

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

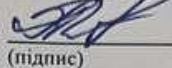

(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«16» 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«13» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Готель з гончарною майстернею в Солом'янському районі м. Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗГС-2-1М

Боровик Тетяна Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Тетяна СИЛЬЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Юрій ТКАЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Ірина МЕЛЬНИК

(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)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

 Лариса ШАРАН

“10” січня 2024 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Боровик Тетяни Миколаївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель з гончарною майстернею в Солом'янському районі
м.Києва»

керівник роботи Сильчук Тетяна Анатоліївна, д.т.н., професор,

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Солом'янський район
м. Києва; тип засобу розміщення – транзитний готель; категорія - 4*; інновація –
гончарна майстерня

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; Додатки

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

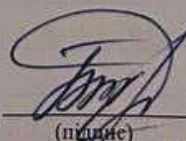
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Сильчук Т.А., д.т.н., професор	 10.01.24 р.	 11.01.24 р.
Розділ 2	Сильчук Т.А., д.т.н., професор	 10.01.24 р.	 15.01.24 р.
Розділ 3	Сильчук Т.А., д.т.н., професор	 10.01.24 р.	 19.01.24 р.
Розділ 4	Сильчук Т.А., д.т.н., професор	 10.01.24 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю. М., доцент	 10.01.24 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 10 січня 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	10.01-11.01	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	12.01-15.01	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	16.01-21.01	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	25.01-28.01	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 Економічний	28.01-29.01	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	30.01-29.01	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)

Тетяна БОРОВИК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Тетяна СИЛЬЧУК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	8
1.1 Інноваційні підходи до популяризації готелів.....	8
1.2 Характеристика гончарного мистецтва.....	10
1.3 Зарубіжний досвід впровадження гончарного мистецтва в готелях світу.....	16
1.4 Вітчизняний досвід впровадження гончарного мистецтва в готелях України.....	18
1.5 Впровадження гончарного мистецтва в готелі, що проектується.....	20
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	28
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	28
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	28
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	31
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	33
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	35
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	35
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	36
3.3 Характеристика житлової групи приміщення.....	39
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	46
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	46
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	46
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	56
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	63
3.5 Характеристика приміщень гончарної майстерності.....	65
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	66
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	66
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	68
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	68
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	69
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	73
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	75
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	75
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	78
5.3 Розробка плану з праці.....	79
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	83
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	85
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	86
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	90
ДОДАТКИ.....	92

ВСТУП

Масштабна окупація суттєво вплинула на українську готельну індустрію. Багато об'єктів на тимчасово окупованих і нещодавно звільнених територіях були повністю або частково зруйновані. Проте готельєри бачать можливості для будівництва нових готелів та апартаментів і вважають, що після нашої перемоги попит на туризм зросте в кілька разів.

Нині в Україні працює не більше 20% готелів, у грошовому виразі це максимум 2 – 3%.

Мета роботи проектування готелю з гончарною майстернею в Солом'янському районі міста Києва.

Завдання роботи:

- характеристика інноваційних підходів до популяризації готелів;
- характеристика гончарного мистецтва;
- характеристика зарубіжного досвіду впровадження гончарного мистецтва в готелях світу;
- характеристика вітчизняного досвіду впровадження гончарного мистецтва в готелях України;
- впровадження гончарного мистецтва в готелі, що проектується;
- дослідження ділянки для проектування в м. Києві;
- характеристика готелів-конкурентів;
- характеристика служб готелю;
- визначення площ закладу;
- характеристика інженерних систем закладу;
- визначення економічних показників закладу.

Попит на готелі однозначно є і буде зростати, тому варто знайти шлях виділити готель серед конкурентів.

Будівництво готелів триває, незважаючи на тотальну війну в країні, а після нашої перемоги однозначно буде наплив туристів, які захочуть відвідати таку сильну та незалежну державу, як Україна.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Інноваційні підходи до популяризації готелів

Ведення готельного бізнесу є одним з найбільш вигідних напрямків інвестування власного капіталу. Розвинена економіка держав орієнтованих на розвиток важливого економічного сегменту в структурі гостинності визначають готельну сферу, як складову зовнішньої політики, також зазначений сектор є необхідним супутнім атрибутом розвитку крупного бізнесу в різних галузях (проведення конференцій, симпозіумів, масових заходів) [1].

В сучасному світі суспільних проблем, карантинних обмежень та війн, попит на готельні послуги є актуальним, як для країн, що знаходяться на стадії економічного розвитку, так і для розвинених країн. Це також стосується України, що показує великий потенціал готельного бізнесу і розвиває вказану сферу.

Від того, наскільки учасники ринку враховують попит на готельні послуги, багато в чому залежить підвищення туристичної привабливості країни чи регіону. Впровадження інновацій у ключові елементи управління (процеси, люди, послуги) збільшує можливість задовольнити запити клієнтів на ринку гостинності.

Готельні іноземні компанії готельні підприємства розробляють і впроваджують новітні інноваційні програми та рішення, які можуть бути адаптовані до функціонування вітчизняної сфери гостинності. На цьому фоні актуальним є дослідження та оцінка положень зарубіжних інноваційних підходів у сфері готельного господарства.

Питання інноваційного розвитку сфери гостинності розглянуто в наукових працях вітчизняних та міжнародних авторів, а саме: Д. Лемі, Е. Гоха, Дж. Феррі та С.-Дж. Лі, К.-К. Чанга, С.-М. Оу (визначення характеристик інноваційного підходу щодо оптимізації контактів персоналу з клієнтами готельних підприємств); К. Мартина-Ріоса, О. Лелюк, Р. Гілберта (оцінка інноваційного підходу, пов'язаного із створенням нових стратегій залучення клієнтів); Н. Нхепери, В. Онояфе (застосування інноваційного підходу, що базується на збільшенні чисельності клієнтів через підвищення лояльності готельного обслуговування); О. Давидової, Ю. Миронова, В. Тарасюк (аналіз інноваційного підходу, що базується на застосуванні орієнтиру стратегії розвитку на впровадження екологізації). Проте,

спектр емпіричних та наукових досліджень невеликий, тому існує потреба у встановленні сучасних підходів до вказаної проблематики в контексті систематизації кращих інноваційних практик.

Інноваційні підходи до популяризації готелів можуть значно підвищити їх привабливість серед клієнтів. Існує величезна кількість ідей інновацій, які можна втілити в готельному підприємстві, проте можна виділити декілька популярних з них [1]:

Онлайн присутність та брендування.

Віртуальні тури (створення віртуальних турів по готелю, дозволяє потенційним клієнтам віртуально оглядати номери, ресторани, територію готелю та інші зручності).

Спеціальні пропозиції для онлайн-бронювань (ексклюзивні пропозиції для клієнтів, які бронюють через власний веб-сайт готелю або за допомогою мобільного додатка).

Інтерактивна картка готелю (створення інтерактивної карти готелю, на якій можна швидко знаходити та дізнаватися про всі зручності, розваги та послуги, які готель пропонує).

Відгуки та рейтинги (необхідно інтегрувати реальні відгуки та рейтинги гостей безпосередньо на веб-сайт готелю).

Досвід гостей та зручності.

Технологічні рішення в номерах (впровадження інноваційних технологій в номерах, таких як розумне освітлення, голосове управління технікою, та інші зручності).

Програма вірності та персоналізовані послуги (створення програми вірності, яка надає клієнтам персоналізовані пропозиції, знижки та спеціальні послуги на основі їхнього попереднього проживання).

Екологічно свідомі рішення (потрібно звертати увагу на екологічні аспекти та використовувати енергоефективні технології, а також робити акцент на збереження ресурсів та сталий розвиток).

Власні заходи та розваги (потрібно організовувати власні події та розваги для гостей, такі як майстер-класи, тематичні вечори чи музичні виступи).

Ці ідеї можуть сприяти покращенню репутації готелю та привертанню нових клієнтів через інноваційні підходи до просування та поліпшення гостьового досвіду.

Одним з напрямом підвищення конкурентоспроможності може бути гончарна майстерність.

1.2 Характеристика гончарного мистецтва

На вироби з глини та традиції гончарів сьогодні українці дивляться інакше. Велика війна показала нам, що це не просто предмети, а елементи безсмертної культури.

Гончарство - це стародавнє ремесло і мистецтво, пов'язане з формуванням глини в керамічні вироби та їх подальшим випаленням у печі [2].

Основні характеристики гончарства:

- Мистецький та ремісничий процес. Гончарство може бути як мистецьким, так і ремісничим ремеслом. Гончар може створювати функціональні предмети, такі як посуд, вази, горщики, чи виражати свою творчу ідею через скульптури та декоративні вироби.
- Сировина. Основною сировиною в гончарстві є глина. Існують різні види глини, які мають різні текстури та властивості.
- Ручна робота. Гончарство передбачає ручну обробку глини. Гончарі використовують колеса для гончарної роботи або роблять це вручну.
- Формування та декорація. Гончарі формують глину в бажаний об'єм та створюють форму за допомогою гончарного колеса, що обертається або інших технік. Декоративні елементи можуть бути нанесені на виріб перед випаленням, такі як глазурювання, вирізані орнаменти чи різьблення.
- Випалення. Після формування та декорації виробу, він випалюється у печі при високих температурах. Цей процес робить кераміку твердою, стійкою до води та стійкою до часу.
- Традиції та культурний контекст. Гончарство має багатий культурний контекст у різних частинах світу. Різні культури розвивали власні техніки, стилі та звичаї у гончарстві.

- Функціональність та декоративність. Гончарні вироби можуть бути як функціональними, призначеними для повсякденного використання (наприклад, посуд), так і мистецькими, декоративними виробами, які призначені для виставок або колекцій.

Гончарство — мистецтво обробка глини та виготовлення найрізноманітнішого кухонного посуду, а також кахлів, цегли та іншої кераміки. Кераміка на території України, що належала до трипільської культури, вже вирізнялася витонченістю форм, цікавими прийомами оздоблення. За допомогою гончарного круга, що з'явився у II ст. н.е., з використанням спеціальної обпалювальної печі (горна) виготовлялося більшість керамічного посуду в Київській Русі, де гончарне ремесло досягло надзвичайно високого на той час рівня. У XIV—XV ст. на Україні почали застосовувати досконаліший та продуктивніший ножний круг.

Українські гончарі створили різноманітний посуд для приготування, зберігання й подавання на стіл тих чи інших страв (горщики, миски й полумиски, глечики, макітри,ринки, гладишки, качани, бочки, довжанки, баньки, кманжі), а також декоративний посуд, цеглу, черепицю, дитячі іграшки тощо. Розквіту гончарства в Україні сприяла наявність в країні покладів високоякісної червоної, червоно-бурої та світло-сірої глини. Це призвело до появи значних осередків керамічного виробництва [3].

Таблиця 1.1 – Осередки керамічного виробництва в Україні [3]

Осередок	Назва місцевості
Київщина	Дибинці, Васильків, Канів, Нові Петрівці, Моринці, Гнилець
Полтавщина	Опішня, Хомуцьк. Комишня
Чернігівщина	Ічня, Городня, Короп, Ніжин, Олешня, Кролевець, Шатрищі
Поділля	Бубнівка, Бар
Західна Україна	Косів, Коломия, Ужгород, Хуст, Ольхівка, Дубовинка
Харківщина	Ізюм, Просяне, Нова Водолага
Волинь	Рокита, Дубровиця

Вироби цих гончарських осередків мали спільні ознаки, але водночас мали й регіональні особливості. Так, відомий опішнянський посуд характеризувався тонкими стінками, дво- або триколірним розписом у вигляді кривих, ліній, крапок тощо. Опішня славилася також декоративною скульптурою та дитячою іграшкою. Для Волині є характерною кераміка сірого, чорного, синьо-чорного кольорів —

сиваки. Їхній декор складався з різноманітних ліній, що утворювали своєрідні візерунки — сосонки, стовбики, ялинки, клітини. Подільська кераміка відзначалася вогнево-червоним тлом та оригінальною орнаментикою — пишні квіти, гілки з плодами, грона винограду. Посуд деяких чернігівських майстрів оздоблювався специфічною технікою бризок і потьоків. Майстри Косова створили високохудожню техніку гравірованого розпису, оригінальної форми кахлі, світильники, розписні миски і багато інших неповторних виробів.

У сучасному світі гончарство залишається популярним видом мистецтва та ремесла. Багато сучасних гончарів поєднують традиційні методи з новими технологіями і створюють унікальні вироби.

Гончарство є важливою частиною культурної спадщини і надалі відзначається своєю красою та функціональністю.

Виготовлення керамічних виробів включає декілька стадій, які дозволяють перетворити глину на майбутні керамічні вироби. Основні стадії виготовлення кераміки включають:

Підготовка глини. Сировину, якою є глина, слід підготувати, видаливши зайві домішки та додавши воду для створення робочої консистенції. Ця сировина повинна бути готовою для обробки гончаром.

Формування. Гончарі можуть використовувати гончарні колеса або вручну робити вироби, використовуючи різноманітні техніки, такі як ліпка, обкладання кишнями або намотування глини.

Висушування. Після формування виробу він повинен пройти процес сушіння. Це може займати кілька годин або кілька днів, залежно від розміру та товщини виробу. Під час цього процесу вода випаровується, і виріб втрачає вологу.

Бісквітне випалення. Виріб після сушіння піддається першому випаленню при високій температурі (близько 900-1000°C). Цей етап відомий як бісквітне випалення, і він зміцнює глину, зробивши її меншуватою та водопоглинаючою.

Глазурування. Після бісквітного випалення виріб може бути покритий глазур'ю, яка надає йому яскравість, кольорову палітру та захищає від води та інших впливів. Глазурування відбувається шляхом нанесення глазури на поверхню виробу.

Остаточне випалення. Після глазурування виріб піддається остаточному випаленню, яке зазвичай відбувається при вищій температурі (близько 1100-1300°C). Цей етап закінчує створення керамічного виробу та забезпечує його стійкість та готовність до використання.

Охолодження та інспекція. Після остаточного випалення керамічний виріб залишають охолоджуватися перед інспекцією. Гончар або майстер перевіряє виріб на наявність дефектів або недосконалостей.

Готовий виріб. Після всіх цих стадій виріб готовий до використання або виставки. Він може бути функціональним посудом, мистецькою скульптурою або декоративним предметом, залежно від замірів та інтенцій гончаря.

Кожна з цих стадій вимагає технічної вправності та креативності, і кожна з них впливає на кінцевий результат керамічного виробу [4].



Рис.1.1 – Стадії виготовлення кераміки [4]

Формування керамічних виробів - це процес створення бажаної форми та структури із сирової глини. Цей процес може бути виконаний різними способами, включаючи використання гончарного колеса та ручну роботу.

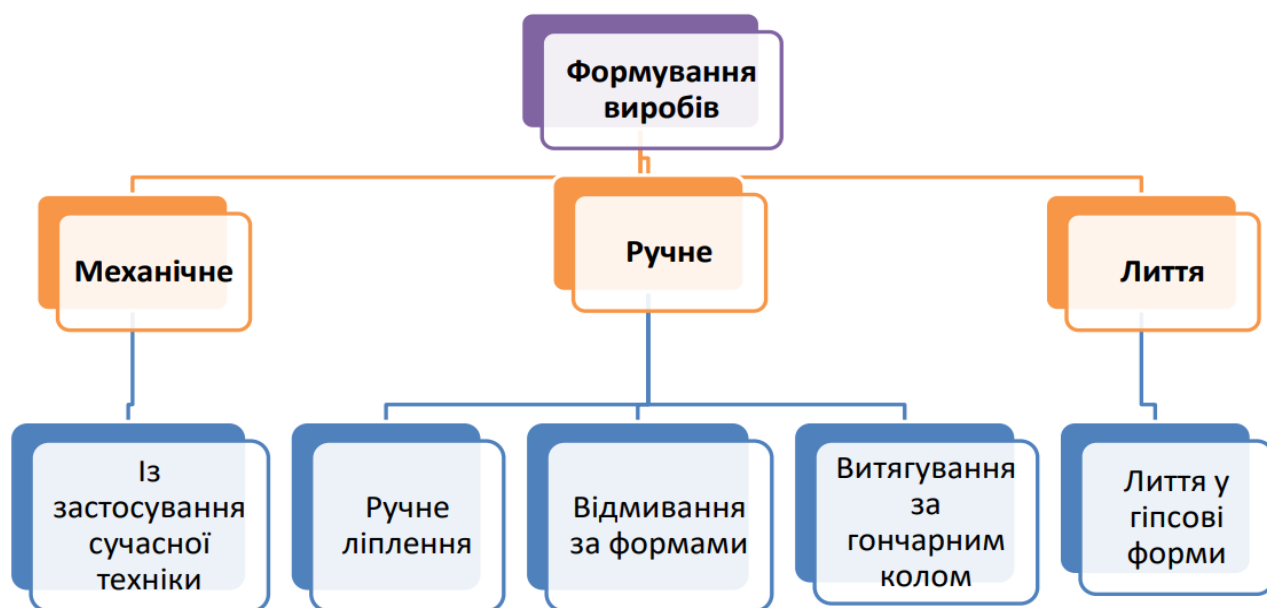


Рис.1.2 – Формування керамічних виробів

Виробництво керамічних виробів в готелі може бути цікавим та творчим додатком до відпочинку гостей. Ця послуга може бути надана в готелях, які мають гончарні майстерні або співпрацюють з місцевими гончарними школами чи митцями.

Гості можуть навчатися гончарству або створювати свої вироби під керівництвом досвідчених майстрів.

- Майстер-класи. Готелі можуть організовувати майстер-класи з гончарства, де гості можуть вивчити основи цього мистецтва та створити власні вироби.

- Гончарні в районі. Деякі готелі можуть розташовуватися в місцях, де є багато гончарів або гончарні. Гості можуть відвідати майстерні та купити або навіть створити власні вироби.

- Виробництво кераміки. Деякі готелі можуть навіть випалювати та глазурувати створені вироби для гостей, щоб вони могли залишити готель зі своєю власною керамікою.

- Гончарні курси. Деякі готелі можуть співпрацювати з місцевими гончарними школами або курсами для гостей, які хочуть глибше вивчити гончарство.

Зацікавлені гості можуть знайти такі готелі в регіонах, де гончарство має багатий історичний або культурний фонд, такі як Україна, Японія, Корея, Мексика,

Південна Кароліна (США), та інші. Такі готелі надають можливість поєднати відпочинок із творчістю та навчанням.

Щоб визначити потенційні переваги та виклики розвитку гончарного мистецтва в готелях України та спрогнозувати шляхи подальшого розвитку цього напрямку проведемо SWOT-аналіз (табл.8.1).

Таблиця 1.2 - SWOT-аналіз перспектив розвитку гончарного мистецтва в готелях України

Сильні сторони (Strengths):	Слабкі сторони (Weaknesses):
Культурна унікальність. Гончарне мистецтво України має багатий культурний спадок та унікальні традиції, що можуть привертати гостей. Творчий досвід гостей. Майстер-класи з гончарства створюють унікальний досвід для гостей та дозволяють їм створити власні вироби. Розвиток туризму. Гончарні майстерні можуть стати додатковою атракцією для туристів та збільшити кількість відвідувачів готелю. Місцева співпраця. Співпраця з місцевими гончарями підтримує місцеве підприємництво та розвиток гончарного мистецтва в регіоні.	Високі витрати на організацію. Заснування гончарної майстерні та організація майстер-класів може потребувати значних витрат на обладнання та персонал. Конкуренція. Гончарні майстерні стають все популярнішими, і конкуренція на ринку може бути високою. Залежність від сезону. Попит на майстер-класи та гончарні вироби може змінюватися залежно від туристичного сезону.
Можливості (Opportunities):	Загрози (Threats):
Розвиток туризму. Попит на аутентичні та культурно насичені досвіди для туристів росте, що створює можливості для готелів розвивати гончарні мистецтва. Підвищення цінності готелю. Гончарні майстерні можуть додати цінності готелю та допомогти йому вирізнятися на ринку. Співпраця з місцевими майстрами. Співпраця з місцевими гончарями може допомогти залучити місцеве населення та підтримати місцеву спільноту.	Конкуренція. Зростаюча конкуренція серед готелів, які пропонують гончарні майстерні, може створювати виклики для ринку. Економічні труднощі. Економічні нестабільності можуть призвести до скорочення видатків туристів на додаткові досвіди. Сезонність. Залежність від сезонності туризму може вплинути на стабільність бізнесу гончарного мистецтва при готелі.

З проведеного SWOT-аналізу видно, що в даному контексті більше переваг, ніж загроз. Загалом, переваги включають в себе культурну цінність, яку гончарне мистецтво може принести готелям, а також можливості для приваблення та задоволення гостей. Однак існують певні виклики, такі як високі витрати та конкуренція, які потрібно враховувати для успішного розвитку цієї сфери в готелях України.

1.3 Зарубіжний досвід впровадження гончарного мистецтва в готелях світу

Кераміка відома і широко використовується в багатьох країнах протягом тисячоліть. Доступність сировини, міцність і зручність використання готового

виробу та широкий спектр технічних, образних і художніх можливостей матеріалу зробили кераміку одним з найпоширеніших видів декоративно-прикладного мистецтва.

Таблиця 1.3 – Майстер-класи з гончарства в готелях світу

Назва готелю, місце розташування	Зображення
«Miraval Arizona Resort & Spa», США. Пропонує гончарні майстерні для гостей. Тут можна створювати свої вироби та декорувати їх під час спеціальних майстер-класів.	
У «Ritz-Carlton», Гонконг є гончарна майстерня, де гості можуть навчатися гончарству та створювати свої вироби під керівництвом досвідчених майстрів.	
«Four Seasons Resort», Costa Rica. Цей курорт в Коста-Ріці має гончарну майстерню, де гості можуть створювати керамічні вироби та глазурувати їх.	
«Vomo Island Resort» на Фіджі пропонує гончарні майстерні як частину їхніх розважальних програм. Гості можуть навчитися гончарству та створювати власні вироби.	
«The Ritz-Carlton», Чикаго. Цей готель у Чикаго має свою гончарну майстерню, де гості можуть випробувати гончарство та створити свої власні керамічні вироби.	
«Santa Catalina Hotel» в Панамі має майстерню гончарства, де гості можуть навчитися цьому мистецтву та створити свої вироби.	
«Châteauform», Франція. Мережа конференц-готелів Châteauform у Франції пропонує гончарні майстер-класи для своїх корпоративних клієнтів. Ця ініціатива розширює можливості для творчості під час бізнес-зустрічей.	
«Muckrach Lodge», Шотландія. У готелі «Muckrach Lodge» в Шотландії гості можуть взяти участь в гончарних майстер-класах, де вони створюють керамічні вироби та випробовують різні гончарні техніки.	

Гості віли «Borgo Pignapo» в Італії можуть взяти участь в майстер-класах з гончарства, де навчаються створювати керамічні вироби в італійському стилі.	
Готель «The Chedi» в Омані організовує майстер-класи гончарства для гостей, які бажають вивчити це мистецтво та створити свої власні вироби.	

Ініціативи з впровадження кераміки в готелях по всьому світу та надання гостям незабутнього і креативного досвіду набувають все більшої популярності. Ця ініціатива відповідає сучасним тенденціям готельної індустрії, де ретельно сплановані додаткові послуги та програми для гостей є ключовим фактором залучення та утримання клієнтів.

Гончарне мистецтво пропонує гостям можливість проявити свою творчість та індивідуальність, створюючи власні персоналізовані керамічні вироби. Це допомагає підкреслити унікальний характер готелю і створити можливість для гостей встановити особистий зв'язок з місцем [5].

Майстер-класи з кераміки дають гостям можливість не лише розслабитися, але й навчитися новому виду мистецтва, додаючи значущого виміру до досвіду перебування в готелі. Це особливо важливо для гостей, які шукають чогось більшого, ніж звичайні розваги.

У багатьох випадках кераміка відображає місцеві традиції та культурну спадщину. Гості можуть дізнатися про історію та мистецтво місця, де розташований готель, через гончарство. Впровадження кераміки посилює інтерактивний характер перебування в готелі. Гості беруть активну участь у створенні продукту, що робить їхній досвід більш відчутним і незабутнім.

Гончарні ініціативи можуть привабити нових гостей, таких як художники, творчі люди та шанувальники мистецтва, які шукають незвичайних та унікальних вражень від перебування в готелі. Гості, які беруть участь у майстер-класі з кераміки, можуть з більшою ймовірністю продовжити своє перебування в готелі або повернутися в майбутньому.

Міжнародний досвід показує, що запровадження керамічного досвіду в готелях є корисним для гостей, які шукають більше, ніж комфорт і розкіш. Ця ініціатива додає цінності готельному досвіду, дозволяючи гостям проявити свою творчість і пізнати нові види мистецтва під час подорожі.

1.4 Вітчизняний досвід впровадження гончарного мистецтва в готелях України

Українська кераміка увібрала і зберігає давні світоглядні уявлення, фантазію, неповторну виразність і багаті традиції, які все ширше і глибше використовуються в освітньому процесі вищої школи, особливо у фаховій підготовці майбутніх учителів образотворчого мистецтва [4].

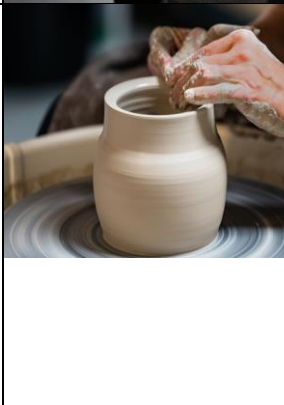
Через низку соціально-політичних та економічних умов останні десятиліття стали руйнівними для більшості осередків традиційних народних мистецтв, зокрема кераміки. В останні десятиліття місцеві осередки народної кераміки стрімко зникали, а самобутнє ремесло ледве доживало до останнього часу. На щастя, деякі центри традиційного мистецтва є винятками, і їхня діяльність підтримується величезними зусиллями груп однодумців, які люблять свою справу.

Гончарство - це одне із найдавніших ремесл, яке виникло близько 18 000 років тому. Нині основні центри гончарства в Україні — Опішня, Хомутець, Бубнівка, Дибинці, Ічня, Косів, Гавареччина.

Майстер-класи з гончарства – це:

- відродження традицій;
- цікавий відпочинок;
- можливість розвинути творчі здібності та дрібну моторику;
- яскраві враження.

Таблиця 1.4 – Майстер класи з гончарного мистецтва в готелях України

Назва готелю, місце розташування	Програма майстер-класу	Зображення
Готель «Стара Правда», с. Поляниця, Івано-Франківська обл. [6]	- Знайомство з історією гончарства; - Отримання необхідних матеріалів; - Знайомство з технологією ліплення з глини; - Робота з гончарним кругом; - Консультація і допомога майстра; - Виготовлення власноруч посуду чи предметів побуту.	
Еко готель «Ізкі», с. Ізкі [7]	На майстер-класі з гончарства з допомогою досвідченого майстра-гончара можна буде грудочку м'якої глини на справжній витвір. Протягом години пропонується створити виріб, який за бажанням буде висушений, випалений у керамічній печі, а згодом надісланий на адресу поштою. А приємні відчуття від творчої праці з глиною залишаться назавжди. Відвідавши майстер-клас, можна на практиці оволодіти основними прийомами роботи з глиною та самостійно створити виріб на гончарному колі. Гончарство: створення сувенірного горнятка (60 хв.) – 300 грн./ос. Ліпка з глини для малих діток (від 3 років / 30 – 40 хв.) – 250 грн./ос.	
Туристично-оздоровчий комплекс «Гончарі», с. Дибинці, Київська обл. [8]	На заняттях кваліфікований майстер розповідатиме історію виникнення такого ремесла, як гончарство. Охочі дізнаються про різноманітні види та класифікації глини, а також про їх використання для виготовлення виробів. Також майстер поділиться своїми секретами, техніками та прийомами роботи під час виготовлення виробів. Майстер-клас складається з базових знань роботи за гончарним колом та художнього ліплення.	
Готель «Українське село», с. Бузова, Київська обл [9]	"Українське село" пропонує унікальну можливість навчитися одному з найдавніших і найпотаємніших ремесел - гончарству. Заняття з гончарства додадуть нотку гламуру вашому перебуванню в готелі та яскравих барв вашому весіллю чи корпоративному заходу. Заняття з гончарства проходять на відкритому повітрі в гончарному комплексі готелю, оточеному старовинними будинками з польського та милгородського регіонів, а взимку - в теплих приміщеннях.	

1.5 Впровадження гончарного мистецтва в готелі, що проектується

Гончарні вироби відіграють важливу роль у готельній індустрії. Гончарство є символом української культури, а використання таких виробів в інтер'єрі додає автентичності готельному середовищу.

Гості готелю мають можливість взяти участь у майстер-класах з традиційного українського гончарства, виготовлення унікальних сувенірів та розпису, де вони зможуть не тільки відпочити, але й створити власні шедеври. Також можна організовувати екскурсії, історичні курси, тематичні майстер-класи зі святковими та обрядовими предметами, виставки-продажі гончарних виробів.

Гончарні вироби можна використовувати не лише як декоративні предмети, а й як функціональний елемент інтер'єру готелю. Наприклад, кераміка може бути інкорпорована в інтер'єри готелів, номерів і холів, або використовуватися як посуд у ресторанах при готелях. Цікавим рішенням є поєднання посуду з національним орнаментом із сучасними стравами з ресторанного меню або, навпаки, поєднання сучасного стилю виробництва та декорування кераміки з традиційними національними стравами з ресторанного меню.

Екстер'єр.

Архітектурний стиль: сучасний в поєднанні з традиційним.

Матеріали: натуральні матеріали, такі як дерево, камінь або цегла, для створення атмосферного середовища.

Вітражні вікна або панорамні скляні вікна/двері: це дозволить гостям і перехожим спостерігати за процесом гончарної роботи ззовні.

Інтер'єр.

Гончарне колесо та робочий простір: це основний елемент, де гончар майструє свої вироби. Робочі столи, гончарні колеса, інструменти для обробки глини та покриття.

Полички або стелажі: для зберігання глиняних виробів перед обпалюванням та виставлення готових робіт.

Кольори та освітлення: яскраві та теплі кольори, природне освітлення та естетично розміщені світильники, щоб створити комфортне та творче середовище.

Приміщення для відвідувачів: зона для майстер-класів, де вони можуть спостерігати за процесом роботи майстра та створювати щось своїми руками.

В готелі, що проектується буде створено приміщення для гончарного мистецтва. Приміщення, обладнання та сировина, що використовуватимуться під час гончарного мистецтва зазначено на рис.1.3.



Рис.1.3 - Приміщення, обладнання та сировина, що використовуватимуться під час гончарного мистецтва

Процес виготовлення керамічних виробів в готелі, що проектується проходить наступні стадії:

- Заняття з гончарства. Гості мають можливість записатися на заняття з гончарства, які проводять досвідчені інструктори або гончарі. Під час заняття гостям розповідають про основи гончарства, навчають робити робочий матеріал з глини, і роз'яснюють техніку створення виробу.

- Формування глини. Після навчання гості мають можливість самостійно створити свої вироби. Вони можуть використовувати гончарні колеса або ручні техніки, які навчали їм на заняттях. Гості можуть створювати посуд, вази, тарілки, або навіть мистецькі скульптури.

- Декорація та глазурювання. Гості можуть додати декоративні елементи до своїх виробів, такі як вирізані орнаменти, рельєфи або текстури. Після формування

та декорації виробу, гості можуть покрити їх глазур'ю, яка надає керамічним виробам яскравість та кольорову палітру.

- Сушіння та випалення. Після закінчення роботи над виробом, він повинен пройти процес сушіння, після чого він випалюється у печі при високих температурах. Цей процес виконується майстрами гончарного мистецтва, і він може займати певний час.

- Подарунок гостю. Після випалення, готель може подарувати гостям їхні готові керамічні вироби як пам'ятку про їхній відпочинок. Це може бути особливою приємністю та способом збереження незабутніх моментів в готелі.

Цей процес створення керамічних виробів в готелі може бути як творчою розвагою для гостей, так і можливістю навчитися новому ремеслу та виразити свою творчість під час відпочинку. Він також додає цінного готельного досвіду і робить його більш пам'ятним.

Враховуючи те, що готель транзитного призначення, основною його характеристикою є перебування гостей короткий період часу.

Тривалість перебування в транзитних готелях зазвичай дуже коротка, оскільки гості перебувають там лише для відпочинку або переночування перед або після подорожі. В середньому, перебування в таких готелях може тривати від кількох годин до одного-двох днів.

Також варто врахувати той факт, що готель розташовуватиметься біля аеропорту де частими явищами є затримка, скасування рейсу та овербукінг.

Овербукінг - це практика, коли авіакомпанії чи готелі бронюють більше місць чи номерів, ніж у них фактично є доступно. Метою цієї стратегії є максимізація доходів, враховуючи що частка бронюючих гостей або пасажирів, які не з'являються, буде значною. Однак іноді всі броньовані місця можуть бути зайняті, що призводить до ситуації переповненості та проблем для пасажирів чи гостей.

Аеропорт «Жуляни» є досить зручним, адже розташовується недалеко від центру міста, проте він не є таким великим, як наприклад аеропорт «Бориспіль». Кількість рейсів значно менша, особливо на непопулярні маршрути. Саме тому час очікування на наступний рейс в середньому одна доба. Проте варто врахувати також

невеликі затримки рейсів, де час очікування декілька годин. Також врахуємо, що деякі гості будуть залишатись на декілька днів в туристичних цілях.

Враховуючи ці фактори варто розробити оптимальний розклад майстер-класів з різним часом необхідним для його проведення.

Майстер-класи в гончарній майстерні можуть бути зацікавлені для початківців, а також для тих, хто вже володіє певним досвідом у гончарстві. Оптимальний час для проведення майстер-класів може залежати від різних факторів, таких як тип заходу, цільова аудиторія та доступність майстра-гончаря.

Основи гончарства для початківців.

Освоєння основ гончарства, включаючи техніку ліплення, використання гончарного колеса та глазурування.

Оптимальний час: одна до двох годин, щоб забезпечити достатньо часу для докладного ознайомлення з основами та створення простих гончарних виробів.

Створення глиняних посудин.

Фокус на техніці створення функціонального посуду за допомогою гончарного колеса або ліплення.

Оптимальний час: три до чотирьох годин, дозволяючи учасникам глибше вивчити процес та створити більше складні вироби.

Глазурування та декорування гончарних виробів.

Навчання різноманітних технік глазурування та декорування, які надають гончарним виробам унікальний вигляд.

Оптимальний час: півтори години, де учасники можуть експериментувати з різними глазурями та приймати практичні навички декорування.

Майстер-клас із виготовлення глиняних прикрас.

Спрямований на створення невеликих глиняних прикрас за допомогою різних технік.

Оптимальний час: дві до трьох годин, ідеально для швидкого процесу та виготовлення маленьких творів мистецтва.

Також урізноманітнимо процес організувавши майстер-класи з різноманітного розпису готових чи майже готових виробів.

Майстер-клас із Петриківського розпису на керамічних тарілках.

Учасники вивчають техніку Петриківського розпису та застосовують її до розпису керамічних тарілок.

Оптимальний час: три до чотирьох годин, включаючи час на вивчення та виконання самого розпису.

Ручний розпис на гончарних виробах: глазурівка та деталі.

Учасники вивчають техніку ручного розпису глазурівкою на готових гончарних виробах, таких як вази чи миски.

Оптимальний час: дві до 2,5 годин, зосереджені на техніці розпису та створенні власних дизайнів.

Майстер-клас із декорування ручок керамічних чашок.

Учасники навчаються техніці розпису та декорування ручок керамічних чашок, створюючи унікальні та персоналізовані дизайни.

Оптимальний час: півтори години, ідеально для створення невеликих, але детально виконаних виробів.

*Розпис керамічних фігурок в стилі українського народного мистецтва****

Учасники вивчають традиційні українські орнаменти та застосовують їх до розпису готових керамічних фігурок.

Оптимальний час: три години, для глибшого вивчення елементів та створення складних декоративних виробів.

Ці майстер-класи дозволяють учасникам не лише вивчати техніку, але й застосовувати її до конкретних керамічних виробів, створюючи унікальні та персоналізовані мистецькі шедеври. Оптимальний час може бути адаптований відповідно до складності завдань та побажань групи.

Майстер-класи потрібно активно просувати серед гостей готелю. Використовувати різні канали, зокрема веб-сайти готелів, соціальні мережі та лобі готелю. Включити унікальні елементи, щоб підкреслити особливість майстер-класу в готелі, наприклад, можливість випікання готових виробів або персоналізації роботи. Слід створити систему для зберігання та обробки робіт, створених гостями під час майстер-класу, з можливістю доставки готових виробів додому.

Чудовою ідеєю стануть благодійні майстер-класи для дітей сирот, які залишились самотніми через війну та з інших причин. Це стане не тільки доброю справою, але і гарним маркетинговим рішенням.

Окрім гончарного мистецтва в готелі, ще однією інновацією в ресторані є інтерактивне меню з розширеними можливостями.

Меню - це перше, на що дивляться відвідувачі ресторану. А красиві зображення страв у ньому викликають апетит навіть у найситішої людини. Таке меню позбавить рестораторів від незліченної кількості паперових сторінок, окремих винних карт, стійок з пропозиціями бізнес-ланчу, блокнотику для відгуків і тому подібних застарілих паперових предметів.

Інтерактивне електронне меню є ефективним каналом зв'язку між рестораторами та відвідувачами і дозволяє адміністрації ресторану швидко його редагувати і вносити нові страви. Для відвідувачів закладу цей досвід можна порівняти з грою, яка дозволяє:

- при виборі страв, відразу ж бачити остаточний чек замовлення;
- підібрати з карти вин закладу вино за ціною, роком, регіоном, букетом, а потім до нього - страву з меню;
- підрахувати калорійність обраних страв;
- побачити 3D-модель кожної страви в натуральну величину, повернути її в будь-якому напрямку;
- дізнатися про склад страви, її вагу, калорійність;
- побачити коротке відео приготування страви з кухні ресторану.



Рис.1.4 – Приклад смарт меню з розширеними можливостями [10]

Смарт меню може мати різноманітний функціонал, що розширює можливості взаємодії користувача з меню ресторану чи кафе. Серед особливостей та функціоналу такого меню можна виділити:

- розширена візуалізація страв. На додаток до 3D-моделей страв, можна додати можливість обертати їх, збільшувати або зменшувати масштаб для більш детального огляду.
- інтерактивність зі стравами. Додати можливість торкатися елементів страви на екрані, щоб побачити додаткову інформацію про окремі інгредієнти, алергени або калорійність.
- відео-інструкції або кулінарні поради. Включити короткі відео, які демонструють процес приготування страви або надають корисні поради щодо споживання страви.
- рекомендації для гармонії страв. Додавання інформації про те, які напої чи інші страви можуть ідеально поєднуватися з обраною стравою для кращого гастрономічного досвіду.
- анімації та спеціальні ефекти. Додавання ефектів, які зроблять вибрані страви більш привабливими, наприклад, пар вилітає зі страви, щоб підкреслити її смак.
- вибір варіантів страв. Можливість вибору додаткових складників або адаптації страви під певні дієтичні обмеження.
- функція замовлення. Інтеграція з можливістю замовлення страв безпосередньо через додаток чи сайт за допомогою QR-коду.

Також в ресторані буде використаний столовий посуд з власної гончарної майстерні створений в різних стилях. При активації даного меню можна буде побачити історію створення кожної тарілки в якій буде подаватись страва, це також буде зацікавлювати та залучати гостей спробувати себе в ролі гончаря.

Для перегляду смарт меню в ресторані досить буде лише відсканувати Qr-код та перейти на спеціальний сайт з розширеним рядом можливостей. Обрати страву, натиснувши кнопку «Подивитися в AR» і навести камеру смартфона на стіл, щоб побачити апетитну страву, яке спонукає зробити замовлення, рис.1.5-1.8.



Рис.1.5 – 3-D модель піци



Рис.1.6 – 3-D модель торта



Рис.1.7 – 3-D модель суші



Рис.1.8 – 3-D модель стейку яловичого

За допомогою інтерактивного меню з розширеними можливостями, яка буде цікава всім гостям, ресторан отримає можливість виділити свій заклад на тлі однотипних конкурентів.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Для проектування було обрано земельну ділянку за адресою м. Київ, Солом'янський район, вул. Народного Ополчення, 26Б.

Солом'янський район є частиною міста Києва і був створений у жовтні 2001 року в результаті адміністративно-територіальної реформи, яка об'єднала Жовтневий та значну частину Залізничного районів (заснованих у 1938 році). Площа району становить 4,05 тис. га, а його населення налічує 383 тис. киян.

Основні риси району включають найбільші транспортні об'єкти столиці, такі як залізничні станції Київ-Пасажирський і Київ-Товарний, аеропорт "Київ" (Жуляни). Також характерною є наявність потужного багатогалузевого промислового комплексу з 65 підприємствами, що складають 7,2% обсягу промислової продукції міста [11].

Район відомий своїм науковим потенціалом, який представлений 54 науково-дослідними та проектними інститутами, а також 6 вищими навчальними закладами. Тут також зареєстровано значну кількість суб'єктів підприємницької діяльності (СПД) та підприємств, які надають різноманітні послуги та обслуговують населення.

Солом'янський район відзначається багатою культурною сценою, включаючи музичні школи, бібліотеки, кінотеатри, палац творчості дітей та юнацтва, а також театри і музеї. Тут також розташовані численні освітні установи, включаючи дитячі садки, школи та інші.

Загальна інфраструктура включає спортивні об'єкти, парки, сквери та зелені насадження, що робить район привабливим для життя, туризму та розваг.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Сегментація ринку — процес розподілу ринку різні групи споживачів, кожної з яких можуть вимагатися різні продукти чи маркетингові комплекси (marketing-mix).

Сегмент ринку - це особливим чином виділена частина ринку, група споживачів, продуктів або підприємств, які мають певні загальні ознаки (ознака).

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями Солом'янського району

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель аеропорту	вул. Медова, 2	транзитний готель	3*	42 номери: двомісний – 3796 грн., стандарт – 3796 грн.	<u>Інфраструктура:</u> безкоштовний паркінг, кав'ярня, снєк бар, бізнес центр <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, трансфер, щоденне прибирання, індивідуальна реєстрація	72
Міні-готель «Shelter» [12]	вул. Каменярів, 42	туристичний готель	3*	60 номерів: економ – 780-860 грн., двомісний – 950 грн., люкс – 1500 грн., чотиримісний – 1750 грн.,	<u>Інфраструктура:</u> парковка, кафе, сауна <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, трансфер, інтернет, прибирання	68
Еко-готель «Оселя» [13]	вул. Каменярів, 11	еко-готель	3*	7 кімнат: номер «Світ у долонці» - 1349 грн., «Хмари Магелана» - 1526 грн., «В горіховій шкарлупці» - 1526 грн., «За міфом про сонце» - 1736 грн., «Танець медової бджілки» - 1842 грн., «Спогад про Італію» - 1842 грн., «Небо на хмарах» - 2053 грн.	<u>Інфраструктура:</u> садиба, кафе, паркінг, ферма <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, трансфер, прибирання, цілодобова реєстрація	70

Продовження таблиці 2.1

Готель «Гусарський» [14]	вул. Ясна 26/28	туристи чний готель	3*	26 номерів: номер «4», «8», будинок «18» - 680 грн., номер «1», «12», «16», «9» - 1200 грн., номер «10» - 1700 грн., «20» - 2200 грн.	<u>Інфраструктура</u> дворик з мангалом, барбекю, альтанки, парковка, кафе <u>Послуги</u> розміщення, харчування, трансфер, реєстрація цілодобова, прибирання в номерах, обслуговування в номерах	73
Готель «Оберіг» [15]	просп. Лобановс ького, 25/16	туристи чний готель	3*	61 номер: одномісний – 1380 грн., двомісний – 1770 грн., тримісний – 2030 грн., напівлюкс – 2120 – 2520 грн., люкс – 2830 – 3050 грн.	<u>Інфраструктура</u> конференц зала, спорт зала, ресторан, паркінг <u>Послуги</u> розміщення, харчування, проведення тренування, спец пропозиції	75
Air Loft Apartment [16]	вул. І. Пулюя, 2	апарта менти	-	2 поверхи по 860 грн.	<u>Інфраструктура</u> кухня з обідньою зоною, парковка <u>Послуги</u> розміщення, кондиціонування, інтернет	66
Хостел «Мегаполіс Жуляни» [17]	вул. Ф. Ернста, 4	хостел	-	8 номерів 290-430 грн.	<u>Інфраструктура</u> кухня з обідньою зоною, пральня <u>Послуги</u> розміщення, прибирання, інтернет	52
ABC Apartments Business Class [18]	вул. Кишинівс ька, 5	апарта менти	-	5 номерів: економ – 850 грн., стандарт – 1200 грн., апартаменти – 1800 грн.	<u>Інфраструктура</u> кухня з обідньою зоною, пральня <u>Послуги</u> розміщення, прибирання, інтернет, шатл з аеропорту, трансфер	60
Готель «Київ 365» [19]	вул. М. Окружна, 1	туристи чний готель	4*	48 номерів: одномісний 1100 – 1300 грн., двомісний 1450 – 2000 грн.,	<u>Інфраструктура</u> конференц зала, ресторан, салон краси, паркінг <u>Послуги</u> розміщення, харчування, бізнес- ланчі, організація	69

				тримісний – 2200 грн., чотиримісний – 2400 грн.	банкетів, послуги перекладача, масаж, організація кави- брейк	
Siesta Hotel [20]	вул. Микільська, 2	туристи- чний готель	3*	30 номерів: люкс 1400 грн., стандарт 990 грн.	<u>Інфраструктура</u> ресторан, паркінг, міні-бібліотека, кіоск сувенірів, пральня, сауна <u>Послуги</u> розміщення, харчування, трансфер, камера зберігання, прибирання, інтернет	75

Аналізуючи ринок конкурентів, можна визначити, що всі вони виявляють конкурентоспроможність, і кожен з них займає своє визначене місце на ринку туристичних послуг та відпочинку. Однак існуючі готелі не налаштовані на задоволення потреб транзитних туристів і не можуть надавати відповідних послуг для цієї категорії клієнтів. З цього погляду, новий готель має потенціал для успішного виходу на ринок, оскільки він пропонує розширений спектр послуг для туристів, які зупиняються в готелі на час транзиту, зокрема, біля аеропорту.

Проектування 4-зіркового транзитного готелю є перспективним, оскільки він розташований поруч з одним з найбільших міжнародних аеропортів, а саме «Київ». Це надає готелю велику конкурентну перевагу і забезпечить йому попит серед тимчасово проживаючих туристів, які шукають зручне розташування поблизу аеропорту.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Однією з основних складових туристичного сектору є транспортна інфраструктура. Солом'янський район Києва є важливим транспортним вузлом столиці. Через цей район проходять головні магістралі міста, такі як Повітрофлотський бульвар, бульвар Валерія Лобановського, бульвар Любомира Хузара, бульвар Перемоги, бульвар Більшовицький, бульвар Індустріальний та Чоколівський бульвар. Це також залізничний вузол зі сполученням з київськими

вокзалами "Пасажирський", "Волинський" та "Караваєві Дачі", що має велике значення для розвитку туристичної індустрії.

Міжнародний аеропорт "Київ-Сікорський" (Жуляни) функціонує в оновленому аеровокзальному комплексі, який включає в себе аеродром, привокзальну площу та будівлю терміналу. На території створена і створюється велика рекреаційна зона, представлена парками та скверами. Парк Національного технічного університету України "Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського", парк "Відрадний", Ландшафтний парк, парк "Олеко", парк "Юність" та парк ім. М. Зерова є популярними місцями відпочинку киян та туристів.

В районі налічується 68 пам'яток та об'єктів культурної спадщини. Тут є пам'ятки культури, мистецтва, медицини, науки, освіти та багатьох інших галузей.

Важливими є пам'ятники, пам'ятні знаки, військові поховання та меморіальні дошки воїнам, які загинули у Другій світовій війні, видатним громадським діячам, діячам культури, митцям, героям АТО, героям Небесної Сотні.

Будівництво готелю в Солом'янському районі міста Києва має свої переваги. Солом'янський район розвинутий економічно та має добре розвинену бізнес-інфраструктуру. Близькість до офісних центрів і торгових зон може забезпечити потік бізнес-туристів та корпоративних клієнтів.

Наявність престижних університетів у районі може привертати відвідувачів, пов'язаних з академічними або науковими подіями, а також батьків студентів.

Спортивні об'єкти та розважальні заклади, такі як стадіони, арени та культурні центри, можуть привертати туристів та гостей, що цінують спорт та розваги. Зручний доступ до громадського транспорту та центральних доріг дозволить легко дістатися до інших частин міста, а також зробить готель зручним для відвідувачів. Присутність парків та зелених зон створює приємну атмосферу для відпочинку та відновлення енергії для гостей готелю.

Таким чином, знайомство з Солом'янським районом Києва дає можливість відвідати пам'ятки архітектури різних періодів і стилів, а також місця, пов'язані з життям і діяльністю видатних діячів історії науки і культури.

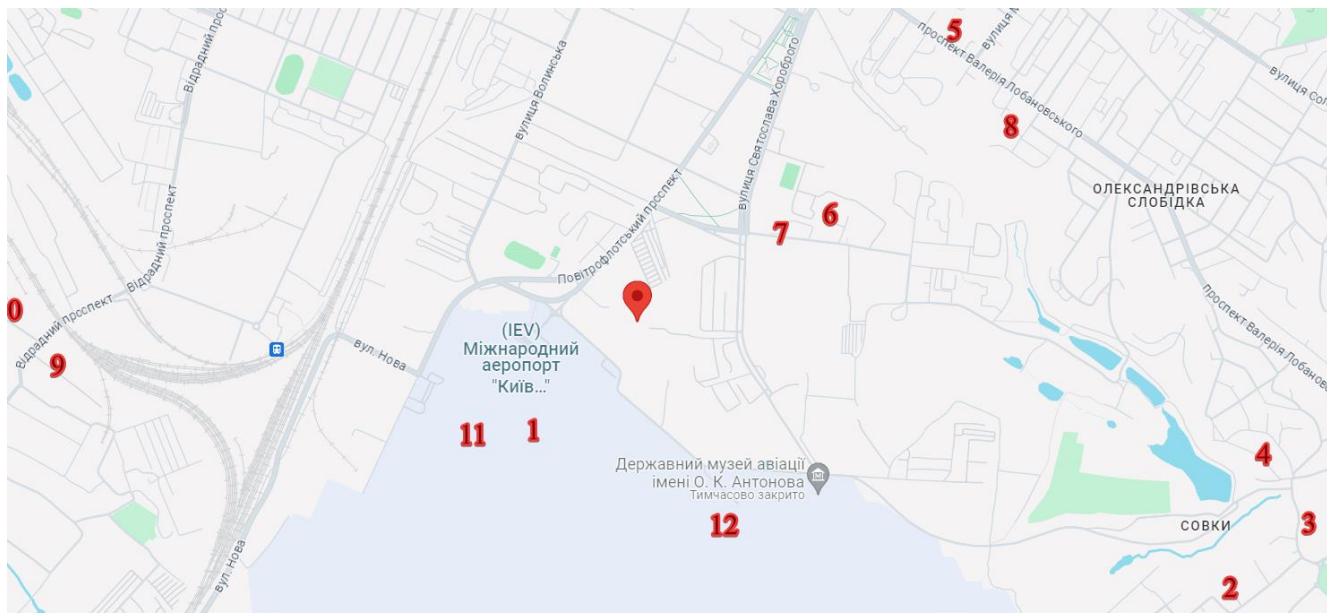


Рис.2.1 – Розташування потенційних підприємств конкурентів

Таблиця 2.2 Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	Транзитний готель	110 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель аеропорту	42 номери
2	Міні-готель «Shelter»	60 номерів
3	Еко-готель «Оселя»	7 кімнат
4	Готель «Гусарський»	26 номерів
5	Готель «Оберіг»	61 номер
6	Air Loft Apartment	2 поверхи
7	Хостел «Мегаполіс Жуляни»	8 номерів
8	ABC Apartments Business Class	5 номерів
9	Готель «Київ 365»	48 номерів
10	Siesta Hotel	30 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
11	Аеропорт «Київ»	265 га
12	Державний музей авіації	

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

У сучасній структурі сфери гостинності готельний бізнес є важливим елементом її стабільного розвитку. Сфера гостинності розвивається, незважаючи на низку стримуючих факторів, таких як недоліки фінансово-банківської системи, обмежена платоспроможність населення, політична ситуація в країні, недосконала податкова система та пандемія COVID-19. Водночас важливим напрямом оптимізації процесів у цьому секторі є диверсифікація виробництва, яка пов'язана з розширенням виробничих потужностей готельних підприємств за рахунок раціонального використання ресурсів.

Таблиця 2.3 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Транзитний готель
Категорія	4*
Номерний фонд	110 номерів, 195 місць
Місце знаходження: - фактичне - знакове	м. Київ, вул. Народного Ополчення, 26Б аеропорт «Київ»
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Туристи, що прибувають з метою тимчасового перебування в країні / туристи, з метою відпочинку
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	Трансфер, оренда автомобіля, послуги ксерокопіювання, скану тощо, цілодобова реєстрація, обслуговування в номерах, послуга «будильник», гончарна майстерність
Інфраструктура	Ресторан, бар, паркінг, школа гончарної майстерності
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою: норматив площі земельної ділянки ($m^2/місце$) помножити на місткість готелю (місць)

$$S_d = 195 \times 30 = 5850 \text{ м}^2$$

Транзитний готель, що проектується розрахований на 110 номерів, 195 місць. Адреса розташування закладу – м. Київ, вул. Народного Ополчення, 26Б. Це буде нова будівля, що розташовуватиметься на порожній ділянці. Закладу буде виконано в стилі мінімалізм.

Основними споживачами послуг будуть туристи, що приїжджатимуть в країну з метою відпочинку, або короточасного перебування (транзит).

Основними послугами закладу є розміщення та харчування за тарифом B&B.

Додатковими послугами закладу стануть: трансфер, оренда автомобіля, послуги тренажерного залу, послуги бізнес центру (ксерокопіювання, скан), гончарна майстерність, тощо.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Щоб залишатися конкурентоспроможними в сучасних умовах, системи управління повинні бути простими, гнучкими і мати невеликий підрозділ з кваліфікованим професійним персоналом, оптимальним виробництвом послуг та організацією роботи підприємства орієнтованого на споживачів.

Таблиця 3.1 – Основні служби транзитного готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	Дана служба зобов'язана розмістити гостей в готелі відповідно до всіх правил та норм. Гостей зустрічають, заселяють в номер, надають всю необхідну інформацію по готелю. Також в кінці перебування, працівники служби розраховують гостей та збирають відгуки, щодо роботи закладу.	Адміністратор, швейцар, менеджер служби прийому та розміщення
Служба управління номерним фондом	Дана служба займається тим, щоб номери готелю, а також сам готель, весь час були чистими та доглянутими. В обов'язки входить: щоденне прибирання номерів; підготовка номерів до заселення; прибирання холів, тощо.	Менеджер служби управління номерним фондом, покоївки, кастелянші, старша покоївка
Служба ресторанного господарства	Дана служба займається тим, щоб забезпечити гостей готелю, а також людей «з вулиці» - їжею. Це підготування сезонного меню, приготування сніданків, приготування страв згідно меню «а ля карте», обслуговування заходів.	Менеджер служби ресторанного господарства, адміністратор, шеф-кухар, прибиральники, офіціанти, кухарі, мийники
Служба безпеки	Дана служба займається тим, що забезпечує безпечне проведення часу гостей в готелі.	Зовнішні та внутрішня охорона
Адміністративна служба	Дана служба займається вирішенням питань всього готелю. Це є головна служба, через яку проходять всі рішення та проблеми, що відбуваються в готелі	директор, заступник, робітники
Фінансово-комерційна служба	Дана служба займається тим, що веде облік фінансів підприємства. Складає звіти, розробляє бізнес-план закладу, спираючись на поточний фінансовий стан закладу.	Головний бухгалтер, бухгалтери, касири
Інженерна служба	Дана служба займається тим, що відповідає за інженерний стан всієї будівлі. Займається перевіркою та недопущенням критичного стану, з інженерного боку, підприємства.	Головний інженер, електрик, сантехнік
Служба культурно-дозвільного призначення	Дана служба займається тим, що надає інноваційні послуги пов'язані з гончарним мистецтвом.	Гончар, робітники

В процесі виробничої діяльності між співробітниками організації та її структурними підрозділами встановлюються постійні виробничі зв'язки. Вони носять інформаційний, управлінський, технологічний, трудовий, фінансовий характер і в цілому характеризують організаційну цілісність, інтеграцію, об'єднання елементів системи.

Транзитний готель відноситиметься до лінійно-функціональної структури управління, рис.3.1.

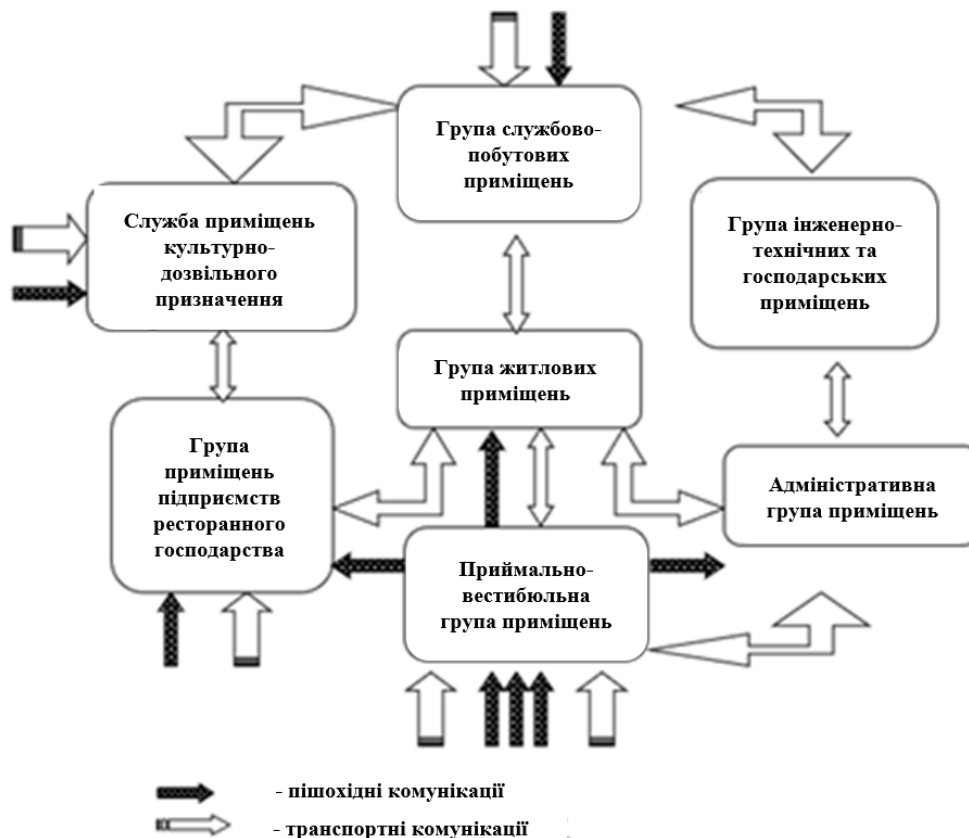


Рис.3.1 – Функціональна схема транзитного готелю Солом'янського району

Транзитний готель, налічує всі необхідні групи приміщень, що розташовані на першому поверсі, а саме: приймально-вестибюльна, адміністративні приміщення, група житлових приміщень, група ресторанного господарства, а також приміщення для надання інноваційних послуг.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група приміщень – це набір приміщень або просторів, які призначені для здійснення прийому відвідувачів, а також для організації їх перебування перед входом в основний приміщення.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	Daniro	4	1478x586x682	3,46
Крісло	Daniro	6	523x558x682	1,75
Журнальний столик	Daniro	3	680x600x420	1,22
Підставка під сумки	-	6	320x320x300	0,61
Підставка під зонти	-	6	155x158x420	0,14
Всього				7,18
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	-	1	1587x655x720	1,03
Ноутбук	Asus	3	225x240	0
Принтер	Asus	1	320x300	0
Крісла робочі	Daniro	3	460x447x852	0,61
Шафа	Daniro	2	800x652x980	1,04
Всього				2,68
Кімната чергового адміністратора				
Шафа	Daniro	2	800x652x980	1,04
Стіл робочий	Daniro	1	1400x650x620	0,91
Крісла робочі	Daniro	3	460x447x852	0,61
Ноутбук	Asus	1	225x240	0
Принтер	Asus	1	320x300	0
Всього				2,56
Санвузол жіночий				
Унітаз	Geberit	2	750x460x620	0,69
Умивальник	Ravak	2	580x500x720	0,58
Щітка для унітазу	-	2	120x125	0,03
Корзинка для сміття	-	2	230x230	0,1
Всього				1,4
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Geberit	2	750x460x620	0,69
Умивальник	Ravak	2	580x500x720	0,58
Щітка для унітазу	-	2	120x125	0,03
Корзинка для сміття	-	2	230x230	0,1
Всього				1,4
Гардероб				
Вішаки	Daniro	6	1800x650x1950	7,02
Підставка для багажу	Daniro	2	850x652x522	1,1
Крісло	Daniro	1	523x558x682	0,29
Всього				8,41
Сейфова				
Стелажі з сейфами	Gepard	8	1250x600x1800	6
Всього				6
Швейцарська зона				
Шафа	Daniro	2	800x652x980	1,04
Стіл робочий	Daniro	1	1400x650x620	0,91
Крісла робочі	Daniro	3	460x447x852	0,61

Всього				2,56
Місце для багажних візків				
Багажні візки	-	5	700x620x680	2,17
Всього				2,17
Камера схову				
Стелажі	Daniro	8	1250x600x1800	6
Крісло	Daniro	1	523x558x682	0,29
Всього				6,29
Пост охорони				
Шафа	Daniro	2	800x652x980	1,04
Стіл робочий	Daniro	1	1400x650x620	0,91
Крісла робочі	Daniro	3	460x447x852	0,61
Ноутбук	Asus	1	225x240	0
Принтер	Asus	1	320x300	0
Всього				2,56
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Телефон	Panasonic	1	155x150	0
Всього				0,69+20% = 0,82
Санвузол чоловічий				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Пісуар	Geberit	2	480x600x620	0,57
Умивальник	Ravak	2	580x500x720	0,58
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Всього				1,55

Отже, в табл.3.2 наведено перелік меблів та площі приймально-вестибюльної групи приміщень чотирьох зіркового готелю в Солом'янському районі міста Києва.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	23,9	220
Бюро прийому і реєстрації	8,9	12
Кімната чергового адміністратора	8,5	12
Санвузол жіночий	4,6	6
Службовий санітарно-технічний блок	4,6	6
Гардероб	28	8
Сейфова	20	6
Швейцарська зона	8,5	4
Місце для багажних візків	7,2	7

Камера схову	20,9	11
Пост охорони	8,5	2
Санвузол для маломобільних груп населення	2,7	4
Санвузол чоловічий	5,1	6
Всього	151,4	304

Площу приймально-вестибюльної групи приміщень готелю обираємо трохи більшу за нормативну, табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	220
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол жіночий	6
Службовий санітарно-технічний блок	6
Гардероб	28
Сейфова	20
Швейцарська зона	8,5
Місце для багажних візків	7,2
Камера схову	20,9
Пост охорони	8,5
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Санвузол чоловічий	6
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	359,1

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Готель з гончарною майстернею в Солом'янському районі міста Києва нараховує 110 номерів, розрахунок номерного фонду представлено в табл.3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4* на 110 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер I категорії	1	1	23	23
Номер I категорії	1	2	71	142
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	11	22
Всього			110	195

Перелік обладнання номерів транзитного готелю представлено в 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				
Ліжко	Daniro	1	2200x2150x620	4,73
Тумба приліжкова	Daniro	2	400x403x445	0,32
Світильник	EGLO	2	145x145	0
Стіл чайний	Daniro	1	568x568x568	0,32
Крісло	Daniro	2	420x420x774	0,35
Шафа	Daniro	1	879x650x1587	0,57
Сейф	Gepard	1	210x222	0
Міні-бар	-	1	560x500x800	0,28
Всього				6,57
Вітальня				
Крісло	Daniro	2	420x420x774	0,35
Диван	Daniro	1	1478x586x682	0,86
Кухонна ніша	-	1	1587x554x875	0,87
Стільці	Daniro	4	368x369x668	0,54
Стіл обідній	Daniro	1	1587x650x650	1,03
Холодильник	LG	1	447x447x900	0,19
Всього				3,84
Санітарний вузол основний				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Телефон	Panasonic	1	155x150	0
Душ	Ravak	1	875x875x2200	0,76
Всього				1,45
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Всього				0,69
Передпокій				
Вішаки	Daniro	1	1800x650x1950	1,17
Підставка для багажу	Daniro	1	850x652x522	0,55
Всього				1,72
Всього				14,27
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко	Daniro	1	2200x2150x620	4,73
Тумба приліжкова	Daniro	2	400x403x445	0,32
Світильник	EGLO	2	145x145	0
Шафа	Daniro	1	879x650x1587	0,57
Сейф	Gepard	1	210x222	0
Міні-бар	-	1	560x500x800	0,28

Всього				5,9
Вітальня				
Крісло	Daniro	2	420x420x774	0,35
Диван	Daniro	1	1478x586x682	0,86
Письмовий стіл	Daniro	1	980x650x650	0,63
Стільці	Daniro	2	368x369x668	0,27
Всього				2,11
Санітарний вузол основний				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Телефон	Panasonic	1	155x150	0
Душ	Ravak	1	875x875x2200	0,76
Всього				1,45
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Всього				0,69
Передпокій				
Вішаки	Daniro	1	1800x650x1950	1,17
Підставка для багажу	Daniro	1	850x652x522	0,55
Всього				1,72
Всього				11,87
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко	Daniro	1	1200x2150x620	2,58
Тумба приліжкова	Daniro	1	400x403x445	0,16
Світильник	EGLO	1	145x145	0
Шафа	Daniro	1	879x650x1587	0,57
Сейф	Gepard	1	210x222	0
Міні-бар	-	1	560x500x800	0,28
Крісло	Daniro	2	420x420x774	0,35
Письмовий стіл	Daniro	1	980x650x650	0,63
Диван	Daniro	1	1478x586x682	0,86
Всього				5,43
Санітарний вузол основний				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Телефон	Panasonic	1	155x150	0
Душ	Ravak	1	875x875x2200	0,76
Всього				1,45
Передпокій				
Вішаки	Daniro	1	1800x650x1950	1,17
Підставка для багажу	Daniro	1	850x652x522	0,55

Всього				1,72
Всього				8,6
Номери І категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко	Daniro	1	1200x2150x620	2,58
Тумба приліжкова	Daniro	1	400x403x445	0,16
Світильник	EGLO	1	145x145	0
Шафа	Daniro	1	879x650x1587	0,57
Сейф	Gepard	1	210x222	0
Крісло	Daniro	2	420x420x774	0,35
Письмовий стіл	Daniro	1	980x650x650	0,63
Всього				4,29
Санітарний вузол				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Телефон	Panasonic	1	155x150	0
Душ	Ravak	1	875x875x2200	0,76
Всього				1,45
Передпокій				
Вішаки	Daniro	1	1800x650x1950	1,17
Підставка для багажу	Daniro	1	850x652x522	0,55
Всього				1,72
Всього				7,46
Номери І категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко	Daniro	1	2200x2150x620	4,73
Тумба приліжкова	Daniro	2	400x403x445	0,32
Світильник	EGLO	2	145x145	0
Шафа	Daniro	1	879x650x1587	0,57
Сейф	Gepard	1	210x222	0
Крісло	Daniro	2	420x420x774	0,35
Письмовий стіл	Daniro	1	980x650x650	0,63
Всього				6,6
Санітарний вузол				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Телефон	Panasonic	1	155x150	0
Душ	Ravak	1	875x875x2200	0,76
Всього				1,45
Передпокій				
Вішаки	Daniro	1	1800x650x1950	1,17
Підставка для багажу	Daniro	1	850x652x522	0,55
Всього				1,72
Всього				9,77

Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ліжко	Daniro	2	1200x2150x620	5,16
Тумба приліжкова	Daniro	2	400x403x445	0,32
Світильник	EGLO	2	145x145	0
Шафа	Daniro	1	879x650x1587	0,57
Сейф	Gepard	1	210x222	0
Крісло	Daniro	2	420x420x774	0,35
Письмовий стіл	Daniro	1	980x650x650	0,63
Всього				7,03
Санітарний вузол				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзінка для сміття	-	1	230x230	0,05
Телефон	Panasonic	1	155x150	0
Душ	Ravak	1	875x875x2200	0,76
Всього				1,45
Передпокій				
Вішаки	Daniro	1	1800x650x1950	1,17
Підставка для багажу	Daniro	1	850x652x522	0,55
Всього				1,72
				10,2+20%

Отже, для готелю було підібрано обладнання та підраховано загальну площу.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів транзитного готелю категорії 4* на 110 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	34,7	4,8	2,3	5,7	47,5
Люкс	26,7	4,8	2,3	5,7	39,5
Напівлюкс	18,1	4,8	-	5,7	28,6
Номер I категорії (одномісний)	14,3	4,8	-	5,7	24,8
Номер I категорії (двомісний)	22	4,8	-	5,7	32,5
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	28,3	5,7	-	6,8	40,8

Перелік обладнання в приміщеннях поповерхового транзитного готелю з гончарною майстернею в Солом'янському районі міста Києва, наведено в табл.3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	Daniro	2	1478x586x682	1,73
Крісло	Daniro	2	523x558x682	0,58
Журнальний столик	Daniro	2	680x600x420	0,81
Підставка під сумки	-	2	320x320x300	0,2
Підставка під зонти	-	2	155x158x420	0,04
Всього				3,36
Кімната чергового персоналу				
Диван	Daniro	1	1478x586x682	0,86
Письмовий стіл	Daniro	1	980x650x650	0,63
Стільці	Daniro	2	368x369x668	0,27
Шафа	Daniro	1	879x650x1587	0,57
Всього				2,33
Комора брудної білизни з білизнопроводом				
Білизнопровід	-	1	487x475	0,23
Стіл	Daniro	1	980x650x650	0,63
Шафа	Daniro	3	879x650x1587	1,71
Всього				2,57
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Daniro	3	879x650x1587	1,71
Стелажі	Daniro	2	1254x554x1740	1,38
Всього				2,94
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	3	1023x568x680	1,74
Всього				1,74
Санвузол для персоналу				
Унітаз	Geberit	1	750x460x620	0,34
Умивальник	Ravak	1	580x500x720	0,29
Щітка для унітазу	-	1	120x125	0,01
Корзинка для сміття	-	1	230x230	0,05
Всього				0,69
Сервізна				
Стелажі	Daniro	2	1254x554x1740	1,38
Стіл	Daniro	1	980x650x650	0,63
Всього				2,01
Площадка для розбирання білизни				
Стіл	Daniro	1	980x650x650	0,63
Шафа	Daniro	3	879x650x1587	1,71
Всього				2,34
Комора чистої білизни				
Шафа	Daniro	3	879x650x1587	1,71
Стелажі	Daniro	2	1254x554x1740	1,38
Всього				3,09

Визначившись з обладнанням приміщень поповерхового обслуговування готелю з гончарною майстернею в Солом'янському районі міста Києва, порівнюємо дані площі з нормативами, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	11,2	30
Кімната чергового персоналу	7,7	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8,5	6
Комора прибирального інвентаря	9,8	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	5,8	12
Санвузол для персоналу	2,3	4
Сервізна	6,7	12
Площадка для розбирання білизни	7,8	10
Комора чистої білизни	10,3	8
Всього	70,1	98

Порівнявши площі приміщень поповерхового обслуговування транзитного 4* готелю з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю в Солом'янському районі міста Києва, з нормативами, обираємо більші площі, табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування транзитного готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8,5
Комора прибирального інвентаря	9,8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	12
Площадка для розбирання білизни	10
Комора чистої білизни	10,3
Всього	108,6

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Для проектування було обрано чотирьох зірковий готель з гончарною майстернею в Солом'янському районі міста Києва. Заклад розрахований на 195 місць, 110 номерів. Згідно цих даних та стандартної формули розрахунки, вираховуємо, що ресторан на 176 місць – 90% від кількості місць в готелі.

Готельно-ресторанний комплекс працює за системою B&B, пропонуючи своїм відвідувачам «шведський стіл», зранку, що входить у вартість проживання.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	176	мешканці готелю та гості м. Києва	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	європейське	з 7 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ годин
Бар при вестибюлі	Перший	36	мешканці готелю та гості м. Києва	«a la carte»	барменами	-	Цілодобово
Їдальня для персоналу	-	50	персонал	-	с/о	комплексне меню	з 7 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ годин

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Меню ресторану - це документ або список, який містить перелік страв та напоїв, які готуються та подаються в конкретному ресторані. Меню може включати різноманітні категорії страв, такі як закуски, супи, основні страви, десерти, напої тощо. Для кожного пункту меню зазвичай вказується назва страви, опис складу та способу приготування, а також ціна.

Меню ресторану може відображати стилістичні та концептуальні особливості закладу, а також відповідати конкретній кухні чи тематиці. Воно є важливою частиною ресторанного бізнесу, де клієнти можуть обирати страви залежно від своїх смакових уподобань і бажань.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Авокадо тост зі слабо соленим лососем на зерновому багеті з міксом листя салатів і томатів чері	80
згідно ТК	Яйця Бенедикт на бріюші зі спаржею, беконом та медово-гірчичним соусом	85
згідно ТК	Тепла ранкова булочка з вершковим маслом та конфітюром	85
згідно ТК	Салат з індишкою (індикка-гриль, авокадо, фундук, мікс листя салату, соус Вінегрет)	110
згідно ТК	Салат «Легкий» (салат Айсберг, огірок, яйце, свіжа зелень, гірчиця, сметана)	110
згідно ТК	М'ясне асорті (буженина, грудинка, нарізка сир в'ялених ковбас)	30/30/30
згідно ТК	Сирно-фруктова тарілка (сир Едам, сир фета, блакитний сир з пліснявою, виноград, свіжий інжир та яблука)	30/30/30/ 20/20/20
Гарячі страви		
згідно ТК	Курячі котлети з картопляним пюре	80/110
згідно ТК	Індичі сосиски, томатна квасоля, яєчня	50/50/50
згідно ТК	Оладки з цукіні	120
згідно ТК	Овочі (кабачок, баклажан) в соусі бешамель та паніровці	125
згідно ТК	Каша льняна на мигдалевому молоці з полуничним кюлі	110
згідно ТК	Каша зернова з відварною телятиною	100/50
згідно ТК	Омлет з шинкою та сиром камамбер	125
згідно ТК	Яйце пашот з лососем гравлакс та цибулею шніт	50/30/20
згідно ТК	Сирна запіканка зі сметаною та абрикосовим джемом	120/10/10
Солодкі страви		
згідно ТК	Шоколадно-малинове суфле	120
згідно ТК	Лимонний десерт з ягодами	80
згідно ТК	Запечені яблука з чорносливом та горіхами	85
Напої		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай «Longjing» чай зелений «Омі Токуджо» чай малиновий чорний класичний чай «Assam» чай домашній (манго-обліпіха)	200
згідно ТК	Кава: еспресо декаф американо капучино капуоранж флет-вайт мокко	30 30 60 60 120 120 150
згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	250

згідно ТК	Лимонад лаванда	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб житній український	20
	Багет пшеничний	20
	Булочка спельтова з маком	25
	Кекс морквяний	50

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Смореброд з бринзою та перцем чилі	220
згідно ТК	Філе лосося з пармезановою скоринкою та вершковим рисом	120/120
згідно ТК	Куряча грудка з гарбузовим пюре	120/120
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Тост-сендвіч з індичкою (індичка-гриль, томат рожевий, бейбі ромен та соус Діжон)	120/60
згідно ТК	Салат з руколою та креветками (рукола, манго, креветка смажена, грейпфрут, авокадо, лаймовий соус)	175
згідно ТК	Олів'є з лососем (картопля, морква, цибуля, лосось с/с, зелений горошок, яйце, огірки мариновані, майонез)	170
згідно ТК	Салат із грильованим язиком(мікс-салат, язик-гриль, свіжий огірок, пікантний соус на основі хрон)	170
згідно ТК	Салат з сиром брі та виноградом (листя салату, томати чері, сир брі, виноград, соус журавлинний)	175
згідно ТК	Тарілка генеральського сала (фермерське сало з прошарками м'яса в спеціях)	180
згідно ТК	М'ясна тарілка (ковбаса домашня, шинка печена, бекон печений, курячий рулет з печерицями)	30/30/30/30
згідно ТК	Антипасті (прошутто, сир пармезан, сир гауда, сир горгонзола, оливки, в'ялені томати, грісіні)	30/30/30/30 20/20/20
Гарячі закуски		
згідно ТК	Соте з морепродуктами (креветки, лосось, кальмар, соус вершковий, чабата)	90
згідно ТК	Долма (виноградне листя з начинкою зі свинини та телятиною, рис, соус мацоні, зелень)	90
згідно ТК	Запечений баклажан (сир сулугуні, вершковий сир Буко, баклажан, м'ята)	75
Перші страви		
згідно ТК	Овочевий суп зі стручковою квасолею та рисом	250
згідно ТК	Капусняк зі сметаною	250
згідно ТК	Борщ з квасолею та кропивою	300
Другі страви		
згідно ТК	Скумбрія з овочами	120/120
згідно ТК	Курка з гарбузом та грибами у вершках	250
згідно ТК	Ліниві голубці в сметані	250/20
згідно ТК	Курячі крильця під сирним соусом з картопляним пюре	120/120
згідно ТК	Овочевий рис з яловичиною	120/120
згідно ТК	Свині медальйони на овочевій подушці та соусом із білих грибів	200/50/20
згідно ТК	Деруни з вершковим соусом з шинкою та сиром чедер	250/20

згідно ТК	Котлети із сочевиці з гречкою	150
згідно ТК	Гарбузові оладки з часником	155
згідно ТК	Тушковані овочі з грибами в сметанному соусі	180
Солодкі страви		
згідно ТК	Тарт «Бананова карамель»	110
згідно ТК	Десерт з лаймом і лічі	120
згідно ТК	Шоколадний сатин	100
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений з лимоном та медом зелений чай з липою чай чорний китайський з бергамотом чай зелений з жасміном	200
згідно ТК	Кава: еспресо допіо капучино американо лате солена карамель флет вайт какао з макадамським горіхом	30 60 60 60 120 120 250
Холодні напої		
згідно ТК	Компот із черешні з ваніллю	250
згідно ТК	Пунш з грушою	250
згідно ТК	Смузі з чорницею, бананом та лимоном	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб тостовий цільнозерновий	50
	Батон висівковий	50
	Трубочки зі згущеним молоком	75
	Ватрушка сирна з родзинками	110

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Козацька рада класична», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Green Day Crystal», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Хортиця преміум», Україна, 40% об.	1/0,05
Вина	
Folonari Chardonnay, біле сухе, Італія, 10-12% об.	0,7/0,1
Wild Garden Chenin Blanc, біле напівсухе, ПАР, 12,5% об.	0,7/0,1
HXM Morio Muscat Lieblisch, біле солодке, Німеччина, 11,5% об.	0,7/0,1
Western Cellars Zinfandel Rose, рожеве сухе, США, 10,5% об.	0,7/0,1
Grand Sud Grenache Rose Sweet, рожеве напівсолодке, Франція, 12% об.	0,7/0,1
Collette Co Cinsault, рожеве напівсухе, Франція, 12,5% об.	0,7/0,1
Barocco Primitivo Puglia, червоне сухе, Італія, 13% об.	0,7/0,1
Chateau Chizay Select Merlot, червоне напівсухе, Україна, 13% об.	0,7/0,1
Chizay Izabella Dolce, червоне солодке, Україна, 12% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	

Вино «Cami de Flor Cava» біле напівсухе, Іспанія , 10,5%	0,75/0,75
--	-----------

Продовження таблиці 3.14

Вино «Barosso Prosecco» рожеве брют, Італія, 11% об.	0,75/0,75
Вино «Bazaletti» червоне напівсолодке, Грузія, 12% об.	0,75/0,75
Ром	
Гран Аньехо Барсело, Домінікана, 37,5% об.	1/0,05
Dead Mans Fingers White, Кариби, 37,5% об.	1/0,05
Віскі	
Jameson Irish Whiskey, Ірландія 40% об.	1/0,05
Chivas Regal 12 років, Велика Британія, 40% об.	1/0,05
Tokinoka купажане, Японія, 40% об.	1/0,05
Пиво	
«Apostel Hefeweissbier », Німеччина, 5% об., світле нефільтроване	0,5
«Gambrinus», Словаччина, 4,3% об, світле фільтроване	0,5
«Paulaner Saivator », Німеччина, 7,9% об., темне не фільтроване	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна вода «Моршинська», природна, слабогазована, Україна	0,5
Мінеральна вода «San Benedetto »,негазована, Італія	0,5
Напій «Aquate Релакс» з екстрактом ромашки і маракуї, Україна	0,5
Морс «Rich Combibit» журавлина, Україна	0,5

Графік завантаження обідньої зали ресторану готелю 4 в місті Київ розрахований на 176 місць, табл.3.15.

Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 176 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. Раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		195
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	106
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	132
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	185
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	158
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	132
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	79
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	106
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	74
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	90	95
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	60	63
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	30	32
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,6	10	11
Всього відвідувачів за день			1173
Денна оборотність місця, раз			6,6

Кількість страв, які реалізуються за день:

$$N_{\text{стр}} = 195 \times 7 + 1173 \times 3,5 = 1365 + 4106 = 5471 \text{ шт.}$$

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		410
рибні		20	82
м'ясні		25	103
овочеві		35	143
молоко та кисломолочні продукти		20	82
Гарячі страви	50		683
м'ясні, рибні		20	137
овочеві		25	171
круп'яні		25	171
яєчні, сирні		30	204
Солодкі страви	20		272
Всього	100		1365

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	616
Холодні страви та закуски	30		1232
м'ясні		55	678
салати		35	431
кисломолочні продукти		10	123
Гарячі закуски	5	100	205
Супи	10		411
Основні гарячі страви	30		1232
рибні		15	185
м'ясні		65	801
овочеві		10	123
круп'яні		10	123
Солодкі страви	10		410
Всього	100		4106

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 195 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,25	49
Холодні напої:	л	0,25	49
власного виробництва		0,25	49
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	20
Хліб житній український			
Багет пшеничний			
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	137

Таблиця 3.19 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1173 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	59
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	59
мінеральна вода		0,08	94
власного виробництва		0,1	117
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Хліб тостовий цілнозерновий		0,05	59
Батон висівковий		0,05	59
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	587
Вино-горілчані вироби	л	0,1	117
Пиво	л	0,025	29

Отже, провівши розрахунки кількості страв, згідно відсоткового співвідношення та кількості напоїв, згідно норм споживання, складаємо денну виробничу програму закладу, що представлена в табл.3.20-3.22.

Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість страв, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Авокадо тост зі слабо соленим лососем на зерновому багеті з міксом листя салатів і томатів чері	82	80
згідно ТК	Яйця Бенедикт на бріюші зі спаржею, беконом та медово-гірчичним соусом	53	85
згідно ТК	Тепла ранкова булочка з вершковим маслом та конфітюром	40	85
згідно ТК	Салат з індишкою (індичка-гриль, авокадо, фундук, мікс листя салату, соус Вінегрет)	65	110

згідно ТК	Салат «Легкий» (салат Айсберг, огірок, яйце, свіжа зелень, гірчиця, сметана)	78	110
згідно ТК	М'ясне асорті (буженина, грудинка, нарізка сир в'ялених ковбас)	50	30/30/30
згідно ТК	Сирно-фруктова тарілка (сир Едам, сир фета, блакитний сир з пліснявою, виноград, свіжий інжир та яблука)	42	30/30/30/ 20/20/20
Гарячі страви			
згідно ТК	Курячі котлети з картопляним пюре	37	80/110
згідно ТК	Індичі сосиски, томатна квасоля, яєчня	100	50/50/50
згідно ТК	Оладки з цукіні	72	120
згідно ТК	Овочі (кабачок, баклажан) в соусі бешамель та паніровці	99	125
згідно ТК	Каша лляна на мигдалевому молоці з полуничним кюлі	73	110
згідно ТК	Каша зернова з відварною телятиною	98	100/50
згідно ТК	Омлет з шинкою та сиром камамбер	67	125
згідно ТК	Яйце пашот з лососем гравлакс та цибулею шніт	77	50/30/20
згідно ТК	Сирна запіканка зі сметаною та абрикосовим джемом	60	120/10/10
Солодкі страви			
згідно ТК	Шоколадно-малинове суфле	72	120
згідно ТК	Лимонний десерт з ягодами	82	80
згідно ТК	Запечені яблука з чорносливом та горіхами	118	85
Напої			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай «Longjing» чай зелений «Омі Токуджо» чай малиновий чорний класичний чай «Assam» чай домашній (манго-обліпіха)	29	200
згідно ТК	Кава: еспресо декаф американо капучино капуоранж флет-вайт мокко	20	30 30 60 60 120 120 150
згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	25	250
згідно ТК	Лимонад лаванда	24	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб житній український	11	20
	Багет пшеничний	9	20
	Булочка спельтова з маком	65	25
	Кекс морквяний	72	50

**Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 176
місць**

№ рецептури	Назва страви	К-кість страв, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Смореброд з бринзою та перцем чилі	216	220
згідно ТК	Філе лосося з пармезановою скоринкою та вершковим рисом	255	120/120
згідно ТК	Куряча грудка з гарбузовим пюре	145	120/120
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Тост-сендвіч з індичкою (індичка-гриль, томат рожевий, бейбі ромен та соус Діжон)	78	120/60
згідно ТК	Салат з руколою та креветками (рукола, манго, креветка смажена, грейпфрут, авокадо, лаймовий соус)	66	175
згідно ТК	Олів'є з лососем (картопля, морква, цибуля, лосось с/с, зелений горошок, яйце, огірки мариновані, майонез)	65	170
згідно ТК	Салат із грильованим язиком(мікс-салат, язик-гриль, свіжий огірок, пікантний соус на основі хрон)	115	170
згідно ТК	Салат з сиром брі та виноградом (листя салату, томати чері, сир брі, виноград, соус журавлинний)	185	175
згідно ТК	Тарілка генеральського сала (фермерське сало з прошарками м'яса в спеціях)	310	180
згідно ТК	М'ясна тарілка (ковбаса домашня, шинка печена, бекон печений, курячий рулет з печерицями)	290	30/30/30/30
згідно ТК	Антипасті (прошутто, сир пармезан, сир гауда, сир горгонзола, оливки, в'ялені томати, грісіні)	123	30/30/30/30 20/20/20
Гарячі закуски			
згідно ТК	Соте з морепродуктами (креветки, лосось, кальмар, соус вершковий, чабата)	105	90
згідно ТК	Долма (виноградне листя з начинкою зі свинини та телятиною, рис, соус мацоні, зелень)	64	90
згідно ТК	Запечений баклажан (сир сулугуні, вершковий сир Буко, баклажан, м'ята)	46	75
Перші страви			
згідно ТК	Овочевий суп зі стручковою квасолею та рисом	111	250
згідно ТК	Капусняк зі сметаною	154	250
згідно ТК	Борщ з квасолею та кропивою	146	300
Другі страви			
згідно ТК	Скумбрія з овочами	185	120/120
згідно ТК	Курка з гарбузом та грибами у вершках	101	250
згідно ТК	Ліниві голубці в сметані	155	250/20
згідно ТК	Курячі крильця під сирним соусом з картопляним пюре	145	120/120
згідно ТК	Овочевий рис з яловичиною	201	120/120
згідно ТК	Свині медальйони на овочевій подушці та соусом із білих грибів	199	200/50/20
згідно ТК	Деруни з вершковим соусом з шинкою та сиром чедер	23	250/20
згідно ТК	Котлети із сочевиці з гречкою	123	150
згідно ТК	Гарбузові оладки з часником	55	155
згідно ТК	Тушковані овочі з грибами в сметанному соусі	45	180
Солодкі страви			

згідно ТК	Тарт «Бананова карамель»	110	110
згідно ТК	Десерт з лаймом і лічі	154	120
згідно ТК	Шоколадний сатин	146	100
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: зелений з лимоном та медом зелений чай з липою чай чорний китайський з бергамотом чай зелений з жасміном	29	200
згідно ТК	Кава: еспресо допіо капучино американо лате солена карамель флет вайт какао з макадамським горіхом	30	30 60 60 60 120 120 250
Холодні напої			
згідно ТК	Компот із черешні з ваніллю	54	250
згідно ТК	Пунш з грушою	23	250
згідно ТК	Смузі з чорницею, бананом та лимоном	40	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб тостовий цільнозерновий	59	50
	Батон висівковий	59	50
	Трубочки зі згущеним молоком	287	75
	Ватрушка сирна з родзинками	300	110

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 176 місць (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Козацька рада класична», Україна, 40% об.	4	1/0,05
Горілка «Green Day Crystal», Україна, 40% об.	3	1/0,05
Горілка «Хортиця преміум», Україна, 40% об.	3	1/0,05
Вина		
Folonari Chardonnay, біле сухе, Італія, 10-12% об.	4	0,7/0,1
Wild Garden Chenin Blanc, біле напівсухе, ПАР, 12,5% об.	2	0,7/0,1
HXM Morio Muscat Lieblisch, біле солодке, Німеччина, 11,5% об.	3	0,7/0,1
Western Cellars Zinfandel Rose, рожеве сухе, США, 10,5% об.	1	0,7/0,1
Grand Sud Grenache Rose Sweet, рожеве напівсолодке, Франція, 12% об.	5	0,7/0,1
Collette Co Cinsault, рожеве напівсухе, Франція, 12,5% об.	4	0,7/0,1
Barocco Primitivo Puglia, червоне сухе, Італія, 13% об.	3	0,7/0,1
Chateau Chizay Select Merlot, червоне напівсухе, Україна, 13% об.	2	0,7/0,1
Chizay Izabella Dolce, червоне солодке, Україна, 12% об.	1	0,7/0,1
Ігристі вина		

Вино «Cami de Flor Cava» біле напівсухе, Іспанія , 10,5%	5	0,75/0,75
Вино «Barocco Prosecco» рожеве брют, Італія, 11% об.	4	0,75/0,75
Вино «Bazaletti» червоне напівсолодке, Грузія, 12% об.	4	0,75/0,75
Ром		
Гран Аньехо Барсело, Домінікана, 37,5% об.	3	1/0,05
Dead Mans Fingers White, Кариби, 37,5% об.	2	1/0,05
Віскі		
Jameson Irish Whiskey, Ірландія 40% об.	4	1/0,05
Chivas Regal 12 років, Велика Британія, 40% об.	31	1/0,05
Tokinoka купажане, Японія, 40% об.	29	1/0,05
Пиво		
«Apostel Hefeweissbier », Німеччина, 5% об., світле нефільтроване	9	0,5
«Gambrinus», Словаччина, 4,3% об, світле фільтроване	12	0,5
«Paulaner Saivator », Німеччина, 7,9% об., темне не фільтроване	8	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «Моршинська», природна, слабогазована, Україна	44	0,5
Мінеральна вода «San Benedetto », негазована, Італія	50	0,5
Напій «Aquarte Релакс» з екстрактом ромашки і маракуї, Україна	39	0,5
Морс «Rich Combibit» журавлина, Україна	20	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції включає в себе кілька ключових етапів, які допомагають забезпечити ефективність, якість та безпеку виробництва. Загальні кроки, які можуть бути застосовані при організації технологічного процесу в галузі кулінарії:

- розробка рецептів та технологій;
- планування виробництва;
- забезпечення безпеки та санітарії;
- закупівля інгредієнтів та сировини;
- виробництво;
- контроль якості.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	філе індиче	охолоджене
	куряче філе	охолоджене
	телятина	охолоджена
	язик яловичий	охолоджений
	свинина	охолоджена
	курячі крильця	охолоджені
Риба та морепродукти	лосось	охолоджений
	креветки	охолоджені
	кальмари	охолоджені
	скумбрія	охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	лосось с/с	вакуумований
	бекон	вакуумований
	буженина	вакуумована
	грудинка	вакуумована
	сиро в'ялені ковбаси	вакуумовані
	шинка	вакуумована
	фермерське сало	вакуумоване
	ковбаса домашня	вакуумована
	прошутто	вакуумоване
	курячий рулет	вакуумований
	яйця	с/о, охолоджені
	масло вершкове	82,5% жирності
Молоко, молочні та жирові продукти	сметана	15% жирності
	сир «Едам»	вакуумований
	сир «Фета»	вакуумований
	блакитний сир з пліснявою	вакуумований
	сир «Камамбер»	вакуумований
	сир к/м	10% жирності
	бринза	вакуумована
	вершки	15% жирності
	сир «Пармезан»	вакуумований
	сир «Гауда»	вакуумований
	сир «Горгонзола»	вакуумований
	сир «Чедер»	вакуумований
	сир «Сулугуні»	вакуумований
	вершковий сир «Буко»	вакуумований
	сир «Брі»	вакуумований
	авокадо	свіжий
	мікс салату	свіжий
	томати	свіжі
	спаржа	свіжа
	салат «Айсберг»	свіжий

	огірок	свіжий
	зелень	свіжа
	картопля	свіжа
	цукіні	свіжий
	баклажан	свіжий
	цибуля шніт	свіжа
	перець чілі	свіжий
	гарбуз	свіжий
	салат «Ромен»	свіжий
	руккола	свіжа
	морква	свіжа
	цибуля	свіжа
	огірок	свіжий
	виноградне листя	свіже
	м'ята	свіжа
	капуста	свіжа
	кропива	свіжа
	буряк	свіжий
	часник	свіжий
	гриби	свіжі
Фрукти та ягоди	виноград	свіжий
	інжир	свіжий
	яблука	свіжі
	грейпфрут	свіжий
	банан	свіжий
	лайм	свіжий
	лічі	свіжі
	манго	свіжий
Бакалійні товари	медово-гірчичний соус	в пляшці
	конфітюр	в пляшці
	соус «Вінегрет»	в пляшці
	гірчиця	в пляшці
	мигдальне молоко	в пляшці
	полуничне кюлі	в пляшці
	абрикосовий джем	в пляшці
	соус «Діжон»	в пляшці
	лаймовий соус	в пляшці
	зелений горошок	консервований
	соус з журавлини	в пляшці
	огірки мариновані	консервовані
	оливки	консервовані
	соус мацоні	в пляшці
	в'ялені томати	консервовані
	майонез	в пляшці
	пікантний соус	в пляшці
Сипучі продукти	фундук	фасований
	каша лляна	фасована
	каша зернова	фасована
	чорнослив	фасований
	рис	фасований
	сочевиця	фасована

	гречка	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб	фасований
	шоколад	фасований
	грісіні	фасовані
	чіабатта	фасована

Приймання товарів у ресторані - це важливий етап в організації технологічного процесу кулінарного виробництва. Загальний опис цього процесу, включаючи етапи від прийому сировини до подачі частини.

1. Прийом сировини:

- Перевірка доставки відповідно до накладної.
- Перевірка документів на супровід (накладні, сертифікати якості і т.д.).
- Вимірювання температури та інших параметрів зберігання, якщо це актуально.

2. Оцінка зовнішнього вигляду та якості:

- Перевірка зовнішнього вигляду товарів (цілісність упаковки, колір, запах).
- Оцінка якості (відповідність стандартам, відсутність дефектів).

3. Вимірювання кількості та ваги:

- Вимірювання ваги товарів.
- Перевірка відповідності кількості замовленого товару.

4. Зразки для перевірки якості:

- Забирання зразків сировини для подальших тестів та оцінки якості (якщо це необхідно).

5. Реєстрація та облік:

- Занесення інформації про отримані товари в систему обліку.
- Ведення журналів та документів щодо прийому товарів.

6. Зберігання сировини:

- Розміщення сировини відповідно до вимог зберігання.
- Використання системи FIFO (першим прийшов, першим вийшов) для забезпечення свіжості товарів.

7. Підготовка до використання:

- Перетарювання сировини за необхідності.
 - Використання необхідного обладнання для підготовки сировини до приготування страв.
8. Використання в кулінарному процесі:
- Дотримання рецептів та технологічних вимог.
 - Використання позначок часу та дати для визначення термінів придатності.
9. Контроль якості під час готування:
- Постійний контроль якості страв під час їх приготування.
10. Подача на стіл:
- Оформлення страв перед подачею (при необхідності).
 - Впорядкування та подача страв гостям.

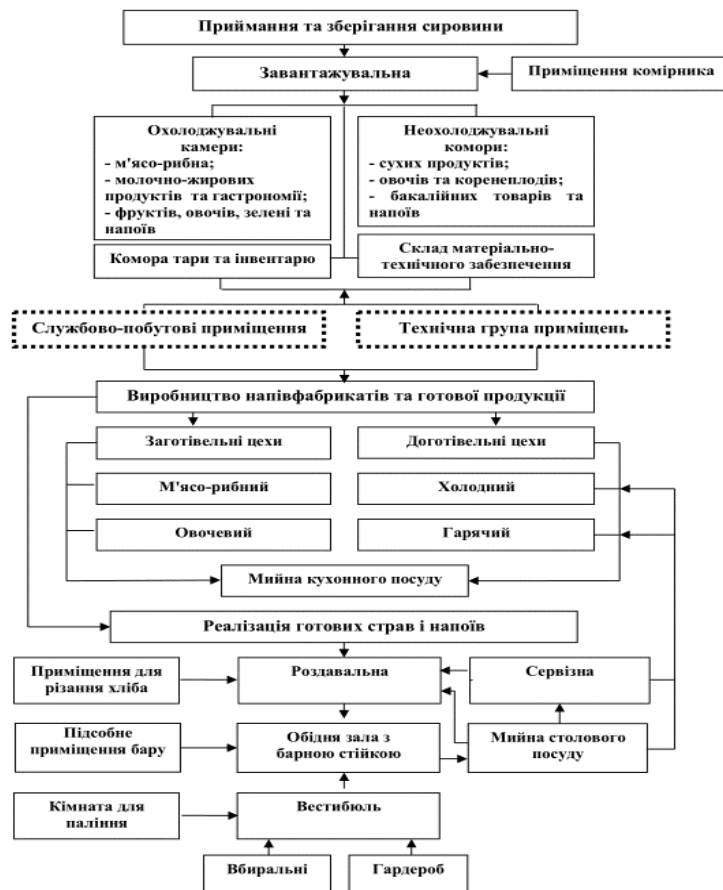


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема ресторану транзитного готелю 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю в Солом'янському районі міста Києва

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

Готель з гончарною майстернею має ресторан, що розрахований на 176 місць. Заклад працюватиме зранку як «шведський стіл», а після – за меню «а ля карт». Технологічний процес закладу поділений на дві частини відповідно до форми подачі страв.

Для «шведського столу» технологічний процес представлений на рис. 3.3.

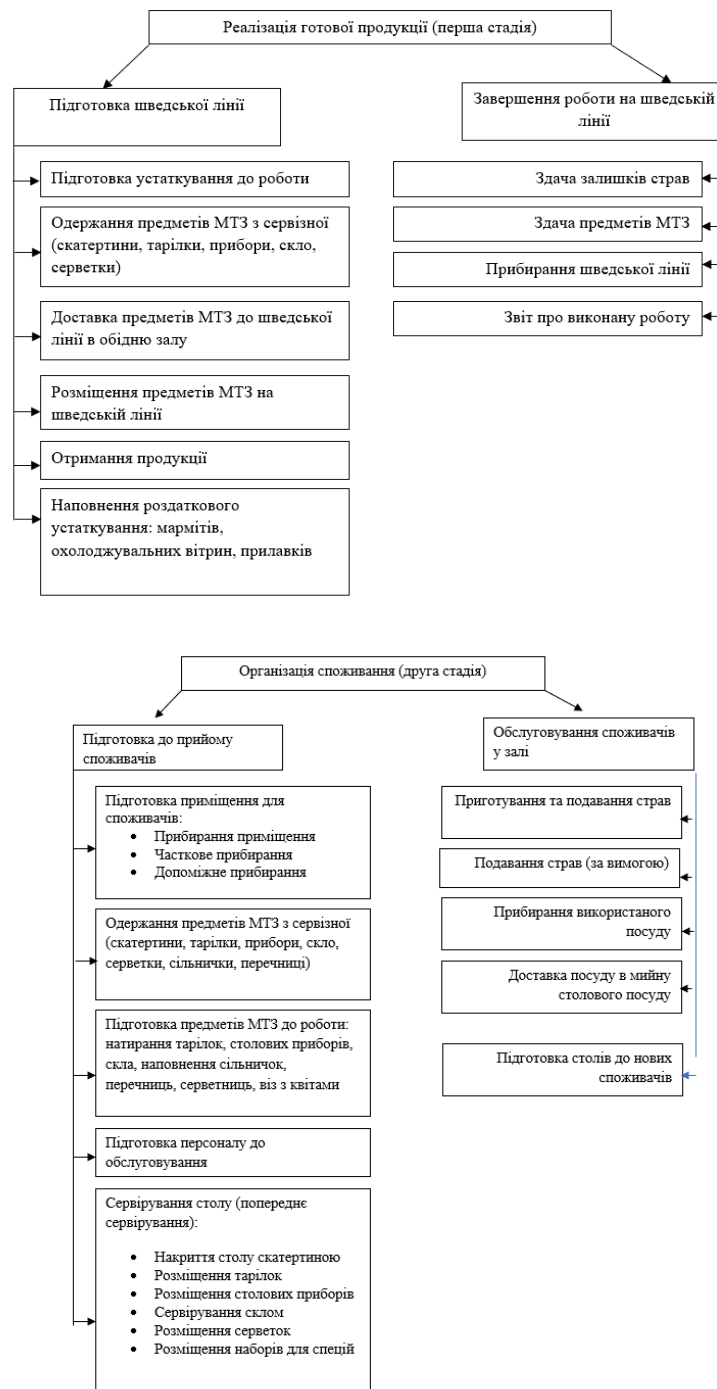
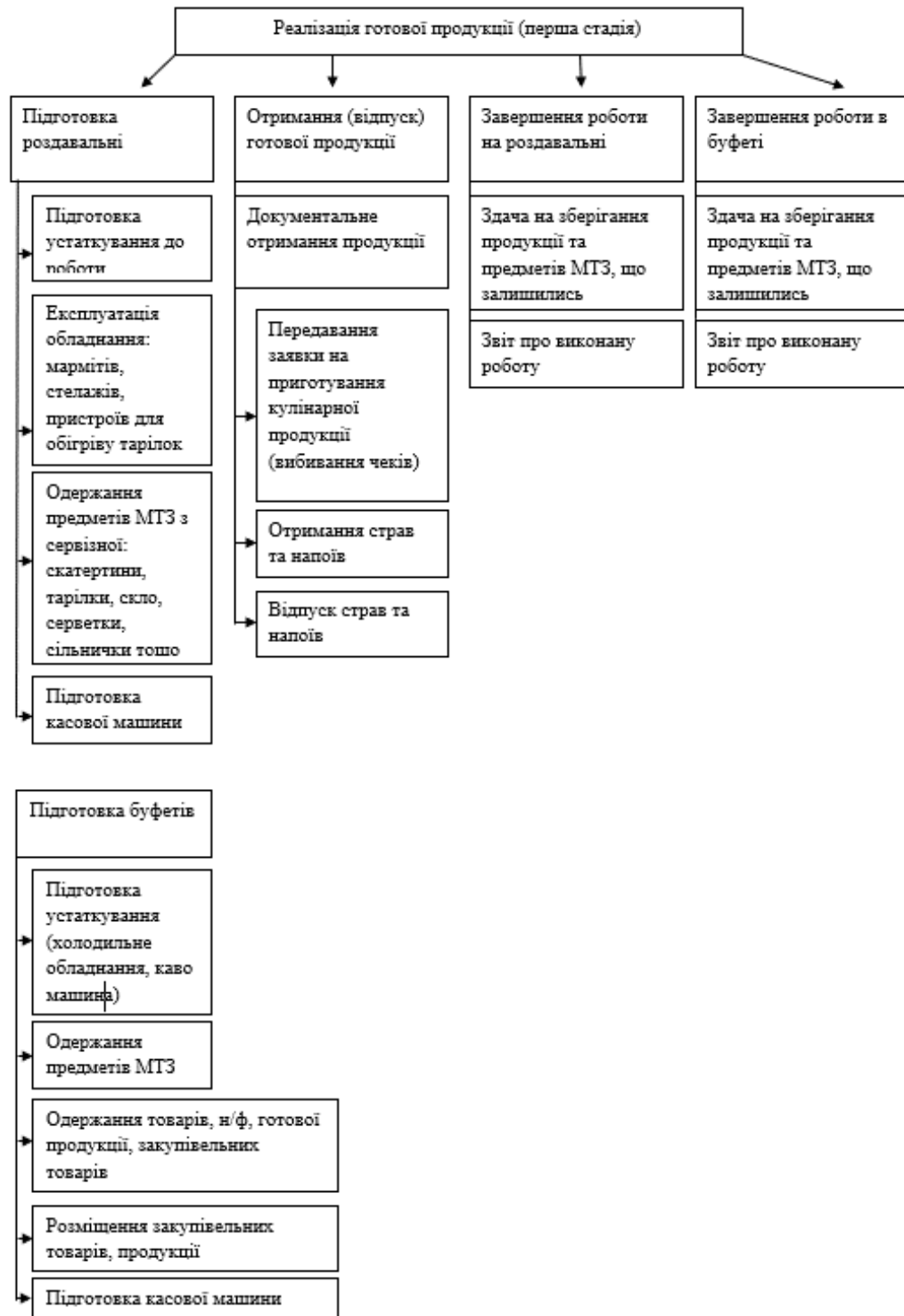


Рис.3.3 – Технологічний процес ресторану під час сніданку

Після сніданку ресторан працюватиме за меню «а ля карт». Технологічний процес цієї частини обслуговування, так як і під час сніданку, представлений двома операціями, рис.3.4.



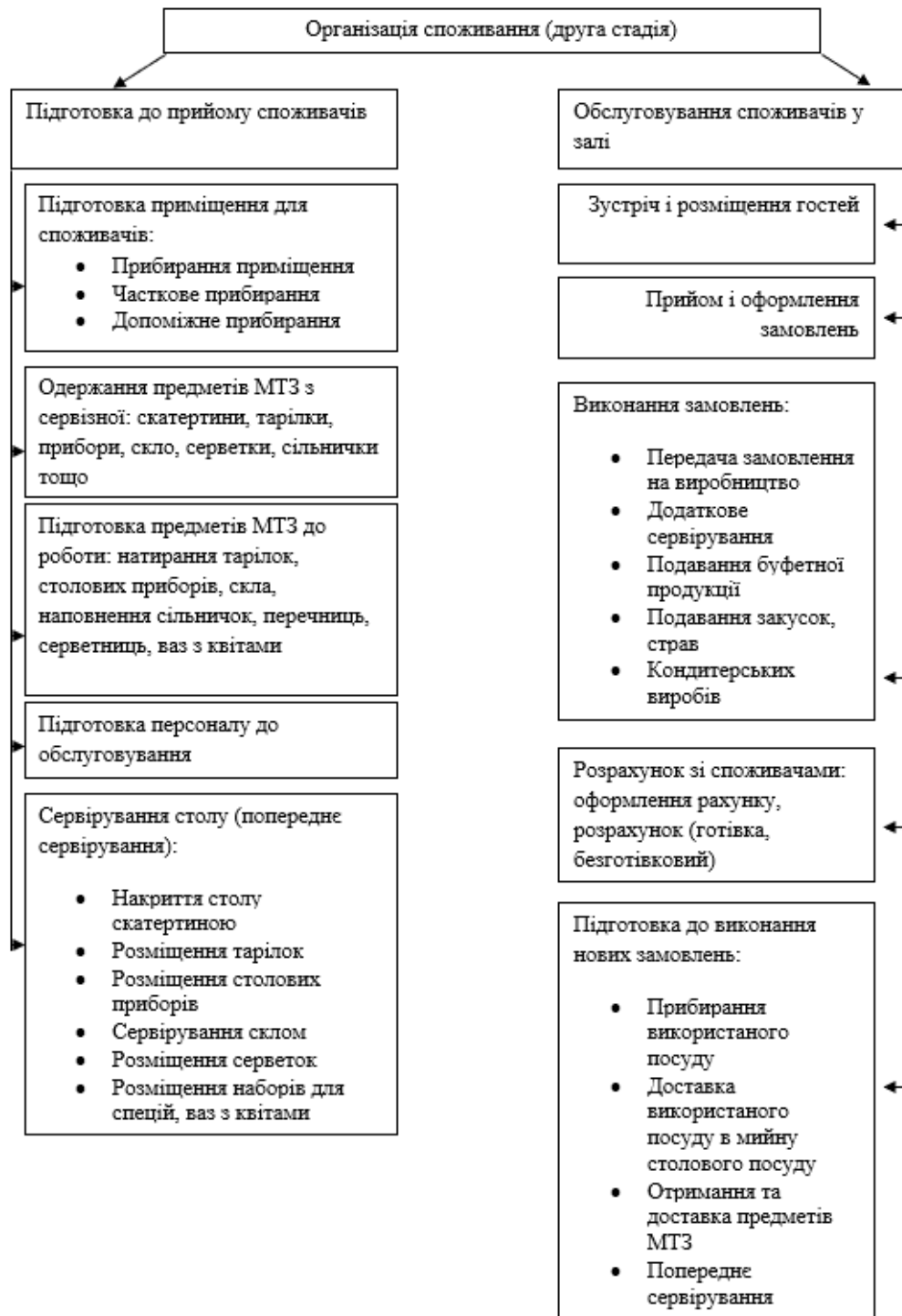


Рис.3.4 – Технологічний процес обслуговування ресторану після сніданку

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан готелю розрахований на 176 місць. Відповідно до цього підбираємо площу приміщень та визначаємось з переліком приміщень, табл.3.24.

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень ресторану на 176 місць

Назва приміщення	Площа, м²
Для відвідувачів:	
Обідня зала	316,8
Жіноча туалетна кімната	6
Чоловіча туалетна кімната	6
Туалетна кімната для маломобільних груп населення	8
Вестибюль	12
Гардероб	10
Всього	358,8
Виробничі:	
Овочевий цех	8
Сервізна	6
Приміщення для завідуючого виробництвом	12
Мийна столового посуду	10
М'ясо – рибний цех	8
Холодний цех	12
Гарячий цех	15
Мийна кухонного посуду	10
Приміщення для обробки яєць	6
Приміщення для нарізання хліба	6
Роздавальня	6
Всього	99
Складські приміщення:	
Завантажувальна	14
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	6
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	6
Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	6
Приміщення комірника	12
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	8
Комора сухих продуктів	6
Машиновідділення	6
Мийна та комора тари та інвентарю	6
Комора овочів та коренеплодів	6
Всього	76
Службово - побутові	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	15
Приміщення персоналу	13
Гардероб жіночий	8
Гардероб чоловічий	8
Душові та санвузли жіночі	12
Душові та санвузли чоловічі	12
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	4
Всього	78
Технічні приміщення	
Теплопункт	6
Електрощитова	8
Вентиляція припливна	12
Вентиляція витяжна	12
Всього	38

Корисна площа закладу	649,8
-----------------------	-------

3.5 Характеристика приміщень гончарної майстерності

В готелі, що проектується буде створено приміщення для гончарного мистецтва. Приміщення, обладнання та сировина, що використовуватимуться під час гончарного мистецтва зазначено в табл.3.25.

Таблиця 3.25 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень гончарної майстерності

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць , шт.	Габаритні розміри , мм	
Приміщення для майстер класів				
Гончарний круг	D.K.Art	10	450x450x700	2,02
Гончарний верстат	D.K.Art	10	580x650x750	3,77
Піч для випалу	DS Classic	3	1400x650x1700	2,73
Ваги	Tefal	10	214x220	0
Форми для виробів	-	10	236x236	0
Інструменти	-	10	115x154	0
Стіл робочий	Merx	5	1570x650x650	5,1
Стілець	Merx	10	325x365x700	1,18
Стелаж	Merx	4	1400x558x1652	3,12
Шафа	Merx	4	1700x400x1700	2,72
				20,64
Комора для зберігання інвентарю				
Стелаж	Merx	4	1400x558x1652	3,12
Полиці	Merx	6	500x200	0
Шафа	Merx	4	1700x400x1700	2,72
				5,84

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

У групі адміністративних об'єктів дозволено розміщення різних типів офісів готельних асоціацій та туристичних організацій, якщо вони не шкодять житловим зручностям.

Основними типами таких приміщень є адміністративні контори, кабінети, конференц-зали та кімнати для переговорів. Адміністративні приміщення, як правило, організовуються у вигляді коридорної системи з житловими приміщеннями з одно-чи двобічною системою розміщення.

Господарські та складські приміщення слугують ресурсною підтримкою для функціонування всіх готельних об'єктів та послуг, а також для проведення необхідних ремонтних робіт. Такі приміщення є у всіх типах готелів. До них відносяться кімнати для обслуговуючого персоналу, різноманітні господарські майстерні, склади, білизняні та пральні. У невеликих готелях (до 300 осіб) для них визначений норматив площі 0,33–0,39 м² на одне місце в готелі. Встановлена також норма на шафи (білизняні) в господарських кімнатах невеликих готелів: 0,06–0,04 м² на одне місце; на гардеробні шафи персоналу: 0,07–0,05 м² на одну людину.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Готель з гончарною майстернею розрахований на 110 номерів. Деякі площі приміщень транзитного готелю були розраховані та визначені, тому підводимо остаточні підсумки та заносимо їх в табл.3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень транзитного готелю на 110 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартамент	47,5 x 1 = 47,5
Люкс	39,5 x 2 = 79
Напівлюкс	28,6 x 2 = 57,2
Номер І категорії (одномісний)	24,8 x 23 = 570,4
Номер І категорії (двомісний)	32,5 x 71 = 2307,5
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	40,8 x 11 = 448,8
Всього	3510,4
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8,5
Комора прибирального інвентаря	9,8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	12
Площадка для розбирання білизни	10
Комора чистої білизни	10,3
Всього на поверхах	108,6
Всього на 5-ти поверхах	543
Разом по групі А	4053,4
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	220
Бюро прийому і реєстрації	12

Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол жіночий	6
Службовий санітарно-технічний блок	6
Гардероб	28
Сейфова	20
Швейцарська зона	8,5
Місце для багажних візків	7,2
Камера схову	20,9
Пост охорони	8,5
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Санвузол чоловічий	6
Всього	359,1
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	649,8
Бар при вестибюлі	75
Їдальня для персоналу	102
Всього	826,8
Група Б3 – приміщення гончарної майстерності	
Приміщення для майстер класів	68,8
Комора для зберігання інвентарю	19,4
Всього	88,2
Разом по групі Б	1274,1
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	15
Приймальня	12
Бухгалтерія	15
Робочі кабінети	14
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	12
Кабінет заступника директора	14
Кімната головного інженера	12
Всього	94
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	6
Складські приміщення	6
Санвузли та душові	6
Всього	30
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	8
Електрощитова	10
Вентиляція припливна	12
Вентиляція витяжна	12
Всього	42
Разом по групі В	166
Корисна площа приміщень готельного підприємства	5493,5

$$S_{\text{роб.}} = 5493,5 \times 1,19 = 6537 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = 6537 \times 1,03 = 6733 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Транзитний готель 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю розташований за адресою: м. Київ, вул. Народного Ополчення, 26Б. Солом'янський район розташований на стику чотирьох геоморфологічних структур, переважно на Придністровському плато. Тектонічно область обмежена північними схилами Українського щита в межах максимального четвертинного зледеніння.

Рельєф місцевості горбистий, з невеликими пагорбами, широкопохилий, порізаний долинами та балками.

Геологія Солом'янського району характеризується широким розвитком лесових порід з моренами, суглинками та вкритими піском викопними ґрунтами. Суглинки легкого та середнього механічного складу. За даними буріння, верхня частина формації являє собою пласт потужністю 0,8 м, за яким до кінця буріння залягають леси різного кольору (потужністю близько 9 м). Внизу залягає водонасичений пласт товщиною 3 м.

Шари підземних вод були виявлені на глибинах 3-6 м. Ця територія є потенційно підтоплюваною. Пилуваті дрібнозернисті піски та супіски мають глибину промерзання 0,8-1,5 м. Категорія сейсмічної небезпеки II-III; складність інженерно-геологічних умов відноситься до II або III категорії.

Глибина промерзання ґрунтів становить 1 м.

Отже, дані ґрунти є задовільними для проектування нового закладу на них.

Транзитний готель, що проектується, відповідатиме всім санітарним, будівельним нормам та пожежним правилам. Місцевість матиме гарні транспортні шляхи, під'їзд до готелю здійснюватиметься з вулиці Медова.

На території закладу буде передбачено паркінг для автомобілів відвідувачів та персоналу, на 15 місць та 12 місць відповідно. Територія паркінгу знаходитиметься під охороною та камерами 24/7.

Зона озеленення складатиме $6733 \times 63\% = 4241 \text{ м}^2$. Ландшафтні композиції готелю переплітатимуться в танці природи та елегантності, створюючи неповторну арт-екосистему, що приголомшує своєю красою та гармонією. Великі клумби

розташовуватимуться на видних місцях, вибухаючи різнокольоровим цвітом у відповідності до сезону.

Вертикальні елементи, такі як групи високих кущів та стіни з живописними рослинами, додаватимуть об'єму та глибини. Кам'яні стежки і мостики будуть вести гостей через квітучі галявини та ароматичні насадження, створюючи магічні переходи між різними зонами. Декоративне каміння та галька, як витончені акценти, додаватимуть природність і приголомшливий ефект. У цьому живописному пейзажі садові скульптури виграватимуть роль арт-експресії, завершуючи витончений ансамбль. Ландшафт створюватиме гармонійну симфонію природи та дизайну, даруючи гостям відчуття спокою та естетичного задоволення.

Також на території закладу розташовуватиметься зона відпочинку з м'якими диванами та кріслами, серед зелених насаджень.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Транзитний готель 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю, що розрахований на 110 номерів, 195 місць, включає в себе всі типи інженерних систем.

1. Водопостачання транзитного готелю

Для водопостачання транзитний готель використовуватиме труби РЕ 80 (питна вода) - це поліетиленова водопровідна труба з тиском 0,1 МПа, яка широко застосовується в системах автоматичного поливу, а також ефективно використовується для подачі питної води в житлово-комунальному господарстві. Міцна конструкція забезпечує стабільну якість води без ризику корозії.

Характеристики поліетиленових (РЕ80) труб:

- Стійкість до перепадів температури і тиску.
- Гарантія якості поливальних труб підтверджена міжнародними та українськими стандартами якості.
- Легкий монтаж і транспортування водопровідних труб завдяки полегшеній конструкції.
- Легкий ремонт, експлуатація та утилізація труб.
- Труби з ПЕ мають тривалий термін експлуатації - близько 50 років.

Розрахунок витрат води в транзитному готелі:

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 195 / 1000) \times 365 = 7117,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 195 / 1000) \times 365 = 13523,25 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 4241 \times 3 \times 187 / 710 = 3619 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 7117,5 + 13523,25 + 3619 = 24259,75 \text{ м}^3.$$

2. Каналізація транзитного готелю

Для внутрішньої та зовнішньої каналізації готель використовуватиме труби СВК-АЛЬЯНС PRO 110×1000 мм.

Розтрубні каналізаційні труби використовуються для монтажу гравітаційних каналізаційних систем каналізаційних і зливових стоків, а також широко використовуються для прокладки каналізаційних труб, дренажних труб і монтажу стояків для відведення нечистот і нечистот з будівель назовні.

Труби для зовнішньої каналізації надійні та довговічні. Вони витримують температуру стічних вод (до 100°C), стійкі до впливу кислот і лугів, екологічно чисті. Завдяки всім цим властивостям каналізаційні труби знайшли широке застосування в різноманітних системах безнапірної каналізації.

Спосіб з'єднання – розтрубний (розетка) з пелюстковим кільцем з нітроеластомеру.

3. Опалення транзитного готелю

Для опалення транзитний готель використовуватиме сталеві радіатори KERMI FTV 22-типу 300 висоти з нижнім підключенням.

Therm-x2 від Kelmi встановлює абсолютно нові стандарти в секторі плоских панельних радіаторів. therm-x2 приділяє першочергову увагу оптимізації процесу теплопередачі та енергоефективності. Нова технологія скорочує час нагрівання радіатора до 25%, збільшує інтенсивність випромінювання до 100% і економить до 11% енергії.

Успіх енергозберігаючого радіатора therm-x2 ґрунтується на новітньому запатентованому принципі послідовної передачі тепла x2. У той час як у звичайних панельних радіаторах всі панелі нагріваються одночасно, за принципом x2 теплоносій з труб подачі спочатку надходить до передньої панелі. У звичайному

режимі роботи достатньо лише передньої панелі, а задня панель виконує роль екрану.

$$V = 649,8 \times 3 + 644,7 \times 3 \times 5 = 1949,4 + 9670,5 = 11619,9 \text{ м}^3.$$

4. Вентиляція в транзитному готелі

Для вентиляції готель використовуватиме пристрій Blauberg Fresher 50.

Blauberg Fresher 50 – це продуктивна модель з набором корисних функцій, що забезпечують якість та безперебійну роботу. Агрегат взаємодіє з припливно-витяжними системами, з ціллю вентиляції, тонкої та грубої очистки повітря, для видалення «брудного» повітря з кімнати.

Висока роботоспроможність дає можливість відчутно знизити тепловтрати на вентиляцію приміщення за рахунок повернення тепла. Пристрій забезпечує баланс вологості та якісно регулює повітрообмін для створення індивідуального мікроклімату в номерах.

5. Кондиціонування в транзитному готелі

Для кондиціонування повітря в транзитному готелі використовуватимуться пристрої марки OLMO INNOVA OSH-14LD7W.

Функції даного пристрою:

- R410a – «ECO Security»

Холодоагент R410a захищає озоновий шар Холодоагент R410a захищає озоновий шар і є більш екологічним та енергоефективним, таким чином представляючи нову ідею захисту навколишнього середовища. Кондиціонери OLMO використовують екологічно чистий R410a;

- Функція інтелектуального розморожування.

Кондиціонер має функцію автоматичного розморожування. Після завершення розморожування кондиціонер автоматично повертається в режим обігріву. Таким чином, ця функція не тільки дозволяє кондиціонеру забезпечувати обігрів, але і забезпечує більш тривалу і надійну роботу;

- Режим «Чарівний сон».

Ця функція спеціально розроблена, щоб допомогти спокійно спати вночі, не страждаючи від переохолодження або перегріву;

- Функція «Сухе повітря».

Функція незалежного осушення повітря позбавляє вас від зайвих турбот, дозволяючи сушити одяг навіть при високій вологості;

- Функція «Стоп-холод».

У режимі обігріву швидкість вентилятора регулюється відповідно до температури теплообмінника. Вентилятор перехресного потоку вмикається лише тоді, коли теплообмінник достатньо прогрітий, і запобігає раптовому видування холодного повітря.

Енергозабезпечення транзитного готелю

Енергозабезпечення готелю є критичним аспектом для забезпечення комфорту та безперебійного функціонування всіх систем. Готель буде підключений до центральної ТЕЦ, що забезпечуватиме всі приміщення, коридори, ліфти та інші загальні зони, електропостачанням. Також в зв'язку з відключеннями світла, що були в минулому році, готель використовуватиме альтернативні джерела такі як, дизельні генератори.

Оптимальне енергозабезпечення готелю вимагає комплексного підходу тому ми будемо поєднувати різні джерела електропостачання, для максимального задоволення потреб гостей.

$$P = (0,53 \times 195 + 1,03 \times 176 + 0,15 \times 88,2 + 15 \times 0,05) \times 365 = 103,35 + 181,28 + 13,23 + 0,75 = 298,61 \times 365 = 108\,992,65 \text{ кВт}$$

1. Системи безпеки та зв'язку транзитного готелю

Для безпеки в готелі, заклад використовуватиме камери 903 SONY з роздільною здатністю 420 TVL.

Доступні наступні функції:

- Роздільна здатність 420 TVL (TVL - це одиниця виміру для аналогових камер відеоспостереження, чим вище TVL, тим вище роздільна здатність і якість зображення).

- Тип сенсора 1/3-дюймовий сенсор Super HAD CCD II

- Мінімальна освітленість 0.15 люкс (світлочутливість).

- Об'єктив 3,6 мм фіксований об'єктив.

- Кут огляду: приблизно 72°.

- Функції: автоматичний баланс білого, регулювання яскравості та контрастності, шумозаглушення, функція день/ніч.
- Робоча температура: від -10 до +50°C.

Камера може використовуватися для внутрішнього відеоспостереження або для зовнішнього відеоспостереження при встановленні під навісом або в захищеному від зовнішніх впливів корпусі.

Що стосується пожежної безпеки, то в готелі будуть встановлені спринклери Тусо ТУ3151.

Спринклер Тусо ТУ3151 зрошує головкою вгору стандартного реагування. Це спринклер із тонкою колбою, товщиною 3мм, що дозволяє скоротити час реакції на підвищення температури. Спринклер встановлюють головкою вгору з метою скорочення нормативної відстані від зрошуючого елемента до поверхні, що захищається. Досить часто такі спринклери застосовують там, де потрібне швидке реагування на пожежу.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Транзитний готель 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю буде виконано в стилі мінімалізм. Сучасні погляди на мінімалізм як стиль життя дали йому друге дихання. Мінімалізм набув популярності у світі дизайну переважно завдяки своїй простоті, практичності та широкому використанню екологічно чистих і надійних високоякісних матеріалів.

Для цього стилю характерно [21]:

- в інтер'єрах у стилі мінімалізм переважають такі основні риси: геометричні форми - кола, прямокутники та прямі лінії (вертикальні, горизонтальні та іноді діагональні);
- максимальна функціональність у кожній деталі інтер'єру;
- кольорові рішення притаманні мінімалізму, часто обмежуються нейтральними тонами та чорним кольором, підкреслюючи форму;
- використання природних і штучних, сучасних матеріалів;
- дуже обмежені, але оригінальні акценти надають приміщенню характер і особливий резонанс.



Рис.4.1 – Дизайн номерів в стилі мінімалізм

Освітлення відіграє чи не найважливішу роль у мінімалізмі. Адже навіть добре розставлені акценти можуть бути спотворені грою світла і тіні.

Тому природне світло щонайменше не менш важливе, ніж штучне. У мінімалістичних будинках віконні прорізи роблять якомога більшими, щоб впустити якомога більше денного світла.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Пропускна спроможність готелю - це кількість гостей, яку готель може приймати або обслуговувати протягом певного періоду часу. Ця величина може бути визначена за кількістю номерів, ресторанних місць або загальною площею приміщень, які можуть бути використані для обслуговування гостей.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності транзитного готелю на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	366	732
Люкс, дуплекс	2	4	366	1464
Напівлюкс	2	2	366	732
Номер І категорії	23	23	366	8418
Номер І категорії	71	142	366	51972
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	11	22	366	8052
Всього	110	195	-	71370

Планування доходів від продажу номерів готелю є важливою частиною стратегії управління готелем і допомагає максимізувати прибуток, табл.5.2.

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

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	732	0,67	490,44	2400	1 177,06
Люкс, дуплекс	1464	0,67	980,88	2120	2 079,47
Напівлюкс	732	0,67	490,44	1890	926,93
Номер І категорії	8418	0,67	5640,06	1245	7 021,87
Номер І категорії	51972	0,67	34821,24	1450	50 490,80
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	8052	0,67	5394,84	1450	7 822,52
Всього	71370	-	47817,9	-	69 518,65

Отже, дохід готелю становить 69328,71 тис. грн. Наступним кроком є розрахунок доходу ресторану транзитного готелю 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю, табл.5.3-5.4.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	616	180	110,88	18480	3 326,40
Холодні закуски	1232	110	135,52	36960	4 065,60
Гарячі закуски	205	98	20,09	6150	602,70
Супи	411	85	34,94	12330	1 048,20
Другі страви	1232	154	189,73	36960	5 691,90
Солодкі страви	410	110	45,10	12300	1 353,00
Гарячі напої	59	56	3,30	1770	99,00
Холодні напої	117	50	5,85	3510	175,50
Всього	4282	-	545,41	128460	16 362,3
Закупівельні товари					
Холодні напої	153	75	11,48	4590	344,40
Хліб та хлібобулочні вироби	118	32	3,78	3540	113,40
Борошняні кондитерські вироби	587	65	38,16	17610	1 144,80
Вино-горілчані вироби	117	136	15,91	3510	477,30
Пиво	29	87	2,52	870	75,60
Всього	1004	-	71,85	30120	2 155,50
Разом	5286	-	617,26	158580	18 517,80

Розпланувавши дохід ресторану транзитного готелю 4* з гончарною майстернею на місяць, визначили, що товарооборот становить – 18517,8 тис. грн. Наступним кроком є визначення товарообороту за рік, 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	16 362,3	196347,60
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	2 155,50	25866,00
Плановий роздрібний товарооборот	18 517,80	222213,6

Транзитний готель 4* з гончарною має наступні додаткові послуги: трансфер, оренда автомобіля, послуги пральні, табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Трансфер	350	380	133,00
Оренда автомобіля	377	1560	588,12
Пральня	364	240	87,36
Разом	1091	-	808,48

Транзитний готель 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю пропонує заняття з гончарства, що є інновацією закладу.

Було розроблено оптимальний розклад майстер-класів з різним часом необхідним для їх проведення, щоб підлаштуватись під максимальну кількість туристів. Очікується, що гончарна майстерня буде загальнодоступною, та в середньому буде приймати 2 -3 учасників на день не проживаючих в готелі. Ціна для таких учасників майстер-класів буде в середньому - 560 грн, та буде варіюватись від самого майстер-класу, його складності та часу на його проведення. Для гостей готелю все буде включено у вартість номеру.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готелю від надання інноваційних послуг транзитного готелю на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Заняття з гончарного мистецтва	880	560	492,80
Разом	880	-	492,80

Отже, визначившись з доходом транзитного готелю 4* з гончарною майстернею складаємо остаточну табл.5.7.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності транзитного готелю на 2024 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	69 518,65
Ресторанного господарства	222213,6
Інших господарських підрозділів	808,48
Доходи від надання інноваційних послуг	492,80
Разом	293 033,53

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Інформація про склад і первісну вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю може бути конфіденційною та специфічною для конкретного готелю. Зазвичай, такі дані включають в себе різні види майна, такі як будівлі, меблі, обладнання та інші активи, що використовуються в готельному бізнесі.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів транзитного 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	154620	65287	27562	247469
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1324	1240	177	2741
- Механічне обладнання	1245	662	178	2085
- Теплове обладнання	1462	668	131	2261
- Торговельне обладнання	996	558	168	1722
- Вимірювальні прилади	185	121	147	453
Меблі, інше офісне обладнання	2463	1698	505	4666
Транспортні засоби	1247	338	108	1693
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1354	369	113	1836
Телефони	44	41	22	107
Разом	164940	70982	29111	265033

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів транзитного готелю може варіюватися в залежності від різних факторів, таких як вид активу, його корисний термін служби, метод амортизації та інші обставини.

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	154620	65287	27562	20	7731	3264,35	1378,1	12373,45
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1324	1240	177	5	264,8	248	35,4	548,2

- Механічне обладнання	1245	662	178	5	249	132,4	35,6	417
- Теплове обладнання	1462	668	131	5	292,4	133,6	26,2	452,2
- Торговельне обладнання	996	558	168	5	199,2	111,6	33,6	344,4
- Вимірювальні прилади	185	121	147	2	92,5	60,5	73,5	226,5
Меблі, інше офісне обладнання	2463	1698	505	4	615,75	424,5	126,25	1166,5
Транспортні засоби	1247	338	108	5	249,4	67,6	21,6	338,6
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1354	369	113	2	677	184,5	56,5	918
Телефони	44	41	22	2	22	20,5	11	53,5
Всього								16838,35

5.3 Розробка плану з праці

Посадова структура штату готелю може змінюватися в залежності від розміру готелю, його виду, рівня розкладу обслуговування та багатьох інших факторів, табл.5.10.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату транзитного готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Директор	1
Заступник	1
Менеджер кадрів	2
Бухгалтер	4
Касир	3
Інженер	1
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	16
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор служби прийому та розміщення	2
Швейцар	3
Покоївки	10
Кастелянша	2
Адміністратор ресторану	2
Шеф-кухар	1

Офіціанти	9
Кухар	7
Бармен	2
Комірник	1
Завідувач складом	1
Гончар	2
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	3
Разом виробничий (операційний) персонал	45
Допоміжний персонал	
Прибиральниці	4
Мийники	5
Вантажник	2
Персонал для благоустрою території	4
Працівники охорони	4
Електрик	1
Сантехнік	1
Разом допоміжний персонал	21
Всього	82

Планування фонду основної заробітної плати персоналу є важливим етапом у керуванні людськими ресурсами для підприємств. Цей процес дозволяє ефективно розподіляти ресурси та забезпечувати конкурентоспроможність компанії на ринку праці.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу транзитного 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						
Менеджер служби прийому та розміщення	1	16,8	16,8	-	-	16,8
Менеджер служби управління номерним фондом	1	16,8	16,8	-	-	16,8
Менеджер служби ресторанного господарства	1	16,8	16,8	-	-	16,8
Директор	1	28,9	28,9	-	-	28,9
Заступник	1	14,8	14,8	-	-	14,8
Менеджер кадрів	2	16,8	33,6	-	-	33,6
Бухгалтер	4	17,7	70,8	-	-	70,8
Касир	3	12,6	37,8	-	-	37,8
Інженер	1	18,9	18,9	-	-	18,9

Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1	16,8	16,8	-	-	16,8
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	16	-	272	-	-	272
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	15,7	31,4	-	-	31,4
Швейцар	3	13,7	41,1	-	-	41,1
Покоївки	10	12,2	122	-	-	122
Кастелянша	2	11,4	22,8	-	-	22,8
Адміністратор ресторану	2	15,7	31,4	-	-	31,4
Шеф-кухар	1	24,6	24,6	-	-	24,6
Офіціанти	9	7,8	70,2	-	-	70,2
Кухар	7	12,7	88,9	-	-	88,9
Бармен	2	11,8	23,6	-	-	23,6
Комірник	1	9,9	9,9	-	-	9,9
Завідувач складом	1	10,7	10,7	-	-	10,7
Гончар	2	16,9	33,8	-	-	33,8
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	3	16,6	49,8	-	-	49,8
Разом по виробничому (операційному) персоналу	45	-	560,2	-	-	560,2
Допоміжний персонал						
Прибиральниці	4	9,9	39,6	-	-	39,6
Мийники	5	8,5	42,5	-	-	42,5
Вантажник	2	8,6	17,2	-	-	17,2
Персонал для благоустрою території	4	11,4	45,6	-	-	45,6
Працівники охорони	4	15,3	61,2	-	-	61,2
Електрик	1	12,2	12,2	-	-	12,2
Сантехнік	1	12,2	12,2	-	-	12,2
Разом допоміжний персонал	21	-	230,5	-	-	230,5
Разом місячний фонд основної заробітної плати	82	-	1062,7	-	-	1062,7
Разом річний фонд основної заробітної плати	82	-	12752,4	-	-	12752,4

Планування преміального фонду є важливою частиною стратегії мотивації та утримання персоналу. Програма преміювання може стимулювати високі результати та сприяти досягненню стратегічних цілей компанії.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду транзитного 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	272 x 12 = 3264	40	1305,6
Виробничий (операційний) персонал	560,2 x 12 = 6722,4	30	2016,72
Допоміжний персонал	230,5 x 12 = 2766	25	691,5
Разом	1062,7 x 12 = 12752,4	-	4013,82

Отже визначившись з кількістю персоналу транзитного готелю 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю, їх заробітною платою та преміальним фондом, складаємо остаточну табл.5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці транзитного готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	82	82
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	16	16
Виробничий (операційний) персонал	осіб	45	45
Допоміжний персонал	осіб	21	21
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1062,7	12752,4
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	272	3264
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	560,2	6722,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	230,5	2766
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	334,485	4013,82
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	108,8	1305,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	168,06	2016,72
Допоміжний персонал	тис. грн.	57,625	691,5
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1397,185	16766,22
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	380,8	4569,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	728,26	8739,12
Допоміжний персонал	тис. грн.	288,125	3457,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	17,038	204,466
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	23,8	285,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	16,183	194,202
Допоміжний персонал	тис. грн.	13,72	164,642

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Планування поточних витрат готельного підприємства є ключовим етапом у забезпеченні ефективного фінансового управління та забезпеченні високої якості обслуговування для гостей.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства транзитного 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	196347,60	55	0,55	126675,87
Закупівельні товари				
Всього	25866,00	50	0,5	17244
Разом за рік				143919,87

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю включає в себе розгляд усіх витрат, пов'язаних з щоденною діяльністю готельного бізнесу для забезпечення комфортного та ефективного функціонування, табл.5.15.

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	108992,65	2,64	287,74
Опалення, Г/ккал	11619,9	1654,41	19224,08
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	13523,25	97,89	1323,79
холодна, м ³	7117,5	22,31	158,79
Разом	-	-	20994,4

Сума зносу спеціального одягу може бути розрахована за допомогою різних методів, але одним з найпоширеніших є метод лінійного зносу. Для цього потрібно знати вартість спецодягу та його придатний термін служби.

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

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	16	1	1246	19,94

Виробничий (операційний) персонал	45	2	852	76,68
Допоміжний персонал	21	2	468	19,66
Всього	82	-	-	116,28

Для розрахунку суми зносу інвентарю, який належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю, також можна використовувати метод лінійного зносу. Вартість інвентарю та його придатний термін служби визначаються заздалегідь.

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів транзитного 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	176	3	528	462	243,94
Столові прибори	176	3	528	485	256,08
Скляний посуд	176	2	352	520	183,04
Столова білизна	176	2	352	554	195,01
Кухонний посуд	176	2	352	640	225,28
Канцелярське приладдя	176	2	352	125	44,00
Всього	-	-	-	-	1147,35

Отже, визначившись з усіма витратами транзитного готелю 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю, заносимо їх в табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат транзитного готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	143919,87
Витрати на оплату праці	16766,22
Єдиний соціальний внесок	3688,568
Амортизаційні відрахування	16838,35
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	20994,4
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1263,63
Податки, збори	72,143
Витрати на охорону	87,91
Інші поточні витрати	57089,883
Разом	260720,974

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

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2024 р. становить 7100) – 27 місць x 7100 x 0,00075 = 0,143 тис. грн.
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = 9 x 8000 /1000 = 72 тис. грн.

Загальні податки – 72,143 тис. грн.

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства = 293 033,53 x 0,03% = 87,91 тис. грн.

Інші поточні витрати:

- витрати на рекламу – 37089 тис. грн.;
- маркетингові дослідження – 10000,883 тис. грн.;
- витрати на тару – 10000 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Планування цільового прибутку готелю є важливим етапом у фінансовому управлінні. Це дозволяє визначити, яку кількість прибутку готель повинен отримати для досягнення фінансових цілей та забезпечення стійкої фінансової рентабельності.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку транзитного готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	293 033,53
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	8
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	23442,682

Наступним кроком є планування основних результатів діяльності транзитного готелю 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю, табл.5.20.

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності транзитного готелю на 2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	293 033,53
2	Поточні витрати, тис. грн.	260720,974
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	32312,556
4	Податок на прибуток, тис. грн.	5816,26
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	26496,296
6	Рентабельність операційної діяльності, %	9
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	23442,682
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	26496,296
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	10

Термін окупності = 265033 / 26496,296 = 10 років

Окупність транзитного готелю 4* з гончарною майстернею та меню з доповненою реальністю складає 10 років.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

В готелі, що проектується буде створено приміщення для гончарного мистецтва. Гончарство - це одне із найдавніших ремесл, яке виникло близько 18 000 років тому. Нині основні центри гончарства в Україні — Опішня, Хомутець, Бубнівка, Дибинці, Ічня, Косів, Гавареччина.

Майстер-класи з гончарства – це:

- Відродження традицій;
- Цікавий відпочинок;
- Можливість розвинути творчі здібності та дрібну моторику;
- Яскраві враження.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Гончарний круг	D.K.Art	10	25
Гончарний верстат	D.K.Art	10	22
Піч для випалу	DS Classic	3	40
Ваги	Tefal	10	12
Форми для виробів	-	10	14
Інструменти	-	10	7
Стіл робочий	Merx	5	20
Стілець	Merx	10	15
Стелаж	Merx	8	8
Шафа	Merx	8	25

Разом		188
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.		405,6
• гончар		33,8 x 12 = 405,6
Разом витрати на впровадження інновацій, тис. грн.		593,6

Оцінка ефективності впровадження інновацій в готель може бути важливою для визначення успіху нововведень та їх впливу на бізнес, табл.5.22.

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в транзитному готелі на 2024 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.		
	Перший рік	Другий рік	Третій рік
Дохід від інноваційної діяльності	492,80	492,80	492,80
Витрати на впровадження інновацій	593,6	405,6+100,8 = 506,4	405,6+13,6 = 419,2
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-100,8	-13,6	73,6
Податок на прибуток	-	-	13,248
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	-	60,352
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	12,2
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновацій, років	-	-	5,1

$$\text{Термін окупності} = 188 / 60,352 = 3,1 + 2 = 5,1 \text{ років}$$

За результатами економічних досліджень термін окупності готельного підприємства – 10 років, що є нормальним терміном для побудованих з нуля готелів, які потребують значних затрат на будівництво. Якщо інвестиції будуть стабільними та надійними, а проект враховує довгостроковий потенціал - проект даного готелю є досить перспективним.

Термін окупності гончарної майстерні – 5 років, що також є нормою. Варто врахувати, що дана інвестиція спрямована підняти дохід готельного підприємства не тільки за рахунок виручки від майстер-класів, а за рахунок продажу інших супутніх послуг, основних: харчування, розміщення та додаткових. Це більше, як стратегія спрямована на залучення гостей в готель.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для проектування було обрано земельну ділянку за адресою м. Київ, Солом'янський район, вул. Народного Ополчення, 26Б.

Солом'янський район відзначається багатою культурною сценою, включаючи музичні школи, бібліотеки, кінотеатри, палац творчості дітей та юнацтва, а також театри і музеї. Тут також розташовані численні освітні установи, включаючи дитячі садки, школи та інші.

Загальна інфраструктура включає спортивні об'єкти, парки, сквери та зелені насадження, що робить район привабливим для життя, туризму та розваг.

Аналізуючи ринок конкурентів, можна визначити, що всі вони виявляють конкурентоспроможність, і кожен з них займає своє визначене місце на ринку туристичних послуг та відпочинку. Однак існуючі готелі не налаштовані на задоволення потреб транзитних туристів і не можуть надавати відповідних послуг для цієї категорії клієнтів. З цього погляду, новий готель має потенціал для успішного виходу на ринок, оскільки він пропонує розширений спектр послуг для туристів, які зупиняються в готелі на час транзиту, зокрема, біля аеропорту.

Проектування 4-зіркового транзитного готелю є перспективним, оскільки він розташований поруч з одним з найбільших міжнародних аеропортів, а саме «Київ». Це надає готелю велику конкурентну перевагу і забезпечить йому попит серед тимчасово проживаючих туристів, які шукають зручне розташування поблизу аеропорту.

Для приміщень нового закладу було підібрано обладнання та визначено площу всіх приміщень. Загальна площа готелю склала 6733 м².

Транзитний готель, що проектується, відповідатиме всім санітарним, будівельним нормам та пожежним правилам. Місцевість матиме гарні транспортні шляхи, під'їзд до готелю здійснюватиметься з вулиці Медова.

На території закладу буде передбачено паркінг для автомобілів відвідувачів та персоналу, на 15 місць та 12 місць відповідно. Територія паркінгу знаходитиметься під охороною та камерами 24/7.

Зона озеленення складатиме $6733 \times 63\% = 4241 \text{ м}^2$. Ландшафтні композиції готелю переплітатимуться в танці природи та елегантності, створюючи неповторну арт-екосистему, що приголомшує своєю красою та гармонією. Великі клумби розташовуватимуться на видних місцях, вибухаючи різнокольоровим цвітом у відповідності до сезону.

Вертикальні елементи, такі як групи високих кущів та стіни з живописними рослинами, додаватимуть об'єму та глибини. Кам'яні стежки і мостики будуть вести гостей через квітучі галявини та ароматичні насадження, створюючи магічні переходи між різними зонами. Декоративне каміння та галька, як витончені акценти, додаватимуть природність і приголомшливий ефект. У цьому живописному пейзажі садові скульптури виграватимуть роль арт-експресії, завершуючи витончений ансамбль. Ландшафт створюватиме гармонійну симфонію природи та дизайну, даруючи гостям відчуття спокою та естетичного задоволення.

Також на території закладу розташовуватиметься зона відпочинку з м'якими диванами та кріслами, серед зелених насаджень.

Гості готелю мають можливість відпочити та створити власні шедеври, відвідавши майстер-класи з традиційного українського гончарства, виготовлення унікальних сувенірів та розпису. Також можна організовувати екскурсії, історичні курси, тематичні майстер-класи зі святковими та обрядовими предметами, виставки та розпродажі гончарних виробів.

Керамічні вироби можна використовувати не лише як декоративні предмети, а й як функціональний елемент інтер'єру готелю. Наприклад, кераміка може бути інкорпорована в інтер'єри готелів, номерів і холів або використовуватися як посуд у ресторані готелю. Цікавим рішенням є поєднання кераміки з національними орнаментами з сучасними стравами в меню ресторану або, навпаки, поєднання сучасного стилю виробництва та оздоблення кераміки з традиційними національними стравами в меню ресторану.

Також було прораховано економічну частину закладу. Визначено термін окупності проекту – 10 років та термін окупності інновації – 5,1 років.

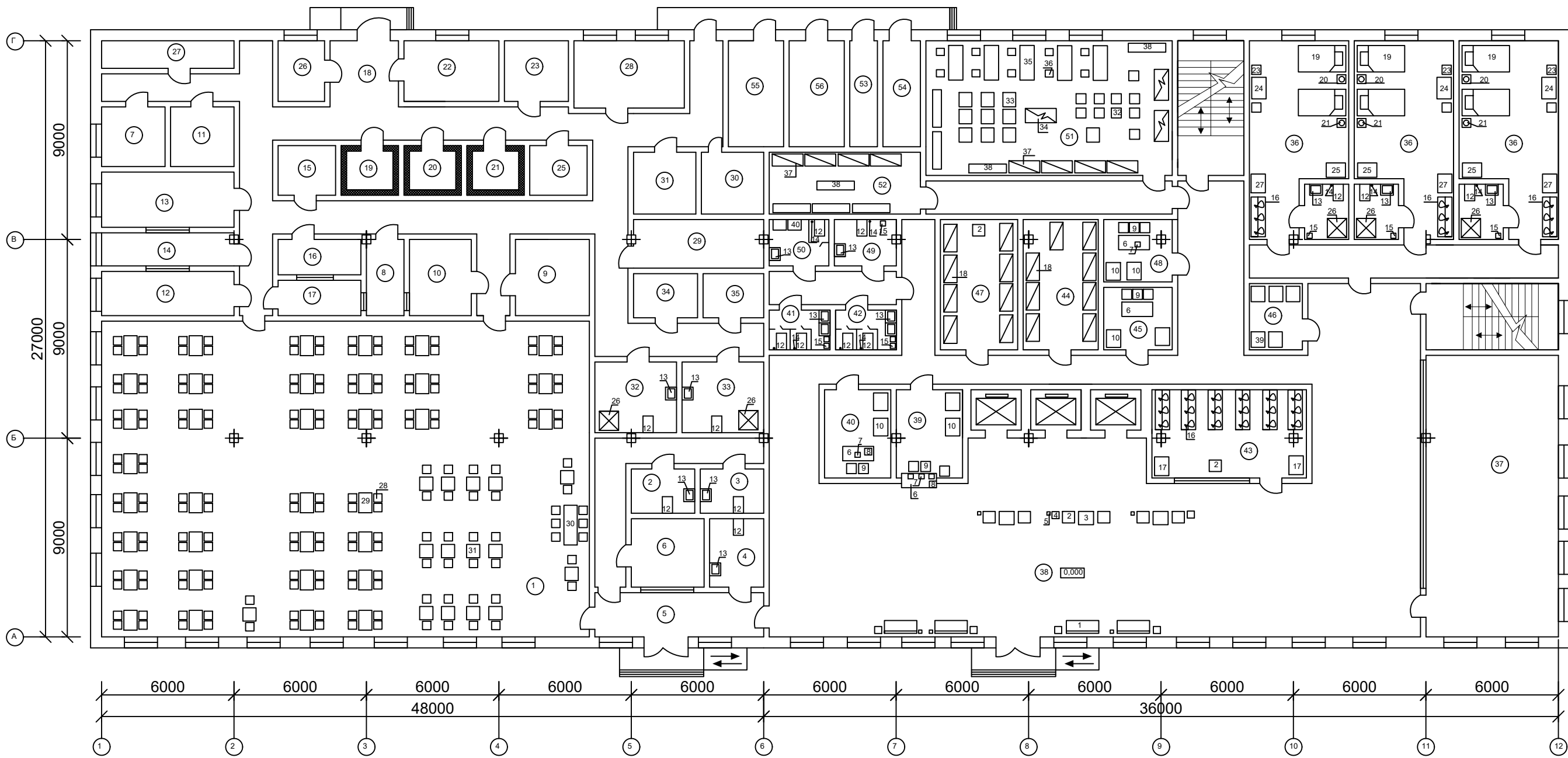
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Інноваційні підходи щодо розвитку підприємств гостинності: зарубіжний досвід [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/gugul.htm.
2. Гончарство [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%BD%D1%87%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE>.
3. Виникнення та розвиток гончарства в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://etnoxata.com.ua/statti/traditsiji/viniknennja-ta-rozvitok-goncharstva-v-ukrajini/>.
4. Гончарство в Україні. Коротко з історії [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://rukotvory.com.ua/info/honcharstvo-v-ukrajini-korotko-z-istoriji/>.
5. Інновації, гостинність, туризм [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.tourism.puet.edu.ua/files/zbtez190522.pdf>
6. Готель «Стара Правда», с. Поляниця, Івано-Франківська обл. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/stara-pravda.uk.html>.
7. Еко готель «Ізкі», с. Ізкі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://izki.ua/>.
8. Туристично-оздоровчий комплекс «Гончарі», с. Дибинці, Київська обл. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://gonchari.com.ua/ukr/price>.
9. Готель «Українське село», с. Бузова, Київська обл [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://etno-selo.com.ua/>.
10. Меню з доповненою реальністю [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ts2.com.pl/uk/%D0%B4%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B%D0%B5%D0%BD%D0%B0-%D1%80%D0%B5%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%D1%96-%D1%97%D0%B6%D0%B0->

%D1%96%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9/.

11. Солом'янський район [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BC%D0%27%D1%8F%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD.
12. Міні-готель «Shelter» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://shelter.biz/ru/rooms/>.
13. Еко-готель «Оселя» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://oselya.in.ua/>.
14. Готель «Гусарський» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://gusarskiy.kiev.ua/uk/>.
15. Готель «Оберіг» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.oberighotel.kiev.ua/>.
16. Air Loft Apartment [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://air-loft-apartment-kiev.nochi.com.ua/>.
17. Хостел «Мегаполіс Жуляни» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.booking.com/hotel/ua/megapolis-on-livoberegnyy.uk.html>.
18. ABC Apartments Business Class [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.booking.com/hotel/ua/abc-apartments-business-class.ru.html>.
19. Готель «Київ 365» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://kiev365.com.ua/ru/>.
20. Siesta Hotel [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.booking.com/hotel/ua/siesta.uk.html>.

Компонувальне рішення готельного підприємства
на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Обідня зала	316,8
2	Жіноча туалетна кімната	6.0
3	Чоловіча туалетна кімната	6.0
4	Туалетна кімната для маломобільних груп населення	8.0
5	Вестибюль	12.0
6	Гардероб	10.0
7	Овочевий цех	8.0
8	Сервізна	6.0
9	Приміщення для завідуючого виробництвом	12.0
10	Мийна столового посуду	10.0
11	М'ясо – рибний цех	8.0
12	Холодний цех	12.0
13	Гарячий цех	15.0
14	Мийна кухонного посуду	10.0
15	Приміщення для обробки яєць	6.0
16	Приміщення для нарізання хліба	6.0
17	Роздавальня	6.0
18	Завантажувальна	14.0
19	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	6.0
20	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	6.0
21	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	6.0
22	Приміщення комірника	12.0
23	Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	8.0
24	Комора сухих продуктів	6.0
25	Машиновідділення	6.0
26	Мийна та комора тари та інвентарю	6.0
27	Комора овочів та коренеплодів	6.0
28	Кабінет менеджера ресторанного господарства	15.0
29	Приміщення персоналу	13.0
30	Гардероб жіночий	8.0
31	Гардероб чоловічий	8.0
32	Душові та санвузли жіночі	12.0
33	Душові та санвузли чоловічі	12.0
34	Білизняна	6.0
35	Комора прибирального інвентарю та обладнання	4.0
36	Номер I категорії для маломобільних груп населення	40.8

37	Бар при вестибюлі	75.0
38	Вестибюль	220.0
39	Бюро прийому і реєстрації	12.0
40	Кімната чергового адміністратора	12.0
41	Санвузол жіночий	6.0
42	Службовий санітарно-технічний блок	6.0
43	Гардероб	28.0
44	Сейфова	20.0
45	Швейцарська зона	8.5
46	Місце для багажних візків	7.2
47	Камера схову	20.9
48	Пост охорони	8.5
49	Санвузол для маломобільних груп населення	4.0
50	Санвузол чоловічий	6.0
51	Приміщення для майстер класів	68.8
52	Комора для зберігання інвентарю	19.4
53	Теплопункт	6.0
54	Електрощитова	8.0
55	Вентиляція припливна	12.0
56	Вентиляція витяжна	12.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Диван	Daniro	1478x586x682	4
2	Крісло	Daniro	523x558x682	7
3	Журнальний стіл	Daniro	680x600x420	3
4	Підставка під сумки	-	320x320x300	6
5	Підставка під зонти	-	155x158x420	6
6	Стійка реєстрації	-	1587x655x720	1
7	Ноутбук	Asus	225x240	3
8	Принтер	Asus	320x300	1
9	Крісла робочі	Daniro	460x447x852	12
10	Шафа	Daniro	800x652x980	6
11	Стіл робочий	Daniro	1400x650x620	3
12	Унітаз	Geberit	750x460x620	7
13	Умивальник	Ravak	580x500x720	7
14	Щітка для унітазу	-	120x125	7
15	Корзинка для сміття	-	230x230	7
16	Вішаки	Daniro	1800x650x1950	9
17	Підставка для багажу	Daniro	850x652x522	2
18	Стелаж з сейфами	Gepard	1250x600x1800	8
19	Ліжко	Daniro	1200x2150x620	6
20	Тумба приліжкова	Daniro	400x403x445	6
21	Світильник	EGL0	145x145	6
22	Сейф	Gepard	210x222	3
23	Крісло	Daniro	420x420x774	6
24	Письмовий стіл	Daniro	980x650x650	3
25	Шафа	Daniro	879x650x1587	3
26	Душ	Ravak	875x875x2200	3
27	Підставка для багажу	Daniro	850x652x522	3
28	Стілець	-	380x380x680	176
29	Стіл 4-ох місний	-	900x600x600	35
30	Стіл 6-ти місний	-	1800x600x600	1
31	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	15
32	Гончарний круг	D.K.Art	450x450x700	10
33	Гончарний верстат	D.K.Art	580x650x750	10
34	Піч для випалу	DS Classic	1400x650x1700	3
35	Стіл робочий	Merx	1570x650x650	5
36	Стілець	Merx	325x365x700	10
37	Стелаж	Merx	1400x558x1652	8
38	Шафа	Merx	1700x400x1700	8
39	Багажні візки	-	700x620x680	5
40	Пісуар	Geberit	480x600x620	2





Рис.1 – Гончарна майстерня

Таблиця 1 – SWOT-аналіз перспектив розвитку гончарного мистецтва в готелях України

Сильні сторони (Strengths):	Слабкі сторони (Weaknesses):
Культурна унікальність. Гончарне мистецтво України має багатий культурний спадок та унікальні традиції, що можуть привертати гостей. Творчий досвід гостей. Майстер-класи з гончарства створюють унікальний досвід для гостей та дозволяють їм створити власні вироби. Розвиток туризму. Гончарні майстерні можуть стати додатковою атракцією для туристів та збільшити кількість відвідувачів готелю. Місцева співпраця. Співпраця з місцевими гончарями підтримує місцеве підприємництво та розвиток гончарного мистецтва в регіоні.	Високі витрати на організацію. Заснування гончарної майстерні та організація майстер-класів може потребувати значних витрат на обладнання та персонал. Конкуренція. Гончарні майстерні стають все популярнішими, і конкуренція на ринку може бути високою. Залежність від сезону. Попит на майстер-класи та гончарні вироби може змінюватися залежно від туристичного сезону.
Можливості (Opportunities):	Загрози (Threats):
Розвиток туризму. Попит на аутентичні та культурно насичені досвіди для туристів росте, що створює можливості для готелів розвивати гончарні мистецтва. Підвищення цінності готелю. Гончарні майстерні можуть додати цінності готелю та допомогти йому вирізнитися на ринку. Співпраця з місцевими майстрами. Співпраця з місцевими гончарями може допомогти залучити місцеве населення та підтримати місцеву спільноту.	Конкуренція. Зростаюча конкуренція серед готелів, які пропонують гончарні майстерні, може створювати виклики для ринку. Економічні труднощі. Економічні нестабільності можуть призвести до скорочення видатків туристів на додаткові досвіди. Сезонність. Залежність від сезонності туризму може вплинути на стабільність бізнесу гончарного мистецтва при готелі.

Таблиця 2 – Характеристика майстер-класів в готелі

Назва майстер-класу	Характеристика
Основи гончарства для початківців	Освоєння основ гончарства, включаючи техніку ліплення, використання гончарного колеса та глазурування. Оптимальний час: одна до двох годин, щоб забезпечити достатньо часу для докладного ознайомлення з основами та створення простих гончарних виробів.
Створення глиняних посудин	Фокус на техніці створення функціонального посуду за допомогою гончарного колеса або ліплення. Оптимальний час: три до чотирьох годин, дозволяючи учасникам глибше вивчити процес та створити більше складні вироби.
Глазурування та декорування гончарних виробів.	Навчання різноманітних технік глазурування та декорування, які надають гончарним виробам унікальний вигляд. Оптимальний час: півтори години, де учасники можуть експериментувати з різними глазурями та приймати практичні навички декорування.
Майстер-клас із виготовлення глиняних прикрас	Спрямований на створення невеликих глиняних прикрас за допомогою різних технік. Оптимальний час: дві до трьох годин, ідеально для швидкого процесу та виготовлення маленьких творів мистецтва. Також урізноманітнимо процес організувавши майстер-класи з різноманітного розпису готових чи майже готових виробів.
Майстер-клас із Петриківського розпису на керамічних тарілках	Учасники вивчають техніку Петриківського розпису та застосовують її до розпису керамічних тарілок. Оптимальний час: три до чотирьох годин, включаючи час на вивчення та виконання самого розпису.
Ручний розпис на гончарних виробах: глазурівка та деталі	Учасники вивчають техніку ручного розпису глазурівкою на готових гончарних виробах, таких як вази чи миски. Оптимальний час: дві до 2,5 годин, зосереджені на техніці розпису та створенні власних дизайнів.
Майстер-клас із декорування ручок керамічних чашок	Учасники навчаються техніці розпису та декорування ручок керамічних чашок, створюючи унікальні та персоналізовані дизайни. Оптимальний час: півтори години, ідеально для створення невеликих, але детально виконаних виробів.
Розпис керамічних фігурок в стилі українського народного мистецтва	Учасники вивчають традиційні українські орнаменти та застосовують їх до розпису готових керамічних фігурок. Оптимальний час: три години, для глибшого вивчення елементів та створення складних декоративних виробів.

Приміщення	Площа майстерні повинна бути мінімум 70-100 кв.м і складатися з двох, а краще з трьох приміщень
Обладнання	- Гончарний круг та верстат для замісу - Піч для випалу - Ваги, форми для виробів, набір інструментів для гончарних робіт, глазурі, фарби, пензлі - Меблі: робочі столи і стільці, стелажі, полиці, шафи
Сировина	- Виділяють кілька основних видів гончарної глини: МФФ-1, ПФФ-3, МКФ-3, МКФ-2 - Один з кращих варіантів МКФ-2 зі Слав’янська – одне з найбільших родовищ глини в Україні, де працює великий завод керамічних мас, який постачає якісну глину керамістам з усієї України

Рис.1 – Приміщення, обладнання та сировина, що використовуватимуться під час гончарного мистецтва

ЕКОНОМІКА ТА СУСПІЛЬСТВО

Електронний журнал

Випуск 55



Видавничий дім
«Гельветика»
2023

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Головний редактор:

Головко Олег Павлович, кандидат економічних наук, директор Причорноморського науково-дослідного інституту економіки та інновацій.

Члени редакційної колегії:

Білозубенко Володимир Станіславович, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри міжнародних економічних відносин, регіональних студій та туризму Університету митної справи та фінансів.

Бойко Світлана Василівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри фінансів Національного університету харчових технологій.

Графська Оріслава Іванівна, доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського.

Гуткевич Світлана Олександрівна, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри міжнародної економіки Національного університету харчових технологій.

Дишкантюк Оксана Володимирівна, кандидат технічних наук, доцент, декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи і туризму Міжнародного гуманітарного університету.

Жосан Ганна Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри менеджменту та інформаційних технологій Херсонського державного аграрного університету.

Киркач Світлана Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент кафедри банківської справи і фінансових послуг Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.

Корбутяк Аліна Георгіївна, кандидат економічних наук, доцент кафедри публічних, корпоративних фінансів та фінансового посередництва Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Котенко Тетяна Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент кафедри фінансів, банківської справи та страхування Центральноукраїнського національного технічного університету.

Кузіна Руслана Віліївна, доктор економічних наук, доцент, професор кафедри бухгалтерського обліку та аудиту Одеського національного економічного університету.

Мартинюк Олена Анатоліївна, доктор економічних наук, професор, Міжнародний гуманітарний університет.

Масленников Євген Іванович, доктор економічних наук, професор, професор кафедри менеджменту та інновацій Одеського національного університету імені І.І. Мечникова.

Підгірна Валентина Никифорівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економічної географії та екологічного менеджменту Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Плинокос Дмитро Дмитрович, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності Національного університету «Запорізька політехніка».

Прохорчук Світлана Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент, проректор з навчально-методичної роботи Приватного вищого навчального закладу «Міжнародний університет бізнесу і права».

Сокровольська Наталія Ярославівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри публічних, корпоративних фінансів та фінансового посередництва Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

Pawel Czarnecki, Prof., dr hab., Rector of Warsaw Management University (Poland).

Журнал включено до переліку наукових фахових видань України
в галузі економічних наук (Категорія «Б») на підставі
Наказу МОН України від 26 листопада 2020 року № 1471 (Додаток № 3)

Спеціальності: 051 – Економіка; 071 – Облік і оподаткування;
072 – Фінанси, банківська справа та страхування;

073 – Менеджмент; 075 – Маркетинг; 076 – Підприємництво, торгівля та біржова діяльність;
241 – Готельно-ресторанна справа; 242 – Туризм; 292 – Міжнародні економічні відносини.

Рекомендовано до поширення в мережі інтернет
Вченою радою наукового відділу економічних досліджень Видавничого дому «Гельветика»
(протокол від 26.09.2023 № 9)

Наукометричні бази даних:
Vernadsky National Library, Google Scholar, Index Copernicus,
CiteFactor, Eurasian Scientific Journal Index (ESJI), Scientific Indexing Services (SIS)

Сторінка журналу: www.economyandsociety.in.ua

E-mail редакції: journal@economyandsociety.in.ua

Телефон редакції: +38 (098) 855 48 02

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-55-94>

УДК 338

ГОНЧАРНЕ МИСТЕЦТВО ЯК СУЧАСНА ІННОВАЦІЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

POTTERY ART AS A MODERN INNOVATION IN THE HOSPITALITY INDUSTRY

Боровик Тетяна Миколаївна

магістрант,

Національний університет харчових технологій

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-4563-9122>**Сильчук Тетяна Анатоліївна**

доктор технічних наук, професор,

Національний університет харчових технологій

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8035-4957>**Borovyk Tetiana, Sylchuk Tetiana**

National University of Food Technologies

Досліджено перспективи розвитку гончарного мистецтва в Україні. В контексті сучасних тенденцій гостинності, важливим аспектом є створення унікального та незабутнього досвіду для гостей. Гончарне мистецтво, як мистецтво ручного виготовлення керамічних виробів, виявляється значущим інструментом для досягнення цієї мети. Показано вплив впровадження гончарного мистецтва на готельний бізнес, культурну спадщину та задоволення потреб гостей. Стаття обговорює теоретичні аспекти та практичні застосування гончарного мистецтва у сфері гостинності. Встановлено, що використання гончарного мистецтва, як елементу бренду готелю, позначить його унікальність та зверне увагу на культурні цінності країни. Підкреслено важливість розвитку гончарного мистецтва в готелях для збереження культурної спадщини та підвищення привабливості готельного сектору в Україні.

Ключові слова: гончарне мистецтво, готельний бізнес, туризм, культурна спадщина, національна ідентичність.

In the modern world, the hospitality industry is constantly influenced by various trends and innovations. Among these innovations, pottery art is worth highlighting as an exceptionally interesting and unique aspect. This article explores the role of pottery art in the hospitality industry. The paper analyzes how pottery art can become a key factor in enhancing the attractiveness and competitiveness of hotels. Initiatives aimed at implementing pottery workshops in hotels are examined, where guests can not only observe artisans but also actively participate in creating their own ceramic masterpieces. The article also delves into the issues of interactivity and engaging guests in the process of crafting ceramic products through workshops and similar initiatives. The benefits of integrating pottery art into the hospitality industry are identified, including increased guest satisfaction, the creation of a unique hotel character, and drawing attention to national cultural values. The overarching conclusion is that pottery art represents an innovative approach that adds value to the hospitality industry, enhancing competitiveness and creating unforgettable experiences for guests.

Keywords: pottery art, hotel business, tourism, cultural heritage, national identity.

Постановка проблеми. Гончарне мистецтво в Україні має довгу та багату історію, що простягається від давніх часів і до сьогодення. Це мистецтво відображає культурний спадок та традиції, які передаються з покоління в покоління. У сучасному світі, де туризм та гостинність важливі складові господарської діяльності, гончарство може стати не лише

частиною культурного спадку, але й важливим інструментом для залучення та задоволення гостей в готельній індустрії.

Актуальність дослідження полягає у зростаючому інтересі до культурних та етнічних аспектів туристичного та готельного бізнесу, а також у прагненні готелів залучити та задовольнити вимоги сучасного гостя. Відтак,

об'єднуючи гончарство з готельним бізнесом, виникає можливість не лише зберегти цю цінну частину культурної спадщини, але й зробити її доступною для гостей. Однак існують численні виклики і можливі загрози, пов'язані з впровадженням гончарного мистецтва в готелі.

Аналіз попередніх досліджень. В останні десятиліття зростає інтерес до вивчення гончарного мистецтва в контексті готельної галузі. Багато дослідників та практиків звернули увагу на потенціал цього мистецтва для залучення гостей, підвищення якості обслуговування та збереження культурної спадщини [5,6]. Українські гончарі та майстерні активно співпрацюють з готелями та ресторанами для створення унікальних гончарних виробів та майстер-класів. Вони сприяють розвитку гончарного мистецтва в готельному бізнесі [4].

Розширення інтернету та соціальних мереж допомагає популяризувати гончарне мистецтво в Україні та в світі. Гості готелів все частіше шукають унікальний та особистий досвід під час подорожей. Гончарні майстерні надають можливість створити власний гончарний виріб, що стає надзвичайно цінним. Співпраця готелів з місцевими гончарями може мати суттєвий вплив на місцеве гончарство та мистецтво. Це може підтримати розвиток цієї галузі та забезпечити збереження цінних традицій.

Мета статті полягає у дослідженні перспектив розвитку гончарного мистецтва в готелях України, визначенні можливостей та викликів, які стоять перед готельним бізнесом, виявленні ключових чинників, що впливають на ефективність впровадження гончарного мистецтва в готелі та визначенні його значення для розвитку сучасної готельної індустрії.

Виклад основного матеріалу дослідження. Готельна індустрія України, яка постійно розвивається, шукає нові шляхи для

створення неповторних вражень для своїх гостей. Однією з інноваційних та захоплюючих можливостей є інтеграція гончарного мистецтва в готельну індустрію. У цьому контексті гончарне мистецтво виявляється унікальним інструментом, який може не лише збагатити внутрішній дизайн готелю, а й надати гостям можливість взяти участь у творчому процесі.

За результатами опитування Київським міжнародним інститутом соціології (KMIC) [3], гончарство зайняло друге місце за обізнаністю громадян (86% з опитуваних знали про цей вид промислу). 88% з опитаних громадян придбали б собі або на подарунок якийсь виріб народного мистецтва. 59% респондентів готові переплачувати, щоб придбати виріб, вручну зроблений майстрами. 42% зазначають, що на їхню думку, наявність таких виробів є ключовим елементом формування національної ідентичності в їхніх дітей або онуків. Крім того, 48% опитаних вважають, що народні ремесла повинні виступати важливою складовою у створенні позитивного іміджу України за кордоном.

Українські гончарі виробляли різноманітний посуд для приготування, зберігання й подачі на стіл тих чи інших страв (горшки, миски й полумиски, глечики, макітри,ринки, гладішки, тикви, барильця, довжанки, баньки, куманці), а також декоративний посуд, кахлі, черепицю, цеглу, дитячі іграшки тощо [2]. Розквіту гончарства на Україні сприяла наявність в її надрах покладів високоякісних червоних, червоно-бурих та світло-сірих глин. Це зумовило виникнення значних осередків керамічного виробництва (табл. 1).

Ці осередки розквітнули завдяки власним традиціям та культурному спадку, що передавався з покоління в покоління. Вони сприяли розвитку українського керамічного мистецтва та збереженню унікальності різних стилів і технік [1, с. 134].

Таблиця 1

Осередки керамічного виробництва в Україні

Осередок	Назва місцевості
Київщина	Дибинці, Васильків, Канів, Нові Петрівці, Моринці, Гнилець
Полтавщина	Опішня, Хомутець. Комишня
Чернігівщина	Ічня, Городня, Короп, Ніжин, Олешня, Кролевець, Шатрищі
Поділля	Бубнівка, Бар
Західна Україна	Косів, Коломия, Ужгород, Хуст, Ольхівка, Дубовинка
Харківщина	Ізюм, Просяне, Нова Водолага
Волинь	Рокита, Дубровиця

Джерело: розроблено автором на основі [1; 2]

На сучасному етапі гончарне мистецтво в Україні переживає розквіт та розмаїття, об'єднуючи традиційні методи з сучасними художніми течіями [4]. Різноманіття гончарського мистецтва в Україні виявляється в різних стилях, техніках та творчих підходах майстрів. Деякі ключові аспекти сучасного гончарного мистецтва в Україні включають:

- традиційні мотиви (багато гончарів із захопленням використовують традиційні українські орнаменти, такі як вишивка та геометричні візерунки);
- експерименти із формами (митці експериментують із формами та структурами виробів, створюючи нестандартні та сучасні форми);
- сучасні техніки (застосування нових технік глазурування та обробки, щоб дати глині сучасний вигляд);
- мистецтво на межі декоративного та прикладного (вироби часто відзначаються вишуканим декором, перетворюючись на справжні художні шедеври);
- концептуальне гончарство (розвиток концептуального гончарства, де мистецтво глини стає платформою для висловлення ідей та концепцій);
- майстер-класи та освіта (широке впровадження майстер-класів, де в майбутні покоління передається вміння та техніки гончарства);
- цифрові технології в гончарстві (використання комп'ютерного моделювання або 3-Д друк, дозволяє експериментувати з формами та структурою виробів);
- екологічна орієнтованість (використання екологічно-чистих матеріалів та методів обробки для створення екологічно збалансованих виробів).

Гончарне мистецтво є динамічним процесом, що поєднує в собі традиції із сучасністю та розвивається відповідно до потреб сучасного світу. Проте простежується деякі виклики, які виникають на шляху майстрів.

Гончарні вироби можуть втрачати популярність серед споживачів через конкуренцію з іншими сучасними товарами, а також через невідповідність сучасним тенденціям у дизайні та функціональності. Зменшення зацікавленості молоді в ручних мистецтвах та ремеслах, включаючи гончарство, може призвести до зменшення молодого покоління майстрів та шанувальників цієї галузі. Ускладнення утримання гончарного виробництва на прибутковому ринку через нестабільність ринку та зміни в попиті. Важкості

в економіці та фінансові труднощі можуть обмежувати інвестиції в розвиток гончарства та збереження традиційних майстерень. Брак підтримки від держави, а також відсутність необхідних ресурсів (сучасне обладнання та матеріали) можуть гальмувати розвиток сучасного гончарства. Щоб зберегти та просунути гончарне мистецтво, важливо враховувати сучасні тенденції, такі як сталевий розвиток, цифрові технології та нові підходи до маркетингу.

Щоб подолати ці проблеми та зберегти гончарне виробництво в Україні, важливо просувати гончарство, як частину культурної спадщини та сучасного мистецтва, стимулювавши зацікавленість молодого покоління. Однією з цікавих маркетингових ідей є розвиток гончарного мистецтва при готелі.

Впровадження гончарного мистецтва в готелях світу стає все більш популярним інноваційним підходом для створення незабутнього та творчого досвіду для гостей. Це ініціатива, яка відповідає сучасним тенденціям в готельній галузі, де ретельне планування додаткових послуг та програм для гостей є ключовим чинником в приверненні та утриманні клієнтів.

Гончарне мистецтво надає гостям можливість виразити свою творчість та індивідуальність шляхом створення власних керамічних виробів. Гончарні майстер-класи додають значущий розмір до готельного досвіду, надаючи гостям можливість не лише відпочивати, а й вчити нове мистецтво. У багатьох випадках гончарне мистецтво відображає місцеві традиції та культурну спадщину. Гості можуть дізнатися більше про історію і мистецтво місця, де знаходиться готель, через практичне заняття з гончарства. Впровадження гончарного мистецтва підсилює інтерактивний аспект готельного досвіду, що робить досвід більш відчутним та пам'ятним. Гості, які приймають участь в гончарних майстер-класах, можуть бути більш схильними до продовження свого перебування в готелі або навіть до повернення в майбутньому.

Зарубіжний досвід показує, що впровадження гончарного мистецтва в готелях є вигідним для гостей, які шукають більше, ніж просто комфорт та розкіш. Ця ініціатива додає цінності до готельного досвіду, дозволяючи гостям виразити свою творчість та навчитися новому мистецтву під час подорожі.

Гончарна майстерня в Україні визначає собою не лише місце виробництва кераміки, але й особливий культурний простір, де тра-

диції гончарного мистецтва зливаються з інноваціями. Процес від ідеї до втілення вимагає не лише технічної кмітливості, а й відданості збереженню та розвитку культурної спадщини.

Щоб визначити потенційні переваги та виклики розвитку гончарного мистецтва в готелях України та спрогнозувати шляхи подальшого розвитку цього напрямку проведемо SWOT-аналіз (табл. 2).

З проведеного SWOT-аналізу видно, що в даному контексті більше переваг, ніж загроз. Загалом, переваги включають в себе культурну цінність, яку гончарне мистецтво може принести готелям, а також можливості для приваблення та задоволення гостей. Однак існують певні виклики, такі як високі витрати та конкуренція, які потрібно враховувати для успішного розвитку цієї сфери в готелях України.

Гончарне мистецтво відіграє важливу роль в готельній сфері. Гончарні вироби є символами української культури, а використання таких виробів в інтер'єрі додасть аутентичності готельному середовищу.

Гості готелів мають можливість брати участь у майстер-класах по створенню тра-

диційної української кераміки, виготовленню пам'ятних унікальних речей чи мистецтву розпису, що надає їм можливість не лише відпочивати, але і створити власні унікальні шедеври. Також можна організувати екскурсії та історичні лекції, тематичні майстер-класи із святковими та обрядовими об'єктами, виставки та продажі кераміки.

Гончарні вироби можуть стати не лише предметами декору, але і функціональними елементами внутрішнього дизайну готелю. Наприклад, можна додати гончарні вироби в якості елементів інтер'єру готелю, його номерів, холів, але також кераміку з власної гончарні можна використати в ресторані при готелі в якості столового посуду. Цікавим рішенням буде поєднати посуд з національними орнаментами та сучасні страви з меню ресторану, або навпаки, сучасні стилі в виробництві та оздобленні гончарної кераміки з традиційними національними стравами в меню ресторану.

Якщо ж можливість реалізувати ідею з гончарною майстернею відсутня, можна організувати спеціальні тури для гостей готелів, які дозволяють їм відвідувати місцеві гончарні

Таблиця 2

SWOT-аналіз перспектив розвитку гончарного мистецтва в готелях України

Сильні сторони (Strengths):	Слабкі сторони (Weaknesses):
– Культурна унікальність. Гончарне мистецтво України має багатий культурний спадок та унікальні традиції, що можуть привертати гостей. – Творчий досвід гостей. Майстер-класи з гончарства створюють унікальний досвід для гостей та дозволяють їм створити власні вироби. – Розвиток туризму. Гончарні майстерні можуть стати додатковою атракцією для туристів та збільшити кількість відвідувачів готелю. – Місцева співпраця. Співпраця з місцевими гончарями підтримує місцеве підприємництво та розвиток гончарного мистецтва в регіоні.	– Високі витрати на організацію. Заснування гончарної майстерні та організація майстер-класів може потребувати значних витрат на обладнання та персонал. – Конкуренція. Гончарні майстерні стають все популярнішими, і конкуренція на ринку може бути високою. – Залежність від сезону. Попит на майстер-класи та гончарні вироби може змінюватися залежно від туристичного сезону.
Можливості (Opportunities):	Загрози (Threats):
– Розвиток туризму. Попит на аутентичні та культурно насичені досвіди для туристів росте, що створює можливості для готелів розвивати гончарні мистецтва. – Підвищення цінності готелю. Гончарні майстерні можуть додати цінності готелю та допомогти йому вирізнитися на ринку. – Співпраця з місцевими майстрами. Співпраця з місцевими гончарями може допомогти залучити місцеве населення та підтримати місцеву спільноту.	– Конкуренція. Зростаюча конкуренція серед готелів, які пропонують гончарні майстерні, може створювати виклики для ринку. – Економічні труднощі. Економічні нестабільності можуть призвести до скорочення видатків туристів на додаткові досвіди. – Сезонність. Залежність від сезонності туризму може вплинути на стабільність бізнесу гончарного мистецтва при готелі.

Джерело: розроблено автором

та брати участь у майстер-класах. Організація виставок гончарного мистецтва в готелях дозволить просувати місцевих майстрів та привернути увагу туристів.

Необхідно активно рекламувати майстер-класи серед гостей готелю. Використовувати різноманітні канали, такі як веб-сайт готелю, соціальні мережі та лобі готелю. Можна включити унікальні елементи, які відзначають майстер-клас при саме певному готелі, наприклад, можливість випікання готових виробів або персоналізація робіт. Доцільно встановити систему для зберігання та обробки творів гостей, які вони створили під час майстер-класу, і пропонувати їм опцію доставки готового виробу додому.

Висновки. Перспективи розвитку гончарного мистецтва в готелях України є великим потенціалом для збагачення та різноманіття туристичної індустрії країни. Це не лише можливість надати гостям унікальний досвід, але й сприяти збереженню та популяризації культурної спадщини через призму мистецтва. Забезпечення відповідних ресурсів та партнерство з майстрами гончарства визначає успіх цього напрямку розвитку готельного бізнесу в Україні. Подальші дослідження у цьому напрямку можуть допомогти оптимізувати стратегії впровадження гончарного мистецтва та розробити більш ефективні підходи до співпраці з місцевими гончарями та майстернями.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Бібліографія українського гончарства. 2008 : нац. наук. щоріч. Опішне, 2012. Вип. 10. 403 с.
2. Лашук Ю. П. Традиційні центри народного мистецтва. НТЕ. 1978. № 3.
3. Обізнаність та сприйняття народних художніх промислів жителями України. Міністерство культури та інформаційної політики України. 2023. URL: <https://mcip.gov.ua/news/kmis-pidgotuvav-doslidzhennya-pro-obiznanist-i-spryinyattya-narodnyh-hudozhnih-promysliv-v-ukrayini>
4. Багмет Е. Без глечиків із соняшниками: якою є сучасна українська кераміка. 2018. URL: <https://life.pravda.com.ua/culture/2018/09/21/233247>
5. Ярьоменко С. Г. Сувенірна продукція у туризмі. Одеський національний економічний університет. URL: <https://tinyurl.com/2wjndcah>
6. Маховка В. М. Перспективи розвитку туристично-рекреаційного потенціалу Полтавської області. *Економіка і регіон*. 2017. № 1. С. 31–38. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/econrig_2017_1_7

REFERENCES:

1. Bibliografiya ukrayinskoho honcharstva. 2008: nats. nauk. shchorich. [Bibliography of Ukrainian Pottery]. – Opishne, 2012. 10. 403 p.
2. Lashchuk Y. P. (1978) Tradytsiyni tsentry narodnoho mystetstva [Traditional Centers of Folk Art]. NTE. № 3.
3. Obiznanist ta spryynyattya narodnykh khudozhnikh promysliv zhytelyamy Ukrainy [Awareness and Perception of Folk Arts and Crafts by Residents of Ukraine]. Ministerstvo kultury ta informatsiynoyi polityky Ukrainy. 2023. URL: <https://mcip.gov.ua/news/kmis-pidgotuvav-doslidzhennya-pro-obiznanist-i-spryinyattya-narodnyh-hudozhnih-promysliv-v-ukrayini>
4. Bahmet E. (2018) Bez hlechykiv iz sonyashnykamy: yakoyu ye suchasna ukrayinska keramika [Without Pitchers with Sunflowers: What Is Contemporary Ukrainian Ceramics Like]. URL: <https://life.pravda.com.ua/culture/2018/09/21/233247>
5. Yaromenko S. H. Suvenirna produktsiya u turyzmi. Odeskyi natsionalnyy ekonomichnyy universytet [Souvenir products in tourism]. URL: <https://tinyurl.com/2wjndcah>
6. Makhovka V. M. (2017) Perspektyvy rozvytku turystychno-rekreatsiynoho potentsialu Poltavskoyi oblasti [Prospects for the Development of the Tourist and Recreational Potential of Poltava Region]. *Ekonomika i rehion*. № 1. P. 31–38. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/econrig_2017_1_7



Міністерство освіти і науки України

Мукачівський державний університет

Київський національний університет харчових технологій

Луцький національний технічний університет

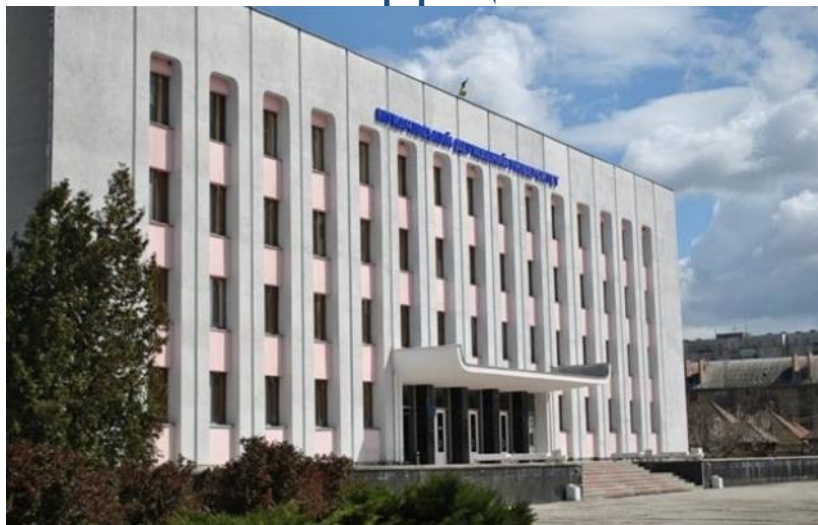
ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Полтавський університет економіки і торгівлі

Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

«РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ»

**Тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-
конференції**



**Мукачево
24 березня 2023 р.**

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів

Мукачівський державний університет

Факультет менеджменту та індустрії гостинності

Кафедра готельно-ресторанної та музейної справи

**РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ
В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ VI ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

24 березня 2023 р.

МУКАЧЕВО - 2023

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет

Науково-технічною радою Мукачівського державного університету

(протокол № 3 від 26 квітня 2023 року)

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2023.- 77 с.

Відповідальний за випуск – доктор економічних наук, професор Мілашовська О.І.

У збірнику тез висвітлюються погляди науковців, аспірантів, слухачів магістратури, представників підприємницьких структур на актуальні проблеми розвитку туристичної та готельно-ресторанної сфери України і світу. Тематика конференції охоплює дослідження особливостей туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах на рівні світової та національної економіки, регіонів та підприємств.

УДК 640.4:332.135(043.2)

Матеріали подано в авторській редакції. Автори опублікованих матеріалів несуть відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.

© Мукачівський державний університет, 2023

ЗМІСТ

Секція 1. Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції та стратегії розвитку

БАБАЄВА О. В. АНІМАЦІЙНИЙ СЕРВІС ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ У ГОТЕЛЯХ КАТЕГОРІЇ 3 *	8
ДЬОРДЯК В., УДВОРГЕЛІ Л.І. ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, СЬОГОДЕННЯ	9
КАПЛІНА Т.В., КАПЛІНА А.С. ЕКОЛОГІЧНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ – СКЛADOVA СУЧАСНОЇ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ СВІТУ	10
КАЧАН О., ЧОРІЙ М.В. ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ НА 2023 РІК	12
ЛИПОВИЙ Д. В. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ НАБОРУ ПЕРСОНАЛУ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	14
МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ ПОПУЛЯРНИХ РЕСТОРАННИХ ТРЕНДІВ 2022 РОКУ	15
ПАВЛИШИНЕЦЬ А., ГОЛОВКО О. М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ БУДИНКІВ ВІДПОЧИНКУ	16
ПАНЬКІВ М. М. ЕКОНОМІКА ВРАЖЕНЬ ЯК ГЛОБАЛЬНИЙ ТРЕНД В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	18
ПОНЕВАЧ Б., МІЛАШОВСЬКА О. І. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ	20
ШЕВЧЕНКО І., СИЛЬЧУК Т.А. РЕАЛІЇ СУЧАСНОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	22
ЧАЙКОВСЬКА М.О., ПУШКА О.С. ПЕРЕВАГИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТІМБІЛДІНГУ ЯК ЧИННИКА ЗГУРТУВАННЯ КОЛЕКТИВУ	23

Секція 2. Харчові технології в індустрії гостинності

ГРЕБЕЛЬНИК О.П., ЗАГОРУЙ Л.П. РОЗРОБЛЕННЯ СТРАВИ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРАКТЕРУ ДЛЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	24
ГОЛОВКО О.М., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЦІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	26
ЖМУДЬ А.В. ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ СПЕЦІЙ ТА ПРЯНОЦІВ В РАЦІОНІ ХАРЧУВАННЯ	30
КАЛУГІНА І.М. ДОСЛІДЖЕННЯ АРОМАТУ ДОБАВОК З ФЕЙХОА У РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	32
КАРПАЧОВ О.Ю., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА	33
ЛАЗАРЕНКО Н.А., БЛЕНЬКИЙ П.К. СПОРТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	35
ЛАЗАРЕНКО Н.А., КОЛЕСНІЧЕНКО С.Л. СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	37
НАДТОЧІЙ В.М. ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ ЗЕРНОВИХ БАТОНЧИКІВ	38
СТЕБЛОВА С.О., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	40

Секція 3. Регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

МАТВІЙЧУК Л.Ю., СМАЛЬ Б.А., ЖАДЬКО О.А. ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД	
---	--

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ ПАШ В.Й., ІЛЬТЮ Т.І. СИСТЕМА ЗБАЛАНСОВАНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА У СФЕРІ РЕКРЕАЦІЇ ТА ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	42 44
СКОПЕНКО Н.С. РИЗИКОВАНІСТЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	45
ЮРЧЕНКО Д., ЧОРІЙ М.В. АНАЛІЗ ДИНАМІКИ ТРАНЗАКЦІЙ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА СТРАТЕГІЯ РОБОТИ У 2023 РОЦІ	47
Секція 4. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу до реалій сьогодення	
ГНИБІДА О., МІЛАШОВСЬКА О.І. УПРАВЛІННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА В КРИЗОВИХ УМОВАХ	50
ДЖУЛАЙ М.В. АДАПТАЦІЯ ЦІННІСНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ РОБОТОДАВЦЯ ДО РЕАЛІЙ СЬОГОДЕННЯ	52
КИРНІС Н.І. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПОЛТАВЩИНИ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	53
МОХАТІЙ Д., МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І. АНАЛІЗ РОБОТИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙНИ	55
ПЕТРИШИН Н.З., УДВОРГЕЛІ Л.І. ОСНОВНІ ФОРМАТИ ТА ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВІЙНИ	56
П'ЯНКОВ В.С. ФЕНОМЕН «ГОСТИННОСТІ» - ЯК ОЗНАКА ІДЕНТИЧНОСТІ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІЇ	57
ХАУСТОВА І., ГОЛОВКО О.М. РОЗВИТОК САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ ЗАКАРПАТТЯ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО СТАНУ	59
Секція 5. Світові досягнення та інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	
БОРОВИК Т., СИЛЬЧУК Т.А. ДОПОВНЕНА РЕАЛЬНІСТЬ, ЯК ІННОВАЦІЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	60
ВЛАСЕНКО М., УДВОРГЕЛІ Л.І. ВИКОРИСТАННЯ ПЛАТФОРМИ «INSTAGRAM», «FACEBOOK», «TWITTER» ДЛЯ ЕФЕКТИВНОЇ ПРАЦІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ПЛЮСИ І МІНУСИ	61
ЗУБАР Н.М., КОСЯК І.В. «ЗЕЛЕНІ» ІННОВАЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	63
КОВАЛЬ З., СИДОРУК С.В. РЕБРЕНДИНГ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ У ВОЛИНСЬКІЙ ОБЛАСТІ	66
ЛЕПКИЙ М.І., ПОДОЛЯК В.М. ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	67
ЛІПІНСЬКА К. В. ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ	69
МОРТОВ М., ГОЛОВКО О.М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	71
НОВАК Є., МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І. ПОТЕНЦІЙНА ПРИБУТКОВІСТЬ ЯК ОСНОВА ДЛЯ МЕТОДИКИ КЛАСИФІКАЦІЇ УЧАСНИКІВ КЛАСТЕРУ ТУРИЗМУ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	73
ПЛЮЩ С.А., МОСКВІЧОВА О.С. ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ КОМАНДНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ У ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ	75

діяльності у напрямку посилення фізичної та психологічної реабілітації різних категорій громадян, що постраждали внаслідок війни, розроблення комплексних програм для відновлення працездатності ветеранів війни, розвиток інклюзивних послуг.

Важливим напрямком розвитку санаторно-курортних закладів після перемоги, що стимулюватиме додаткові фінансові надходження у бюджет області є розвиток медичного туризму. Для приваблення в Україну потенційних клієнтів медичного туризму можуть бути використані поступні аспекти: висока якість медичних послуг у поєднанні з низькою вартістю; природні, кліматичні і геополітичні умови, які створюють унікальні можливості для медичного туризму; високоефективні технології і методики лікування, які не мають аналогів за кордоном; висококваліфіковані спеціалісти; заходи по інформатизації та просуненню як медичних послуг, так і іміджу України [3].

Отже, існуюча мережа спеціалізованих санаторіїв є надзвичайно цінним національним надбанням і має бути збережена та доведена до рівня міжнародних стандартів. Розвиток санаторно-рекреаційної галузі має важливе значення для забезпечення сталого розвитку України після війни і потребує якісної державної підтримки, ефективних заходів адаптації до виникаючих потреб населення та нових підходів до збереження і розвитку наявного ресурсного потенціалу.

1. Волкова І.І., Лось Ю.О. Розвиток санаторно-курортної діяльності в Карпатському регіоні. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. КАРАЗІНА. 2017.С.143-152

2. Головка О.М., Гоблик-Маркович Н.М., Горват Е.С. Аналіз особливостей і перспектив розвитку санаторіїв Закарпаття. Науковий вісник Мукачівського державного університету. 2017. Випуск 2(8). С. 120-126

3. Дмитрієва Г.О., Сенча С.А., Гавловський О.Д., Устянська А. О. Лікувально-оздоровчий туризм – проблеми, перспективи. Санаторно-курортне лікування та реабілітація: сучасні тенденції розвитку: матеріали науково-практичної конференції з міжнародною участю (Одеса, 30 вересня – 01 жовтня 2021 р.). — Одеса: Поліграф, 2021. — 190 с. С.31-34

СЕКЦІЯ 5. Світові досягнення та інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.

УДК 338

БОРОВИК Т.

здобувач

Національний університет харчових технологій

м. Київ

СИЛЬЧУК Т.А.

професор, доктор технічних наук

Національний університет харчових технологій

м. Київ

ДОПОВНЕНА РЕАЛЬНІСТЬ, ЯК ІННОВАЦІЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Особливістю сьогодення життя є надзвичайно швидке зростання обсягу масової інформації. Сучасні заклади ресторанного господарства потребують постійної модернізації та впровадження інновацій. Ресторани є однією з найбільш конкурентних галузей бізнесу, де інновації грають ключову роль у залученні та утриманні клієнтів, підвищенні прибутку та розвитку бізнесу в цілому. Серед причин впровадження ресторанами інновацій можна виділити наступні: змінюються вимоги та смаки клієнтів; конкуренція; ефективність та економія (ресторани можуть збільшити свій прибуток та

знизити витрати завдяки впровадженню інновацій); соціальні та екологічні вимоги (гості стають свідомішими щодо соціально-екологічних проблем).

Саме тому варто впроваджувати інновації в діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Не дуже розвинуеною поки, але цікавою технологією є доповнена реальність. Доповнена реальність (англ. augmented reality, AR) - це технологія, яка дозволяє поєднувати віртуальний світ з реальним світом.

Відмінність між віртуальною та доповненою реальністю у тому, що AR технологія вбудовує віртуальні об'єкти в реальний простір, а VR повністю переносить користувача в нього. Щоб перенестись в доповнену реальність підійде навіть недорогий смартфон, а для віртуальної реальності ж потрібне відповідне обладнання, таке як спеціальний шолом або окуляри. Доповнена реальність знаходить своє застосування в різних галузях, таких як медицина, освіта, маркетинг, розваги та інші. У ресторанній галузі, доповнена реальність може бути використана для покращення взаємодії між гостями та рестораном, а також для поліпшення загального досвіду відвідування ресторану.

Цікавою технологією є меню з доповненою реальністю. Гості можуть сканувати QR-код на столі за допомогою смартфона, щоб побачити 3D-модель будь-якої страви з меню, додаткову інформацію про складники та рецепти, рекомендації для вибору напоїв та страв, а також огляди та рейтинги від інших гостей. Ресторани можуть використовувати доповнену реальність для створення ігор та розваг для гостей. Наприклад, створення AR-ігор на столі для дітей. AR також може бути використана для створення інтерактивних декорацій в ресторані. Ресторан може додати віртуальні об'єкти до фізичного простору, наприклад, створюючи віртуальний акваріум або ліс прямо у середині ресторану. Крім того, AR може бути використана для тренування персоналу ресторану через віртуальні інструкції та тренування. На сьогодні є інформація тільки про один ресторан з доповненою реальністю в Україні. Це ресторан «Вандервіль» в місті Луцьк. Надзвичайно затишна зала ресторану прикрашена картинами Емми Андрієвської виконані в стилі сюрреалізм, що, завдяки додатку Artivive, оживають на екрані смартфона. Схожі технології, пов'язані з AR, розробляє український стартап ARbrowser. Програма демонструє об'єкти в реальному масштабі, також є можливість створювати та завантажувати власні 3D-моделі [1].

У загальному, AR може допомогти ресторанам створити інноваційний та ефективний досвід для своїх клієнтів, та забезпечити конкурентоспроможність закладів ресторанного бізнесу на ринку послуг.

1. Foodtech в Україні: основні напрями розвитку [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.imena.ua/blog/foodtech-trends/>.

УДК 316.472.4:004.774-049.7:338.488.2:640.43

ВЛАСЕНКО М.

магістр

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

УДВОРГЕЛІ Л.І.

кандидат технічних наук, доцент

Мукачівський державний університет

м. Мукачево

ВИКОРИСТАННЯ ПЛАТФОРМИ «INSTAGRAM», «FACEBOOK», «TWITTER» ДЛЯ ЕФЕКТИВНОЇ ПРАЦІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ПЛЮСИ І МІНУСИ

Сьогодні соціальні мережі є одним із найефективніших способів промоції практично будь-яких товарів і послуг. Порівняно з іншими методами він має чимало