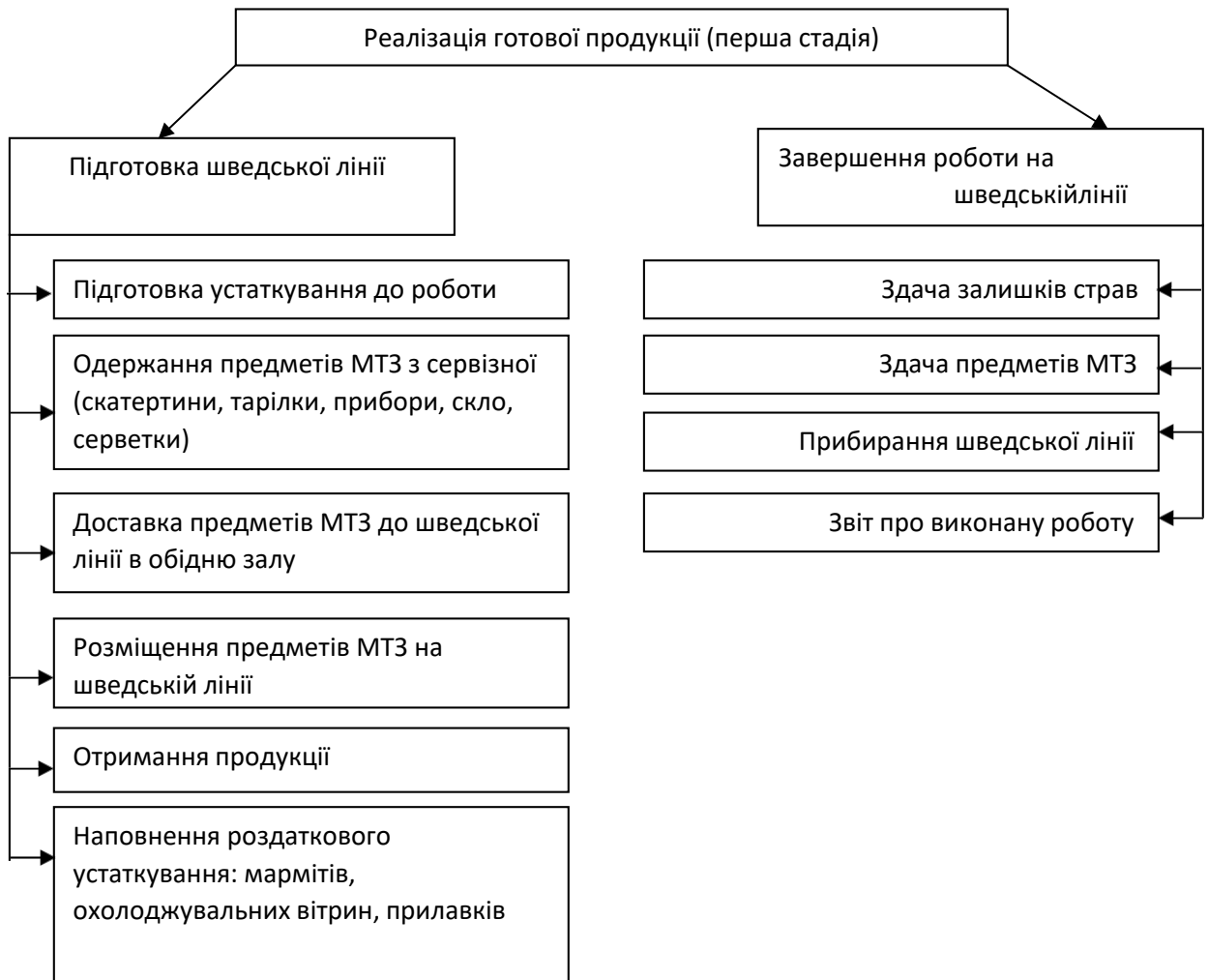
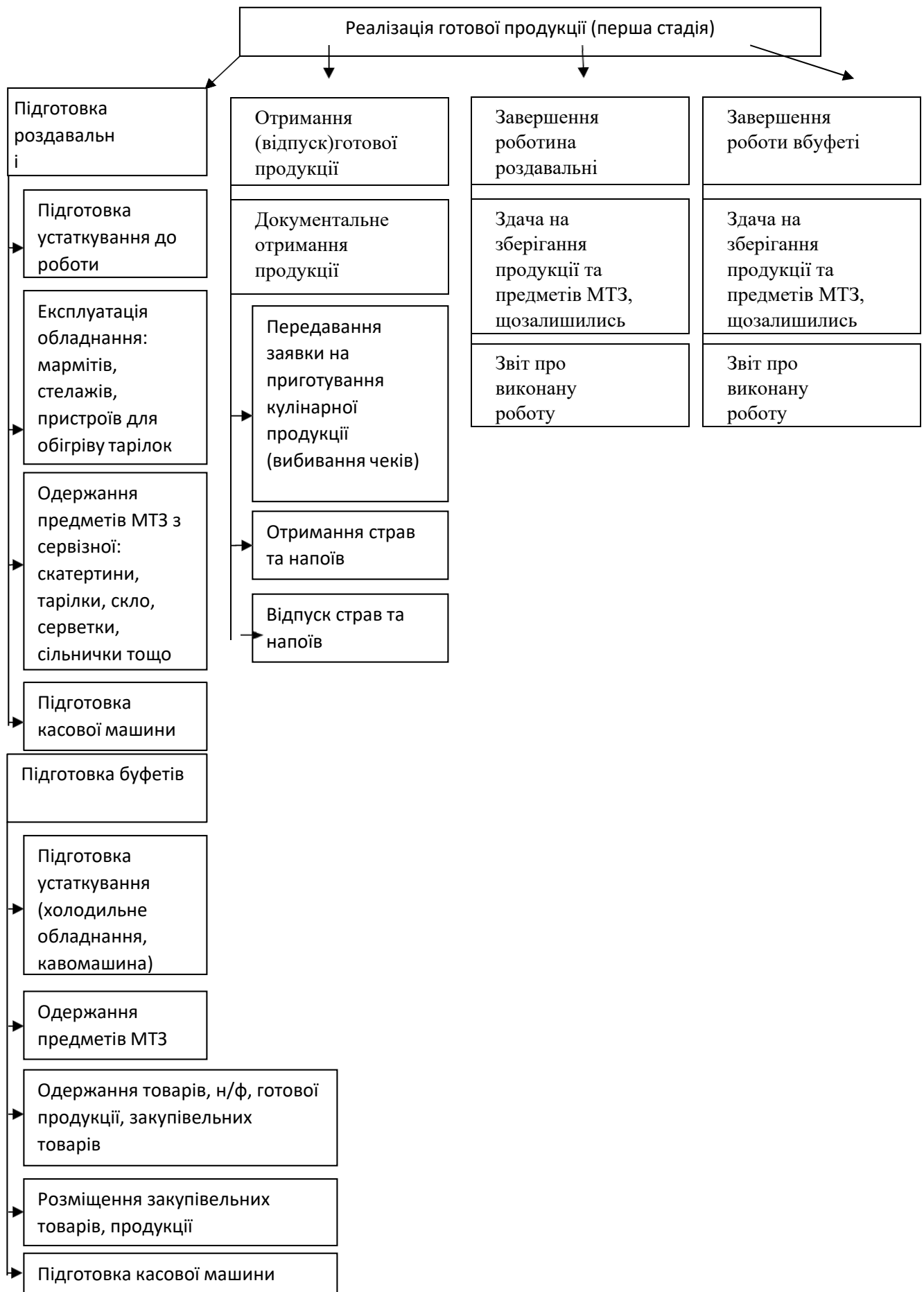




Рис.3.4 – Структура підготовки та обслуговування закладу під час ніданку

Після сніданку ресторан зачиняється на годину перерви і далі працюватиме за системою «а ля карт», а отже матиме дві стадії, що відрізнятимуться від стадій сніданку, На рис.3.5 зазначено стадії підготовки та обслуговування офіціантами після сніданку за меню «а ля карт».



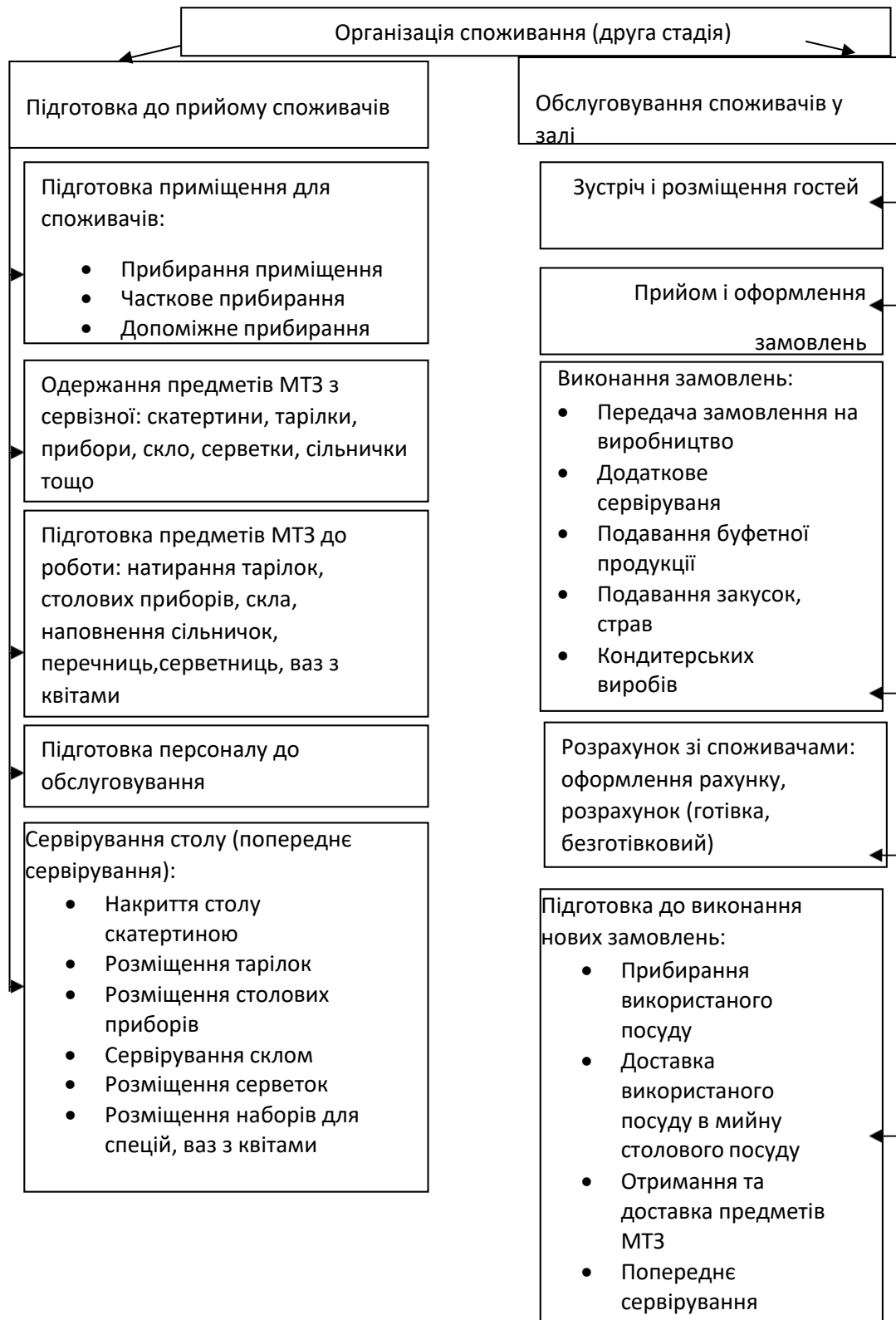


Рис.3.5 – Структура процесу обслуговування в ресторані: а – реалізація готової продукції, б – організація споживання

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Склад приміщень засобу розміщення підбирається відповідно до визначеної концепції за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». [18;19]

Склад та площі приміщень готельного підприємства оформлюються у вигляді табл. 3.30.

Таблиця 3.30 - Склад та площі приміщень ресторану першого класу на 50 місць

Назва приміщення	Площа м ²
Для відвідувачів	178
Обідня зала	90
Зона музичних автоматів	9
Вестибюль	20
Гардероб	12
Вбиральня для відвідувачів:	22
• Жіноча	8
• Чоловіча	7
• Для маломобільних груп населення	10
Складські приміщення	102
Приміщення приймання товарів:	
• Завантажувальна	20
• Приміщення комірника	12
• Приміщення тари та інвентарю	
Склади продтоварів:	
• Комора сухих продуктів	10
• Комора овочів та коренеплодів	10
• Комора бакалійних та вино-горілчаних напоїв	10
Склади продтоварів у режимі охолодження чи глибинної заморозки:	
• Охолоджувана камера м'ясо-рибна	10
• Охолоджувана камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	10
• Охолоджувана камера фруктів, зелені, овочів та напоїв	10
Виробничі приміщення	139
Гарячий цех	20
Холодний цех	16
Приміщення для різання хліба	8
М'ясо-рибний цех	16
Овочевий цех	16
Приміщення зав. виробництвом	11
Мийна столового посуду	12
Сервізна	10
Мийна кухонного посуду	10
Роздавальна	10
Приміщення для обробки яєць	10
Службово-побутові приміщення	79

Кабінет директора	7
Бухгалтерія	7
Кабінет завідуючим виробництвом	7
Приміщення офіціантів і барменів	10
Гардероб офіціантів і барменів	7
Приміщення персоналу	6
Гардероб персоналу	5
Душові, туалети	10
Білизняна	5
Комірника	7
Слюсара-техніка	7
Комора притирального інвентарю та обладнання	6
Скорисна	498

$$S_{\text{роб}} = 498 \times 1,25 = 622,5 \text{ м}^2$$

Визначена загальна площа майбутнього закладу не повинна бути менше ніж зазначена у додатку, тобто, не менше 622,5 м²

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення планується розмістити на першому поверсі готелю. Склад фізкультурно-оздоровчих приміщень будуть визначені таким складом приміщень: зал тренажерів, приміщення при залі тренажерів (роздільні роздягальні з душовими і санвузлами; кімната інструкторів), фінська лазня, SPA-центр (масажний кабінет з санвузлом; косметичний кабінет для огорткування з душем; джакузі; басейн, роздільні роздягальні; приміщення для галотерапії) (табл. 3.31).

Таблиця 3.31 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Тренажерний зал				
Бігова доріжка	InterAtletika Filtex TA770	3	1950x880x1360	5,14
Велотренажер	InterAtletika SpotsArt G576U	2	1321x641x1461	1,63
Еліптичний тренажер	InterAtletika Filtex ECU7	1	1321x621x1561	0,82

Шведська стінка з турніками	InterAtletika Line HL001	2	2400x670x455	3,2
Тренажер для пресу	InterAtletika AB Coaster PS500	1	1300x450x1250	0,58
Стійка для гантелей	InterAtletika Xline XR409	2	600x395x1260	0,47
Лава для жиму універсальна	InterAtletika XLine XR314	1	1441x1021x1891	1,47
				13,31
Роздягальня жіноча				
Шафа для одягу	JYSK	15	800x400x1850	4,8
Душова кабіна	JYSK	2	901x901x1951	1,6
Умивальник	JYSK	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	JYSK	1	520x370x590	0,2
				6,85
Роздягальня Чоловіча				
Шафа для одягу	JYSK	15	800x400x1850	4,8
Душова кабіна	JYSK	2	901x901x1951	1,6
Умивальник	JYSK	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	JYSK	1	520x370x590	0,2
				6,85
Кімната інструктора				
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	1	1290x620x500	0,79
				2,07
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів				
Стелаж	Belsonno Loft	2	1471x391x1471	1,14
Шафа	JYSK	2	1201x361x2051	0,9
				2,04
Басейн				
Басейн плавальний	Watermart	1	5000x2000x1000	10
Шафа для рушників і халатів	JYSK	1	2420x595x2250	1,44
				11,44
Джакузі				
Джакузі	Watermart	1	2500 x1000 x1000	5
Шафа для рушників і халатів	JYSK	1	2420x595x2250	1,44
				6,44
Фінська лазня				
Парильня	Harvia Sirius SC1212LA	1	1240x1200x2080	1,48
Шафа	JYSK	2	1201x361x2051	0,9
				2,38

Кімната відпочинку при сауні				
Журнальний столик	Halmar Diana Max	2	1200x700x500	1,68
Диван	Sovalle	2	1600x800x450	2,56
Крісло	Nika	2	790x800x800	1,26
				5,5
Масажний кабінет				
Шафа	JYSK	1	1201x361x2051	0,45
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	1	1290x620x500	0,79
Умивальник	JYSK	1	500x500x1300	0,25
Унітаз	JYSK	1	520x370x590	0,2
Масажний стіл	Ricardo MODENA-60	2	1831x631x751	2,6
				5,57
Косметичний кабінет для обгортання				
Шафа	JYSK	1	1201x361x2051	0,45
Стіл	NT-18	1	1800x710x750	1,28
Стілець	Aerocool	1	1290x620x500	0,79
Душова кабіна	JYSK	1	901x901x1951	0,8
Косметологічна кушетка	Calissimo A 202	1	1831x631x751	1,15
				4,47
Приміщення для галотерапії				
Дерев'яні лави	Lnk-leader	3	2000x500x500	3
Соляна стіна	Прем'єр камін	150	200x100x50	-
Телевізор	LG	1	569x100	-
				3
				69,92

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені в табл.3.32

Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м²
Тренажерний зал	40
Роздягальня жіноча	20,55
Роздягальня Чоловіча	20,55
Кімната інструктора	6,21
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	6,12
Басейн	34,32
Джакузі	21,46
Фінська лазня	7,93
Масажний кабінет	18,56
Косметичний кабінет для обгортання	14,9

Приміщення для галотерапії	10
Всього	200,6

$$S_{\text{роб}} = 200,6 \times 1,25 = 250,7 \text{ м}^2$$

Визначена загальна площа майбутнього закладу не повинна бути менше ніж зазначена у додатку, тобто, не менше 250,7 м²

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службово-господарські приміщення забезпечують простір та умови для управління готельним підприємством, організації основного технологічного процесу, інженерно-технічне і господарське функціонування приміщень. Ця група приміщень складається з адміністративних приміщень вестибюля, комунікацій, що входять у його структуру.

До складу групи приміщень адміністрації входять кабінети: директора та його заступників, головного інженера, управляючого, кімнати відділу кадрів, планового відділу, відділу постачання, бухгалтерії, архіву тощо

Приміщення господарського і складського призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного підприємства, а також необхідних ремонтних робіт. До них належать: приміщення побутового обслуговування і торгівлі, приміщення матеріального забезпечення і ремонтних робіт

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, його конфігурації та поверховості

Склад приміщень засобу розміщення підібраний відповідно до визначеної концепції за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та наведений у табл. 3.33 [18;19;20].

Таблиця 3.33 – Склад і площі приміщень готелю категорії 4* на 50 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
<u>Група А. Житлові поверхи</u>	

Група А/1. Житлові номери	Кількість номерів	
Апартамент	1	74,5
Люкс	2	$46,5 * 2 = 93$
Напівлюкс	2	$34,9 * 2 = 69,8$
Номер І категорії (двомісні)	10	$32,2 * 10 = 322$
Номер І категорії (одномісні)	12	$32,3 * 2 = 387,6$
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	3	$32,3 * 3 = 96,9$
Всього по групі А/1	30	1043,8
Всього по групі А	1135,8	
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>		
Група Б/1. Приймально-вестибюльна		
Вестибюль	77,6	
Бюро прийому та реєстрації	27,9	
Кімната чергового персоналу	13,6	
Службовий санітарно-технічний блок	12,3	
Кімната чергового адміністратора	17,3	
Швейцарська і приміщення носіїв багажу	12,2	
Камера схову	38,4	
Приміщення охорони	9	
Приміщення посильних	14	
Гардероб	21,6	
Комора прибирального інвентарю	22,3	
Санвузол чоловічий	8	
Санвузол жіночий	8	
Санвузол для маломобільних груп населення	10,5	
Всього по групі Б/1	292,7	
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства		
Для відвідувачів	178	
Складські приміщення	102	
Виробничі приміщення	139	
Службово-побутові приміщення	79	
Всього по групі Б/2	498	
Група Б/3. Приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення		
Тренажерний зал	40	
Роздягальня жіноча	20,55	
Роздягальня Чоловіча	20,55	
Кімната інструктора	6,21	
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	6,12	
Басейн	34,32	
Джакузі	21,46	
Фінська лазня	7,93	
Масажний кабінет	18,56	
Косметичний кабінет для обгорткування	14,9	
Приміщення для галотерапії	10	
Всього по групі Б/3	200,6	
Всього по групі Б	991,3	
<u>Група В.</u>		

Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	7
Бухгалтерія	7
Кабінет завідуючим виробництвом	7
Приміщення офіціантів і барменів	10
Гардероб офіціантів і барменів	7
Приміщення персоналу	6
Душові, туалети	10
Білизняна	5
Комірника	7
Слюсара-техніка	7
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього по групі В/1	91
Група В/2. Господарські приміщення	
Центральний диспетчерський пост	36,6
Вузол зв'язку	60,4
Центральна білизняна	50
Служба дезінфекції	6
Служба прибирання території (двірницька)	17,2
Майстерні	96,8
Складські приміщення	30
Побутові приміщення виробничого персоналу	10
Пральня	45
Всього по групі В/2	352
Група В/3. Технічні приміщення	
Електрощитова	12
Теплопункт	15
Венткамера припливна	24
Венткамера витяжна	12
Машинне відділення холодильних камер	7
Всього по групі В/3	70
Всього по групі В	501
Корисна площа готельного підприємства	2628,1

$$S_{\text{робоча}} = 2628,1 * 1,20 = 3153,7 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{загальна}} = 3153,7 * 1,10 = 3469 \text{ м}^2$$

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

Кількість поверхів та конфігурація споруди залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (модель розміщення готелю у планувальній структурі міста, площа земельної ділянки та її конфігурація, система забудови тощо);
- тип, категорія та місткість засобу розміщення.

Визначено конфігурацію та поверховість будівлі:

- ✓ прямокутний поверх з номерами з двох боків вздовж коридору;

- ✓ 4 житлових поверхів; всього 5 поверхів споруди готелю.

Геометричні розміри будівлі:

- ширина – 25 м
- довжина – 65 м

Об'ємно-планувальне рішення – раціональне розміщення приміщень у об'ємі будівлі та розташування устаткування в них згідно характеру та вимог технологічного процесу у закладі.

Готель планується будувати за централізованою системою забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини будуть знаходитися в обсязі однієї будівлі.

Група житлових приміщень готельного підприємства буде функціонально і планувально відокремлена. Її планується розмістити на верхніх (2-5) поверхах споруди. Громадська частина займатиме цокольний та 1 поверх.

До приміщень громадської частини готелю відносяться: приймально-вестибюльна, фізкультурно-оздоровча групи, підприємства побутового обслуговування і торгівлі, службово-побутові, господарські та технічні приміщення.

На першому поверсі безпосередньо біля входу буде вестибюль, де відбуватиметься зустріч гостей, їх оформлення та поселення. Окремо на 1 поверсі розміщено тренажерний зал, басейн і СПА-зону.

Службово-побутові та господарсько-виробничі приміщення займатимуть місця на першому та цокольному поверсі. Технічні приміщення будуть лише на цокольному.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для проектування SPA-готелю на 30 номерів було обрано ділянку в с. Козин, Київської області. Обрана ділянка має достатню площу для будівництва готелю, та наближена до траси, що забезпечує зручний зв'язок з центром села та Києвом.

За результатами інженерно-геологічних досліджень встановлено, що рельєф ділянки спокійний, а сама територія придатна до будівництва без додаткових заходів.

Шкідливих факторів, що негативно впливають на екологічний стан території не виявлено.

Глибина промерзання ґрунту становить 60 см.

На ділянці для будівництва виділені такі зони:

- дитячий майданчик
- автостоянка
- розворотній майданчик, біля завантажувальної.

На території також передбачено тротуари та під'їзні шляхи.

Форма ділянки має прямокутну форму, що спрощує процес будівництва

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

Площа озелененої території складає 55 % площі ділянки забудови засобу розміщення. Планується організація садово-паркової зони відпочинку для споживачів готельних послуг. Озеленення створюватиметься за рахунок влаштування газонів, насадження кущів троянд, клумб сезонних квітів.

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

Готель буде обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

Водопостачання. Призначення системи водопостачання – забезпечення підприємства водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб.

Розрахунки витрат води наведено нижче: .

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 50 / 1000) \times 365 = 5 \times 365 = 1825 \text{ м}^3$$

Розрахунок гарячої води:

$$V_{\text{гар}} = (140 \times 50 / 1000) \times 365 = 7 \times 365 = 2555 \text{ м}^3$$

Розрахунок поливу території:

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 1700 \times 2 \times 187 / 710 = 967,13 \text{ м}^3$$

Розрахунок загальних витрат води:

$$V_{\text{заг}} = 1825 + 2555 + 967,13 = 5347,13 \text{ м}^3.$$

В проектуваному готелі будуть вмонтовані металопластикові труби. Металопластикові труби складаються з трьох шарів:

- Внутрішній шар із зшитого поліетилену (РЕХ)
- Алюмінієвий шар
- Зовнішній шар із зшитого поліетилену (РЕХ)

Алюмінієвий шар забезпечує трубі міцність та жорсткість, а шари РЕХ забезпечують стійкість до корозії та гладку внутрішню поверхню, що сприяє потоку води.

Переваги:

- Висока термостійкість (до 110°C)
- Міцність
- Гнучкість
- Зносостійкість

Недоліки:

- Вища вартість, ніж у поліпропілену
- Складніший монтаж
- Схильність до корозії при пошкодженні захисного шару

Діаметри трубопроводів:

Холодна вода:

- Магістральний трубопровід: 25 мм
- Підводка до стояків: 20 мм
- Підводка до сантехнічних приладів: 15 мм

Гаряча вода:

- Магістральний трубопровід: 20 мм
- Підводка до стояків: 15 мм
- Підводка до сантехнічних приладів: 12 мм

На рис. 4.1 показана труби бренду Valtec, яка використовуватиметься в готелі.



Рис.4.1. Труба металопластикова Valtec 20x2,0 мм

До складу внутрішнього водопроводу входить система трубопроводів, трубопровідна арматура (регулююча, запірна, контрольна і запобіжна), підвищувальні насоси, водонапірні баки, водомірний вузол, водорозбірні пристрої

та введення. Найчастіше для безперебійного водопостачання та одночасної подачі води до пожежних кранів використовують не один, а два введення [21].

Протипожежне водопостачання. Воду для гасіння пожеж за допомогою насосів подають з чинного водопроводу до пожежних кранів. Додатково в систему протипожежного водопроводу готелю можуть входити автоматичні системи пожежогасіння (спринклерні або дренчерні).

Господарсько-побутове водопостачання в готелі призначене для забезпечення гостей та персоналу для:

- Пиття
- Приготування їжі
- Господарських потреб (прийняття душу, прання одягу, прибирання номерів)

Система господарсько-побутового водопостачання складається з таких елементів:

- Джерела водопостачання (центральний водогін, свердловина)
- Насосна станція (підвищує тиск води)
- Система трубопроводів (доставляє воду до номерів та інших приміщень)
- Водозабірні пристрої (крани, душові кабінки, умивальники)
- Прилади обліку води (лічильники)

Технологічне водопостачання в готелі використовується для:

- Роботи систем опалення та кондиціювання
- Пожежогасіння
- Прибирання приміщень
- Прання білизни

Система технологічного водопостачання підключена до центральних мереж. Її склад включає:

- Джерело водопостачання (свердловина, резервуар)
- Насосна станція
- Система трубопроводів
- Запірна арматура
- Водоочисні споруди

Важливі аспекти водопостачання в готелі:

- **Якість води:** вода повинна відповідати санітарним нормам і бути безпечною для пиття та приготування їжі.
- **Безперебійність:** система водопостачання повинна забезпечувати гостей та персонал водою 24 години на добу, 7 днів на тиждень.
- **Економічність:** система водопостачання повинна бути проєктована та експлуатуватися таким чином, щоб мінімізувати витрати води та енергії.

Для забезпечення якісного та безперебійного водопостачання в готелі рекомендується:

- Проводити регулярний контроль якості води.
- Обслуговувати та ремонтувати систему водопостачання.
- Впровадити заходи з економії води.

Дотримання цих рекомендацій дозволить забезпечити гостей готелю якісним водопостачанням та створити комфортні умови для їх перебування

Каналізація. Будівля готелю, що має систему холодного і гарячого водопостачання, має бути обладнана також системою внутрішньої каналізації, по якій видаляється з будівлі стічна рідина. Стічною рідиною називається вода, яка була використана для різних потреб і отримала при цьому додаткові домішки (забруднення), що змінили її хімічний склад або фізичні властивості. Систему внутрішньої каналізації під'єднують до міських каналізаційних мереж. Стічна рідина по системі міської каналізації транспортується до очисних споруд. Після очищення вода прямує в водойми. Очисні споруди розміщують за течією річки нижче населених пунктів.

Для внутрішньої і зовнішньої каналізації використовуватимуть труби полівінілхлориду.

Переваги:

- Низька вартість
- Легкий монтаж
- Стійкість до корозії

- Невелика вага
- Гладка внутрішня поверхня, що знижує ризик засмічення

Недоліки:

- Не підходить для високих температур
- Не дуже міцний

Рекомендовані діаметри:

- Стояки: 110 мм
- Відведення від сантехнічних приладів: 50 мм

На рисунку 4.2 наведено приклад труби для монтажу каналізації [21].



Рис.4.2 Труба Wavin Ekoplastik ПВХ 110x1000

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».

$$V = 875 \times 3,3 + 840 \times 3,3 \times 4 = 22\,638 \text{ м}^3 - \text{будівельний об'єм готелю}$$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 22\,638 \times 191 \times 17,7 \times 1,17 = 2435 \text{ Г}_{\text{кал}} \text{ на рік}$$

Вентиляція. Припливно-витяжна вентиляція Systemair TLP 200/3.0 з рекуперацією тепла є найкращим вибором для засобу розміщення.

Переваги:

- Забезпечує свіже повітря в приміщеннях
- Видаляє забруднене повітря з приміщень

- Економить енергію за рахунок рекуперації тепла
- Знижує рівень шуму

Недоліки:

- Більш складна та дорога система, ніж інші типи вентиляції
- Потрібно регулярне обслуговування

Обладнання:

- Припливна установка
- Витяжна установка
- Рекуператор тепла
- Повітроводи
- Дифузори [21].



Рис.4.3. Витяжна установка Systemair TLP 200/3.0

Кондиціонування. Центральна система кондиціонування є найкращим вибором для засобу розміщення, оскільки вона забезпечує кондиціонування повітря в усьому приміщенні, може бути автоматизована та естетично приємна.

Daikin новітній холодильний агрегат із повітряним охолодженням і спіральними компресорами R32 пропонує рішення з низьким вмістом вуглецю для цілого ряду технологічних, промислових, систем охолодження.

Енергозабезпечення. Внутрішня електрична мережа готелю підключається до трансформаторної підстанції. У будівлю лінія електропостачання заводиться

через ввідний пристрій, далі електроенергія подається на головний розподільний щит, а потім на групові щитки і розподільні пункти.

$$P = (0,53 \times 50 + 1,03 \times 50 + 0,15 \times 200,6 + 20 \times 0,05) \times 365 = (26,5 + 51,5 + 30,09 + 1) \times 365 = 109,09 \times 365 = 39\,817,85 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку. Система безпеки готельного підприємства має на меті забезпечити захист гостей, персоналу та майна від крадіжок, пожеж, несанкціонованого доступу та інших надзвичайних ситуацій.

Пріоритетні напрямки забезпечення безпеки:

1. Контроль доступу:

- Встановлення електронних замків на дверях номерів та інших приміщень.
- Використання ключ-карток або браслетів для доступу до номерів та зон загального користування.

2. Протипожежний захист:

- Встановлення автоматичної пожежної сигналізації.
- Встановлення систем оповіщення та димовидалення.
- Наявність вогнегасників та інших засобів пожежогасіння.
- Проведення регулярних інструктажів з персоналу з питань пожежної безпеки.

3. Охоронна сигналізація та відеоспостереження:

- Встановлення датчиків руху та відкриття дверей/вікон у номерах та інших приміщеннях.
- Встановлення камер відеоспостереження в зонах загального користування.
- Організація цілодобового моніторингу систем сигналізації та відеоспостереження.

4. Система зв'язку:

- Встановлення телефонів у номерах та на рецепції.
- Встановлення локальної телефонної мережі.
- Забезпечення доступу до Wi-Fi.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн готелю буде виконаний в еко-стилі Він відрізняється від інших стилів своїм акцентом на натуральності, екологічності та гармонії з природою. Еко-стиль, як і багато інших стилів дизайну, не з'явився раптово. Його виникнення стало результатом еволюції людської думки та усвідомлення важливості збереження навколишнього середовища.

Характеристика дизайнерських рішень в проектованому готелі:

1. Матеріали:

- Використання натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь, бамбук, льон, конопля.
- Перевага буде надаватись екологічно чистим та переробленим матеріалам.
- Мінімальна обробка та збереження природної фактури матеріалів.

2. Кольорова гама:

- Переважання нейтральних та природних кольорів: бежевий, коричневий, зелений.
- Акценти з яскравих кольорів, що зустрічаються в природі: блакитний, бірюзовий, лавандовий.

3. Меблі:

- Використання меблів з натурального дерева або ротанга.
- Прості та лаконічні форми, мінімалізм.
- М'які меблі з оббивкою з натуральних тканин.

4. Декор:

- Використання природних елементів: кімнатні рослини, каміння, гілки, шишки.
- Етнічні мотиви та текстиль ручної роботи.
- Картини та фотографії з зображеннями природи.

5. Освітлення:

- Максимальне використання природного світла.
- Енергозберігаючі лампи та світильники.

- М'яке та розсіяне освітлення.

6. Оздоблення:

- Використання натуральних оздоблювальних матеріалів: дерево, камінь, глина.
- Фарбування стін екологічними фарбами на водній основі.
- Декоративна штукатурка з природними фактурами.

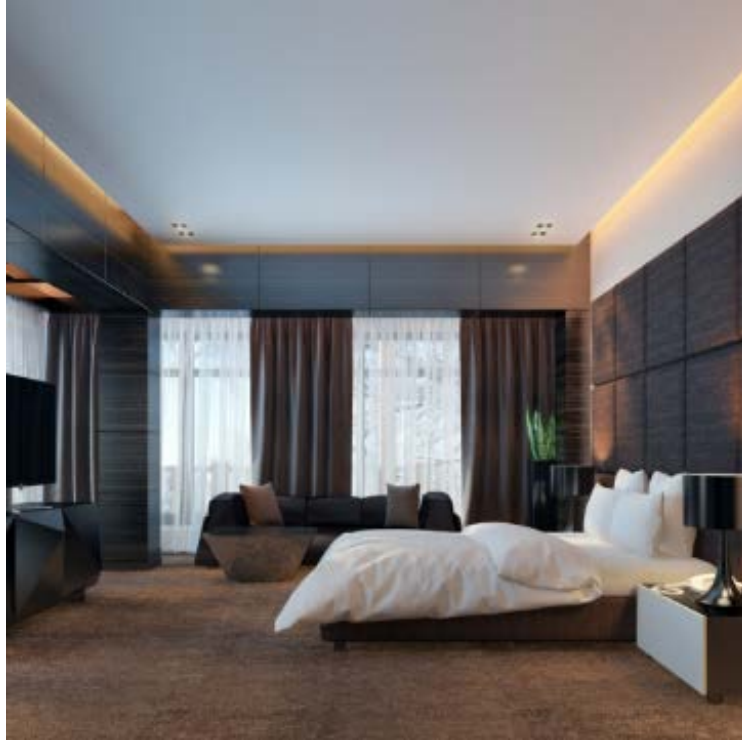


Рис.4.4. Номер готелю у стилі Loft

Отже, еко-стиль є оптимальним вибором для дизайну проєктованого готелю. Еко-стиль відповідає сучасним тенденціям та потребам гостей, які шукають екологічно чистий, комфортний та оригінальний простір для відпочинку. Готель, оформлений в еко-стилі, не лише привабить еко-свідомих гостей, але й допоможе зберегти довкілля.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Функціонування готельного комплексу орієнтоване на забезпечення комфортних умов для тимчасового перебування гостей. Це включає надання їм широкого спектру платних і безкоштовних додаткових послуг. Загальний прибуток готелю формується з різноманітних джерел, але провідну роль у ньому відіграють надходження від використання номерного фонду. Експлуатаційна програма номерного фонду готелю у кількісному виразі визначається кількістю можливих місць для проживання протягом певного періоду.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності 4* готелю на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	2	4	365	1460
Номер І категорії (одномісний)	10	10	365	3650
Номер І категорії (двомісний)	12	24	365	8760
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	3	6	365	2190
Всього	30	50	-	18 250

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.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у 4* готелі

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	730	0,75	547,5	4500	2463,75

Люкс		0,75	1095	3500	3832,50
Напівлюкс		0,75	1095	3100	3394,50
Номер I категорії (одномісний)		0,75	2737,5	2350	6433,12
Номер I категорії (двомісний)		0,75	6570	2700	17739,00
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями		0,75	1642,5	2400	3942,00
Всього	18250	-	13 867,5	-	37804,87

У готельному бізнесі виручку від реалізації прийнято диференціювати по так званих зон прибутковості. Виділення зон прибутковості (тобто основних джерел доходів готелю) дозволяє оцінити структуру доходів готелю в цілому і величину доходів від додаткових послуг.

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів ресторану, при готелі, зазначено в табл.5.3.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн
Продукція власного виробництва					
Холодні закуски	356	210	74,760	10 680	2242,80
Гарячі закуски	59	230	13,570	1 770	407,10
Супи	297	150	44,550	8 910	1336,50
Другі страви	356	220	78,320	10 680	2349,60
Солодкі страви	119	150	17,850	3 570	535,50
Всього	1187	-	229,05	35 610	6871,50
Закупівельні товари					
Холодні напої	17	60	1020	510	30,60
Гарячі напої	17	70	1190	510	35,70
Хліб та хлібобулочні вироби	34	30	1020	1020	30,60
Борошняні кондитерські вироби	169	70	11,830	5070	354,90
Цукерки, печиво, шоколад	7	50	350	210	10,50
Фрукти	17	50	850	510	25,50
Вино-горілчані вироби	3	200	600	90	18,00
Пиво	8	100	800	240	24,00
Всього	272	-	17,66	8 160	529,80
Разом	1459	-	246,71	43 770	7401,30

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

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	6871,50	82458,00
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	529,80	6357,60
Плановий роздрібний товарообіг	7401,30	88815,60

Розрахунки отриманого доходу від надання додаткових послуг представлено у табл. 5.5.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис.грн
SPA-центр:			
- Тренажерний зал	3 600	150	540,00
- Басейн	3 100	200	620,00
- Джакузі	3 200	250	800,00
- Фінська лазня	2 600	300	780,00
- Масаж	4 000	750	3000,00
- Галотерапія	1 600	550	880,00
- Обгортання тіла	3 800	650	2470,00
Пральня	650	250	162,50
Хімчистка	400	250	100,00
Прасування	380	250	95,00
Разом	-	-	9447,50

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

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	37804,87
Ресторанного господарства	88815,60
Інших господарських підрозділів	9447,50
Всього	136067,97

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнено у вигляді табл. 5.7.

Таблиця 5.7 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю 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	48680	32250	12430	93360
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	750	542	98	1390
- Механічне обладнання	453	183	35	671
- Теплове обладнання	223	386	80	689
- Торговельне обладнання	220	184	70	474
- Вимірювальні прилади	161	52	39	252
Меблі, інше офісне обладнання	2756	1342	124	4222
Транспортні засоби	754	250	50	1054
5.Комп'ютери, електронно -обчислювальні машини	742	98	85	925
Телефони	22	18	12	52
Разом	54 761	35 305	13 023	103 089

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому здійснюємо у формі табл. 5.8 з використанням даних табл. 5.7.

Таблиця 5.8 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін викор истання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторан ного господар ства	інших госп. підроз ділів		готелю	закладу рестора нного господа рства	інших госп. підроз ділів	Разом
Будівлі, споруди	48680	32250	12430	20	2434	1612,5	621,5	4668
Машини та обладнання, в тому числі:								0
- Холодильне обладнання	750	542	98	5	150	108,4	19,6	278

- Механічне обладнання	453	183	35	5	90,6	36,6	7	134,2
- Теплове обладнання	223	386	80	5	44,6	77,2	16	137,8
- Торговельне обладнання	220	184	70	5	44	36,8	14	94,8
- Вимірювальні прилади	161	52	39	2	80,5	26	19,5	126
Меблі, інше офісне обладнання	2756	1342	124	4	689	335,5	31	1055,5
Транспортні засоби	754	250	50	5	150,8	50	10	210,8
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	742	98	85	2	371	49	42,5	462,5
Телефони	22	18	12	2	11	9	6	26
Всього								7193,6

5.3 Розробка плану з праці

За результатами планової чисельності персоналу підприємства складаємо штатний розпис (табл.5.9)

Таблиця 5.9 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Директор	1
Секретар	2
Бухгалтер	3
Касир	2
Керівник служби роботи з персоналом	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
Головний інженер	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Керівник фінансово-комерційної служби	1
Начальник служби безпеки	1
Керівник служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	16
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор служби прийому та розміщення	2
Адміністратор ресторанного господарства	2
Маркетолог	2

Спеціаліст з найму, навчання та оцінки персоналу	1
Покоївка	8
Кастелянша	2
Працівник пральної	4
Охоронець	5
Кухар	7
Бармен	2
Завідувач виробництвом	1
Комірник	2
Офіціант	6
Адміністратор служби фізкультурно-оздоровчого призначення	4
Тренер	2
Масажист	4
Працівник басейну	1
Працівник сауни	1
Разом виробничий (операційний) персонал	56
Допоміжний персонал	
Майстер з ремонту обладнання	1
Майстер з ремонту інженерних систем	1
Носій багажу	2
Прибиральники	4
Мийник посуду	4
Разом допоміжний персонал	12
Всього	84

План з праці на підприємстві розроблено з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл.5.10)

Таблиця 5.10 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	42,0	42,0	-	-	42,0
Секретар	2	23,0	46,0	-	-	46,0
Бухгалтер	3	20,0	60,0	-	-	60,0
Касир	2	18,0	36,0	-	-	36,0
Керівник служби роботи з персоналом	1	20,0	20,0	--	--	20,0
Менеджер служби прийому та розміщення	1	22,0	22,0	-	-	22,0
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	22,0	22,0	-	-	22,0
Головний інженер	1	25,0	25,0	-	-	25,0

Менеджер служби ресторанного господарства	1	22,0	22,0	-	-	22,0
Керівник фінансово-комерційної служби	1	25,0	25,0	-	-	25,0
Начальник служби безпеки	1	22,0	22,0			22,0
Керівник служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1	22,0	22,0			22,0
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	16	-	364,0	-	-	364,0
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	19,5	39,0	-	-	39,0
Адміністратор ресторанного господарства	2	19,5	39,0	-	-	39,0
Маркетолог	2	20,0	40,0	-	-	40,0
Спеціаліст з найму, навчання та оцінки персоналу	1	18,0	18,0	-	-	18,0
Покоївка	8	15,0	120,0	-	-	120,0
Кастелянша	2	14,0	28,0	-	-	28,0
Працівник пральної	4	14,0	56,0	-	-	56,0
Охоронець	5	16,0	80,0	-	-	80,0
Кухар	7	19,0	133,0	-	-	133,0
Бармен	2	18,5	37,0	-	-	37,0
Завідувач виробництвом	1	21,0	21,0	-	-	21,0
Комірник	2	15,0	30,0	-	-	30,0
Офіціант	6	18,0	108,0			108,0
Адміністратор служби фізкультурно-оздоровчого призначення	4	19,5	78,0	-	-	78,0
Тренер	2	18,0	36,0	-	-	36,0
Масажист	4	20,0	80,0	-	-	80,0
Працівник басейну	1	18,0	18,0	-	-	18,0
Працівник сауни	1	18,0	18,0	-	-	18,0
Разом по виробничому (операційному) персоналу	56	-	979,0	-	-	979,0
Допоміжний персонал						
Майстер з ремонту обладнання	1	15,0	15,0	-	-	15,0

Майстер з ремонту інженерних систем	1	15,0	15,0	-	-	15,0
Носій багажу	2	14,0	28,0	-	-	28,0
Прибиральники	4	15,0	60,0	-	-	60,0
Мийник посуду	4	14,0	56,0	-	-	56,0
Разом допоміжний персонал	12	-	174	-	-	174
Разом місячний фонд основної заробітної плати		-	1517	-	-	1517
Разом річний фонд основної заробітної плати		-	18204,0	-	-	18204,0

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.11

Таблиця 5.11 – Планування преміального фонду готелю на 2024 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	364,0 x 12 = 4368	40	1747,2
Виробничий (операційний) персонал	979,0 x 12 = 11748	30	3524,4
Допоміжний персонал	174 x 12 = 2088	25	522
Разом	1517x 12 = 18204,0	-	5793,6

Розрахунки плану з праці персоналу узагальнені в табл. 5.12

Таблиця 5.12 – План з праці готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	84	84
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	16	16
Виробничий (операційний) персонал	осіб	56	56
Допоміжний персонал	осіб	12	12
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1517,0	18204,0
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	364,0	4368,0
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	979,0	11748,0
Допоміжний персонал	тис. грн.	174,0	2088,0
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	482,8	5793,6
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	145,6	1747,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	293,7	3524,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	43,5	522,0
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1999,8	23997,6

У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	509,6	6115,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1272,7	15272,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	217,5	2610
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	23,80	285,68
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	31,85	382,20
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	22,72	272,64
Допоміжний персонал	тис. грн.	18,12	217,5

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Всі управлінські рішення щодо підвищення ефективності господарської діяльності повинні спиратися на проведений економічний аналіз витрат та собівартості продукції, оскільки від її рівня залежать як рентабельність окремих видів продукції, так і фінансові результати діяльності підприємства в цілому, темпирозширеного виробництва, фінансовий стан суб'єкта господарювання.

Таблиця 5.13. Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2024 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	82458,0	69	0, 69	48791,71
Закупівельні товари				
Всього	6357,6	69	0, 69	3761,89
Разом за рік	88815,6	69	0, 69	52553,60

Розрахунки отриманого доходу від надання до

Витрати SPA-готелю на експлуатацію зазначені в табл.5.14

Таблиця 5.14 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2024 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	39 817,85	1,68	66,89
Опалення, Г/ккал	2435	1654,41	4028,48
Вода, м ³ в тому числі: гаряча, м ³	2555	98,74	2522,80
холодна, м ³	1825	22,99	41,95

Разом	-	-	6660,12
--------------	---	---	----------------

До швидкозношуваних малоцінних предметів належать матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року.

Таблиця 5.15 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

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	16	1	1200	19,2
Виробничий (операційний) персонал	56	2	950	106,4
Допоміжний персонал	12	2	700	16,8
Всього	84	-	-	142,4

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначаємо у формі табл. 5.16.

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2024 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	50	3	150	500	75,0
Столові прибори	50	3	150	200	30,0
Скляний посуд	50	2	100	400	40,0
Столова білизна	50	2	100	300	30,0
Кухонний посуд	50	2	100	600	60,0
Канцелярське приладдя	50	2	100	55	55,0
Всього	-	-	-	-	290,0

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства наведено у вигляді табл. 5.17.

Таблиця 5.17 – Планування поточних витрат готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	52553,60
Витрати на оплату праці	23997,6
Єдиний соціальний внесок	5279,47

Амортизаційні відрахування	7193,60
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	6660,12
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	432,00
Податки, збори	171,21
Витрати на охорону	40,82
Інші поточні витрати	17688,84
Разом	114017,26

З 1 січня 2024 року обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП - Автоцивілка) власників наземних транспортних засобів становить близько 2500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні). Розрахунок:

$$2500 \times 2 = 5000 \text{ грн}$$

Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 січня 2024 року становить 7100 грн.)). Розрахунок:

$$40 \times 0,00075 \times 7100 = 213 \text{ грн.}$$

Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2024 рік становить 5% від вартості авто.

Розрахунок:

$$1\,500\,000 \times 0,05 \times 2 = 150\,000 \text{ грн}$$

Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8 000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Розрахунок:

$$8\,000 \times 2 = 16\,000 \text{ грн}$$

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють :

$$5000 + 213 + 150\,000 + 16\,000 = 171\,213 \text{ грн.}$$

Витрати SPA-готелю на охорону засобу розміщення. Вихідними даними витрат приймається 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства.:

$$0,03\% \times 136067,98 / 100 = 40,82 \text{ тис. грн.}$$

Витрати SPA-готелю на інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет умовно визначається у обсязі 12 % від доходу готелю. Крім того, до складу цієї статті включено витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг)

$$13\% * 136067,98/100 = 17688,84 \text{ тис. грн.}$$

5.4 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку Діагностика отриманих результатів

Для готельного підприємства, що створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування здійснюватиметься лише для такого прибутку.

Таблиця 5.18 – Планування цільового прибутку готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	136067,98
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	13606,79

Таблиця 5.19– Планування основних результатів діяльності готелю на 2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	136067,98
2	Поточні витрати, тис. грн.	114017,26
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	22050,72
4	Податок на прибуток, тис. грн.	3 969,1
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	18081,62
6	Рентабельність операційної діяльності, %	13,3
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	13606,79
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	13606,79
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	103089/18081,62= 5,7

Отже, виходячи з розрахунків табл. 5.18 бачимо, що SPA-готель, що проектується окупиться через 5,7 років

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для проектування нового SPA-готелю категорії 4* з екологічними інноваціями обрано ділянку для готелю у с.Козин, Обухівського району, Київської області. У готелі буде 30 номерів, ресторан на 50 місць та приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення.

Проаналізувавши місцевість, визначили, що конкуренція – невелика і будівництво доцільно обгрунтоване. Для ефективної роботи засобу розміщення був визначений сегмент споживачів, на яких буде орієнтуватися проєктований готель у своїй ціновій політиці та обслуговуванні.

Село Козин розташований на північному березі Київського водосховища, за 14 км від Києва, доїхати можна громадським транспортом, авто або замовити трансфер в готелі. Також поруч з майбутнім SPA – готелем знаходиться водойма та зелена зона, де гості зможуть прогулятись і гарно провести свій відпочинок.

В готелі будуть наступні SPA-послуги: тренажерний зал, басейн, джакузі, фінська лазня, масажний кабінет з декількома видами технік масажу, галотерапія, обгорткування тіла органічною сировиною на вибір.

Готель відрізнятиметься від конкурентів наявними екологічними інноваціями:

- функціонуючий екологічний менеджмент;
- заохочення гостей до екологічних ініціатив;
- зменшення використання водних ресурсів;
- використання більш щадних до навколишнього середовища очищувальних засобів;
- зменшення кількості та сортування відходів;
- зменшення споживання енергії;
- використання органічних продуктів харчування з місцевих ферм.

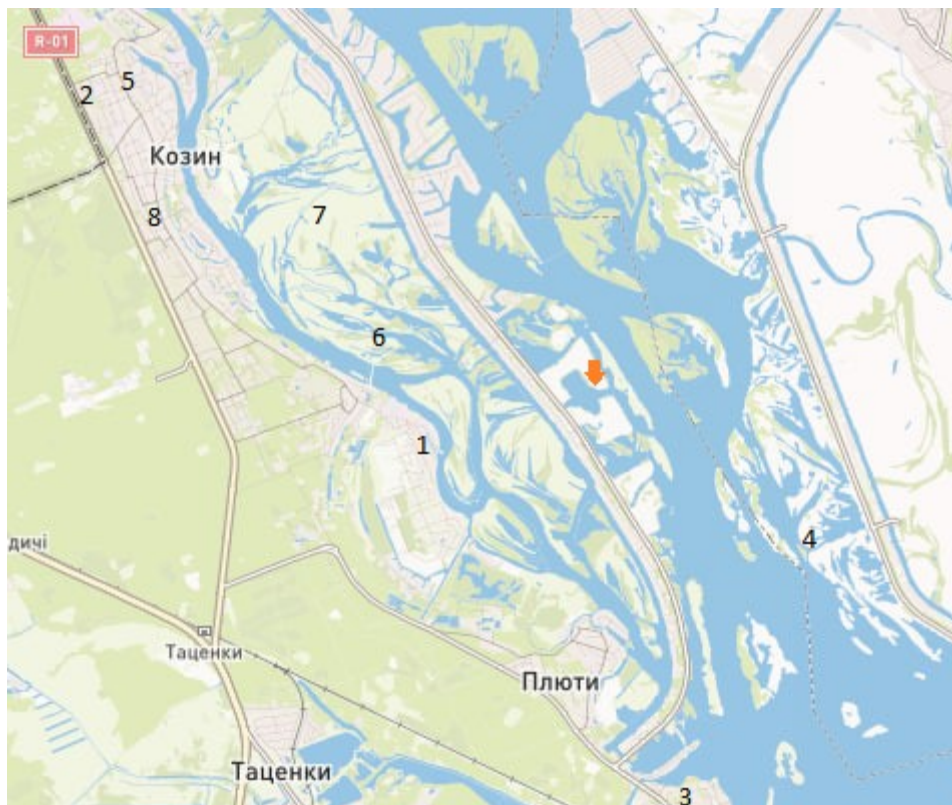
SPA-готель, що проєктується окупиться через 5,7 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ВПЛИВ ПАНДЕМІЇ COVID-19 НА ТУРИСТИЧНИЙ РИНОК СВІТУ ТА УКРАЇНИ URL: http://bses.in.ua/journals/2020/58_1_2020/22.pdf
2. Туристична бібліотека URL: <https://tourlib.net/>
3. Чухрай Н. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення : монографія. Львів: Львів, політехніка, 2012. 262 с.
4. Про інноваційну діяльність: Закон України від 4 лип. 2002 року № 40-IV / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>
5. Бриль К. Г. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» для студентів всіх форм навчання спеціальності «Туризм». Чернігів : ЧНТУ, 2017. с. 59-64.
6. Green Key. URL: <http://www.greenkey.org/Menu/Criteria/Hotels>
7. Галушкіна Т.П. Джерела економічного зростання в умовах моделі «зеленої» економіки. Формування ринкових відносин в Україні. 2013. № 5. С. 71–74. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2013_5_18
8. Паук О.Є. Інноваційні напрями розвитку готельного господарства України: екологізація засобів розміщення. Науковий вісник НЛТУ України. 2016. Вип. 26.2. С. 29-32. - URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltu_2016_26.
9. Екологічна сертифікація для туристичного бізнесу. URL: <https://ecolabeling.wordpress.com>
10. Поворознюк. І.М. Значення екологічних інновацій у розвитку готельного бізнесу. 2023. С. 162-166. URL: <https://dspace.udpu.edu.ua/bitstream/>
11. Берзіна С.В., Капотя Д.Ю., Бузан Г.С. Екологічна сертифікація та маркування. Методичний довідник. – К.: Інститут екологічного управління та збалансованого природокористування, 2017. – 114 с.
12. Booking URL: <https://www.booking.com>
13. Citadel Inn Gastro Boutique Hotel URL: <https://citadel-inn.com.ua/>
14. Вікіпедія. URL: <https://uk.wikipedia.org>
15. Козинська селищна рада. URL: <https://kosin.org.ua/-pro-kozin-.html>

16. Державна служба статистики. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>
17. StudFiles URL: <https://studfile.net/>
18. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
19. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
20. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).
21. Епіцентр. URL: <https://epicentrk.ua/>
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2004. – 656 с.

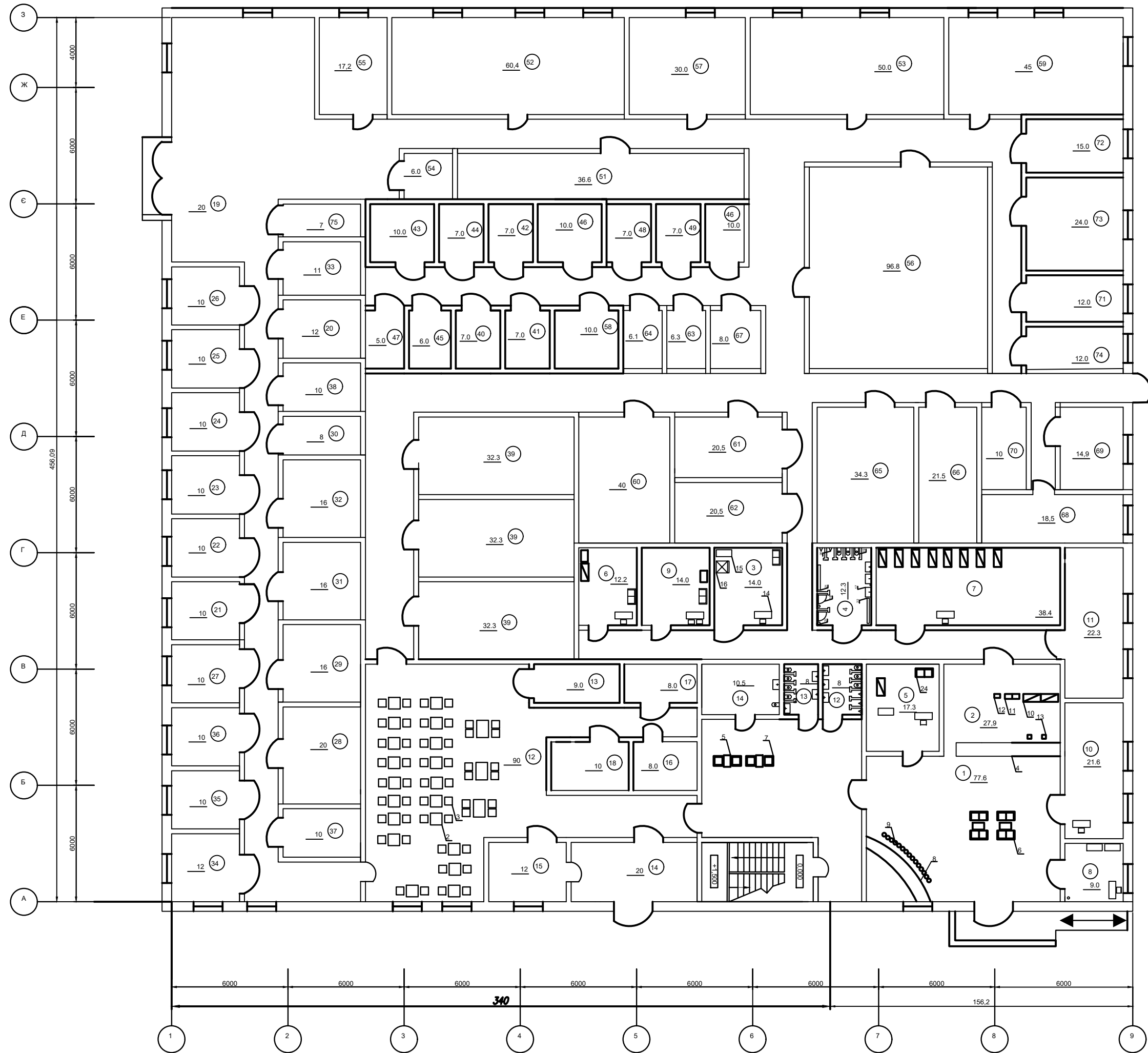
ДОДАТКИ



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Заклад, що проектується	
	II. Конкуренти	
1	Готель «Platium Spa&Resort	Без категорії, 25 номерів
2	Готель «Сезони SPA»	4*, 30 номерів
3	Мотель "Rosinka "	Без категорії, 15 номерів
4	База відпочинку "Кльове місце"	Без категорії, 8 котеджів
	III. Місця зосередження туристів	
5	Свято-Покровська церква	
6	Свято-Михайлівська церква	
7	Ландшафтний заказник загальнодержавного значення "Козинський"	
8	Пам'ятник Анатолію Солов'яненку	

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0.000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень

№ поз.	Назва	Площа, м²
Приймально-вестибюльна група приміщень		
1	Вестибюль	77,6
2	Бюро прийому та реєстрації	27,9
3	Кімната чергового персоналу	13,6
4	Службовий санітарно – технічний блок	12,3
5	Кімната чергового адміністратора	17,3
6	Швейцарська і приміщення носіїв багажу	12,2
7	Камера схову	38,4
8	Приміщення охорони	9
9	Приміщення посылних	14
10	Гардероб	21,6
11	Комора прибирального інвентарю	22,3
12	Санвузол чоловічий	8
13	Санвузол жіночий	8
14	Санвузол для маломобільних груп населення	10,5
Приміщення для відвідувачів		
12	Обідня зала	90
13	Зона музичних автоматів	9
14	Вестибюль	20
15	Гардероб	12
16	Вбиральня жіноча	8
17	Вбиральня чоловіча	7
18	Вбиральня для мало мобільних	10
Складські приміщення		
19	Завантажувальна	20
20	Приміщення комірника	12
21	Комора сухих продуктів	10
22	Комора овочів та коренеплодів	10
23	Комора бакалійних та вино – горілчаних напоїв	10
24	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	10
25	Охолоджувальна камера молочна – жирових продуктів та гастрономії	10
26	Охолоджувальна камера для овочів та фруктів	10
27	Приміщення тари та інвентарю	10
Виробничі приміщення		
28	Гарячий цех	20
29	Холодний цех	16
30	Приміщення для різання хліба	8
31	М'ясо-рибний цех	16
32	Обочевий цех	16
33	Приміщення зав. виробництва	11
34	Мийна столового посуду	12
35	Сервізна	10
36	Мийна кухонного посуду	10
37	Роздавальня	10
38	Приміщення для обробки яєць	10
Житлові номери		
39	Номер 1 категорії для людей з обмеженими можливостями	32,3

Специфікація обладнання

№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Стіл 4 – ох місний	IKEA	900x600x600	3
2	Стіл 2 – ох місний	IKEA	600x600x600	18
3	Стілець	IKEA	400x400x650	50
4	Стійка рецепшн	IKEA	2446x1600x1100	1
5	Журнальний столик	IKEA	1200x700x500	2
6	Диван	IKEA	1600x800x450	3
7	Крісло	IKEA	790x800x800	8
8	Лоді дар	СБ-06	3000x1800x1100	1
9	Барні стільці	НУ 109В	1600x800x450	14
10	Стелаж	СТ-6	1850x800x350	3
11	Картотека	AFC07	1327x515x631	1
12	Шафа для сейфу	B65K	652x460x350	1
13	Стілець	Aerocool	620x500x1290	10
14	Стіл	NT-18	1800x710x750	7
15	Шафа	ШБ – 32	330x600x1100	7
16	Холодильник	INDESIT NTS 14 AA	600x600x1450	1
17	Чимдальник	Sanfrejd SPO	500x500x1300	9
18	Душова кабіна	Eger Tisza	900x900x2000	2
19	Чнітаз	УМ7401	520x370x590	6
20	Пісуар	УМ7401	325x353x618	5
21	Вішалка	BK	300x300x1700	3
22	Лавка	Zendo	200x900x500	2
23	Мийна ванна	Bartscher	400x400x550	1
24	Диван	Гамма-3	1750x830x930	4

Службово – побутові приміщення		
40	Кабінет директора	7
41	Бухгалтерія	7
42	Кабінет завідуючим виробництвом	7
43	Приміщення офіціантів і барменів	10
44	Гардероб офіціантів і барменів	7
45	Приміщення персоналу	6
46	Душоби, туалети	10
47	Білизняна	5
48	Комірника	7
49	Слюсара-техніка	7
50	Комора прибирального інвентарю	6
Господарські приміщення		
51	Центральний диспетчерський пост	36,6
52	Вузол зв'язку	60,4
53	Центральна білизняна	50
54	Служба дезінфекції	6
55	Служба прибирання території (двірницька)	17,2
56	Майстерні	96,8
57	Складські приміщення	30
58	Побутові приміщення виробничого персоналу	10
59	Пральня	45
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
60	Тренажерний зал	40
61	Роздягальня жіноча	20,5
62	Роздягальня чоловіча	20,5
63	Кімната інструктора	6,2
64	Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	6,1
65	Басейн	34,3
66	Джакузі	21,5
67	Фінська лазня	8
68	Масажний кабінет	18,5
69	Косметичний кабінет для обгортування	14,9
70	Приміщення для галотерапії	10
Технічні приміщення		
71	Електроцитова	12
72	Теплопункт	15
73	Вент камера припливна	24
74	Венткамера витяжна	12
75	Механічне відділення холодильних камер	7

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

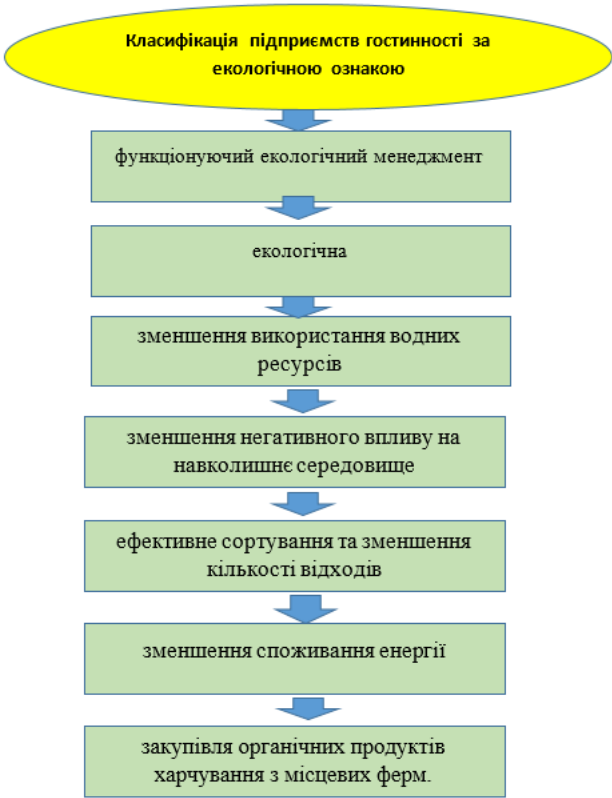


Рисунок 1| Класифікація підприємств гостинності за екологічною характеристикою

Таблиця 1 – Характеристика закордонних та вітчизняних засобів розміщення з екологічною ознакою

Назва готелю, місце розташування	Характеристика	Зображення
The Ritz-Carlton, Millenia Singapore, Сінгапур	Готель має власні сонячні батареї, які виробляють близько 30% електроенергії, необхідної для його роботи. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з повторним використанням води.	
The Peninsula Paris, Париж, Франція	Готель має власні системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з повторним використанням води. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи освітлення з низьким споживанням енергії та системи управління відходами.	
Four Seasons Resort, Bora Bora, Французька Полінезія	Готель має власні сонячні батареї, які виробляють близько 20% електроенергії, необхідної для його роботи. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з повторним використанням води.	
D i d u k h , Івано-франківська обл, Україна	Готель має власні сонячні батареї, які виробляють близько 50% електроенергії, необхідної для його роботи. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з повторним використанням води. Готель пропонує своїм гостям широкий спектр екологічних послуг, таких як екологічні екскурсії та програми рециклінгу.	
Green Key Hotel, Львів, Україна	Готель має власні сонячні батареї, які виробляють близько 25% електроенергії, необхідної для його роботи. У готелі також використовуються екологічні матеріали та технології, такі як системи кондиціонування повітря з низьким споживанням енергії та системи водопостачання з повторним використанням води. Використання органічних продуктів у ресторані готелю. Готель пропонує своїм гостям широкий спектр екологічних послуг, таких як екологічні екскурсії та програми рециклінгу.	

Матеріали інноваційних досліджень



Рисунок 1 - Станція сортування відходів та депозит



Рисунок 2 Особливості компостування органічних відходів

Таблиця 1 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	40
Роздягальня жіноча	20,55
Роздягальня Чоловіча	20,55
Кімната інструктора	6,21
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	6,12
Басейн	34,32
Джакузі	21,46
Фінська лазня	7,93
Масажний кабінет	18,56
Косметичний кабінет для обгортвання	14,9
Приміщення для галотерапії	10
Всього	200,6