

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

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
_____ Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (ім'я і прізвище)

«___» _____ 2025 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
_____ Лариса ШАРАН
(підпис) (ім'я і прізвище)

«___» _____ 2025 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 із безбар'єрним виробничим середовищем у закладі ресторанного господарства в Голосіївському районі м. Києва»

Виконала: здобувачка 2 курсу, групи ЗГС-2-1М

_____ Мартиновська Ольга Петрівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

_____ (підпис)

Керівник Губеня В'ячеслав Олександрович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

_____ (підпис)

Консультант Юрій ТКАЧУК
(ім'я і прізвище)

_____ (підпис)

Рецензент Руслан ШИБАСВ
(ім'я і прізвище)

_____ (підпис)

Я, як здобувачка 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.

Здобувачка _____
(підпис)

Київ – 2025 р.

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

“04” листопада 2025 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Мартиновської Ольги Петрівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель із безбар'єрним виробничим середовищем у закладі ресторанного господарства в Голосіївському районі м. Києва»

керівник роботи Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “04” листопада 2025 року № 901-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Голосіївський район м. Києва; тип засобу розміщення – готель ділового призначення; інновація – безбар'єрне виробниче середовище у закладі ресторанного господарства при готелі

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 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
<i>Розділ 1</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>04.11.25 р.</i>	<i>06.11.25 р</i>
<i>Розділ 2</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>09.11.25 р</i>
<i>Розділ 3</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>13.11.25 р</i>
<i>Розділ 4</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>17.11.25 р</i>
<i>Розділ 5</i>	<i>Ткачук Ю.М., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>24.11.25 р</i>

7. Дата видачі завдання _____ 4 листопада 2025 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	04.11-06.11.2025	<i>Виконано</i>
2	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	08.11-09.11.2025	<i>Виконано</i>
3	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	10.11-13.11.2025	<i>Виконано</i>
4	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	14.11-17.11.2025	<i>Виконано</i>
5	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	19.11-24.11.2025	<i>Виконано</i>
6	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	25.11.2025	<i>Виконано</i>
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	26.11.2025	<i>Виконано</i>
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	27.11-02.12.2025	<i>Виконано</i>
9	Графічні додатки	03.12.2025	<i>Виконано</i>
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	04.12.2025	<i>Виконано</i>

Здобувач

_____ (підпис)

Ольга МАРТИНОВСЬКА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

_____ (підпис)

В'ячеслав ГУБЕНЯ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувачки: Мартиновської Ольги Петрівни

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка
заочна форма здобуття освіти, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»*

**Тема роботи: «Готель із безбар'єрним виробничим середовищем в закладі
ресторанного господарства в Голосіївському районі м. Києва»**

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

Дата захисту 26 грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

В магістерській роботі здійснено аналіз ринку готельних послуг в Голосіївському районі м. Києва. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об'ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підбрано дизайн, що відповідає концепції. На основі здійсненого аналізу було впроваджено безбар'єрне виробниче середовище закладу ресторанного господарства для готелю ділового призначення, категорії 4*, що проектується. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 119 сторінках комп'ютерного тексту та містить 59 таблиць, 10 рисунків. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

Ключові слова: готель ділового призначення, безбар'єрне виробниче середовище, заклад ресторанного господарства, інновація, послуги.

ABSTRACT

The master's thesis analyzes the hotel services market in the Holosiivskyi district of Kyiv. Based on the results of research into the internal and external environment and on the basis of an analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activities is substantiated.

The organizational structure of the service process and the spatial-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions are developed, and a design corresponding to the concept is selected. Based on the analysis, a barrier-free production environment of a restaurant establishment for a business hotel, category 4*, which is being designed, was implemented. A consolidated annual plan for the hotel's economic activity results has been developed. An assessment of capital investments and the payback of the investment project has been carried out.

The qualification work is presented on 119 pages of computer text and contains 59 tables, 10 figures. Graphic material contains 4 sheets.

Keywords: business hotel, accessible (barrier-free) production work environment, restaurant establishment, innovation, services.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	10
1.1. Інновації щодо безбар'єрного середовища в готельних підприємствах: соціальне значення та вплив на конкурентоспроможність.....	10
1.2. Аналіз сучасних тенденцій безбар'єрного виробничого середовища у міжнародній практиці індустрії гостинності	13
1.3 Формування безбар'єрного виробничого середовища закладу ресторанного господарства при готелі ділового призначення	17
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	23
2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	23
2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	25
2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	30
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	31
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	33
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства..	33
3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	37
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	42
3.4. Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	50
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	50
3.4.2.Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	61
3.4.3. Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	66
3.4.4. Проектування гарячого цеху.....	69
3.4.5. Визначення загальної площі підприємства харчування.....	75
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	76

3.6	Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	79
3.7	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	79
3.8	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	81
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....		85
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	85
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	86
4.3.	Пропозиції щодо дизайну.....	89
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....		92
5.1.	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	92
5.2.	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	96
5.3.	Розробка плану з праці.....	98
5.4.	Планування поточних витрат готельного підприємства.....	103
5.5.	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	110
5.6.	Ефективність впровадження інновацій в проєктованому готелі.....	112
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		114
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		116

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Ринок готельних послуг в Україні функціонує в умовах зростання ділової мобільності, проведення конференцій, форумів, навчальних і корпоративних заходів, що формує попит на готелі ділового призначення. Такі підприємства виконують не лише функцію розміщення, а й забезпечують організацію робочого простору та проведення офіційних подій. У зв'язку з цим важливим є обґрунтоване планування діяльності готелю ділового призначення, спрямоване на відповідність його інфраструктури та сервісу реальним потребам бізнес-клієнтів.

Водночас повномасштабна війна, що триває в Україні, призвела до стійкого зростання кількості осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. За цих умов формування безбар'єрного середовища в готелях ділового призначення набуває практичного значення та виходить за межі формального дотримання нормативних вимог. Урахування принципів доступності під час проектування та організації виробничих приміщень і процесів готелю спрямоване передусім на створення безпечних, зручних та ефективних умов праці персоналу. Забезпечення доступності для працівників з різними фізичними можливостями сприяє оптимізації робочих процесів, зниженню виробничих ризиків і підвищенню якості виконання професійних обов'язків, що опосередковано впливає на рівень та стабільність надання готельних послуг споживачам.

Метою магістерської роботи є розроблення інноваційних, маркетингових, організаційно-технологічних, інженерних і економічних аспектів роботи готелю ділового призначення із безбар'єрним виробничим середовищем у закладі ресторанного господарства.

Відповідно до мети магістерської роботи визначено такі **завдання**:

- визначити перспективні напрямки впровадження безбар'єрних виробничих середовищ в закладах ресторанного господарства та в готельних підприємствах;

- проаналізувати впровадження у готелі безбар'єрного закладу ресторанного господарства;
- здійснити характеристику регіону, де планується розмістити підприємство та провести обґрунтування вибору місця будівництва;
- провести аналіз існуючого ринку готельних послуг;
- здійснити дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг;
- визначити концептуальні засади діяльності готелю ;
- окреслити моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства;
- описати організацію харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення;
- охарактеризувати структуру та характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення;
- провести характеристику приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення;
- провести характеристику приміщень культурно-дозвільного призначення;
- провести характеристику службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення;
- визначити загальну площу готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі;
- провести характеристику інженерних систем засобу розміщення;
- виокремити пропозиції щодо дизайну;
- здійснити обґрунтування операційних доходів готелю;
- здійснити планування поточних витрат готелю;
- здійснити планування операційного прибутку та визначити економічну ефективність діяльності готелю;
- здійснити визначення ефективності впровадження інновацій в готелі, що проектується.

Об'єкт дослідження: техніко-економічне обґрунтування, технологічне проєктування, організація та функціонування готелю ділового призначення із закладом ресторанного господарства із безбар'єрним виробничим середовищем.

Предмет дослідження: інноваційні, маркетингові, організаційно-технологічні, інженерні та економічні рішення щодо створення безбар'єрного середовища у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства при готелі ділового призначення.

У даній магістерській роботі будуть використовуватися методи аналізу (маркетингового середовища і його чинників; запропонованої інновації), розрахунку та порівняння.

Основні джерела інформації: періодичні видання, підручники, законодавчі акти, нормативна документація, сайти мережі Інтернет.

Структура магістерської роботи складається зі вступу, п'яťох розділів, висновків, списку використаної літератури та додатків.

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1.Інновації щодо безбар'єрного середовища в готельних підприємствах: соціальне значення та вплив на конкурентоспроможність

Інноваційний розвиток є одним із ключових чинників забезпечення стабільного функціонування та довгострокової конкурентоспроможності підприємств готельного господарства. В умовах глобалізації, цифровізації сервісів, зростання мобільності населення та трансформації споживчих очікувань готелі змушені постійно адаптуватися до змін зовнішнього середовища. Інновації у сфері гостинності охоплюють широкий спектр напрямів – від упровадження нових інформаційних технологій і цифрових каналів комунікації до вдосконалення просторової організації, сервісних стандартів і кадрової політики.

В готельному бізнесі інновації не обмежуються створенням нових продуктів або технологій у вузькому розумінні. Вони часто мають комплексний характер і проявляються через поєднання технічних, організаційних, управлінських і соціальних рішень.

У контексті сучасного розвитку готельного господарства дедалі більшої уваги набувають інновації, спрямовані на формування доступного та інклюзивного середовища. Це пов'язано як із нормативними вимогами державної політики у сфері безбар'єрності, так і зі зміною соціальної структури споживачів готельних послуг. Безбар'єрність перестає бути виключно архітектурною вимогою та розглядається як стратегічний ресурс розвитку підприємства.

Безбар'єрне середовище в готельних підприємствах – це система просторових, організаційних, інформаційних і сервісних рішень, що забезпечує можливість повноцінного користування послугами всіма категоріями відвідувачів і працівників незалежно від рівня їхньої мобільності, фізичних або сенсорних особливостей.

Інноваційний характер безбар'єрного середовища полягає в тому, що його впровадження вимагає переосмислення традиційних підходів до

проектування, експлуатації та управління готельними об'єктами. Це стосується не лише архітектурно-планувальних рішень, але й стандартів обслуговування, логістики руху гостей, організації праці персоналу, а також комунікаційних процесів.

Особливої актуальності питання безбар'єрного середовища в готельних підприємствах набули в умовах повномасштабної війни, що триває в Україні. Воєнні дії спричинили суттєве зростання кількості осіб з інвалідністю, зокрема серед військовослужбовців і цивільного населення. Крім того, війна призвела до збільшення частки людей з тимчасовими обмеженнями мобільності, психологічними травмами, порушеннями зору та слуху.

В даних умовах готельні підприємства виконують важливу соціальну функцію, забезпечуючи можливість безпечного та доступного перебування людей з різними потребами під час службових поїздок, лікування, реабілітації, участі в офіційних заходах або вимушеного переміщення. Формування безбар'єрного середовища стає не лише вимогою часу, а й елементом національної політики відновлення та соціальної інтеграції.

З економічної точки зору інновації щодо безбар'єрного середовища формують низку конкурентних переваг для готельних підприємств. Доступність розширює потенційну базу гостей за рахунок залучення гостей з інвалідністю, маломобільних осіб, літніх людей, сімей з дітьми та осіб із тимчасовими травмами. Інклюзивність позитивно впливає на імідж готелю, підвищуючи рівень довіри з боку гостей, партнерів і інвесторів.

Безбар'єрне середовище сприяє підвищенню якості сервісу загалом, оскільки більшість рішень універсального дизайну роблять простір більш зручним і логічним для всіх користувачів. Це зменшує кількість скарг, підвищує швидкість обслуговування та оптимізує внутрішні процеси [20, 21].

Таблиця 1.1. – Вплив інновацій безбар'єрності на конкурентоспроможність готельного підприємства

Напрямок впливу	Зміст впливу	Результат
Ринковий	Розширення цільової аудиторії	Зростання попиту
Іміджевий	Формування репутації соціально відповідального бізнесу	Підвищення лояльності
Операційний	Оптимізація потоків гостей і персоналу	Підвищення ефективності
Інвестиційний	Відповідність міжнародним стандартам	Підвищення привабливості

Джерело: сформовано автором

Безбар'єрність для гостей у готельних підприємствах охоплює такі основні складові: доступність прилеглої території та паркування; безперешкодний вхід до будівлі; доступні горизонтальні й вертикальні комунікації; адаптовані номери; доступні санітарні приміщення; зрозумілу навігацію та інформаційне забезпечення.

Усі ці елементи розглядаються як єдина система, оскільки наявність окремих адаптованих рішень без цілісного підходу не забезпечує реальної доступності.

Інновації безбар'єрного виробничого середовища для працівників готелю

На відміну від практики, що зосереджується виключно на доступності для гостей, сучасні підходи до інклюзивності передбачають створення безбар'єрного виробничого середовища для працівників готелю. Це особливо актуально в умовах дефіциту кадрів у сфері гостинності та зростання соціальної відповідальності бізнесу.

Безбар'єрне виробниче середовище для працівників охоплює: доступність службових входів і приміщень; адаптацію робочих місць; доступні санітарно-побутові зони для персоналу; безпечні шляхи евакуації; інклюзивні стандарти комунікації та управління [24].

Таблиця 1.2 – Основні елементи безбар'єрного виробничого середовища персоналу готелю

Елемент	Характеристика
Робоче місце	Регульована висота поверхонь, вільні проходи
Санітарні приміщення	Адаптовані кабінки для персоналу
Комунікації	Доступні коридори, ліфти
Управління	Гнучкі графіки, адаптовані інструкції

Джерело: сформовано автором

Створення таких умов дозволяє залучати до роботи осіб з інвалідністю, ветеранів війни та інших категорій працівників, що відповідає сучасним підходам до соціально відповідального управління персоналом.

Таким чином, інновації щодо безбар'єрного середовища в готельних підприємствах мають комплексний характер і поєднують соціальну, економічну та управлінську складові. Вони сприяють підвищенню конкурентоспроможності підприємств, відповідають сучасним викликам українського суспільства та формують основу для сталого розвитку сфери гостинності.

1.2. Аналіз сучасних тенденцій безбар'єрного виробничого середовища у міжнародній практиці індустрії гостинності

У міжнародній практиці індустрії гостинності поняття безбар'єрності зазнало суттєвої еволюції. Якщо на початкових етапах увага зосереджувалася переважно на доступності туристичних об'єктів для відвідувачів, то сучасні підходи дедалі більше орієнтовані на створення безбар'єрного виробничого середовища, що забезпечує можливість працевлаштування людей з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у закладах готельно-ресторанного господарства.

Формування міжнародних підходів до безбар'єрності тісно пов'язане з діяльністю Всесвітньої туристської організації (UNWTO). Починаючи з 1990-х років, у документах UNWTO поступово закріплюється ідея рівного доступу не лише до туристичних послуг, але й до участі у створенні цих послуг, тобто до зайнятості в індустрії гостинності.

Прийняті резолюції та декларації UNWTO закликають держави-члени: забезпечувати доступність туристичних об'єктів і установ; створювати умови для професійної діяльності осіб з інвалідністю; поширювати об'єктивну інформацію про доступні робочі та сервісні середовища [11].

Таким чином, на міжнародному рівні закладено основу для розвитку інклюзивного ринку праці в готельно-ресторанній сфері.

За даними світової статистики, близько 15 % населення світу мають стійкі або тимчасові обмеження функціональних можливостей. У країнах Європейського Союзу цей показник є вищим, що формує об'єктивну потребу в адаптації виробничих середовищ до різних фізичних можливостей працівників. Індустрія гостинності, яка характеризується широким спектром професій – від адміністративних до виробничих і сервісних, – розглядається як перспективна сфера для інклюзивного працевлаштування.

Особливої актуальності це питання набуває для України у зв'язку з повномасштабною війною, наслідком якої стало зростання кількості людей з інвалідністю серед працездатного населення. У міжнародній практиці такі виклики розглядаються не лише як соціальна проблема, а як стимул до модернізації виробничих процесів і кадрової політики.

Міжнародний досвід свідчить, що безбар'єрне виробниче середовище в готельно-ресторанній сфері формується за кількома ключовими напрямками. До таких складових належать: архітектурно-планувальна доступність службових і виробничих приміщень; адаптація робочих місць; безпечна організація технологічних процесів; інклюзивне управління персоналом.

У США питання інклюзивності праці у сфері гостинності регулюється стандартами універсального дизайну, які розробляються та оновлюються United States Access Board. Ці стандарти поширюються не лише на громадські зони готелів і ресторанів, а й на: кухонні приміщення, зони миття посуду, склади, приміщення для персоналу, службові входи та евакуаційні шляхи.

Адаптація виробничого середовища дозволяє працевлаштовувати людей з інвалідністю на посадах адміністраторів, операторів бронювання, працівників служби прийому, помічників кухні, працівників складу та логістики.

Таблиця 1.3 - Характеристика безбар'єрного виробничого середовища у закладах гостинності США [11]

Елемент	Характеристика
Службові входи	Пандуси, автоматичні двері
Робочі поверхні	Регульована висота
Комунікації	Безпорогові проходи
Організація праці	Гнучкі графіки
Навчання персоналу	Обов'язкові програми інклюзії

У країнах Європейського Союзу формування безбар'єрного виробничого середовища є складовою державної політики зайнятості та соціальної інтеграції. Європейська мережа доступного туризму (ENAT) сприяє поширенню кращих практик, що включають: адаптацію службових приміщень; створення доступних санітарно-побутових зон для персоналу; впровадження інклюзивних стандартів внутрішньої комунікації; співпрацю роботодавців з громадськими організаціями.

Таблиця 1.4 - Порівняльна характеристика підходів до безбар'єрного виробничого середовища у країнах ЄС [8-12]

Країна	Основний акцент	Результат
Іспанія	Адаптація робочих місць	Зростання зайнятості
Італія	Інформаційна доступність	Професійна інтеграція
Велика Британія	Кадрова політика	Зниження безробіття
Нідерланди	Системний підхід	Стала модель інклюзії

У Нідерландах місто Бреда стало прикладом комплексного підходу до доступності, включаючи створення умов для працевлаштування людей з інвалідністю у сфері гостинності. Влада міста співпрацює з бізнесом і громадськими організаціями з метою адаптації виробничих процесів і навчання персоналу.

В Ізраїлі інклюзивність у сфері гостинності передбачає не лише доступність для туристів, але й можливість роботи людей з інвалідністю в готелях, ресторанах і транспортній інфраструктурі. Значна увага приділяється безпечній організації робочих процесів і адаптації робочих зон.

Таблиця 1.5 – Відповідність міжнародних практик формування безбар'єрного виробничого середовища та можливості їх впровадження в Україні

Країна / регіон	Ключова міжнародна практика	Сфера застосування у закладах гостинності	Потенціал упровадження в Україні	Очікуваний ефект
США	Стандарти універсального дизайну для виробничих приміщень (службові входи, кухні, склади)	Кухні, мийні відділення, склади, приміщення персоналу	Високий – за умови адаптації ДБН та контролю їх виконання	Розширення можливостей працевлаштування, підвищення безпеки праці
ЄС (загально)	Інтеграція безбар'єрності у політику зайнятості та HR-стратегію	Управління персоналом, внутрішні комунікації	Середній – потребує змін у кадровій політиці підприємств	Зниження плинності кадрів, підвищення лояльності персоналу
Іспанія	Державна підтримка роботодавців, які створюють інклюзивні робочі місця	Заклади харчування, сервісні служби	Середній – за умови фінансових стимулів	Створення нових робочих місць, соціальна інтеграція
Італія	Інформаційна доступність і спеціалізовані платформи для працівників з інвалідністю	Адміністративні та сервісні підрозділи	Середній – можливе впровадження через цифрові сервіси	Підвищення поінформованості та доступу до вакансій
Велика Британія	Інклюзивна кадрова політика та навчання персоналу	Підготовка персоналу, менеджмент	Високий – можливе впровадження через освітні програми	Підвищення якості управління, формування інклюзивної культури
Нідерланди	Системний підхід (державна – бізнес – громада)	Виробничі та допоміжні приміщення	Середній – потребує міжсекторальної взаємодії	Сталий розвиток інклюзивної інфраструктури

Ізраїль	Адаптація виробничих процесів та логістики персоналу	Кухні, склади, транспортне забезпечення	Середній – потребує модернізації процесів	Підвищення ефективності виробництва
Україна (перспектива)	Комплексне формування безбар'єрного виробничого середовища	Заклади ресторанного господарства	Потенційно високий – за умов нормативної та управлінської підтримки	Соціально-економічний ефект, реінтеграція осіб з інвалідністю

Джерело: сформовано автором

Дані таблиці свідчать, що більшість міжнародних практик формування безбар'єрного виробничого середовища мають потенціал для впровадження в Україні. Найбільш перспективними є підходи, пов'язані з адаптацією виробничих приміщень, інклюзивною кадровою політикою та системною взаємодією держави й бізнесу. Це створює підґрунтя для подальшого розвитку безбар'єрного виробничого середовища у закладах ресторанного господарства України.

Міжнародний досвід свідчить, що безбар'єрне виробниче середовище в індустрії гостинності формується як результат системної взаємодії архітектурних, організаційних та управлінських рішень. Перехід від орієнтації виключно на гостей до включення працівників з інвалідністю у виробничі процеси є ключовою тенденцією сучасної міжнародної практики. Для України адаптація таких підходів має важливе значення в умовах післявоєнного відновлення та реформування ринку праці.

1.3. Формування безбар'єрного виробничого середовища закладу ресторанного господарства при готелі ділового призначення

Проектований заклад ресторанного господарства при готелі ділового призначення категорії 4* на 80 номерів орієнтований на впровадження комплексної концепції безбар'єрного виробничого середовища, що передбачає створення умов для працевлаштування та безпечної роботи осіб з інвалідністю і маломобільних працівників, насамперед у виробничих підрозділах ресторану. Такий підхід відповідає сучасним вимогам

інклюзивного розвитку, соціальної відповідальності бізнесу та актуальним викликам ринку праці України.

Метою формування безбар'єрного виробничого середовища є забезпечення безперешкодного доступу працівників до робочих місць, створення ергономічних і безпечних умов праці, адаптація технологічних процесів і обладнання, що дозволяє залучати до роботи осіб з різними видами функціональних обмежень без зниження якості виробничого процесу.

Основні завдання формування безбар'єрного виробничого середовища ресторану:

- створення доступних шляхів пересування працівників між функціональними зонами;
- адаптація робочих місць у виробничих цехах, зокрема в гарячому цеху;
- підбір технологічного обладнання з урахуванням ергономіки та безпеки;
- забезпечення умов охорони праці для працівників з інвалідністю;
- підвищення конкурентоспроможності ресторану як роботодавця.

Особливості створення безбар'єрного виробничого середовища в гарячому цеху

Гарячий цех є одним із найбільш технологічно насичених та потенційно небезпечних виробничих підрозділів ресторану, що зумовлює підвищені вимоги до організації безбар'єрного середовища. У міжнародній практиці інклюзивного ресторанного господарства безбар'єрність гарячого цеху досягається шляхом поєднання просторових, технічних та організаційних рішень.

До ключових вимог належать: ширина проходів між обладнанням не менше 1,5 м; відсутність порогів і перепадів висот; використання регульованих по висоті робочих поверхонь; застосування обладнання з фронтальним доступом і сенсорним керуванням; протиковзкі, термостійкі підлогові покриття;

чітка візуалізація небезпечних зон.



Джерело: сформовано за допомогою ChatGPT 5.2 Thinking [26, 27]

Рис. 1.1. – Приклади адаптованого технологічного обладнання та планування гарячого цеху для працівників з особливими потребами

Для працівників з особливими потребами в гарячому цеху передбачаються:

- індивідуальні інструкції з охорони праці;
- контрастне маркування небезпечних зон;
- аварійні кнопки вимкнення обладнання;
- знижений рівень шуму та теплового навантаження;
- можливість гнучкого графіка роботи.

Таблиця 1.6 – Перелік обладнання та розрахунок корисної площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка / модель	К-кість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²	Особливості безбар'єрності
Електрична плита з фронтальним керуванням	Electrolux Professional E7ECED2CF0	2	670×750×600	1,00	Фронтальне розташування органів керування, безпечна висота робочої поверхні
Пароконвекційна піч з автоматичними програмами	Electrolux SkyLine ProS 6GN1/1	1	990×440×1020	0,43	Сенсорна панель керування, автоматичне закривання дверцят
Електрична сковорода	Electrolux E7BREH0CE0	1	650×450×600	0,29	Термозахист, ергономічні

					ручки
Гриль електричний	Electrolux E7GRGHGCF 0	1	780×450×600	0,35	Термостійкі ручки, чітка індикація температури
Марміт	Electrolux E7BANE0CE0	1	890×400×500	0,36	Безпечна зона доступу, мінімальний ризик опіків
Стіл виробничий регульований по висоті	ProfEquip ST-HR-700	3	780×456×600	1,06	Регулювання висоти, можливість під'їзду інвалідного візка
Холодильна шафа	Electrolux REX71X	1	1019×567×1450	0,57	Нижнє розташування полиць, зручний доступ
Ванна мийна трисекційна	ProfEquip WM-3/1500	2	1499×655×570	1,96	Фронтальний доступ, відсутність порогів
Стелаж виробничий	ProfEquip SR-1100	2	1100×540×900	1,18	Знижена висота полиць для зручного користування
Раковина для миття рук	ProfEquip HW-500 сенсорна	1	467×543×600	0,25	Сенсорний змішувач, безконтактне керування
Бачок для відходів	ProfEquip WB-60 Pedal	1	456×600×450	0,27	Педальне відкривання, мінімізація фізичних зусиль

Корисна площа гарячого цеху визначається як сума площ, зайнятих встановленим обладнанням:

$$S_{\text{кор}} = \sum(p \cdot S), \text{ де}$$

p — кількість одиниць обладнання;

S — площа, яку займає одиниця обладнання.

Орієнтовна загальна площа гарячого цеху:

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{кор}}}{k},$$

де k — коефіцієнт використання площі (для гарячого цеху **0,3** адже на сьогодні є технічні рішення для виконання більшої кількості технологічних операцій на такій самій виробничій площі, ніж це було раніше.).

Орієнтовна площа гарячого цеху становить 31 м², що відповідає вимогам безпечного та безбар'єрного виробничого середовища.



Джерело: сформовано за допомогою ChatGPT 5.2 Thinking [26,27]

Рис.1.2 – Робочі зони працівників з особливими потребами

Запропоновані інноваційні рішення щодо формування безбар'єрного виробничого середовища в гарячому цеху ресторану при готелі ділового призначення спрямовані не лише на технічну модернізацію простору, а й на комплексне забезпечення безпечних та адаптованих умов праці для персоналу, зокрема осіб з інвалідністю. Реалізація таких рішень дозволяє розширити можливості їх працевлаштування, підвищити рівень виробничої безпеки, ергономічності робочих місць і стабільність технологічних процесів.

У межах інноваційного підходу особлива увага приділяється питанням охорони праці, які передбачають зниження фізичних навантажень, мінімізацію ризику опіків і травматизму. Організація робочих місць враховує потреби працівників з обмеженою мобільністю шляхом забезпечення достатніх проходів, можливості під'їзду допоміжних засобів та регульованої висоти робочих поверхонь. Система НАССР у гарячому цеху реалізується

шляхом чіткого зонування процесів, спрощення маршрутів руху сировини й готової продукції, а також використання автоматизованих програм приготування, що зменшують залежність від ручних операцій і людського фактора. Це сприяє одночасному забезпеченню харчової безпеки та стабільної якості страв. Детальніше описано **в пункті 3.4.4.**

Таким чином, інноваційний потенціал проєкту реалізується через поєднання сучасного обладнання, раціонального планування виробничого простору, адаптованих умов праці, вимог охорони праці та принципів НАССР, що в сукупності формує інклюзивну модель гарячого цеху як складову сталого розвитку та конкурентної переваги ресторану при готелі ділового призначення.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Київ є адміністративним і діловим центром України та зберігає функції ключового вузла для внутрішніх переміщень, службових поїздок, діяльності центральних офісів компаній і проведення професійних заходів. У воєнний період попит на готельні послуги в столиці має нестабільний характер і залежить від безпекової ситуації, логістики, стану енергосистеми та загальної ділової активності. Водночас зростає значення внутрішнього туризму, короткострокових поїздок, а також потреб у розміщенні учасників офіційних і робочих заходів, гуманітарних місій, освітніх та медичних програм.

Столиця займає вигідне географічне положення на перетині ключових транспортних шляхів – залізничних, автомобільних та повітряних, що сприяє розвитку її туристичних та ділових зв'язків [1].

На території міста зосереджено понад 2100 об'єктів культурної спадщини, серед яких пам'ятки світового значення: Софійський собор і Києво-Печерська лавра – об'єкти списку ЮНЕСКО. Крім того, Київ має розвинену культурно-дозвіллеву інфраструктуру: понад 100 музеїв, 30 театрів, десятки галерей та концертних майданчиків [2].

Площа міста складає близько 836 км². Завдяки природно-рекреаційним зонам (Пуща-Водиця, Конча-Заспа), Київ зберігає статус одного з головних курортних і рекреаційних центрів України. Розташування на межі Полісся та Лісостепу забезпечує місту сприятливий клімат і водозабезпеченість, що створює додаткові можливості для розвитку туризму [3].

Станом на початок 2025 року у Києві працює понад 110 готелів різних категорій, загальною місткістю близько 16,5 тис. місць. Завантаження готелів у середньому становить близько 42 %, хоча у пікові сезони (квітень-червень, вересень-жовтень) цей показник досягає 65 % [4].

За підсумками 2024 року Київ відвідало близько 160 тис. іноземних туристів та понад 300 тис. внутрішніх мандрівників. В умовах поживлення

ділової активності та зростання внутрішнього туризму потреба у сучасних готелях, що відповідають стандартам безбар'єрності, стає дедалі гострішою. Зокрема, розвиток інклюзивного середовища у сфері гостинності є однією з пріоритетних задач міста [5].

Місце вибору для проєктованого готелю – вул. Жилянська, 47 – розташоване у центрі міської ділової активності, поряд з НСК «Олімпійський», Хрещатиком, Майданом Незалежності, а також великими торгово-розважальними центрами («Гулівер», «Арена Сіті»). Таке розташування забезпечує високу привабливість для бізнес-туристів і мандрівників.

Транспортна доступність об'єкта:

- до станцій метро «Університет» та «Площа Українських Героїв» – 7–10 хвилин пішки;
- до аеропорту «Київ» (Жуляни) – близько 20 хвилин на авто;
- до аеропорту «Бориспіль» – 35 хвилин;
- до центрального вокзалу – 15 хвилин

Локація характеризується високою доступністю до бізнес-об'єктів, транспортних вузлів та міської інфраструктури, що є критично важливим для готелю ділового призначення в умовах скорочення часу перебування гостей та зростання вимог до логістики. Транспортна доступність об'єкта (метро, залізничний вокзал, аеропорти) формує потенціал залучення бізнес-клієнтів і внутрішніх мандрівників навіть за умов воєнних обмежень.

Таким чином, вибір ділянки на вул. Жилянській 47 обґрунтований концентрацією ділової активності, транспортною доступністю та можливістю створення сучасного готелю, у якому конкурентна перевага формується не лише через сервіс для гостей, а через інклюзивну організацію роботи та безбар'єрне виробниче середовище закладу ресторанного господарства (працевлаштування людей з інвалідністю).

2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг

У межах кваліфікаційної роботи проведено аналіз конкурентного середовища в радіусі 2 км від запропонованої локації, що відображено на ситуаційному плані (рис. 2.1). Визначено перелік найближчих засобів розміщення, які пропонують послуги для бізнес- та змішаних сегментів.

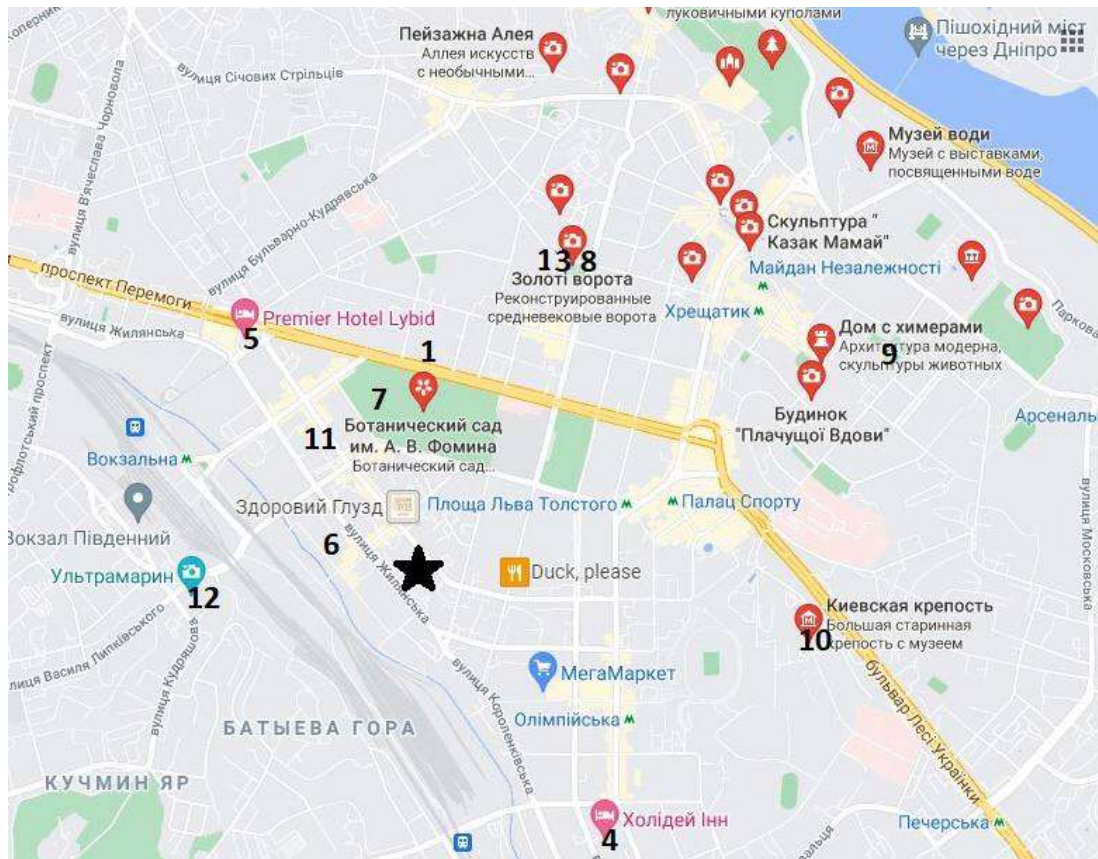


Рис 2.1. – Ситуаційний план

Джерело: сформовано автором

Таблиця 2.1. – Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	1. Засіб розміщення, що проектується	
	2. Конкуренти	
1.	Hilton Kyiv	Бізнес готель, категорія 5*, 278 номерів
2.	Sky Loft Hotel Kyiv by Rixwell	Туристичний, бізнес готель, категорія 4*, 255 номерів
3.	Park Inn by Radisson Kyiv Troyitska	Туристичний, бізнес готель, категорія 4*, 196 номерів
4.	Holiday Inn	Туристичний, бізнес готель, категорія 4*, 60 номерів
5.	Premier Hotel Lybid	Туристичний, бізнес готель, категорія 3*, 274 номерів
6.	Reikartz Аташе	Бізнес готель, категорія 3*,

		20 номерів
	3. Місця зосередження туристів	
7.	Ботанічний сад ім. акад. О. В. Фоміна	
8.	Золоті ворота	
9.	Дім з химерами	
10.	Київська фортеця	
11.	Меморіальний будинок-музей М.В. Лисенка	
12.	Торгово-розважальний центр «Ультрамарин»	
13.	Володимирський кафедральний собор	

Джерело: сформовано автором

Провівши аналіз макросередовища міста Київ, стає зрозумілим, що існуючий ринок готельних послуг досить широкий, і має широку конкуренцію для новостворених готельних підприємств.

На основі цього було складено табл. 2.2 «Забезпеченість досліджуваного регіону готелями» та показано їх номерний фонд, середньорічні завантаження номерного фонду, інфраструктуру та послуги які вони надають, а також чи є вони прямими конкурентами новому готельному підприємству що проектується.

Таблиця 2.2

Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

№	Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика (від, грн)	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	Hilton Kyiv	Бульвар Тараса Шевченка, 30	Бізнес-готель	*****	262 номери; Стандарт 8 900 грн; Деліх: 10 800 грн; Люкс 15 600 грн; Президентський люкс: 23 400 грн	Ресторан, бар, конференц-зали, спа, басейн, фітнес, хімчистка, трансфер, консьєрж	90
2	Sky Loft Hotel Kyiv by Rixwell	Вул. Еспланадна, 17	Бізнес/туристичний	****	255 номерів; Стандарт 2 800 грн; Покращений 3 600 грн; Люкс 5 300 грн; Сімейний	Ресторан, бар, конференц-зали, сауна, спа, парковка, хімчистка, трансфер	85

					5 800 грн		
3	Premier Hotel Rus	Вул. Госпітальна, 4	Туристичний	***	249 номерів; Стандарт 1 100 грн; Люкс 2 600 грн; Апартаменти 5 500 грн	Кафе, бар, фітнес, конференц-зал, хімчистка, парковка, Wi-Fi	75
4	Greguar Hotel & Apartments	Вул. Велика Васильківська, 67/7	Апарт-готель	****	25 номерів; Студіо 1 700 грн; Люкс 3 200 грн; Сімейний 4 700 грн	Ресторан, бар, автостоянка, фітнес, консьерж, Wi-Fi	70
5	Royal Olympic Hotel	Вул. Госпітальна, 12Д	Бізнес/туристичний	****	65 номерів; Стандарт 1 100 грн; Делюкс 1 600 грн; Люкс 2 400 грн	Ресторан, конференц-зал, паркінг, хімчистка, туристичні послуги	80
6	Holiday Inn Kyiv	Вул. Велика Васильківська, 100	Бізнес/туристичний	****	60 номерів; Стандарт 3 800 грн; Люкс: 5 300 грн; Представницький 6 400 грн	Ресторан, бар, басейн, конференц-зал, трансфер, прокат авто	85
7	Park Inn by Radisson Kyiv Troyitska	Вул. Велика Васильківська, 55	Бізнес/туристичний	****	196 номерів; Стандарт 2 800 грн; Superior 3 800 грн; Junior Люкс 5 200 грн; Сімейний 3 900 грн	Ресторан, бар, спа, конференц-зал, басейн, трансфер, прокат авто	85
8	Hotel Classic	Вул. Жиллянська, 118	Туристичний	***	50 номерів; Стандарт 1 500 грн; Люкс 1 800 грн	Кафе, бар, бізнес-послуги, паркінг, трансфер, Wi-Fi	70
9	Reikartz Attache Kyiv	Вул. Жиллянська, 59	Бізнес	***	30 номерів; Стандарт 1 900 грн; Люкс 3 200 грн	Лобі-бар, кафе, конференц-зали, парковка, Wi-Fi	80

Аналізуючи сучасний стан готельного ринку в Голосіївському районі міста Києва, можна зазначити, що загальна кількість номерів у закладах готельного господарства району становить близько 1192 одиниць. У районі функціонують заклади розміщення різних типів і категорій, серед яких переважають готелі ділового призначення. Основна частина таких підприємств орієнтується на надання базових готельних послуг, зосереджуючи увагу на комфорті проживання гостей, організації харчування та забезпеченні конференц-залів для проведення ділових заходів, тоді як питання організації безбар'єрного виробничого середовища для працівників, зокрема у підрозділах ресторанного господарства, як правило, не розглядаються системно.

Цінова політика діючих закладів є досить широкою — від доступних варіантів вартістю від 1100 грн за ніч (Royal Olympic Hotel) до преміум-пропозицій, де вартість проживання досягає 23 400 грн за добу (Hilton Kyiv). Водночас рівень цін і категорійність готелів не корелюють із наявністю адаптованих умов праці для персоналу, оскільки більшість закладів не декларує і не демонструє комплексних рішень щодо безбар'єрності службових входів, зон персоналу та виробничих приміщень ресторану. Аналіз переваг та недоліків готелів цього району з позицій формування безбар'єрного виробничого середовища наведено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Порівняльна характеристика готелів-конкурентів з позицій формування безбар'єрного виробничого середовища

№	Підприємство готельного господарства	Переваги (умови організації праці)	Недоліки (виробнича безбар'єрність)
1	Hilton Kyiv	Чітка структура службових підрозділів	Відсутність задекларованих рішень щодо адаптації виробничих зон ресторану
2	Sky Loft Hotel Kyiv by Rixwell	Раціональне планування службових приміщень	Виробничі приміщення не адаптовані для працівників з інвалідністю
3	Premier Hotel Rus	Проста організація виробничих процесів	Застарілі службові та виробничі приміщення
4	Greguar Hotel & Apartments	Невеликий масштаб управління персоналом	Відсутні умови для створення безбар'єрного виробничого

			середовища
5	Royal Olympic Hotel	Наявність базових умов для роботи персоналу	Відсутня адаптація робочих місць у виробничих зонах
6	Holiday Inn Kyiv	Міжнародні стандарти управління персоналом	Безбар'єрність праці не інтегрована в концепцію закладу
7	Park Inn by Radisson Kyiv Troyitska	Сучасні бізнес-процеси та планувальні рішення	Відсутні спеціалізовані робочі місця для МГН
8	Hotel Classic	Мінімальні організаційні витрати	Службові та виробничі приміщення не адаптовані
9	Reikartz Attache Kyiv	Гнучка організація роботи персоналу	Обмежені можливості адаптації виробничих приміщень

Джерело: сформовано автором

Аналіз даних таблиці 2.3 свідчить, що більшість готелів-конкурентів не розглядають формування безбар'єрного виробничого середовища як складову організації праці персоналу. Відсутність адаптованих виробничих приміщень ресторану та спеціалізованих робочих місць обмежує можливості працевлаштування осіб з інвалідністю, що формує чітку конкурентну нішу для проєктованого готелю ділового призначення.

Будівництво нового бізнес-готелю категорії 4* із сучасним технічним оснащенням та комфортними номерами дозволить:

- **запропонувати комплексний сервіс**, який виходить за межі базових послуг і включає сучасний оздоровчо-релаксаційний центр, зону спа, фітнес та інші можливості для відновлення сил бізнес-мандрівників;
- **забезпечити безбар'єрне середовище в закладі ресторанного господарства**, що стане конкурентною перевагою на ринку та дозволить залучити нові цільові аудиторії, зокрема маломобільних осіб, для яких сьогоднішня готельна пропозиція є обмеженою;
- **підвищити рівень ділового туризму** у районі завдяки можливості проведення міжнародних конференцій, бізнес-форумів, семінарів із належним рівнем сервісу й технічного забезпечення;
- **задовольнити попит на інноваційні та енергоефективні рішення** у сфері гостинності, що відповідає сучасним трендам сталого розвитку.

Таким чином, створення готелю ділового призначення з безбар'єрним середовищем у Голосіївському районі є обґрунтованим кроком для зміцнення

позицій району як важливого центру ділового туризму Києва, а також для підвищення туристичної та інвестиційної привабливості міста в цілому.

2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів

Потенційними гостями готелю ділового призначення виступають передусім бізнес-туристи, а також гості міста, які приїжджають із метою участі в ділових заходах (конференціях, форумах, семінарах), перемовинах чи офіційних візитах. Додатковий сегмент споживачів складають індивідуальні туристи, сім'ї з дітьми, а також внутрішні мандрівники, які шукають розміщення з високим рівнем сервісу та доступністю.

Визначаючи контингент потенційних споживачів майбутнього готельного підприємства, проводимо аналіз мети перебування подорожуючих туристів в даному районі Києва (рис. 1.2).

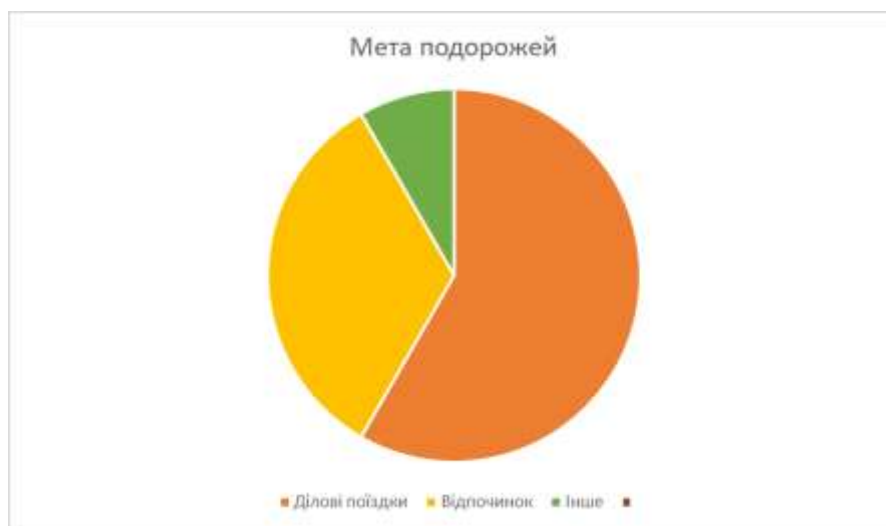


Рис.2.2 – Основна мета подорожей до Києва споживачів готельних послуг

Місце будівництва розташоване у самому центрі, що дозволяє зручне розташування до бізнес-центрів, філіалів компаній та їх офісів, також безпосередня близькість до культурних пам'яток міста. Через зручне розташування потенційними відвідувачами готелю стають іноземні туристи.

Враховавши потік туристів до Києва та загальну кількість і місткість готелів, визначимо місткість готелю, що проектується. Завдяки дуже зручному розташуванню є доцільним побудова середнього засобу

розміщення, що зможе задовольнити існуючий попит туристів та мати стабільну завантаженість протягом року. Проектування засобу розміщення з великою місткістю може мати певні ризики – пов’язані з сезонністю потоків, коливанням туристичного попиту, великою вартістю ділянки землі у районі. Тому, аналізуючи усі фактори, визначимо, що проєктований готель буде місткістю 80 номерів.

2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

В умовах повномасштабної війни в Україні, зниження ділової активності, трансформації туристичних потоків і загострення кадрового дефіциту у сфері гостинності особливого значення набуває формування таких концепцій готельних підприємств, які поєднують економічну доцільність, соціальну відповідальність та адаптивність до сучасних викликів. Для ефективного позиціонування проєктованого готелю на ринку готельних послуг необхідно визначити концептуальні засади його діяльності з урахуванням не лише потреб споживачів, а й умов організації праці персоналу, зокрема можливостей працевлаштування осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.

Сучасні маркетингові дослідження свідчать, що в умовах воєнного стану зростає попит на середні за місткістю готелі ділового призначення, орієнтовані переважно на внутрішній ринок, довготривале проживання, ділові поїздки, роботу гуманітарних місій, міжнародних організацій та релокованого бізнесу. Одночасно відбувається зростання кількості осіб з інвалідністю та підвищення суспільного запиту на інклюзивні умови праці. У зв’язку з цим безбар’єрне виробниче середовище розглядається як елемент конкурентної стратегії готелю на ринку праці, а не лише як складова сервісу для гостей.

Характеристику основних аспектів концепції діяльності проєктованого готелю представлено в табл. 2.4.

Таблиця 2.4. – Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Готель ділового призначення
Спеціалізація	Бізнес-готель із системно сформованим безбар'єрним виробничим середовищем для працівників (у т.ч. у підрозділах ресторанного господарства)
Категорія	4*
Номерний фонд	80 номерів (відповідно до ДБН В.2.2-20:2008): 1 апартамент, 2 люкси, 4 напівлюкси, 23 одномісні стандарти, 40 двомісних стандартів, 10 номерів для МГН; загальна місткість – 140 місць
Місце розташування	м. Київ, вул. Жилянська, 47; центральна ділова частина міста
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна з урахуванням адаптації робочих місць
Характеристика споруди	Сучасна багатоповерхова будівля з безбар'єрними шляхами переміщення для гостей і персоналу
Дизайн та планувальні рішення	Сучасний функціоналізм із пріоритетом ергономіки, безпеки та доступності виробничих зон
Контингент споживачів	Бізнес-туристи, внутрішні мандрівники, учасники ділових заходів, представники міжнародних організацій
Кадрова концепція	Орієнтація на інклюзивну зайнятість, створення умов для праці осіб з інвалідністю та маломобільних груп
Основні послуги	Проживання, харчування, конференц-послуги
Додаткові послуги	Трансфер, організація ділових заходів, room-service, wellness-зона, послуги для тривалого проживання
Інфраструктура	Ресторан із безбар'єрними виробничими приміщеннями, лобі-бар, конференц-зал, переговорні кімнати, бізнес-центр, спортзал, спа, паркінг
Режим роботи	Готель – цілодобово; ресторан: 7:00–22:00; лобі-бар: 8:00–00:00
Площа земельної ділянки	5500

Джерело: сформовано автором

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів розраховують за формулою:

$$S_d = n_z * N$$

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

N - місткість готелю, місць

$$S = 55 * 100 = 5500 (m^2)$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Лінійно-функціональний (комбінований) тип організаційної структури покликаний усунути недоліки окремих лінійних і функціональних структур управління. У такій моделі функціональні ланки не мають прямого адміністративного впливу на виконавців, однак відіграють ключову роль в підготовці управлінських рішень. Вони розробляють рекомендації, пропозиції, плани та передають їх лінійним керівникам, які вже здійснюють безпосереднє керівництво персоналом.

У межах комбінованої структури першому (лінійному) керівнику допомагає спеціальний апарат управління, що складається з функціональних підрозділів – відділів, груп і бюро. Роль функціональних органів залежить від масштабів діяльності підприємства та особливостей його управлінської структури. На нижчих рівнях управління домінує лінійна підпорядкованість, однак зі зростанням рівня управління посилюється значення функціональних служб.

Функціональні підрозділи здійснюють технічну підготовку виробничих процесів, аналізують виробничі завдання, пропонують варіанти рішень, а також частково беруть на себе планування, фінансові та аналітичні функції, що дає змогу лінійним керівникам зосередитися на організації роботи виконавців.

Характеристика основних служб, які формують функціональну організаційну структуру готелю, наведена у табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	- бронювання; - попереднє замовлення місць у готелі; - прийом, реєстрація і розміщення гостей; - надання послуг проживання; - надання додаткових послуг; - остаточний розрахунок і оформлення	- менеджер служби прийому та розміщення; - спеціаліст з бронювання; - адміністратор; - носій багажу; - водії

	виїзду	
Служба управління номерним фондом (відділ обслуговування)	Вирішення питань, пов'язаних з бронюванням номерів, прийомом туристів, їх реєстрацією, розміщенням; забезпечення обслуговування у номерах; підтримка санітарно-гігієнічного стану житлових приміщень та комфортних умов проживання	- менеджер з експлуатації номерів; - менеджери поверхів; - покоївки, прибиральниці; - консьерж; - портье; - посильні; - охоронці
Служба закладів ресторанного господарства	Забезпечує обслуговування гостей у закладах харчування; організація та обслуговування банкетів, презентацій та інших заходів	- кухарі; - бармен, бариста; - офіціанти; - адміністратор; - мийниці, прибиральниці
Адміністративна служба	Організовує управління всіма службами готелю; веде фінансову та кадрову діяльність; створює умови праці; контролює охорону праці, протипожежну та екологічну безпеку	- менеджери; - секретар; - інспектор з техніки та пожежної безпеки
Комерційна служба (маркетинг і продажі)	Стратегічне й оперативне планування, аналіз господарської діяльності, розробка маркетингових стратегій	- комерційний директор; - служба маркетингу
Інженерно-технічні служби	Забезпечують функціонування систем кондиціонування, опалення, водопостачання, електромереж, ремонту, телебачення та зв'язку	Службою керує головний інженер. Йому підпорядковуються: - електрик; - сантехнік; - двірник; - інженер автоматизованих комп'ютерних систем
Служба ділового призначення	Організація та технічне забезпечення конференцій, тренінгів, зустрічей; надання приміщень, техніки, послуг асистентів	- менеджери; - секретар; - перекладачі; - технічні працівники

Переваги даної організаційної структури

- висока компетентність спеціалістів, що відповідають за конкретні функції;
- можливість оптимізації роботи керівників за рахунок передачі частини функцій спеціалізованим службам;
- централізований контроль стратегічних результатів діяльності;
- відповідність структури стратегічним цілям підприємства;
- ефективність управління при повторюваних та стандартизованих операціях;
- висока адаптивність до створення нових функціональних підрозділів.

Недоліки

- складність у підтриманні постійної взаємодії між функціональними службами;
- можливі конфлікти через подвійне підпорядкування;
- зниження відповідальності виконавців;
- передача відповідальності за прибутковість на вищий рівень управління.

Обрану організаційну структуру управління засобом розміщення зображено схематично (Рис 3.1, 3.2).

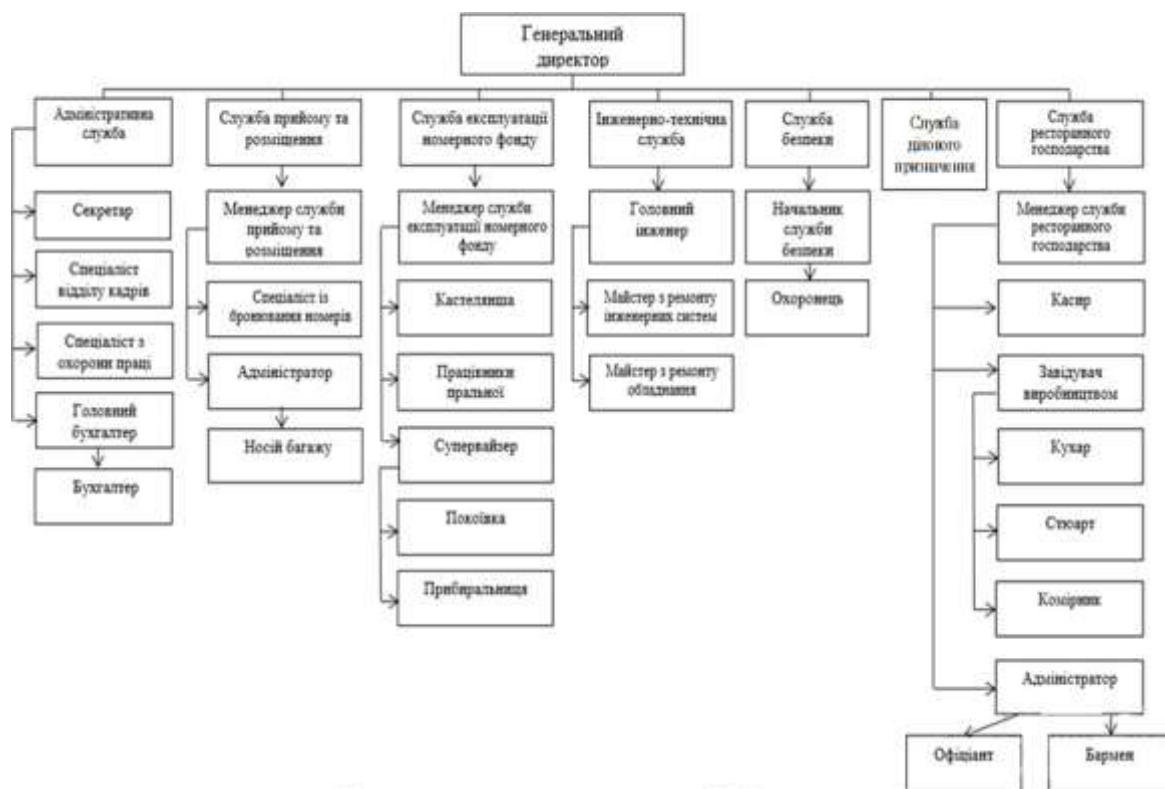


Рис 3.1. – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління готелем

Після визначення всіх служб готелю та відображення запланованого організаційної структури управління, створюється функціональна схема готельного підприємства з технологічними зв'язками рис. 3.2.



Рис.3.2 – Функціональна схема засобу розміщення

Імідж готелю, його фірмовий стиль повинен бути підкріплений виправданим і зручним складом приміщень готелів. За функціональним призначенням у готелі виділяють:

- приймально-вестибюльну групу приміщень;
- групу житлових приміщень;
- групу приміщень закладів ресторанного господарства;
- фізкультурно-оздоровчу групу приміщень;
- службово-побутові приміщення;
- інженерно-технічні та господарські приміщення.

Приймально-вестибюльна група приміщень є однією з найважливіших функціональних частин готельного підприємства. Саме тут здійснюється зустріч і проводи гостей, організовується первинний контакт із клієнтом та реалізується функція розподілу й перерозподілу потоків гостей і робіт. Простір вестибюля поділяється на кілька зон: сходово-ліфтову, зону головного входу, зону прийому гостей, відпочинкову зону та зону надання додаткових послуг. Раціональне розташування цих зон сприяє ефективному розосередженню клієнтопотоків і запобігає їх перетину.

Обладнання в кожній зоні повинно бути розміщене у достатній

кількості та відповідати функціональному призначенню. Інтер'єр вестибюля виконує роль «візитної картки» готелю та формує перше враження про рівень сервісу. Житлова частина готелю включає номери — місця для проживання гостей, а також допоміжні приміщення, необхідні для забезпечення санітарного стану, комфортних умов і належного функціонування номерного фонду.

Заклади ресторанного господарства готелю (ресторани, бари, кафе) виконують не лише харчову, а й соціально-розважальну функцію: тут гості можуть приймати їжу, спілкуватися, відпочивати та отримувати комплекс гастрономічних послуг.

Службові та побутові приміщення створюють умови для роботи персоналу, забезпечують потреби господарського обслуговування, організовують харчування працівників, зберігання інвентарю та виконання допоміжних робіт. У інженерно-технічних та господарських приміщеннях розташовуються служби, що відповідають за роботу систем кондиціонування, вентиляції, централізованого видалення сміття, телефонного та протипожежного зв'язку, сигналізації та інших інженерних систем життєзабезпечення готелю.

Склад та площа окремих груп приміщень визначаються типом готелю, його місткістю, технічними та функціональними особливостями експлуатації.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група об'єднує комплекс приміщень, до яких належать вестибюль, зони реєстрації та розміщення гостей, приміщення для зберігання і переміщення багажу, гардероб, санітарно-гігієнічні вузли, служби зв'язку, транспортне агентство та бюро обслуговування. Зазначений блок приміщень виконує роль ключового комунікаційного елемента, що забезпечує взаємозв'язок між усіма функціональними групами готельного підприємства. Саме вестибюльна група формує первинне уявлення відвідувачів про рівень сервісу та організацію роботи закладу.

У межах цієї групи здійснюється приймання гостей, їх реєстрація та

поселення, проведення розрахунків за надані послуги, інформаційне обслуговування, а також приймання, зберігання і транспортування багажу. Від ефективності планувального рішення даних приміщень значною мірою залежить комфорт і зручність перебування гостей у готелі.

Функціональне планування приміщень вестибюльної групи має забезпечувати раціональне розміщення входів і вертикальних комунікацій з метою скорочення шляхів пересування основних людських потоків. При цьому важливо передбачити чіткий взаємозв'язок між окремими зонами та виключити перехрещення потоків гостей і персоналу.

У структурі вестибюля, як правило, виділяють кілька основних зон: зону інтенсивного пішохідного руху, що забезпечує транзит до ліфтів і сходових кліток; зону менш інтенсивного руху, яка веде до гардероба, торговельних точок, засобів зв'язку та приміщень приймання; рекреаційну зону для короткочасного відпочинку відвідувачів; а також допоміжну зону.

У приміщеннях приймання та розміщення гостей розташовуються робочі місця адміністратора, який веде облік зайнятості номерного фонду та попередніх бронювань, порт'є, відповідального за облік ключів, видачу кореспонденції та виконання індивідуальних доручень гостей, а також касовий вузол, де здійснюється оплата послуг, автоматично фіксованих на персональних облікових картках мешканців.

До складу допоміжної зони входять відділення зв'язку, банківські та фінансові пункти, транспортне агентство, перукарня, пункти приймання речей, хімчистка, пральня, а також камера схову багажу [19].

Планувальне розміщення функціональних зон приймально-вестибюльної групи може здійснюватися за фронтальною, поздовжньою або концентричною схемою. Вибір конкретного рішення визначається типом готелю, його місткістю та категорією.

Корисна площа приміщення $S_{\text{кор}}$, м², визначається як сума площ, зайнятих обладнанням, встановленим у даному приміщенні.

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	
1	2	3	4	5
<i>Вестибюль</i>				
Журнальний столик	FRANKOF	6	420x700x1200	1,76
Диван	FRANKOF	4	860x2090x960	7,18
Крісло	FRANKOF	6	860x1170x960	6,05
Всього				14,99
<i>Бюро бронювання</i>				
Стіл письмовий	FRANKOF	2	1350x600x730	1,62
Стілець	FRANKOF	4	430x910x530	0,91
Всього				2,53
<i>Бюро прийому і реєстрації</i>				
Стійка реєстрації	FRANKOF	1	2200x1120x720	2,46
Стілець	FRANKOF	2	430x910x530	0,46
Тумбочка	FRANKOF	2	1200x500x1320	1,2
Всього				4,12
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Стіл письмовий	FRANKOF	1	1350x600x730	0,81
Тумбочка	FRANKOF	1	1200x500x1320	0,6
Стілець	FRANKOF	2	430x910x530	0,78
Шафа	FRANKOF	1	1350x600x2070	0,81
Диван	FRANKOF	1	860x2090x960	1,8
Всього				4,47
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Стіл письмовий	FRANKOF	1	1350x600x730	0,81
Тумбочка	FRANKOF	1	1200x500x1320	0,6
Стілець	FRANKOF	2	430x910x530	0,78
Шафа	FRANKOF	1	1350x600x2070	0,81
Диван	FRANKOF	1	860x2090x960	1,8
Всього				4,47
<i>Службовий санітарно-технічний блок</i>				

Шафа	Cersanit	2	1350x600x2070	1,62
Унітаз	Cersanit	1	570x355x335	0,2
Душ з піддоном	Cersanit	1	900x900x1950	0,81
Умивальник	Cersanit	1	1180x420x815	0,49
Всього				3,13
<i>Камера схову</i>				
Камера схову	FRANKOF	1	800x2000x1275	1,6
Сейф	FRANKOF	1	545x555x525	0,3
Стіл	FRANKOF	1	1350x600x730	0,81
Стілець	FRANKOF	2	430x910x530	0,46
Всього				3,17
<i>Сейфова</i>				
Сейф	FRANKOF	2	545x555x525	0,6
Стіл	FRANKOF	1	1350x600x730	0,81
Стілець	FRANKOF	1	430x910x530	0,23
Всього				1,64
<i>Приміщення охорони</i>				
Стіл-пульт	FRANKOF	1	800x2000x1275	1,6
Стілець	FRANKOF	2	430x910x530	0,46
Шафа	FRANKOF	1	1350x600x2070	0,81
Всього				2,87
<i>Приміщення посылних і швейцарська</i>				
Шафа	FRANKOF	1	1350x600x2070	0,81
Стіл	FRANKOF	1	1350x600x730	0,81
Стілець	FRANKOF	2	430x910x530	0,46
Всього				2,08
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Шафа	FRANKOF	1	1350x600x2070	0,81
Стелаж	FRANKOF	1	2000x300x2070	0,6
Всього				1,41
<i>Санвузол для чоловіків</i>				
Меблі з вбудованим умивальником	Cersanit	2	180x420x815	0,99
Унітаз	Cersanit	2	570x355x335	0,4

Пісуар	Cersanit	1	300x560x800	0,17
Всього				1,56
<i>Санвузол для жінок</i>				
Меблі з вбудованим умивальником	Cersanit	2	180x420x815	0,99
Унітаз	Cersanit	2	570x355x335	0,4
Всього				1,39
<i>Санвузол для людей з обмеженими можливостями</i>				
Унітаз	Cersanit	1	700x600x500	0,42
Умивальник	Cersanit	1	550x550x1000	0,61
Меблі з вбудованим умивальником	Cersanit	2	180x420x815	0,99
Всього				2,02
Всього				47,03

Перед стійкою реєстрації доцільно передбачити додатковий вільний простір для обслуговування організованих туристичних груп. Мінімальна площа такої зони повинна становити **не менше 6 м²**, що забезпечує зручність пересування та очікування гостей без порушення основних потоків у вестибюлі.

На підставі визначеної корисної площі приміщень $S_{\text{кор}}$ обчислюється орієнтовна загальна площа $S_{\text{заг}}$, м², за формулою:

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{кор}}}{k}, \quad (3.2), \text{ де}$$

k – коефіцієнт використання площі приміщення, який для приймально-вестибюльної групи приймається в межах **0,3–0,4**.

Порівняння розрахункових значень загальної площі приміщень із нормативними показниками наведено в табл.3.3.

Таблиця 3.3 – Порівняння розрахункових значень загальної площі приміщень приймально-вестибюльної групи з нормативними показниками

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа, м ²	Нормативна площа, м ²
Вестибюль	49,97	150
Бюро бронювання	8,43	10
Бюро прийому і реєстрації	13,73	12
Кімната чергового персоналу	14,90	8
Сейфова	5,47	8
Службовий санітарно-технічний блок	10,43	10

Кімната чергового адміністратора	14,90	8
Комора прибирального інвентарю	4,70	6
Приміщення носильників багажу	6,93	6
Приміщення охорони	9,57	8
Камера схову	10,57	15
Санвузол гостьовий (чол. і жін.)	10,00	12
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	6,73	8

У разі, якщо розрахункова орієнтовна загальна площа приміщення є меншою за нормативну, для подальших планувальних і техніко-економічних розрахунків приймається нормативне значення площі. Такий підхід забезпечує відповідність вимогам функціональності, ергономіки, безпеки та безбар'єрності перебування гостей і персоналу готелю.

Остаточні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи готелю наведені в табл. 3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	150
Бюро бронювання	10
Бюро прийому і реєстрації	14
Кімната чергового персоналу	15
Сейфова	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	15
Комора прибирального інвентарю	6
Швейцарська зона	8
Приміщення охорони	10
Камера схову	15
Санвузол чоловічий	6
Санвузол жіночий	6
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	8
Лобі бар	49
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	322,0

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група приміщень є основною функціональною складовою готельного підприємства, оскільки саме вона забезпечує розміщення та

тимчасове проживання гостей. Формування номерного фонду здійснюється з урахуванням категорії готелю, його спеціалізації та вимог чинних нормативних документів, зокрема ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Для готелю ділового призначення категорії 4* характерним є переважання одномісних і двомісних номерів підвищеного комфорту, а також наявність номерів покращеної категорії для розміщення керівників, бізнес-туристів і почесних гостей. Склад і структура номерного фонду забезпечують гнучкість заселення, ефективне використання площі та відповідність очікуванням основної цільової аудиторії.

Склад номерного фонду готелю наведено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5.– Розрахунок номерного фонду готелю ділового призначення категорії 4* на 80 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць у номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	2	4	8
Стандарт одномісний	1	1	23	23
Стандарт двомісний	1	2	40	80
Стандарт для маломобільних груп населення	1	2	10	20
Разом			80	140

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	
1	2	3	4	5
Апартаменти				
Житлова кімната 1				
Ліжко двоспальне	FRANKOF	1	2179x1740x400	3,80
Шафа для одягу	FRANKOF	1	1650x651x2245	1,08
Тумбочка біля ліжка	FRANKOF	2	500x450x500	0,45
Крісло	FRANKOF	2	750x830x930	1,24
Комод з дзеркалом	FRANKOF	1	1935x980x490	1,9

Всього				8,47
Житлова кімната 2				
Ліжко односпальне	FRANKOF	1	1350x2078x450	2,81
Шафа для одягу	FRANKOF	1	1650x651x2245	1,08
Тумбочка біля ліжка	FRANKOF	1	500x450x500	0,23
Крісло	FRANKOF	1	750x830x930	0,62
Комод з дзеркалом	FRANKOF	1	1935x980x490	1,9
Всього				6,64
Робочий кабінет				
Стіл	FRANKOF	1	1200x750x600	0,90
Стілець	FRANKOF	2	450x450x1020	0,40
Шафа для документів	FRANKOF	1	600x1900x366	0,21
Сейф		1	170x230x170	0,04
Всього				1,55
Вітальня				
Стілець	FRANKOF	1	430x910x530	0,39
Журнальний столик	FRANKOF	1	900x900x491	0,81
Диван	FRANKOF	1	1920x1070x1020	2,06
Тумба з мінібаром	FRANKOF	1	900x600x500	0,54
Всього				3,8
Основний санітарний вузол				
Ванна	Cersanit	1	1800x800x430	1,44
Душова кабіна	Cersanit	1	800x800x1850	0,64
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,45
Біде	Cersanit	1	300x560x800	0,17
Умивальник	Cersanit	1	550x550x1000	0,30
Всього				3,0
Додатковий санітарний вузол				
Душова кабіна	Cersanit	1	800x800x1850	0,64
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,45
Біде	Cersanit	1	300x560x800	0,17
Умивальник	Cersanit	1	550x550x1000	0,30
Всього				1,56

Кухня				
Обідний стіл	FRANKOF	1	1150x850x900	0,98
Стільці	FRANKOF	4	460x850x600	1,6
Кухонні стільниці	FRANKOF	2	820x600x520	1,0
Холодильник	Atlantic	1	595x1737x643	0,70
Всього				4,28
Передпокій				
Шафа для одягу	FRANKOF	1	2137x 651x2245	1,40
Тумба з дзеркалом	FRANKOF	1	1935x980x490	1,9
Всього				3,3
Всього номеру				32,6
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	FRANKOF	1	2179x1740x400	3,80
Шафа для одягу	FRANKOF	1	1650x651x2245	1,08
Тумбочка біля ліжка	FRANKOF	2	500x450x500	0,45
Крісло	FRANKOF	2	750x830x930	1,24
Комод з дзеркалом	FRANKOF	1	1935x980x490	1,9
Всього				8,47
Вітальня				
Стілець	FRANKOF	1	430x910x530	0,39
Журнальний столик	FRANKOF	1	900x900x491	0,81
Диван	FRANKOF	1	1920x1070x1020	2,06
Тумба з мінібаром	FRANKOF	1	900x600x500	0,54
Всього				3,8
Основний санітарний вузол				
Ванна	Cersanit	1	1800x800x430	1,44
Душова кабіна	Cersanit	1	800x800x1850	0,64
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,45
Біде	Cersanit	1	300x560x800	0,17
Умивальник	Cersanit	1	550x550x1000	0,30
Всього				3,0
Додатковий санітарний вузол				
Душова кабіна	Cersanit	1	800x800x1850	0,64
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,45

Біде	Cersanit	1	300x560x800	0,17
Умивальник	Cersanit	1	550x550x1000	0,30
Всього				1,56
Передпокій				
Шафа для одягу	FRANKOF	1	2137x 651x2245	1,40
Тумба з дзеркалом	FRANKOF	1	1935x980x490	1,9
Всього				3,3
Всього номеру				23,13
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	FRANKOF	1	2179x1740x400	3,80
Шафа для одягу	FRANKOF	1	1650x651x2245	1,08
Тумбочка біля ліжка	FRANKOF	2	500x450x500	0,45
Стілець	FRANKOF	2	430x910x530	0,78
Всього				6,11
Санітарний вузол				
Душова кабіна	Cersanit	1	800x800x1850	0,64
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,45
Біде	Cersanit	1	300x560x800	0,17
Умивальник	Cersanit	1	550x550x1000	0,30
Всього				1,56
Передпокій				
Шафа для одягу	FRANKOF	1	2137x 651x2245	1,40
Тумба з дзеркалом	FRANKOF	1	1935x980x490	1,9
Всього				3,3
Всього номеру				10,97
Стандарт одномісний				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	FRANKOF	1	1350x2078x450	2,80
Шафа для одягу	FRANKOF	1	1650x651x2245	1,08
Тумбочка біля ліжка	FRANKOF	1	500x450x500	0,25
Стілець	FRANKOF	1	430x910x530	0,39
Всього				5,52
Санітарний вузол				
Душова кабіна	Cersanit	1	800x800x1850	0,64

Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,45
Біде	Cersanit	1	300x560x800	0,17
Умивальник	Cersanit	1	550x550x1000	0,30
Всього				1,56
Передпокій				
Шафа для одягу	FRANKOF	1	2137x 651x2245	1,40
Тумба з дзеркалом	FRANKOF	1	1935x980x490	1,9
Всього				3,3
Всього номеру				9,38
Стандарт двоохмісний				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	FRANKOF	2	1350x2078x450	5,62
Шафа для одягу	FRANKOF	1	1650x651x2245	1,08
Тумбочка біля ліжка	FRANKOF	2	500x450x500	0,46
Стілець	FRANKOF	2	430x910x530	0,78
Всього				7,94
Санітарний вузол				
Душова кабіна	Cersanit	1	800x800x1850	0,64
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,45
Біде	Cersanit	1	300x560x800	0,17
Умивальник	Cersanit	1	550x550x1000	0,30
Всього				1,56
Передпокій				
Шафа для одягу	FRANKOF	1	2137x 651x2245	1,40
Тумба з дзеркалом	FRANKOF	1	1935x980x490	1,9
Всього				3,3
Всього номеру				12,80
Стандарт для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко спеціальне (з регулюванням висоти)	FRANKOF	1	1030*2140*800	2,19
Ліжко односпальне	FRANKOF	1	1350x2078x450	2,81
Шафа для одягу	FRANKOF	1	1650x651x2245	1,08

Тумбочка біля ліжка	FRANKOF	2	500x450x500	0,46
Стілець	FRANKOF	2	430x910x530	0,78
Всього				7,32
Санітарний вузол				
Унітаз з поручнями	KOLO	1	634x455x660	0,29
Душова кабіна	KOLO	1	800x800x1850	0,66
Умивальник	KOLO	1	550x550x1000	0,30
Всього				1,25
Передпокій				
Шафа для одягу	FRANKOF	1	2137x 651x2245	1,40
Тумба з дзеркалом	FRANKOF	1	1935x980x490	1,9
Всього				3,3
Всього номеру				11,87

На основі розрахованої корисної площі номерів, $S_{кор}$, за формулою 3.2 визначаємо орієнтовну загальну площу номерів, $S_{заг}$, m^2 , що наведено в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю ділового призначення категорії 4* на 80 номерів

Тип номера	Площа, m^2						
	Житлова	Санвузлів		Передпокою	Загальна	К-сть номерів даної категорії	Загальна площа
		Основного	Додаткового				
1	2	3	4	5	6	7	8
Апартаменти	80	10,0	6	11	107,0	1	107,0
Люкс	42	10,0	6	11	69,0	2	138,0
Напівлюкс	20	6	-	11	37,0	4	148,0
Стандарт одномісний	18	6	-	11	35,0	23	805,0
Стандарт двохмісний	25	6	-	11	42,0	40	1680,0
Стандарт для маломобільних груп населення	22	6	-	11	39,0	10	390,0
Всього					329,0	80	3 268

Підбір обладнання приміщень поповерхового обслуговування та визначення його корисної площі наведено у табл. 3.8.

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

Приміщення	Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габарити, мм	Площа обладнання, м ²
Хол	Диван	FRANKO F	1	2450x760x1100	1,87
	Журнальний стіл	FRANKO F	2	1750x750x600	2,63
	Крісло	FRANKO F	4	580x560x1100	1,3
	Всього				5,8
Кімната чергового персоналу	Стіл	FRANKO F	2	1200x750x600	1,8
	Стілець	FRANKO F	4	450x450x1020	0,8
	Шафа	FRANKO F	2	600x1900x366	0,44
	Всього				3,04
Комора прибирального інвентарю	Стелаж	FRANKO F	3	1000x400x2300	1,2
	Всього				1,2
Приміщення для зберігання візків покоївок	Візки покоївок	Л-45	5	1000x1000x45	5,0
	Всього				5,0
Комора брудної білизни	Стелаж	FRANKO F	5	2000x500x2300	5,0
	Всього				5,0
Комора чистої білизни	Стелаж	FRANKO F	5	2000x500x2300	5,0
	Всього				5,0
Майданчик розбирання брудної білизни	Стелаж	FRANKO F	5	2000x500x2300	5,0
	Всього				5,0
Санвузол для персоналу	Унітаз	Cersanit	2	540x350x620	0,38
	Умивальник	Cersanit	2	550x550x1000	0,6
	Всього				0,98

На наступному етапі проводимо розрахунок орієнтовної загальної площі кожного приміщення поповерхового обслуговування, яку порівнюємо з рекомендованою нормативною, табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна площа, м ²	Нормативна площа, м ²
Хол	19,3	35
Кімната чергового персоналу	10,13	10
Комора прибирального інвентарю	4	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	16,7	8
Комора брудної білизни	16,7	10
Комора чистої білизни	16,7	10
Майданчик розбирання брудної білизни при білизно проводі	16,7	10
Санвузол для персоналу	3,3	6

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування готелю ділового призначення категорії 4* наведено у табл. 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю ділового призначення категорії 4*

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	35
Кімната чергового персоналу	10
Комора прибирального інвентарю	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	16,7
Комора брудної білизни	16,7
Комора чистої білизни	16,7
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	16,7
Санвузол для персоналу	6
Всього	125,8

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Організація харчування є однією з ключових послуг, що надаються у готельному підприємстві. Заклади ресторанного господарства при готелях формують його імідж, слугують своєрідною візитною карткою та є одним із основних джерел доходів. Тип і клас закладу визначаються сукупністю загальних характеристик та ознак торговельно-виробничої діяльності. На проєктованому готельному підприємстві передбачається функціонування закладів ресторанного господарства, перелік яких наведено в табл.3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства готелю ділового призначення категорії 4*

Тип закладу	Клас закладу	Кількість місць	Тип обслуговування
Ресторан	Вищий	100	Сніданок – часткове обслуговування офіціантами; А la carte – повне обслуговування офіціантами
Бар при вестибюлі	Вищий	20	Повне обслуговування барменом
Бар при конференц-залі	Вищий	20	Обслуговування барменом
Вітамінний бар	Перший	10	Самообслуговування

Майбутній ресторан розташовуватиметься на першому поверсі готелю та матиме два зали: основний обідній і VIP-зал. Кухня закладу передбачає приготування страв європейської та української кухонь.

Ресторан готелю розрахований на обслуговування як організованого, так і неорганізованого контингенту споживачів, у зв'язку з чим передбачається змішана форма організації обслуговування. Для цього у закладі будуть запроєктовані додаткові зовнішні входи, а також вестибюль з гардеробом і санітарними вузлами.

У період з 6:00 до 11:00 споживачам готельних послуг у закладі ресторанного господарства надаватиметься сніданок за видом обслуговування «шведський стіл», який включатиметься у вартість проживання. Після годинної технічної перерви ресторан працюватиме за системою А la carte з 12:00 до 23:00.

Під час організації сніданків особлива увага приділятиметься якості сервісу, оскільки саме зі сніданку розпочинається день більшості гостей готелю. На сніданок, як правило, приходять переважна частина проживаючих. Гостям пропонуватиметься розширений континентальний сніданок з урахуванням різних смакових уподобань та принципів раціонального харчування.

Розроблене меню для всіх закладів ресторанного господарства готелю ділового призначення категорії 4* наведено у вигляді таблиць.

Таблиця 3.12. – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Тости з червоною ікрою	60
Згідно ТК	Брускетта з шинкою	50
Згідно ТК	Тартар з лосося з грінкою	50/15
Згідно ТК	Тартар з тунця з грінкою	50/15
Згідно ТК	Ікра шуки з корнішоном та тостами	25/15/25
Згідно ТК	Асорті овочеve (помідори, перець болгарський, огірки, петрушка)	25/25/25/25
Згідно ТК	Асорті м'ясне (буженина, рулет курячий, шинка)	30/30/30
Згідно ТК	Асорті сирне (козячий, рамзес, камамбер, рокфор)	20/15/20/20
Згідно ТК	Паштет курячий з тостами	25/25
Згідно ТК	Яйце куряче варене	30
—	Кефір «Власна ферма» 1,5 %	115
—	Йогурт натуральний «Молокія» (персик)	115
—	Масло вершкове «Волошкове» 73 %	10
Згідно ТК	Соуси (барбек'ю, гірчичний, шашличний, карі)	25
Гарячі страви		
Згідно ТК	Стейк з лосося	100
Згідно ТК	Дорадо на пару	125
Згідно ТК	Бефстроганов з телятини з картопляним пюре	100/30
Згідно ТК	Ніжка качки конфі з яблуками	125/30
Згідно ТК	Філе качки у вині з грушою	100/50
Згідно ТК	Кролик тушкований з вершками	130
Згідно ТК	Картопля по-моринськи (запечена)	75
Згідно ТК	Картопляне пюре	75
Згідно ТК	Рис з овочами (спаржа, морква, цибуля, кукурудза)	100
Згідно ТК	Каша вівсяна з яблуком та бананом	110
Згідно ТК	Манники	80
Згідно ТК	Яєшня з шинкою	80/20
Згідно ТК	Омлет з помідорами	100
Згідно ТК	Яйце пашот	50
Солодкі страви		
—	Чизкейк з малиною	80
Згідно ТК	Фрукти з вершками (виноград, яблуко, апельсин, ківі, банан)	70
Згідно ТК	Желе з виноградом	75
Згідно ТК	Мюслі з фруктами і молоком	80
—	Джеми (абрикосовий, малиновий, яблучний, ожиновий)	25
Згідно ТК	Асорті горіхове (арахіс, волоський горіх, кеш'ю, фундук, мигдаль)	15/15/15/15/15
Напої		
Згідно ТК	Чай чорний пакетований «Lovare»	200
Згідно ТК	Чай зелений пакетований «Lovare»	200

Згідно ТК	Кава «Еспресо»	30
Згідно ТК	Кава «Американо»	120
Згідно ТК	Кава «Капучино»	160
Згідно ТК	Кава «Латте»	220
Згідно ТК	Молочний шейк	300
—	Мінеральна вода газована «BonAqua»	500
—	Мінеральна вода негазована «BonAqua»	500
—	Сік «Sandora» (в асортименті)	200/500
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
—	Хліб пшеничний	30
—	Хліб житній	30
—	Хліб висівковий	30
—	Хліб тостерний	30
—	Чіабата в асортименті (пшенична, житня)	75
—	Торт «Медовик»	100
—	Торт «Київські каштани»	100
—	Круасан	85

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Фірмові страви		
Згідно ТК	Яловичина від шефа	150
Згідно ТК	Ковбаски козацькі з бігусом	175
Згідно ТК	Деруни по-домашньому зі сметаною	200/30
Згідно ТК	Пекельна картопелька (запечена картопля зі свининою)	200
Згідно ТК	Шпинатні завиванці	150
Холодні закуски		
Згідно ТК	Лосось слабосолений	150
Згідно ТК	Карпаччо з масляної	125
Згідно ТК	Салат «Дари моря»	180
Згідно ТК	Салат «Чарівниця»	180
Згідно ТК	Салат «Диканька»	200
Згідно ТК	Салат «Цезар»	200
Згідно ТК	Салат з телячого язика	180
Згідно ТК	Салат «Весняний»	180
Згідно ТК	Асорті овочево	50/50/50/30
Згідно ТК	Асорті солінь	50/50/30/30
Згідно ТК	Асорті м'ясне	50/50/50/50
Згідно ТК	Гріссіні з прошуто	100/80
Згідно ТК	Асорті з сала з грінками	30/30/30/50
Згідно ТК	Асорті сирів	40/50/50/30

	Масло вершкове «Волошкове» 73 %	15
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Курячі крильця	75
Згідно ТК	Бейбі-голубці	70
Згідно ТК	Млинці з м'ясом та сметаною	130/25
Згідно ТК	Оладки з кабачків та сулугуні	75/30
Згідно ТК	Лаваш з сулугуні, томатами та зеленню	100
Супи		
Згідно ТК	Уха	300
Згідно ТК	Куряча юшка з локшиною	300
Згідно ТК	Борщ український	300/25
Згідно ТК	Солянка м'ясна	300/25/15
Згідно ТК	Суп-пюре зі шпинату	300
Основні страви		
Згідно ТК	Судак під томатним соусом	200
Згідно ТК	Дорадо на грилі	300
Згідно ТК	Телятина з вишневим конфітюром	180/40
Згідно ТК	Свинина з грибами	180/50
Згідно ТК	Стейк свинний	200
Згідно ТК	Котлета по-київськи	150
Згідно ТК	Печінка свинна з яблуками	150/50
Згідно ТК	Індичка, фарширована шпинатом і сиром	250
Згідно ТК	Картопля смажена з грибами	180
Згідно ТК	Картопляне пюре	150
Згідно ТК	Картопля фрі	125
Згідно ТК	Капуста цвітна смажена	175
Згідно ТК	Рис відварний з овочами	180
Згідно ТК	Паста «Карбонара»	250
Згідно ТК	Паста «Фетучіні» з грибами	225
Згідно ТК	Равіолі з кроликом	200
Згідно ТК	Вареники з	200

	кисломолочним сиром	
Солодкі страви		
	Штрудель з яблуками та морозивом	125/50
	Чізкейк сирний	100
	Тірамісу	130
Згідно ТК	Банани з вершками	125
Згідно ТК	Желе	125
Згідно ТК	Асорті горіхове	25/25/25/25
Напої		
Згідно ТК	Чай малиновий	250
	Чай чорний пакетований «Lovare»	200
	Чай зелений пакетований «Lovare»	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо»	30
Згідно ТК	Кава «Американо»	120
Згідно ТК	Кава «Капучино»	160
Згідно ТК	Кава «Латте»	220
Згідно ТК	Молочний шейк	300
Згідно ТК	Морс / узвар	250/1000
Згідно ТК	Фреш в асортименті	250
Згідно ТК	Лимонад цитрусовий	250
Згідно ТК	Лимонад грушевий	250
	Вода мінеральна «VonAqua» (газ./негаз.)	500
	Сік «Sandora»	200/500
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	30
	Хліб житній	30
	Хліб висівковий	30
	Хліб тостерний	30
	Чіабата в асортименті	75
	Торт «Медовик»	100
	Торт «Київські каштани»	100
	Шоколадний фондан	150
	Брауні з банановою начинкою	100

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану вищого класу

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, мл
Горілка і горілчані вироби	
Горілка «Воздух», Україна	500 / 50
Горілка «Absolut», Швеція	500 / 50
Горілка «Grey Goose», Франція	700 / 50
Коньяки і віскі	
Коньяк «Martell Cordon Blue» VS, Франція	700 / 50
Коньяк «Pierre Ferrand Ambre» VSOP, Франція	700 / 50
Коньяк «Baron Otard» XO, Франція	700 / 50
Віскі «Balvenie 12 YO DoubleWood», Шотландія	500 / 50
Віскі «Macallan Fine Oak 15 YO», Шотландія	500 / 50
Віскі «Gentleman Jack», США	700 / 50
Віскі «Jameson», Ірландія	700 / 50
Мінеральні води	
Мінеральна вода сильногазована лікувально-столова «Ворґомі»	500
Мінеральна вода сильногазована «ВонАqua»	500
Мінеральна вода слабогазована «ВонАqua»	500
Мінеральна вода негазована «ВонАqua»	500
Фруктові води та безалкогольні напої	
Напій газований «Coca-Cola»	500
Напій «7UP»	500
Напій «Royal Tonic»	330
Напій «Fanta» апельсинова	500
Соки та нектари	
Сік «Sandora» (виноградний, яблучний, томатний, апельсиновий, грейпфрутовий, журавлиновий)	500
Нектар «Sandora» (вишневий, мультивітамінний, апельсиново-персиковий, персиковий)	500
Пиво	
Пиво безалкогольне світле «Stella Artois», Бельгія	330 / 500
Пиво світле «Stella Artois», 4,6 % об., Бельгія	330 / 500
Пиво темне «Balladin», 4,6 % об., Італія	330
Білі вина	
Вино «Sauvignon Blanc Sarmientos» сухе, ТМ «Tararaca», Чилі	750 / 150
Вино «Baron d'Arignac Blanc» сухе, ТМ «Les Grands Chais de France», Франція	750 / 150
Вино «Escapada» напівсухе, ТМ «Casa Santos Lima», Португалія	750 / 150
Вино «Gewürztraminer» напівсолодке, ТМ	750 / 150

«Villa Wolf», Німеччина	
Рожеві вина	
Вино «Bardolino DOC Chiacetto Rosé» сухе, ТМ «Botter», Італія	750 / 150
Вино «Sauvignon Rosé Marlborough Sun» сухе, ТМ «Saint Clair», Нова Зеландія	750 / 150
Вино «Rosé d'Anjou» напівсолодке, ТМ «Chatelain Desjacques», Франція	750 / 150
Червоні вина	
Вино «Reserve Merlot» сухе, ТМ «Inkerman», Україна	750 / 150
Вино «Dubos Supérieur» сухе, ТМ «Château Bellevue Rouge», Франція	750 / 150
Вино «Chianti DOCG» сухе, ТМ «Botter», Італія	750 / 150
Вино «Goru DO» сухе, ТМ «Ego Bodegas», Іспанія	750 / 150
Вино «Сапераві» сухе, ТМ «Wine Man», Грузія	750 / 150
Вино «Алазанська долина» напівсолодке, ТМ «Wine Man», Грузія	750 / 150
Ігристі вина	
Вино «Біссер» біле брют, ТМ «Колоніст», Україна	750
Вино «Prosecco DOC Spumante» сухе, ТМ «Borgo del Col Alto», Італія	750
Вино «Lambrusco di Modena Rosé DOP Sweet Frizzante» напівсолодке, ТМ «Cantina di Sorbara», Італія	750
Вино «Champagne AOC Brut Special Cuvée», ТМ «Bollinger», Франція	750

Денну кількість відвідувачів встановлюємо за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховуємо:

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

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

$$n = \frac{N \times \eta \times k}{100} ;$$

де N - кількість місць в обідній залі закладу, шт.; η – оборотність місця

за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %.

Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 100 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
6.00 – 11.00	Сніданок для гостей готелю		100
11.00 – 12.00	перерва		
12.00 – 13.00	1.5	50	75
13.00 – 14.00	1.5	70	105
14.00 – 15.00	1.5	60	90
15.00 – 16.00	1.5	50	75
16.00 – 17.00	1.5	30	45
17.00 – 18.00	1.5	40	60
18.00 – 19.00	0.6	70	42
19.00 – 20.00	0.6	100	60
20.00 – 21.00	0.6	80	48
21.00 – 22.00	0.6	70	42
22.00 – 23.00	0.6	60	36
ВСЬОГО відвідувачів за день (пзаг)			778
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз			7.78

Беручи до уваги те, що коефіцієнт споживання для ресторану при готелі становить 3.5, а коефіцієнт споживання шведського столу становить 7, то кількість страв, які реалізуються в ресторані за день ми рахуємо окремо.

Кількість страв які реалізуються в ресторані при обслуговуванні шведський стіл:

$$N_{\text{стр}} = 100 \times 7 = 700 \text{ страв ;}$$

Кількість страв які реалізуються в ресторані при обслуговуванні A la Carte:

$$N_{\text{стр}} = 678 \times 3,5 = 2373 \text{ страв ;}$$

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

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, % від загальної кількості	Відсоткове співвідношення, % від даної групи	Кількість страв, шт
Холодні страви та закуски – всього	45	–	315
Рибні	–	25	78
М'ясні	–	30	95
Салати	–	35	110
Кисломолочні продукти	–	10	32
Гарячі страви – всього	45	–	315
Рибні	–	15	47
М'ясні	–	65	205
Овочеві	–	5	16
Круп'яні	–	10	32
Ячні	–	5	16
Солодкі страви	10	–	70
Всього	100	–	700

Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
Фірмові страви	10		237
Холодні страви та закуски:	45		1067
Рибні		25	266
М'ясні		30	320
Салати		40	427
Кисломолочні продукти		5	53
Гарячі закуски	5		118
Перші страви:			
Заправні	10		237
Другі гарячі страви:	25		593
Рибні		25	148
М'ясні		50	296
Овочеві		5	30
Круп'яні		10	59
Ячні, сирні		10	59
Солодкі страви	5		119
Всього	100		2373

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюється у вигляді таблиць 3.18 та 3.19.

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

№	Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 100 відвідувачів
1	Гарячі напої	л	0,05	35
2	Холодні напої, у тому числі:	л	–	–
2.1	Мінеральна вода	л	0,08	56
2.2	Сік	л	0,02	14
2.3	Напої власного виробництва	л	0,10	70
3	Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	–	–
3.1	Хліб житній	кг	0,05	35
3.2	Хліб пшеничний	кг	0,05	35
4	Борошняні кондитерські вироби	шт	0,5	350

Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 678 відвідувачів
1	2	3	4
Гарячі напої	л	0.05	34
Холодні напої:	л		
Фруктова вода		0.05	34
Мінеральна вода		0.08	54
Сік власного виробництва		0.02	14
		0.1	68
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Житній		0.05	34
Пшеничний		0.05	34
Борошняні кондитерські вироби	шт	0.5	339
Фрукти	кг	0.05	34
Вино-горілчані вироби	л	0.1	68
Пиво	л	0.025	17

3.4.2 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Потребу закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах визначено на основі меню основного підприємства харчування та наведено у вигляді табл. 3.20.

Таблиця 3.20 – Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Маса, кг або кількість, шт
1	2	3	
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина – пів тушки	Охолоджена, в/г	7,6
	Телятина – пів тушки	Охолоджена, в/г	11,39
	Яловичина – пів тушки	Охолоджена, в/г	7,52
	Кролик – тушка	Охолоджений, в/г	8,5
	Качка – тушка	Охолоджена, в/г	11,45
	Курятина – тушка	Охолоджена, в/г	24,84
	Індичка – тушка	Охолоджена, в/г	3,9
	Печінка свинна	Охолоджена	2,3
	Риба та морепродукти	Лосось філе	Охолоджений
Тунець філе		Охолоджений	0,8
Дорадо		Охолоджена	36,25
Судак		Охолоджений	9
Мінтай		Охолоджений	12
Масляна		Охолоджена	16,6
Курячі ковбаски		Фасована, в/г	4,7
Мясна та рибна гастрономія	Шинка	Фасована, в/г	8
	Буженина	Фасована, в/г	6,15
	Прошутто	Фасоване, в/г	5,2
	Сало свіже	Фасована, в/г	14,4
	Копчена куряче філе	Фасована, в/г	9,8
	Лосось с/с	Фасована, в/г	23,4
	Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко	Пакетоване, 2,5 %
Йогурт		Пакетований, 1,5 %	3,8
Сметана		Пакетована, 15 %	1,44

	Кефір	Пакетований, 1,5 %	2,5
	Масло вершкове	Пакетоване, 73 %	0,33
	Сир козячий	Фасований, в/г	1,5
	Сир «Рамзес»	Фасований, в/г	1,5
	Сир «Камамбер»	Фасований, в/г	1,5
	Сир «Рокфор»	Фасований, в/г	1,5
	Сир «Пармезан»	Фасований, в/г	8.26
	Сир «Моцарела»	Фасований, в/г	4,8
	Сир «Голандський»	Фасований, в/г	3,7
	Сир «Ементаль»	Фасований, в/г	3,7
	Сир «Чеддер»	Фасований, в/г	4.1
	Морозиво	Фасоване, в/г	7
	Яйця	Фасовані, в/г	9,62
Овочі та зелень	Цибуля ріпчата	Свіжа	7,5
	Перець болгарський	Свіжий	3,9
	Картопля	Свіжа	35,35
	Буряк	Свіжий	1,8
	Морква	Свіжа	2,66
	Гриби «Шампінйони»	Свіжі	6,76
	Помідори	Свіжі	5,88
	Помідори «Чері»	Свіжі	5, 08
	Огірки	Свіжі	3,9
	Кабачки	Свіжі	3
	Баклажани	Свіжі	5,9
	Капуста біл.	Свіжа	3,75
	Капуста цвітна	Свіжа	2,6
	Капуста пекінська	Свіжа	3,2
	Цибуля зелена	Свіжа	0,38
	Щавель	Свіжий	0.9
	Петрушка	Свіжа	3,9
	Укроп	Свіжий	0,8
	Шпинат	Свіжий	3,75
	Салат «Айсберг»	Свіжий	4,56
	Кава	Фасована	
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Торт «Наполеон»	Свіжий	7,5
	Торт «Медовик»	Свіжий	8,4
	Торт «Київські каштани»	Свіжий	8,4
	Шоколадний фондан	Свіжий	8,7
	Брауні	Свіже	8,6
	Макаруни	Свіжі	5,5
	Хліб пшеничний	Свіжий	1,12
	Хліб житній	Свіжий	1,5
	Хліб висівковий	Свіжий	1,4
	Хліб тостовий	Свіжий	1,9
	Чабата (пшенична, житня)	Свіжа	0,9

	Круасан	Свіжий	2,8
	Лаваш	Свіжий	3,2
Напої алкогольні	Горілка «Воздух», Україна	Пляшкова	2
	Горілка «Absolut», Швеція	Пляшкова	2
	Горілка «Grey Goose», Франція	Пляшкова	2
	Коньяк «Martel Cordon Blue» VS Франція	Пляшковий	2
	Коньяк «Pierre Ferramd Ambre» V.S.O.P., Франція	Пляшковий	2
	Коньяк «Baron Otard» X.O., Франція	Пляшковий	2
	Віскі «Balvenie 12 YO Doublewood», Шотландія	Пляшкове	2
	Віскі «Macallan Fine Oak 15 YO», Шотландія	Пляшкове	2
	Віскі «Gentelman Jack», Америка	Пляшкове	2
	Віскі «Jameson», Ірландія	Пляшкове	2
	Пиво світле «Stella Artois», безалкогольне, Бельгія	Пляшкове	5
	Пиво світле «Stella Artois», 4,6% об., Бельгія	Пляшкове	6
	Пиво темне «Balladin», 4,6% об., Італія	Пляшкове	6
	Вино «Sauvignon Blanc Sarmientos» сухе, ТМ «Тараса», Грузія	Пляшкове	3
	Вино «Baron d'Arignac Blanc» сухе, ТМ «Les grands chais de france», Франція	Пляшкове	3
	Вино «Escapada» напівсухе, ТМ «Casa Santos Lima», Португалія	Пляшкове	3
	Вино «Gewurziraminer» напівсолодке, ТМ «Villa Wolf», Німеччина	Пляшкове	3
	Вино «Bardolina DOC Chiaretto Rs» сухе, ТМ «Botter», Італія	Пляшкове	3
Фрукти та ягоди	Яблука	Свіжі	0,4
	Банани	Свіжі	1,3
	Ківі	Свіжі	0. 14
	Апельсини	Свіжі	0,2
	Грейпфрути	Свіжі	0,2
	Виноград	Свіжий	0, 14
	Лохина	Свіжа	0,3
Бакалійні товари	Гриби «Шампіньони»	Мариновані	5,07
	Помідори	Мариновані	1,35
	Капуста квашена	Маринована	1,35
	Огірки солоні	Мариновані	5,71
	Оцет	Бутильований	0,02
	Соевий соус	Бутильований	0,72
	Оливкова олія	Бутильована	

	Кукуруза	Консервована	0,3
	Червона ікра	Консервована	1,54
	Томатна паста	Консервована	1,34
	Маслини	Консервовані	2,5
	Кетчуп	Пакетований	0,8
	Гірчиця	Пакована	0,8
	Майонез	Пакетований, 67%	2, 07
	Мед квітковий	Фасований	0,8
	Джеми (малиновий, ожиновий, яблучний)	Фасований в/г	3,6
Сухі продукти	Борошно	Паковане, в/г	0,32
	Сіль	Пакована в/г	3
	Цукор	Пакетований	4,5
	Манна крупа	Пакована	0,2
	Вівсяні пластівці	Паковані	0,3
	Макаронні вироби	Паковані	3,45
	Рис	Фасований в/г	1,3
	Гречка	Фасована в/г	1,3
	Тарталетки	Паковані	1
	Чорний перець горошком	Пакетований	0,2
	Червоний перець порошком	Пакетований	0,2
	Тмин	Пакетований	0,1
	Лавровий лист	Пакетований	0,
	Цукрова пудра	Пакована	2
	Какао-порошок	Пакетований	2,5
	Чорнослив	Сушені	1,8
	Курага	Сушена	1,8
	Родзинки	Сушені	1
	Вишня	Сушена	0,2
	Ананас	Сушений	0,5
	Ківі	Сушений	0,14
	Горіхи (грецькі, кеш'ю, мигдаль)	Сушені	1,56
	Чай (чорний, зелений)	Фасований	2,1
	Вино «Sauvignon Rose Marlborough Sun» сухе, ТМ «Saint Clair», Нова Зеландія	Пляшкове	3
	Вино «Rose d'Anjou» напівсолодке, ТМ «Chatelain Desjacques», Франція	Пляшкове	3
	Вино «Reserve Merlot» сухе, ТМ «Inkerman», Україна	Пляшкове	2
	Вино «Dubos Superieur » сухе, ТМ «Chateau Bellevue Rouge», Франція	Пляшкове	3
	Вино «Chiati DOCG» сухе, ТМ «Botter», Італія	Пляшкове	3
	Вино «Goru DO» сухе, ТМ «Ego Bodegas», Іспанія	Пляшкове	3

	Вино «Сапераві» сухе, ТМ «Wine Man», Грузія	Пляшкове	3
	Вино «Алазанська долина» напівсолодке, ТМ «Wine Man», Грузія	Пляшкове	3
	Вино «Біссер» біле брют, ТМ «Колоніст», Україна	Пляшкове	2
	Вино «Prosecco DOC Spumante» сухе, ТМ «Borgo del Col Alto», Італія	Пляшкове	2
	Вино «Lambrusco Di Modena II Rose DOP Sweet Frizzante» напівсолодке, ТМ «Cantina di Sorbara», Італія	Пляшкове	2
	Вино «Champagne AOC Brut Special Cuvee» сухе, ТМ «Bollinger», Франція	Пляшкове	3
	Апероль	Пляшковий	4
	Вермут (Чін Зано)	Пляшковий	2
	Джин	Пляшковий	3
	Текіла	Пляшкова	3
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Мінеральна вода сильногазована «Vorjomi»	Пляшкова	12
	Мінеральна вода сильногазована «BonAqua»	Пляшкова	11
	Мінеральна вода слабогазована «BonAqua»	Пляшкова	11
	Мінеральна вода не газована «BonAqua»	Пляшкова	12
	Напій газований «Coca-Cola»	Пляшковий	8
	Напій «7UP»	Пляшковий	8
	Напій «Royal Tonic»	Пляшковий	9
	«Fanta» апельсинова	Пляшковий	9
	Сік «Sandora» (виноградний/яблучний/то матний/ апельсиновий/грейпфрутовий, журавлиновий)	Пакетований	4
	Нектар «Sandora» (вишневий/мультивітамінний/апельсиново-персиковий/персиковий)	Пакетований	4

Після визначення потреб підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах, було розроблено **структурно-технологічну схему виробництва закладу ресторанного господарства**

(рис. 3.4), яка відображає послідовність технологічних процесів від надходження сировини до реалізації готової продукції.

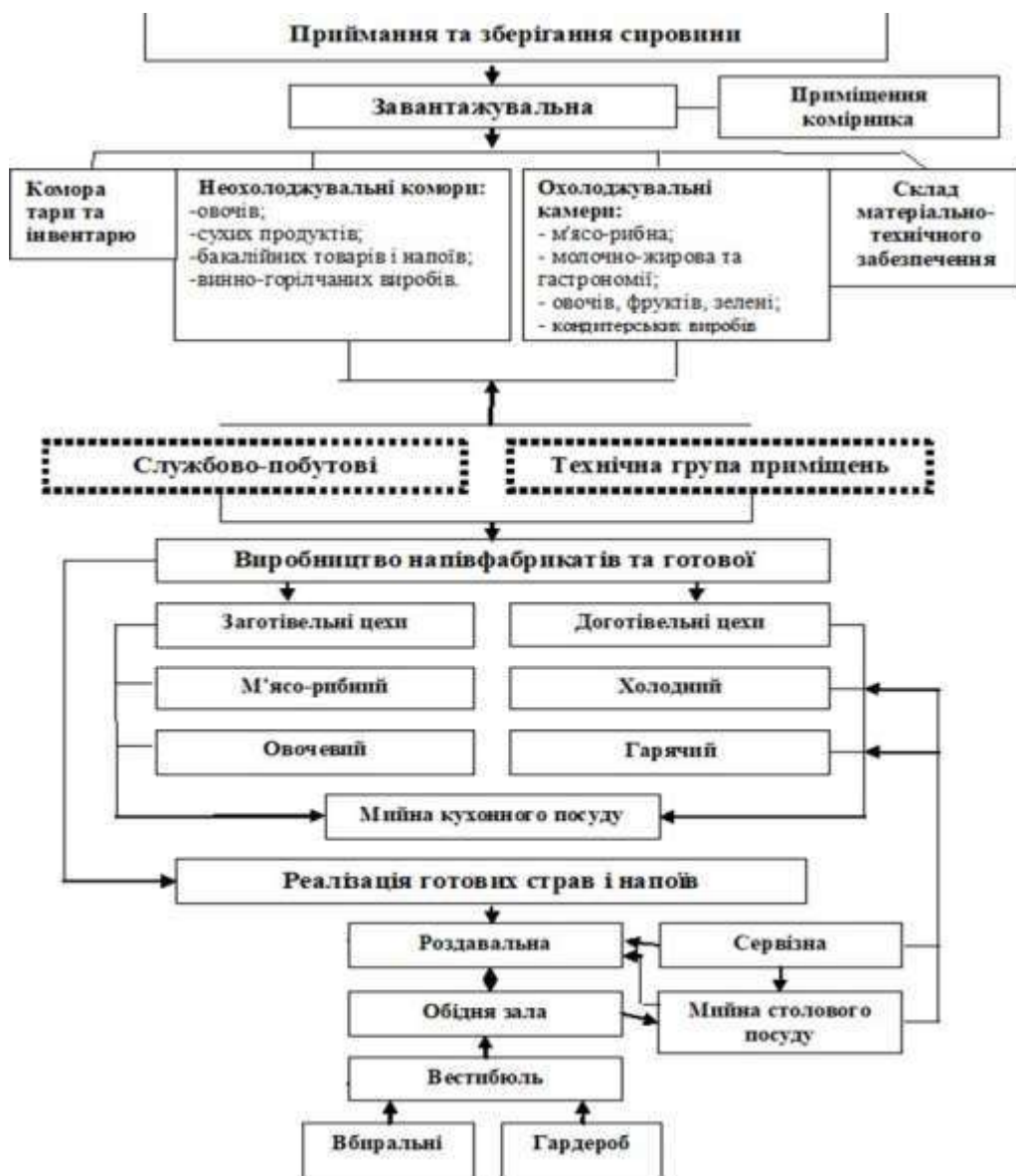


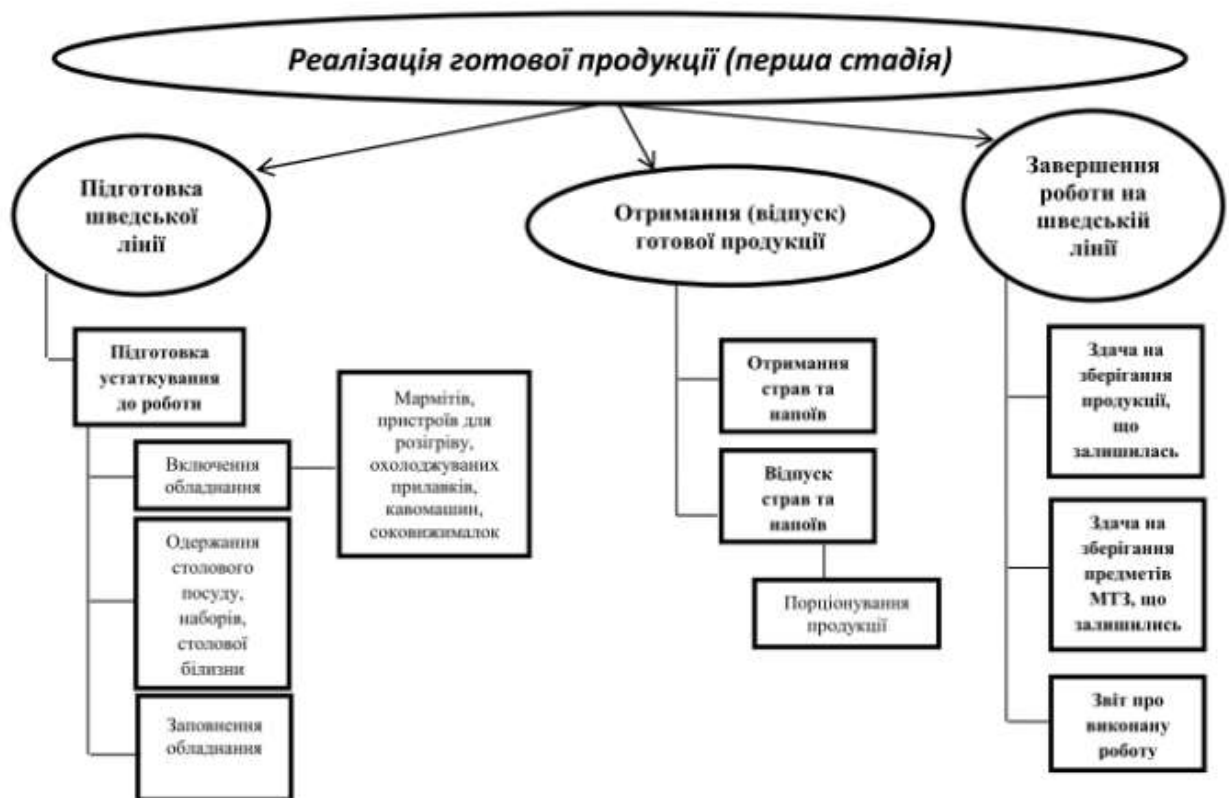
Рис.3.4 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

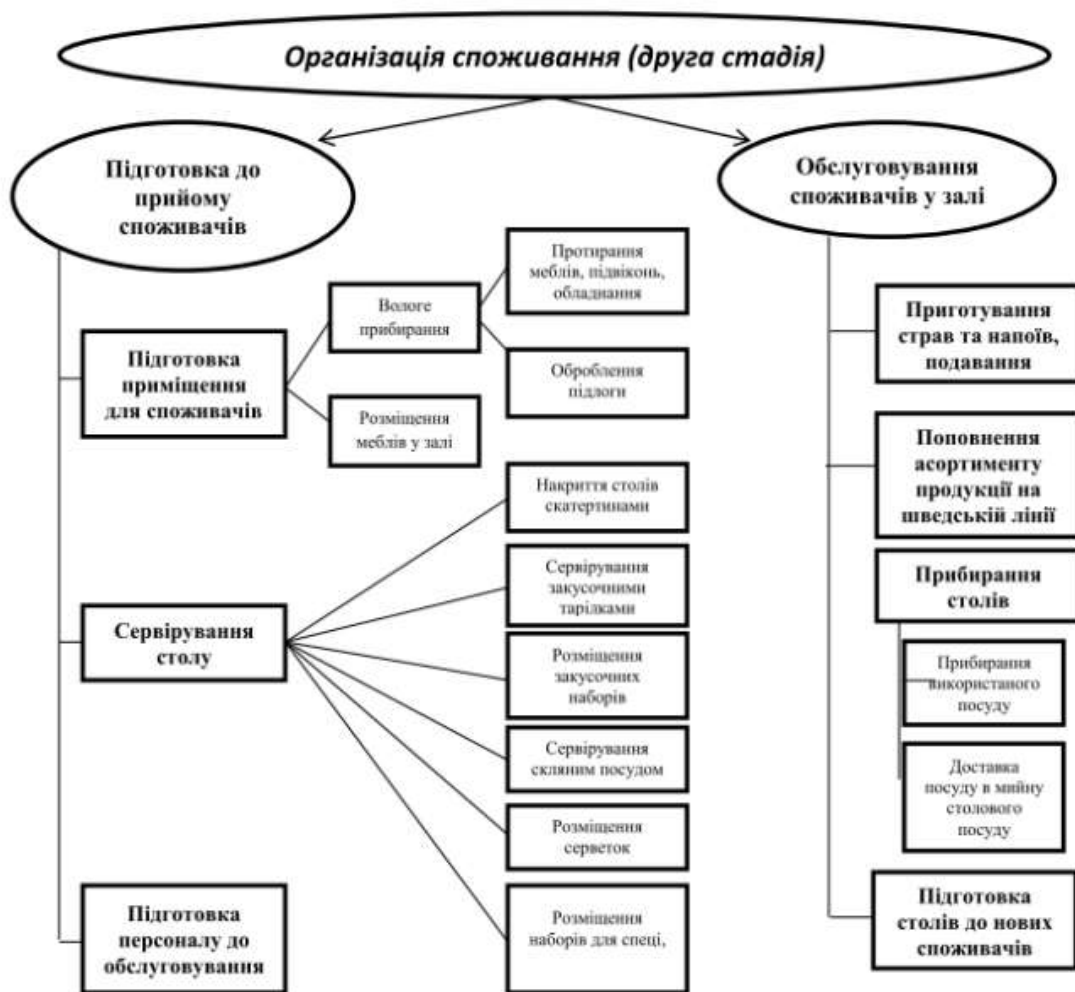
3.4.3. Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

Процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, що функціонують при готелях, має специфічні особливості

залежно від типу послуг:

1. **Сніданок.** Обслуговування здійснюється за системою часткового обслуговування офіціантами. Гості можуть самостійно обирати страви з шведського столу (buffet), при цьому офіціанти допомагають у видачі напоїв, супроводі страв або у поданні гарячих позицій, що потребують персонального сервірування. Такий формат забезпечує швидке та зручне обслуговування великої кількості гостей у ранкові години, одночасно підтримуючи контроль якості та естетичну подачу страв.





2. **A la Carte.** Обслуговування здійснюється за системою повного обслуговування офіціантами. Гості замовляють страви з меню, а офіціанти виконують весь цикл обслуговування: прийом замовлення, сервірування столу, подача страв і напоїв, контроль комфорту та задоволення потреб клієнта. Така система забезпечує високий рівень індивідуального підходу, дозволяє контролювати послідовність подачі страв і створює атмосферу елітного обслуговування.

3.4.4. Проектування гарячого цеху

3.4.4.1 Складання денної виробничої програми гарячого цеху та розрахунок необхідної кількості працівників

Денна виробнича програма цеху в закладі ресторанного господарства – це перелік страв, які в них виготовляються за день, із зазначенням їх кількості та виходу.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма гарячого цеху

№	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід, г
1	Стейк з лосося	23	100
2	Дорадо на пару	24	125
3	Бефстроганов з телятини з картопляним пюре	53	100/30
4	Ніжка качки конфі з яблуками	50	125/30
5	Філе качки у вині з грушею	52	100/50
6	Кролик тушкований з вершками	50	130
7	Картопля по-моринськи (запечена)	11	75
8	Картопляне пюре	8	75
9	Рис з овочами (спаржа, морква, цибуля, кукурудза)		100
10	Каша вівсяна з яблуком та бананом	11	110
11	Манники	10	80
12	Яешня з шинкою	6	80/20
13	Омлет з помідорами	6	100
14	Яйце пашот	4	50
15	Яловичина від шефа	47	150
16	Ковбаски козацькі з бігусом	47	175
17	Деруни по-домашньому зі сметаною	48	200/30
18	Пекельна картопелька (запечена картопля зі свининою)	48	200
19	Курячі крильця	24	75
20	Бейбі-голубці	23	70
21	Млинчики з м'ясом та сметаною	23	130/25
22	Оладки з кабачків та сулугуні	23	75/30
23	Лаваш з сулугуні, помідором та зеленню	25	100
24	Уха	40	300
25	Куряча юшка з локшиною	53	300
26	Борщ український	60	300
27	Солянка м'ясна	44	300
28	Суп-пюре зі шпинату	40	300
29	Судак під томатним соусом	53	150/50
30	Дорадо на грилі	95	300
31	Телятина з вишневим конфітюром	90	180/40
32	Свинина з грибами	80	180/50
33	Стейк свинячий	50	200
34	Котлета по-київськи	35	150

35	Печінка свиняча з яблуками	15	150/50
36	Індичка, фарширована шпинатом і сиром	26	250
37	Картопля смажена з грибами	6	180
38	Картопляне пюре	9	150
39	Картопля фрі	10	125
40	Капуста цвітна смажена	5	175
41	Рис відварний з овочами	15	180
42	Паста «Карбонара»	15	250
43	Паста «Фетучіні» з грибами	15	225
44	Равіолі з кроликом	14	200
45	Вареники з кисломолочним сиром	59	200

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного, гарячого, борошняного цехів, Няв, осіб, здійснюється за нормами часу на одиницю готової продукції за формулою:

$$N_{яв} = \frac{H \times 100}{3600 \times T \times \lambda}$$

де H – кількість людино-годин відповідного цеху, людино-година;

100 – кількість людино-годин, що необхідна для приготування страви, коефіцієнт трудомісткості якої дорівнює 1, людино-година;

T – тривалість робочого дня працівника, год.;

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda = 1,14$) (застосовується тільки при механізації процесу).

Кількість людино-годин, H, людино-годин, для холодного, гарячого, борошняного цехів обчислюється за формулою:

$$H = N_{стр} \times K_{тр}$$

де $N_{стр}$ – кількість порцій страви даного виду, що реалізовані за день, шт. (табл.3.21);

$K_{тр}$ – коефіцієнт трудомісткості даної страви.

Таблиця 3.22 – Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції в гарячому цеху

№	Назва страви	Кількість порцій, шт	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість людино-годин
1	Стейк з лосося	23	0,8	18,4
2	Дорадо на пару	24	0,6	14,4
3	Бефстроганов з телятини з картопляним пюре	53	1,1	58,3
4	Ніжка качки конфі з яблуками	50	0,9	45,0

5	Філе качки у вині з грушею	52	0,9	46,8
6	Кролик тушкований з вершками	50	0,5	25,0
7	Картопля по-моринськи (запечена)	8	0,7	5,6
8	Картопляне пюре	8	0,4	3,2
9	Рис з овочами (спаржа, морква, цибуля, кукурудза)	11	0,3	3,3
10	Каша вівсяна з яблуком та бананом	11	0,2	2,2
11	Манники	10	0,5	5,0
12	Яшнія з шинкою	6	0,7	4,2
13	Омлет з помідорами	6	0,4	2,4
14	Яловичина від шефа	47	0,5	23,5
15	Ковбаски козацькі з бігусом	47	0,3	14,1
16	Деруни по-домашньому зі сметаною	48	0,9	43,2
17	Пекельна картопелька (запечена картопля зі свининою)	48	0,6	28,8
18	Курячі крильця	24	0,9	21,6
19	Бейбі-голубці	23	1,6	36,8
20	Млинчики з м'ясом та сметаною	23	1,7	39,1
21	Оладки з кабачків та сулугуні	23	0,9	20,7
22	Уха	40	0,8	32,0
23	Куряча юшка з локшиною	53	0,7	37,1
24	Борщ український	60	1,5	90,0
25	Солянка м'ясна	44	1,3	57,2
26	Суп-пюре зі шпинату	40	0,3	12,0
27	Судак під томатним соусом	53	0,7	37,1
28	Дорадо на грилі	95	0,8	76,0
29	Телятина з вишневим конфітюром	90	0,5	45,0
30	Свинина з грибами	80	0,5	40,0
31	Стейк свинячий	50	0,5	25,0
32	Котлета по-київськи	35	0,6	21,0
33	Печінка свиняча з яблуками	15	0,5	7,5
34	Індичка, фарширована шпинатом і сиром	26	0,9	23,4
35	Картопля смажена з грибами	6	0,7	4,2
36	Картопляне пюре	9	0,4	3,6
37	Картопля фрі	10	0,7	7,0
38	Капуста цвітна смажена	5	0,4	2,0
39	Рис відварний з овочами	15	0,3	4,5
40	Паста «Карбонара»	15	0,3	4,5
41	Паста «Фетучіні» з грибами	15	0,3	4,5
42	Равіолі з кроликом	14	0,3	4,5
43	Вареники з кисломолочним сиром	59	0,6	35,4
—	Разом			1035,1

Для гарячого цеху проєктованого закладу ресторанного господарства, за умови явочної чисельності $N_{\text{яв}} = 3$ особи та прийнятті коефіцієнта облікового складу $k_o = 1,1$, середньооблікова чисельність працівників становить:

$$N_{\text{ср}} = 3 \cdot 1,1 = 3,3 \approx 4 \text{ особи}$$

Отже, для стабільного функціонування гарячого цеху з урахуванням режиму роботи, вихідних днів та забезпечення безперервності виробничого процесу доцільно передбачити **4 виробничих працівники**, що дозволить забезпечити виконання денної виробничої програми та дотримання вимог охорони праці.

У гарячому цеху основного проєктованого закладу ресторанного господарства з безбар'єрним виробничим середовищем буде працювати: один кухар V розряду та три кухарі IV розряду. Робота гарячого цеху розпочинатиметься о 6.00 і завершуватиметься о 23.00. Кухарі працюватимуть за ступінчастим графіком. Доцільно залучати працівників з обмеженими можливостями до таких процесів:

- підготовка напівфабрикатів;
- порціонування та оформлення страв;
- контроль температурних режимів;
- робота з пароконвекційною піччю та мармітами;
- ведення виробничої документації НАССР.

Робочі місця обладнуються: регульованими по висоті столами; неслизькими підлогами; контрастним маркуванням зон небезпеки; кнопками аварійного вимкнення обладнання.

3.4.4.2 Підбір обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

Виробничі приміщення гарячого цеху є ключовими з точки зору реалізації концепції безбар'єрного виробничого середовища, оскільки саме тут відбуваються основні технологічні процеси приготування страв і зосереджена значна частина виробничого персоналу. Формування інклюзивного гарячого цеху передбачає не лише дотримання нормативних вимог до площ і оснащення, а й адаптацію робочих місць для можливості працевлаштування осіб з інвалідністю, насамперед з порушеннями опорно-

рухового апарату та легкими сенсорними порушеннями.

Підбір устаткування здійснюється відповідно до виробничої програми гарячого цеху, схеми виробничого процесу та на підставі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2 «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування». Технічні характеристики обладнання визначаються за каталогами сучасних фірм-постачальників торговельно-технологічного обладнання, що працюють на ринку України.

Особливу увагу приділено вибору такого обладнання, яке:

- має фронтальне керування;
- допускає роботу в положенні сидячи або з інвалідного візка;
- забезпечує зниження фізичного навантаження;
- мінімізує ризики опіків, порізів і травм.

Нейтральне устаткування (виробничі столи, стелажі, мийні ванни) добирається після вибору основного теплового та механічного обладнання з урахуванням збільшених проходів між одиницями устаткування, що є обов'язковою умовою безбар'єрного середовища.

Таблиця 3.23 – Перелік обладнання гарячого цеху з урахуванням вимог безбар'єрного виробничого середовища

Найменування обладнання	Марка / модель	К-кість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²	Особливості безбар'єрності
Електрична плита з фронтальним керуванням	Electrolux Professional E7ECED2CF0	2	670×750×600	1,00	Фронтальне розташування органів керування, безпечна висота робочої поверхні
Пароконвекційна піч з автоматичними програмами	Electrolux SkyLine ProS 6GN1/1	1	990×440×1020	0,43	Сенсорна панель керування, автоматичне закривання дверцят
Електрична сковорода	Electrolux E7BREH0CE0	1	650×450×600	0,29	Термозахист, ергономічні ручки

Гриль електричний	Electrolux E7GRGHGCF 0	1	780×450×600	0,35	Термостійкі ручки, чітка індикація температури
Марміт	Electrolux E7BANE0CE0	1	890×400×500	0,36	Безпечна зона доступу, мінімальний ризик опіків
Стіл виробничий регульований по висоті	ProfEquip ST-HR-700	3	780×456×600	1,06	Регулювання висоти, можливість під'їзду інвалідного візка
Холодильна шафа	Electrolux REX71X	1	1019×567×1450	0,57	Нижнє розташування полиць, зручний доступ
Ванна мийна трисекційна	ProfEquip WM-3/1500	2	1499×655×570	1,96	Фронтальний доступ, відсутність порогів
Стелаж виробничий	ProfEquip SR-1100	2	1100×540×900	1,18	Знижена висота полиць для зручного користування
Раковина для миття рук	ProfEquip HW-500 сенсорна	1	467×543×600	0,25	Сенсорний змішувач, безконтактне керування
Бачок для відходів	ProfEquip WB-60 Pedal	1	456×600×450	0,27	Педальне відкривання, мінімізація фізичних зусиль

Корисна площа гарячого цеху визначається як сума площ, зайнятих встановленим обладнанням:

$$S_{\text{кор}} = \sum(p \cdot S), \text{ де}$$

p — кількість одиниць обладнання;

S — площа, яку займає одиниця обладнання.

Орієнтовна загальна площа гарячого цеху:

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{кор}}}{k},$$

де k — коефіцієнт використання площі (для гарячого цеху **0,3**).

Орієнтовна площа гарячого цеху з безбар'єрним виробничим середовищем становить 31 м², що відповідає вимогам безпечного та безбар'єрного виробничого середовища.

Прийнята площа гарячого цеху забезпечує можливість розширення проходів до 1,4–1,6 м, що відповідає вимогам безбар'єрного середовища.

Запропонований варіант з підбору обладнання та розрахунку площі гарячого цеху забезпечують можливість створення безбар'єрного виробничого середовища в гарячому цеху закладу ресторанного господарства, що дозволяє інтегрувати осіб з обмеженими можливостями у виробничий процес без зниження ефективності та рівня безпеки. Це формує конкурентну перевагу закладу ресторанного господарства як соціально відповідального роботодавця та інноваційного підприємства сфери гостинності.

3.4.5. Визначення загальної площі підприємства харчування

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

При визначенні складу та площі приміщень враховувалися:

- кількість посадкових місць та потужність закладу;
- технологічні процеси обробки сировини, приготування страв та обслуговування гостей;
- санітарно-гігієнічні вимоги та норми безпеки;
- вимоги щодо зонування та потоків персоналу і відвідувачів.

Результати розрахунків площ та складу приміщень наведено в табл.

3.24.

Таблиця 3.24 - Склад і площі приміщень ресторану вищого класу

Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для відвідувачів	
Аванзал, хол	10
Обідня зала	180
Естрада та танцмайданчик	9
Вестибюль	40
Гардероб	12
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	5
Вбиральня жіноча	8
Вбиральня чоловіча	12
Вбиральня для маломобільних груп населення	7
Приміщення для надання додаткових послуг	10
Всього (для відвідувачів)	293
Виробничі приміщення	
Гарячий цех	31
Холодний цех	22
Приміщення для різання хліба	7
М'ясо-рибний цех	20
Овочевий цех	20
Приміщення для завідувача виробництвом	12
Мийна столового посуду	16
Сервізна	11
Мийна кухонного посуду	16
Приміщення для обробки яєць	7
Буфет	11
Роздавальня	8
Всього (виробничі)	181
Складські приміщення	
Завантажувальна	11
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	7
Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	7
Комора бакалійних товарів, винно-горілчаних та інших напоїв	9
Комора сухих продуктів	7
Комора коренеплодів	8
Мийна та комора тари й інвентарю	10
Всього (складські)	74
Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	11
Бухгалтерія	12
Приміщення офіціантів і барменів	12
Гардероб чоловічий з санвузлом та душовими	8
Приміщення персоналу	12
Гардероб жіночий з санвузлом та душовими	8
Білизняна	7
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього (службово-побутові)	76
Корисна площа закладу	624

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення є важливою складовою інфраструктури засобу розміщення, оскільки забезпечують умови для активного відпочинку, занять фізичною культурою, оздоровлення та реабілітації гостей. Організація таких приміщень спрямована на підвищення рівня комфорту проживання, задоволення рекреаційних потреб споживачів та формування конкурентних переваг готельного підприємства.

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення визначені з урахуванням функціонального зонування, санітарно-гігієнічних вимог, норм безпеки та потреб маломобільних груп населення.

Склад та площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведено в таблиці 3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	30,0
Тренажерний зал	105,0
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	40,0
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	40,0
Басейн	200,0
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами для маломобільних груп населення	60,0
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами для маломобільних груп населення	60,0
Кімната відпочинку при басейні	15,0
Комора для зберігання інвентарю	26,0
Медпункт	10,0
Кімната інструкторів	12,0
Всього	468,0

Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведено в табл. 3.26.

Таблиця 3.26 – Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Вестибюль фізкультурно-оздоровчого комплексу	30,0	Призначений для зустрічі та орієнтації відвідувачів фізкультурно-оздоровчого комплексу. Оснащується стійкою адміністратора, місцями для очікування, інформаційними стендами та системами контролю доступу.
2	Тренажерний зал	105,0	Використовується для занять фізичними вправами та силовими тренуваннями. Оснащується кардіо- та силовими тренажерами, дзеркалами, вентиляційною системою та покриттям підлоги з амортизаційними властивостями.
3	Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	40,0	Призначений для перевдягання та санітарно-гігієнічного обслуговування відвідувачок. Оснащується шафами для зберігання одягу, душовими кабінами, умивальниками та санвузлами.
4	Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	40,0	Забезпечує умови для перевдягання та особистої гігієни відвідувачів-чоловіків. Передбачає наявність індивідуальних шаф, душових кабін та санітарно-технічного обладнання.
5	Басейн	200,0	Основне оздоровче приміщення, призначене для плавання, релаксації та водних процедур. Оснащується системами фільтрації та підігріву води, протиковзким покриттям, рятувальним інвентарем.
6	Жіночий гардероб з душовими та санвузлами для маломобільних груп населення	60,0	Обладнаний з урахуванням потреб маломобільних груп населення. Передбачає збільшені габарити приміщень, поручні, спеціальні душові та санвузли, безбар'єрний доступ.
7	Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами для маломобільних груп населення	60,0	Забезпечує комфортні та безпечні умови користування для осіб з інвалідністю. Оснащується адаптованими санітарно-технічними приладами та допоміжними елементами.
8	Кімната відпочинку при басейні	15,0	Призначена для відпочинку відвідувачів після водних процедур. Обладнується лежачками, кріслами, столиками та системами клімат-контролю.
9	Комора для зберігання інвентарю	26,0	Використовується для зберігання спортивного, рятувального та господарського інвентарю. Оснащується стелажми та шафами для впорядкованого зберігання.
10	Медпункт	10,0	Призначений для надання першої медичної

			допомоги відвідувачам. Оснащується кушеткою, аптечкою, шафами для медикаментів та умивальником.
11	Кімната інструкторів	12,0	Служить робочим приміщенням для інструкторів та тренерів. Передбачає робочі столи, шафи для документації та місця для зберігання особистих речей.

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Характеристику обраних приміщень наведено у вигляді табл. 3.27.

Таблиця 3.27 – Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	Зала для проведення бізнес-тренінгів	80	Призначена для проведення навчальних заходів, семінарів, тренінгів та ділових зустрічей. Оснащується мобільними столами та стільцями, мультимедійним проектором, екраном, аудіосистемою та засобами клімат-контролю.
2	Санвузол для чоловіків	6	Забезпечує санітарно-гігієнічні потреби відвідувачів чоловічої статі. Оснащується унітазами, умивальниками, дзеркалами та санітарно-технічним обладнанням відповідно до чинних норм.
3	Санвузол для жінок	6	Призначений для санітарно-гігієнічного обслуговування жінок. Передбачає наявність унітазів, умивальників, дзеркал та допоміжного обладнання.
4	Санвузол для людей з обмеженими фізичними можливостями	6	Обладнаний з урахуванням потреб маломобільних груп населення. Передбачає збільшені габарити, поручні, спеціально адаптоване санітарно-технічне обладнання та безбар'єрний доступ.
5	Зала для проведення конференцій	68	Призначена для проведення конференцій, презентацій, зборів та офіційних заходів. Оснащується конференц-меблями, мультимедійним обладнанням, системами звуку та відеопідтримки, а також системами освітлення і вентиляції.
	Всього	166	

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службово-побутові та господарські приміщення готелю ділового призначення категорії 4* відіграють важливу роль у забезпеченні ефективного управління, організації внутрішніх процесів та надання якісних

готельних послуг. З урахуванням функціонального призначення готелю та вимог до закладів даної категорії, адміністративні приміщення розміщуються на другому поверсі будівлі, що сприяє відокремленню службових потоків від потоків гостей та підвищенню рівня комфорту й безпеки.

Адміністративні та службово-побутові приміщення згруповані за функціональними ознаками, що відповідає принципам раціональної організації простору в готелях ділового типу:

- *приміщення дирекції*, до складу яких входять кабінет генерального директора та приймальня, призначені для здійснення управлінських функцій, проведення ділових зустрічей і прийому партнерів;
- *приміщення інженерно-технічного персоналу*, які забезпечують контроль за технічним станом будівлі, інженерних систем та обладнання;
- *приміщення адміністративного підрозділу*, що включають бухгалтерські, фінансові, кадрові та управлінські служби, а також служби безпеки, пожежної охорони, управління номерним фондом і анімаційної діяльності.

Такий склад приміщень забезпечує безперебійну роботу готелю, ефективно управління персоналом, фінансовими ресурсами та рівнем сервісу, що є обов'язковою умовою функціонування готелю ділового призначення категорії 4*.

Результати визначення складу та площ службово-побутових і господарських приміщень наведено в табл. 3.28.

Таблиця 3.28 –Склад та площі службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Назва приміщення	Площа, м ²
Кабінет генерального директора	10
Приймальня	6
Кабінет головного інженера	8
Приміщення інженерно-технічного персоналу	12
Приміщення працівників	14
Кабінет головного бухгалтера	7
Бухгалтерія	10

Кабінет начальника служби безпеки	7
Кабінет начальника пожежної охорони	7
Приміщення каси	5
Кабінет менеджера служби управління номерним фондом	7
Кабінет менеджера дозвілевої служби	7
Всього	100

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства виконано узагальнення їх складу та площ за функціональними групами. Результати зведених розрахунків наведено в табл. 3.26, де відображено склад і площі приміщень готелю ділового призначення на 80 номерів.

Формування загальної площі готельного підприємства здійснювалося відповідно до функціонального призначення будівлі, вимог чинних нормативних документів, а також з урахуванням категорії готелю та специфіки обслуговування гостей. Усі приміщення згруповані за функціональним принципом у три основні групи: житлова, громадського призначення та службово-побутова.

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень готелю ділового призначення категорії 4* на 80 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
Група А. Житлова група приміщень	
Група А/1. Житлові номери	
Апартаменти	107,0
Люкс	138,0
Напівлюкс	148,0
Стандарт одномісний	805,0
Стандарт двохмісний	1680,0
Стандарт для маломобільних груп населення	390,0
Всього	3 268
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	35
Кімната чергового персоналу	10
Комора прибирального інвентарю	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	16,7
Комора брудної білизни	16,7
Комора чистої білизни	16,7
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	16,7

Санвузол для персоналу	6
Всього	125,8
Разом по групі А	3 393,8
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	150
Бюро бронювання	10
Бюро прийому і реєстрації	14
Кімната чергового персоналу	15
Сейфова	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	15
Комора прибирального інвентарю	6
Швейцарська зона	8
Приміщення охорони	10
Камера схову	15
Санвузол чоловічий	6
Санвузол жіночий	6
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	8
Лобі бар	49
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	322,0
Група Б/2 Заклади ресторанного господарства	
Приміщення для відвідувачів	
Аванзал, хол	10
Обідня зала	180
Естрада та танцмайданчик	9
Вестибюль	40
Гардероб	12
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	5
Вбиральня жіноча	8
Вбиральня чоловіча	12
Вбиральня для маломобільних груп населення	7
Приміщення для надання додаткових послуг	10
Всього (для відвідувачів)	293
Виробничі приміщення	
Гарячий цех	31
Холодний цех	22
Приміщення для різання хліба	7
М'ясо-рибний цех	20
Овочевий цех	20
Приміщення для завідувача виробництвом	12
Мийна столового посуду	16
Сервізна	11
Мийна кухонного посуду	16
Приміщення для обробки яєць	7
Буфет	11
Роздавальня	8
Всього (виробничі)	181

Складські приміщення	
Завантажувальна	11
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	7
Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	7
Комора бакалійних товарів, винно-горілчаних та інших напоїв	9
Комора сухих продуктів	7
Комора коренеплодів	8
Мийна та комора тари й інвентарю	10
Всього (складські)	74
Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	11
Бухгалтерія	12
Приміщення офіціантів і барменів	12
Гардероб чоловічий з санвузлом та душовими	8
Приміщення персоналу	12
Гардероб жіночий з санвузлом та душовими	8
Білизняна	7
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього (службово-побутові)	76
Корисна площа закладу	624
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль	30,0
Тренажерний зал	105,0
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	40,0
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	40,0
Басейн	200,0
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами для маломобільних груп населення	60,0
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами для маломобільних груп населення	60,0
Кімната відпочинку при басейні	15,0
Комора для зберігання інвентарю	26,0
Медпункт	10,0
Кімната інструкторів	12,0
Всього	468,0
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Зала для проведення бізнес-тренінгів	80
Санвузол для чоловіків	6
Санвузол для жінок	6
Санвузол для людей з обмеженими фізичними можливостями	6
Зала для проведення конференцій	68
Всього	166
Разом по групі Б	1 580,0
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет генерального директора	10
Приймальня	6

Кабінет головного інженера	8
Приміщення інженерно-технічного персоналу	12
Приміщення працівників	14
Кабінет головного бухгалтера	7
Бухгалтерія	10
Кабінет начальника служби безпеки	7
Кабінети начальника пожежної охорони	7
Приміщення каси	5
Кабінет менеджера служби управління номерним фондом	7
Кабінет менеджера дозвілевої служби	7
Всього, Разом по групі В	100
Корисна площа готельного підприємства, Skor	5 073,8

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа засобу розміщення, $S_{роб}$, м²:

$$S_{роб} = S_{кор} \times K_1, \quad (3.8)$$

$$S_{роб} = 5073,8 \times 1,18 = 5987,1 \text{ м}^2$$

де $S_{кор}$ – корисна площа підприємства, м²;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 \div 1,25$ (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць) .

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо), розраховується загальна площа засобу розміщення, $S_{заг}$, м²:

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 \quad (3.9)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа готельного підприємства, м²;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2 = 1,03 \div 1,15$ (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць)

$$S_{заг} = 5987,1 \times 1,07 = 6406,42 \text{ м}^2$$

Будівля планується 6-ти поверховою. + цокольний (технічний) рівень. Такий варіант зручний для бізнес-готелю 4*: чітке зонування “публічне внизу - номери вище”, плюс окремий службовий рівень для інженерії та господарських процесів.

Орієнтовна пляма забудови: ~900–1 050 м²/поверх (залежно від форми плану), що добре узгоджується з $S_{заг} = 6406,2 \text{ м}^2$.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель ділового призначення категорії 4* на 80 номерів планується запроєктувати та побудувати на земельній ділянці, що розташована за адресою: місто Київ, вул. Жилянська, 47. Обрана ділянка знаходиться в центральній частині міста, у зоні активної ділової та громадської забудови, що є доцільним для розміщення готелю бізнес-класу.

Місце розташування характеризується розвиненою міською інфраструктурою, зручною транспортною доступністю та високою інтенсивністю ділової активності. У безпосередній близькості розташовані офісні центри, адміністративні будівлі, заклади громадського харчування, торговельно-ділові комплекси, а також об'єкти культурного та громадського призначення. Поруч проходять основні транспортні магістралі, що забезпечує зручне сполучення з іншими районами міста, залізничним вокзалом та аеропортами.

Рельєф земельної ділянки є рівнинним, без значних ухилів, що сприяє раціональній організації забудови та знижує витрати на підготовчі будівельні роботи. Територія забудови знаходиться в межах сформованої міської забудови, тому запроєктована будівля готелю гармонійно вписується в існуючий архітектурний ансамбль вулиці Жилянської та не порушує історично-містобудівну структуру району.

Глибина промерзання ґрунтів для м. Києва становить орієнтовно 0,8–1,0 м, що враховується при проектуванні фундаментів будівлі. Кліматичні умови регіону є сприятливими для експлуатації готельного підприємства протягом усього року.

Проектування готелю передбачається з дотриманням вимог чинних будівельних, санітарно-гігієнічних, екологічних та протипожежних норм і правил, що регламентують розміщення та функціонування готельних підприємств у межах міської забудови. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкта дотримані; негативний вплив на

навколишнє середовище від експлуатації готелю не передбачається.

Для обслуговування гостей готелю на території запроєктовано автостоянку для легкових автомобілів, у тому числі місця для короткочасної стоянки та під'їзду таксі. Окремо передбачаються місця для паркування службового транспорту та персоналу. Пішохідні шляхи відокремлюються від транспортних проїздів, що підвищує безпеку та комфорт перебування гостей.

Покриття під'їзних шляхів виконується з асфальтобетону, пішохідні доріжки – з тротуарної плитки. Територія готелю обладнується зовнішнім освітленням, яке забезпечує безпечне пересування у вечірній та нічний час, а також формує привабливий архітектурно-ландшафтний образ об'єкта.

Таким чином, обране місце розташування є доцільним та обґрунтованим для будівництва готелю ділового призначення категорії 4*, оскільки забезпечує зручність транспортного сполучення, близькість до ділових центрів міста та відповідність сучасним вимогам до готельної інфраструктури.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Готель ділового призначення категорії 4* на 80 номерів, розташований у місті Києві, планується обладнати сучасними інженерними системами, що забезпечують комфортні умови проживання гостей, безперебійну роботу закладу та відповідність чинним будівельним і санітарно-гігієнічним нормам. До складу інженерних систем входять: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, електропостачання, системи безпеки та зв'язку.

Водопостачання. Система водопостачання готелю призначена для забезпечення споживачів водою необхідної якості, у встановлених обсягах та з нормативним тиском відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація». Зовнішнє та внутрішнє пожежогашіння передбачається згідно з ДБН В.2.5-74:2013 та ДБН В.1.1-7:2016.

Згідно з виконаними розрахунками, річні витрати води для проєктованого готелю становлять:

- холодна вода – **15 120 м³/рік**;
- гаряча вода – **15 120 м³/рік**.

Загальні витрати води забезпечують потреби житлової, громадської та службово-побутової груп приміщень, а також роботу закладів ресторанного господарства і фізкультурно-оздоровчої зони.

Для внутрішніх мереж водопостачання доцільно застосовувати сучасні полімерні трубопровідні системи типу Fusiotherm, що характеризуються високою корозійною стійкістю, довговічністю, допустимою робочою температурою до 95 °С та тривалим терміном експлуатації.

Каналізація. Система каналізації призначена для збору та відведення господарсько-побутових і виробничих стічних вод до міських каналізаційних мереж. Системи каналізації приміщень громадського, виробничого та житлового призначення передбачаються роздільними, з окремими випусками, що відповідає вимогам чинних нормативних документів.

Для зниження шумового навантаження в будівлі передбачається використання шумопоглинаючих систем внутрішньої каналізації з полімерних матеріалів, що забезпечують комфортні умови проживання гостей у житлових номерах.

Опалення. Система опалення проектується відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування». Теплопостачання готелю передбачається від централізованого міського джерела з температурою теплоносія на вході 85–90 °С.

Згідно з розрахунками, річні витрати теплової енергії на опалення проєктованого готелю становлять: 2 330 Гкал/рік.

Запроєктована система опалення забезпечує рівномірний розподіл тепла в усіх функціональних групах приміщень та стабільний мікроклімат у холодний період року.

Вентиляція. У готелі передбачається застосування припливно-втяжної системи вентиляції, яка забезпечує нормативний повітрообмін у житлових, громадських, виробничих та службових приміщеннях. Система

дозволяє регулювати подачу та відведення повітря залежно від функціонального призначення приміщень та кількості відвідувачів.

Для реалізації вентиляції доцільно використовувати сучасні вентиляційні установки з низьким рівнем шуму та високою енергоефективністю, що особливо важливо для готелів ділового призначення категорії 4*.

Кондиціонування. Для забезпечення комфортних температурних умов у теплий період року передбачається централізована система кондиціонування повітря з можливістю індивідуального регулювання температури в житлових номерах, конференц-залах та інших громадських приміщеннях.

Енергозабезпечення. Електропостачання готелю передбачається за двома незалежними схемами: від основного джерела електроенергії та від резервного (аварійного). Це забезпечує безперебійну роботу інженерних систем, ліфтів, освітлення та обладнання у разі аварійного відключення.

Згідно з виконаними розрахунками, річне споживання електроенергії проєктованим готельним підприємством становить: 408 000 кВт·год/рік.

У якості резервного джерела електроживлення передбачається стаціонарний дизель-генератор, який забезпечує функціонування основних систем готелю не менше ніж протягом 24 годин.

Електроосвітлення приміщень та прилеглої території відповідає вимогам ДБН В.2.5-28:2006 «Природне і штучне освітлення», а блискавкозахист будівлі – ДСТУ Б В.2.5-38:2008.

Системи безпеки та зв'язку. Для забезпечення безпеки гостей і персоналу в готелі передбачається комплексна система безпеки, що включає:

- пультову охоронну сигналізацію;
- систему пожежної сигналізації та оповіщення;
- систему відеоспостереження з використанням ІР-камер;
- контроль доступу до службових і технічних приміщень.

Запроєктовані інженерні системи забезпечують надійну, безпечну та

енергоефективну експлуатацію готелю ділового призначення категорії та відповідають сучасним вимогам до об'єктів готельної інфраструктури.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Для готелю ділового призначення категорії 4* пропонується використання сучасного функціоналізму із пріоритетом ергономіки, безпеки та доступності виробничих зон з еко-концепцією, що відповідає сучасним тенденціям у дизайні бізнес-готелів та очікуванням ділових мандрівників. Обраний стиль поєднує естетику стриманої розкоші, геометричну впорядкованість форм та екологічну відповідальність, створюючи комфортне, функціональне й емоційно привабливе середовище.

Сучасний функціоналізм у готельному інтер'єрі проявляється через чіткі геометричні лінії, ритмічні композиції, симетрію та використання виразних, але стриманих декоративних акцентів. Такий підхід дозволяє зберегти візуальну виразність простору без перевантаження інтер'єрів зайвими деталями.

Еко-концепція в дизайні готелю підкреслює рукотворність і тактильність матеріалів, що створює відчуття спокою, стабільності та зв'язку з природою - важливих чинників для ділових гостей у динамічному міському середовищі. Основними матеріалами інтер'єру є натуральний камінь, дерево, кераміка, текстиль з природних волокон, що використовуються як у оздобленні поверхонь, так і в предметному наповненні приміщень. Тактильні текстури підсилюють сенсорне сприйняття простору та формують атмосферу комфорту й довіри.

Колірна палітра інтер'єрів витримана в земляних відтінках: теплі бежеві, пісочні, глиняні, теракотові, оливкові та сіро-коричневі тони. Такі кольори сприяють психологічному розслабленню, зменшенню візуального шуму та концентрації уваги, що особливо важливо для приміщень ділового призначення — номерів, лобі, конференц-залів і зон для переговорів. Контрастні акценти виконуються за допомогою темного дерева, матового

металу та графічних вставок.

Особлива увага приділяється меблюванню та функціональності простору. У готелі застосовуються багатофункціональні меблі, що легко трансформуються та адаптуються до різних сценаріїв використання: робочі столи з інтегрованими системами зберігання, модульні дивани у лобі, мобільні перегородки для зонування конференц-просторів. Такий підхід забезпечує гнучкість експлуатації приміщень і відповідає вимогам сучасного бізнес-середовища.



Рис. 4.1 – Приклад оформлення лобі та громадських просторів готелю

Зонування інтер'єрів здійснюється без використання масивних стаціонарних перегородок. Простір структурується за допомогою різних фактур матеріалів, зміни рівнів підлоги та стелі, освітлення, меблів і кольорових акцентів. Це дозволяє зберегти відчуття відкритості та простору, водночас чітко окреслюючи функціональні зони.



Рис. 4.2 – Приклад дизайну житлового номеру бізнес-класу.

Таким чином, поєднання модернізованого сучасного функціоналізму та еко-концепції формує цілісний, сучасний та впізнаваний образ готелю ділового призначення категорії 4*. Обране стильове рішення підкреслює статус закладу, забезпечує комфортне перебування гостей і створює середовище, що сприяє продуктивній роботі, відпочинку та ефективній діловій комунікації.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1. Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Дохід готельного підприємства — це сукупність грошових надходжень, які отримує заклад у процесі своєї господарської діяльності протягом певного періоду (добы, тижня, місяця або року). Цей показник є основним індикатором фінансової результативності роботи підприємства й слугує базою для прийняття управлінських рішень, планування розвитку та інвестиційної діяльності.

Основне джерело доходу проєктованого готелю ділового призначення з безбар'єрним середовищем формується за рахунок реалізації основних послуг, пов'язаних із розміщенням гостей: продаж номерів різних категорій, включаючи спеціалізовані номери для маломобільних груп населення, а також доходи від попереднього бронювання та надання супутніх сервісів. До таких сервісів належать платні послуги — room-service, користування конференц-залами, прання та хімчистка, організація трансферів тощо.

Важливу частку в доходах закладу займає діяльність ресторанного господарства готелю, яка передбачає виручку від реалізації страв і напоїв власного виробництва, продаж закупівельної продукції (зокрема алкоголю, снєків, напівфабрикатів), а також надходження від організації харчування під час заходів (банкетів, фуршетів, ділових ланчів). Окремий акцент зроблено на безбар'єрності ресторанного обслуговування, що дозволяє обслуговувати ширше коло гостей, у тому числі маломобільних груп населення та учасників інклюзивних заходів.

Для ефективного управління доходами розробляється виробничо-експлуатаційна програма, що передбачає розрахунок обсягів реалізації послуг відповідно до можливостей підприємства. Програма містить дані про кількість номерів, типову структуру номерного фонду, кількість місць для розміщення та заплановане завантаження. Враховуються показники

пропускної спроможності готелю, тобто максимальної кількості гостей, яких заклад спроможний обслуговувати у певний період.

Розрахунки проводяться на основі таких параметрів, як чисельність номерного фонду, місткість номерів, середня тривалість проживання гостей, кількість днів роботи закладу в плановому періоді. Важливим чинником є запланований коефіцієнт завантаження номерів, який залежить від сезонних коливань, активності ділових подій у місті, загального туристичного попиту та динаміки ринку послуг [17].

Завдяки такому підходу підприємство має змогу оперативно коригувати цінову політику, підлаштовуватись під потреби різних сегментів споживачів, ефективно використовувати ресурси й забезпечувати стабільне отримання доходів навіть в умовах високої конкуренції на ринку готельно-ресторанних послуг.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2025 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
	1	2	3	4=2*3
Апартамент	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1 460
Напівлюкс	4	8	365	2 920
Стандарт одномісний	23	23	365	8 395
Стандарт двомісний	40	80	365	29 200
Стандарт для маломобільних груп населення	10	20	365	7 300
Разом	80	140	–	50 005

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2025 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю (людино-дів)	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг (людино-дів)	Ціна місяця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн
1	2 (див. табл. 5.1.)	3	4=2*3	5	6=4*5
Апартамент	730	0,6	438	5860	2566,68
Люкс	1460	0,6	876	4640	4064,64
Напівлюкс	2920	0,6	1752	3980	6979,0
Стандарт одномісний	8395	0,6	5037	2410	12139,17
Стандарт двомісний	29200	0,6	17520	3320	58166,40
Стандарт для маломобільних груп населення	7300	0,6	4380	3120	13665,60
Разом	50 005	—	29127	—	97581,49

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів ресторанного господарства готелю на 2025 рік

Назва групи страв та товарів	Кількість порцій за день	Середня ціна, грн	Товарооборот за день, тис. грн	Кількість порцій за місяць	Товарооборот за місяць, тис. грн
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	237	450,00	106,650	7 110	3 199,500
Холодні страви та закуски	1 067	200,00	213,400	32 010	6 402,000
Гарячі закуски	118	215,00	25,370	3 540	761,100
Перші страви	237	225,00	53,325	7 110	1 599,750
Салати	427	205,00	87,535	12 810	2 626,050
Гарячі страви	593	345,00	204,585	17 790	6 137,550
Солодкі страви	119	185,00	22,015	3 570	660,450
Всього продукція власного виробництва	—	—	712,880	—	21 386,400
Закупівельні товари					
Холодні напої	170	100,00	17,000	5 100	510,000
Гарячі напої	34	100,00	3,400	1 020	102,000
Хліб та хлібобулочні	68	35,00	2,380	2 040	71,400

вироби					
Вино-горілчані вироби	68	480,00	32,640	2 040	979,200
Пиво	17	80,00	1,360	510	40,800
Всього закупівельні товари	–	–	56,780	–	1 703,400
Разом	–	–	769,660	–	23 089,800

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупнних товарів ресторанного господарства готелю на 2025 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн	Товарооборот за рік, тис. грн
1	Продукція власного виробництва	21 386,400	256 636,800
2	Закупівельні товари	1 703,400	20 440,800
	у т.ч. алкогольні напої та пиво	1 020,000	12 240,000
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1 + п.2)	23 089,800	277 077,600

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.5 – Дохід від підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2025 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
Оренда залу для конференцій	17500	250	4375,0
Проведення відеоконференцій	9000	1600	14400,0
Послуги перекладача	12000	400	4800,0
Організація інклюзивних банкетів	29127	250	7281,8
Користування спортзалом	15000	1200	18000,0
Разом	-	-	48856,8

Джерело: сформовано автором

Запропоновані інновації, а саме створення безбар'єрного середовища стосуються діяльності всього готелю і не можуть бути відокремлені від надання послуг розміщення, послуг ресторану або інших господарських підрозділів, тому дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг не розраховується окремо а є складовою вище перелічених видів операційної діяльності готелю.

Таблиця 5.6 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2025 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	97581,49
Ресторанного господарства	277 077,600
Інших господарських підрозділів	48856,8
Разом	423 515,890

Джерело: сформовано автором

5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Планування операційної діяльності готелю ділового призначення є безперервним і системним процесом, спрямованим на забезпечення злагодженої роботи всіх підрозділів закладу. Основна його мета полягає в пошуку оптимальних рішень для координації дій різних служб із урахуванням змін як у внутрішньому середовищі підприємства, так і в зовнішніх умовах ринку.

У рамках цього процесу проводиться глибокий аналіз зовнішніх факторів, визначаються можливості для розвитку, оцінюються наявні матеріальні та людські ресурси, виявляються ключові переваги готелю та ті напрями, які потребують модернізації. Особлива увага приділяється оцінці впливу нових тенденцій і факторів на діяльність готелю, зокрема впровадженню безбар'єрного середовища та сучасних стандартів інклюзивності.

Поряд зі стратегічними завданнями планування передбачає розробку дієвих механізмів контролю за поточними операційними процесами. Важливою частиною цього процесу є впровадження заходів щодо підвищення мотивації персоналу, оскільки саме залученість і продуктивність працівників безпосередньо впливають на якість обслуговування гостей і загальний результат діяльності готелю.

Таблиця 5.7 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2025 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Готелю, тис. грн	Ресторанного господарства, тис. грн	Інших господарських підрозділів, тис. грн	Разом, тис. грн
1. Будівлі та споруди	104 700,000	10 117,500	1 694,000	116 511,500
2. Машини та обладнання, у тому числі:	–	–	–	–
2.1. Холодильне обладнання	7 311,427	2 934,289	724,152	10 969,868
2.2. Механічне обладнання	8 038,000	3 097,380	999,702	12 135,082
2.3. Теплове обладнання	4 725,952	4 279,968	538,055	9 543,975
2.4. Торговельне обладнання	5 362,588	3 097,913	693,480	9 153,981
2.5. Вимірювальні прилади	944,328	1 043,351	543,176	2 530,855
3. Меблі, інше офісне обладнання	57 374,148	11 768,467	2 572,583	71 715,198
4. Транспортні засоби	1 508,800	1 508,800	1 703,280	4 720,880
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	3 729,000	1 704,933	105,764	5 539,697
6. Телефони	294,466	9,815	5,890	310,171
Разом	193 988,709	39 562,416	9 580,082	243131,207

Джерело: сформовано автором

На основі зведених планових даних, що відображають склад, структуру та початкову вартість основних засобів підприємства, розраховується загальна сума амортизації. Найбільш доцільним і ефективним методом нарахування амортизаційних відрахувань — як для окремих об'єктів основних засобів, так і для підприємства загалом — вважається прямолінійний метод, який забезпечує рівномірний розподіл вартості активів протягом усього строку їх експлуатації.

**Таблиця 5.8 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
готелю на 2025 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн			
	Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів		Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
Будівлі та споруди	104 700,000	10 117,500	1 694,000	15	6 980,000	674,500	112,933	7 767,433
Машини та обладнання, в тому числі:	–	–	–	–	–	–	–	–
Холодильне обладнання	7 311,427	2 934,289	724,152	3	2 437,142	978,096	241,384	3 656,622
Механічне обладнання	8 038,000	3 097,380	999,702	2	4 019,000	1 548,690	499,851	6 067,541
Теплове обладнання	4 725,952	4 279,968	538,055	2	2 362,976	2 139,984	269,028	4 771,988
Торговельне обладнання	5 362,588	3 097,913	693,480	3	1 787,529	1 032,638	231,160	3 051,327
Вимірювальні прилади	944,328	1 043,351	543,176	3	314,776	347,784	181,059	843,619
Меблі, інше офісне обладнання	57 374,148	11 768,467	2 572,583	2	28 687,074	5 884,234	1 286,292	35 857,600
Транспортні засоби	1 508,800	1 508,800	1 703,280	5	301,760	301,760	340,656	944,176
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	3 729,000	1 704,933	105,764	2	1 864,500	852,467	52,882	2 769,849
Телефони	294,466	9,815	5,890	2	147,233	4,908	2,945	155,086
Разом за рік								65885,239

Джерело: сформовано автором

5.3. Розробка плану з праці

Розділ, що стосується планування праці та заробітної плати, є складовою частиною поточного плану господарсько-фінансової діяльності готелю. Його основна мета полягає у визначенні оптимальної чисельності працівників, формуванні структури персоналу та плануванні обсягу фінансових ресурсів, необхідних для забезпечення оплати праці й побудови ефективної системи матеріального стимулювання.

Таблиця 5.9 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2025 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	4
Касир	4
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	3
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Адміністратор залу	4
Адміністратор спортзалу	2
Адміністратор черговий /ресепшійоніст	4
Менеджер конференц-сервісу	1
Маркетологи	3
Разом адміністративно-управлінський персонал	34
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	4
Кухар IV розряду	6
Кухар III розряду	8
Бармен	3
Офіціант	8

Спеціаліст з бронювання номерів	3
Старша покоївка	2
Покоївки	8
Носій багажу	3
Портъє	3
Перекладач	2
Майстер з ремонту інженерних систем	5
Майстер з ремонту обладнання	5
Разом виробничий (операційний) персонал	62
Допоміжний персонал	
Мийник посуду	4
Прибиральниця залу	6
Комірник у камері схову	2
Працівники пральної	4
Начальник охорони	1
Охоронець	6
Водій трансферу	2
Вантажник	3
Разом Допоміжний персонал	28
Разом по готелю	124

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.10 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2025 рік

Посада	Кількість Посадових Одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	52000	52000	-	-	52000
Виконавчий директор	1	48000	48000	-	-	48000

Секретар керівника	2	40000	80000	-	-	80000
Головний бухгалтер	1	36000	36000	-	-	36000
Бухгалтер	4	28000	112000	-	-	112000
Касир	4	24000	96000	-	-	96000
Менеджер кадрової служби	1	36000	36000	-	-	36000
Спеціаліст відділу кадрів	3	24000	72000	-	-	72000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	36000	36000	-	-	36000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	36000	36000	-	-	36000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	36000	36000	-	-	36000
Адміністратор залу	4	32000	128000	-	-	128000
Адміністратор спортзалу	2	32000	64000	-	-	64000
Адміністратор черговий /ресепшюніст	4	32000	128000	-	-	128000
Менеджер конференц-сервісу	1	36000	36000	-	-	36000
Маркетологи	3	32000	96000	-	-	96000
Разом адміністративно-управлінський персонал	34	-	-	-	-	1092000
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	40000	40000	-	-	40000
Шеф-кухар	1	37600	37600	-	-	37600
Кухар V розряду	4	36000	144000	-	-	144000
Кухар IV розряду	6	33600	201600	-	-	201600
Кухар III розряду	8	32000	256000	-	-	256000
Бармен	3	36000	108000	-	-	108000
Офіціант	8	24000	192000	-	-	192000
Спеціаліст бронювання номерів	3	24000	72000	-	-	72000
Старша покоївка	2	36000	72000	-	-	72000
Покоївки	8	24000	192000	-	-	192000
Носій багажу	3	31200	93600	-	-	93600

Портъє	3	32000	96000	-	-	96000
Перекладч	2	36000	72000	-	-	72000
Майстер ремонту інженерних систем	3 5	28000	140000	-	-	140000
Майстер ремонту обладнання	3 5	28000	140000	-	-	140000
Разом виробничий (операційний) персонал	65	-	-	-	-	1856800
Допоміжний персонал						
Мийник посуду	4	16000	64000	-	-	64000
Прибиральниця залу	6	16000	96000	-	-	96000
Комірник камері схову	у 2	17600	35200	-	-	35200
Працівники пральної	4	16000	64000	-	-	64000
Начальник охорони	1	32000	32000	-	-	32000
Охоронець	6	28000	168000	-	-	168000
Водій трансферу	2	20000	40000	-	-	40000
Вантажник	3	20000	60000	-	-	60000
Разом Допоміжний персонал	33	-	-	-	-	559200
Разом місячний фонд основної заробітної плати	132	-	-	-	-	3508000
Разом річний фонд основної заробітної плати	132	-	-	-	-	42096000

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.11 – Планування преміального фонду готелю на 2025 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної ЗП за рік, тис. грн	%	Плановий річний розмір премій, тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	13 104,000	30	3 931,200
Виробничий (операційний) персонал	22 281,600	25	5 570,400
Допоміжний персонал	6 710,400	20	1 342,080
Разом	42 096,000		10 843,680

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.12 – План праці готелю на 2025 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн	Значення у розрахунку на рік, тис. грн
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	124	124
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	34	34
Виробничий (операційний) персонал	осіб	62	62
Допоміжний персонал	осіб	28	28
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	тис. грн	3 508,000	42 096,000
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	1 092,000	13 104,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	1 856,800	22 281,600
Допоміжний персонал	тис. грн	559,200	6 710,400
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	тис. грн	903,640	10 843,680
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	327,600	3 931,200
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	464,200	5 570,400
Допоміжний персонал	тис. грн	111,840	1 342,080
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	тис. грн	4 411,640	52 939,680
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	1 419,600	17 035,200
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	2 321,000	27 852,000
Допоміжний персонал	тис. грн	671,040	8 052,480
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	тис. грн/особу	35,579	426,934
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн/особу	41,753	501,035
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн/особу	37,435	449,226
Допоміжний персонал	тис. грн/особу	23,966	287,589

Джерело: сформовано автором

5.4. Планування поточних витрат готельного підприємства

Собівартість у готельному бізнесі представляє собою сукупність витрат, що формують кінцеву вартість надання готельних послуг і безпосередньо впливають на процес формування ціни для споживача.

До складу собівартості входять два ключові елементи: перший – це

витрати на матеріальні ресурси, зокрема сировину, матеріали, предмети для обслуговування гостей і продукцію, що обліковується за роздрібними цінами без урахування торговельної націнки; другий – непрямі витрати, які пов'язані з експлуатацією готельного комплексу, організацією обслуговування клієнтів та створенням умов для їх комфортного перебування.

До таких витрат належать оплата праці співробітників (адміністративного, виробничого та обслуговуючого персоналу), витрати на енергоносії (електроенергія, вода, опалення), амортизаційні відрахування, витрати на утримання номерного фонду та спільних приміщень (вестибюлі, коридори, спортзали тощо), ремонтні роботи, закупівля побутових товарів і засобів гігієни, витрати на маркетинг, логістику, управління й адміністративне забезпечення.

Структура собівартості готельних послуг є важливим інструментом аналізу для визначення ціни. Її докладне вивчення дозволяє контролювати витрати, виявляти шляхи для їх зниження, підвищувати ефективність діяльності закладу та забезпечувати стабільний рівень прибутковості.

В умовах воєнного стану в Україні спостерігається стійке зростання кількості осіб з інвалідністю, зокрема серед працездатного населення. Одночасно підприємства готельно-ресторанного господарства стикаються з кадровим дефіцитом, високою плинністю персоналу та підвищеними вимогами до безпеки праці. За таких умов формування безбар'єрного виробничого середовища є не лише соціальною необхідністю, а й економічно доцільним управлінським рішенням.

Інновація, запропонована в проєктованому готелі ділового призначення категорії 4* у м. Києві (вул. Жилянська, 47), полягає у створенні безбар'єрного виробничого середовища в гарячому цеху закладу ресторанного господарства, що забезпечує можливість працевлаштування та ефективної роботи осіб з інвалідністю без зниження продуктивності виробництва.

На відміну від традиційних підходів, орієнтованих переважно на

безбар'єрність для відвідувачів, дана інновація спрямована саме на адаптацію виробничих процесів, обладнання та робочих місць персоналу.

Таблиця 5.13 – Витрати на впровадження інновації

№	Найменування обладнання	Марка / тип	К-кість, шт.	Вартість 1 од., грн	Загальна вартість, тис. грн
1	Електрична плита з фронтальним керуванням	Electrolux Professional E7ECED2CF0	2	145 000	290,0
2	Пароконвекційна піч з автоматичними програмами	Electrolux SkyLine ProS 6GN1/1	1	285 000	285,0
3	Електрична сковорода	Electrolux E7BREH0CE0	1	98 000	98,0
4	Гриль електричний	Electrolux E7GRGHGCF0	1	86 000	86,0
5	Марміт	Electrolux E7BANE0CE0	1	72 000	72,0
6	Стіл виробничий регульований по висоті	ProfEquip ST-HR-700	3	24 000	72,0
7	Холодильна шафа	Electrolux REX71X	1	118 000	118,0
8	Ванна мийна трисекційна	ProfEquip WM-3/1500	2	28 000	56,0
9	Стелаж	ProfEquip SR-1100	2	17 000	34,0
10	Раковина для миття рук	ProfEquip HW-500 сенсорна	1	14 000	14,0
11	Бачок для відходів	ProfEquip WB-60 Pedal	1	9 000	9,0
Разом первісна вартість основних засобів для впровадження інновації					1 134,0
Оплата персоналу					
	Посада	Кількість персоналу	Оплата праці за місяць, грн		Оплата праці за рік, тис. грн
12.	Кухар V розряду	1	36 000		432,0
13.	Кухар IV розряду	3	33 600		1 209,6
Разом заробітна плата персоналу:					1641,6
Разом витрати на впровадження інновації					2775,6

Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат готелю на 2025 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів.	Див. табл 5.15	69 269,400
2. Витрати на оплату праці.	Див. табл 5.12	52 939,680
3. Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2 «Витрати на оплату праці»).	11646,730
4. Амортизаційні відрахування.	Див. табл 5.8	65885,239
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Див. табл 5.16	7188,489
6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів	Сума «Разом» табл 5.17+ «Разом» табл 5.18	5162,040
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		364,048
8. Витрати на охорону		75670,772
9. Інші поточні витрати діяльності		84703,178
10. Витрати на впровадження інновації		2775,6
Разом витрати готелю	-	375 605,176

Джерело: сформовано автором

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупнних товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупнних товарів закладу ресторанного господарства наведено в табл.5.15.

**Таблиця 5.15 – Планування собівартості реалізованої продукції
ресторанного господарства готелю на 2025 рік**

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот за рік, тис. грн	Середній % торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн
1	Продукція власного виробництва	256 636,800	300	3	64 159,200
2	Закупні товари	20 440,800	300	3	5 110,200
	Разом за рік	277 077,600			69 269,400

Джерело: сформовано автором

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

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

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 5.8.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат, які наведені в табл.5.16.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2025 рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	408000	4,32	1762,560
Опалення, Г/ккал	2330	1539,5	3587,035
Води, в тому числі	-	-	-
холодної, м ³	15120	39	589,680
гарячої, м ³	15120	82,62	1249,214
Разом	-		7188,489

Джерело: сформовано автором

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних

предметів. До швидко зношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл.5.17.

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість 1 комплекту, грн	Сума зносу, тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	34	1	7 140	242,760
Виробничий персонал	62	2	5 770	715,480
Допоміжний персонал	28	2	5 700	319,200
Разом	124	–	–	1 277,440

Джерело: сформовано автором

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у табл. 5.18.

Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелі

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць	Норми оснащення на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн
Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	4	400	1 430	572,000
Столові набори	100	3	300	1 140	342,000
Скляний посуд	100	4	400	2 390	956,000
Кухонний посуд	100	3	300	4 060	1 218,000
Столова білизна	100	2	200	3 983	796,600
Разом			1 600		3 884,600

Джерело: сформовано автором

Отже, вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів складається з суми зносу спеціального одягу в готелі та суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством

обов'язкові платежі включають: обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів; збір за місця для паркування транспортних засобів; збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу; плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями [18].

- Обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів, з 1 січня 2025 року становить близько 4500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні). $4500 \text{ грн.} \times 7 = 31500 \text{ грн.}$;
- Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 січня 2025 року становить 8000 грн.) $\times 12$ місяців).

Кількість місць для паркування автотранспорту: $7 \times 8000 \text{ грн.} \times 0,00075 \times 12 = 504 \text{ грн.}$;

- Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто. Вартість автомобіля $((474440 \times 2) + (754400 \times 5)) \times 0,05 = 236044 \text{ грн.}$
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 12000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві $8 \times 12000 \text{ грн.} = 96\ 000 \text{ грн.}$

- За наведеним розрахунком, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють $(31500 \text{ грн.} + 504 \text{ грн.} + 236044 \text{ грн.} + 96000 \text{ грн.}) = 364048 \text{ грн.}$
 $= 364,048 \text{ тис. грн.}$

Стаття 8. Витрати на охорону готелю приймаємо як 75670,772 тис. грн.

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет та умовно складають 20% від нього. Також до цієї статті витрат включасмо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу готелю.

Інші види витрат складають: $423515,890 \times 20 : 100 = 84703,178$ тис. грн

5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Готельні послуги зазвичай надаються без залучення посередників, що є однією з характерних особливостей цієї сфери. Їхнє надання відбувається без стадій незавершеного виробництва — послуга створюється й споживається одночасно в повному обсязі. Така специфіка впливає на формування вартості готельних послуг: вона спрощує ведення обліку витрат і забезпечує можливість швидкого аналізу ефективності роботи підприємства.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	Див. табл. 5.6.	423515,890
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7%, до 15%	7%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значення до п.1	29646,112

Джерело: сформовано автором

Очікуваний прибуток визначається на основі попередньо обґрунтованих показників доходів від операційної діяльності готельного підприємства та запланованого рівня витрат. Його розрахунок дає змогу оцінити ефективність функціонування закладу у визначений період. Показники фінансового результату діяльності готелю подано в табл. 5.20.

Таблиця 5.20 – Планування цільового прибутку готелю на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від операційної діяльності	Див. табл.5.6	423515,890
2	Поточні витрати	Див. табл. 5.13.	375605,176
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2	47 910,714
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	8 623,929
5	Чистий прибуток можливий	п.3-п.4	39286,785
6	Рентабельність від операційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	9,28 %
7	Цільовий прибуток необхідний	Див. табл. 5.19	29646,112
8	Чистий плановий прибуток	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим	39286,785
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.7.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20 п.8)	6,19

Джерело: сформовано автором

Згідно з розрахунками, загальний дохід від операційної діяльності протягом року становить 423515,890 тис. грн, тоді як сума поточних витрат — 375605,176 тис. грн. Це дозволяє отримати прибуток від операційної діяльності до оподаткування у розмірі 47 910,714 тис. грн.

Після сплати податку на прибуток за ставкою 18% (або 8 623,929 тис. грн), підприємство може розраховувати на чистий прибуток у розмірі 39286,785 тис. грн. Цей показник перевищує цільовий прибуток, необхідний для досягнення запланованої рентабельності (29646,112 тис. грн), що свідчить про ефективність планованих обсягів діяльності та структури витрат.

Відповідно, можливий чистий прибуток доцільно прийняти як плановий. Рівень рентабельності операційної діяльності становить 9,28%, що знаходиться в межах орієнтовних значень для галузі на етапах розвитку проєкту (7–15%).

Термін окупності капітальних вкладень розрахований на рівні 6,19 років, що, хоч і є нижчим за середній показник для деяких проєктів, проте є особливо в умовах воєнного стану та післявоєнного відновлення економіки.

Особливістю проєкту є впровадження безбар'єрного виробничого середовища у закладі ресторанного господарства та готелі загалом, що зумовлює підвищені початкові капітальні вкладення у спеціалізоване обладнання, планувальні рішення, інженерні системи та навчання персоналу. Водночас такі інвестиції є соціально виправданими та економічно обґрунтованими, з огляду на зростання частки маломобільних груп населення, зокрема осіб з інвалідністю, ветеранів бойових дій, людей похилого віку та тимчасово травмованих осіб, що є прямим наслідком воєнних дій в Україні.

Крім того, розташування готелю в центрі міста та його ділове спрямування формують стабільний попит з боку бізнес-туристів, представників міжнародних організацій, волонтерських місій, донорських структур та учасників відбудовчих проєктів. Це дозволяє прогнозувати стійкі доходи від операційної діяльності без необхідності завищення цін на готельні та ресторани послуги.

Таким чином, отримані фінансові результати підтверджують життєздатність бізнес-проєкту, його реалізація дозволить забезпечити стабільний дохід, сформувати конкурентоспроможну пропозицію на ринку та досягти прийняттого рівня фінансової самодостатності підприємства.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в проєктованому готелі

Розроблений проєкт готелю ділового призначення з безбар'єрним виробничим середовищем у закладі ресторанного господарства відповідає сучасним соціально-економічним викликам та пріоритетам розвитку індустрії гостинності в Україні. Запропоновані інноваційні рішення стосуються діяльності всього готелю і не можуть бути відокремлені від надання послуг розміщення, послуг ресторану або інших господарських

підрозділів. У зв'язку з цим дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг не розраховується окремо, а має виражений соціальний ефект, спрямований на забезпечення рівного доступу до послуг та підвищення якості обслуговування різних категорій споживачів.

Держава гарантує пільги для роботодавців, які працевлаштовують осіб з інвалідністю, що регламентується Законом України № 875-ХІІ «Про основи соціальної захищеності осіб з інвалідністю в Україні». Зазначеним законом передбачено низку економічних стимулів, зокрема зниження ставки єдиного соціального внеску до 8,41 %, можливість компенсації витрат на оплату праці працівників з інвалідністю протягом першого року їх працевлаштування, надання дотацій та безвідсоткових кредитів на переобладнання робочих місць відповідно до потреб таких працівників. Окрім того, через службу зайнятості роботодавець може отримати фінансову допомогу на створення або адаптацію робочих місць у розмірі до 268 000 грн, що підвищує економічну зацікавленість підприємства у впровадженні безбар'єрного виробничого середовища.

Економічні розрахунки свідчать про фінансову доцільність проекту: термін окупності капітальних вкладень становить 6,19 року, що є прийнятним і обґрунтованим показником для готелю ділового призначення, розташованого у центральній частині міста. Такий показник досягнуто без штучного завищення тарифів на готельні та ресторанный послуги, а також без необґрунтованого скорочення витрат на персонал, матеріально-технічне забезпечення та експлуатацію основних засобів.

Таким чином, запропонований проєкт характеризується збалансованим поєднанням економічної ефективності та соціальної спрямованості, що дозволяє рекомендувати його до реалізації як перспективний і адаптований до сучасних умов функціонування готельного господарства України.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В ході виконання магістерської кваліфікаційної роботи було розроблено та обґрунтовано проєкт готелю ділового призначення категорії 4* на 80 номерів, у складі якого передбачено створення безбар'єрного виробничого середовища в закладі ресторанного господарства. Основна увага в роботі приділялася організації умов праці персоналу ресторану, зокрема гарячого цеху, з урахуванням можливості залучення до роботи осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.

Проведений аналіз готельного ринку міста Києва та практики функціонування ресторанів при готелях ділового призначення показав, що питання безбар'єрності найчастіше розглядається з позиції зручності для відвідувачів. Водночас виробничі приміщення, де працює персонал, у більшості випадків залишаються неадаптованими для працівників з інвалідністю. Це свідчить про актуальність обраної теми та необхідність впровадження рішень, спрямованих саме на створення безбар'єрного виробничого середовища.

У межах організаційно-технологічного розділу було розроблено планувальні рішення виробничих приміщень ресторану з урахуванням вимог доступності, ергономіки та безпеки праці. Для гарячого цеху підібрано сучасне технологічне й нейтральне обладнання, яке може використовуватися працівниками з обмеженими можливостями. При виборі обладнання враховувалися такі чинники, як фронтальне розташування органів керування, можливість регулювання висоти робочих поверхонь та зниження фізичного навантаження на персонал.

Було виконано розрахунок корисної та загальної площі гарячого цеху з урахуванням збільшених проходів між обладнанням і зон для безпечного переміщення працівників. Запропоновані планувальні рішення забезпечують дотримання вимог охорони праці, санітарно-гігієнічних норм та принципів системи НАССР, а також створюють безпечні умови виконання виробничих операцій.

Також у роботі визначено основні технологічні процеси гарячого цеху, до виконання яких можуть бути залучені працівники з інвалідністю, а також розглянуто особливості організації їх робочих місць, режиму праці та графіків роботи. Запропоновані рішення спрямовані на зменшення фізичних навантажень, підвищення зручності роботи та зниження ризику виробничого травматизму.

Проведені економічні розрахунки підтвердили доцільність упровадження інновації у вигляді створення безбар'єрного виробничого середовища в гарячому цеху ресторану. Витрати на адаптацію приміщень і обладнання є обґрунтованими та можуть бути компенсовані за рахунок стабільної роботи закладу, підвищення ефективності праці персоналу та розширення можливостей залучення кадрів.

Отже, результати свідчать, що впровадження безбар'єрного виробничого середовища в закладах ресторанного господарства при готелях ділового призначення є практично доцільним, соціально важливим та таким, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності підприємства в сучасних умовах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

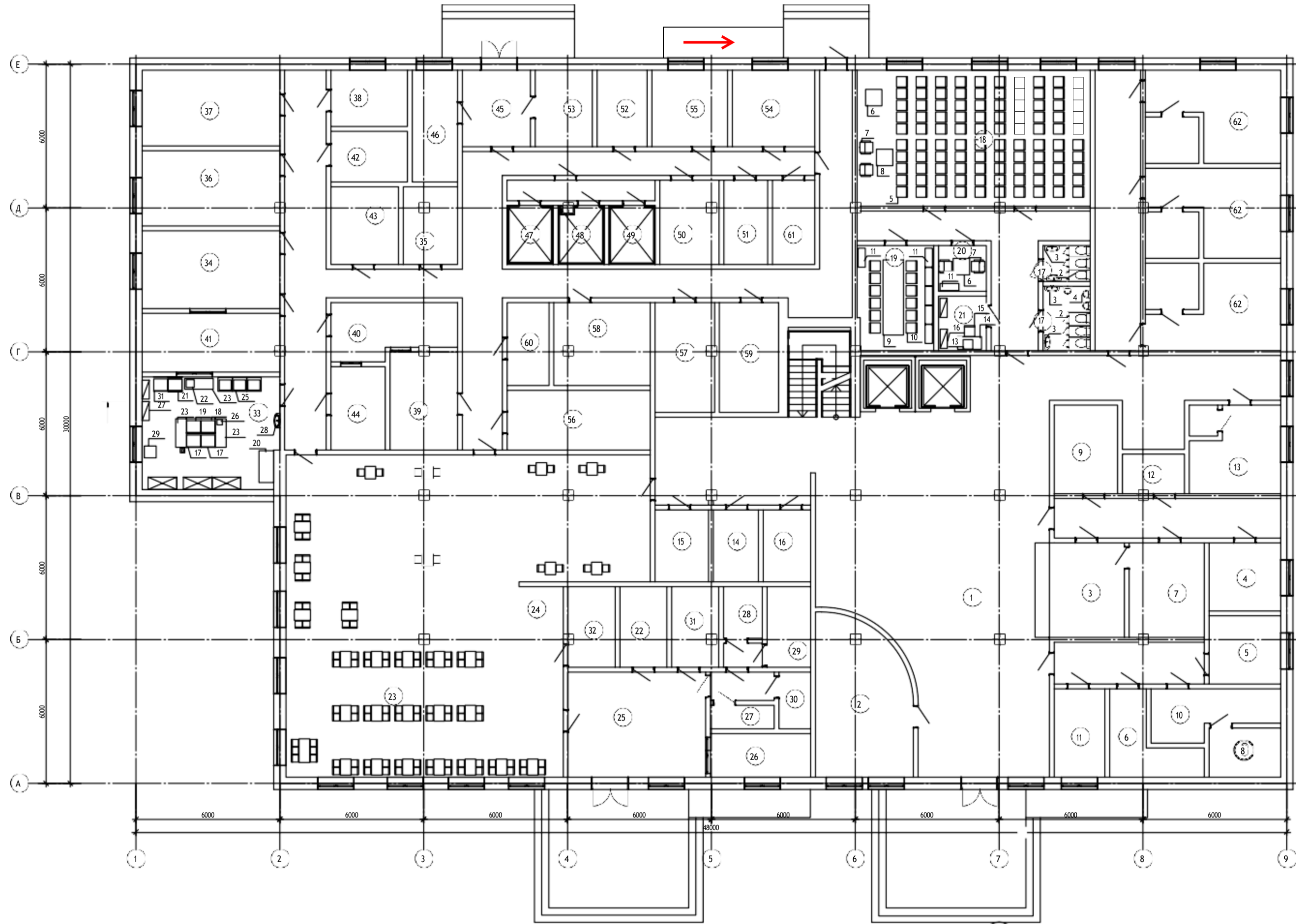
1. Кучай О.В. Умови та шляхи формування іміджу Києва як європейського культурно-історичного центру. Регіональна економіка. 2014. №1. С. 149–157.
2. Міська цільова програма розвитку туризму у м. Києві на 2019–2021 рр. URL:<https://kyivcity.gov.ua/>
3. Стратегія розвитку міста Києва до 2025 р. URL:https://old.kyivcity.gov.ua/files/2017/8/18/Strategie_nouvelle_edition.pdf
4. Міська цільова програма розвитку туризму у м. Києві на 2022–2024 рр. URL:<https://kyivcity.gov.ua/>
5. Київська міська державна адміністрація. — Київ: КМДА, 05.04.2023. URL:
https://kyivcity.gov.ua/news/na_pochatku_2022_roku_kiv_vidvidali_bлизko_100_tisyach_inozemnikh_turistiv
6. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 04.07.2002 № 40-IV. Відомості Верховної Ради України. 2002. № 36. Ст. 266. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
7. Лепський В. В., Науменко Л. Ю., Борисова І. С. Інклюзивний туризм як вид реабілітації: наукове обґрунтування та перші кроки втілення у життя. Український вісник медико-соціальної експертизи. 2016. № 4. С. 47-52.
8. Аніщенко А. П., Яріко М. О. Розвиток інфраструктури інклюзивного туризму як результат трансформацій менталітету суспільства (XX – XXI ст.). 2016. URL: <http://socsvit.org/node/61>
9. Давиденко Г. В. Включення людей з інвалідністю в суспільне життя та освітній процес: шляхи оптимізації. Наукові записки: збірник наукових праць. Кіровоград, РВВ КДПУ ім. В. Винниченка. 2015. № 135. С. 93–96.

10. Сварник М. Г., Грибальський Я. І. Посібник з активного відпочинку та туризму для неповносправних. Товариство «Зелений Хрест». 2015. 150 с.
11. Бейдик О.О., Мельничук А.Л., Топалова О.І. Адаптивний туризм: суспільно-географічні підходи до дослідження. Науковий вісник Херсонського державного університету. Географічні науки. 2016. Вип. 3. С. 51- 61
12. The principles of accessible tourism development as outlined by the World Tourism Organization (UNWTO). URL: <https://www.unwto.org/tourism-statistics>
13. Darcy, S., Dickson, T. A Whole-of-Life Approach to Tourism: The Case for Accessible Tourism Experiences / S. Darcy, T. Dickson / Journal of Hospitality and Tourism Management, 2009. – Issue 16 (1), p. 32–44
14. Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. ДБН В.2.2-40:2018. Київ,. 2018. URL: [https:// dreamdim.ua/wp-content/uploads/2019/03/DBN-V2240-2018.pdf](https://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2019/03/DBN-V2240-2018.pdf)
15. Europe easier for all travelers! URL: <https://www.accessibleeurope.com>
16. Європейські мережі доступного туризму ENAT. URL: <https://www.accessibletourism.org/>
17. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад. Т.А.Нікітіна - К.: НУХТ, 2024. - 71 с.
18. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс] [Текст] : конспект лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельна і ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / Т. А. Нікітіна ; Нац. ун-т

- харч. технол. — Київ : НУХТ, 2021. — 110 с. — каф. готельно-ресторанної справи.
- 19.Базова інформація про інвалідність [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://pwd.employers.org.ua/ua/book/2_1
- 20.Демчук О., Єрко І. Безпечність та безбар'єрний доступ закладів індустрії гостинності міста Луцька в умовах воєнного стану // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2024. – № 2 (43). – С. 3–8. – Режим доступу: https://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/43_2024/3.pdf
- 21.Кабінет Міністрів України. Розпорядження «Про схвалення Національної стратегії створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/366-2021-p#Text>
- 22.Сімакова О., Ніколайчук О., Сланцева О., Попова С., Попова В. Проблеми удосконалення організації обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства // Вісник Хмельницького національного університету. – 2020. – № 1 (4). – С. 181–185.
- 23.Hotel accessibility: Equal access [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.business traveller.com/features/hotel-accessibility-equal-access/>
- 24.Зінов'єва О. С. Безбар'єрне проектування як елемент екологічного підходу до формування архітектурного середовища. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. 2020. Вип. 56. С. 203-217. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Spam_2020_56_18
- 25.Ляшенко А. Р., Карпеко О. В. Генезис організаційно-правового забезпечення публічного управління у сфері безбар'єрного розвитку туризму в Україні. Вісник Національного університету цивільного захисту України. Серія: Державне управління. 2023. Вип. 2. С. 47-55. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNUCZUDU_2023_2_7

26. ChatGPT (GPT-5.1 Thinking) – штучний інтелект компанії OpenAI. –
Режим доступу: <https://chatgpt.com>. Використано як допоміжний
інструмент для створення тексту і генерації зображень.
27. Google. Gemini [Електронний ресурс] : велика мовна модель / розроб.
Google. – 2025. – Режим доступу: <https://gemini.google.com/> ChatGPT
(GPT-5.1 Thinking) – штучний інтелект компанії OpenAI. Використано
як допоміжний інструмент для створення тексту і генерації
зображень.

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м²
1.	Вестибюль	150
2.	Лоббі - бар	60
3.	Бюро приїому, реєстрації	12
4.	Бюро бронювання	10
5.	Кімната чергового персоналу	8
6.	Службовий санітарно - технічний блок	10
7.	Кімната чергового адміністратора	8
8.	Сеїфова	8
9.	Швейцарська і приміщення носильників	8
10.	Камера схову	15
11.	Приміщення охорони	8
12.	Комора прибирального інвентарю	5
13.	Медпункт	10
14.	Вбиральня жіноча	6
15.	Вбиральня чоловіча	6
16.	Вбиральня для маломобільних	8
17.	Санвузли	7
18.	Конференц зал (великий)	52
19.	Конференц зал (малий)	15
20.	Кімната для переговорів	4
21.	Приміщення з технікою	5
22.	Аванзал, хол	10
23.	Обідня зала	180
24.	Естрада та танцювальний	9
25.	Вестибюль	40
26.	Гардероб	12
27.	Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	5
28.	Вбиральня жіноча	8
29.	Вбиральня чоловіча	12
30.	Вбиральня для маломобільних	7
31.	Кімната матері та дитини	10
32.	Приміщення для надання додаткових послуг	10
33.	Гарячий цех	31
34.	Холодний цех	22
35.	Приміщення для різання хліба	7
36.	М'ясо - рибний цех	20
37.	Овочевий цех	20
38.	Приміщення для завідуючого виробництвом	12
39.	Мийна столового посуду	16
40.	Сервізна	11
41.	Мийна кухонного посуду	16
42.	Приміщення для обробки яєць	7
43.	Буфет	11
44.	Роздавальня	8
45.	Завантажувальня	11
46.	Приміщення комірника	8
47.	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7
48.	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	7
49.	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	7
50.	Комора бакалійних товарів, вино - горілчаніх та інших напоїв	9
51.	Комора сухих продуктів	7
52.	Комора коренеплодів	8
53.	Мийна та комора тари та інвентарю	10
54.	Кабінет директора	11
55.	Бухгалтерія	12
56.	Приміщення офіціантів і барменів	12
57.	Гардероб чоловічий з санвузлом та душовими	8
58.	Приміщення персоналу	12
59.	Гардероб жіночий з санвузлом та душовими	8
60.	Білизняна	7
61.	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
62.	Номери для мало мобільних групнаселення	24



№ поз	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	К-ть
1.	Журнальний столик	FRANKOF	420x700x1200	5
2.	Унітаз	Cersanit	360x640x790	6
3.	Рукомийник	Cersanit, CERSANIA	510x385x165	6
4.	Пісуар	Cersanit	290x290x400	3
5.	Стілець	FRANKOF	450x430x815	100
6.	Трибуна	FRANKOF	580x380x1100	1
7.	Крісло	FRANKOF	650x640x800	4
8.	Стіл журнальний	FRANKOF	600x600x350	2
9.	Стіл	FRANKOF	100x4000x750	1
10.	Стілець	FRANKOF	590x550x850	12
11.	Шафа	FRANKOF	800x350x1700	6
12.	Шафа	FRANKOF	800x350x1700	1
13.	Техніка для друку, універсальна	FRANKOF	665x602x790	1
14.	Стіл	FRANKOF	1155x550x736	1

№ поз	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	К-ть
15.	Стілець	FRANKOF	450x430x815	1
16.	Стелаж	FRANKOF	900x405x2005	2
17.	Електрична плита	Electrolux Professional	670x750x600	2
18.	Гриль електричний	Electrolux GRHGCF0	780x450x600	1
19.	Електрична сковорода	Electrolux E7BRENOCEO	650x450x600	1
20.	Марміт	Electrolux E7BANECEO	890x400x500	1
21.	Пароконвекційна піч	Electrolux Scy Line ProS	990x440x1020	1
22.	Млинниця	Electrolux	230x200x200	1
23.	Стіл виробничий	Prof Equip STHR-700	780x456x600	3

№ поз	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	К-ть
24.	Холодильна шафа з морозильною камерою	Electrolux REX71X	1019x567x1450	1
25.	Ванна мийна трисекційна	Prof Equip WM-3/1150	1499x655x570	2
26.	Ваги електронні	Maxwell	200x110x30	1
27.	Стелаж виробничий	Prof Equip SR-1100	1100x540x900	2
28.	Раковина для миття рук	Prof Equip HW-500	467x543x600	1
29.	Бачок для відходів	Prof Equip WB-60 Pedal	456x600x450	1



Таблиця 1 – Вплив інновацій безбар’єрності на конкурентоспроможність готельного підприємства

Напрямок впливу	Зміст впливу	Результат
Ринковий	Розширення цільової аудиторії	Зростання попиту
Іміджевий	Формування репутації соціально відповідального бізнесу	Підвищення лояльності
Операційний	Оптимізація потоків гостей і персоналу	Підвищення ефективності
Інвестиційний	Відповідність міжнародним стандартам	Підвищення привабливості

Таблиця 2 – Основні елементи безбар’єрного виробничого середовища персоналу готелю

Елемент	Характеристика
Робоче місце	Регульована висота поверхонь, вільні проходи
Санітарні приміщення	Адаптовані кабіни для персоналу
Комунікації	Доступні коридори, ліфти
Управління	Гнучкі графіки, адаптовані інструкції

Таблиця 3 – Відповідність міжнародних практик формування безбар’єрного виробничого середовища та можливості їх впровадження в Україні

Країна / регіон	Ключова міжнародна практика	Сфера застосування у закладах гостинності	Потенціал упровадження в Україні	Очікуваний ефект
США	Стандарти універсального дизайну для виробничих приміщень (службові входи, кухні, склади)	Кухні, мийні відділення, склади, приміщення персоналу	Високий – за умови адаптації ДБН та контролю їх виконання	Розширення можливостей працевлаштування, підвищення безпеки праці
ЄС (загально)	Інтеграція безбар’єрності у політику зайнятості та HR-стратегію	Управління персоналом, внутрішні комунікації	Середній – потребує змін у кадровій політиці підприємств	Зниження плинності кадрів, підвищення лояльності персоналу
Іспанія	Державна підтримка роботодавців, які створюють інклюзивні робочі місця	Заклади харчування, сервісні служби	Середній – за умови фінансових стимулів	Створення нових робочих місць, соціальна інтеграція
Італія	Інформаційна доступність і спеціалізовані платформи для працівників з інвалідністю	Адміністративні та сервісні підрозділи	Середній – можливе впровадження через цифрові сервіси	Підвищення поінформованості та доступу до вакансій
Велика Британія	Інклюзивна кадрова політика та навчання персоналу	Підготовка персоналу, менеджмент	Високий – можливе впровадження через освітні програми	Підвищення якості управління, формування інклюзивної культури
Нідерланди	Системний підхід (держава – бізнес – громада)	Виробничі та допоміжні приміщення	Середній – потребує міжсекторальної взаємодії	Сталий розвиток інклюзивної інфраструктури
Ізраїль	Адаптація виробничих процесів та логістики персоналу	Кухні, склади, транспортне забезпечення	Середній – потребує модернізації процесів	Підвищення ефективності виробництва
Україна (перспектива)	Комплексне формування безбар’єрного виробничого середовища	Заклади ресторанного господарства	Потенційно високий – за умов нормативної та управлінської підтримки	Соціально-економічний ефект, реінтеграція осіб з інвалідністю



Рис. 1 – Приклади адаптованого технологічного обладнання та планування гарячого цеху для працівників з особливими потребами



Рис. 2 – Робочі зони працівників з особливими потребами