

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету

(підпис) Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(ім'я та прізвище)

« ____ » _____ 2023 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри

(підпис) Лариса ШАРАН
(ім'я та прізвище)

« ____ » _____ 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код та назва спеціальності)
освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»
на тему: :«Готель з індивідуальним підходом організації харчування в м. Бровари Київської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М
Москаленко Анастасія Олексіївна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) _____ (підпис)

Керівник Оксана КИРПІЧЕНКОВА
(ім'я та прізвище) _____ (підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА
(ім'я та прізвище) _____ (підпис)

(ім'я та прізвище) _____ (підпис)

(ім'я та прізвище) _____ (підпис)

Рецензент Андрій ГАВРИШ
(ім'я та прізвище) _____ (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ - 2023р.

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

“ 26 ” грудня 2022 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Москаленко Анастасії Олексіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель з індивідуальним підходом організації харчування в м. Бровари Київської області»

керівник роботи Кирпіченкова Оксана Миколаївна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “26” грудня 2022 року № 942-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 03 лютого 2023 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Бровари Київської області; тип засобу розміщення – готель; категорія - 4*; інновація – індивідуальний підхід організації харчування

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3 «Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5 «Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Кирпиченкова О.М., к.т.н., доцент	26.12.22 р.	28.12.22 р.
Розділ 2	Кирпиченкова О.М., к.т.н., доцент	26.12.22 р.	19.01.23 р.
Розділ 3	Кирпиченкова О.М., к.т.н., доцент	26.12.22 р.	23.01.23 р.
Розділ 4	Кирпиченкова О.М., к.т.н., доцент	26.12.22 р.	26.01.23 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., к.е.н доцент	26.12.22 р.	30.01.23 р.

7. Дата видачі завдання 26 грудня 2022 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	26.12-28.12.2022	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	16.01-19.01.2023	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	19.01-23.01.2023	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	23.01-26.01.2023	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	26.01-30.01.2023	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 Економічний	30.01-31.01.2023	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	30.01-31.01.2023	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	31.01.2023	Виконано
9	Графічні додатки	31.01-02.02.2023	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02-03.02.2023	Виконано

Здобувач

(підпис)

Анастасія МОСКАЛЕНКО

Керівник роботи

(підпис)

Оксана КИРПІЧЕНКОВА

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Москаленко Анастасії Олексіївни

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

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

Тема роботи: «Готель з індивідуальним підходом організації харчування в м. Бровари Київської області»

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

Дата захисту “16” лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

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

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

На основі здійсненого аналізу було розроблено вегетаріанське меню, так як готель спроектовано з індивідуальним підходом організації харчування.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 93 сторінки комп’ютерного тексту та містить 65 таблиць, 17 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, система харчування, правильне харчування, вегетаріанське меню, футуризм.

Abstract

A study of the hotel services market in the city of Brovary, Kyiv region, is carried out. Based on the results of research of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the service process and the space-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions were developed, and selected a design that meets the concept.

Based on the analysis, a vegetarian menu was developed, as the hotel was designed with an individual approach to catering.

A consolidated annual plan of the hotel's economic performance was developed. An assessment of capital investments and payback of the investment project was carried out.

The qualification work is presented on 93 pages of computer text and contains 65 tables, 17 figures, 1 appendices. Graphic material contains 4 sheets.

Keywords: hotel enterprise, catering system, proper nutrition, vegetarian menu, futurism.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	10
1.1 Основні складові компоненти їжі і їх роль у формуванні здоров'я	10
1.2 Складання та розрахунок добового харчового раціону для різних категорій осіб	13
1.3 Особливості харчування дітей і підлітків.....	14
1.4 Впровадження комплексу інноваційних рішень щодо організації харчування гостей.....	16
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	27
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та	27
обґрунтування вибору місця будівництва	27
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	29
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів	32
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	35
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	36
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	36
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	37
3.3 Характеристика житлової групи приміщення.....	40
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	46
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	46
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	47
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції... ..	56
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	60
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	63
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	64

3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	64
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	64
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	65
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	67
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	67
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення	67
4.3 Пропозиції щодо дизайну	72
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	75
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	75
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	78
5.3 Розробка плану з праці.....	79
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	83
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	85
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	90
ДОДАТКИ	92

ВСТУП

Здорове харчування протягом всього життя сприяє профілактиці цілого ряду неінфекційних захворювань (НІЗ) і порушень здоров'я. Але зростання виробництва перероблених продуктів, швидка урбанізація і зміни способу життя призвели до змін в моделях харчування. З часом раціон харчування змінювався під впливом багатьох соціальних і економічних факторів та їх складної взаємодії, що сприяло формуванню індивідуальних моделей харчування. Ці чинники включають дохід, ціни на продукти харчування (які впливають на наявність продуктів харчування і їх доступність за вартістю), індивідуальні переваги і переконання, культурні традиції, а також географічні та екологічні аспекти (включаючи зміну клімату).

Харчування є основою всіх життєвих процесів організму. Воно необхідне для безперервного оновлення клітин і тканин, компенсацію енерговитрат, утворення різноманітних регуляторів життєдіяльності. Обмін речовин, функція, структура клітин і органів залежать від характеру харчування.

Харчування - це складний процес надходження і перетравлення їжі, всмоктування і засвоєння організмом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, води. Раціональне харчування - це фізіологічно повноцінне харчування здорових людей з урахуванням їх статі, віку, характеру праці та інших чинників. Воно сприяє збереженню здоров'я, опірності шкідливим факторам навколишнього середовища, високої фізичної та розумової працездатності, активному довголіттю. Принципи раціонального харчування складаються з вимог до харчового раціону, режиму харчування і умов прийому їжі

Мета роботи – проектування готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області.

Вегетаріанство в Україні набирає все більшої популярності. І якщо 2 роки тому це було 10% населення країни, то зараз рослинне харчування підтримують все більше не лише молоді, а й старших людей. Причини переходу на вегетаріанство дуже різні: комусь шкода тварин, хтось дбає про здоров'я, а інші просто йдуть тренду. Як, власне, і вегетаріанці бувають різні, є ті, хто частково їсть тваринний білок, є радикально налаштовані люди.

Вегетаріанство – це давня оздоровча система харчування, що має глибоке релігійне та філософське підґрунтя. Вона базується на продуктах рослинного походження та передбачає певний спосіб життя.

Тому на меті було створення раціону страв для людей, які обмежують себе у багатьох продуктах, але не в користі та смаку. Так як додаткове меню розробляється для вегетаріанців то пропонуємо вдосконалити технологію пісочного печива. Були розроблені та описані рецептури вегетаріанських виробів.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Харчування є обов'язковою умовою існування організму. Правильне харчування – перший ключ до здоров'я і доброго самопочуття, без яких важко досягнути максимальної працездатності [1].

На жаль, на сьогодні люди не достатньо оцінюють роль харчових продуктів, збалансованого харчування у формуванні здоров'я, продовженні активного життя. Відзначається недостатня інформованість основної маси населення щодо принципів здорового харчування, загальні уявлення про яке в основному базуються на інформації з рекламних роликів і рекламних статей у засобах масової інформації.

Харчування слід розглядати не лише як індивідуальний елемент забезпечення повноцінного життя та здоров'я кожної людини, а також як важливу складову громадського здоров'я. Адже в сучасних реаліях першою і найважливішою проблемою системи громадського здоров'я в Україні визначено тягар хронічних неінфекційних захворювань (діабет, рак, серцево-судинні захворювання, хронічні хвороби органів дихання), які зумовлюють понад 2/3 загальної захворюваності та близько 86% смертей в Україні. Впливати на суспільне здоров'я можна лише спільними зусиллями держави, громадськості та індивідуальної особистості. Але в широкому розумінні найбільший внесок можна зробити через інвестиції в нього часу, грошей і засобів. Одним з найважливіших засобів визначено саме раціональне харчування.

1.1 Основні складові компоненти їжі і їх роль у формуванні здоров'я

До основних складових їжі входять білки, жири, вуглеводи (що забезпечують енергетичні витрати), вітаміни, вітаміноподібні та мінеральні речовини.

З білками тісно пов'язані усі життєві процеси в організмі. Основні функції білка в організмі:

- пластична або будівельна (побудова нових клітин і тканин, що забезпечує розвиток організмів, які ростуть. У зрілому віці залишається потреба у відновленні (регенерації) клітин, які віджили.

- енергетична. При спалюванні 1 г білка в організмі виділяється 4 ккал (17 кДж) теплової енергії.

- моторна. Будь-які форми руху в живому організмі (робота м'язів тощо) здійснюється білковими структурами.

- каталітична. Практично всі біохімічні реакції, які відбуваються в організмі людини, каталізуються білками – ферментами, оскільки усі ферменти є простими або складними білками.

- транспортна. Білки крові – гемоглобін – транспортує кисень від легень до органів і тканин. Транспорт жирних кислот відбувається також за допомогою альбуміну сироватки крові. Виявлено білки крові, які транспортують ліпіди, залізо, кальцій, стероїдні гормони та інші речовини (білки-переносники).

- захисна. Антитіла та система комплементу (найважливіші фактори формування імунітету) є білками. Зсідання крові відбувається за допомогою білка тромбіну і значної кількості інших факторів зсідання крові, які також є білками. Внутрішня стінка стравоходу, шлунка вкрита захисним шаром слизових білків – муцинів. Основу шкіри, що захищає організм людини від багатьох зовнішніх факторів, становить білок колаген.

- гормональна. Низка гормонів за своєю будовою належить до білків (наприклад, інсулін) або до певних пептидів (АКТГ, вазопресин та інші).

- запасна. Живі організми здатні утворювати запасні відкладання білків (казеїн молока), білки насіння рослин, білок яєць тощо.

- опірна. Сухожилки, суглоби, кістки скелета, які виконують в організмі опірну функцію, здебільшого є білками.

- рецепторна. Багато білків (особливо глікопротеїни, лептини) виконують функцію пізнання та приєднання окремих речовин.

До продуктів, що є основним джерелом тваринних білків, належить риба, телятина, пісна яловичина, баранина, свинина, твердий сир, молоко, молочнокислий сир, яйця.

Жири (складаються з гліцеролу і жирних кислот (насичених і ненасичених) що надходять в організм з харчовими речовинами, а також можуть синтезуватися з вуглеводів і частково білків.

Основні функції жирів:

- пластична. Вони є структурними елементами клітинних мембран тканин.

- енергетична. При окисленні 1 г жиру виділяється 9 ккал (39 кДж), більше, ніж при окисленні 1 г білка або 1 г вуглеводів.

- захисна. У вигляді жирового прошарку захищають тіло і внутрішні органи людини від механічних пошкоджень та охолодження.

- запасна. Жири депонуються і є універсальним джерелом енергії в період недоїдання або голодування.

- регуляторна. Регулює процеси метаболізму.

- є носіями і розчинниками жиророзчинних вітамінів (А, Д, Е, К), поліпшують їх всмоктування в кишечнику.

- є носіями смакових і ароматичних речовин, а також виконують роль емульгаторів.

Таблиця 1.1 – Типи, джерела жирів та їх вплив на ризик захворюваності [2]

Тип жиру	Головні харчові джерела	Метаболічні ефекти	Вплив на ризик захворювання
Трансжирні кислоти – похідні гідрогенізованих рослинних жирів	Маргарини та спреди, кондитерські вироби (випічка, цукерки та ін.), напівфабрикати для Фаст-Фудів, смажені страви	Збільшення кількості ЛПНЩ, зменшення кількості ЛПВЩ, підвищення рівня ліпопротеїду (а), впливають на метаболізм ПНЖК.	Збільшення ризику ішемічної хвороби серця
Насичені жирні кислоти	Молочні продукти (зокрема цільне молоко, сир), м'ясо (свинина, яловичина, птиця), сало, деякі рослинні олії (кокосова, пальмова)	Підвищують кількість холестерину ліпопротеїдів високої та низької щільності, можуть збільшувати тромбоутворення	Збільшення ризику ішемічної хвороби серця, раку ободової кишки та передміхурової залози
Мононенасичені жирні кислоти	Рослинні олії (соняшникова, кукурудзяна, оливкова), м'ясо	Зменшують кількість холестерину ліпопротеїдів низької щільності та збільшують кількість холестерину ліпопротеїдів високої щільності	Ймовірно зменшують ризик ішемічної хвороби серця
ПНЖК, омега-3	Похідні альфалінолевої кислоти, яка міститься у рапсовій, лляній оліях, горіхах, паростках злаків, овочах, головними джерелами довго ланцюгових	Зменшують тромбоутворення, мають велике значення у розвитку мозку	Збільшення співвідношення омега-3/омега-6 ПНЖК зумовлює зменшення ризику ішемічної хвороби серця, сприяє підвищенню ваги новонароджених, зменшують ризик

	омега-3 ПНЖК є морські продукти, особливо жирна морська риба		раптової коронарної смерті
ПНЖК, омега-6	Головним чином похідні лінолевої кислоти, яка міститься у рослинних оліях, майонезі, маргарині, м'ясі птиці, горіхах.	Один з головних метаболітів – арахідонова кислота є попередником простагландинів – ключових медіаторів запальних процесів	Ймовірно зменшують ризик ішемічної хвороби серця, надмірне споживання може бути асоційоване з підвищенням ризику канцерогенезу.

В організмі людини вуглеводи виконують такі функції:

- енергетична. При змішаному харчуванні вуглеводи забезпечують понад 60 % енергетичної цінності харчового раціону, тоді як білки і жири тільки 40%. Вуглеводи необхідні для нормального розвитку кишкової мікрофлори.

- пластична. Використовуються для синтезу глікогену, амінокислот, жирів, АТФ, глікопротеїдів, деяких коензимів тощо.

- опірна. Вуглеводи беруть участь в утворенні органічної частини скелета.

- регуляторна. Сприяє перистальтиці кишок і тим самим регулює процес травлення їжі.

- специфічна. Деякі вуглеводні сполуки беруть участь у згортанні крові (гепарин), визначають антигенну специфічність, а також зумовлюють відмінність групи крові, беруть участь у проведенні нервових імпульсів тощо.

- запасна. Вуглеводи здатні відкладатися у вигляді глікогену в печінці та м'язах. Вуглеводи становлять основу харчових продуктів – таких, як свіжі фрукти, овочі, боби, горох, картопля, кукурудза, хліб, вівсяна каша, рис.

1.2 Складання та розрахунок добового харчового раціону для різних категорій осіб

Оптимальна організація харчування є важливою запорукою збереження і зміцнення здоров'я людини, підтримання на високому рівні її фізичної і розумової працездатності, збільшення тривалості життя. Кожна сучасна людина має бути ознайомлена з основними фізіологічними принципами формування раціонального і збалансованого харчування, повинна розуміти і вміти здійснювати їх при організації здорового способу життя.

Показниками якісного раціону є [3]:

- добра засвоюваність їжі, яка залежить від її складу і способу приготування;
- високі органолептичні властивості їжі (зовнішній вигляд, консистенція, смак, запах, колір, температура);
- різноманітність їжі за рахунок широкого асортименту продуктів і різних прийомів їх кулінарної обробки;
- їжа (склад, об'єм, кулінарна обробка) повинна справляти відчуття насичення;
- санітарно-епідемічна безпечність.

При складанні харчового раціону потрібно виходити з добової потреби в білках, жирах і вуглеводах, енергетичної цінності та хімічного складу харчових продуктів (тобто вмісту в них вітамінів, мінеральних речовин тощо), взаємозамінюваності продуктів.

Таблиця 1.2 - Добова потреба організму дорослої людини в білках, жирах, вуглеводах [4]

Енергетична цінність раціону, нутрієнтний склад	Гіпотрофія (висококалорійна та високобілкова дієта)	Нормотрофія	Гіпертрофія (низькокалорійна дієта)
Потреба в енергії на день, ккал/кг	35-40	30 – 35	25 – 30
Білки, у тому числі тваринні, на день, г/кг	от 1,5 до 0,8	от 1 до 0,5	от 0,75 до 0,4
Жири, у тому числі рослинні, на день, г/кг	от 1,5 до 0,8	от 1 до 0,5	от 0,75 до 0,4
Вуглеводи, у тому числі прості на день, г/кг	от 6,5 до 1	от 5,5 до 0,8	от 3 до 0,5
Енергетична цінність, ккал	2400 – 2700	2200 – 2400	1900 – 2000
Білки, у тому числі тваринні, г	100	90	80
Жири, у тому числі рослинні, г	70	70	60
Вуглеводи, у тому числі прості, г	400	350	350

Добові енергетичні витрати дорослої працездатної людини залежать від статі, віку, фізичного навантаження (виду професійної діяльності).

1.3 Особливості харчування дітей і підлітків

Харчування є одним із чинників, які справляють найбільший вплив на ріст, розвиток і стан здоров'я дітей і підлітків. Дітям необхідний суворий режим

харчування, що є важливою умовою забезпечення їхнього дитячого організму поживними речовинами і максимального засвоєння їжі. Правильний режим харчування гарантує нормальне функціонування травного апарату, повнішу засвоюваність їжі, а також рівномірне постачання і своєчасне поповнення метаболічного резерву організму поживними речовинами протягом доби. У табл. 1.3 наведено добова потреба в енергії дітей залежно від вікової групи.

Таблиця 1.3 – Добова потреба в енергії школярів [5]

Вікова група (років)	Потреба в енергії (ккал)	
	хлопчики	дівчата
6	2000	2000
7-10	2350	2350
11-13	2750	2500
14-17	3000	2500

Таблиця 1.4 - Норми фізіологічних потреб у харчових речовинах і енергії для дітей [5]

вік	6	Школярі	енергія, кДж, (ккал)	білки, г		жирів, г	вуглеводи, г	мінеральні речовини, мг						вітаміни										
				всього	в т. ч. тваринні			кальцій	фосфор	магній	залізо	цинк	йод	С, мг	А, мкг рет. екв.	Е, мг ток. екв.	А, мкг	В1, мг	В2, мг	В6, мг	ніацин,мг	ніаш. екв.	фолат, мкг	В12, мкг
6	Школярі	9200 (2200)	72	36	65	332	800	800	150	12	10	0,10	60	550	8	10	0,9	1,1	1,2	12	90	1,2		
7-10	-	10032 (2400)	78	39	70	365	1000	1000	170	12	10	0,12	65	700	10	10	1,0	1,2	1,4	13	100	1,4		
11-13	Хлоп.	11704 (2800)	91	46	82	425	1200	1200	270	12	15	0,15	75	1000	13	10	1,3	1,5	1,7	17	160	2,0		
11-13	Дівч.	10660 (2550)	83	42	75	386	1200	1200	280	15	12	0,15	70	800	10	10	1,1	1,3	1,4	15	150	2,0		
14-17	Хлоп.	13376 (3200)	104	52	94	485	1200	1200	400	12	15	0,20	80	1000	15	10	1,5	1,8	2,0	20	200	2,0		
14-17	Дівч.	11077 (2650)	86	43	77	403	1200	1200	300	15	13	0,20	75	800	13	10	1,2	1,5	1,5	16	180	2,0		

Велику увагу у харчуванні дітей слід приділяти збалансованості нутрієнтного складу раціону. Співвідношення білків, жирів і вуглеводів повинно бути 1:1:4. Білки є у дітей основним пластичним матеріалом. Тому добова кількість повноцінних тваринних білків у раціонах дітей висока.

Харчове значення жирів у дітей різноманітне: вони використовуються для пластичних цілей, служать кращому засвоєнню у дитячому віці вітамінів А і Д,

фосфоліпідів, поліненасичених жирних кислот та інших біологічно активних речовин. Недостача жиру у дитячому харчуванні впливає на імунологічні особливості організму, а надмірний вміст їх у їжі сприяє порушенню обміну речовин, травлення, погіршення використання білка. Енергетична цінність раціону харчування у шкільному віці забезпечується жирами приблизно на 30%. У харчуванні дітей використовуються як тваринні (переважно молочні), так і рослинні жири. Частка рослинних жирів від загальної кількості жиру складає 15–30%. Рослинні олії вводять у їжу з 1,5 року. У раціонах школярів їх вміст не повинен перевищувати 20–25% від загальної кількості жиру.

1.4 Впровадження комплексу інноваційних рішень щодо організації харчування гостей

В готелі, що проектується пропонується декілька видів меню, основне, що зазначене в розділі 3, та вегетаріанське, розроблено з урахуванням різних потреб споживачів, табл.1.5. А також розроблено технології нових виробів.

Хоча страви вегетаріанські, але вони містять важливі речовини, зокрема омега 3, тобто допоможуть зробити харчування більш збалансованим.

Таблиця 1.5 – Вегетаріанське меню

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Хумус з авокадо та кінзою на грінках	150
згідно ТК	Рибна тарілка (скупбрія, тюлька с/с, лосось с/с, масляна)	30/30/30/30
згідно ТК	Салат із запеченим баклажаном та бринзою (баклажани, хліб з льоном (шматок), томати черрі, цибуля шалот, бринза,оливкова олія)	175
згідно ТК	Салат з буряка з яблуком (буряк, яблуко, цибуля, оливкова олія)	175
згідно ТК	Салат з брюссельської капусти (брюссельська капуста, червона цибуля, цедра апельсину, лісові горішки, оливкова олія)	170
згідно ТК	Салат із цвітної капусти з нутом (капуста цвітна, цибуля, огірки, варений нут, кріп, кунжутно-оливкова заправка)	170
згідно ТК	Овочевий тарт з сиром фета	150
згідно ТК	Сирне плато (пармезан, енталь, брі, горгонзола, горіхи, мед)	20/20/20/20/15/15
Гарячі закуски		
згідно ТК	Дріжджові пиріжки з картоплі та кропу	75
згідно ТК	Фалафель в кунжуті	90
згідно ТК	Запечені баклажани з йогуртовим соусом	75
Перші страви		
згідно ТК	Томатний суп-пюре з імбиром та нешліфованим рисом	250
згідно ТК	Пісний капусняк з квасолею	250

згідно ТК	Зелений борщ зі щавлем	250
Другі страви		
згідно ТК	Печений овочевий плов	250
згідно ТК	Пісні оладки з квашеної капусти	210
згідно ТК	Локшина з морквою та грибами	175
згідно ТК	Квасолеві котлети з гречкою	120/120
згідно ТК	Тушкована капуста з чорносливом	250
згідно ТК	Картопля запечена з цибулею та печерицями	260
згідно ТК	Пісні вареники з картоплею та сушеними грибами	245/15
згідно ТК	Кус-кус з гранатом та огірком	175
згідно ТК	Цвітна капуста запечена з помідорами та сиром	150
згідно ТК	Грибна лазанья	200
Солодкі страви		
згідно ТК	Веганський малиново-апельсиновий чізкейк	110
згідно ТК	Домашній мармелад ківі-банан без цукру	120
згідно ТК	Цукерки з фініків та кеш»ю	80
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Бездріжджовий хліб	30
	Індійський лаваш	30
	Кавовий торт з посипкою із кориці	120
	Яблучний кекс	110
згідно ТК	Вегетаріанське печиво з чіа	100
згідно ТК	Брауні з чіа	100
згідно ТК	Панкейки з чіа	100
згідно ТК	Мафіни з чіа	100

Так як ми додаткове меню розробляємо для вегетаріанців то пропонуємо вдосконалити технологію пісочного печива, брауні, панкейків та мафінів, насінням чіа скоротивши при цьому вміст борошна, цукор замінити на сироп агави.

Насіння чіа - це вкрай корисний інгредієнт для випічки. Завдяки високому вмісту розчинної клітковини перемелені зерна додають об'єм і неповторний смак, знижуючи глікемічний індекс.

Також насіння чіа має корисні властивості і у вигляді масла — воно відрізняється високим вмістом рослинних кислот Омега-3, а також натуральних речовин, що перешкоджають окисленню цих кислот. Масло чіа використовується в косметичних засобах, допомагаючи боротися з прищами.

Рекомендується застосовувати день 25 грамів насіння чіа. Для очищення організму і зниження ваги їх додають в нежирний кефір і п'ють щодня протягом трьох місяців.

Таблиця 1.6 – Харчова цінність насіння чіа, на 100 г

Назва	Кількість
Калорійність	486 кКал

Білки	16,5 г
Жири	30,7 г
Вуглеводи	7,7 г
Харчові волокна	34,4 г
Вода	6 г

Насіння чіа, багате такими вітамінами та мінералами, як: вітаміном В₁ – 41,3 %, вітаміном РР – 44,2 %, калієм – 16,3 %, кальцієм – 63,1 %, магнієм – 83,8 %, фосфором - 107,5%, залізом - 42,9%, марганцем - 136,2%, міддю - 92,4%, селеном - 100,4%, цинком - 38,2%

Вітамін В₁ входить до складу найважливіших ферментів вуглеводного та енергетичного обміну, що забезпечують організм енергією та пластичними речовинами, а також метаболізму розгалужених амінокислот. Нестача цього вітаміну веде до серйозних порушень з боку нервової, травної та серцево-судинної систем.

Вітамін РР бере участь в окисно-відновних реакціях енергетичного метаболізму. Недостатнє споживання вітаміну супроводжується порушенням нормального стану шкірних покривів, шлунково-кишкового тракту та нервової системи.

Калій є основним внутрішньоклітинним іоном, що бере участь у регуляції водного, кислотного та електролітного балансу, бере участь у процесах проведення нервових імпульсів, регуляції тиску.

Сироп агави – натуральний цукрозамінник, який можна застосовувати у складі дієтичного меню, спрямованого на зниження ваги та вирішення інших характерних проблем. Продукт допустимий до використання при цукровому діабеті (з обережністю) та ожирінні, оскільки має низький індекс засвоюваності вуглеводів. За відсутності інших протипоказань сироп агави корисний людям похилого віку задля збереження фортеці кісток.

Таблиця 1.7 – Харчова цінність сиропу агави, на 100 г

Назва	Кількість
Калорійність	300 кКал
Білки	0 г
Жири	0,5 г
Вуглеводи	76 г
Харчові волокна	0,5 г

Вода	0 г
------	-----

Отже, ці два продукти є незамінними для приготування страв з високою харчовою цінністю.

Пісочне печиво

Для вдосконалення беремо стандартну рецептуру пісочного печива, табл.1.8.

Таблиця 1.8 – Рецептура пісочного печива

№ пп	Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Кількість сировини на г готового виробу		Технологічні вимоги до якості сировини
			у натурі	у сухих речовина х	
1	Масло вершкове	84,2	28	23,576	ДСТУ 4339:2005 «Масло вершкове. Технічні умови»;
2	Яйця курячі	26	12	3,12	ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови»;
3	Борошно пшеничне	86	50	43	ДСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови»;
4	Цукор	99,86	10	9,986	ДСТУ 4623-2006 «Цукор білий кристалічний. Технічні умови»;
	Вихід		100	79,682	

Технологія приготування

Розм'якшене масло змішують з яйцями, цукром. Збивають пару хвилин. Всыпають борошно, замішують тісто. Пісочне тісто ставлять хвилин на 30 в холодильник. Воно охолоджується і з ним легше працювати. Потім тісто розкачується товщиною близько 6-7 мм, формують виріб. Випікають в розігрітій духовці при температурі 200С близько 10-12 хвилин.

Для розробки нового виробу додаємо до рецептури імбир, корицю, а також заміняємо цукор на сироп агави, яйця на насіння чіа, борошно пшеничне на вівсяне та мигдальне з частковим використанням насінням чіа.

У нових виробках використовуватиметься насіння чіа замість яєць, їх спочатку замішуватимемо з водою, після чого вони набрякають протягом 15 - 20 хвилин. Коефіцієнт змішування становить 1:6, тобто одна частина насіння чіа до шести частин води.

Для заміни двох великих яєць або трьох маленьких яєць використовують дві столові ложки насіння з 16 столовими ложками води.

Замість масла також використовуємо подрібнене насіння чіа, замінюючи його повністю.

Для заміни цукру використовуватимемо сироп агаві. За рахунок переважаючого вмісту фруктози (80-95%) отриманий нектар при низькій калорійності в півтора рази солодше, ніж цукор.

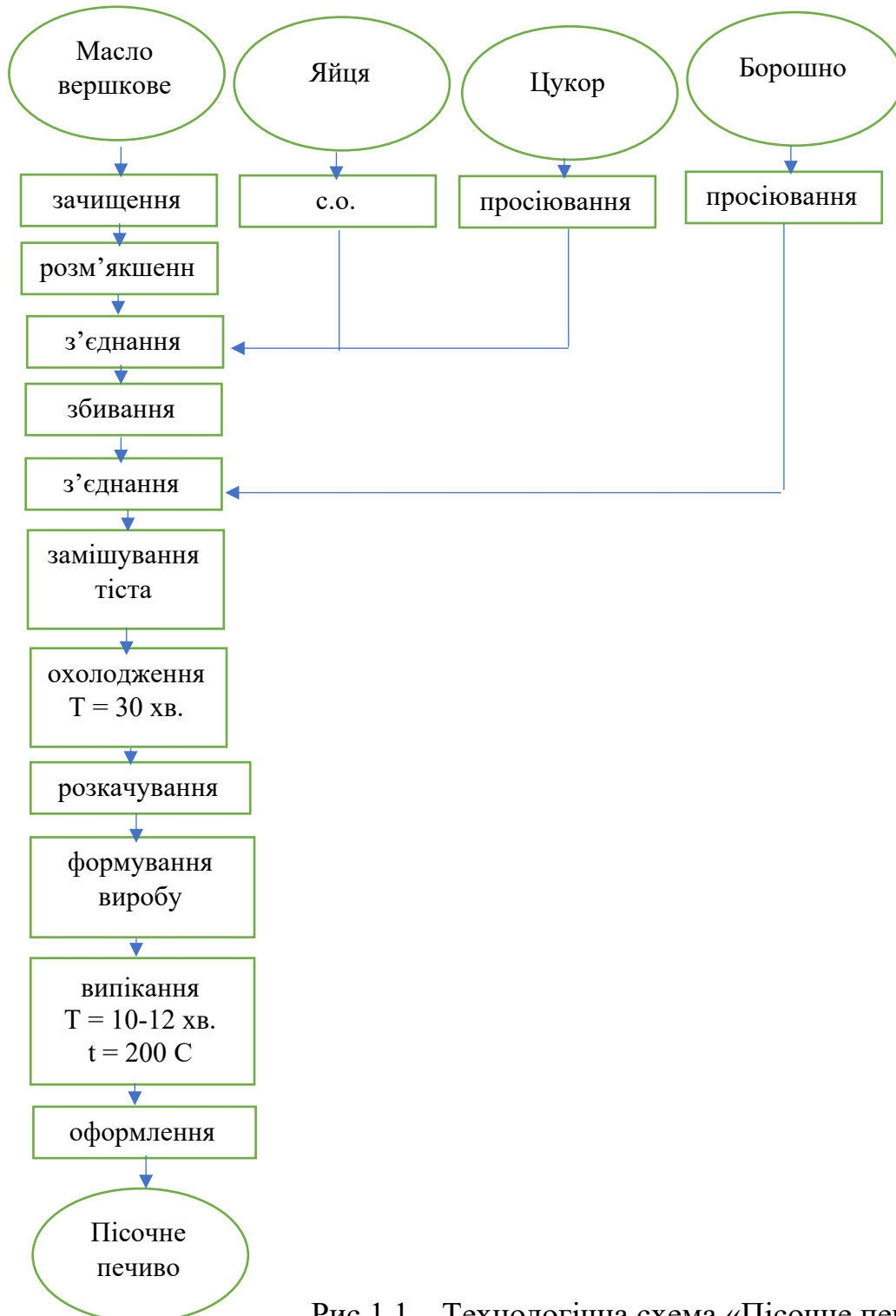


Рис.1.1 – Технологічна схема «Пісочне печиво»

Таблиця 1.9 – Рецептūra вегетаріанського печива

№ пп	Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Кількість сировини на г готового виробу		Технологічні вимоги до якості сировини
			у натурі	у сухих речовинах	
1	Насіння чіа замість масла вершкового	100	12	12	ISO 22000:2005 «Насіння чіа»
2	Насіння чіа заміна яєць	100	5,5	5,5	ISO 22000:2005 «Насіння чіа»
3	Вода	0	33	0	ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Вимоги та методи контролю якості»
4	Вівсяне борошно	100	18,75	18,75	ДСТУ 7698:2015 «Крупи вівсяні. Технічні умови»;
5	Мигдальне борошно	100	18,75	17,75	ДСТУ ЕСК ООН DDF-06:2007 «Ядра мигдалю. Настанови щодо постачання і контролювання якості».
6	Насіння чіа для заміни пшеничного борошна	100	12,5	12,5	ISO 22000:2005 «Насіння чіа»
7	Імбир мелений	90	1	0,9	ДСТУ 8005:2015 «Прянощі. Імбир. Технічні умови»;
8	Кориця мелена	89	1	0,89	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия»;
9	Сироп агави	77,06	6	4,62	ДСТУ EN 980:2007 «Сироп агави»
	Маса готової продукції або кулінарного виробу		100	72,91	

Технологія приготування

Насіння чіа використовуємо замість яєць, спочатку їх замішуватимемо з водою, після чого вони набрякають протягом 15 - 20 хвилин. Після набрякання додаємо ще насіння чіа, замість масла вершкового, сироп агави та замішуємо.

Борошно вівсяне та мигдальне просіюємо додаємо насіння чіа, імбир мелений, корицю та перемішуємо.

Борошно з прянощами з'єднуємо з сиропом та набрякшим насінням чіа. Замішуємо тісто.

Пісочне тісто ставлять хвилин на 30 в холодильник. Воно охолоджується і з ним легше працювати. Потім тісто розкачується товщиною близько 6-7 мм,

формують виріб. Випікають в розігрітій духовці при температурі 230-250 С близько 4-10 хвилин.

Технологічна схема вегетаріанського печива зазначена на рис.1.2.

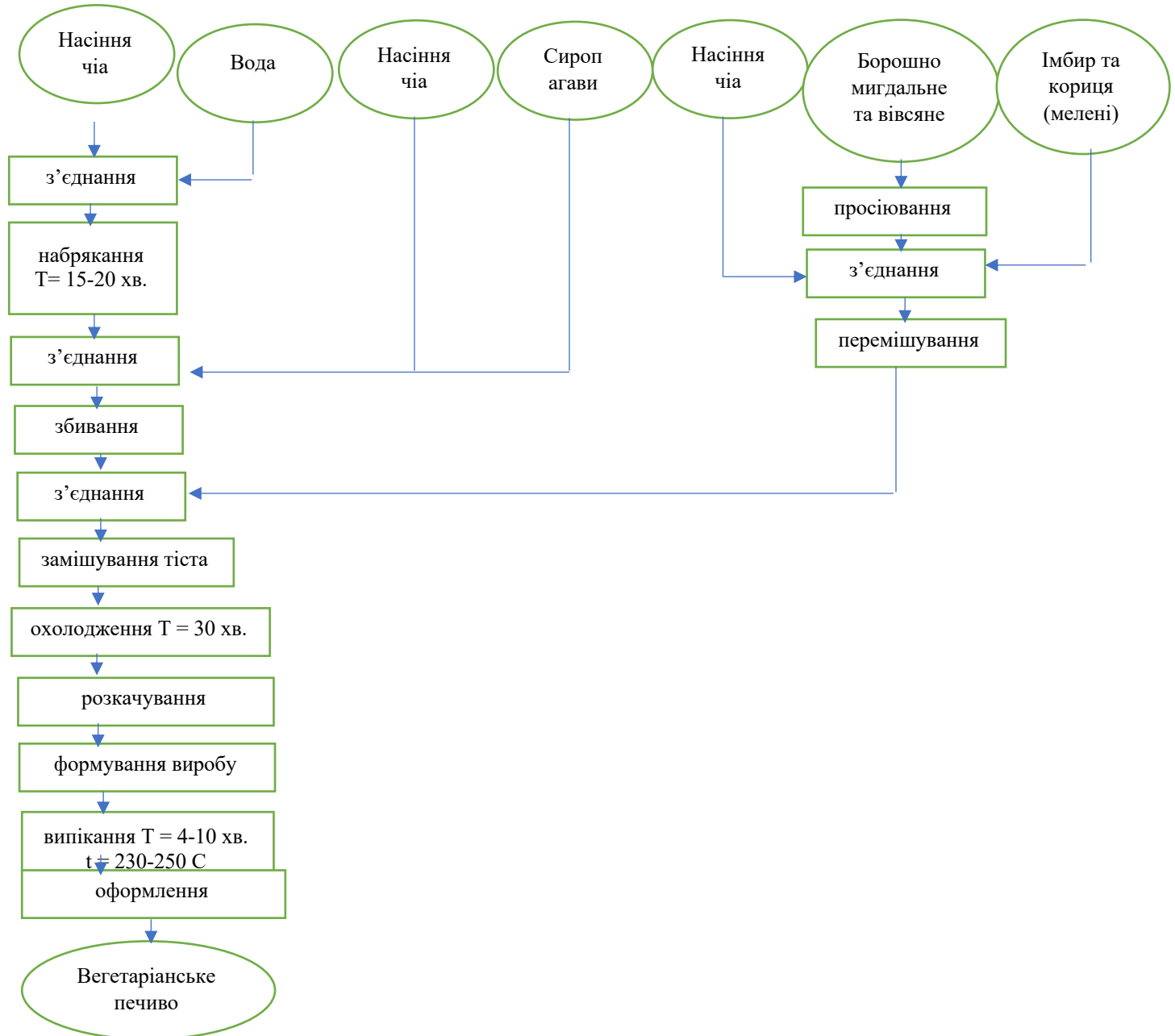


Рис.1.2 – Вегетаріанське печиво



Рис.1.3 – Процес приготування печива з чіа



Рис.1.4 – Готовий виріб «Вегетаріанське печиво з чіа»

Брауні

Для вдосконалення беремо стандартну рецептуру брауні, табл.1.10.

Таблиця 1.10 – Рецептuru брауні

Найменування сировини	Витрати сировини, г	
	Традиційний рецепт	Брауні з чіа
Шоколад чорний 74 %	20	20
Масло вершкове	10	-
Яйця	1 шт./40	-
Цукор	20	-
Насіння чіа	-	30
Сироп агави	-	20
Кокосові вершки 24%	-	10
Олія	2	2
Борошно	45	30
Розпушувач	2	2
Вихід	100	100

Технологія приготування

На водяній бані розтоплюється масло та чорний шоколад. Окремо змішуються сухі інгредієнти - цукор з борошном.

Після того як масло з шоколадом розтопилося, його додають до сухих речовин. Перемішують. Форму застилають пергаментом та випікають 30-35 хв. при 180С.

Для розробки нового заміняємо цукор на сироп агави, яйця на насіння чіа, борошно частково замінюємо на насіння чіа.

У нових виробках використовуватиметься насіння чіа замість яєць, їх спочатку змішуватимемо з водою, після чого вони набрякають протягом 15 - 20 хвилин. Коефіцієнт змішування становить 1:6, тобто одна частина насіння чіа до шести частин води. Для заміни двох великих яєць або трьох маленьких яєць використовують дві столові ложки насіння з 16 столовими ложками води.

Замість масла також використовуємо подрібнене насіння чіа, замінюючи його повністю.

Для заміни цукру використовуватимемо сироп агави. За рахунок переважаючого вмісту фруктози (80-95%) отриманий нектар при низькій калорійності в півтора рази солодше, ніж цукор.

Технологія приготування брауні вегетаріанського

Насіння чіа використовуємо замість яєць, спочатку їх змішуватимемо з водою, після чого вони набрякають протягом 15 - 20 хвилин. На водяній бані розтоплюємо вершки кокосові, шоколад, сироп агави і вимішуємо до однорідної консистенції.

Борошно просіюємо, додаємо розпушувач та з'єднуємо з набряклим насінням чіа та розтопленою масою і все швидко перемішуємо. Форму застилаємо пергаментом та випікаємо 30-35 хв. при 180 °C.



Рис.1.5 – Брауні з насінням чіа

Панкейки з чіа

Для вдосконалення беремо стандартну рецептуру панкейків, табл.1.11.

Таблиця 1.11 – Рецептuru панкейків

Найменування сировини	Витрати сировини, г	
	Традиційна рецептура	Панкейки з чіа
Цукор	15	-
Яйця	½ шт. / 20	-
Борошно	40	30
Сироп агави	-	15
Насіння чіа	-	20
Олія	5	5
Молоко	20	-
Розпушувач	2	2
Вода	10	40
Вихід	100	100

Технологія приготування

Розбити в миску яйце, додати цукор та сіль. Все ретельно збити віночком або міксером. Додати олію і знову перемішати. Поступово додати борошно, розпушувач перемішуючи тісто. Повинна вийти консистенція густої сметани. Викласти ложкою тісто на суху розігріту сковороду та обсмажити з обох боків.

Для розробки нового заміняємо цукор на сироп агави, яйця на насіння чіа, борошно частково замінюємо на насіння чіа.

Технологія приготування панкейків з чіа

Насіння чіа замочуємо. Після набрякання додаємо олію, сироп агави, просіяне борошно, розпушувач та перемішуємо.

Тісто повинне мати консистенцію густої сметани. Викладаємо ложкою тісто на суху розігріту сковороду та обсмажуємо з обох боків.



Рис.1.6 – Панкейки з насінням чіа

Мафіни з насінням чіа

Для вдосконалення беремо стандартну рецептуру мафінів, табл.1.12.

Таблиця 1.12 – Рецептура мафінів

Найменування сировини	Витрати сировини, г	
	Традиційна рецептура	Мафіни з чіа
Борошно	50	30
Насіння чіа	-	25
Цукор	15	-
Сироп агави	-	15
Яйця	15	-
Молоко	10	-
Масло вершкове	20	-
Олія	-	20
Розпушувач	2	2
Вихід	100	100

Технологія приготування

Збиваємо яйця, додаємо розтоплене вершкове масло, перемішуємо. Додаємо молоко, перемішуємо

Окремо змішуємо борошно, розпушувач та цукор. «Рідку» частину змішуємо з «сухою», перемішуємо недовго. Духовку розігріваємо до 180 градусів.

Тісто викладаємо по формах, заповнюючи їх на 2/3 і випікаємо 20 – 25 хвилин.

Для розробки нового заміняємо цукор на сироп агави, яйця на насіння чіа, борошно частково замінюємо на насіння чіа, масло вершкове на олію рослинну.

Технологія приготування мафінів з чіа

Насіння чіа замішуватимемо з водою 1:1, після чого вони залишаємо набрякати протягом 15 - 20 хвилин. Після набрякання додаємо олію, сироп агави та замішуємо.

Борошно просіюємо і змішуємо з розпушувачем. З'єднуємо усі інгредієнти. Духовку розігріваємо до 180 градусів.

Тісто викладаємо по формах, заповнюючи їх на 2/3 і випікаємо 20 – 25 хвилин.

Отже, таким чином ми розробили ряд вегетаріанських страв, а саме вегетаріанське печиво, брауні з насінням чіа, панкейки з насінням чіа, мафіни з насінням чіа, дані вироби будуть відображені в основному меню закладу.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Заклад, що проектується розташовуватиметься в м. Бровари, по вул. В. Чорновола, 1.

Бровари - місто обласного підпорядкування в Україні, адміністративний центр Броварського району Київської області, найбільше місто Київської агломерації після Києва. Населення складає 109 324 жителів (01.11.2022). Також центр Броварської міської громади [6].

Місто Бровари має вигідне географічне положення, наявні природні ресурси, потужний промисловий та науковий потенціал, високий рівень розвитку торгівлі, транспорту, зв'язку. Місто розташоване у північно-західній частині Київської області за 7 км від Києва. У сучасному фізико-географічному районуванні України – на межі Чернігівського Полісся і Північної лісостепової області Дніпровської рівнини і займає південну частину Дніпровсько-Деснянського міжріччя. Рельєф території слабко-хвилястий з окремими ділянками піщаних кучугур, бугрів і гряд, що підвищуються на висоту 5-10 м.

За 10 км від міста розташована державна резиденція «Залісся», яка є унікальною природною пам'яткою, відкритою для відвідувачів з 2014 року. Організація має у своєму користуванні 14 836 гектарів земель. На території Державної організації «Резиденція «Залісся» зареєстровано 28 видів ссавців, понад 100 видів птахів, 6 видів плазунів, 8 видів земноводних, 17 видів риб, близько 700 видів комах, що робить її важливим об'єктом пізнавального та орнітологічного туризму.

Зовнішні транспортні зв'язки забезпечуються двома видами транспорту: залізничним та автомобільним. З південного заходу на північний схід місто перетинає магістральна двоколійна електрифікована залізнична лінія Київ – Ніжин. У межах міста розташована залізнична станція II класу «Бровари» і пасажирська платформа «Княжичі».

Крім того, через місто Бровари проходить автомагістраль державного значення Київ – Чернігів – Нові Яриловичі та міжнародна автотраса Одеса – Київ – Санкт-Петербург. Загальна довжина шляхів – 138,8 км.

Мережу міського автомобільного транспорту складають 6 міських автобусних маршрутів, Крім міських маршрутів, маршрутну мережу міста доповнюють 9 приміських автобусних маршрутів загального користування. Міським транспортним сполученням з'єднані всі мікрорайони міста – район «Торгмаш», «Масив», «Геологорозвідка», «Зелена галявина», «34 мікрорайон» [6].

Соціальна інфраструктура міста представлена розвинутою мережею закладів освіти: 19 дошкільних навчальних закладів; 12 загальноосвітніх навчальних закладів: Заклади культури повністю забезпечують потреби жителів: 3 бібліотеки, міська дитяча школа мистецтв, музична школа, міський культурний центр «Прометей», краєзнавчий музей та міський клуб.

Медичні послуги надають Центральна районна лікарня, медико-санітарна допомога, Комунальний заклад «Броварський міський центр первинної медико-санітарної допомоги» та амбулаторії сімейної медицини, розташовані в кожному районі Броварів.

Спорудження об'єкту планується за адресою: вулиця В'ячеслава Чорновола 1, місто Бровари. Так як поблизу даної території розташовано:

- супермаркети;
- новітні житлові комплекси;
- різноманітні заклади готель-ресторанного господарства;
- торгові та торгово-розважальні центри;
- банки;
- спортивні зали та клуби;
- парки;
- продуктові магазини;
- медичні центри та лабораторії;
- салони краси;
- музей;
- барбершопи;
- торгові ринки;
- АЗС;
- навчальні заклади;

- аптеки;
- магазини одягу;
- відділення пошти;
- Броварська районна адміністрація;
- ЦНАП міста Бровари.

Обрана ділянка має чудову транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром міста. Район, в якому проектується готельне підприємство повністю задовольняє наявністю житлових комплексів, шкіл, закладів ресторанного господарства, офісів, банків. Також дана ділянка має вільні території для облаштування під'їздів вантажного транспорту для розвантаження або завантаження.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Знання про конкурентів, їх реальні і планові дії є основою для стратегічної орієнтації підприємства в конкурентному середовищі. Технологія формування стратегії конкуренції, орієнтована на використання сильних сторін діяльності підприємства з урахуванням активності конкурентів і особливостей розвитку ринку, є важливим інструментом формування стратегічних конкурентних переваг. В таблиці 1.1 наведена забезпеченість досліджуваного регіону готелями в радіусі 2 км.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями м. Бровари

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Ландхаус [7]	вул. Київська, 316	готель	3*	39 номерів (Standart Twin - 1 400 грн.; Double Mini Suite - 1600 грн.; Double Deluxe - 1800 грн.)	<u>Інфраструктура:</u> тренажерний зал, критий басейн, сауна та масажний кабінет, ресторан, солярій. <u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; автостоянка; Wi-Fi; послуги бізнес-центра; чистка взуття; - прасування одягу; - пральня.	80

Grand Sport Hotel [8]	вул. Гагаріна, 28	готель	3*	47 номерів (Економ двомісний - 750 грн.; Стандарт чотиримісний - 1400 грн.)	<u>Інфраструктура:</u> лобі-бар, ресторан, сад, масажний кабінет, конференц-зал, бенкетний зал, студія краси, перукарня. <u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; - послуги бізнес-центра; - прасування одягу; - пральня; - автостоянка; - Wi-Fi; - перукарня; - студія краси; - замовлення таксі; - бронювання авіа- та залізничних білетів.	80
Чарівна Тайстра [9]	вул.Гагаріна, 28Б	готель на території української ресторації	-	5 номерів (малий двомісний - 830 грн.; двомісний номер з власною ванною - 980 грн.; двомісний з балконом - 1330 грн.)	<u>Інфраструктура:</u> конференц-зал, бенкетний зал, бар, ресторан, кав'ярня, ігрова кімната. <u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; - автостоянка; - Wi-Fi; - послуги бізнес-центру.	60
Круїз [10]	вул. Гагаріна, 5/2	міні-готель	-	14 номерів (однокімнатний двомісний - 400 грн.; однокімнатний тримісний - 600 грн.; напівлюкс - 500 грн.; люкс - 650 грн.)	<u>Інфраструктура:</u> бар, літня тераса, ігрова кімната. <u>Послуги:</u> - розміщення; - пральня; - хімчистка; - Wi-Fi; - автостоянка.	40
Піраміда [11]	вул. Київська, 211	міні-готель	**	14 номерів (двомісний номер з 2 односпальними ліжками - 500 грн.;	<u>Інфраструктура:</u> бар, ігрова кімната, масажний кабінет. <u>Послуги:</u> - розміщення; - пральня; масаж; - автостоянка; Wi-Fi;	40

Піраміда [11]	вул. Київська, 211	міні- готель	**	14 номерів (двомісний номер з 2 односпальн ими ліжками - 500 грн.;	<u>Інфраструктура:</u> бар, ігрова кімната, масажний кабінет. <u>Послуги:</u> - розміщення; - пральня; - масаж; - автостоянка; - Wi-Fi;	40
------------------	--------------------------	-----------------	----	--	---	----

З таблиці 2.1 видно, що в радіусі 2 км від місця будівництва підприємства не багато засобів розміщення: два готелі, категорією 3*, один - 2* та два - без категорії. Дані готелі надають досить вузький спектр послуг, більшість вищеназваних готельних підприємства мають низьке середньорічне завантаження.

Недоліками засобів розміщення «Піраміда» і «Круїз» є відсутність закладів ресторанного господарства на території. Також дані готелі розраховані на споживачів середнього або нижче середнього класу, що не притаманно для району, в якому планується будівництво. Ремонт номерів потребує термінової реконструкції, це стосується і готелю «Чарівна Тайстра».

Щодо готелів «Ландхаус» та «Grand Sport Hotel» - вони являються, напевно, найкращими готельними підприємствами на все місто Бровари. Адже номери достатньо сучасні, з оновленими ремонтами. Мінус «Ландхаусу» - він знаходиться на території торгово-розважального комплексу, тобто власної території, саду або тераси - не має. Що не скажеш про «Grand Sport Hotel» з озелененою територією навкруги.

Отже, на основі цих даних можна зробити висновок, що місто недостатньо забезпечене готельними номерами. Тому побудова готелю загального типу категорії 4* буде дуже доцільною. Так як даний тип готельних підприємств найбільш поширений в Україні, а в місті Бровари даних готелів замало. В основному готелі загального типу розраховані на людей, що приїжджають з діловими цілями на відносно короткий термін, а також на громадян, що подорожують з різними цілями. І так, як дані готелі розташовуються в центральній частині міста, поблизу суспільних, адміністративних, торгових центрів і передбачають добре транспортне сполучення з різними районами міста, це повністю відповідає обраній ділянці під проектування готельного підприємства.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

У місті Бровари представлена широка мережа розважальних закладів, які є основою туристичного потенціалу: 2 кінотеатри, мобільний планетарій, 8 комп'ютерних клубів, 13 нічних клубів, 4 казино, 28 саун та бань, 6 кінно-спортивних клубів, 42 клуби бойових мистецтв, 35 студій танцю та аеробіки, стрілецький спортивний клуб «Сапсан», 5 пейнтбольних клубів [12].

Індустріальний туризм також має ресурси та потенціал для розвитку у місті. Індустріальний туризм – це вид активного туризму, зосередженого в промислових регіонах, що має за мету споглядання індустріальних ландшафтів, ознайомлення з витворами індустріальної архітектури, відвідування працюючих виробничих підприємств з метою задоволення пізнавальних, професійних, ділових інтересів. У Броварах діють більше 140 виробничих підприємств, є також багато тих, які припинили існування. Одним із об'єктів індустріального туризму може стати вишка Броварської радіопередавальної станції, яка має висоту 168 м, і вже зараз приваблює увагу руферів із усієї України.

Таким чином, розглянувши сучасний стан туристичного потенціалу Броварів, можна сказати, що місто має потенціал для розвитку таких видів туризму, як подієвий, гастрономічний, розважальний, індустріальний.

Потенційними споживачами послуг готельного і ресторанного господарства є мешканці району «Масив» і туристичні потоки у місті. Найбільшими місцями зосередження потенційних споживачів будуть торговельні центри, заклади ресторанного господарства, освітні заклади, центри розваг, та місця роботи(табл. 2.2).

Таблиця 2.2 - Місця зосередження потенційних споживачів

Місця зосередження туристів	Характеристика
Аквапарк «Термінал»	вміщує до 1500 осіб
ТРЦ «Термінал»	
Картинг Центр «Термінал»	2 траси, протяжністю 420/410м
Кінотеатр «Батерфляй»	4 екрани: два на 214 місць та два на 150 місць
Льодова арена «Термінал»	Площа арени складає 1800 м ² ;вміщує до 200 осіб; трибуни вміщують до 1500 осіб
Боулінг центр «Термінал»	24 доріжки
Лазерна гра «Гіперболоїд»	Площа арени 1182 м ² , лабіринту - 750 м ² , висота 7 м

Характеристика готелів та місць зосередження туристів

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	Готель	80 номерів
II. Конкуренти		
1	Готель «Ландхаус»	категорія 3*, 39 номерів
2	Готель «Grand Sport Hotel»	категорія 3*, 47 номерів
3	Готель на території української ресторації «Чарівна Тайстра»	5 номерів
4	Готель «Круїз»	14 номерів
5	Міні-готель «Піраміда»	категорія 2* , 14 номерів
III. Місця зосередження туристів		
6	Ресторан «McDonald's»	quick service restaurant(ресторан швидкого обслуговування)
7	Піцерія «Domino's Pizza»	харчування в закладі/на виніс
8	Піцерія «Pomodoro's»	працює у режимі «доставка»
9	Ресторан «Фудхол Сільпо Resto»	Італійська/американська/українська кухні
10	Піцерія «Pizzburg»	харчування в закладі/на виніс
11	Ресторан «UNO Pizza&Grill»	Італійська кухня
12	Сімейний ресторан «М'ясо. Риба. Два Ножі»	Європейська/українська/американська/ азіатська кухні
13	Ресторан-пивоварня «Brovar-Khof»	Сучасна європейська пивоварня, німецька/європейська/українська кухні
14	Суши Wok	Міжнародна мережа «take away», японська кухня
15	Сімейний ресторан «М'ясо у Вогні»	Італійська/американська/українська/європейська кухні
16	Аквапарк «Термінал»	вміщує до 1500 осіб
17	ТРЦ «Термінал»	
	Картинг Центр «Термінал»	2 траси, протяжністю 420/410м
	Кінотеатр «Батерфляй»	4 екрани: два на 214 місць та два на 150 місць
	Льодова арена «Термінал»	Площа арени складає 1800 м ² ;вміщує до 200 осіб; трибуни вміщують до 1500 осіб
	Боулінг центр «Термінал»	24 доріжки
	Лазерна гра «Гіперболоїд»	Площа арени 1182 м ² , лабіринту - 750 м ² , висота 7 м
18	Парк Перемоги	
19	Парк Сосновий	
20	Стадіон «Спартак»	5000 місць
21	Собор Святих апостолів Петра і Павла УПЦ МП	Православна церква
22	Плавальний басейн «Купава»	50-метровий басейн на 8 доріжок
23	Храм Покрови Пресвятої Богородиці ПЦУ	Православна церква
24	Сонячний годинник	
25	Міський краєзнавчий музей	6 виставкових залів. Музейний фонд налічує понад 2,5 тисячі експонатів

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Заклад, що проектується – це 4* готель з організацією різного харчування гостей.

Таблиця 2.3 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	-
Категорія	4*
Кількість номерів	80
Місце знаходження:	
фактичне	м. Бровари, вул. В. Чорновола, 1
знакове	ТРЦ «Термінал»
Стиль дизайну	футуристичний
Контингент споживачів	гості міста та його мешканці
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	надання сейфа, трансфер, послуга «room-service», безкоштовний Wi-Fi, цілодобова автостоянка, прасування одягу, виклик таксі, бронювання білетів на різні заходи, особистий тренер в спортзалі/басейні, послуга «будильник в номер», прокат автомобілів, організація урочистих заходів, доставка квітів, організація продажу квитків на всі види транспорту, три види меню
Інфраструктура	ресторан, басейн, парковка, бар при вестибюлі, конференц зала, кімната переговорів
Режим роботи	цілорічний/ цілодобовий
Площа земельної ділянки	4800 м ²

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Готель з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, має певний набір служб, табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба ресторанного господарства	складання основного меню складання меню шведського столу складання вегетаріанського меню розроблення вегетаріанських страв	кухарі, шеф-кухар, бармен, офіціанти, адміністратор, комірник, завідувач, вантажник
Служба фізкультурно-оздоровчого призначення	організація простору басейну регулювання порядку в басейні	робітники, менеджер
Служба культурно-дозвільного призначення	організація простору конференц залу надання в оренду приміщень для ділового спілкування	робітники, менеджер
Служба прийому та розміщення	надання послуг розміщення, що включають в себе: прийом гостей, ведення гостя від час всього його перебування в готелі, розрахунок бронювання місць	менеджер, адміністратор, порт'є, швейцар, касир
Служба експлуатації номерного фонду	надання в експлуатація чистих, прибраних номерів догляд за інженерним станом номерів, в разі чого сповіщення служби інженерного реагування	менеджер, покоївки, прибиральники
Служба безпеки	слідкування за поведінкою в готелі, дотримання норм та правил закладу, відвідувачами	охорона
Адміністративна служба	закриття всіх питань, що стосуються «верхівки» готелю керування всіма службами	директор, секретар, людина з підбору кадрів
Фінансово-комерційна служба	закриття фінансових питань закладу ведення документообігу нарахування премій, заробітної плати, надбавок	бухгалтера, касири
Інженерна служба	закриття питань щодо інженерних потреб закладу ремонт обладнання	головний інженер, робітники

В системі управління готелем є велика частка співробітників, що виконують управлінські функції - від менеджерів нижчої ланки до директорів. Вся робота поставлена так, що одні керівники координують и контролюють роботу інших керівників, а ті, в свою чергу, займаються визначенням і редагуванням роботи менеджерів і так далі. Система побудована на тому, що кожні служби, ланки, підрозділи мають своїх власних керівників. На кожному наступному рівні

(починаючи з нижнього) кількість співробітників зменшується, і питома вага функцій управління також знижується. Таким чином, це дещо полегшує завдання вищого керівництва готелю, даючи йому змогу звернути увагу на ті проблеми, що стосуються готельного підприємства в цілому.



Рис.3.1 – Функціональна схема готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Вестибюль - просторе переднє приміщення у громадських та житлових будівлях, призначене для прийому і розподілу відвідувачів.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	Croco	6	1675x652x690	6,55
Крісло – розкладка	Croco	6	850x550x650	2,8
Журнальний столик	Croco	5	720x460x450	1,65
Картини	-	10	452x452	0
Телевізор	LG	4	460x600	0
Всього				11
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстраційна	Croco	1	2410x635x785	0.86

Шафа	Croso	2	1547x556x1852	1,72
Стільці	Croso	4	420x380x650	0,63
Ноутбук	LG	4	210x260	0
Всього				3,88
Кімната чергового адміністратора				
Шафа	Croso	1	1547x556x1852	0,86
Стільці	Croso	2	420x380x650	0,31
Ноутбук	LG	2	210x260	0
Стіл	Croso	1	1690x668x652	1,12
Тумба	Croso	2	875x552x740	0,96
Всього				3,25
Санвузол жіночий				
Умивальник	Vidima	2	720x540x690	0,77
Унітаз	Vidima	3	668x650x810	1,3
Тумба	Croso	1	875x552x740	0,48
Всього				2,55
Службовий санітарно-технічний блок				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	2	668x650x810	0,86
Тумба	Croso	1	875x552x740	0,48
Всього				1,72
Гардероб				
Вішаки	Croso	4	1447x657x1889	3,8
Шафа	Croso	1	1547x556x1852	0,86
Тумба	Croso	1	875x552x740	0,48
Всього				5,14
Сейфова				
Сейф	-	6	900x554x650	2,99
Стіл	Croso	1	1690x668x652	1,12
Всього				4,11
Швейцарська зона				
Диван	Croso	1	1675x652x690	1,09
Крісло – розкладка	Croso	2	850x550x650	0,93
Журнальний столик	Croso	1	720x460x450	0,33
Шафа	Croso	1	1547x556x1852	0,86
Тумба	Croso	1	875x552x740	0,48
Всього				3,69
Місце для багажних візків				
Візки	-	7	1300x650x820	5,91
Всього				5,91
Камера схову				
Стелаж	Croso	5	1668x669x1850	5,57
Шафа	Croso	1	1547x556x1852	0,86
Всього				6,43
Пост охорони				
Шафа	Croso	1	1547x556x1852	0,86
Стільці	Croso	2	420x380x650	0,31
Ноутбук	LG	2	210x260	0
Стіл	Croso	1	1690x668x652	1,12
Тумба	Croso	2	875x552x740	0,96

Всього				3,25
Санвузол для маломобільних груп населення				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Тумба	Croco	1	875x552x740	0,48
Всього				1,29 + 20% = 1,54
Санвузол чоловічий				
Умивальник	Vidima	2	720x540x690	0,77
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Тумба	Croco	1	875x552x740	0,48
Пісуар	Vidima	3	580x590x720	1,02
Всього				2,7

Прораховані вестибюльні групи приміщень готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, порівнюємо з стандартом, табл.3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	36,6	100
Бюро прийому і реєстрації	12,9	12
Кімната чергового адміністратора	10,8	12
Санвузол жіночий	8,5	10
Службовий санітарно-технічний блок	5,7	7
Гардероб	17,1	9
Сейфова	13,7	6
Швейцарська зона	12,3	4
Місце для багажних візків	19,7	6
Камера схову	21,4	11
Пост охорони	10,8	2
Санвузол для маломобільних груп населення	5,1	7
Санвузол чоловічий	9	10
Всього	183,6	196

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	100
Бюро прийому і реєстрації	12,9
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол жіночий	10
Службовий санітарно-технічний блок	7
Гардероб	17,1

Сейфова	13,7
Швейцарська зона	12,3
Місце для багажних візків	19,7
Камера схову	21,4
Пост охорони	10,8
Санвузол для маломобільних груп населення	7
Санвузол чоловічий	10
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	253,9

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Житлова група приміщень готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області представлена номерами категорії 4* на 80 номерів.

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

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії	1	1	17	17
Номер I категорії	1	2	51	102
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	8	16
Всього	-	-	80	142

Номери готелю обладнанні різними меблями, марки яких зазначені в табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць , шт.	Габаритні розміри , мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Тумба	Croco	2	368x369x468	0,27
Ліжко	Croco	1	2200x1986x658	4,36
Міні-сейф	-	1	450x200	0
Міні-бар	Indesit	1	560x580x700	0,32
Столик косметичний	Croco	1	890x560x1455	0,49
Крісло – розкладка	Croco	2	850x550x650	0,93
Шафа	Croco	1	1547x556x1852	0,86
Телевізор	LG	1	460x600	0
				7,23
Вітальня				
Телевізор	LG	1	460x600	0

Диван	Croco	1	1675x652x690	1,09
Крісло – розкладка	Croco	2	850x550x650	0,93
Журнальний столик	Croco	1	720x460x450	0,33
Картини	-	1	452x452	0
Письмовий стіл	Croco	1	1690x668x652	1,12
Стільці	Croco	2	420x380x650	0,31
				3,78
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Тумба	Croco	1	875x552x740	0,48
Ванна	Vidima	1	1060x605x652	0,64
Душова	Vidima	1	905x908x1785	0,81
				2,74
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Тумба	Croco	1	875x552x740	0,48
				1,29
Передпокій				
Підставка під багаж	Croco	1	740x650x520	0,48
Вішак	Croco	1	1447x657x1889	0,95
				1,43
				16,47
Люкс				
Житлова кімната				
Тумба	Croco	2	368x369x468	0,27
Ліжко	Croco	1	2200x1986x658	4,36
Міні-сейф	-	1	450x200	0
Міні-бар	Indesit	1	560x580x700	0,32
Шафа	Croco	1	1547x556x1852	0,86
Телевізор	LG	1	460x600	0
				5,81
Вітальня				
Телевізор	LG	1	460x600	0
Диван	Croco	1	1675x652x690	1,09
Крісло – розкладка	Croco	2	850x550x650	0,93
Журнальний столик	Croco	1	720x460x450	0,33
Картини	-	1	452x452	0
Письмовий стіл	Croco	1	1690x668x652	1,12
Стільці	Croco	2	420x380x650	0,31
				3,78
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Ванна	Vidima	1	1060x605x652	0,64
Душова	Vidima	1	905x908x1785	0,81
				2,26
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38

Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Тумба	Croco	1	875x552x740	0,48
				1,29
Передпокій				
Підставка під багаж	Croco	1	740x650x520	0,48
Вішак	Croco	1	1447x657x1889	0,95
				1,43
				14,57
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Тумба	Croco	1	368x369x468	0,13
Ліжко	Croco	1	2200x986x658	2,16
Міні-сейф	-	1	450x200	0
Міні-бар	Indesit	1	560x580x700	0,32
Шафа	Croco	1	1547x556x1852	0,86
Телевізор	LG	1	460x600	0
Диван	Croco	1	1675x652x690	1,09
Письмовий стіл	Croco	1	1690x668x652	1,12
Стільці	Croco	2	420x380x650	0,31
				5,99
Санітарний вузол				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Ванна	Vidima	1	1060x605x652	0,64
				1,45
Передпокій				
Підставка під багаж	Croco	1	740x650x520	0,48
Вішак	Croco	1	1447x657x1889	0,95
				1,43
				8,87
Номери І категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Тумба	Croco	1	368x369x468	0,13
Ліжко	Croco	1	2200x986x658	2,16
Шафа	Croco	1	1547x556x1852	0,86
Телевізор	LG	1	460x600	0
Письмовий стіл	Croco	1	1690x668x652	1,12
Стільці	Croco	2	420x380x650	0,31
				4,58
Санітарний вузол				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Ванна	Vidima	1	1060x605x652	0,64
				1,45
Передпокій				
Підставка під багаж	Croco	1	740x650x520	0,48
Вішак	Croco	1	1447x657x1889	0,95
				1,43
				7,46
Номери І категорії (двомісні)				

Житлова кімната				
Тумба	Croco	2	368x369x468	0,27
Ліжко	Croco	1	2200x1986x658	4,36
Шафа	Croco	1	1547x556x1852	0,86
Телевізор	LG	1	460x600	0
Письмовий стіл	Croco	1	1690x668x652	1,12
Стільці	Croco	2	420x380x650	0,31
				6,92
Санітарний вузол				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Ванна	Vidima	1	1060x605x652	0,64
				1,45
Передпокій				
Підставка під багаж	Croco	1	740x650x520	0,48
Вішак	Croco	1	1447x657x1889	0,95
				1,43
				9,8
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Тумба	Croco	2	368x369x468	0,27
Ліжко	Croco	2	2200x986x658	4,33
Шафа	Croco	1	1547x556x1852	0,86
Телевізор	LG	1	460x600	0
Письмовий стіл	Croco	1	1690x668x652	1,12
Стільці	Croco	2	420x380x650	0,31
				6,89
Санітарний вузол				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Душова	Vidima	1	905x908x1785	0,81
				1,62
Передпокій				
Підставка під багаж	Croco	1	740x650x520	0,48
Вішак	Croco	1	1447x657x1889	0,95
				1,43
				9,94

Номери готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, порівнюємо з стандартом, табл.3.7.

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

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	36,8	9,1	4,3	4,7	54,9
Люкс	32	7,5	4,3	4,7	48,5
Напівлюкс	20	4,8	-	4,7	29,5

Номер I категорії (одномісні)	15,3	4,8	-	4,7	24,8
Номер I категорії (двомісні)	23,1	4,8	-	4,7	32,6
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	29,6	5,4	-	4,7	33,1+20% = 39,7

Окрім номерів на житлових поверхах готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, розташовуються приміщення поповерхового обслуговування, табл.3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	Croco	2	1675x652x690	2,18
Крісло – розкладка	Croco	4	850x550x650	1,87
Журнальний столик	Croco	2	720x460x450	0,66
Картини	-	4	452x452	0
Телевізор	LG	2	460x600	0
				4,71
Кімната чергового персоналу				
Диван	Croco	1	1675x652x690	1,09
Крісло – розкладка	Croco	2	850x550x650	0,93
Журнальний столик	Croco	1	720x460x450	0,33
Шафа	Croco	1	1547x556x1852	0,86
Тумба	Croco	1	875x552x740	0,48
Всього				3,69
Комора брудної білизни з білизнопроводом				
Білизнопровід	-	1	680x600	0,4
Шафа	Croco	3	1547x556x1852	2,58
				2,98
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Croco	3	1547x556x1852	2,58
Стелаж	Croco	1	1668x669x1850	1,11
				3,69
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	3	1300x650x820	2,53
				2,53
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Vidima	1	720x540x690	0,38
Унітаз	Vidima	1	668x650x810	0,43
Тумба	Croco	1	875x552x740	0,48
				1,29

Сервізна				
Стелаж	Сросо	1	1668x669x1850	1,11
Візки	-	2	1300x650x820	1,69
				2,8
Площадка для розбирання білизни				
Шафа	Сросо	3	1547x556x1852	2,58
Стелаж	Сросо	1	1668x669x1850	1,11
				3,69
Комора чистої білизни				
Шафа	Сросо	3	1547x556x1852	2,58
Стелаж	Сросо	1	1668x669x1850	1,11
				3,69

Прораховані приміщення поповерхового обслуговування готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, порівнюємо з стандартом, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	15,7	30
Кімната чергового персоналу	12,3	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	9,9	6
Комора прибирального інвентаря	12,3	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,4	12
Санвузол для персоналу	4,3	4
Сервізна	9,3	10
Площадка для розбирання білизни	12,3	10
Комора чистої білизни	12,3	8
	96,8	96

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12,3
Комора брудної білизни з білизнопроводом	9,9
Комора прибирального інвентаря	12,3
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4,3
Сервізна	10

Площадка для розбирання білизни	12,3
Комора чистої білизни	12,3
Всього	115,4

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області має ресторан вищого класу на 128 місць. Окрім ресторану також маємо бар при вестибюлі, бар при конференц залі, бар на житловому поверсі та їдальню для персоналу.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	128	мешканці готелю та гості міста Бровари	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	європейське	з 7 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰ години
Бар при вестибюлі	Перший	30	мешканці готелю та гості м. Бровари	«a la carte»	барменами	-	з 12 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ години
Бар при конференц залі	Перший	28	мешканці готелю та гості м. Бровари	«a la carte»	барменами	-	з 12 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ години
Бар на житловому поверсі	Перший	12	мешканці готелю та гості м. Бровари	«a la carte»	барменами	-	з 12 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ години
Їдальня для персоналу	-	50	персонал	-	с/о	комплексне меню	з 7 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰ години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Меню повинно бути підписане керівником підприємства, бухгалтером, матеріально відповідальною особою (зав. виробництвом, бригадир) і закріплені печаткою суб'єкта підприємницької діяльності.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Рибне канапе (з креветками, сьомгою, шпротами)	240/10/10/10
згідно ТК	Телятина відварена на гречаній брукеті з соусом тонато	20/40
згідно ТК	Млинці з сьомгою і вершковим сиром	55
згідно ТК	Салат з червоної капусти та грейпфрута (капуста червона, грейпфрут, сир пармезан, оливкова олія)	75
згідно ТК	Салат з куркою, овочами та сухариками (куряче філе варене, болгарський перець, огірки, кукурудза консервована, помідори, сухарики, цибуля, часник та оливкова олія)	80
згідно ТК	Закуска з кабачків, баклажанів та помідор в сирно-сметанному соусі	80
згідно ТК	М'ясна нарізка (ковбаса салямі, брауншвейська, балик, карбонат, грудинка)	10/10/10/10/10
згідно ТК	Сирна таріля (гауда, роттердам, вершковий)	15/15/15
Гарячі страви		
згідно ТК	Рибний рулет з овочами (філе білої риби, шинка, морква, помідори, цибуля та часник)	80
згідно ТК	Куряча грудка з полентою та грибами	110
згідно ТК	М'ясні гнізда з яйцем і помідорами	90
згідно ТК	Солодка вівсяна каша з запеченою грушою	80
згідно ТК	Вареники с вишнями та сметаною	70/15
згідно ТК	Оладки на кефірі з бананом	70/15
згідно ТК	Овочі з рисом та сосисками	90
згідно ТК	Яйця з шинкою на млинці	75
згідно ТК	Пшоняна каша з яйцем пашот	80
Солодкі страви		
згідно ТК	Шоколадний мус	50
згідно ТК	Рисова запіканка з яблуками	60
згідно ТК	Вишневий чізкейк	50
Напої		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («Мао Фенг») чай зелений органічний з гірким апельсином чай «Чорний Раджа» чорний класичний чай іранський чай мятний зі спеціями	200
згідно ТК	Кава: рістрето еспресо американо	15 30 60

	матча лате	120
	флет-вайт	150
	раф	150
	какао	250
згідно ТК	Апельсиновий морс	250
згідно ТК	Морквяно-яблучний фреш	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб «Скандинавський» пшеничний з ядром соняшника	20
	Багет «Прованський» подовий	20
	Круасан з горіховою начинкою та шоколадними краплями	45
	Печиво з сирно-вишневою начинкою	40
	Круасан з горіховою начинкою та шоколадними краплями	45
	Печиво з сирно-вишневою начинкою	40

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Реберця в сливовому соусі	250
згідно ТК	Лазанья Болоньєзе з соєвим м'ясом	200
згідно ТК	Запіканка з язика яловичого	220
згідно ТК	Вегетаріанське печиво	100
згідно ТК	Брауні з насінням чіа	100
згідно ТК	Панкейки з насінням чіа	100
згідно ТК	Мафіни з насінням чіа	100
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Тости з печінковим паштетом та вершковим маслом	80/60
згідно ТК	Рибне плато (лосось, палтус, крем-сир, багет)	40/40/40/40
згідно ТК	Салат «Міміза» (тунець консервований, картопля, морква, цибуля, яйця, домашній майонез)	175
згідно ТК	Салат з руколи і креветок (рукола, креветки, томати черрі, кедрові горішки, часник, оливкова олія)	170
згідно ТК	Салат з індички під йогуртовим соусом (салат латук, томати черрі, сир моцарелла, грудка індички та йогуртовий соус)	170
згідно ТК	Салат з куркою, ананасом і горіхами (куряче філе, ананас консервований, грецький горіх, сир твердий, майонез)	175
згідно ТК	Бабагануш (печені помідори, баклажани, кабачки, сир твердий, грінки)	180
згідно ТК	М'ясне плато з грінками та гуакомоле (хамон, сальмі, мортадела, оливки та багет)	50/50/50/20/45
згідно ТК	Сирна таріля (гауда, роттердам, вершковий)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	М'ясні зрази з яйцем	90
згідно ТК	Шашлички з курки в духовці	75
згідно ТК	Сирні кульки у фритюрі	75
Перші страви		
згідно ТК	Рибний суп з лососем та хеком	250
згідно ТК	Курячий суп з яйцем і вермішеллю	250
згідно ТК	Солянка збірна м'ясна	250

Другі страви		
згідно ТК	Палтус зі шпинатом	250
згідно ТК	Хек в молочно-сметанному соусі з рисом	120/120
згідно ТК	Котлети з індички з тушкованими кабачками	140/110
згідно ТК	Телятина, тушкована з морквою і горошком	250
згідно ТК	Картопляні гнізда	200
згідно ТК	Картопля з салом на грилі	250
згідно ТК	Маслюки в сметані з сиром	175
згідно ТК	Морквяні котлети з гречкою	120/120
згідно ТК	Паста з гарбузом і лисичками	180
згідно ТК	Мусака з баклажанів	185
Солодкі страви		
згідно ТК	Суфле з шоколадною начинкою	110
згідно ТК	Кавовий десерт	120
згідно ТК	Чізкейк з печива з яблучним варенням	110
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («Зелений пекое») зелений чай з молоком зелений чай з персиковим ароматом чай чорний класичний «Akbar Gold» чай ройбуш «Pickwick Joy» збитень пряний	200 (400)
згідно ТК	Кава: еспресо американо капучино ірландська кава вівсяне лате кава фрапе кава без кофеїну кава глясе	30 60 120 120 150 150 150 150
Холодні напої		
згідно ТК	Фреш базилік-лимон	250
згідно ТК	Яблучно-цитрусовий пунш	250
згідно ТК	Рисовий квас з родзинками	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Багет гречаний	50
	Хліб банановий безглютеновий	50
	Пончик «Пряжене молоко»	65
	Медовий торт з чорносливом і горіхами	120
згідно ТК	Вегетаріанське печиво	100

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану вищого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка особлива Дар «Українська класична», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Хлібний дар» на пророщеному зерні, Україна, 40% об.	1/0,05

Горілка особлива «Первак домашній житній», Україна, 40% об.	1/0,05
Вина	
Villa Krim Шардоне, біле сухе, Україна, 9,5-13% об.	0,7/0,1
Escapada, біле напівсухе, Португалія, 10% об.	0,7/0,1
Bianco Semi Sweet , біле напівсолодке, Італія, 11,5% об.	0,7/0,1
Хареба Rose, рожеве сухе, Грузія, 13% об.	0,7/0,1
Марані Алазанська долина , рожеве напівсолодке, Грузія, 11,5% об.	0,7/0,1
770 Miles Zinfandel Rose, рожеве напівсухе, США, 10,5% об.	0,7/0,1
Dolin Rouge, червоне солодке, Франція, 16% об.	0,7/0,1
Purcari Каберне-Совіньон , червоне сухе, Молдова, 13,5% об.	0,7/0,1
Porta Tinto, червоне напівсухе, Португалія, 13,5% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино «Martini Prosecco» біле екстра сухе, Італія , 11,5% об	0,75/0,75
Вино «Каса Дефра Rose» рожеве екстра сухе, Італія, 11,5% об.	0,75/0,75
Вино «Bocciolo Grasperossa» червоне солодке, Італія, 7,5% об.	0,75/0,75
Ром	
Havana Club Anejo, Куба, 40% об.	1/0,05
Pott, Німеччина, 40% об.	1/0,05
Віскі	
Dewars Portuguese Smooth, Велика Британія, 40% об.	1/0,05
Caol Ila, Велика Британія, 43% об.	1/0,05
Balvenie Doublewood, Велика Британія, 40% об.	1/0,05
Пиво	
«Львівське 1715», Україна, 4,7% об., світле фільтроване	0,5
«Львівське Лев Біле пшеничне», Україна, 5% об, світле не фільтроване	0,5
«Гіннес Draught », Україна, 4,1% об., темне фільтроване	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна вода «Volvic», газована, не газована, Франція	0,5
Мінеральна вода «Аква Лайф», газована, не газована, Україна	0,5
Безалкогольний газований напій «Dr Pepper» вишня , США	0,5
Солодкий газований напій «Бон Буассон» крем-сода, Україна	0,5

Ресторан готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, розрахований на 128 місць, табл.3.15.

Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 128 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		142
10 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	77
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	1,5	50	96
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	134
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	115
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	96
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	58
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	77

18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	54
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	90	69
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	60	46
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	30	23
Всього відвідувачів за день			845
Денна оборотність місця, раз			6,6

$$N_{\text{стр}} = 142 \times 7 + 845 \times 3,5 = 994 + 2958 = 3952 \text{ шт.}$$

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		298
рибні		15	45
м'ясні		30	89
овочеві		35	104
молоко та кисломолочні продукти		20	60
Гарячі страви	50		497
м'ясні, рибні		20	99
овочеві		25	124
круп'яні		25	124
яєчні, сирні		30	150
Солодкі страви	20		199
Всього	100		994

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	444
Холодні страви та закуски	30		887
рибні		25	222
м'ясні		30	266
салати		35	310
кисломолочні продукти		10	89
Гарячі закуски	5	100	148
Супи	10	100	296
Основні гарячі страви	30		887

рибні		15	133
м'ясні		65	576
овочеві		10	89
круп'яні		10	89
Солодкі страви	10		296
Всього	100		2958

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 142 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	36
Холодні напої:	л	0,25	36
власного виробництва		0,25	36
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	14
Хліб «Скандинавський» пшеничний з ядром соняшника			
Багет «Прованський» подовий			
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	99

Таблиця 3.19 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 845 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	42
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	42
мінеральна вода		0,08	68
власного виробництва		0,1	85
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Багет гречаний		0,05	42
Хліб банановий безглютеновий		0,05	42
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	423
Вино-горілчані вироби	л	0,1	85
Пиво	л	0,025	21

Отже, розрахувавши всі показники закупівельної продукції та страв ресторану готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, складаємо меню з порціями, табл.3.20-3.22.

Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Рибне канапе (з креветками, сьомгою, шпротиами)	25	240/10/10/10
згідно ТК	Телятина відварена на гречаній брускеті з соусом тонато	49	20/40
згідно ТК	Млинці з сьомгою і вершковим сиром	20	55
згідно ТК	Салат з червоної капусти та грейпфрута (капуста червона, грейпфрут, сир пармезан, оливкова олія)	24	75
згідно ТК	Салат з куркою, овочами та сухариками (куряче філе варене, болгарський перець, огірки, кукурудза консервована, помідори, сухарики, цибуля, часник та оливкова олія)	30	80
згідно ТК	Закуска з кабачків, баклажанів та помідор в сирно-сметанному соусі	50	80
згідно ТК	М'ясна нарізка (ковбаса салямі, брауншвейська, балик, карбонат, грудинка)	40	10/10/10/10/10
згідно ТК	Сирна таріля (гауда, ротердам, вершковий)	60	15/15/15
Гарячі страви			
згідно ТК	Рибний рулет з овочами (філе білої риби, шинка, морква, помідори, цибуля та часник)	33	80
згідно ТК	Куряча грудка з полентою та грибами	38	110
згідно ТК	М'ясні гнізда з яйцем і помідорами	28	90
згідно ТК	Солодка вівсяна каша з запеченою грушою	64	80
згідно ТК	Вареники с вишнями та сметаною	60	70/15
згідно ТК	Оладки на кефірі з бананом	65	70/15
згідно ТК	Овочі з рисом та сосисками	59	90
згідно ТК	Яйця з шинкою на млинці	70	75
згідно ТК	Пшоняна каша з яйцем пашот	80	80
Солодкі страви			
згідно ТК	Шоколадний мус	99	50
згідно ТК	Рисова запіканка з яблуками	54	60
згідно ТК	Вишневий чізкейк	46	50
Напої			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («Мао Фенг») чай зелений органічний з гірким апельсином чай «Чорний Раджа» чорний класичний чай іранський чай мятний зі спеціями	26	200
згідно ТК	Кава: рістрето еспресо американо матча лате флет-вайт раф какао	10	15 30 60 120 150 150 250
згідно ТК	Апельсиновий морс	12	250
згідно ТК	Морквяно-яблучний фреш	24	250

Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб «Скандинавський» пшеничний з ядром соняшника	7	20
	Багет «Прованський» подовий	7	20
	Круасан з горіховою начинкою та шоколадними краплями	49	45
	Печиво з сирно-вишневою начинкою	50	40

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 128 місць

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Реберця в сливовому соусі	144	250
згідно ТК	Лазанья Болоньезе з соєвим м'ясом	78	200
згідно ТК	Запиканка з язика яловичого	105	220
згідно ТК	Вегетаріанське печиво	117	100
згідно ТК	Брауні з насінням чіа	100	100
згідно ТК	Панкейки з насінням чіа	53	100
згідно ТК	Мафіни з насінням чіа	40	100
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Тости з печінковим паштетом та вершковим маслом	166	80/60
згідно ТК	Рибне плато (лосось, палтус, крем-сир, багет)	222	40/40/40/40
згідно ТК	Салат «Мімоза» (тунець консервований, картопля, морква, цибуля, яйця, домашній майонез)	40	175
згідно ТК	Салат з руколи і креветок (рукола, креветки, томати черрі, кедрові горішки, часник, оливкова олія)	85	170
згідно ТК	Салат з індики під йогуртовим соусом (салат латук, томати черрі, сир моцарелла, грудка індики та йогуртовий соус)	76	170
згідно ТК	Салат з куркою, ананасом і горіхами (куряче філе, ананас консервований, грецький горіх, сир твердий, майонез)	60	175
згідно ТК	Бабагануш (печені помідори, баклажани, кабачки, сир твердий, грінки)	49	180
згідно ТК	М'ясне плато з грінками та гуакомоле (хамон, салями, мортадела, оливки та багет)	100	50/50/50/20/45
згідно ТК	Сирна таріля (гауда, ротердам, вершковий)	89	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	М'ясні зрази з яйцем	48	90
згідно ТК	Шашлички з курки в духовці	54	75
згідно ТК	Сирні кульки у фритюрі	46	75
Перші страви			
згідно ТК	Рибний суп з лососем та хеком	96	250
згідно ТК	Курячий суп з яйцем і вермішеллю	101	250
згідно ТК	Солянка збірна м'ясна	99	250
Другі страви			
згідно ТК	Палтус зі шпинатом	73	250

згідно ТК	Хек в молочно-сметанному соусі з рисом	60	120/120
згідно ТК	Котлети з індики з тушкованими кабачками	276	140/110
згідно ТК	Телятина, тушкова з морквою і горошком	300	250
згідно ТК	Картопляні гнізда	29	200
згідно ТК	Картопля з салом на грилі	20	250
згідно ТК	Маслюки в сметані з сиром	19	175
згідно ТК	Морквяні котлети з гречкою	49	120/120
згідно ТК	Паста з гарбузом і лисичками	40	180
згідно ТК	Мусака з баклажанів	21	185
Солодкі страви			
згідно ТК	Суфле з шоколадною начинкою	96	110
згідно ТК	Кавовий десерт	101	120
згідно ТК	Чізкейк з печива з яблучним варенням	99	110
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («Зелений пекоє») зелений чай з молоком зелений чай з персиковим ароматом чай чорний класичний «Akbar Gold» чай ройбуш «Pickwick Joy» збитень пряний	22	200 (400)
згідно ТК	Кава: еспресо американо капучино ірландська кава вівсяне лате кава фрапе кава без кофеїну кава глясе	20	30 60 120 120 150 150 150 150
Холодні напої			
згідно ТК	Фреш базилік-лимон	25	250
згідно ТК	Яблучно-цитрусовий пунш	31	250
згідно ТК	Рисовий квас з родзинками	29	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Багет гречаний	42	50
	Хліб банановий безглютенний	42	50
	Пончик «Пряжене молоко»	70	65
	Медовий торт з чорносливом і горіхами	60	120
згідно ТК	Вегетаріанське печиво	123	100

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 128 місць (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка особлива Дар «Українська класична», Україна, 40% об.	6	1/0,05

Горілка «Хлібний дар» на пророщеному зерні, Україна, 40% об.	5	1/0,05
Горілка особлива «Первак домашній житній», Україна, 40% об.	4	1/0,05
Вина		
Villa Krim Шардоне, біле сухе, Україна, 9,5-13% об.	7	0,7/0,1
Escapada, біле напівсухе, Португалія, 10% об.	6	0,7/0,1
Bianco Semi Sweet , біле напівсолодке, Італія, 11,5% об.	5	0,7/0,1
Хареба Rose, рожеве сухе, Грузія, 13% об.	3	0,7/0,1
Марані Алазанська долина , рожеве напівсолодке, Грузія, 11,5% об.	3	0,7/0,1
770 Miles Zinfandel Rose, рожеве напівсухе, США, 10,5% об.	5	0,7/0,1
Dolin Rouge, червоне солодке, Франція, 16% об.	6	0,7/0,1
Purcari Каберне-Совіньон , червоне сухе, Молдова, 13,5% об.	4	0,7/0,1
Porta Tinto, червоне напівсухе, Португалія, 13,5% об.	3	0,7/0,1
Ігристі вина		
Вино «Martini Prosecco» біле екстра сухе, Італія , 11,5% об	4	0,75/0,75
Вино «Каса Дефра Rose» рожеве екстра сухе, Італія, 11,5% об.	3	0,75/0,75
Вино «Bocciolo Grasperossa» червоне солодке, Італія, 7,5% об.	2	0,75/0,75
Ром		
Havana Club Anejo, Куба, 40% об.	1	1/0,05
Pott, Німеччина, 40% об.	1	1/0,05
Віскі		
Dewars Portuguese Smooth, Велика Британія, 40% об.	2	1/0,05
Caol Ila, Велика Британія, 43% об.	3	1/0,05
Balvenie Doublewood, Велика Британія, 40% об.	12	1/0,05
Пиво		
«Львівське 1715», Україна, 4,7% об., світле фільтроване	7	0,5
«Львівське Лев Біле пшеничне», Україна, 5% об, світле не фільтроване	8	0,5
«Гіннес Draught », Україна, 4,1% об., темне фільтроване	6	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «Volvic», газована, не газована, Франція	38	0,5
Мінеральна вода «Аква Лайф», газована, не газована, Україна	30	0,5
Безалкогольний газований напій «Dr Pepper» вишня , США	22	0,5
Солодкий газований напій «Бон Буассон» крем-сода, Україна	20	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

На підставі розрахунків табл.3.23 складають вимогу-накладну для одержання продуктів зі складу. Потім завідувач виробництва дає завдання бригадирам цехів або працівникам по виконанню виробничої програми наступного дня і відпускає їм продукти.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	телятина	охолоджена

	куряче філе	охолоджене
	свині реберця	охолоджені
	язик яловичий	охолоджений
	печінка куряча	охолоджена
	індиче філе	охолоджене
Риба та морепродукти	креветки	охолоджені
	хек	охолоджений
	лосось	охолоджений
	палтус	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	сьомга с/с	вакуумована
	шпроти	вакуумовані
	ковбаса салями	вакуумована
	брауншвейська	вакуумована
	балик	вакуумований
	карбонат грудинка	вакуумований
	шинка	вакуумована
	лосось	вакуумований
	палтус	вакуумований
	хамон	вакуумований
	мортадела	вакуумована
	сало	вакуумоване
	сосиски	вакуумовані
Молоко, молочні та жирові продукти	вершковий сир	вакуумований
	сир пармезан	вакуумований
	сметана	20% жирності
	гауда	вакуумований
	роттердам	вакуумований
	яйця	с/о, охолоджені
	кефір	5% жирності
	масло вершкове	82,5% жирності
	йогурт	в пляшці
	моцарелла	вакуумована
Овочі та зелень	капуста	свіжа
	перець	свіжий
	огірки	свіжі
	помідори	свіжі
	цибуля	свіжа
	часник	свіжий
	кабачки	свіжі
	баклажани	свіжі
	морква	свіжа
	гриби	свіжі
	картопля	свіжа
	рукола	свіжа
	латук	свіжий
	шпинат	свіжий
	горошок	свіжий
	маслюки	свіжі

	гарбуз	свіжий
	лисички	свіжі
Фрукти та ягоди	грейпфрут	свіжий
	груша	свіжа
	вишні	заморожені
	банани	свіжі
	яблука	свіжі
Бакалійні товари	соус тонато	в пляшці
	оливкова олія	в пляшці
	кукурудза	консервована
	мед	в пляшці
	гірчиця	в пляшці
	сироп агави	в пляшці
	тунець	консервований
	ананаси	консервовані
	сироп агави	
	оливки	консервовані
Сипучі продукти	борошно	фасоване
	полента	фасована
	вівсяна крупа	фасована
	рис	фасований
	пшоно	фасоване
	шоколад	фасований
	чіа	фасоване
	борошно мигдальне	фасоване
	борошно вівсяне	фасоване
	імбир	фасований
	кориця	фасована
	вермішель	фасована
	грецький горіх	фасований
	гречана крупа	фасована
	кедрові горішки	фасовані
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб	фасований
	сухарики	фасовані
	печиво	фасоване

У закладах ресторанного господарства приймати товар на склад може комірник, адміністратор чи шеф-кухар. Головне — цей співробітник повинен контролювати приймання на кожному етапі та нести відповідальність за товар, який надійде на склад.

Основні обов'язки співробітника, який відповідатиме за приймання товару:

- прийняти товар у постачальника та перевірити його на кількість та якість;
- додати постачання до адмін-панелі системи обліку;

- стежити за тим, як зберігаються продукти і як проходить їх списання: на приготування, опрацювання або заготівлі страв.

Залежно від формату закладу та його розміру таких працівників може бути кілька, наприклад, по одному на зміну.

Після розподілення товару по камерах, він надходить в цехи, де відбувається обробка сировини.

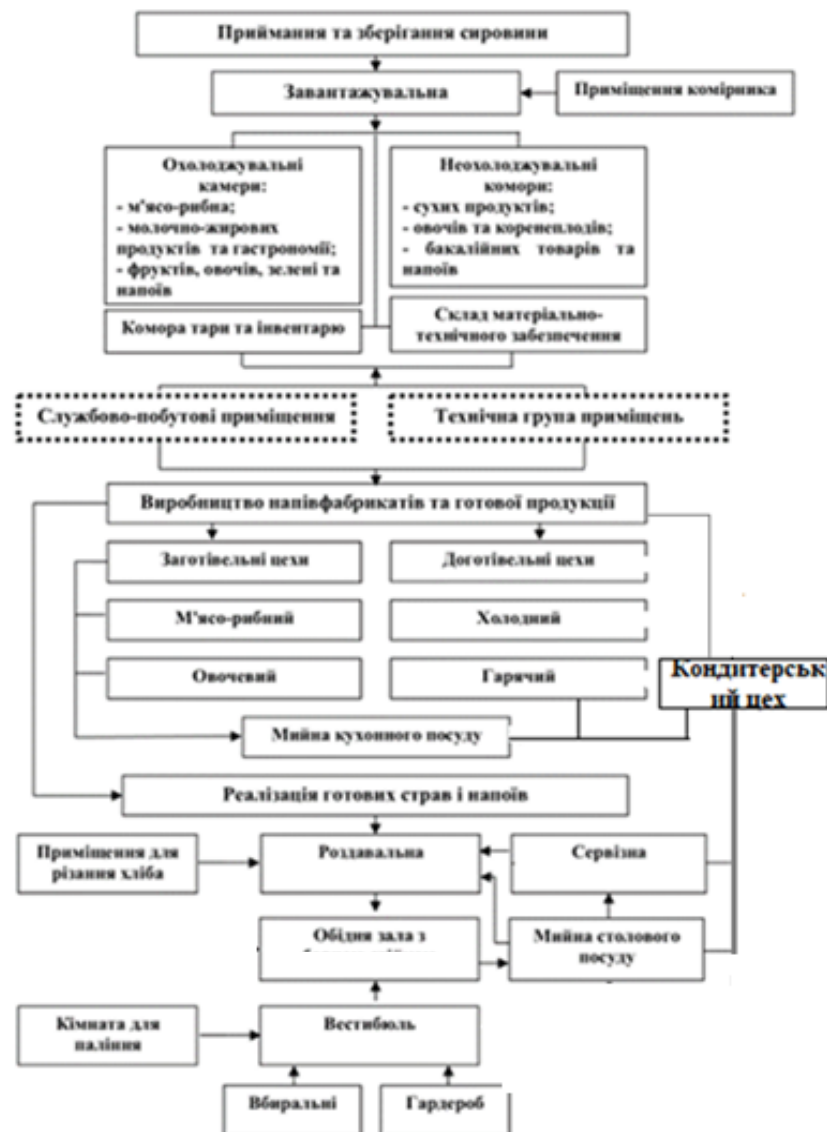


Рис.3.2 – Схема технологічного процесу ресторану готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, на 128 місць

Оскільки інновацією закладу є розробка вегетаріанського меню і страв, то впроваджуємо кондитерський цех, оскільки розробляли схеми на борошняні кондитерські вироби, табл.3.24.

**Таблиця 3.24 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі
кондитерського цеху**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Плита	КИЙ-В	2	652х570х658	0,74
Витяжний зонт	Tehma	2	780х450	0
Стелаж кухонний	СТ	2	1060х523х1740	1,1
Виробничий стіл	AISI	4	985х652х630	2,56
Ванна мийна	ВМ-1	2	600х520х630	0,62
Рукомийник	Vidima	1	720х540х690	0,38
Підтоварник	ПТ	2	800х400х100	0,64
Просіювач борошна	ЦС-1М	1	450х420	0
Холодильна шафа	ХШ0,10	2	986х658х1775	1,29
Пароконвектомат	HotMax	1	1500х680х1750	1,02
Збивальна машина	РМ-В10	1	360х360	0
Тістомісильна машина	Л4-ХТВ	1	280х350	0
Всього				8,35 / 0,3 = 27,8

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

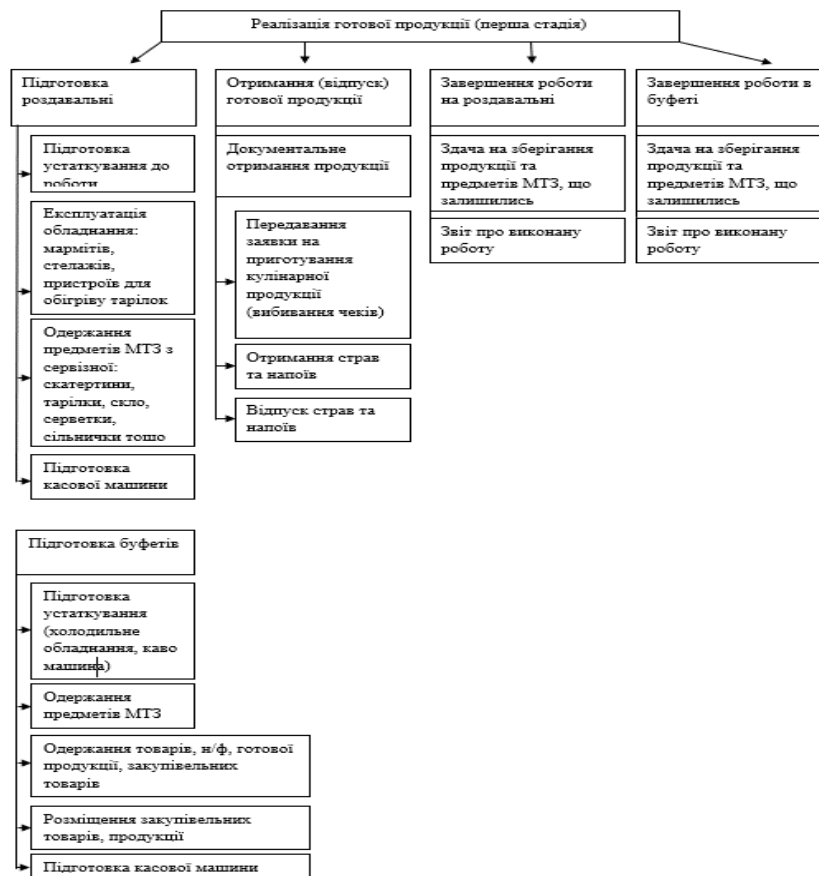
Ресторан готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області відповідає всіх вимогам та має декілька напрямлень для якнайкращого задоволення потреб відвідувачів. Що стосується сніданку, то процес підготовки та реалізації продукції зазначено на рис.3.3.





Рис.3.3 – Процес обслуговування за сніданком в ресторані готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області

Для якнайкращого задоволення потреб відвідувачів під час пропонування закладом основного меню, також розроблено процес реалізації та підготовки, рис.3.4.



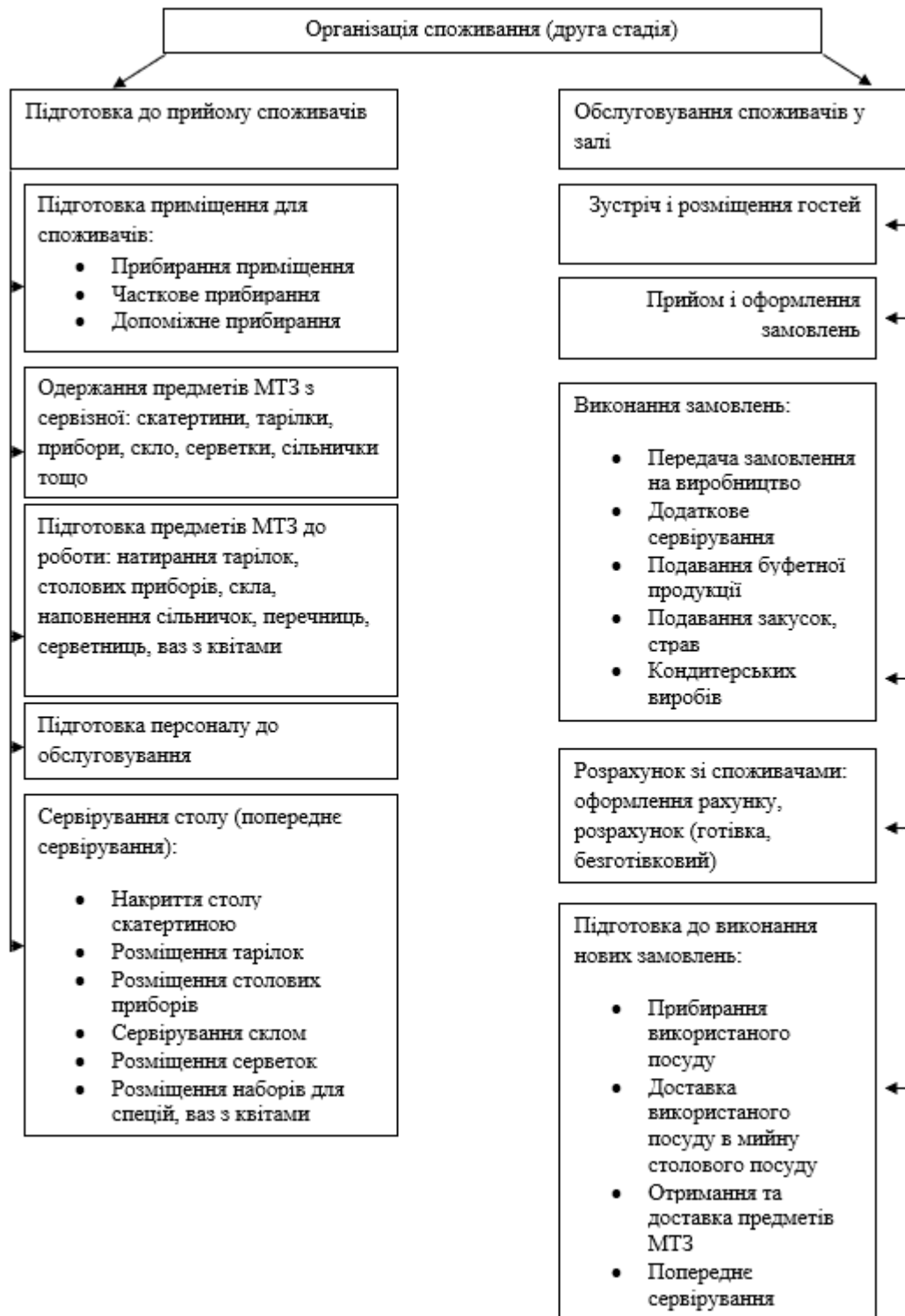


Рис.3.4 – Процес обслуговування в ресторані готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан вищого класу готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, розрахований на 128 місць.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 128 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Обідня зала	230,4
Вестибюль	44
Гардероб	15
Жіноча туалетна кімната	12
Чоловіча туалетна кімната	12
Туалетна кімната для маломобільних груп населення	15
Кімната для куріння	10
Всього	338,4
Виробничі:	
Кондитерський цех	27,8
Овочевий цех	18
М'ясо – рибний цех	19
Холодний цех	22
Гарячий цех	26
Мийна кухонного посуду	15
Сервізна	12
Приміщення для завідуючого виробництвом	11
Мийна столового посуду	15
Приміщення для обробки яєць	7
Приміщення для нарізання хліба	7
Роздавальня	7
Всього	186,8
Складські приміщення:	
Завантажувальна	21
Приміщення комірника	15
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	6
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	6
Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	6
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	8
Комора сухих продуктів	8
Машиновідділення	8
Мийна та комора тари та інвентарю	7
Комора овочів та коренеплодів	7
Всього	92
Службово - побутові	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	25
Приміщення персоналу	20
Гардероб жіночий	12
Гардероб чоловічий	12
Душові та санвузли жіночі	15

Душові та санвузли чоловічі	15
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього	111
Корисна площа закладу	728,2

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Готель з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області матиме конференц залу та приміщення для переговорів, табл.3.26.

Таблиця 3.26 - Приміщення культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
Конференц зала	75	Приміщення обладнано всім необхідним, а саме: проектор, стіл, стільці, дошка, президіум, мікрофони.
Приміщення для переговорів	45	Приміщення обладнано всім необхідним, а саме: стільці, столи, проектор, мікрофони, дошка

3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Готель з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області матиме басейн, табл.3.27.

Таблиця 3.27 - Приміщення культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
Басейн	115	Приміщення обладнано всім необхідним, а саме: басейном, шезлонгами, навісними душовими, туалетами
Тренажерний зал	80	Приміщення обладнано всім необхідним, а саме: тренажерами, біговими доріжками, стелажами з інвентарем

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

До приміщень господарського і складського призначення відносять: центральні білизняні з пральнею, майстерні, склади, центральний диспетчерський пост, приміщення комунікаційного зв'язку (радіовузол, телестудія, часофікація та ін.), комп'ютерний центр.

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

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Отже, готель з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, категорії 4* на 80 номерів, прорахований та визначені площі приміщень, що надаються у вигляді табл.3.28.

Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень готелю на 80 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	54,9 x 1 = 54,9
Люкс	48,5 x 2 = 97
Напівлюкс	29,5 x 1 = 29,5
Номер І категорії (одномісний)	24,8 x 17 = 421,6
Номер І категорії (двомісний)	32,6 x 51 = 1662,6
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	39,7 x 8 = 317,6
Всього	2583,2
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12,3
Комора брудної білизни з білизнопроводом	9,9
Комора прибирального інвентаря	12,3
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4,3
Сервізна	10
Площадка для розбирання білизни	12,3
Комора чистої білизни	12,3
Всього на поверхах	115,4
Всього на 4-ох поверхах	461,6
Разом по групі А	3044,8
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	100
Бюро прийому і реєстрації	12,9
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол жіночий	10
Службовий санітарно-технічний блок	7
Гардероб	17,1
Сейфова	13,7
Швейцарська зона	12,3
Місце для багажних візків	19,7
Камера схову	21,4

Пост охорони	10,8
Санвузол для маломобільних груп населення	7
Санвузол чоловічий	10
Всього	253,9
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	728,2
Бар при вестибюлі	65
Їдальня для персоналу	48
Всього	841,2
Група Б3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Конференц зала	75
Приміщення для переговорів	45
Всього	120
Група Б4 – приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Басейн	115
Тренажерний зал	80
Всього	195
Разом по групі Б	1330,1
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	24
Приймальня	20
Кабінет заступника директора	18
Кімната головного інженера	16
Бухгалтерія	25
Робочі кабінети	28
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	12
Всього	143
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	15
Склад видаткових засобів	25
Складські приміщення	24
Санвузли та душові	12
Всього	82
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	7
Електрощитова	12
Вентиляція припливна	11
Вентиляція витяжна	14
Всього	44
Разом по групі В	269
Корисна площа приміщень готельного підприємства	4643,9

$$S_{\text{роб.}} = 4643,9 \times 1,15 = 5340 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = 5340 \times 1,08 = 5767,2 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, розташовується на пологій ділянці, без насаджень. Рельєф рівнинний невеликий ухил в 0,5% в бік вул. Київська.

Типи ґрунтів на яких розташовано заклад – дерново-підзолисті.

Ландшафтний дизайн готелю буде виконано в японському стилі. Японський стиль - загадковий та водночас прості. Побудований на основних принципах східної культури, що вважає природу початком всього.

Він відрізняється від прагматичної та нелогічної європейської культури. Йому притаманна духовність, чуттєвість, природність та мудрість.

Територія закладу в японському стилі передбачатиме модель світу. Створити такий дизайн допоможуть невисокі дерева та кущі: сосни, сливи, азалії, східні клени. Ну і найголовніший атрибут - сакура - символ швидкоплинності життя та краси, що проходить. Чудово впишеться в композицію саду айва.

Японська айва в ландшафтному дизайні символізує родючість та довголіття.

Також, немало важливу роль в дизайні грає форма. Саме тому деревам японського саду надають форму напівкруглу - символ неба.

Також, серед малих архітектурних форм пропонуємо використати лави, витончені пагоди, садові ширми. Вони мають бути з природніх матеріалів - каміння, бамбук, дерево.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Готель з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, включає в себе деякі інженерні системи, що описано нижче:

1. водопостачання. Труба поліпропіленова PN16, рис.4.1.



Рис.4.1 - Труба поліпропіленова PN16 [13]

Труба PN 16 застосовується в системах холодного і гарячого водопостачання в житлових і промислових будівлях. Колір труби сірий. Спосіб монтажу розтрубний, здійснюється шляхом зварювання за допомогою спеціального зварювального апарату.

Матеріал: поліпропілен PPR, Максимально допустимий робочий тиск 1,6 МПа (16 атмосфер).

Характеристики:

- країна виробник – Чехія;
- внутрішній діаметр – 23,2 мм;
- довжина бухти – 4 м;
- зовнішній діаметр – 32 мм

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 142 / 1000) \times 365 = 5183 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 142 / 1000) \times 365 = 9847,7 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3633,336 \times 3 \times 187 / 710 = 3100 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 5183 + 9847,7 + 3100 = 18130,7 \text{ м}^3.$$

2. каналізація. Труба каналізаційна VSplast, рис.4.2.



Рис.4.2 - Труба каналізаційна VSplast [14]

Характеристика:

- Призначення - Для внутрішньої каналізації
- Тип – Труба
- Діаметр - 50мм
- Матеріал - ПП (поліпропілен)
- Довжина - 2000мм
- Країна-виробник товару – Україна

Висока якість продукції гарантована не тільки якісною сировини, а й сучасним автоматизованим обладнанням. Вся продукція виготовлена відповідно до високих вимог європейських стандартів якості и конкурує з виробами провідних світових виробників.

3. опалення. Панельні сталеві радіатори Корадо Radik, рис.4.3.



Рис.4.3 - Панельні сталеві радіатори Корадо Radik [15]

Модель RADIK KLASIK є панельним опалювальним приладом у виконанні KLASIK, яке дає можливість лівого або правого бокового підключення до опалювальної системи. За своєю конструкцією призначений для опалювальних систем з примусовою або природною циркуляції. На задній стороні має приварені дві верхні і дві нижні кріпильні скоби. Опалювальні прилади довжиною від 1800 мм і більше, мають шість приварених скоб.

$$V = 728,2 \times 3 + 608 \times 3 \times 4 = 2184,6 + 7296 = 9480,6 \text{ м}^3.$$

4. вентиляція. Припливно-витяжні установки Мікра 60 АЗ, рис.4.4.



Рис.4.4 - Припливно-витяжні установки Мікра 60 А3 [16]

Особливості:

- Ефективна припливно-витяжна вентиляція;
- Пластинчастий протиточний пластиковий рекуператор з ефективністю рекуперації – до 79%;
- ЄС-вентилятори з низьким енергоспоживанням та безпечною напругою живлення 12 В;
- Інтегрована автоматика із трьома режимами роботи.
- Безшумна робота (22-29 дБА).
- Очищення повітря за допомогою двох вбудованих фільтрів G4.
- Простий монтаж.
- Підходить для постійного режиму роботи.
- Імпульсний блок з широким діапазоном напруги живлення 100-240 В при 50-60 Гц.

5. кондиціонування. Кондиціонери Gree Bora Inverter Wi-Fi GWH09AAB-K3DNA5A, рис.4.5.



Рис.4.5 - Gree Bora Inverter Wi-Fi GWH09AAB-K3DNA5A [17]

Кондиціонер Gree Bora Inverter Wi-Fi GWH09AAB-K3DNA5A являє собою одну з найбільш доступних на ринку спліт-систем інверторного типу.

Порівняння за основними характеристиками:

- SEER – 6.1;
- SCOP – 4.0.
- Клас енергоефективності – А.
- Тип фреону – R-410A.
- На обігрів – від -15 до +24°C, на охолодження – від -15 до +43°C.
- Рівень звукового тиску внутрішнього блоку - 28/35/37/40 дБ (для кожного з 4 режимів роботи).
- Рівень звукового тиску зовнішнього блоку - 50 дБ.
- Напівавтоматично направляється повітряний потік.
- Положення горизонтальних заслінок регулюється за допомогою пульта ДУ.
- Положення вертикальних заслінок – вручну.
- Датчик присутності – немає.

Додатковий функціонал:

- Доступно Wi-Fi управління.
- Є таймер 24 години.
- Іонізація (при напрузі 4800 В усуваються всі хвороботворні мікроорганізми, пилок, алергени, неприємні запахи, які потрапляють в приміщення з повітрям).
- Турборежим, який дозволяє швидко досягати потрібних параметрів в приміщенні (охолодження, нагрівання).
- Є генератор «Cold Plazma».
- Широкий повітряний потік – сприяє рівномірному розподілу повітря з кондиціонера.
- Електростатичний фільтр.
- Збирає пил на своїй поверхні, не дозволяючи йому потрапляти в приміщення.

6. енергозабезпечення.

Україна – одна з найменш енергоефективних країн світу. Енергія втрачається при передачі чи неощадливому її використанні. А це означає, що шкідливі викиди від її виробництва, як і чималі платежі за комунальні послуги великою мірою марні.

$$P = (0,53 \times 142 + 1,03 \times 128 + 0,15 \times 120 + 0,15 \times 115 + 34 \times 0,05) \times 365 = 75,26 + 131,84 + 18 + 17,25 + 1,7 = 244,05 \times 365 = 89078,25 \text{ кВт}$$

7. системи безпеки та зв'язку. Для безпеки готель використовуватиме камери високопродуктивну камеру Patrol NC79G-30XEU.

Призначена для професійного застосування, поєднує в собі чудові функціональні можливості, стійкість до збоїв та поломок, стильний дизайн. Девайс виготовлений з використанням продуктивного чіпа управління. Модель підтримує 3G/4G, може працювати як AP (точка доступу), оснащується датчиком руху. Розміри пристрою: 340мм×160мм×195мм (Д×Ш×В), вага: 2,4 кг.

Важлива особливість камери PTZ – здатність повертатися за людиною в кадрі. Пристрій обертається у горизонтальному та вертикальному напрямку.

- По горизонталі: кут $0^\circ \sim 360^\circ$, швидкість $10^\circ \sim 60^\circ/\text{с}$.
- По вертикалі: кут $0^\circ \sim 90^\circ$, швидкість $5^\circ \sim 30^\circ/\text{с}$.

Передбачено 8 встановлених точок, у яких може затримуватися камера. Функція круїзу відповідає за можливість програмувати маршрут.

Камера Patrol NC79G-30XEU підтримує стандарт зв'язку 4G FDD-LTE/TDD-LTE, працює у широкому частотному діапазоні.

Модель підтримує двостороннє аудіо, адже оснащується динаміками та мікрофоном. Це зручно. Наприклад, можна залишити повідомлення кур'єру, який приніс посилку, або розібрати промову співробітників, які обслуговують клієнтів – дуже корисно під час вирішення конфліктних ситуацій.

Звукова доріжка також стискається за стандартом G.726/G.711. Кодек перетворює аналоговий сигнал на цифровий і передає його в найкращій якості. Швидкість аудіокоду 8 Кбіт/с, 16 біт.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, виконаний в футуристичному стилі.

Футуризм - це простий, лаконічний, але в теж час незвичайний і оригінальний стиль інтер'єру [18].



Рис.4.6 – Номери готелю в футуристичному стилі

Особливості стилю:

- Домінуючий колір - білий і його відтінки. Використання матових і світловідбивних матеріалів допоможе створити ілюзію, що кольори в кімнаті багато, а інтер'єр досить різноманітний. Велика кількість дзеркал в приміщенні також буде плюсом. Додати фарб інтер'єру можна за допомогою авангардного живопису на стінах, яскравих вставок на меблів, килимів з геометричними візерунками. Можуть бути присутніми сталеві відтінки. Контрастні відтінки застосовуються в мінімальних кількостях. Але все ж, класичне поєднання чорного і білого - хороший варіант для інтер'єру такого типу. А ще, це - той рідкісний стиль інтер'єру, де цілком використовувати яскраве флуоресцентне освітлення і, не менш яскраві, кислотні відтінки в якості акцентів. В ідеалі, відтінки в інтер'єрі повинні бути холодними. Тепла гама, як правило, нейтралізує ту саму футуристичність.
- Матеріали повинні домінувати гладкі. Дзеркала, хром, плитка, пластик, - все це підходить.
- Незвичайні й оригінальні предмети меблів в рамках стриманого футуристичного стилю грають ключову роль. Ніяких гострих кутів і строгих форм. Навпаки, всі меблі легка, багатофункціональна, з вигнутими формами. А ще, вона повинна бути максимально зручною та ергономічною.

- Як матеріал для обробки підлоги відмінно підійде плитка. Непогано буде виглядати також ламінат.
- Світлодіодне освітлення - маст-хев. При бажанні, воно може бути, в тому числі, кольоровим.
- Зайвої геометричності і гострих кутів в інтер'єрах стилю футуризм краще уникати. Форми кращі округлі. Як декоративні елементи, як уже було сказано вище, відмінно підійдуть картини з абстрактними мотивами - досить мінімалістичні, навіть без рамок. Не менш вдало впишуться дизайнерські світильники, які зможуть бути як функціональним елементом, так і декоративним. До слова, цікава концепція освітлення, гра декількох видів / відтінків світла, також може бути варіантом футуристичного декору.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Готель з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області нараховує 80 номерів, категорії: апартаменти, люкс, напівлюкс, одномісні, двомісні та для людей з обмеженими фізіологічними можливостями, табл.5.1.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2023 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	1	1	365	365
Номер I категорії одномісні	17	17	365	6205
Номер I категорії двомісні	51	102	365	37230
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8	16	365	5840
Всього	80	142	-	51830

Планування доходів від номерів готелю з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, зазначено в табл.5.2.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2023 рік

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	730	0,67	489,100	2150	1051,565
Люкс	1460	0,67	978,200	1850	1809,670
Напівлюкс	365	0,67	244,550	1620	39,128
Номер I категорії одномісні	6205	0,67	4157,350	980	4074,203
Номер I категорії двомісні	37230	0,67	24944,100	1250	31180,125
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	5840	0,67	3912,800	1320	5164,896
Всього	51830	-	34726,100	-	43319,587

Ресторан готелю категорії 4* з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, нараховує 128 місць, що становить 90% від загальної кількості місць в номерах. Згідно цього було визначено кількість порцій, та розраховано плановий обсяг реалізації, табл.5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	444	168	74,592	13320	2237,760
Холодні закуски	887	128	113,536	26610	3406,080
Гарячі закуски	148	114	16,872	4440	506,160
Супи	296	67	19,832	8880	594,960
Другі страви	887	158	140,146	26610	4204,380
Солодкі страви	296	110	32,560	8880	976,800
Гарячі напої	42	65	2,730	1260	81,900
Холодні напої	85	54	4,590	2550	137,700
Всього	3085	-	404,858	92550	12145,740
Закупівельні товари					
Холодні напої	110	60	6,600	3300	198,000
Хліб та хлібобулочні вироби	84	40	3,360	2520	100,800
Борошняні кондитерські вироби	423	60	25,380	12690	761,400
Вино-горілчані вироби	85	112	9,520	2550	285,600
Пиво	21	63	1,323	630	39,690
Всього	723	-	46,183	21690	1385,49
Разом	3808	-	451,041	114240	13531,230

Річний обсяг реалізації продукції ресторану готелю категорії 4* з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, наведено в табл.5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	12145,740	145748,880
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1385,49	16625,880

Плановий роздрібний товарооборот	13531,230	162374,760
---	------------------	-------------------

До додаткових послуг готелю категорії 4* з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, відносяться послуги: конференц залу, приміщення для переговорів, басейну, табл.5.5.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Послуги конференц залу	450	600	270,000
Послуги приміщення для переговорів	410	650	266,500
Послуги басейну	556	350	194,600
Тренажерний зал	460	320	147,200
Трансфер	520	460	239,200
Прання та прасування	442	450	198,900
Разом		-	1316,400

Інновацією є виготовлення вегетаріанських страв, що входять до основного меню закладу.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готелю від надання інноваційних послуг на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Вегетаріанське печиво	123 x 30 = 3690	85	313,650
Брауні з насінням чіа	100 x 30 = 3000	120	360,000
Панкейки з насінням чіа	53 x 30 = 1590	115	182,850
Мафіни з насінням чіа	40 x 30 = 1200	65	78,000
Всього	9480	-	934,5 x 12 = 11214

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2023 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	43319,587
Ресторанного господарства	162374,760
Інших господарських підрозділів	1316,400
Доходи від надання інноваційних послуг	11214
Разом	218224,747

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Первісна вартість основних засобів на кінець року може змінитися внаслідок таких операцій:

- дооцінка основних засобів (збільшиться);
- уцінка основних засобів (зменшиться);
- проведення ремонту, який збільшує експлуатаційні характеристики об'єкта та вигоди, які отримує установа від його використання. Наприклад, добудова приміщення, установка газобалонного обладнання на автомобіль тощо (збільшується на суму витрат на ремонт);
- розбирання об'єкта, розкомплектування (зменшиться на суму частин, які були вилучені тощо).
- «Повне або часткове копіювання будь-яких матеріалів порталу Бухгалтерія для бюджету та ОМС, цитування, публікація їх анотованих оглядів допускаються лише з письмового дозволу редакції»

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2023 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	135680	84520	31647	251847
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1354	1547	333	3234
- Механічне обладнання	1175	689	247	2111
- Теплове обладнання	950	665	185	1800
- Торговельне обладнання	996	475	177	1648
- Вимірювальні прилади	325	247	169	741
Меблі, інше офісне обладнання	3158	2547	578	6283
Транспортні засоби	1169	505	147	1821
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1480	304	189	1973
Телефони	89	42	30	161
Разом	146376	91541	33702	271619

Як відомо, підприємства, організації та інші юридичні особи (далі – підприємства) усіх форм власності (крім бюджетних установ), що мають на балансі основні засоби, мають щомісяця амортизувати їх вартість і відображати в

бухгалтерському обліку. У цій статті розглянемо особливості нарахування амортизації та відображення її в бухгалтерському обліку.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2023 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	135680	84520	31647	20	6784,000	4226,000	1582,350	12592,350
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1354	1547	333	5	270,800	309,400	66,600	646,800
- Механічне обладнання	1175	689	247	5	235,000	137,800	49,400	422,200
- Теплове обладнання	950	665	185	5	190,000	133,000	37,000	360,000
- Торговельне обладнання	996	475	177	5	199,200	95,000	35,400	329,600
- Вимірювальні прилади	325	247	169	2	162,500	123,500	84,500	370,500
Меблі, інше офісне обладнання	3158	2547	578	4	789,500	636,750	144,500	1570,750
Транспортні засоби	1169	505	147	5	233,800	101,000	29,400	364,200
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1480	304	189	2	740,000	152,000	94,500	986,500
Телефони	89	42	30	2	44,500	21,000	15,000	80,500
Всього								17723,400

5.3 Розробка плану з праці

План по праці і заробітної плати - це ємний і структурований по розділах директивний документ, що розробляється не менше ніж на один рік і формує умови цілеспрямованого підбору кадрів, їх включення у виробничий і торговельний процес, організацію трудових відносин на взаємовигідних умовах.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Директор	1

Секретар	1
Менеджер з підбору кадрів	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
Бухгалтер	4
Касир	3
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Інженер	1
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1
Менеджер культурно-дозвільного призначення	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	16
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор служби прийому та розміщення	4
Швейцар	3
Порт'є	4
Покоївки	12
Шеф-кухар	1
Кухар	6
Бармен	2
Комірник	1
Завідувач складом	1
Офіціанти	8
Робітники служби фізкультурно-оздоровчого призначення	2
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	2
Разом виробничий (операційний) персонал	46
Допоміжний персонал	
Прибиральниці	5
Вантажник	2
Персонал для благоустрою території	4
Мийники	4
Працівники охорони	4
Робітники інженерної служби	2
Разом допоміжний персонал	21
Всього	83

Основними завданнями плану по праці і заробітній платі є:

- Виявлення потреби в працівниках, у тому числі за професіями, спеціальностями, кваліфікації, що забезпечує досягнення поставленої мети розвитку підприємства, використовуючи проектовану організаційну структуру управління, що відповідає поставленим завданням щодо розвитку підприємства;
- Визначення витрат на оплату праці (включаючи відрахування в соціальні фонди), достатніх для стимулювання праці працівників.

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
готелю на 2023 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	30,500	30,500	-	-	30,500
Секретар	1	22,400	22,400	-	-	22,400
Менеджер з підбору кадрів	1	18,500	18,500	-	-	18,500
Менеджер служби прийому та розміщення	1	18,500	18,500	-	-	18,500
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	17,700	17,700	-	-	17,700
Бухгалтер	4	16,800	67,200	-	-	67,200
Касир	3	14,200	42,600	-	-	42,600
Менеджер служби ресторанного господарства	1	16,500	16,500	-	-	16,500
Інженер	1	17,100	17,100	-	-	17,100
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1	16,100	16,100	-	-	16,100
Менеджер культурно-дозвільного призначення	1	16,100	16,100	-	-	16,100
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	16	-	283,200	-	-	283,200
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор служби прийому та розміщення	4	14,800	59,200	-	-	59,200
Швейцар	3	10,200	30,600	-	-	30,600
Порт'є	4	10,400	41,600	-	-	41,600
Покоївки	12	8,960	107,520	-	-	107,520
Шеф-кухар	1	18,400	18,400	-	-	18,400
Кухар	6	16,200	97,200	-	-	97,200
Бармен	2	12,400	24,800	-	-	24,800
Комірник	1	11,700	11,700	-	-	11,700
Завідувач складом	1	12,300	12,300	-	-	12,300
Офіціанти	8	8,960	71,680	-	-	71,680
Робітники служби фізкультурно-	2	10,200	20,400	-	-	20,400

оздоровчого призначення						
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	2	10,200	20,400	-	-	20,400
Разом по виробничому (операційному) персоналу	46	-	515,800	-	-	515,800
Допоміжний персонал						
Прибиральниці	5	8,850	44,250	-	-	44,250
Вантажник	2	7,900	15,800	-	-	15,800
Персонал для благоустрою території	4	11,400	45,600	-	-	45,600
Мийники	4	8,500	34,000	-	-	34,000
Працівники охорони	4	13,450	53,800	-	-	53,800
Робітники інженерної служби	2	12,100	24,200	-	-	24,200
Разом допоміжний персонал	21	-	217,650	-	-	217,650
Разом місячний фонд основної заробітної плати	83	-	1016,650	-	-	1016,650
Разом річний фонд основної заробітної плати	83	-	12199,800	-	-	12199,800

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2023 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	283,200 x 12 = 3398,400	40	1359,360
Виробничий (операційний) персонал	515,800 x 12 = 6189,600	30	1856,880
Допоміжний персонал	217,650 x 12 = 2611,800	25	652,950
Разом	1016,650 x 12 = 12199,800	-	3869,190

Розрахувавши заробітну плату всіх працівників та їх преміальний фонд готелю категорії 4* з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, складаємо загальну таблицю по заробітній платі, табл.5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	83	83
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	16	16
Виробничий (операційний) персонал	осіб	46	46
Допоміжний персонал	осіб	21	21
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1016,650	12199,800
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	283,200	3398,400
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	515,800	6189,600
Допоміжний персонал	тис. грн.	217,650	2611,800
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	322,432	3869,190
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	113,280	1359,360
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	154,740	1856,880
Допоміжний персонал	тис. грн.	54,412	652,950
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1339,082	16068,990
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	396,480	4757,760
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	670,54	8046,480
Допоміжний персонал	тис. грн.	272,062	3264,750
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	16,133	193,602
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	24,780	297,360
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	15,576	174,923
Допоміжний персонал	тис. грн.	12,955	155,464

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Собівартість – це один з ключових економічних показників будь-якого підприємства.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2023 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	145748,880	50	0,5	97165,920
Закупівельні товари				
Всього	16625,880	40	0,4	11875,628
Інноваційні страви				
Всього	11214	45	0,45	7733,793
Разом за рік				116775,341

Поточні витрати готелю категорії 4* з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, складаються з витрат на електроенергію, опалення та витрат на воду, табл.5.15.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2023 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	89078,25	4,5	400,852
Опалення, Г/ккал	9480,6	1654,41	15684,799
Вода, м³ в тому числі:			
гаряча, м³	9847,7	99,79	982,701
холодна, м³	5183	22,99	119,157
Разом	-	-	17187,509

Сума зносу одягу, готелю категорії 4* з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, нараховується на 79 чоловік, табл.5.15.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2023 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	16	1	860	13,760
Виробничий (операційний) персонал	46	2	745	68,540
Допоміжний персонал	21	2	625	26,250
Всього	83	-	-	108,550

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2023 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	128	3	384	369	141,696
Столові прибори	128	3	384	354	135,936
Скляний посуд	128	2	256	336	86,016
Столова білизна	128	2	256	381	97,536
Кухонний посуд	128	2	256	258	66,048
Канцелярське приладдя	128	2	256	158	40,448
Всього	128	-	-	-	567,680

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	116775,341
Витрати на оплату праці	16068,990
Єдиний соціальний внесок	3535,177
Амортизаційні відрахування	17723,400
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	17187,509
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	676,230
Податки, збори	40,17
Витрати на охорону	65,467
Інші поточні витрати	15600
Разом	187672,284

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

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2023 р. становить 6700) – 34 місця x 6700 x 0,00075 = 0,17 тис. грн.

- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = 5 x 8000 / 1000 = 40 тис. грн.

Загальні податки – 40,17 тис. грн.

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства = 218224,747 x 0,03% = 65,467 тис. грн.

Інші поточні витрати – 15600 тис.грн.:

- витрати на рекламу – 10000 тис. грн.;

- маркетингові дослідження – 5600 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Формування ефективної цінової політики і стратегії виступає одним із головних складників економічного управління.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік

Показник	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	218224,747

Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	21822,474

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2023 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	218224,747
2	Поточні витрати, тис. грн.	187672,284
3	Прибуток від операційної діяльності дооподаткування, тис. грн.	30552,463
4	Податок на прибуток, тис. грн.	5499,443
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	25053,020
6	Рентабельність операційної діяльності, %	11,4
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	21822,474
Чистий прибуток плановий, тис. грн.		25053,020
Строк окупності капітальних вкладень, років		10,8

$$T_{\text{окупності}} = \text{Основні засоби} / \text{Чистий прибуток плановий}$$

$$T_{\text{окупності}} = 271619 \text{ тис. грн.} / 25053,020 \text{ тис. грн.} = 10,8 \text{ років}$$

Термін окупності готелю категорії 4* з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області складає 10,8 років.

Якщо період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9-15 років, то у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

В готелі, що проектується пропонується декілька видів меню, основне, що зазначене в розділі 3, та вегетаріанське, розроблено з урахуванням різних потреб споживачів. А також розроблено технології нових виробів.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Плита	КІЙ-В	2	21,500
Витяжний зонт	Tehma	2	14,200
Стелаж кухонний	СТ	2	7,800
Виробничий стіл	AISI	4	16,800
Ванна мийна	BM-1	2	8,500
Рукомийник	Vidima	1	4,700
Підтоварник	ПТ	2	3,600
Просіювач борошна	ЦС-1М	1	5,700
Холодильна шафа	XIII0,10	2	34,500
Пароконвектомат	HotMax	1	15,800
Збивальна машина	PM-B10	1	5,700
Тістомісильна машина	Л4-ХТВ	1	5,900
Разом			144,700
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн. • кухар – 2 особи			388,8 + 30% премій = 505,440 16,2 x 12 x 2 = 388,8
Витрати на сировину, тис. грн.			852,000
шоколад			189,000
насіння чіа			275,600
сироп агави			187,400
олія			82,100
борошно			56,100
молоко			61,800
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			1502,140

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелю на 2023 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
	Перший рік
Дохід від інноваційної діяльності	11214,000
Витрати на впровадження інновації	1502,140
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	9711,860
Податок на прибуток	1748,134
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	7963,726
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	71
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	0,018

$$\text{Термін окупності} = \frac{\text{Основні засоби}}{\text{Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності}}$$

$$\text{Термін окупності} = 144,7 \text{ тис. грн.} / 7963,726 \text{ тис. грн.} = 0,018 \text{ років}$$

Термін окупності обладнання для виготовлення інноваційних страв становить 0,018 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Заклад, що проектується розташовуватиметься в м. Бровари, по вул. В. Чорновола, 1.

В радіусі 2 км від місця будівництва підприємства не багато засобів розміщення: два готель готелі, категорією 3*, один - 2* та два - без категорії. Дані готелі надають досить вузький спектр послуг, більшість вищеназваних готельних підприємства мають низьке середньорічне завантаження.

Недоліками засобів розміщення «Піраміда» і «Круїз» є відсутність закладів ресторанного господарства на території. Також дані готелі розраховані на споживачів середнього або нижче середнього класу, що не притаманно для району, в якому планується будівництво. Ремонт номерів потребує термінової реконструкції, це стосується і готелю «Чарівна Тайстра».

Щодо готелів «Ландхаус» та «Grand Sport Hotel» - вони являються, напевно, найкращими готельними підприємствами на все місто Бровари. Адже номери достатньо сучасні, з оновленими ремонтами. Мінус «Ландхаусу» - він знаходиться на території торгово-розважального комплексу, тобто власної території, саду або тераси - не має. Що не скажеш про «Grand Sport Hotel» з озелененою територією навкруги.

Отже, на основі цих даних можна зробити висновок, що місто недостатньо забезпечене готельними номерами. Тому побудова готелю загального типу категорії 4* буде дуже доцільною. Так як даний тип готельних підприємств найбільш поширений в Україні, а в місті Бровари даних готелів замало.

В готелі, що проектується пропонується декілька видів меню, основне, що зазначене в розділі 3, та вегетаріанське, розроблено з урахуванням різних потреб споживачів. А також розроблено технології нових виробів.

Для розробки нових виробів додаємо до рецептури імбир, корицю, а також заміняємо цукор на сироп агави, яйця на насіння чіа, борошно пшеничне на вівсяне та мигдальне з частковим використанням насінням чіа.

У нових виробах використовуватиметься насіння чіа замість яєць, їх спочатку змішуватимемо з водою, після чого вони набрякають протягом 15 - 20 хвилин. Коефіцієнт змішування становить 1:6, тобто одна частина насіння чіа до шести

частин води. Для заміни двох великих яєць або трьох маленьких яєць використовують дві столові ложки насіння з 16 столовими ложками води.

Замість масла також використовуємо подрібнене насіння чіа, замінюючи його повністю.

Для заміни цукру використовуватимемо сироп агави. За рахунок переважаючого вмісту фруктози (80-95%) отриманий нектар при низькій калорійності в півтора рази солодше, ніж цукор.

Таким чином було розроблено декілька нових страв, а саме: вегетаріанське печиво, брауні з насінням чіа, панкейки з насінням чіа, мафіни з насінням чіа.

В 3 розділі було охарактеризовано головні приміщення нового закладу, підібрано меблі, обладнання, які складають площу нових приміщень. Загальна площа закладу склала – 5767,2 м².

Готель з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області, виконаний в футуристичному стилі.

Футуризм - це простий, лаконічний, але в теж час незвичайний і оригінальний стиль інтер'єру.

Термін окупності готелю категорії 4* з комплексом інноваційних рішень щодо організації харчування гостей в м. Бровари Київської області складає 10,8 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с. ISBN 978-617-7333-94-3
2. Жири. Основні функції жирів. Полі ненасичені жирні кислоти. Класифікація вуглеводів. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://org2.knuba.edu.ua/mod/resource/view.php?id=40426>.
3. Харчування та його вплив на здоров'я [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://oppb.com.ua/news/harchuvannya-ta-yogo-vplyv-na-zdorovya>.
4. ХАРЧУВАННЯ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/174/xarchuvannya>.
5. ПРО НОРМИ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ РІЗНОГО ВІКУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://edu.zt.ua/skilky-pozhyvnyh-rechovyn-potribno-shkolyaram-pro-normy-harchuvannya-dlya-ditej-riznogo-viku/>.
6. Бровари [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8>.
7. Ландхаус [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://trc-terminal.com.ua/poslygi/gotel>.
8. Grand Sport Hotel [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.booking.com/searchresults.uk.html?aid=331505&label=grand-sport-nM4kJi_s7PRpew53yAkH7QS384175491837%3Apl%3Ata%3Apl%3Ap2300%2C000%3Aac%3Aap%3Aneg%3Afi%3Atikwd-48264296643%3Alp9061017%3Ali%3Adec%3Adm%3Appccp%3DUmFuZG9tSVYkc2Rllyh9Ya3yBIgOvqZEXh_7Pml2b_Y&gclid=Cj0KCQiA54KfBhCKARIsAJzSrdqIMYXkiAFiJauO5W425URK093E7PAEptBKb-z0EISI774oJDbEmB8aAuErEALw_wcB&highlighted_hotels=548228&redirected=1&city=-

1036400&hlrd=no_dates&source=hotel&expand_sb=1&keep_landing=1&sid=5865b1ba648046dbc60906a155cae3d8.

9. Чарівна Тайстра [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://charivna-taystra.com.ua/>.
10. Круїз [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://planetofhotels.com/ukraine/brovary/hotel-kruiz>.
11. Піраміда [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://hotelpyramid.kiev.ua/>.
12. Актуальні напрямки розвитку туристичного потенціалу міста Бровари [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://knowledge.allbest.ru/sport/2c0a65625b3ac68b4c43b99421316d37_0.html.
13. Труба поліпропіленова PN16 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://prom.ua/ua/Truba-polipropilenovaya-pn-16.html>.
14. Труба каналізаційна VSplast [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://geyser.com.ua/truba-kanalizatsionnaya-vsplast-50kh3000mm/>.
15. Панельні сталеві радіатори Корадо Radik [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://teplokomfort.ua/radiator-korado-radik-klasic-ua/>.
16. Припливно-витяжні установки Мікра 60 А3 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vents-shop.com.ua/vents-mikra-60-a3-uk/>.
17. Gree Bora Inverter Wi-Fi GWH09AAB-K3DNA5A [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://pholod.com.ua/products/invertornyj-konditsioner-split-sistema-gree-bora-gwh09aab-k3dna5a?gclid=Cj0KCQiA54KfBhCKARIsAJzSrdopyJOn4D-vK1TsRBD66qG-V_ZGL224LO_ZCMeey3iMvHtfhATUFEAaAl7IEALw_wcB.
18. Футуризм [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%83%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC>

ДОДАТКИ



Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій

Сертифікат

Даним сертифікатом засвідчується, що

**Анастасія
Москаленко**

з 01 листопада до 15 грудня 2022 року пройшла
навчання за програмою *«Технології в готельно-
ресторанному бізнесі»* обсягом 3 кредити ЕКТС.

Рішення екзаменаційної комісії від 15.12.2022р.

Ректор НУХТ
Олександр



Регістраційний № 614/22

Складала іспит з оцінкою
82 балів (В)
за такими модулями:

Модуль 1

Особливості організації роботи барів
Сучасні тренди приготування та
споживання кави, чайу й напоїв на їх
основі

Модуль 2

Науково-практичні основи виробництва
міцних алкогольних напоїв

Модуль 3

Особливості діяльності готелів
Організація роботи сомельє
Організація готельного господарства

Модуль 4

Спеціалізоване програмне забезпечення
для розв'язання задач управління
основними та допоміжними процесами в
готельно-ресторанному бізнесі
Інноваційні ресторани та технології.

Модуль 5

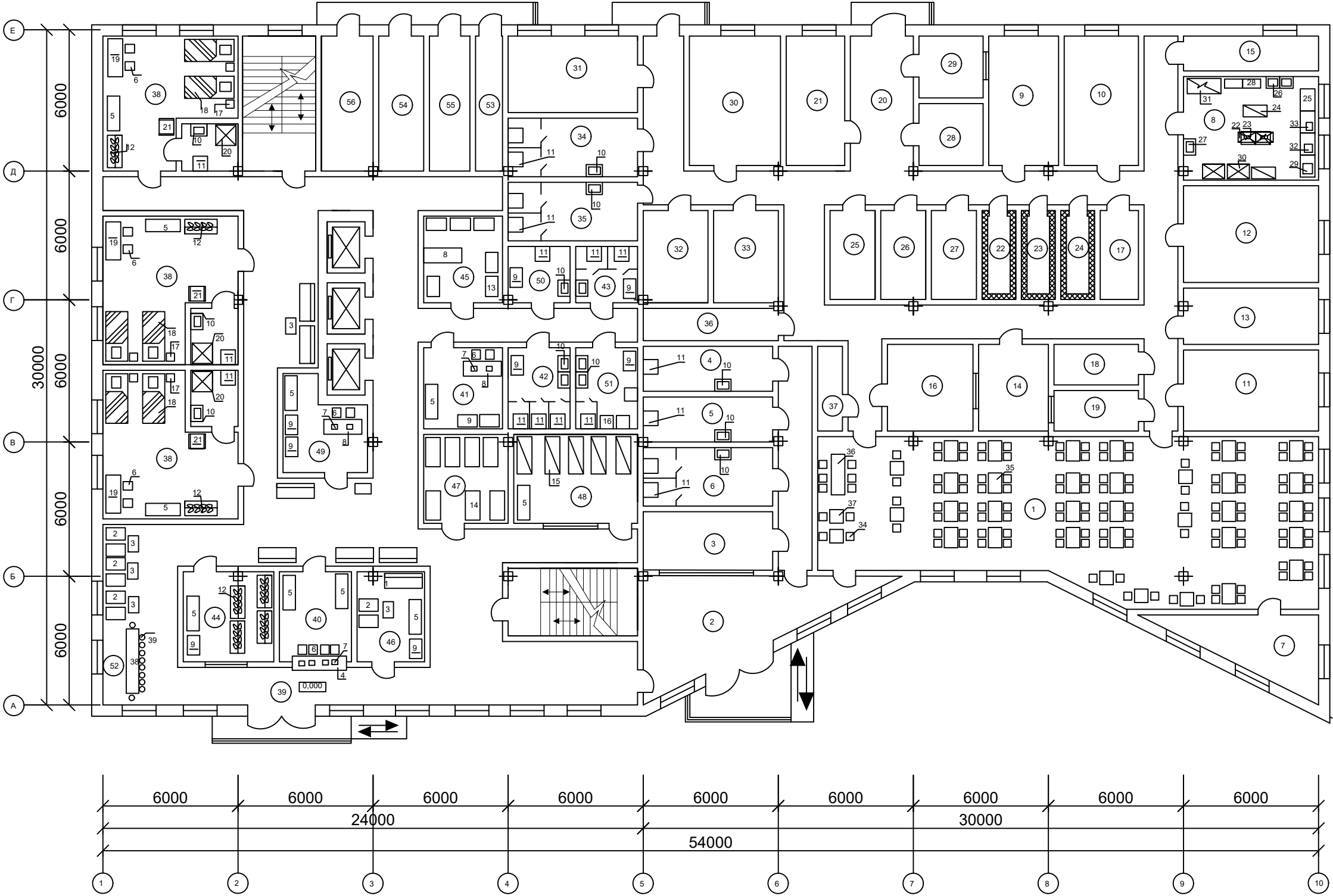
Задіявання та ризики функціонування
ресторанного бізнесу

Модуль 6

Практичні основи управління готельно-
ресторанним комплексом

Адреса: Україна, 01601, м. Київ, ДЛ вул. Володимирська, 66
Тел.: (044) 289-96-55
www.nuht.edu.ua

Компонувальне рішення готельного підприємства
на відмітці 0,000



Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Обідня зала	230,4
2	Вестибюль	44.0
3	Гардероб	15.0
4	Жіноча туалетна кімната	12.0
5	Чоловіча туалетна кімната	12.0
6	Туалетна кімната для маломобільних груп населення	15.0
7	Кімната для куріння	10.0
8	Кондитерський цех	27.8
9	Овочевий цех	18.0
10	М'ясо – рибний цех	19.0
11	Холодний цех	22.0
12	Гарячий цех	26.0
13	Мийна кухонного посуду	15.0
14	Сервізна	12.0
15	Приміщення для завідуючого виробництвом	11.0
16	Мийна столового посуду	15.0
17	Приміщення для обробки яєць	7.0
18	Приміщення для нарізання хліба	7.0
19	Роздавальня	7.0
20	Завантажувальна	21.0
21	Приміщення комірника	15.0
22	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	6.0
23	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	6.0
24	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	6.0
25	Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	8.0
26	Комора сухих продуктів	8.0
27	Машиновідділення	8.0
28	Мийна та комора тари та інвентарю	7.0

29	Комора овочів та коренеплодів	7.0
30	Кабінет менеджера ресторанного господарства	25.0
31	Приміщення персоналу	20.0
32	Гардероб жіночий	12.0
33	Гардероб чоловічий	12.0
34	Душові та санвузли жіночі	15.0
35	Душові та санвузли чоловічі	15.0
36	Білизняна	6.0
37	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6.0
38	Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	39.7
39	Вестибюль	100.0
40	Бюро прийому і реєстрації	12.9
41	Кімната чергового адміністратора	12.0
42	Санвузол жіночий	10.0
43	Службовий санітарно-технічний блок	7.0
44	Гардероб	17.1
45	Сейфова	13.7
46	Швейцарська зона	12.3
47	Місце для багажних візків	19.7
48	Камера схову	21.4
49	Пост охорони	10.8
50	Санвузол для маломобільних груп населення	7.0
51	Санвузол чоловічий	10.0
52	Бар при вестибюлі	65.0
53	Теплопункт	7.0
54	Електрощитова	12.0
55	Вентиляція припливна	11.0
56	Вентиляція витяжна	14.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Диван	Croco	1675x652x690	7
2	Крісло – розкладка	Croco	850x550x650	8
3	Журнальний столик	Croco	720x460x450	6
4	Стійка реєстраційна	Croco	2410x635x785	1
5	Шафа	Croco	1547x556x1852	6
6	Стільці	Croco	420x380x650	8
7	Ноутбук	LG	210x260	8
8	Стіл	Croco	1690x668x652	3
9	Тумба	Croco	875x552x740	10
10	Умивальник	Vidima	720x540x690	6
11	Унітаз	Vidima	668x650x810	7
12	Вішаки	Croco	1447x657x1889	4
13	Сейф	-	900x554x650	6
14	Візки	-	1300x650x820	7
15	Стелаж	Croco	1668x669x1850	5
16	Пісуар	Vidima	580x590x720	3
17	Тумба	Croco	368x369x468	6
18	Ліжко	Croco	2200x986x658	6
19	Письмовий стіл	Croco	1690x668x652	3
20	Душова	Vidima	905x908x1785	3
21	Підставка під багаж	Croco	740x650x520	3
22	Плита	КИЙ-B	652x570x658	2
23	Витяжний зонт	Tehma	780x450	2
24	Стелаж кухонний	СТ	1060x523x1740	2
25	Виробничий стіл	АІSІ	985x652x630	4
26	Ванна мийна	ВМ-1	600x520x630	2
27	Рукомийник	Vidima	720x540x690	1
28	Підтоварник	ПТ	800x400x100	2
29	Просіювач борошна	ЦС-1М	450x420	1
30	Холодильна шафа	ХШ0,10	986x658x1775	2
31	Пароконвектомат	HotMax	1500x680x1750	1
32	Збивальна машина	РМ-B10	360x360	1
33	Тістомісильна машина	Л4-ХТВ	280x350	1
34	Стілець	-	350x350x700	128
35	Стіл 4-ох місний	-	900x600x600	26
36	Стіл 6-ти місний	-	1800x600x600	1
37	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	9
38	Барна стійка	-	2860x560x750	1
39	Барні стільці	-	320x310x780	10



Таблиця 1 – Рецепт пiсочного печива

№ пп	Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Кількість сировини на г готового виробу		Технологічні вимоги до якості сировини
			у натурі	у сухих речовина х	
1	Масло вершкове	84,2	28	23,576	ДСТУ 4339:2005 «Масло вершкове. Технічні умови»;
2	Яйця курячі	26	12	3,12	ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови»;
3	Борошно пшеничне	86	50	43	ДСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови»;
4	Цукор	99,86	10	9,986	ДСТУ 4623-2006 «Цукор білий кристалічний. Технічні умови»;
	Вихід		100	79,682	

Таблиця 2 – Рецепт вегетаріанського печива

№ пп	Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Кількість сировини на г готового виробу		Технологічні вимоги до якості сировини
			у натурі	у сухих речовина х	
1	Насіння <u>чіа</u> замість масла вершкового	100	12	12	ISO 22000:2005 «Насіння <u>чіа</u> »
2	Насіння <u>чіа</u> заміна яєць	100	5,5	5,5	ISO 22000:2005 «Насіння <u>чіа</u> »
3	Вода	0	33	0	ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Вимоги та методи контролю якості»
4	Вівсяне борошно	100	18,75	18,75	ДСТУ 7698:2015 «Крупн вівсяні. Технічні умови»;
5	Мигдальне борошно	100	18,75	17,75	ДСТУ ЕСК ООН DDF-06:2007 «Ядра мигдалю. Настанови щодо постачання і контролювання якості».
6	Насіння <u>чіа</u> для заміни пшеничного борошна	100	12,5	12,5	ISO 22000:2005 «Насіння <u>чіа</u> »
7	Імбир мелений	90	1	0,9	ДСТУ 8005:2015 «Прянощі. Імбир. Технічні умови»;
8	Кориця мелена	89	1	0,89	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия»;
9	Сироп агави	77,06	6	4,62	ДСТУ EN 980:2007 «Сироп агави»
	Маса готової продукції або кулінарного виробу		100	72,91	

Рис.1.1 – Процес приготування печива з чіаРис.1.2 – Готовий виріб «Вегетаріанське печиво з чіа»

Таблиця 3 – Рецептūra брауні

Найменування сировини	Витрати сировини, г	
	Традиційний рецепт	Брауні з <u>чіа</u>
Шоколад чорний 74 %	20	20
Масло вершкове	10	-
Яйця	1 шт./40	-
Цукор	20	-
Насіння <u>чіа</u>	-	30
Сироп агави	-	20
Кокосові вершки 24%	-	10
Олія	2	2
Борошно	45	30
Розпушувач	2	2
Вихід	100	100

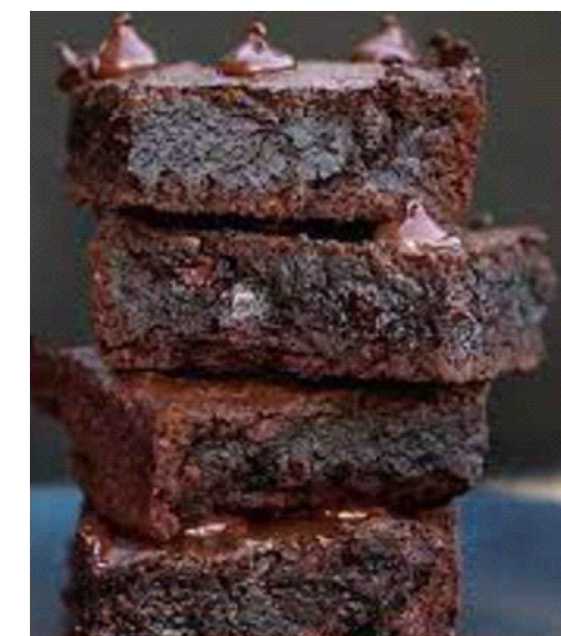


Рис.3 – Брауні з насінням чіа

Таблиця 4 – Рецептūra панкейків

Найменування сировини	Витрати сировини, г	
	Традиційна рецептура	Панкейки з <u>чіа</u>
Цукор	15	-
Яйця	½ шт. / 20	-
Борошно	40	30
Сироп агави	-	15
Насіння <u>чіа</u>	-	20
Олія	5	5
Молоко	20	-
Розпушувач	2	2
Вода	10	40
Вихід	100	100



Рис.4 – Панкейки з насінням чіа

Таблиця 5 – Рецептūra мафінів

Найменування сировини	Витрати сировини, г	
	Традиційна рецептура	Мафіни з <u>чіа</u>
Борошно	50	30
Насіння <u>чіа</u>	-	25
Цукор	15	-
Сироп агави	-	15
Яйця	15	-
Молоко	10	-
Масло вершкове	20	-
Олія	-	20
Розпушувач	2	2
Вихід	100	100



Рис.5 – Мафіни з насінням чіа