

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра Готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.о. Директор інституту (декан факультету) Цирульникова В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«До захисту допущено»

В.о. Завідувач кафедри Шваран Л.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«12» лютого 2021 р.

«12» лютого 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа“
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми „Готельно-ресторанна справа“

на тему: „Готель з гостропомітнішою новацією в м. Одеса“

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС2-3м

Мещенко Олександр Володимирович (підпис)
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

Керівник Миримікова Тта Валентинівна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

(підпис)

Консультанти Риксідзе Т.А.
(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент Петруша О.О.
(прізвище та ініціали)

(підпис)

Засвідчую, що в цій кваліфікаційній
роботі немає запозичень із праць
інших авторів без відповідних
посилань.

Здобувач Мещенко Олександр
(підпис)

Київ - 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"
(код і назва)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/ В.о. завідувача

кафедри ГРС

проф. Досенко В.Ф.
"09" жовтня 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Досенко Олександр Володимирович
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Готель з екологічними нововведеннями в м. Одеса

керівник роботи Цурчаньківа Віта Василівна
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від "09" 10 2020 року №

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м. Одеса; тип заводу розширення - готель категорії 3*;
інновації - екологічні нововведення

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

5. Перелік графічного матеріалу

Архив 1 (дирекції АЗ) - комплексне рішення готельного підприємства на території ДВОО; Архив 2 (дирекції АЗ) - естетична привабливість спеціалізованих обладнання;

Архив 2 (дирекції АЗ) - план біологічного в ЗР-проекті;

Архив 3 4 (дирекції АЗ) матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

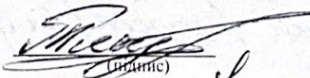
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Цирицьківа В. В., доцент	mmf 09.10.20	mmf 28.10.20
Розділ 2	Цирицьківа В. В., доцент	mmf 09.10.20	mmf 14.11.20
Розділ 3	Цирицьківа В. В., доцент	mmf 09.10.20	mmf 15.12.20
Розділ 4	Цирицьківа В. В., доцент	mmf 09.10.20	mmf 2.12.20
Розділ 5	Нікітін М. А., доцент	mmf 09.10.20	mmf 20.12.20

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

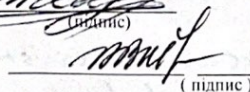
№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ, Розділ 1. Інноваційність	09.10-30.10	виконано
2	Розділ 2. Цілісність дослідження	31.10-14.11	виконано
3	Розділ 3. Організаційно-технологічний	15.11-05.12	виконано
4	Розділ 4. Економіко-технічний	06.12-12.12	виконано
5	Розділ 5. Екологічний	13.12-20.12	виконано
6	Висновки та пропозиції, список використаної літератури та інтернет-ресурсів, додатки		
7	Гарнічні додатки	27.12-27.01	виконано
	Подання кваліфікаційної дисциплінарної роботи на кафедру	01.02.2021	

Здобувач


(підпис)


(прізвище та ініціали)

Керівник роботи


(підпис)


(прізвище та ініціали)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ**

Здобувача: Тищенко Олександр Володимирович

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель з гастрономічними новаціями в м. Одеса»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Цирюльнікова В.В.

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Одеса Одеської обл. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено розрахунок площ готелю 3* на 90 номерів, підбір інженерного обладнання, для готелю, з акцентом на новітні технології в даній галузі, впровадження інновацій, в закладі, що проектується, а саме складання маршрутів та розроблення майстер-класів

Для ефективної роботи підприємства було розроблено автентичне одеське меню, організацію турів шляхами фестивалів, ярмарок, організацію маршрутів з дегустаціями в місцевих виноробнях, також у вихідні дні, на території готелю проводитимуться національні українсько-єврейські гуляння, для того щоб показати культуру та звичаї одеського народу.

Розроблено розрахунок економічної та інвестиційної привабливості проекту розрахунок економічної та інвестиційної привабливості проекту Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на сторінках пояснювальної записки та містить Графічний матеріал –_аркуші. таблиць, рисунків, додатків.

Ключові слова: готельне підприємство, комплексна програма, гастрономічні новації, ізраїльське меню, гастрономічний туризм.

Abstract

The research of the market of hotel services in Odesa of the Odeska region is conducted. Based on the results of studies 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 calculation of the area of a 3 * hotel for 90 rooms, selection of engineering equipment for the hotel, with an emphasis on the latest technologies in this field, the introduction of innovations in the institution being designed, namely the preparation of routes and development of master classes

For the efficient operation of the enterprise, an authentic Odessa menu, organization of tours through festivals, fairs, routes with tastings in local wineries, as well as on weekends, national Ukrainian-Jewish festivities will be held to show the culture and customs of the Odessa people.

The calculation of economic and investment attractiveness of the project is calculated, the calculation of economic and investment attractiveness of the project The estimation of capital investments, payback of the investment project is carried out.

The organizational structure of the service process and space-planning decision institution, civil engineering solutions, measures to improve fire safety, selected a design that meets the concept.

The graduation thesis consists of pages of an explanatory note and contains tables and figures, appendices. A graphic material are in sheets.

Keywords: hotel enterprise, comprehensive program, gastronomic innovations, israeli menu, gastronomic tourism

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	
1.1 Характеристика гастрономічного туризму.....	9
1.2 Гастрономічний туризм в Одесі.....	11
1.3 Впровадження інновації, в закладі, що проектується.....	15
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	22
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	24
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	26
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	28
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	30
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	31
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	34
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	40
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	41
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.....	65
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	66
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	66

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	68
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	69
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	76

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	78
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	81
5.3 Розробка плану з праці.....	83
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	87
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	90
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	91

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	93
------------------------------------	-----------

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	95
---	-----------

ДОДАТКИ.....	97
---------------------	-----------

ВСТУП

Дохід від готельного сервісу складає 6% світового валового продукту і близько 5% всіх податкових надходжень. Як показує зарубіжний досвід, саме розвиток готельного та туристичного бізнесу дозволяє ліквідувати дефіцит бюджету і зовнішню заборгованість, впливає на зростання добробуту населення через зайнятість в даному секторі економіки і розвиток супутніх галузей, стимулює зростання національного і регіонального доходу, розвиток місцевої інфраструктури та сприяє зростанню рівня життя населення.

Високий рівень ефективності і швидка окупність інвестицій в готельному бізнесі обумовлюють його активний вплив на економіку регіону та соціальну сферу, забезпечуючи конкурентну перевагу, що зміцнює позиції регіону, як на українському, так і на світовому ринку.

Готельний бізнес також здатний впливати і на рівень культури, політику та ін. соціальні сфери, формуючи імідж території в очах світової громадськості, підвищуючи привабливість туристської дестинації і збільшуючи потік туристів.

Від якості готельного сервісу залежать такі психологічні аспекти туризму, як висока оцінка організації перебування туристів в тому або іншому регіоні, загальна задоволеність подорожжю. Готельний бізнес може підвищити конкурентні позиції регіону, за умови ефективного використання ресурсного потенціалу та створення умов формування розвитку підприємств, що знаходяться на його території.

Метою розроблення даного проекту є будівництво готелю з гастрономічними новаціями в м. Одеса.

Завданнями даної роботи є:

- характеристика гастрономічного туризму;
- аналіз гастрономічного туризму в м. Одеса;
- впровадження інновацій, в закладі, що проектується, а саме складання маршрутів та розроблення майстер-класів;
- аналіз туристичного потоку в м. Одеса;
- аналіз ринку конкурентів, складання SWOT-аналізу сильних та слабких сторін організацій;

- розроблення ізраїльського меню;
- розрахунок площ готелю 3* на 90 номерів;
- підбір інженерного обладнання, для готелю, з акцентом на новітні технології в даній галузі;
- розрахунок економічної та інвестиційної привабливості проекту.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Туризм займає одне з провідних місць в світовій економіці. Від туризму надходить більше 10% світового національного продукту. В 2010 році туризм забезпечив дохід 1,3 трлн. \$ США, а в 2020 році – дохід від туризму складе більше 2 трлн. \$ США. Міжнародний туризм значно впливає на соціальне і культурне середовище багатьох країн, які є об'єктом туристичного інтересу [1].

Гастрономічний туризм – напрям надзвичайно цікавий. Подібний вид туризму дозволяє досвідченим мандрівникам насолодитися кухнею різних країн і етносів, і відвідати різні тематичні фестивалі [1].

До унікальних відмінних рис гастрономічного туризму слід віднести наступні:

- умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни;
- гастрономічний туризм не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якої пори року можна підібрати підходящий тур;
- кулінарний туризм в тій чи іншій мірі є складовим елементом всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;
- просування місцевих господарств та виробників продовольчих товарів – є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру [6].

З досвіду багатьох туристів, які хоч раз побували в гастрономічних турах, національна кухня нікого не залишає байдужим. Тому мандрівники починають самостійне освоєння всіх тонкощів приготування вподобаних страв. А враховуючи, що географія кулінарних шедеврів необмежена, популярність таких турів буде рости.

1.1 Характеристика гастрономічного туризму

Інтерес до гастрономії обґрунтований прагненням туристів через споживання гастрономічних послуг краще зрозуміти специфіку та характерні властивості туристської дестинації, урізноманітнити і поглибити враження від її відвідування. Гастрономія – це туристичний ресурс території. Гастрономія, як культурне

надбання, дає можливість придбати унікальний туристський досвід, в зв'язку з тим, що дає змогу побачити характер і менталітет місцевого населення; вона вбирає в себе міфи, казки, місцеву історію, традиції, релігійні особливості і ін. [2].

Гастрономічний фактор відіграє важливу роль у створенні туристських переваг окремих дестинацій. Наприклад, класифікація видів туризму, запропонована Hall, Mitchell and Sharples. В її основі – значимість гастрономічного компонента при створенні різних видів туризму [2].

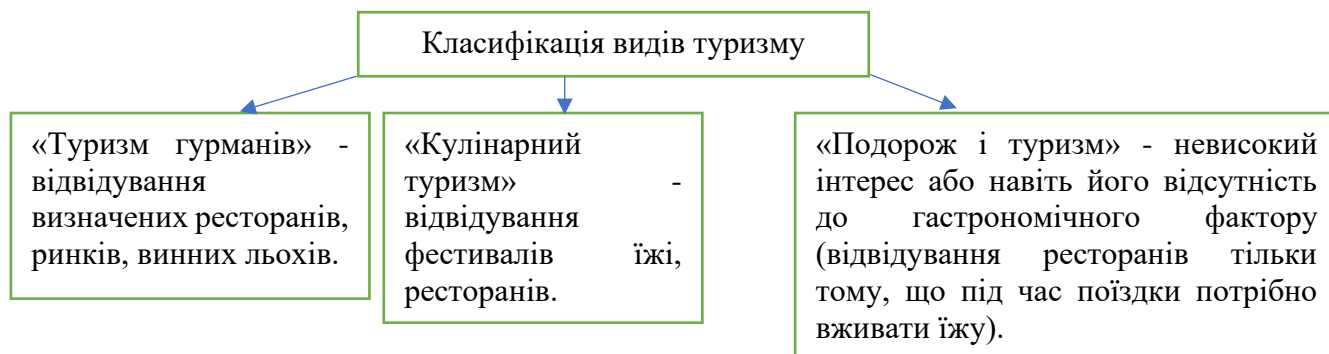


Рис.1.1 – Класифікація видів туризму, Hall, Mitchell and Sharples, згідно значимості гастрономічного компонента

Визначаючи значення гастрономічного фактору для розвитку різних видів туризму, Гордін В. і Трабская Ю. розробили класифікацію за видом туризму, табл.1.1 [3].

Таблиця 1.1 – Характеристика видів гастрономічного туризму

Назва туризму	Характеристика
Професійний або освітній гастрономічний туризм	туризм для фахівців, які приїжджають в країну для навчання за спеціальними програмами сомельє і шеф-кухарів.
Туризм, націлений на гурманів, гастрономічних естетів	головний і єдиний мотив таких подорожей – гастрономічний туризм. Особливу цінність представляє виключно кухня країни, конкретний ресторан або навіть певна страва. Культура, історія країни не цікавлять або мало цікавлять гурманів.
Креативний туризм	чітко визначається гастрономічна комплектуюча, туристи самовиражаються через кулінарні здібності і готові об'єднуватися за цією ознакою.
Туризм, для любителів конкретної кухні	Туризм, орієнтований на любителів конкретних видів кухні, з різною формою поглиблення в інші форми туристської активності.
Гастрономічний туризм	туристи, цікавляться місцевою кухнею тільки як елементом національної (регіональної) культури. Гастрономія важлива для цих туристів укупі з іншими компонентами подорожі (природою, традиціями, пам'ятками).

Гастрономічні тури дозволяють відвідати різноманітні кулінарні фестивалі, свята і ярмарки. Основні напрямки гастрономічного туризму наведені на рис.1.2.

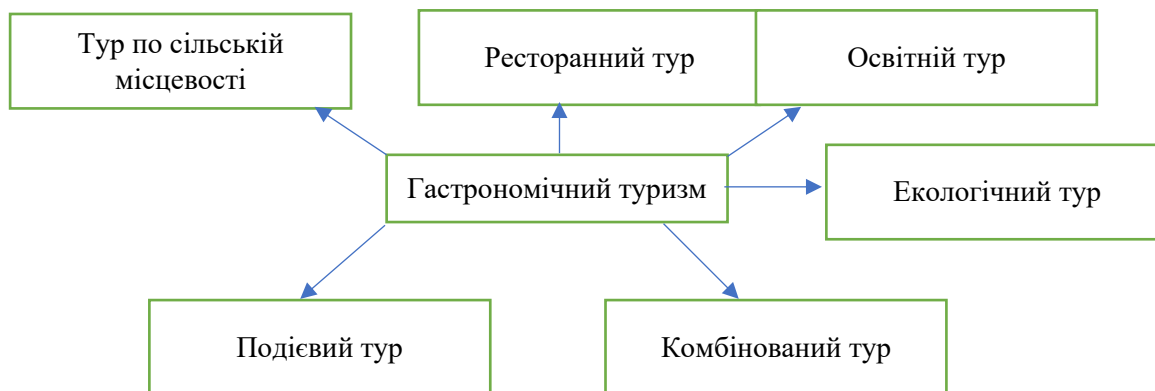


Рис.1.2 – Напрям гастрономічного туризму

Роблячи висновок про сутність гастрономічного туризму, відзначимо, що він представлений поїздками, спрямованими на знайомство туристів з харчовими продуктами, напоями, а також стравами, рис.1.3.

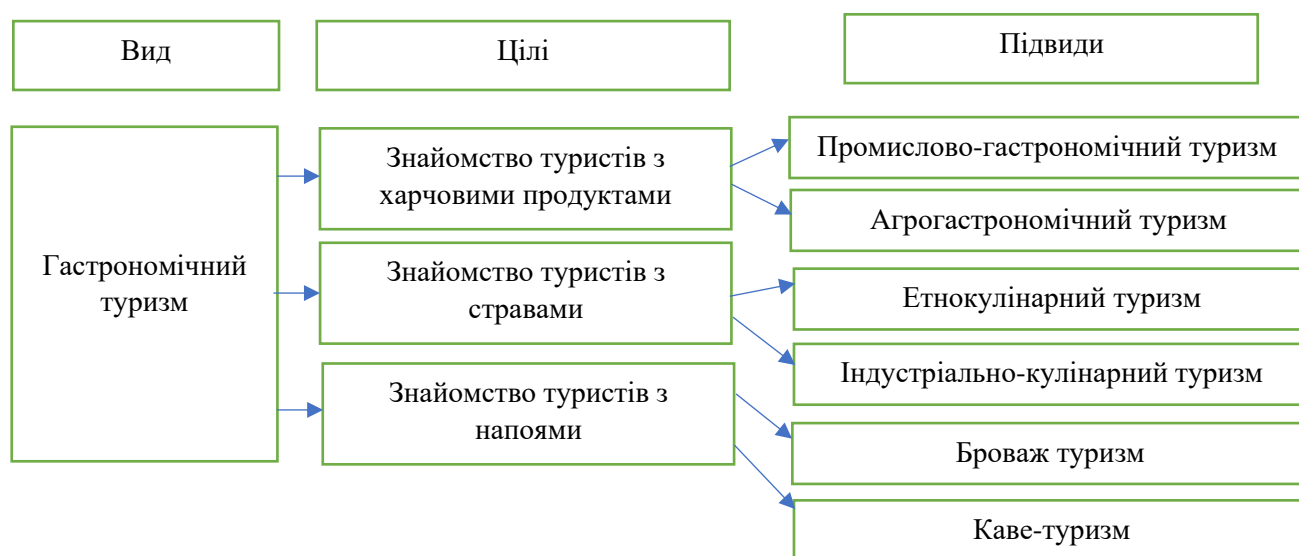


Рис.1.3 – Цільові групи та підвиди гастрономічного туризму

Проведене дослідження показало, що гастрономічний туризм – це один з небагатьох видів туризму, для розвитку якого не потрібні величезні капітальні вкладення і елементи інфраструктури.

Даний вид туризму успішно розвивається на штучних атракціях і досить простій ресурсній базі. Крім цього, конкуренція серед туроператорів, що займаються організацією гастрономічного туризму, на українському ринку, невелика.

1.2 Гастрономічний туризм в Одесі

На сьогодні необхідним є аналіз найбільш популярних видів туризму в регіонах України за класифікаційною ознакою – за цілями подорожі та потребами

туристів (рис.1.4). Це дозволяє отримати картину розповсюдження певного виду туризму та сформувати групи за подібними видами.

Аналіз групування регіонів України за видами туризму дозволив визначити, які види туризму більш поширені в цих регіонах, та будуть сприяти визначенню державного напрямку розвитку для окремих регіонів і для держави в цілому, впливу туризму на економіку країн та внеску туризму в національну економіку.

Області	Види туризму																
	Культурно-пізнавальний	Лікувально-оздоровчий	Релігійний	Сільський	Полевій	Спортивний	Екологічний (зелений)	Пригодинський	Гастрономічний	Гірський	Лижний	Діловий	Круїзний та яхтений	Шопінг-туризм	Історичний	Активний	Етнічний
Вінницька	+	+	+	+	+	+											
Волинська	+	+	+	+	+	+	+	+				+					
Дніпропетровська	+			+											+		
Житомирська	+	+	+	+	+	+	+					+					
Закарпатська	+	+		+	+		+		+	+	+						
Запорізька	+	+			+		+					+					
Івано-Франківська	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+					
Київська	+	+	+	+	+		+		+		+	+					
Кіровоградська	+	+	+	+	+	+	+		+			+					
Львівська	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+					
Миколаївська	+	+	+	+		+	+	+				+					
Одеська	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+			
Полтавська	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+					
Рівненська			+	+			+								+	+	+
Сумська	+		+		+		+	+									
Тернопільська	+	+	+	+	+	+	+	+				+					
Харківська	+		+	+	+		+					+					
Херсонська	+	+		+	+		+										
Хмельницька	+	+	+	+	+	+	+	+				+					
Черкаська	+	+	+	+	+	+	+	+			+						
Чернівецька	+	+	+	+	+	+	+			+	+						
Чернігівська	+	+	+	+	+		+	+									
Разом	21	18	18	18	18	13	20	10	9	4	6	13	1	1	2	1	1

Рис.1.4 – Аналіз регіонів України за видами туризму

Як бачимо з рис.1.4 Україна за цілями подорожі та потребами туристів Україна може пропонувати багато видів туризму.

Сьогодні в Одесі та Одеській області спостерігається значний підйом в сфері гастрономічного туризму. Щорічно проводяться нові гастрономічні фестивалі. Одеса – одна з найбільш привабливих територій гастротуризму.

Гастрономічні тури по Одесі рідкісне явище, так як даний напрямок є новим для туристського ринку. З метою визначення попиту на пропозиції гастрономічного характеру для Одеси було проведено online- анкетування, в якому взяли участь 165 осіб, вибірка випадкова.

Анкета була розміщена в соціальних мережах («Instagram», «Facebook»). Статеві характеристики респондентів: 56% опитаних – жіноча стать, 44% - чоловіча стать. Вікові групи респондентів: 18-25 років – 36%, 26-35 років – 16%, 36-45 років – 18%, молодших за 18 років – 18%, 45 років і більше – 12%. Щодо місця

проживання респондентів результати дослідження показали, що 35% опитаних проживають в Одесі, 65% опитуваних проживають в інших країнах. Види турів, яким найбільше віддають перевагу респонденти, рис.1.5.

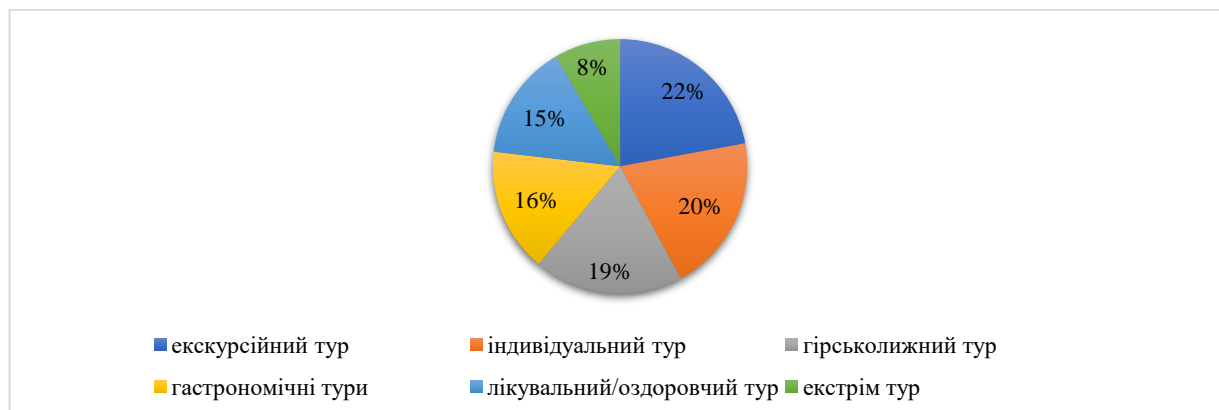


Рис.1.5 – Тури, яким віддають перевагу респонденти

Проявили інтерес і відправилися б в гастрономічний тур по Одесі 58% респондентів.

Складові гастрономічного туру, що зацікавили респондентів, рис.1.6:

- особливості національної кухні викликали інтерес у 28% опитаних;
- екскурсія по закладам ресторанного господарства цікава 21% респондентів;
- 17% - за дегустацію страв;
- 11% - відзначили кулінарні майстер класи;
- 9% - екскурсії по місцях виробництва продуктів харчування;
- 8% опитаним було б цікаво в рамках туру відвідати гастрономічний фестиваль;
- 6% респондентів цікаві супутні культурні заходи – додаткові екскурсії, розваги.



Рис.1.6 – Складові гастрономічних турів, що цікавлять респондентів

Одеса має достатній потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Даний напрямок є інноваційним для даного регіону, та й для України в цілому. Управління з туризму, громадські туристські організації, туристські підприємства ведуть активну діяльність з розвитку гастрономічного туризму і визнають його перспективним напрямком.

Для туристів м. Одеса, розроблений «Календар гастрономічних подій на 2019-20 рік» (табл. 1.2).

Таблиця 1.2 – Календар гастрономічних заходів в м. Одеса на 2019-20 роки

Дата проведення	Назва фестивалю та його особливості
4-6 січня	Різдвяний фестиваль – це гастрономічний, ремісничий ярмарок, з метою збереження і відновлення ярмаркових традицій України
3 лютого	«Сир, вино і джаз» - виставка-ярмарок виноробної продукції і сирів місцевих виробників.
13 травня	Фестиваль вуличної їжі – гриль-меню, стріт-фуд, вишукані експерименти і нові смакові поєднання, страви єврейської кухні.
травень-червень	Гастрономічний фестиваль «Їжа. Вулиця. Квіти» - виставка-ярмарок продуктів і страв єврейських виробників.
з травня по вересень	Гастрономічний фестиваль «Foodmarket» - гастрономічний соціально-просвітницький фестиваль підприємств
червень	Стрітфуд фестиваль «Гастрономічна карта України» (Welcome FoodBall Cup) – знайомство з локальною кухнею Одеського краю.
25 серпня	«Місце тіста» - фестиваль, на якому представлені страви Одеських кафе і ресторанів. Організовано територія для відпочинку, танців і розваг, сцена для концерту
8 жовтня	Гастрономічний фестиваль «Зроблено в Одесі»; конкурс «Хто встиг - той і з'їв».
21-22 жовтня	Гастрономічний фестиваль «Ферма» -представлена продукція місцевих фермерів, великих агрохолдингів, торгових домів.
19 травня	«День кефалі» проводиться в археологічному комплексі «Загублений світ» - це веселий пізнавальний фестиваль для любителів одеської риболовлі.
28 вересня	Фестиваль «Одеська лоза» - фестиваль виноградарства і виноробства, ярмарок сільгосппродукції, розважальна програма.

Підводячи підсумок, можна зробити висновок, що в даний час туристична дестинація є основним елементом туристської системи, в зв'язку з тим, що самі туристські дестинації і їх стиль привабливі для мандрівників, мотивують візит, і активізують всю туристську систему.

Результати дослідження свідчать про можливість активізації просування туристської дестинації м. Одеса через її гастрономічну ідентичність. Результати on-line анкетування для вивчення переваг респондентами, щодо видів турів в м. Одеса, показали, що гастрономічні тури цікаві більшості респондентів.

Гастрономічний туризм необхідно розвивати за допомогою наступних складових:

- гастрономічних турів, маршрутів, екскурсій;
- закладів ресторанного господарства, що пропонують страви національних кухонь, кулінарних майстер-класів;
- гастрономічних фестивалів, ярмарків, виставок продуктів харчування.

1.3 Впровадження інновації, в закладі, що проектується

Для проектування закладу, було обрано ділянку в м. Одеса. Інноваційним напрямом даного підприємства є надання послуг гастрономічного туризму. Готель пропонуватиме всім охочим:

- автентичне одеське меню;
- організацію турів шляхами фестивалів, ярмарок;
- організацію маршрутів з дегустаціями в місцевих виноробнях;
- також у вихідні дня, на території готелю проводитимуться національні українсько-єврейські гуляння, для того щоб показати культуру та звичаї одеського народу.

Автентичне меню закладу представлено в 3 розділі дипломної роботи. Що стосується організації турів, до послуг гостей представлені наступні маршрути.

Таблиця 1.3 - Тур «Шляхами виноробів»

Протяжність туру	2 дні
Кількість туристів	20 чоловік
Ціна	3200 грн.
Тривалість поїздки	11 год. 32 хв.
Маршрут туру	Одеса – Вилково – Ізмаїл – Криничне

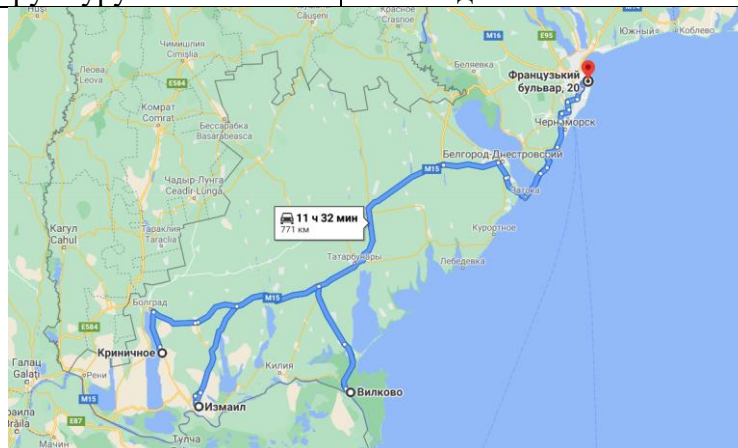


Рис.1.7 – Одеса – Вилкове – Ізмаїл – Криничне

День 1:

- 7⁰⁰ - Виїзд з готелю;
- 11⁰⁰ – Прибуття до Вилкове. Водна прогулянка по річці Дунай, на острівцець, до «нульового» кілометру, де річка впадає в Чорне море. Обід на острові з юшкою за місцевим рецептом і місцевим вином – новак. Можливо пізній.
- 16⁰⁰ – Експедиція в Вилкове. Тут цікаво в будь-який час року. Гості побачать морський вокзал, церкву Св. Миколая.
- 18⁰⁰ – Переїзд в Ізмаїл. Поселення в комфортному готелі-партнеру формату 3* «Бессарабія», в номери з вигодами.
- 19⁰⁰ – Експедиція в Ізмаїлі. Місто, яке, свого часу, було завойованим Османською імперією, а Ізмаїльська фортеця виконувала важливу стратегічну-оборонну функцію. Гості побачать пам'ятник Суворову, малу мечеть, Покровську церкву і послухають розповіді про історичні події, пов'язані з цими місцями.

День 2:

- 9⁰⁰ – Виїзд з готелю;
- 10⁰⁰ – Експедиція по екопарках Картал. Дивовижне місце, в якому живуть водні буйволи.
- 12⁰⁰ - Факультативна експедиція на завод «Колоніст» з дегустацією вина. Місцеві виноградники розташовані на винній широті (з П'ємонт і Бордо) завдяки чому ягоди отримують в два рази більше сонця. Від цього вони набувають особливого смаку, який гості обов'язково відчують на дегустації.
- 14⁰⁰ - Нестандартний обід.
- 16⁰⁰ – Повернення в готель в Одесі.

Таблиця 1.4 – Тур «Устриці Скіфії»

Протяжність туру	1 день
Кількість туристів	20 чоло.
Ціна	800 грн.
Тривалість поїздки	3 год. 34 хв.
Маршрут туру	Одеса – Коблево – Тилігульський лиман - Одеса

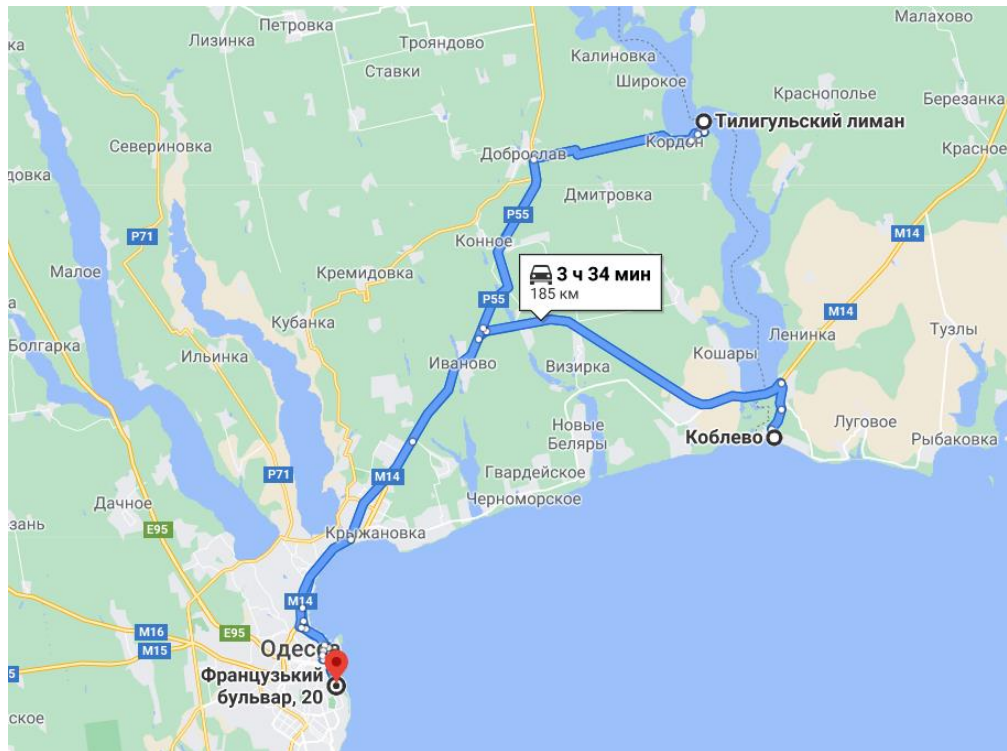


Рис.1.8 – Одеса – Коблево – Тилігульський лиман - Одеса

Програма туру:

- 9⁰⁰ - Виїзд з готелю;
- 10³⁰ - Зупинка в Коблево у фірмових магазинах виноробней і на автентичному ринку;
- 12³⁰ - Прибуття на Косу Тилігульського лиману. Експерсійно-дегустаційна програма, де гості почують всі подробиці вирощування устриць в світі і в наших умовах, познайомляться з цікавими фактами, дізнаються як правильно дегустувати і зберігати цей делікатний продукт і отримають неймовірне задоволення, спробувавши найсвіжіші устриці під келих сухого вина.
Чиста і тепла вода, тиша, краса природи – все це на території державного заповідника «Тилігульський лимани».
- 16⁰⁰ – Повернення в готель.

Таблиця 1.5 – Експерсія в музей коньячної справи Миколая Шустова

Протяжність експерсії	4 год.
Кількість туристів	20 чоло.
Ціна	600 грн.

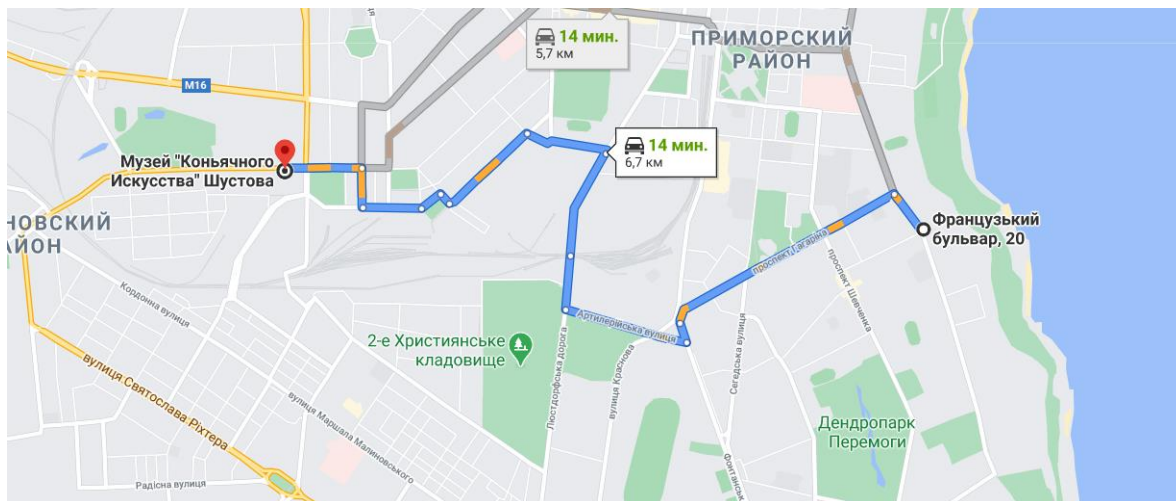


Рис.1.9 – Експерсія в музей коньячної справи з дегустацією

Одеса одна з перших в Російській імперії отримала доступ до такого благородного напою як коньяк. За 150 років свого існування «Коньячний завод М. Шустова» не втратив своєї хватки і продовжує радувати споживачів якісним продуктом. Улюбленцями благородного напою були Агата Крісті, Федір Шаляпін, Антон Чехов і інші видатні особистості.

Музей коньячної справи має 4 постійних зали, які розповідають історію династії Шустових і справи їх сім'ї. Хол музею відразу ж зустрічає відвідувачів шикарним інтер'єром: стеля холу обвішана 20 тисячами фірмових пляшок коньячного заводу, що нагадує морську хвилю.

Найцікавішим експонатом музею є справжній шарантський аламбик мідний самогонний апарат 16 століття. Серед великої колекції коньяків є і найстаріший екземпляр 100-річної витримки. Тут гості зможуть продегустувати знамениту продукцію і гідно оцінити справжній смак цього хмільного напою.

Програма екскурсії:

- 13⁰⁰ - Виїзд з готелю;
- 13³⁰ – Прибуття до музею, прослухування екскурсії, ознайомлення з продукцією;
- 14³⁰ – Обід з дегустацією коньячних виробів;
- 17³⁰ – Повернення в готель.

Таблиця 1.6 – Експерсія + майстер клас в «Музеї шоколаду»

Протяжність екскурсії	4 год.
Кількість туристів	20 чоло.
Ціна	600 грн.

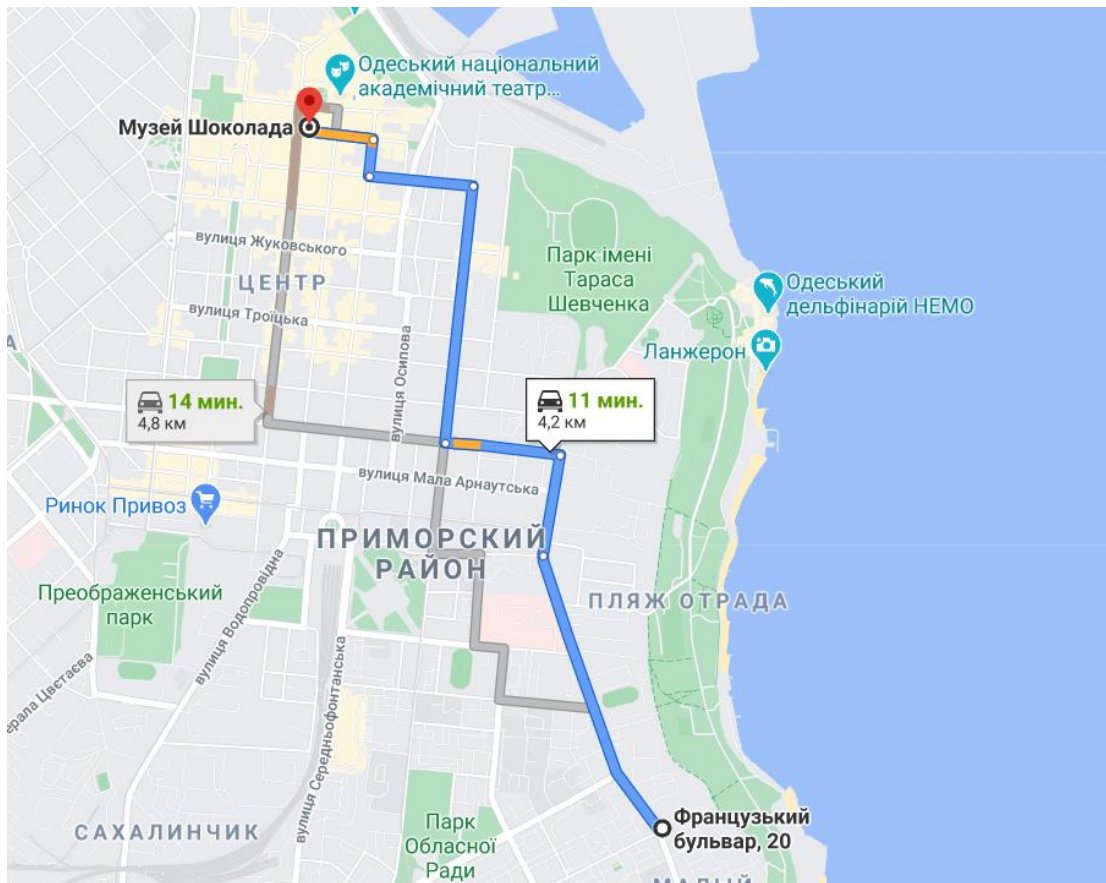


Рис.1.10 – Експерсія в «Музей шоколаду»

Всі експозиції, представлені в музеї зроблені зі справжнього шоколаду. Спеціально для любителів солоденького в музеї проводять майстер-класи з виготовлення шоколадних фігурок. Гості зможуть самостійно, за допомогою досвідченого майстра, виготовити фігурки з справжнього шоколаду, а поки вони будуть остигати, для гостей проведуть екскурсію по смачним експонатам музею.

Завдяки цій екскурсії, гості зможуть побачити скульптури ручної роботи, картини і фігури з шоколаду, почують про виникнення і історії шоколаду, і навіть приймуть участь в дегустації гарячого шоколаду. По закінченню екскурсії гостей вже будуть чекати смачненькі, зроблені власними руками, шоколадні шедеври.

Програма екскурсії:

- 13⁰⁰ - Виїзд з готелю;
- 13³⁰ – Прибуття до музею, прослухування екскурсії, ознайомлення з продукцією;
- 14³⁰ – Участь в майстер-класі;
- 17³⁰ – Повернення в готель.

Таблиця 1.7 – Експерсія «Одеса на смак»

Протяжність експерсії	4 год.
Кількість туристів	20 чоло.
Ціна	200 грн. за роботу експерсовода, всі рахунки сплачуються окремо

Одеса з задоволенням подарує кожному не тільки духовні враження, але і гастрономічні. Особливий смак одеської кухні приємно здивує всіх туристів своїми неймовірними, чисто одеськими стравами. Ні з якою іншою кухнею неможливо переплутати одеський плов з мідій, форшмак, бички і камбалу, приготовані по одеські. Для цієї кухні характерно поєднувати непоєднуване, і створювати неймовірно смачні, незвичайні і нові страви. Під час експерсії гості зможуть:

- пройти разом з експерсоводом по найкращим одеським традиційним ресторанам;
- дізнатися унікальні рецепти страв і поспілкуватися з кухарями;
- спробувати самі колоритні і смачні страви.

Окрім розроблення туристичних маршрутів, експерсій та автентичного меню, готель також пропонуватиме українсько-єврейські гуляння. Основні риси даних свят:

1. Припинення, заборона роботи. Дозволяється, проте, готувати їжу (проведення майстер-класів);
2. Розпорядження «веселитися». У святкові дні не дотримуються трауру, і навіть семиденний траур по померлому переносять на наступний за святом день.
3. Святкова трапеза. Порядок святкових трапез в цілому однаковий: спочатку вимовляється благословення над вином (кіддуш), потім здійснюється ритуальне обмивання рук, після чого благословення на хліб і власне сама трапеза.
4. «Священні збори», тобто збори всіх хто прийшов на святкування, для здійснення святкових церемоній.
5. Всі єврейські свята починаються увечері, із заходом сонця, оскільки вважається, що у цей момент зароджується новий день.

Отже, гуляння розпочинатимуться ввечері, зранку в вихідні дні проводимуться майстер-класи з сучасної єврейської кухні. Як тільки свято

розпочнеться всі охочі запрошуюються до столу, де відбуватиметься святкова трапеза з танцями та веселощами. Під час даного заходу, у гостей є можливість пізнати єврейський калорит. Вартість заходу 900 грн. У вартість входить гуляння, їжа, напої, розповідь ведучого-тамади.

Таблиця 1.8 – Майстер-класи вихідного дня

Назва майстер-класу	Характеристика
Майстер-клас «Ізраїльська кухня»	
Опис майстер-класу	Приготування: - трьох видів хумусу: з кедровими горішками і петрушкою, з потрухами і смаженим грибами і хумус-шакшука. - паргу в медовому соусі на грилі - запечений в спеціях золотистий батат - шашличок з сезонних фруктів і маршмеллоу
Час проведення	вихідні дні з 12 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
Вартість участі	900 грн.
Кількість учасників	15 чоловік
Як пройде захід	4 години кулінарних секретів і душевного спілкування. Учасники готують все разом, як одна команда, під керівництвом ведучого, а після майстер-класу на них чекає тепле застілля з усіма стравами, які вони приготували самі.
Майстер-клас «Ізраїльський сніданок»	
Опис майстер-класу	Приготування: - гострий салат з запечених на грилі баклажанів і перцю з кедровими горішками; - хумусу з баранячим фаршем, смаженою шпинатом і яйцем пашот; - лабенн з оливковою олією і заатар; - хумус з червоної сочевиці і печеним перцем, подається зі свіжими овочами; - салат хацілім в майонезі; - соковитий кавун з солоною бринзою - смак середземноморського літа.
Час проведення	вихідні дні з 9 ⁰⁰ до 12 ⁰⁰
Вартість участі	900 грн.
Кількість учасників	15 чоловік
Як пройде захід	3 години кулінарних секретів і душевного спілкування. Учасники готують все разом, як одна команда, під керівництвом ведучого, а після майстер-класу на них чекає тепле застілля з усіма стравами, які вони приготували самі.

Щонеділі майстер-класи оновлюватимуться. Всі заходи відбуватимуться в приміщенні, що прилягає до ресторану, в ньому розташовуватиметься цех для майстер-класів, дегустаційна кімната.

Гуляння вихідного дня, відбуватимуться в ресторані, при готелі в відокремленому залі.

Екскурсії та тури можна придбати в екскурсійному бюро, що розташовуватиметься на першому поверсі готелю.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Одеська область - найбільша за площею область України і займає територію Північно-Західного Причорномор'я від гирла Дунаю до Тилігульського лиману (довжина морської берегової лінії в межах області перевищує 300 км) і тягнеться від моря на північ, в глиб суші на 200-250 км. На півночі межує з Вінницькою областю, на північному сході – з Кіровоградською, на сході – з Миколаївською областю, на півдні та південному сході омивається водами Чорного моря.

Північна частина області розташована в лісостеповій, а південна - в степовій зоні. Це визначає її високий агровиробничий потенціал та багаті рекреаційні ресурси. Таке положення, разом з тим, зумовлює і негативні риси природи краю, зокрема його маловодність та малу лісистість. Клімат Одещини помірно-континентальний з жарким сухим літом, м'якою малосніжною нестійкою зимою.

У межах області розташовані 1134 малих річок і струмків, 15 прісноводних та морських лиманів (найбільш великі Дністровський, Тилігульський, Хаджибейський, Алібей, Бурнас, Будацький, Куяльницький, Кучурганський), 68 водосховищ, 45 озер, у тому числі 8 Придунайських озер: Ялпуг, Кугурлуй, Катлабух, Китай, Сасик, Кагул, Картал, Саф'яни.

Чорне море та лікувальні грязі Куяльницького лиману створюють винятково високий рекреаційний потенціал Одещини. У пониззі великих річок (Дунай, Дністер) і лиманів, на морських узбережжях і в шельфовій зоні розташовані високоцінні й унікальні природні комплекси, водно-болотні угіддя, екосистеми, що формують високий біосферний потенціал регіону, який має національне і міжнародне значення.

В межах області близько 40 тис км² морського шельфу з глибинами від 0 до 180 м. Підземні води поширені на всій території області і залягають переважно на глибинах від 3 до 10 м від поверхні землі. Загальні запаси ґрунтових вод на Одещині обмежені і потребують суворого контролю щодо їх забору та використання.

Демографічна ситуація в Одеській області у 2015-2019 роках характеризувалась:

- скороченням чисельності наявного населення. Протягом 2015-2019 років чисельність наявного населення, яке являється природною основою відтворення робочої сили, з 2015 до 2019 роки скоротилась з 2396,5 тис осіб до 2380,3 тис осіб.
- погіршенням показників природного руху населення, які характеризувались збільшенням обсягів природного скорочення населення (з -4,7 тис осіб у 2015 році до -10,5 тис осіб у 2019 році).
- збільшенням обсягів міграційного приросту населення (з 4,6 тис осіб у 2015 році до 7,7 тис осіб у 2019 році).

	На 01.01.2015	На 01.01.2016	На 01.01.2017	На 01.01.2018	На 01.01.2019
Наявне населення, тис. осіб	2396,4	2390,3	2386,5	2383,1	2380,3
Відхилення до попереднього					
абсолютне, тис. осіб;	-0,1	-6,1	-3,8	-3,4	-2,8
відносне, відсотка;	-0,004	-0,3	-0,2	-0,14	-0,12
Кількість народжених, тис. осіб	29,5	27,4	26,4	25,2	23,1
Кількість померлих, тис. осіб	34,2	34,6	33,6	33,4	33,6
Природне скорочення, тис. осіб	-4,7	-7,2	-7,2	-8,2	-10,5
Міграційний приріст, тис. осіб	+4,6	-0,99	+3,4	+4,7	+7,7
Щільність наявного населення	71,9	71,8	71,6	71,5	71,5

Рис.1.1 – Склад чисельності наявного населення Одеської області у 2015-2019 рр.

Зміни, що відбуваються з природним рухом населення, поступово спричиняють і зміни вікового складу населення. У даний час для демографічної ситуації в Одеській області властиві 2 негативних процеси – від’ємний природний приріст та старіння населення.

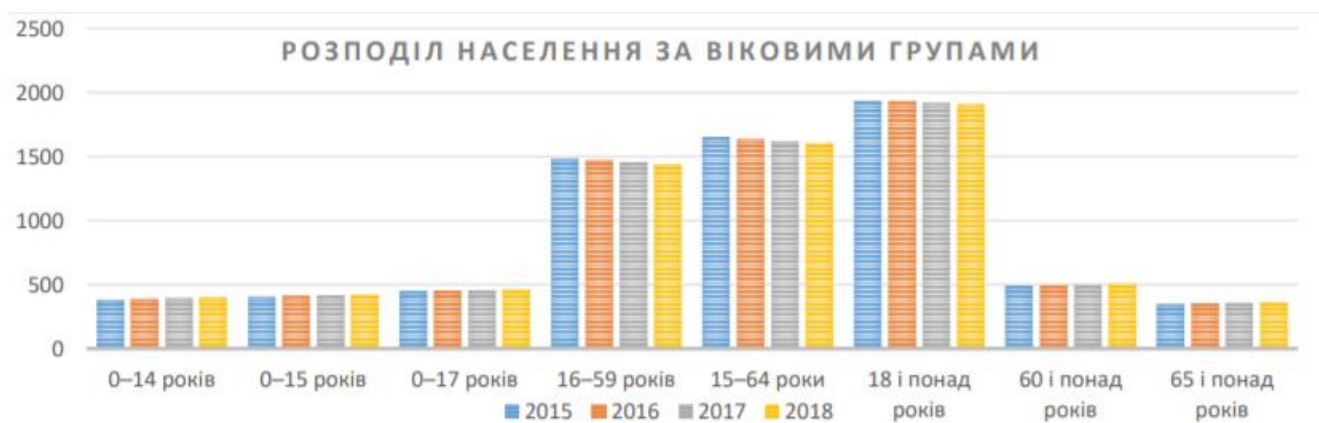


Рис.1.2 – Розподіл населення за віковими групами 2015-2018 рр.

Отже, проаналізувавши м. Одесу та Одеську область, визначили, що для будівництва обираємо місцевість по вул. Нахімова, 2А. Обрана місцевість є гарним місцем, оскільки розташовується поруч з Карантинною гаванню, чорним морем, багатьма консульствами, музеями, парками тощо.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Діяльність готелів та інших закладів для короткотермінового проживання є однією з видів діяльності, які безпосередньо, або опосередковано пов'язані із діяльністю у сфері туризму і можуть виступати у вигляді туристичних послуг, що зазначено у Національному класифікаторі України 009:2005: Класифікація видів економічної діяльності (КВЕД).

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Чорне море»	вул. Маразліївська, 1/20	-	5*	45 номерів: апартаменти 4800 грн., люкс 3200 грн., стандарт 1200 грн, стандарт покращений 1900 грн., напівлюкс 2100 грн.	Інфраструктура спа та оздоровчий центр, бар, ресторан, дитячий клуб, конференц зал, солярій, фітнес центр, сауна Послуги проживання, харчування, хімчистка, пральня, масаж	78
Міні-готель «Перлина»	вул. Канатна, 1	-	3*	20 номерів номер делюкс 1000 грн., комфорт 800 грн., покращений двомісний номер «Vincinnes» 700 грн., покращений двомісний номер «Saint	Інфраструктура кафе, парковка, бізнес центр Послуги проживання, харчування, трансфер, доставка їжі	60

				German» 700 грн., покращений двомісний номер «Saint Cloud» 700 грн., номер сімейний 900 грн., номер люкс 1100 грн.		
Готель «Orange»	вул. Грецька, 1А	-	3*	50 номерів апартаменти 1240 грн., напівлюкс 940 грн., стандарт 840 грн., класік 740 грн., класік без вікна 540 грн.	Інфраструктура кафе, конференц зал, пральня, малий зал, зал панорама, зал хмара, кімната переговорів Послуги проживання, харчування, трансфер, прокат велосипедів	65
Готель «Марлин»	Польський узвіз, 13	-	4*	40 номерів стандарт 660 грн, покращений 800 грн., дуплекс 900 грн., студіо 1200 грн., люкс 1600 грн.	Інфраструктура ресторан, конференц зал, тренажерний зал, салон краси, банкетний зал Послуги проживання, харчування пральня, хімчистка, чистка взуття, замовлення трансферу, замовлення квитків	70
Готель «il decameron»	вул. Л. Качинського, 10	-	4*	70 номерів комфортний 1200 грн., суперіор 1500 грн., номер з кухнею 1800 грн., з терасою 1800 грн., романтичний 1800 грн., престиж 220 грн.,	Інфраструктура ресторан, конференц зал «Восассіо», «Бібліотека», зали переговорів, італійський дворик Послуги проживання, харчування, трансфер	75

				пентхаус 4800 грн.		
--	--	--	--	-----------------------	--	--

Досліджуючи готелі, бачимо що всі вони з високим рівнем сервісу але не мають чогось особливого. Всі послуги, що надають конкуренти є стандартними. Тому для проектування нового готелю пропонуємо заклад 3* з гастрономічними новаціями. Готель буде повністю підлаштований під ізраїльську тему, ми пропонуємо гостям «зануритися» в стару Одесу з її двориками та пройти шляхами видатних єврейських постатей.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Туризм та готельний бізнес – сектори, які найбільше постраждали через карантин. Доходи порівняно з 2019 роком зменшились у кілька разів. Підприємства, які раніше переважно організовували зарубіжні тури, швидко перелаштовуються на український туризм.

Якщо компанії, які займаються внутрішнім туризмом, ще тримаються на плаву, то галузь в'їзного туризму не має попиту взагалі.

Одеський регіон має в наявності сприятливі природно-кліматичні умови та курортно-рекреаційні ресурси. Лікувальний профіль курортів міста та області – кліматобальнеогрязьовий. Одеська область характеризується наявністю природних лікувальних ресурсів: мінеральні води; пелоїди (лікувальні грязі), ропа лиманів та озер; морське узбережжя; природні об'єкти і комплекси зі сприятливими для лікування, оздоровлення та медичної реабілітації кліматичними умовами. Кліматичні умови області сприятливі для курортно-рекреаційної діяльності. Лікувальними водними об'єктами на території області є відомі родовища пелоїдів Куяльницького і Хаджибейського лиманів, а також родовища мінеральних вод Одеське, Куяльницьке, Чорноморське.

Станом на 2019 рік в Одеській області налічується 321 санаторно-курортний та оздоровчий заклад, які можуть прийняти понад 40 000 туристів. В число найбільш забезпечених санаторно-курортним господарством входять Білгород-Дністровський (141 одиниця), Татарбунарський (80 одиниць), Кілійський (75 одиниць) і Овідіопольський (56 одиниць) райони.

Найбільша кількість дитячих закладів оздоровлення і відпочинку зосереджена в м. Одеса (138 одиниць), м.Білгород-Дністровський (65 одиниць) та Лиманському (62 одиниці), Подільському й Саратському районах (по 52 одиниці). Решта районів Одеської області мало забезпечені санаторно-курортними закладами.

Станом на 01.01.2019 природно-заповідний фонд Одеської області складається з 123 територій і об'єктів, серед яких 16 об'єктів загальнодержавного значення і 107 об'єктів місцевого значення. Загальна площа природно-заповідних територій 150,8 тис га, або 4,57% загальної площі території Одещини.

Найбільш значущі та відомі об'єкти природно заповідного фонду:

- Дунайський біосферний заповідник - площею майже 50 тис га вважається найбільшим болотистим заповідником в Європі. Дунайська дельта – це наймолодша природна суша Європи. За багатством рослинного і тваринного світу дунайська дельта є унікальним, неповторним місцем в Європі й посідає 3 місце у світі. Частина заповідника увійшла до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.
- Нижньодністровський національний природний парк — природоохоронна територія, національний природний парк в Україні в пониззі р. Дністер, який входить в 10-ку найкращих національних природних парків України.
- Національний парк «Тузловські лимани» - розташований в межиріччі Дунаю та Дністра та являє собою групу витягнутих вздовж морського узбережжя мілководних лиманів. Всі вони відділені від моря вузьким (від 50 до 400 м) піщаним пересипом (косою), що має довжину близько 40 км. «Тузловські лимани» одне з найкращих місць для дикого морського відпочинку, б'ордвочінгу та лікування багном з лиманів. Засновано 1 січня 2010 року, площа 27 865 га.
- Розвиток курорту «Куяльник» - включає розвиток лікувально-оздоровчого туризму та інноваційних підходів до організації рекреаційної та лікувально-оздоровчої діяльності на курорті «Куяльник» та розроблений з метою створення основних функціональних складових курорту та забезпечення їх успішного функціонування, подальшого розвитку і удосконалення. Кількість

туристів за 2016-2018 роки показує динаміку зростання. У 2016 році до Одещини завітало 4,8 млн туристів, у 2017 році 5,7 млн туристів, що демонструє зростання. Кількість гостей, які завітали у регіон протягом 2018 року перевищила показник 2017 року та становить 6,2 млн туристів.

Вивчаючи всі переваги місцевості, її споживачів та конкурентів, можемо зазначити, що готель, що проектується буде розрахований на 90 номерів, що повністю задовольнить потребу споживачів в нових закладах готельного господарства та послугах нового рівня.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

В сучасних жорстких умовах ведення бізнесу на сформованому світовому ринку послуг тільки комплексне використання інноваційних рішень може допомогти забезпечити туристичному підприємству великі переваги над конкурентами і можливість його подальшого розвитку.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Критерій	Характеристика
Тип закладу	готель
Спеціалізація	-
Категорія	3*
Кількість номерів	90
Місце знаходження: <ul style="list-style-type: none"> • фактичне • знакове 	м. Одеса, вул. Нахімова, 2А біля Карантинної гавані
Форма власності	приватний
Організаційна структура управління	лінійно-функціональна
Стиль дизайну	ізраїльський стиль
Контингент споживачів	туристи
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	проведення екскурсій: «Шляхами виноробів», «Устриці Скіфії», музей коньячної справи М. Шустова, екскурсія+ майстер клас в «Музеї Шоколаду», «Одеса на смак» майстер-класи: «Ізраїльська кухня», «Ізраїльський сніданок» українсько-єврейські гуляння, трансфер, виклик невідкладної допомоги, доставка їжі в номер, організація свят, фестивалів
Інфраструктура	дегустаційна кімната, ресторан, бар, екскурсійне бюро, стоянка
Режим роботи	цілорічний
Площа земельної ділянки	4 830

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_3 \times N$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$ [11];

N – місткість готелю, місць.

$$S_d = 161 \times 30 = 4\,830\, m^2$$

Для проектування було обрано готель з гастрономічними новаціями в м. Одеса. Акцент закладу зроблено на українсько-єврейські взаємини. Готель пропонує відвідати екскурсії, майстер класи, вечірні гуляння, на яких гості зможуть прослухати багато цікавих історій та перейнятися єврейським колоритом.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

У кожного сучасного готелю своя власна організаційна структура, яка залежить від багатьох факторів, однак в готелі завжди існують основні структурні підрозділи, табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	Всі працівники служби повинні досконально володіти інформацією про готель. Знати переваги і недоліки кожного номер, ціни, розташуванням і годинник роботи служб готелю, визначні пам'ятки міста, розклад роботи транспорту, театрів і музеїв. Безпосереднім спілкуванням з гостями займається менеджер по роботі з гостями (guest relation manager). Співробітники служби прийому надають щоденні звіти: коефіцієнт завантаження, фактична ціна за номер, доходи, бронювання та ануляції. Зараз основна частина роботи з бронювання, реєстрації та звітів робиться силами програмного забезпечення.	менеджер служби, черговий адміністратор, касир, портье
Служба безпеки	Служба безпеки відповідає не тільки за безпеку самих гостей і їхнього майна, а й за репутацію готелю. Функції: 1) забезпечення безпеки гостей; 2) забезпечення безпеки майна (гостей і готелю).	охорона, швейцар, посильні
Служба номерного фонду	забезпечує обслуговування гостей в номерах, в тісній співпраці з СПіР, підтримує необхідний санітарний стан номерів і всього готелю, повідомляє в технічну службу про поломки, займається наданням побутових послуг.	покоївки, працівники пральні
Інженерно-технічна служба	Обслуговування та експлуатація інженерного обладнання: ліфтів, системи кондиціонування, опалення, водопостачання та каналізації, пожежного обладнання, електричного і газового обладнання кухні, кабельного телебачення, комп'ютерів, аудіо і відео устаткування конференц залів і т. Д.	головний інженер
служба ресторанного господарства	Забезпечує обслуговування гостей в ресторанах, кафе або барах готелю, вирішує питання з організації та обслуговування банкетів, презентацій і т.д.	хостес, офіціанти, шеф-кухар, кухарі, прибиральники
Адміністративна служба	відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, тощо.	секретар, кадровик, бухгалтер, інспектор протипожежної безпеки

Кадрова служба	Кадрова служба є функціонально допоміжним підрозділом готелю, тому що її співробітники беруть участь в створенні готельного продукту не прямо, а опосередковано.	HR
Служба організації дозвілля	організація екскурсій, майстер-класів, проведення дегустацій та гулянь	гіди, менеджер служби, робітники



Рис.3.1 – Функціональна схема готелю

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У сучасній архітектурі та обладнанні вестибюля особлива роль належить використанню в зональному розподілі площі особливостей конструкцій - підвісних стель, важких прогонів і опор, різного рівня підлоги і. Переходи з однієї функціональної зони в іншу пов'язана з інтенсивністю і фоном освітлення. Для надання інтер'єру вестибюля індивідуальної зовнішності в готелях високого рівня комфорту застосовують художні твори, твори монументально-декоративного і прикладного мистецтва, гідро об'єкти (фонтани, акваріуми), різні варіанти озеленення.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Соляні камні (декор)	-	3	546x568x760	0,93
33 свічки (декор)	-	5	30x23	-
Журнальний столик	Cesah	5	600x552x533	1,65
Кушетка з подушками	Cesah	6	1087x567x664	3,69
Гранатові дерева	-	4	345x389	0,53
Крісла гойдалки з пледами	Cesah	4	670x568x669	1,52
Стіна з водою	ТОТО	4	1230x100x2900	0,49
Всього				8,81
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка	Cesah	1	1254x559x862	0,7
33 свічки (декор)	-	5	30x23	-
Стільці	Cesah	3	366x421x711	0,46
Стелажі закриті	Cesah	2	1458x559x1850	1,63
Нетбуки	Samsung	3	212x212	-
Всього				2,79
Кімната чергового адміністратора				
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
Стелажі закриті	Cesah	2	1458x559x1850	1,63
Нетбуки	Samsung	2	212x212	-
Всього				2,6
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Унітаз	ТОТО	4	558x669x670	1,49
Умивальник	ТОТО	3	780x456x670	1,06
Стіна з водою	ТОТО	2	1230x100x2900	0,24
Пісуар	ТОТО	2	430x449x600	0,38
Столик для пелювання	Cesah	2	690x450x780	0,62
Всього				3,79
Службовий санітарно-технічний вузол				
Унітаз	ТОТО	2	558x669x670	0,74
Умивальник	ТОТО	2	780x456x670	0,71
Всього				1,45
Гардероб				
Вішалка	Cesah	2	1659x230x1780	0,76
Шафа	Cesah	2	1345x450x1760	1,21
Всього				1,97
Сейфова				
Сейфи	АероН	3	560x670x670	1,12
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3

Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
Всього				2,09
Швейцарська зона				
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
Шафа	Cesah	2	1345x450x1760	1,21
Візки	-	3	690x690x1540	1,42
Всього				3,6
Камера схову				
Стелажі	Cesah	2	1760x560x1780	1,97
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
Шафа	Cesah	2	1345x450x1760	1,21
Всього				3,85
Пост охорони				
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
Стелажі	Cesah	2	1760x560x1780	1,97
Нетбуки	Samsung	2	212x212	-
Всього				2,94

Площа приміщень готелю в стилі джапанді зазначені в 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	29,3	180
Бюро прийому і реєстрації	9,3	12
Кімната чергового адміністратора	8,6	8
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	12,6	15
Службовий санітарно-технічний вузол	4,8	6
Гардероб	6,5	9
Сейфова	6,9	6
Швейцарська зона	12	4
Камера схову	12,8	11
Пост охорони	9,8	2
Всього	112,6	253

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	180
Бюро прийому і реєстрації	12

Кімната чергового адміністратора	8,6
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	15
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	9
Сейфова	6,9
Швейцарська зона	12
Камера схову	12,8
Пост охорони	9,8
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	272,1

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Приміщення підприємства готельного господарства діляться на житлові, службові, для обслуговування і допоміжні. До житлової групи належать такі приміщення як коридори, холи, вітальні, номери всіх типів і категорій, приміщення для обслуговування на поверсі, приміщення для обслуговуючого персоналу.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3* на 90 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	2	4
Люкс, дуплекс	2	2	3	6
Номер І категорії	1	1	19	19
Номер І категорії	1	2	57	114
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	9	18
Всього			90	161

Перелік обладнання житлової групи приміщень в стилі джапанді зазначено в табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Найменування обладнання	Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Cesah	1	2345x2190x657	5,13
Тумбочка	Cesah	2	544x567x660	0,61
Пуф приліжковий	Cesah	1	569x569x679	0,32
Низькі полиці під телевизор	Cesah	1	1546x450x450	0,69

Шафа	Cesah	1	1345x450x1760	0,6
Міні-бар	Правен	1	500x444x660	0,22
Телевізор	Samsung	1	662x123	-
33 свічки (декор)	-	1	30x23	-
				7,57
Вітальня				
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
33 свічки (декор)	-	1	30x23	-
Журнальний столик	Cesah	1	600x552x533	0,33
Кушетка з подушками	Cesah	1	1087x567x664	0,61
Гранатові дерева	-	1	345x389	0,13
Крісла гойдалки з пледами	Cesah	2	670x568x669	0,76
Стіна з водою	TOTO	1	1230x100x2900	0,12
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
				2,92
Санітарний вузол основний				
Унітаз та біде	TOTO	2	558x669x670	0,74
Умивальник	TOTO	1	780x456x670	0,71
Стіна з водою	TOTO	1	1230x100x2900	0,24
Пісуар	TOTO	1	430x449x600	0,38
Столик для пелінання	Cesah	1	690x450x780	0,62
Ванна	TOTO	1	1390x1390x1800	1,93
				4,62
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз та біде	TOTO	2	558x669x670	0,74
Умивальник	TOTO	1	780x456x670	0,71
				1,45
Передпокій				
Кушетка з подушками	Cesah	1	1087x567x664	0,61
Вішалка	Cesah	1	1659x230x1780	0,38
				0,99
				17,55
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Cesah	1	2345x2190x657	5,13
Тумбочка	Cesah	2	544x567x660	0,61
Пуф приліжковий	Cesah	1	569x569x679	0,32
Низькі полиці під телевізор	Cesah	1	1546x450x450	0,69
Шафа	Cesah	1	1345x450x1760	0,6
Міні-бар	Правен	1	500x444x660	0,22
Телевізор	Samsung	1	662x123	-
33 свічки (декор)	-	1	30x23	-
				7,57

Вітальня				
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
33 свічки (декор)	-	1	30x23	-
Журнальний столик	Cesah	1	600x552x533	0,33
Кушетка з подушками	Cesah	1	1087x567x664	0,61
Гранатові дерева	-	1	345x389	0,13
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
				2,04
Санітарний вузол основний				
Унітаз та біде	TOTO	2	558x669x670	0,74
Умивальник	TOTO	1	780x456x670	0,71
Столик для пелинання	Cesah	1	690x450x780	0,62
Ванна	TOTO	1	1390x1390x1800	1,93
				4
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз та біде	TOTO	2	558x669x670	0,74
Умивальник	TOTO	1	780x456x670	0,71
				1,45
Передпокій				
Кушетка з подушками	Cesah	1	1087x567x664	0,61
Вішалка	Cesah	1	1659x230x1780	0,38
				0,99
				16,05
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Cesah	1	2345x1190x657	2,79
Тумбочка	Cesah	1	544x567x660	0,3
Шафа	Cesah	1	1345x450x1760	0,6
Міні-бар	Правен	1	500x444x660	0,22
Телевізор	Samsung	1	662x123	-
33 свічки (декор)	-	1	30x23	-
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
				4,88
Санітарний вузол				
Унітаз та біде	TOTO	2	558x669x670	0,74
Умивальник	TOTO	1	780x456x670	0,71
Ванна	TOTO	1	1390x1390x1800	1,93
				3,38
Передпокій				
Кушетка з подушками	Cesah	1	1087x567x664	0,61
Вішалка	Cesah	1	1659x230x1780	0,38
				0,99
				9,25

Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Cesah	1	2345x2190x657	5,13
Тумбочка	Cesah	2	544x567x660	0,61
Шафа	Cesah	1	1345x450x1760	0,6
Міні-бар	Правен	1	500x444x660	0,22
Телевізор	Samsung	1	662x123	-
33 свічки (декор)	-	1	30x23	-
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
				7,53
Санітарний вузол				
Унітаз та біде	TOTO	2	558x669x670	0,74
Умивальник	TOTO	1	780x456x670	0,71
Ванна	TOTO	1	1390x1390x1800	1,93
				3,38
Передпокій				
Кушетка з подушками	Cesah	1	1087x567x664	0,61
Вішалка	Cesah	1	1659x230x1780	0,38
				0,99
				11,9
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Cesah	2	2345x1190x657	5,58
Тумбочка	Cesah	2	544x567x660	0,61
Шафа	Cesah	1	1345x450x1760	0,6
Міні-бар	Правен	1	500x444x660	0,22
Телевізор	Samsung	1	662x123	-
33 свічки (декор)	-	1	30x23	-
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
				7,98
Санітарний вузол				
Унітаз та біде	TOTO	2	558x669x670	0,74
Умивальник	TOTO	1	780x456x670	0,71
Ванна	TOTO	1	1390x1390x1800	1,93
				3,38
Передпокій				
Кушетка з подушками	Cesah	1	1087x567x664	0,61
Вішалка	Cesah	1	1659x230x1780	0,38
				0,99
				12,35

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3* на 90 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	35	15,4	4,8	3,3	58,5
Люкс	32,1	13,3	4,8	3,3	53,5
Номер I категорії (одномісні)	16,3	11,2	-	3,3	30,8
Номер I категорії (двомісні)	25,1	11,2	-	3,3	39,6
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	26,6	11,2	-	3,3	41,1

Також розраховуємо обладнання для приміщень поповерхового обслуговування, що також виконаний в стилі джапанді.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Соляні камні (декор)	-	1	546x568x760	0,31
33 свічки (декор)	-	2	30x23	-
Журнальний столик	Cesah	2	600x552x533	0,66
Кушетка з подушками	Cesah	1	1087x567x664	0,61
Гранатові дерева	-	2	345x389	0,26
Крісла гойдалки з пледами	Cesah	4	670x568x669	1,52
Стіна з водою	TOTO	1	1230x100x2900	0,12
				3,48
Кімната чергового персоналу				
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,678
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
Шафа	Cesah	2	1345x450x1760	1,21
				2,18
Комора брудної білизни				
Шафа	Cesah	2	1345x450x1760	1,21
Стелажі	Cesah	2	1760x560x1780	1,97
				3,18
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Cesah	2	1345x450x1760	1,21
Стелажі	Cesah	2	1760x560x1780	1,97
				3,18
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	3	690x690x1540	1,42
Шафа	Cesah	2	1345x450x1760	1,21

				2,63
Службовий санітарно-технічний вузол				
Унітаз	ТОТО	2	558x669x670	0,74
Умивальник	ТОТО	1	780x456x670	0,71
				1,45
Сервізна				
Стелажі	Cesah	2	1760x560x1780	1,97
Візки	-	2	690x690x1540	0,95
				2,92

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Хол	11,6	30
Кімната чергового персоналу	7,2	10
Комора брудної білизни	10,6	8
Комора прибирального інвентаря	10,6	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,7	10
Службовий санітарно-технічний вузол	4,8	4
Сервізна	9,7	8

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни з білизнопроводом	10,6
Комора прибирального інвентаря	10,6
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Службовий санітарно-технічний вузол	4,8
Сервізна	9,7

Приміщення поповерхового обслуговування розташовуватимуться на 6-ти поверхах готелю, і включатимуть приміщення, що перераховані в табл.3.10.

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Оскільки сучасний Ізраїль створений іммігрантами з багатьох країн світу, то ізраїльська кухня - симбіоз смакових пристрастей представників різних культур і народів. У ній поєднуються ашкеназька кухня вихідців зі Східної Європи і сефардська кухня євреїв Близького сходу, Іспанії та країн Середземномор'я; марокканська і індійська, російська і українська, арабська і китайська, японська та американська, еменська і узбецька кухні.

У ній використовується велика кількість овочів і фруктів, оливкової олії, риби, зелені і бобових. Разом з цим, ізраїльська кухня більш різноманітна і в ній поєднуються страви як ашкеназської, так і сефардської традиційної кухні (існують і загальні для ашкеназі і сефардів страви, як, наприклад, чолнт). Поєднання європейської та арабської культур в Ізраїлі вплинуло і на смакові звички і кухню ізраїльтян.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	120	гості готелю та всі хто проживають	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	єврейська (одеська)	з 7 до 23 години
Бар при вестибюлі	Перший	16	гості готелю та всі хто проживають	«a la carte»	барменами	єврейська (одеська)	з 11 до 22 години
Їдальня для персоналу	-	25	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 6 до 24 години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Вплив на ізраїльську кухню надає іудаїзм, з чіткими законами кашрута і забою м'яса. Роки «режиму аскетизму» також позначилися на ізраїльській кухні.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Хала з начинкою з копченого лосося, маскарпоне, кропа та огірка	20/10/5/2/5
згідно ТК	Бейгл з сиром та беконом	20/10/10
згідно ТК	Гости з хумусом, руколою та адигейським сиром	25/5/5/5
згідно ТК	Оселедець по-ізраїльські (філе оселедця, цибуля, оцет, цукор, часник, лавровий лист, гвоздика, мелена кориця)	45
згідно ТК	Ізраїльський салат з оселедцем (макарони, оселедець, цибуля, біле сухе вино, бренді, буряк)	40
згідно ТК	Салат з баклажанів, з кропом та часником (баклажани, оливкова олія, перець, часник, кріп, оцет, цукор)	50
згідно ТК	Пастрома з курки (куряче філе, соєвий соус, мелена паприка, мускатний горіх, часник, каррі)	45
згідно ТК	Яйця фаршировані форшмаком (вершкове масло, філе оселедця, цибуля, яйця, рослинна олія, антоновські яблука, зелень)	40
згідно ТК	Сирна нарізка ізраїльських сирів (Гвина мутехет, Цфатіт, Халумі)	10/10/10
	Вершки «Млековіта»	10
	Масло вершкове «Млековіта»	20
Гарячі страви		
згідно ТК	Щучка з овочами (цибуля, морква, перець, сіль, щука)	45
згідно ТК	Куряче філе з імбирним оцтом (цукор, куряче філе, виноградна олія, часник, чилі, імбир, рисовий оцет, соєвий соус, кунжутна олія)	40
згідно ТК	Срусалимська кадафа з сиром к/м (кус-кус, мед, сир к/м, вершкове масло, яйця, фісташки, лимонний сік, мелена кориця)	45
згідно ТК	Цимес з яблук з рисом (рис, яблука, родзинки, вершкове масло, цукор, лимон, сіль)	40
згідно ТК	Картопляні оладки латкес з яблучним соусом (картопля, яйця, цибуля, борошно, сметана, рослинна олія, яблука, вода, лимон, сіль)	40
згідно ТК	Шакшуша з прянощами (цибуля, перець, чилі, часник, помідори, кмин, куркума, яйця)	35
згідно ТК	Зелена шакшука (яйця, щавель, кінза, кріп, бринза, чилі, часник, рослинна олія, сіль)	40
згідно ТК	Ячня в помідорі (помідор, яйця, сир, зелень, мелений перець)	45
згідно ТК	Ячня-бовтанка з червоним перцем (яйця, молоко, вершкове масло, мелений червоний перець)	40
згідно ТК	Сирний кугель (сир к/м 18%, сметана, молоко, цукор, яйця, родзинки, кукурудзяні пластівці, кориця, вершкове масло)	45
Солодкі страви		

згідно ТК	Яблука з родзинками (родзинки, зелені яблука, грецькі горіхи, кунжут, кориця)	35
згідно ТК	Фруктовий мармелад (цукор, яблука)	30
згідно ТК	Рулет з малиною (яйця, кукурудзяний крохмаль, ванілін, цукор, сир к/м, малина)	30
згідно ТК	Шоколадні цукерки (цукор, молоко, какао, вершкове масло)	35
Напої		
згідно ТК	Чай з м'ятою та базиліком з імбиром та шипшиною зелений з малиною чорний з суницею	250
згідно ТК	Кава: еспресо американо з / без молока капучино латте	30 120/20 150 250
згідно ТК	Мандариново-кедровий смузі (мандарини, зелені яблука, кедрові горіхи, пекан, ягоди годжі, вода)	250
згідно ТК	Кавуновий коктейль	250
згідно ТК	Банановий лимонад	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Сирний пиріг з вершковим кремом (вершкове масло, сіль, печиво, сир к/м 18%, вершковий сир, ванільний екстракт, яйця, сметана, кукурудзяне борошно, цукор)	50
	Мигдальний бісквіт (мелений мигдаль, борошно з маці, цукор, рослинна олія, яйця, ванільний екстракт, мигдальна есенція, бренді, цукрова пудра)	45
	Банановий торт зі сметанним кремом (яйця, кефір, борошно, сметана, цукор, банани)	40
	Яечний хліб Хала (борошно, цукор, сіль, вершкове масло, вода, дріжджі, мак, яйця)	20
	Хліб піта (борошно, сіль, оливкова олія, дріжджі, вода)	20

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Форшмак з мацою (філе оселедця, яйця, хліб, зелені яблука, оцет, цибуля, петрушка, маца)	150
згідно ТК	Мухаммара (оливкова олія, цукор, кмин, лимон, часник, грецькі горіхи, бальзамічний оцет, чилі, перець, хліб)	150
згідно ТК	Єврейські пиріжки гоменташ (борошно, груша, кориця, розпушувач, цукор, ваніль, вода, яйця, рослинна олія)	90
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Фарширований карп (карп, білий хліб, цибуля, буряк, морква, оливкова олія, цибулеве лушпиння, сіль, перець)	175
згідно ТК	Салат «Форшмак» (філе оселедця, яйця, гірчиця, оцет, рослинна олія, яблука, цибуля, картопля, молоко)	170

згідно ТК	Єврейський салат (перець, куряче філе, хрін, майонез, петрушка)	175
згідно ТК	Єврейський морквяний салат (морква, зелена цибуля, зацукровані горіхи пекан, рослинна олія, яблучний оцет, цукор, часник, французька гірчиця, сіль, мелений перець)	180
згідно ТК	Салат з баклажанів, з кропом та часником (баклажани, оливкова олія, перець, часник, кріп, оцет, цукор)	175
згідно ТК	Хумус зі шпинату (нут, тахіні, оливкова олія, лимон, часник, кінза, шпинат)	150
згідно ТК	Пастрома з курки (куряче філе, соєвий соус, мелена паприка, мускатний горіх, часник, каррі)	150
згідно ТК	Сирна нарізка ізраїльських сирів (Гвина мутехет, Цфатіт, Халумі)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Смажена хамса (хамса, борошно, сіль, мелений чорний перець, рослинна олія, лимон)	75
згідно ТК	Латкес (картопля, пастернак, шніт-цибуля, яйця, кукурудзяний крохмаль, вершкове масло, рослинна олія, сметана)	80
згідно ТК	Бабагануш з кунжутом (баклажани, часник, кунжут, лимон, петрушка)	80
згідно ТК	Оладки з маці та сиру чеддер (вода, маца, яйця, сир чеддер)	80
Перші страви		
згідно ТК	Прозорий курячий бульйон (вода, кориця, петрушка, морква, цибуля, сіль)	250
згідно ТК	Суп з мускатного гарбуза та куркуми (оливкова олія, цибуля, овочевий бульйон, мускатний гарбуз, морква, куркума, кокосове молоко, цукіні, насіння гарбуза)	250
згідно ТК	Суп з ерусалимських артишоків (вершкове масло, цибуля, цибуля-порей, селера, часник, топінамбур, картопля, мускатний горіх, молоко, курячий бульйон, шніт-цибуля)	250
Другі страви		
згідно ТК	Рибне філе в пивному клярі з васабі, картоплею та соусом тар-тар (салака, борошно, пиво, васабі, сіль, мелений перець, рослинна олія, картопля, вершкове масло, корнішони, мариновані каперси, цибуля-шалот, лимон)	120/120/20
згідно ТК	Гефілте фіш (короп, цибуля, морква, яйця, хліб, молоко, рослинна олія, вершкове масло, лавровий лист, чорний перець мелений)	250
згідно ТК	Форель з тушкованими овочами (форель, лимонний сік, базилік, перець, броколі, тосканська капуста, кабачки, морква, кисло-солодкий соус)	120/120
згідно ТК	Доро ват (цибуля, рослинна олія, часник, імбир, консервовані помідори, куряче філе, кардамон, куркума, кориця, гвоздика, мускатний горіх, кайєнський перець, яйця, кінза)	240
згідно ТК	Куряче філе з цвітною капустою (філе куряче, цибуля, цвітна капуста, панірувальні сухарі, каррі, сіль)	125/120
згідно ТК	Ніжні курячі котлети з птимом (філе куряче, цибуля, білий хліб, вершки, кріп, вершкове масло, оливкова олія, огірки, кус-кус)	125/125

згідно ТК	Кисло-солодке печеня (картопля, кошерна яловичина, чорнослив, цибуля, морква, сіль, рослинна олія, мелений перець)	240
згідно ТК	Баранина по-сефардські (бараняча лопатка, цибуля, рослинна олія, кмин, кайеннський перець, кориця, часник, імбир, мускатний горіх, чорнослив, курага, фініки, кінза, сіль)	255
згідно ТК	Тушкована сочевиця (цибуля, сочевиця, лавровий лист, часник, оливкова олія, білий хліб, помідори, паприка, сіль)	170
згідно ТК	Фарфалле з в'яленою ікрою та помідорами (оливкова олія, паста фарфалле, кмин, петрушка, естрагон, помідори, часник, в'ялена ікра, цибуля, сіль, мелений перець)	160
згідно ТК	Запіканка з броколі (яйця, сир «Грав'єра», вершкове масло, сіль, броколі)	175
Солодкі страви		
згідно ТК	Брауні на Песах (вершкове масло, цукор, гіркий шоколад, яйця, мигдаль)	120
згідно ТК	Гарячий шоколадний пудинг з тахіні (яйця, тахіні, чорний шоколад, цукор мусковадо, молочний шоколад)	125
згідно ТК	Харосет з абрикосами, фініками та фісташками (мигдаль, курага, фісташки, фініки, шеррі, цедра апельсина, мелена кориця, кайеннський перець, мелений кардамон)	115
згідно ТК	Солодка тортілья з полуницею, ожиною та малиною (аніс, вершки, цукор, вершкове масло, тортілья, гвоздика, полуниця, ожина, малина, коньяк, кориця, цукрова пудра, мелений кардамон)	110
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай з м'ятою та базиліком з імбиром та шипшиною зелений з малиною чорний з суницею	250
згідно ТК	Кава: еспreso американо з / без молока капучино латте	30 120/20 150 250
Холодні напої		
згідно ТК	Мандариново-кедровий смузі (мандарини, зелені яблука, кедрові горіхи, пекан, ягоди годжі, вода)	250
згідно ТК	Кавуновий коктейль	250
згідно ТК	Банановий лимонад	250
згідно ТК	Гранатовий сік	250
Хліб, хлібобулочки та борошняні кондитерські вироби		
	Хала (дріжджі, борошно, вода, яйця, рослинна олія, квітковий мед)	120
	Кекс з семоли, кокосового горіха та мармеладу (борошно семола, апельсиновий сік, апельсиновий маринад, яйця, цедра апельсина, цукор, кокосова стружка, борошно, мелений мигдаль, грецький йогурт)	115

	Бісквіт з анісом, мигдалем та фундуком (аніс, борошно, мигдаль, фундук, анісовий лікер, вершкове масло, яйця, цукор)	125
	Шарлотка (зелені та червоні яблука, борошно, яйця, цукор, кориця, сіль)	120
	Ячний хліб Хала (борошно, цукор, сіль, вершкове масло, вода, дріжджі, мак, яйця)	50
	Хліб піта (борошно, сіль, оливкова олія, дріжджі, вода)	50

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
«AVIV 613», 40% об. Ізраїль	0,05
«Keglevich Lemon», 23% об. Ізраїль	0,05
«Кармель», 40% об. Ізраїль	0,05
Вина	
«С» Blanc du Castel, Judean Hills, 13% біле, сухе, Ізраїль	0,1
«La Vie» Blanc du Castel, 12% біле, сухе, Ізраїль	0,1
Barkan, Semillon Monfort, 11% біле, напівсухе, Ізраїль	0,1
Barkan, «Classic» Emerald Riesling, 12,5% біле напівсухе, Ізраїль	0,1
Domaine du Castel, «Rose du Castel», 12,5% об. рожеве, сухе, Ізраїль	0,1
«Shimshon Gold» Syrah, 14,5% червоне, сухе, Ізраїль	0,1
Golan Heights, «Golan» Sion Creek Red, червоне, сухе, 14,5%, Ізраїль	0,1
Tabor, Adama Merlot, 14,5% кошерне, сухе, Ізраїль	0,1
Barkan, «Kinor» Sacramental, 11,5% об. червоне, солодке, Ізраїль	0,1
Ігристі вина	
Golan Heights, «Yarden» Blanc de Blancs Brut, 11,5% об. сухе, біле, брют, Ізраїль	0,75
Golan Heights, «Yarden» Brut Rose, 12% об. рожеве, сухе, брют Ізраїль	0,75
Ром	
«Abuelo» Anejo 7 Anos, 40% об. Панама	0,05
«Rum Nation», Panama 40% об. Панама	0,05
«Abuelo» Centuria, 40% об. Панама	0,05
Віскі	
Single Malt Whisky -кошерний, одно солодовий віскі, 40% об. Ізраїль	0,05
Golani, Sour Mash Two Grain Israeli Whisky, кошерний, одно солодовий віскі, 40% об. Ізраїль	0,05
Пиво	
Dancing Camel – кошерне пиво, 5,5% об. світле Ізраїль	0,5
Jem's Beer Factory – кошерне пиво, темний лагер, 7,6% об. Ізраїль	0,5
LiBira – кошерне пиво, темне, 6,2% об. Ізраїль	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Вода мінеральна «Watergen» газована / не газована	0,5
Вода мінеральна «Fluere» газована / не газована	0,5
Вода мінеральна «Ogo oxigen» газована / не газована	0,5
Вода мінеральна сильно газована «Sprite», «Fanta»	0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
Алкогольні вироби		
	«AVIV 613», 40% об. Ізраїль	0,05
	«Keglevich Lemon», 23% об. Ізраїль	0,05
	«Кармель», 40% об. Ізраїль	0,05
	«С» Blanc du Castel, Judean Hills, 13% біле, сухе, Ізраїль	0,1
	«La Vie» Blanc du Castel, 12% біле, сухе, Ізраїль	0,1
	Barkan, Semillon Monfort, 11% біле, напівсухе, Ізраїль	0,1
	Barkan, «Classic» Emerald Riesling, 12,5% біле напівсухе, Ізраїль	0,1
	Domaine du Castel, «Rose du Castel», 12,5% об. рожеве, сухе, Ізраїль	0,1
	«Shimshon Gold» Syrah, 14,5% червоне, сухе, Ізраїль	0,1
	Golan Heights, «Golan» Sion Creek Red, червоне, сухе, 14,5%, Ізраїль	0,1
	Tabor, Adama Merlot, 14,5% кошерне, сухе, Ізраїль	0,1
	Barkan, «Kinor» Sacramental, 11,5% об. червоне, солодке, Ізраїль	0,1
	Golan Heights, «Yarden» Blanc de Blancs Brut, 11,5% об. сухе, біле, брют, Ізраїль	0,75
	Golan Heights, «Yarden» Brut Rose, 12% об. рожеве, сухе, брют Ізраїль	0,75
	«Abuelo» Anejo 7 Anos, 40% об. Панама	0,05
	«Rum Nation», Panama 40% об. Панама	0,05
	«Abuelo» Centuria, 40% об. Панама	0,05
	Single Malt Whisky -кошерний, одно солодовий віскі, 40% об. Ізраїль	0,05
	Golani, Sour Mash Two Grain Israeli Whisky, кошерний, одно солодовий віскі, 40% об. Ізраїль	0,05
	Dancing Camel – кошерне пиво, 5,5% об. світле Ізраїль	0,5
	Jem's Beer Factory – кошерне пиво, темний лагер, 7,6% об. Ізраїль	0,5
	LiBira – кошерне пиво, темне, 6,2% об. Ізраїль	0,5
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай з м'ятою та базиліком з імбиром та шипшиною зелений з малиною чорний з суницею	250
згідно ТК	Кава: еспreso американо з / без молока капучино латте	30 120/20 150 250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Фарширований карп (карп, білий хліб, цибуля, буряк, морква, оливкова олія, цибулеве лушпиння, сіль, перець)	175

згідно ТК	Салат «Форшмак» (філе оселедця, яйця, гірчиця, оцет, рослинна олія, яблука, цибуля, картопля, молоко)	170
згідно ТК	Єврейський салат (перець, куряче філе, хрін, майонез, петрушка)	175
згідно ТК	Єврейський морквяний салат (морква, зелена цибуля, зацукровані горіхи пекан, рослинна олія, яблучний оцет, цукор, часник, французька гірчиця, сіль, мелений перець)	180
згідно ТК	Салат з баклажанів, з кропом та часником (баклажани, оливкова олія, перець, часник, кріп, оцет, цукор)	175
згідно ТК	Хумус зі шпинату (нут, тахіні, оливкова олія, лимон, часник, кінза, шпинат)	150
згідно ТК	Пастрома з курки (куряче філе, соєвий соус, мелена паприка, мускатний горіх, часник, каррі)	150
згідно ТК	Сирна нарізка ізраїльських сирів (Гвина мутехет, Цфатіт, Халумі)	50/50/50
Солодкі страви		
згідно ТК	Брауні на Песах (вершкове масло, цукор, гіркий шоколад, яйця, мигдаль)	120
згідно ТК	Гарячий шоколадний пудинг з тахіні (яйця, тахіні, чорний шоколад, цукор мусковадо, молочний шоколад)	125
згідно ТК	Харосет з абрикосами, фініками та фісташками (мигдаль, курага, фісташки, фініки, шеррі, цедра апельсина, мелена кориця, кайенський перець, мелений кардамон)	115
згідно ТК	Солодка тортілья з полуницею, ожиною та малиною (аніс, вершки, цукор, вершкове масло, тортілья, гвоздика, полуниця, ожина, малина, коньяк, кориця, цукрова пудра, мелений кардамон)	110
Холодні напої		
згідно ТК	Мандариново-кедровий смузі (мандарини, зелені яблука, кедрові горіхи, пекан, ягоди годжі, вода)	250
згідно ТК	Кавуновий коктейль	250
згідно ТК	Банановий лимонад	250
згідно ТК	Гранатовий сік	250
Хліб, хлібобулочки та борошняні кондитерські вироби		
	Хала (дріжджі, борошно, вода, яйця, рослинна олія, квітковий мед)	120
	Кекс з семоли, кокосового горіха та мармеладу (борошно семола, апельсиновий сік, апельсиновий маринад, яйця, цедра апельсина, цукор, кокосова стружка, борошно, мелений мигдаль, грецький йогурт)	115
	Бісквіт з анісом, мигдалем та фундуком (аніс, борошно, мигдаль, фундук, анісовий лікер, вершкове масло, яйця, цукор)	125
	Шарлотка (зелені та червоні яблука, борошно, яйця, цукор, кориця, сіль)	120
	Сирний пиріг з вершковим кремом (вершкове масло, сіль, печиво, сир к/м 18%, вершковий сир, ванільний екстракт, яйця, сметана, кукурудзяне борошно, цукор)	50

	Мигдальний бісквіт (мелений мигдаль, борошно з маці, цукор, рослинна олія, яйця, ванільний екстракт, мигдальна есенція, бренді, цукрова пудра)	45
	Банановий торт зі сметанним кремом (яйця, кефір, борошно, сметана, цукор, банани)	40

Далі визначаємо графік завантаженості зали ресторану ізраїльської кухні на 120 місць, табл.3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 120 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ³⁰	сніданок для мешканців готелю		161
10 ³⁰ - 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	72
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	1,5	50	90
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	126
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	108
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	90
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	54
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	72
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	50
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	100	72
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	80	58
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	70	50
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,6	60	43
Всього відвідувачів за день			885
Денна оборотність місця, раз			7,3

$$N_{\text{стр}} = 161 \times 7 + 885 \times 3,5 = 1127 + 3098 = 4\ 225 \text{ шт.}$$

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.	
	від загальної к-кості	від даної групи		
Холодні страви та закуски	30		338	
рибні		25		85
м'ясні		30		101
овочеві		25		85
молоко та кисломолочні продукти		20		67
Гарячі страви	50		564	
м'ясні, рибні		20		113
овочеві		25		141
круп'яні		25		141
яєчні, сирні		30	169	
Солодкі страви	20		225	

Всього	100		1127
---------------	------------	--	-------------

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	465
Холодні страви та закуски	30		929
рибні		25	232
м'ясні		30	279
салати		35	325
кисломолочні продукти		10	93
Гарячі закуски	5	100	155
Супи	10		310
прозорі		30	93
холодні		70	217
Другі гарячі страви	30		929
рибні		15	140
м'ясні		65	603
овочеві		10	93
круп'яні		10	93
Солодкі страви	10		310
Всього	100		3098

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 161 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	40
Холодні напої:	л	0,25	40
власного виробництва		0,25	40
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	16
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	113

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 885 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	44
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	44
мінеральна вода		0,08	71
власного виробництва		0,1	89

Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
яєчний хліб		0,05	44
хліб піта		0,05	44
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	443
Вино-горілчані вироби	л	0,1	89
Пиво	л	0,025	22

Визначивши кількість страв за типами, підставляємо дані значення в меню та вираховуємо, табл.3.21-3.23.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Хала з начинкою з копченого лосося, маскарпоне, кропа та огірка	45	20/10/5/2/5
згідно ТК	Бейгл з сиром та беконом	51	20/10/10
згідно ТК	Тости з хумусом, руколою та адигейським сиром	32	25/5/5/5
згідно ТК	Оселедець по-ізраїльські (філе оселедця, цибуля, оцет, цукор, часник, лавровий лист, гвоздика, мелена кориця)	40	45
згідно ТК	Ізраїльський салат з оселедцем (макарони, оселедець, цибуля, біле сухе вино, бренді, буряк)	25	40
згідно ТК	Салат з баклажанів, з кропом та часником (баклажани, оливкова олія, перець, часник, кріп, оцет, цукор)	28	50
згідно ТК	Пастрома з курки (куряче філе, соєвий соус, мелена паприка, мускатний горіх, часник, каррі)	50	45
згідно ТК	Яйця фаршировані форшмаком (вершкове масло, філе оселедця, цибуля, яйця, рослинна олія, антоновські яблука, зелень)	27	40
згідно ТК	Сирна нарізка ізраїльських сирів (Гвина мутехет, Цфатіт, Халумі)	15	10/10/10
	Вершки «Млековіта»	12	10
	Масло вершкове «Млековіта»	13	20
Гарячі страви			
згідно ТК	Щучка з овочами (цибуля, морква, перець, сіль, щука)	65	45
згідно ТК	Куряче філе з імбирним оцтом (цукор, куряче філе, виноградна олія, часник, чилі, імбир, рисовий оцет, соєвий соус, кунжутна олія)	48	40
згідно ТК	Єрусалимська кадафа з сиром к/м (кус-кус, мед, сир к/м, вершкове масло, яйця, фісташки, лимонний сік, мелена кориця)	59	45
згідно ТК	Цимес з яблук з рисом (рис, яблука, родзинки, вершкове масло, цукор, лимон, сіль)	82	40
згідно ТК	Картопляні оладки латкес з яблучним соусом (картопля, яйця, цибуля, борошно, сметана, рослинна олія, яблука, вода, лимон, сіль)	141	40

згідно ТК	Шакшуша з прянощами (цибуля, перець, чилі, часник, помідори, кмин, куркума, яйця)	35	35
згідно ТК	Зелена шакшука (яйця, щавель, кінза, кріп, бринза, чилі, часник, рослинна олія, сіль)	48	40
згідно ТК	Ячня в помідорі (помідор, яйця, сир, зелень, мелений перець)	44	45
згідно ТК	Ячня-бовтанка з червоним перцем (яйця, молоко, вершкове масло, мелений червоний перець)	20	40
згідно ТК	Сирний кугель (сир к/м 18%, сметана, молоко, цукор, яйця, родзинки, кукурудзяні пластівці, кориця, вершкове масло)	22	45
Солодкі страви			
згідно ТК	Яблука з родзинками (родзинки, зелені яблука, грецькі горіхи, кунжут, кориця)	52	35
згідно ТК	Фруктовий мармелад (цукор, яблука)	61	30
згідно ТК	Рулет з малиною (яйця, кукурудзяний крохмаль, ванілін, цукор, сир к/м, малина)	44	30
згідно ТК	Шоколадні цукерки (цукор, молоко, какао, вершкове масло)	68	35
Напої			
згідно ТК	Чай з м'ятою та базиліком з імбиром та шипшиною зелений з малиною чорний з суницею	22	250
згідно ТК	Кава: еспресо американо з / без молока капучино латте	18	30 120/20 150 250
згідно ТК	Мандариново-кедровий смузі (мандарини, зелені яблука, кедрові горіхи, пекан, ягоди годжі, вода)	15	250
згідно ТК	Кавуновий коктейль	16	250
згідно ТК	Банановий лимонад	9	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Сирний пиріг з вершковим кремом (вершкове масло, сіль, печиво, сир к/м 18%, вершковий сир, ванільний екстракт, яйця, сметана, кукурудзяне борошно, цукор)	48	50
	Мигдальний бісквіт (мелений мигдаль, борошно з маці, цукор, рослинна олія, яйця, ванільний екстракт, мигдальна есенція, бренді, цукрова пудра)	31	45
	Банановий торт зі сметанним кремом (яйця, кефір, борошно, сметана, цукор, банани)	34	40
	Ячний хліб Хала (борошно, цукор, сіль, вершкове масло, вода, дріжджі, мак, яйця)	9	20
	Хліб піта (борошно, сіль, оливкова олія, дріжджі, вода)	7	20

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 120
місць**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви			
згідно ТК	Форшмак з мацою (філе оселедця, яйця, хліб, зелені яблука, оцет, цибуля, петрушка, маца)	128	150
згідно ТК	Мухаммара (оливкова олія, цукор, кмин, лимон, часник, грецькі горіхи, бальзамічний оцет, чилі, перець, хліб)	136	150
згідно ТК	Єврейські пиріжки гоменташ (борошно, груша, кориця, розпушувач, цукор, ваніль, вода, яйця, рослинна олія)	201	90
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Фарширований карп (карп, білий хліб, цибуля, буряк, морква, оливкова олія, цибулеве лушпиння, сіль, перець)	232	175
згідно ТК	Салат «Форшмак» (філе оселедця, яйця, гірчиця, оцет, рослинна олія, яблука, цибуля, картопля, молоко)	55	170
згідно ТК	Єврейський салат (перець, куряче філе, хрін, майонез, петрушка)	46	175
згідно ТК	Єврейський морквяний салат (морква, зелена цибуля, зацукровані горіхи пекан, рослинна олія, яблучний оцет, цукор, часник, французька гірчиця, сіль, мелений перець)	39	180
згідно ТК	Салат з баклажанів, з кропом та часником (баклажани, оливкова олія, перець, часник, кріп, оцет, цукор)	45	175
згідно ТК	Хумус зі шпинату (нут, тахіні, оливкова олія, лимон, часник, кінза, шпинат)	140	150
згідно ТК	Пастрома з курки (куряче філе, соєвий соус, мелена паприка, мускатний горіх, часник, каррі)	279	150
згідно ТК	Сирна нарізка ізраїльських сирів (Гвина мутехет, Цфатіт, Халумі)	93	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	Смажена хамса (хамса, борошно, сіль, мелений чорний перець, рослинна олія, лимон)	55	75
згідно ТК	Латкес (картопля, пастернак, шніт-цибуля, яйця, кукурудзяний крохмаль, вершкове масло, рослинна олія, сметана)	42	80
згідно ТК	Бабагануш з кунжутом (баклажани, часник, кунжут, лимон, петрушка)	28	80
згідно ТК	Оладки з маці та сиру чеддер (вода, маца, яйця, сир чеддер)	30	80
Перші страви			
згідно ТК	Прозорий курячий бульйон (вода, кориця, петрушка, морква, цибуля, сіль)	93	250

згідно ТК	Суп з мускатного гарбуза та куркуми (оливкова олія, цибуля, овочевий бульйон, мускатний гарбуз, морква, куркума, кокосове молоко, цукіні, насіння гарбуза)	117	250
згідно ТК	Суп з ерусалимських артишоків (вершкове масло, цибуля, цибуля-порей, селера, часник, топінамбур, картопля, мускатний горіх, молоко, курячий бульйон, шніт-цибуля)	100	250
Другі страви			
згідно ТК	Рибне філе в пивному клярі з васабі, картоплею та соусом тар-тар (салака, борошно, пиво, васабі, сіль, мелений перець, рослинна олія, картопля, вершкове масло, корнішони, мариновані каперси, цибуля-шалот, лимон)	56	120/120/20
згідно ТК	Гефілте фіш (короп, цибуля, морква, яйця, хліб, молоко, рослинна олія, вершкове масло, лавровий лист, чорний перець мелений)	59	250
згідно ТК	Форель з тушкованими овочами (форель, лимонний сік, базилік, перець, броколі, тосканська капуста, кабачки, морква, кисло-солодкий соус)	25	120/120
згідно ТК	Доро ват (цибуля, рослинна олія, часник, імбир, консервовані помідори, куряче філе, кардамон, куркума, кориця, гвоздика, мускатний горіх, кайєннський перець, яйця, кінза)	122	240
згідно ТК	Куряче філе з цвітною капустою (філе куряче, цибуля, цвітна капуста, панірувальні сухарі, каррі, сіль)	138	125/120
згідно ТК	Ніжні курячі котлети з птмом (філе куряче, цибуля, білий хліб, вершки, кріп, вершкове масло, оливкова олія, огірки, кус-кус)	110	125/125
згідно ТК	Кисло-солодке печеня (картопля, кошерна яловичина, чорнослив, цибуля, морква, сіль, рослинна олія, мелений перець)	94	240
згідно ТК	Баранина по-сефардські (бараняча лопатка, цибуля, рослинна олія, кмін, кайєннський перець, кориця, часник, імбир, мускатний горіх, чорнослив, курага, фініки, кінза, сіль)	139	255
згідно ТК	Тушкована сочевиця (цибуля, сочевиця, лавровий лист, часник, оливкова олія, білий хліб, помідори, паприка, сіль)	43	170
згідно ТК	Фарфалле з в'яленою ікрою та помідорами (оливкова олія, паста фарфалле, кмін, петрушка, естрагон, помідори, часник, в'ялена ікра, цибуля, сіль, мелений перець)	50	160
згідно ТК	Запіканка з броколі (яйця, сир «Грав'єра», вершкове масло, сіль, броколі)	93	175
Солодкі страви			
згідно ТК	Брауні на Песах (вершкове масло, цукор, гіркий шоколад, яйця, мигдаль)	55	120

згідно ТК	Гарячий шоколадний пудинг з тахіні (яйця, тахіні, чорний шоколад, цукор мусковадо, молочний шоколад)	69	125
згідно ТК	Харосет з абрикосами, фініками та фісташками (мигдаль, курага, фісташки, фініки, шеррі, цедра апельсина, мелена кориця, кайенський перець, мелений кардамон)	74	115
згідно ТК	Солодка тортілья з полуницею, ожиною та малиною (аніс, вершки, цукор, вершкове масло, тортілья, гвоздика, полуниця, ожина, малина, коньяк, кориця, цукрова пудра, мелений кардамон)	112	110
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай з м'ятою та базиліком з імбиром та шипшиною зелений з малиною чорний з суницею	24	250
згідно ТК	Кава: еспресо американо з / без молока капучино латте	20	30 120/20 150 250
Холодні напої			
згідно ТК	Мандариново-кедровий смузі (мандарини, зелені яблука, кедрові горіхи, пекан, ягоди годжі, вода)	39	250
згідно ТК	Кавуновий коктейль	12	250
згідно ТК	Банановий лимонад	13	250
згідно ТК	Гранатовий сік	25	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хала (дріжджі, борошно, вода, яйця, рослинна олія, квітковий мед)	128	120
	Кекс з семоли, кокосового горіха та мармеладу (борошно семола, апельсиновий сік, апельсиновий маринад, яйця, цедра апельсина, цукор, кокосова стружка, борошно, мелений мигдаль, грецький йогурт)	136	115
	Бісквіт з анісом, мигдалем та фундуком (аніс, борошно, мигдаль, фундук, анісовий лікер, вершкове масло, яйця, цукор)	154	125
	Шарлотка (зелені та червоні яблука, борошно, яйця, цукор, кориця, сіль)	25	120
	Ячний хліб Хала (борошно, цукор, сіль, вершкове масло, вода, дріжджі, мак, яйця)	44	50
	Хліб піта (борошно, сіль, оливкова олія, дріжджі, вода)	44	50

**Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 120
місць (напої)**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
«AVIV 613», 40% об. Ізраїль	4	0,05
«Keglevich Lemon», 23% об. Ізраїль	5	0,05
«Кармель», 40% об. Ізраїль	6	0,05
Вина		
«С» Blanc du Castel, Judean Hills, 13% біле, сухе, Ізраїль	7	0,1
«La Vie» Blanc du Castel, 12% біле, сухе, Ізраїль	2	0,1
Barkan, Semillon Monfort, 11% біле, напівсухе, Ізраїль	1	0,1
Barkan, «Classic» Emerald Riesling, 12,5% біле напівсухе, Ізраїль	8	0,1
Domaine du Castel, «Rose du Castel», 12,5% об. рожеве, сухе, Ізраїль	9	0,1
«Shimshon Gold» Syrah, 14,5% червоне, сухе, Ізраїль	4	0,1
Golan Heights, «Golan» Sion Creek Red, червоне, сухе, 14,5%, Ізраїль	7	0,1
Tabor, Adama Merlot, 14,5% кошерне, сухе, Ізраїль	2	0,1
Barkan, «Kinor» Sacramental, 11,5% об. червоне, солодке, Ізраїль	3	0,1
Ігристі вина		
Golan Heights, «Yarden» Blanc de Blancs Brut, 11,5% об. сухе, біле, брют, Ізраїль	4	0,75
Golan Heights, «Yarden» Brut Rose, 12% об. рожеве, сухе, брют Ізраїль	5	0,75
Ром		
«Abuelo» Anejo 7 Anos, 40% об. Панама	1	0,05
«Rum Nation», Panama 40% об. Панама	1	0,05
«Abuelo» Centuria, 40% об. Панама	6	0,05
Віскі		
Single Malt Whisky -кошерний, одно солодовий віскі, 40% об. Ізраїль	5	0,05
Golani, Sour Mash Two Grain Israeli Whisky, кошерний, одно солодовий віскі, 40% об. Ізраїль	9	0,05
Пиво		
Dancing Camel – кошерне пиво, 5,5% об. світле Ізраїль	7	0,5
Jem's Beer Factory – кошерне пиво, темний лагер, 7,6% об. Ізраїль	6	0,5
LiBira – кошерне пиво, темне, 6,2% об. Ізраїль	9	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Вода мінеральна «Watergen» газована / не газована	31	0,5
Вода мінеральна «Fluere» газована / не газована	21	0,5
Вода мінеральна «Ogo oxigen» газована / не газована	19	0,5
Вода мінеральна сильно газована «Sprite», «Fanta»	44	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

До завдань технологів закладів ресторанного господарства входить виробництво високоякісної конкурентоспроможної кулінарної продукції. Якість кулінарної продукції формується на всіх етапах технологічного циклу її виробництва.

Таблиця 3.24 – 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	куряче філе	охолоджене
	яловичина кошерна	охолоджена
	бараняча лопатка	охолоджена
Риба та морепродукти	щука	охолоджена
	короп	охолоджений
	хамса	охолоджена
	салака	охолоджена
	форель	охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	лосось копчений	вакуумована
	бекон	вакуумований
	оселедець	вакуумований
Молоко, молочні та жирові продукти	маскарпоне	вакуумований
	сир адигейський	вакуумований
	яйця	свіжі
	вершкове масло «Млековіта»	вакуумований
	сир гвина мутехет	вакуумований
	сир цфатіт	вакуумований
	сир халумі	вакуумований
	вершки «Млековіта»	вакуумовані
	сир к/м	вакуумовані
	сметана	вакуумована
	бринза	вакуумована
	молоко	вакуумоване
	майонез	вакуумований
	сир чеддер	вакуумований
	сир грав'єр	вакуумований
Овочі та зелень	кріп	свіжий
	огірки	свіжі
	руккола	свіжа
	цибуля	свіжа
	часник	свіжий
	буряк	свіжий
	баклажани	свіжі
	морква	свіжа
	перець	свіжий
	чилі	свіжий
	імбир	свіжий
	картопля	свіжа

Продовження таблиці 3.24

	помідори	свіжі
	щавель	свіжий
	кінза	свіжа
	м'ята	свіжа
	базилік	свіжий
	петрушка	свіжа
	зелена цибуля	свіжа
	шпинат	свіжий
	пастернак	свіжий
	шніт-цибуля	свіжа
	мускатний гарбуз	свіжий
	цукіні	свіжий
	цибуля-порей	свіжа
	селера	свіжа
	топінамбур	свіжий
	броколі	свіжий
	естрагон	свіжий
	тосканська капуста	свіжа
	цвітна капуста	свіжа
Фрукти та ягоди	яблука антонівка	свіжа
	лимон	свіжий
	малина	свіжа
	шипшина	свіжа
	суниця	свіжа
	мандарини	свіжий
	кавун	свіжий
	банан	свіжий
	груша	свіжа
	апельсин	свіжий
	абрикоси	свіжі
	полуниця	свіжа
	ожина	свіжа
	гранат	свіжий
Бакалійні товари	хумус	вакуумований
	оцет	в пляшці
	біле сухе вино	в пляшці
	брєнді	в пляшці
	оливкова олія	в пляшці
	соевий соус	в пляшці
	рослинна олія	в пляшці
	виноградна олія	в пляшці
	рисовий оцет	в пляшці
	кунжутна олія	в пляшці
	мед	в пляшці
	лимонний сік	в пляшці
	бальзамічний оцет	в пляшці
	хрін	консервований
	гірчиця	консервована
	яблучний оцет	в пляшці
	кокосове молоко	в пляшці
	пиво	в пляшці

Продовження таблиці 3.24

	васабі	консервований
	корнішони	консервовані
	мариновані каперси	консервовані
	кисло-солодкий соус	в пляшці
	консервовані помідори	консервовані
	в'ялена ікра	консервована
	коньяк	в пляшці
Сипучі продукти	цукор	фасований
	лавровий лист	фасований
	гвоздика	фасована
	мелена кориця	фасована
	макарони	фасовані
	мелена паприка	фасований
	мускатний горіх	фасований
	каррі	фасований
	сіль	фасована
	кус-кус	фасований
	фісташки	фасовані
	рис	фасований
	родзинки	фасовані
	борошно	фасоване
	кмин	фасований
	куркума	фасована
	кукурудзяні пластівці	фасовані
	грецькі горіхи	фасовані
	кукурудзяний крохмаль	фасований
	ванілін	фасований
	какао	фасоване
	кедрові горіхи	фасовані
	пекан	фасований
	ягоди годжі	фасовані
	розпушувач	фасований
	нут	фасований
	насіння гарбуза	фасоване
	тахіні	фасований
	кардамон	фасований
	кайеннський перець	фасований
	панірувальні сухарі	фасовані
	чорнослив	фасований
	курага	фасована
	фініки	фасовані
	сочевиця	фасована
	фарфалле	фасована
	гіркий шоколад	фасований
	мигдаль	фасований
	цукор мусковадо	фасований
	молочний шоколад	фасований
	аніс	фасований
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хала	фасована

	бейгл	фасована
	маца	фасована
	тости	фасовані
	тортілья	фасована

Виробництво продукції складається з трьох стадій:

1. обробки сировини і приготування напівфабрикатів (для підприємств, що працюють на сировині);
2. приготування страв і кулінарних виробів;
3. підготовки страв до реалізації (порціонування, оформлення).

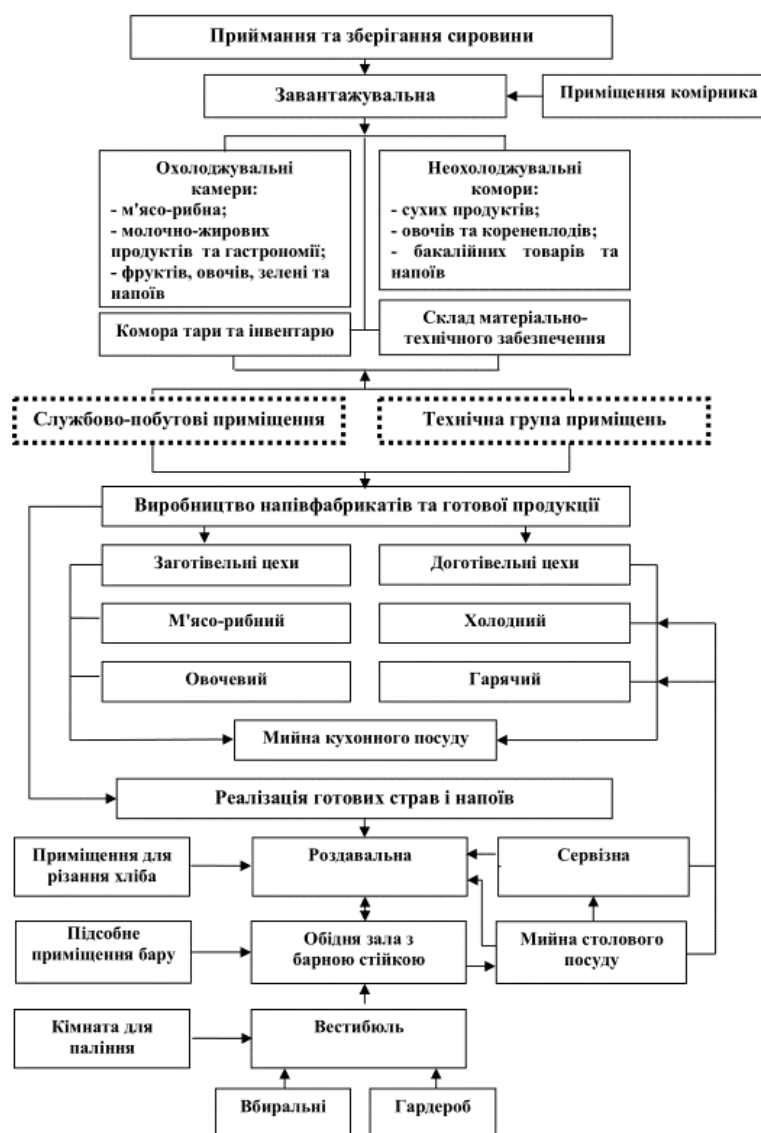


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при готелі

Всі три стадії впливають на формування якості готової продукції і повинні проводитися відповідно до вимог технологічних нормативів і санітарних правил.

Контроль якості - перевірка відповідності показників якості кулінарної продукції встановленим вимогам, це один з найважливіших етапів технологічного циклу виробництва. Контроль якості умовно поділяють на три види: попередній (вхідний), операційний (виробничий), вихідний (приймальний).

В ресторані представлені такі цехи, як: овочевий, м'ясо-рибний, холодний та гарячий.

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

Ресторан в стилі джапанді ізраїльської кухні на 120 місць, обслуговує споживачів в дві стадії, які представлені на рис.3.3 -3.4.



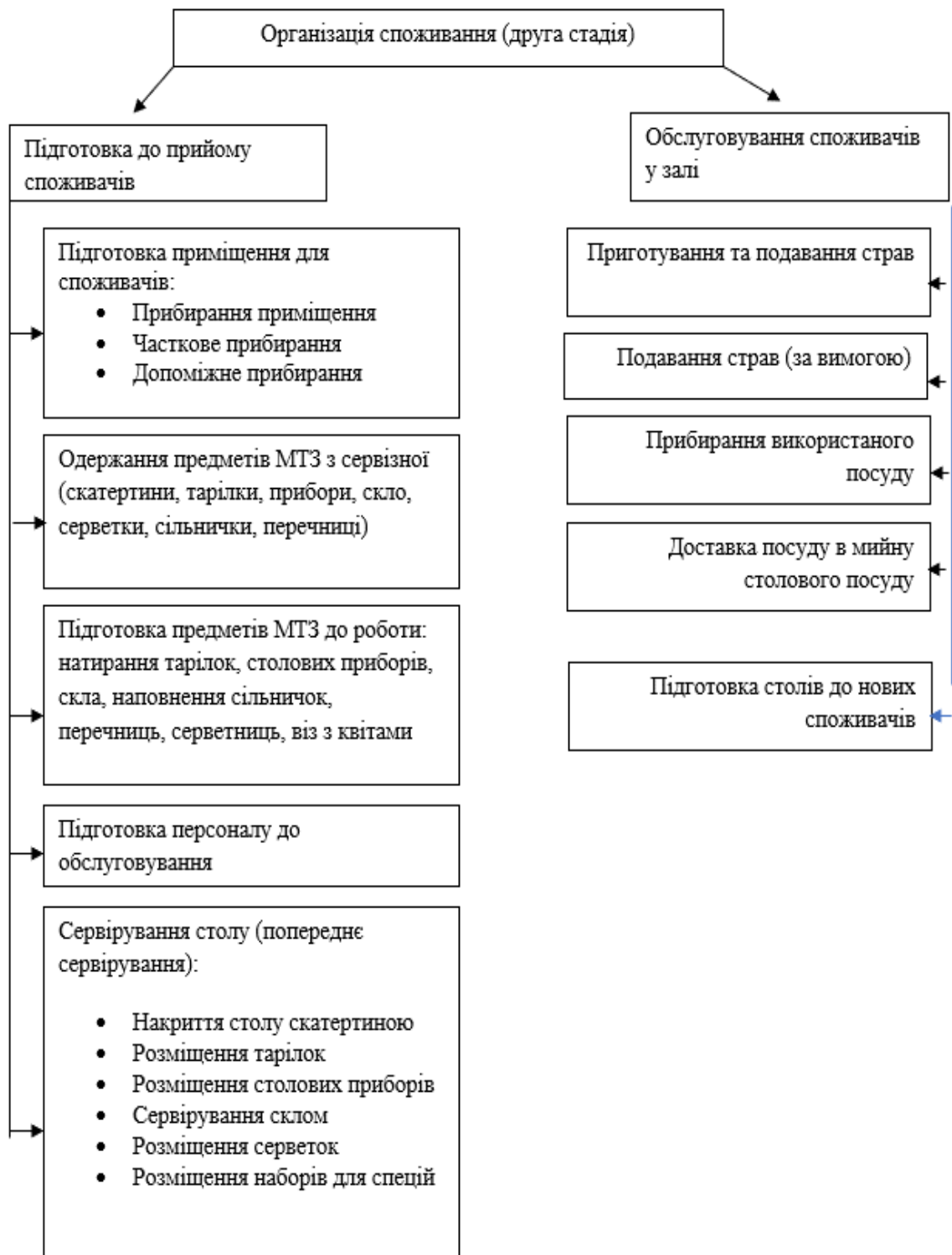
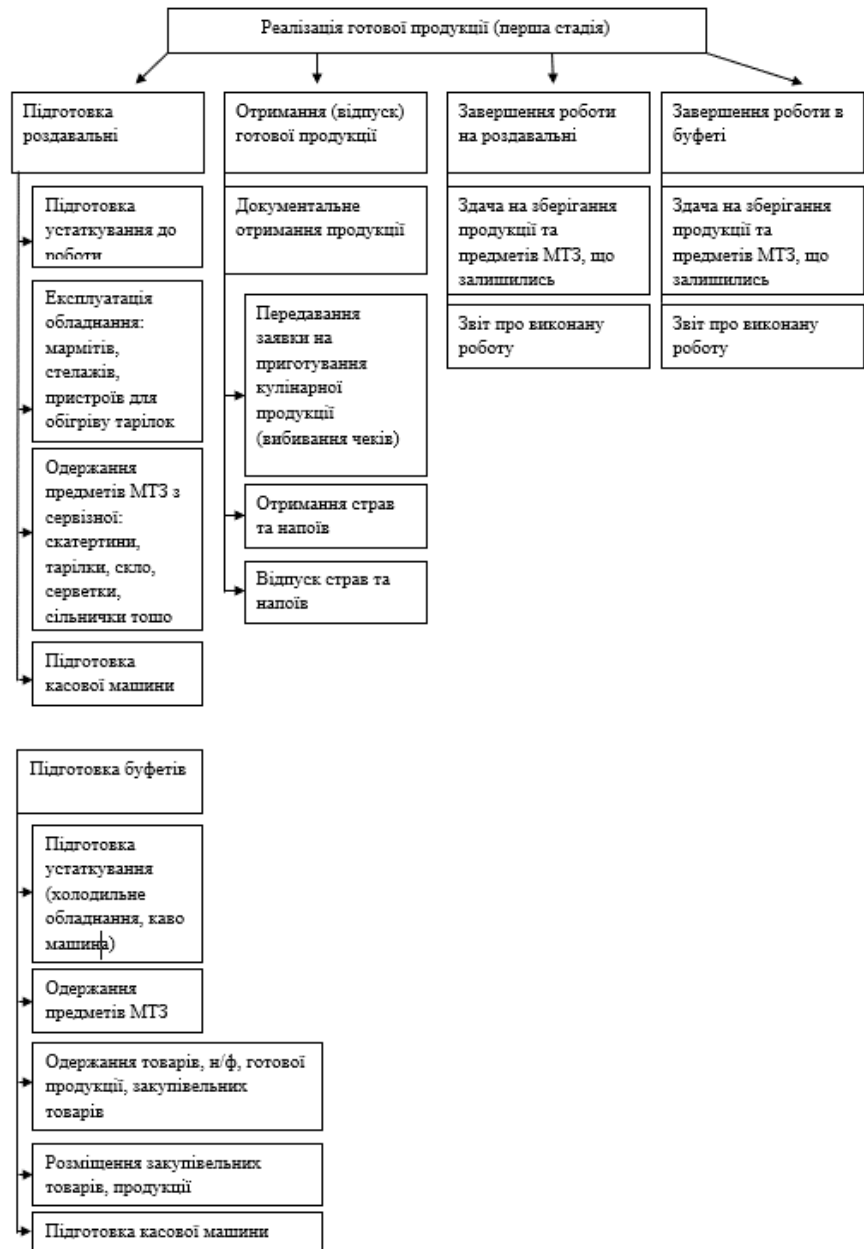


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку в ресторані



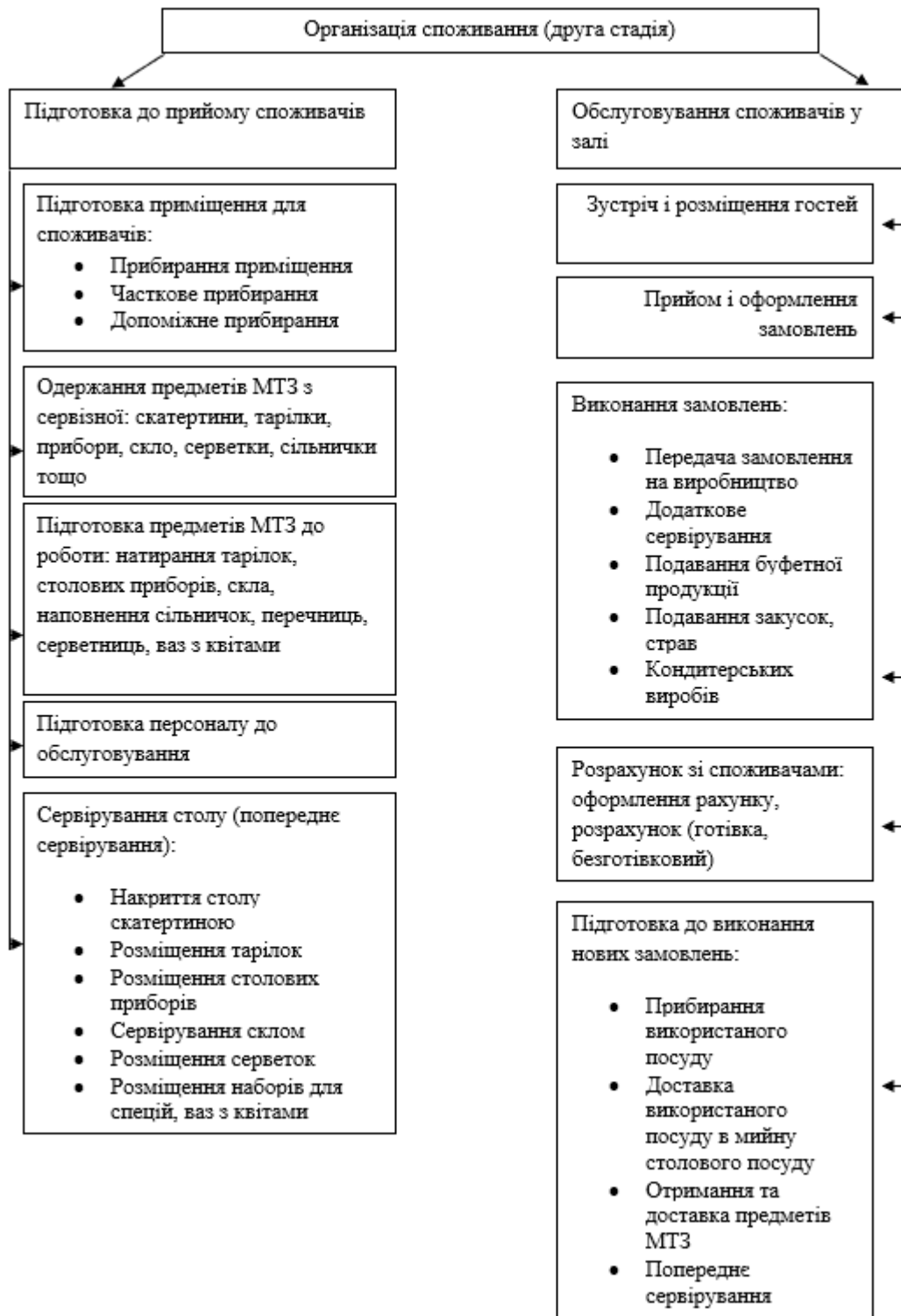


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторан готелю

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Отже, розрахувавши меню та визначившись з концепцією закладу розраховуємо остаточні площі всі груп приміщень ресторану, табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 120 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Обідня зала	216
Вестибюль	18
Гардероб	7
Вбиральня жіноча	7
Вбиральня чоловіча	6
Кімната для паління	10
Вбиральня для маломобільних груп населення	8
Зала для дегустацій та гулянь	65,3
Всього	337,3
Виробничі:	
Гарячий цех	16
Холодний цех	14
Приміщення для різання хліба	10
М'ясо – рибний цех	12
Овочевий цех	12
Приміщення для завідуючого виробництвом	10
Мийна столового посуду	11
Сервізна	12
Мийна кухонного посуду	12
Приміщення для обробки яєць	10
Роздавальня	10
Всього	129
Складські приміщення:	
Завантажувальна	16
Приміщення комірника	10
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	8
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	9
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	9
Комора сухих продуктів	9
Комора бакалійних товарів та напоїв	9
Комора тари та інвентарю	9
Комора овочів та коренеплодів	9
Всього	88
Службово – побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	25
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	15
Гардероб	10
Вбиральня жіноча	7
Вбиральня чоловіча	7
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього	86
Всього	S кор. = 640,3

3.5 Характеристика приміщень організації дозвілля

Для проектування закладу, було обрано ділянку в м. Одеса. Інноваційним напрямом даного підприємства є надання послуг гастрономічного туризму. Готель пропонуватиме всім охочим:

- автентичне одеське меню;
- організацію турів шляхами фестивалів, ярмарок;
- організацію маршрутів з дегустаціями в місцевих виноробнях;
- також у вихідні дня, на території готелю проводитимуться національні українсько-єврейські гуляння, для того щоб показати культуру та звичаї одеського народу.

Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень організації дозвілля

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Екскурсійне бюро				
Стільці	Cesah	2	366x421x711	0,3
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	1000x678x670	0,67
Стелажі закриті	Cesah	2	1458x559x1850	1,61
Нетбуки	Samsung	2	212x212	-
Журнальний столик	Cesah	1	600x552x533	0,33
Кушетка з подушками	Cesah	1	1087x567x664	0,61
Гранатові дерева	-	1	345x389	0,13
Крісла гойдалки з пледами	Cesah	2	670x568x669	0,76
Всього				4,41
Приміщення для проведення майстер-класів				
Плити	LG	8	654x458x600	2,39
Витяжні шафи	LG	8	450x348	-
Пароконвектомат	LG	2	1260x560x1870	1,41
Холодильна шафа	LG	2	1180x558x1890	1,31
Стіл виробничий	Cesah	8	1080x670x680	5,78
Мийна ванна	TOTO	8	540x500x700	2,16
Рукомийник	TOTO	1	230x450x700	0,1
Бак для відходів	Cesah	8	340x320	0,87
Всього				14,02
Дегустаційна зала ресторану з танцполом для гулянь				
Танцпол	-	1	2500x2300	5,75
Стіл 4-ох місний	Cesah	15	670x655x800	6,58
Стільці	Cesah	60	348x349x780	7,28
Всього				19,61

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Для обслуговування готелю необхідні службові приміщення. Для малого готелю - це найболючіша проблема, так як при невеликій площі кожен невикористаний для здачі постояльцям куточок знижує прибутковість готелю. З іншого боку, без службових приміщень неможливо забезпечити необхідний комфорт постояльцям.

Готель повинен десь зберігати брудне і чисту білизну, мати службовий туалет, а краще ще й душову для персоналу, місце зберігання уніформи і одягу персоналу, кухню.

Службово-побутові приміщення зазначені в табл.3.27.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Готель, з гастрономічними новаціями, а саме проведенням екскурсій, майстер-класів та дегустацій з гуляннями, були описані та розраховані в даному розділі, також описувався ресторан на 120 місць, загальна площа закладу з усіма площами та приміщеннями представлена в табл.3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 90 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	58,5 x 2 = 117
Люкс	53,5 x 3 = 160,5
Номер І категорії (одномісний)	30,8 x 19 = 585,2
Номер І категорії (двомісний)	39,6 x 57 = 2 257,2
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	41,1 x 9 = 369,9
Всього	3 489,8
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни з білизнопроводом	10,6
Комора прибирального інвентаря	10,6
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Службовий санітарно-технічний вузол	4,8
Сервізна	9,7
Всього на поверхах	85,7
Всього на 6-ти поверхах	514,2
Разом по групі А	4 004

Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	180
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	8,6
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	15
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	9
Сейфова	6,9
Швейцарська зона	12
Камера схову	12,8
Пост охорони	9,8
Всього	272,1
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан на 120 місць	640,3
Бар при вестибюлі	85
Їдальня персоналу	46
Всього	771,3
Б3 – приміщення організації дозвілля	
Приміщення для проведення майстер-класів	46,7
Екскурсійне бюро	14,7
Всього	61,4
Разом по групі Б	1104,8
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	20
Приймальна	14
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	10
Робочі приміщення	10
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	7
Всього	85
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	5
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	7
Складські приміщення	7
Санвузли та душові	7
Всього	32
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	12
Електроцитова	9
Вентиляція припливна	12
Вентиляція витяжна	15
Всього	48
Разом по групі В	165
Корисна площа приміщень готельного підприємства	5 273,8

$$S_{\text{роб.}} = 5\,273,8 \times 1,2 = 6\,328 \text{ м}^2; S_{\text{заг.}} = 6\,328 \times 1,08 = 6\,834 \text{ м}^2$$

Готель, матиме 6 поверхів. Геометричні форми будівлі: 36 x 54.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель, що проектується, розташовуватиметься в м. Одеса, по вул. Нахімова, 2А. Обрана місцевість є гарним місцем, оскільки розташовується поруч з Карантинною гаванню, чорним морем, багатьма консульствами, музеями, парками тощо.

Інноваційним напрямом даного підприємства є надання послуг гастрономічного туризму. Готель пропонуватиме всім охочим:

- автентичне одеське меню;
- організацію турів шляхами фестивалів, ярмарок;
- організацію маршрутів з дегустаціями в місцевих виноробнях;
- також у вихідні дня, на території готелю проводитимуться національні українсько-єврейські гуляння, для того щоб показати культуру та звичаї одеського народу.

Готель розрахований на 90 номерів, 161 місце та з рестораном на 120 місць. Рельєф ділянки спокійний, уклін в бік вулиці Маразліївська. Ґрунти даної ділянки піщані. Будівництво закладу здійснюється з урахуванням результатів інженерних і гідрогеологічних досліджень. Враховують досвід будівництва в аналогічних умовах, фізико-механічні характеристики залягаючих порід. Вибирається тип підстави, фундамент з урахуванням прогнозу змін властивостей ґрунтів і рівня води з часом. Передбачаються необхідні інженерні заходи.

На ділянці під будівництво обов'язково будуть передбачені:

- основна будівля (готель на 90 номерів, 161 місце);
- обладнання для розваг і занять спортом на відкритому повітрі;
- службові та звичайні під'їзні шляхи;
- автостоянка;
- садово-паркова зона (зона озеленення в 3042,9 м²);
- господарські зони.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Комплекс безперервно взаємодіючих між собою систем життєзабезпечення називається інженерними мережами будівлі. Без таких систем підключення об'єктів до міської структури водопостачання, газопостачання та електроживлення неможливо. Функціонування будівель та інших споруд безпосередньо залежить від якості виконання робіт з проектування та монтажу подібних мереж.

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 161 / 1000) \times 365 = 16,1 \times 365 = 5876,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 161 / 1000) \times 365 = 30,59 \times 365 = 11\,165,35 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3042,9 \times 2 \times 187 / 710 = 1731,11 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 5876,5 + 11\,165,35 + 1731,11 = 18\,772,96 \text{ м}^3.$$

Завдяки багатьом позитивним характеристикам, при проектуванні та будівництві трубопроводів, досить часто використовують пластикові труби. Характеризують їх в першу чергу високою корозійною стійкістю.

На відміну від металевих виробів вони не потребують спеціального захисного покриття, мають меншу вагу, що спрощує процес монтажу, транспортування. Примана їм гнучкість дозволяє зменшити кількість гнучких вставок, з'єднуючих елементів.

Труби з пластику мають рівну гладку поверхню, завдяки чому відрізняються невеликим гідравлічним супротивом, підвищеною пропускною спроможністю. Вони не піддатливі до корозії, відрізняються низькою теплопровідністю, що виключає утворення конденсату.

З недоліків – вони легко пошкоджуються, піддаються негативному впливу мінусових температур, стають крихкими. Проводити установки при мінусовій температурі категорично не рекомендується.

Каналізація.

При монтажі каналізаційних систем використовується два види труб - чавунні і пластикові. Розмір цих виробів регламентований Технічними Умовами (ТУ). Стандартний розмір, а саме діаметр, коливається від 50 до 110 мм.

Випускаються вони відповідно до ТУ 2248-022-23208482-02, що дозволяє підібрати варіант для будь-якої системи.

В готелі використовуватимуться труби з полівінілхлориду. Вони виробляються відповідно до ГОСТ Р 51613 - 2000 і ВСН 48 - 96. Напірні трубопроводи регламентуються ГОСТом, а безнапірні будівельними нормативами (ВСН).

Відповідно до будівельних нормативів, безнапірні труби мають три розміри по діаметру - 50 мм, 90 мм, 110 мм. Товщина стінки становить 3,2 мм, довжина 0,5 - 8 м.

Напірні значно відрізняються від своїх безнапірних аналогів. Кількість типорозмірів становить 13 штук, а діаметр варіюється від 63 мм до 315 мм.

Однак, незважаючи на такий великий сортамент пластикових труб, затребуваними є не всі. Найчастіше використовуються такі варіанти:

- Якщо не брати до уваги найпопулярніших варіантів 100 і 110 мм, то 75 мм труби має велику популярність. Їх використовують в якості відводів від ванн і душових кабінок.
- Труби діаметром 100 і 110 мм використовуються для спорудження стояків і монтажу зовнішніх трубопроводів.
- 200 і 300 міліметрова труба застосовується при монтажі промислової каналізації.

Опалення.

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

Будівельний об'єм готелю складає $= 640,3 \times 3 + 882,4 \times 3 \times 6 = 1920,9 + 15883,2 = 17804,1 \text{ м}^3$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 17804,1 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 271,15 \times 12 = 3253,8 \text{ Гкал на рік}$$

Вентиляція.

Повітряні потоки можуть мати природні фізичні причини руху всередині приміщень, механічні збудники або змішаний тип. Конкретні види вентиляції визначаються після інженерних розрахунків, зроблених з урахуванням технічного

завдання. У технічному завданні на повітрообмін вказується максимальна кількість індивідуальних чинників і вимог.

В закладі використовуватиметься природня та механічна вентиляція, а саме припливно-витяжного типу.

Рух повітряних потоків забезпечується механічним способом, що дозволяє створювати системи з точно заданими параметрами. Залежно від способу подачі і видалення повітря механічні види вентиляції можуть мати кілька різновидів.

Припливна. Електричний вентилятор нагнітає в приміщення повітря, за рахунок цього підвищується його тиск, для вирівнювання значень тиску надлишки виходять назовні природним способом. Вентилятор монтується безпосередньо всередині вентилязованого приміщення, в спеціальних технологічних кімнатах або зовні. Остаточне рішення по механічній системі приймається після виконання розрахунків з урахуванням технічних параметрів обладнання і розташування будівлі, рис.4.1.

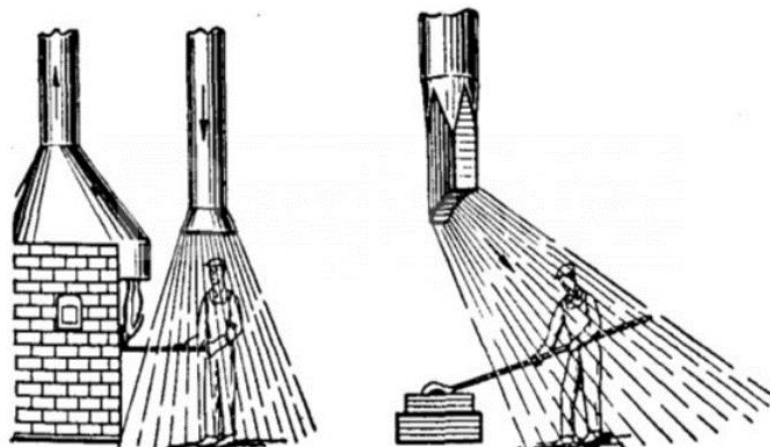


Рис.4.1 – Припливна вентиляція

Витяжна. Вентилятор встановлюється для примусового видалення забрудненого повітря, приплив свіжого виконується через спеціальні вентиляційні канали або через нещільно закриті віконні та дверні прорізи. Витяжна вентиляція монтується над окремими робочими зонами, а саме в закладі ресторанного господарства у виробничих приміщеннях, рис.4.2.

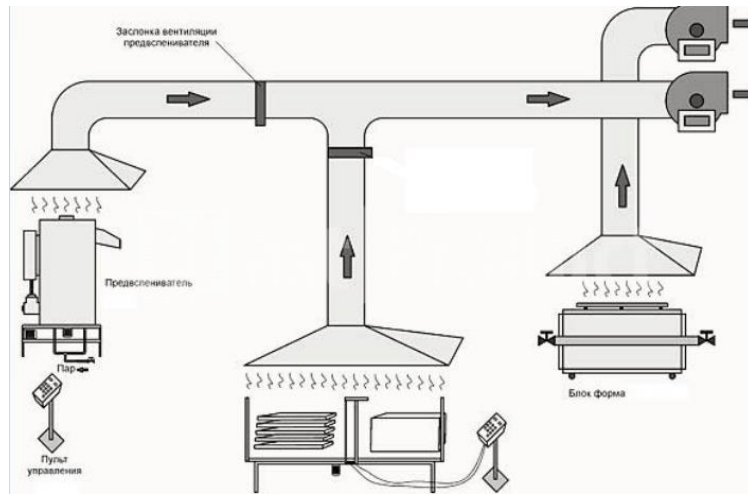


Рис.4.2 – Витяжна вентиляція

Кондиціонування.

В готелі використовуватимуться мультизональні системи кондиціонування. Їх будують за блоковим принципом: до одного зовнішнього блоку через єдину систему трубопроводів підключають кілька внутрішніх. Кількість зовнішніх модулів для підвищення продуктивності і надійності системи збільшують до 3, а внутрішніх - до 30.

Зовнішні блоки можна встановлювати на даху, в підвалі або на технічному поверсі. Внутрішні модулі можуть бути будь-якими: настінними, підвісними, стельовими, каналними або касетними. При цьому їх потужність підбирається індивідуально для кожного приміщення.

Всі блоки мультизональних систем з'єднані між собою фреоновою магістраллю -двох- або трьохтрубною. У двохтрубній всі внутрішні модулі можуть працювати одночасно тільки на охолодження (холодоагент надходить у них в рідкому стані) або на опалення (фреон надходить в газоподібному стані).

Трьохтрубна система влаштована складніше. До внутрішніх блоків підводять дві труби: по одній надходить рідкий холодоагент, по другий - газоподібний. Завдяки такій особливості внутрішні модулі однієї системи незалежно один від одного одночасно працюють на охолодження і нагрівання.



Рис.4.3 – Мультизональна система кондиціонування

Переваги мультизональних систем кондиціонування:

- Економія при підборі зовнішнього блоку.
- Економія в процесі експлуатації.
- Зручність експлуатації. Мультизональні системи регулюють не тільки кількість тепла або холоду для кожного приміщення, а й контролюють власний стан. Вони надають дані про основні параметри роботи, повідомляють про необхідність заміни забруднених фільтрів і навіть можуть розраховувати плату за електроенергію для кожного приміщення.
- Легкість проектування і використання в будівлях з нерівномірним тепловим навантаженням в різних приміщеннях.
- Універсальність. В одній мультизональній системі можна використовувати внутрішні блоки різних типів: касетні, підвісні, каналні, настінні або підлогові. А також різні по продуктивності відповідно до особливостей приміщень: складські, робочі, житлові, архівні.
- Висока точність роботи. Розширювальні вентилі з електронним регулюванням точно дозують кількість фреону, що надходить у внутрішні блоки, задана температура підтримується в приміщеннях з точністю до $\pm 0,5$ °C.
- Автономність роботи. Мультизональні системи кондиціонування повністю автоматизовані, тому для них не потрібен обслуговуючий персонал.

Енергозабезпечення.

Електропостачання - забезпечення споживачів електричною енергією. Система електропостачання - сукупність електроустановок, призначених для забезпечення споживачів електричною енергією. Забезпечення комфортних умов проживання постояльців і відвідувачів - головне завдання санаторіїв, готелів, пансіонатів і баз відпочинку. Світло, тепло, гаряча вода, телевізор, холодильник, кондиціонер і багато іншого - все це сприймається вже як само собою зрозуміле. Відсутність світла або гарячої води тягне за собою зіпсований відпочинок постояльцям і негативно позначається на репутації готельного закладу.

$$P = (0,53 \times 161 + 1,03 \times 120 + 0,15 \times 61,4 + 13 \times 0,05) \times 365 = (85,33 + 123,6 + 9,21 + 0,65) \times 365 = 218,79 \times 365 = 79\,858,35 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку.

З систем пожежогасіння використовуватимуться автоматичні установки з примусовим з примусовим пуском (АУП-ПП-Гефест), що дозволяють:

- здійснювати запуск пожежогасіння на ранній стадії розвитку пожежі, коли збиток від нього незначний;
- мінімізувати збиток від необґрунтованого проливу води при гасінні, оскільки зрошувана площа однакова з площею пожежі на момент початку гасіння;
- забезпечувати гарантоване гасіння пожежі при розкритті декількох спринклерів на площі, що перевищує площу вогнища;
- обмежити площу пожежі шляхом розкриття спринклерів на шляху можливого розповсюдження пожежі;
- управляти включенням водяних завіс;
- захищати приміщення висотою до 30 м і вище;
- відображати інформацію про включення спринклерів з примусовим пуском (С-ПП) та інших елементів системи на моніторі, встановленому в приміщенні чергового персоналу.

Основні функції відеоспостереження в готелі:

- забезпечення схоронності речей і грошей;
- гарантія безпечного перебування;
- охорона громадського правопорядку;
- контроль за роботою персоналу готелю.



Рис. 4.4 – Відеоспостереження в готелі

Місця, що потребують контролю:

- Коридори і номери. У номерах, установка відеоспостереження заборонена. Тому важливо забезпечити установку камер в коридорах, щоб контролювати вхід в номери і в разі крадіжки - побачити злочинця. Відеоспостереження в даному випадку має бути встановлено на дві сторони - через кожні 10 метрів у ліфтів і сходового прольоту, швидкість запису повинна знаходитися в межах 2-4 кадрів в сек. Установка оповіщення звуком на включення датчиків руху дозволить оперативно реєструвати пересування людей.
- Головний вхід. На даній ділянці монтуватимуться камери день/ніч з високою роздільною здатністю зйомки і швидкістю 25 кадрів в сек.
- Перший поверх. Тут встановлюватимуться відеоспостереження з використанням камер з високою роздільною здатністю і телеметрії. Крім цього, здійснюватиметься постійний контроль і вестиметься безперервний запис онлайн.
- Сходи. Як правило, сходи - шляхи відходу правопорушників, тому вони матимуть камери відеоспостереження, що включаються при спрацьовуванні датчика руху, і відбуватиметься запис зі швидкістю 5-6 кадрів в сек.

Отже, для максимального захисту готелю будуть встановлені такі систем відеоспостереження:

1. На 4 канали.
- Телекамера IP 1 Мп купольна DS-I113 (6.0), відеореєстратор IP з PoE комутатором DS-7604NI-E1 / 4P, камери до 5 Мп.

- Відеокамера HD TVI кольорова купольна з ІЧ підсвічуванням DS-T101 (3.6), відеореєстратор AHD / HD-TVI / 960H.
2. На 16 каналів.
- Телекамера IP 1 Мп купольна DS-I113 (6.0), відеореєстратор IP з PoE комутатором DS-7716NI-E4 / 16P.
 - Відеокамера HD TVI кольорова купольна з ІЧ підсвічуванням DS-T101 (3.6), відеореєстратор AHD / HD-TVI / 960H.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Ізраїльський інтер'єр - це щось особливе. Ізраїль завжди вважався країною з неповторною культурою і традиціями. Місцеві жителі відрізняються особливим стилем і баченням деталей, здатних підкреслити значення домівки і затишку. Колоритність Ізраїлю полягає в великій кількості вихідців з різних країн, які свого часу емігрували на Землю Обітовану. І це не могло не відбитися на архітектурному дизайні. Причому особливо помітно вплив постмодерністського течій Західної Європи на сучасний ізраїльський стиль в інтер'єрі.



Рис.4.5 – Дизайн в ізраїльському стилі

Як правило, єврейський народ шанує традиції своїх предків, тому кам'яні або оштукатурені однотонні стіни будуть нагадувати про закон, згідно з яким раніше всі будинки будувалися з єрусалимського каменя.

Кубічні і прямокутні форми допоможуть підкреслити мінімалістський настрій інтер'єру. Елітні дизайнерські меблі повинні бути максимально зручними і функціональними. Велика кількість освітлювальних приладів роблять приміщення візуально просторіше. Розсувні двері допоможуть заощадити максимум вільного простору. Оформляючи інтер'єр в ізраїльському стилі, в результаті має вийти симбіоз ефектно доповнюють один одного аскетизму і європейського мінімалізму.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Одноразова місткість визначається множенням кількості номерів кожної категорії на число місць в кожному з них.

Загальна кількість місце-днів в готелі визначається множенням показника одноразової місткості на число календарних днів року. Отримана кількість місце-днів характеризує максимальну пропускну здатність готелю при 100% використанні всіх готельних місць за період. На практиці максимальне завантаження готелю не можлива тому, що виникають простої у зв'язку з ремонтом, реконструкцією і з інших об'єктивних причин. Число місце-днів простоїв номерів внаслідок проведення капітального ремонту визначається множенням місткості номерів, які підлягають капітальному ремонту, на число днів, необхідних для його проведення. Через відсутність нормативів число днів простою може визначатися діленням людино-годин, необхідних на весь ремонт, на середню тривалість зміни (8 годин) і множенням на кількість працівників, які зайняті капітальним ремонтом. Простої номерів під час поточного ремонту визначаються на основі графіків його проведення і нормативного числа днів простоє кожної категорії номерів відповідної місткості. Внаслідок відсутності нормативів простоїв номерів через поточного ремонту в якості вихідної інформації служать дані аналізу фактичного простою номерів через поточного ремонту за попередній період.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускнуої спроможності 3* готелю на 2020/21 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускнуа спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс	3	6	365	2190
Номер I категорії (одномісний)	19	19	365	6935
Номер I категорії (двомісний)	57	114	365	41610
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	9	18	365	6570
Всього	90	161	-	58765

Дохід готелю категорії 3* в м. Одеса, на 90 номерів, зазначено в табл.5.2.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у 3* готелі

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	1460	0,74	1080,4	1380	1490,95
Люкс	2190	0,74	1620,6	1060	1717,83
Номер I категорії (одномісний)	6935	0,74	5131,9	650	3335,73
Номер I категорії (двомісний)	41610	0,74	30791,4	425	13086,34
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	6570	0,74	4861,8	500	2430,9
Всього	58765	-	43486,1	-	22061,75

Мета планування продажів - вивчення вигідних тенденцій в подальшому для виконання завдань у відведений (період) проміжок часу. Прогнозування має на увазі логічну послідовність по бюджетному розгляду і реалізації прогнозів фактичної реальності. Завдання безпосередньо або побічно залежна від маркетингової (реклама, в тому числі) діяльності компанії. При активній рекламній кампанії обсяги прогнозованих продажів можна більш деталізовано спрогнозувати.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів за 2020/21 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	465	134	62,31	13950	1869,3
Холодні закуски	929	118	109,62	27870	3288,6
Гарячі закуски	155	82	12,71	4650	381,3
Супи	310	65	20,15	9300	604,5
Другі страви	929	153	142,13	27870	4263,9
Солодкі страви	310	69	21,39	9300	641,7
Гарячі напої	44	56	2,46	1320	73,8
Холодні напої	89	45	4	2670	120
Всього	3231	-	374,77	96930	11243,1
Закупівельні товари					
Холодні напої	115	48	5,52	3450	165,6
Хліб та хлібобулочні вироби	88	44	3,87	2640	116,1

Борошняні кондитерські вироби	443	65	28,79	13290	863,7
Вино-горілчані вироби	89	93	8,27	2670	248,1
Пиво	22	42	0,92	660	27,6
Всього	757	-	47,37	22710	1421,1
Разом	3988	-	422,14	119640	12664,2

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2020/21 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	11243,1	134917,2
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1421,1	17053,2
Плановий роздрібний товарооборот	12664,2	151970,4

Готель, що проектується в м. Одеса, категорії 3*, пропонуватиме своїм гостям, в якості додаткових послуг – послуги хімчистки та пральні. Дохід від них розрахований в табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2020/21 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Послуги пральні	422	160	67,52
Послуги хімчистки	400	320	128
Разом	-	-	195,52

Для проектування закладу, було обрано ділянку в м. Одеса. Інноваційним напрямом даного підприємства є надання послуг гастрономічного туризму. Готель пропонуватиме всім охочим:

- автентичне одеське меню;
- організацію турів шляхами фестивалів, ярмарок;
- організацію маршрутів з дегустаціями в місцевих виноробнях;
- також у вихідні дня, на території готелю проводитимуться національні українсько-єврейські гуляння, для того щоб показати культуру та звичаї одеського народу.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Організація екскурсій	520	650	338
Проведення майстер-класів	260	480	124,8
Організація дегустацій з гуляннями	580	900	522
Разом	1360	-	984,8

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2020/21 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	22061,75
Ресторанного господарства	151970,4
Інших господарських підрозділів	195,52
Доходи від надання інноваційних послуг	984,8
Разом	175212,47

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Все, що має вартість, належить готельному господарству і відображається в активі балансу, називається його активами.

Актив балансу містить відомості про розміщення капіталу, наявного в розпорядженні підприємства, про вкладення його в конкретне майно і матеріальні цінності, про витрати готелів на виробництво і реалізацію послуг, про залишки вільної грошової готівки. Кожному виду розміщеного капіталу відповідає окрема стаття балансу.

Головною ознакою групування статей активу балансу вважається ступінь їх ліквідності (швидкість перетворення в грошову готівку). За цією ознакою всі активи балансу поділяються на довгостроковий або основний капітал (I розділ активу балансу) і поточні або оборотні активи (II розділ балансу).

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2020/21 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	159650	52160	27800	239610
Машини та обладнання, в тому числі:	1459	1326	210	2995
- Холодильне обладнання				
- Механічне обладнання	780	220	184	1184
- Теплове обладнання	1250	623	210	2083
- Торговельне обладнання	456	278	88	822
- Вимірювальні прилади	245	223	19	487
Меблі, інше офісне обладнання	4869	1425	775	7069
Транспортні засоби	2459	336	63	2858
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1458	254	113	1825
Телефони	115	72	21	208
Разом	172741	56917	29483	259141

В процесі експлуатації ОЗ втрачають свої технічні властивості і якості, тобто зношуються. Будь-які об'єкти, що входять до складу ОЗ, крім землі, піддані фізичному і моральному зносу, тобто під впливом фізичних сил, технічних та економічних факторів вони поступово втрачають свої властивості і стають непридатними. Це означає, що вони не можуть виконувати свої функції.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2020/21 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	159650	52160	27800	25	6386	2086,4	1112	9584,4
Машини та обладнання, в тому числі:	1459	1326	210	3	486,3	442	70	998,3
- Холодильне обладнання								
- Механічне обладнання	780	220	184	3	260	73,3	61,3	394,6

- Теплове обладнання	1250	623	210	5	250	124,6	42	416,6
- Торговельне обладнання	456	278	88	5	91,2	55,6	17,6	164,4
- Вимірювальні прилади	245	223	19	5	49	44,6	3,8	97,4
Меблі, інше офісне обладнання	4869	1425	775	7	695,57	203,57	110,71	1009,85
Транспортні засоби	2459	336	63	10	245,9	33,6	6,3	285,8
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1458	254	113	5	291,6	50,8	22,6	365
Телефони	115	72	21	4	28,75	18	5,25	52
Всього								13368,35

5.3 Розробка плану з праці

Кадрова політика є частиною концепції розвитку і повинна враховувати довгострокові тенденції і плани компанії. В сучасних умовах кадрова політика набуває стратегічного характеру. При цьому зростає роль кадрового планування, яке стає головним інструментом реалізації кадрової політики і стратегії управління персоналом.

Основний принцип відбору персоналу - потрібна людина в потрібний час на потрібному місці. Реалізація цього принципу вимагає системного підходу, і першим кроком на цьому шляху є планування персоналу.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2020/21 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Касир	3
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
Головний інженер	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Секретар	2
Директор	1
Кадровик	1
Інспектор протипожежної безпеки	1
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1
Бухгалтер	3

	16
Виробничий (операційний) персонал	
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	4
Портсь	2
Швейцар	2
Посильні	2
Покоївки	9
Хостес	2
Офіціанти	9
Шеф-кухар	1
Кухарі	7
Працівники кадрової служби	2
Гід	2
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	4
Комірник	1
Завідувач виробництвом	1
Разом виробничий (операційний) персонал	48
Допоміжний персонал	
Працівники пральні	4
Прибиральники	6
Працівники хімчистки	4
Мийники	4
Охоронці	4
Разом допоміжний персонал	22
Всього	86

Необхідність в добре навчених працівників з досвідом роботи в індустрії гостинності та проблема великої плинності робочої сили зумовлюють актуальність ефективного планування кадрів. В останні роки кадрове планування стало таким же важливою справою в процесі управління підприємством, як планування фінансів.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2020/21 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби прийому та розміщення	1	15,88	15,88	-	-	15,88
Касир	3	12,24	36,72	-	-	36,72
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	15,88	15,88	-	-	15,88
Головний інженер	1	19	19	-	-	19

Менеджер служби ресторанного господарства	1	15,88	15,88	-	-	15,88
Секретар	2	13	26	-	-	26
Директор	1	29,6	29,6	-	-	29,6
Кадровик	1	15,88	15,88	-	-	15,88
Інспектор протипожежної безпеки	1	16	16	-	-	16
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1	16	16	-	-	16
Бухгалтер	3	17,5	52,5	-	-	52,5
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	16	-	259,34	-	-	259,34
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	4	14,2	56,8	-	-	56,8
Порт'є	2	10	20	-	-	20
Швейцар	2	10	20	-	-	20
Посильні	2	8,6	17,2	-	-	17,2
Покоївки	9	9,6	86,4	-	-	86,4
Хостес	2	9	18	-	-	18
Офіціанти	9	6,8	61,2	-	-	61,2
Шеф-кухар	1	21	21	-	-	21
Кухарі	7	14,9	104,3	-	-	104,3
Працівники кадрової служби	2	12	24	-	-	24
Гід	2	14	28	-	-	28
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	4	12	48	-	-	48
Комірник	1	10	10	-	-	10
Завідувач виробництвом	1	11	11	-	-	11
Разом по виробничому (операційному) персоналу	48	-	525,9	-	-	525,9
Допоміжний персонал						
Працівники пральні	4	9	36	-	-	36
Прибиральники	6	9	54	-	-	54
Працівники хімчистки	4	9	36	-	-	36
Мийники	4	8,7	34,8	-	-	34,8

Охорона	4	15	60	-	-	60
Разом допоміжний персонал	22	-	220,8	-	-	220,8
Разом місячний фонд основної заробітної плати	86	-	1006,04	-	-	1006,04
Разом річний фонд основної заробітної плати	86	-	12072,48	-	-	12072,48

Мотивація або стимулювання - процес ініціювання та підтримки дій персоналу, спрямований на досягнення якої-небудь мети. Іншими словами, це навчання персоналу певної ідеї що-небудь зробити не тому, що змушують, а тому, що хочеться це зробити.

Система мотивації або стимулювання - це умови, що надаються готельним підприємством в якості компенсацій і авансів за працю персоналу.

Головна мета процесу стимулювання - сформувати необхідне готельному підприємству трудову поведінку персоналу і підтримувати його на рівні самовідтворення, а небажані прояви в трудовому поведінці персоналу пригнічувати або запобігати їх появі.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2020/21 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	259,34 x 12 = 3112,08	40	1244,832
Виробничий (операційний) персонал	525,9 x 12 = 6310,8	30	1893,24
Допоміжний персонал	220,8 x 12 = 2649,6	25	662,4
Разом	1006,04 x 12 = 12072,48	-	3800,472

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2020/21 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	86	86
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	16	16
Виробничий (операційний) персонал	осіб	48	48
Допоміжний персонал	осіб	22	22
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1006,04	12072,48
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	259,34	3112,08
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	525,9	6310,8

Допоміжний персонал	тис. грн.	220,8	2649,6
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	316,706	3800,472
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	103,736	1244,832
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	157,77	1893,24
Допоміжний персонал	грн.	55,2	662,4
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1322,746	15872,952
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	363,076	4356,912
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	683,67	8204,04
Допоміжний персонал	тис. грн.	276	3312
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	15,38	184,569
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	22,69	272,307
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	14,24	170,917
Допоміжний персонал	тис. грн.	12,54	150,545

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Класифікація витрат за елементами використовується при визначенні собівартості продукції в середньому по галузі, по промисловості, на окремих підприємствах незалежно від типу виробництва, номенклатури продукції, виробничої структури.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2020/21 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	22431,6	50	0,5	14954,4
Холодні закуски	39463,2	50	0,5	26308,8
Гарячі закуски	4575,6	50	0,5	3050,4
Супи	7254	50	0,5	4836
Другі страви	51166,8	60	0,6	31979,25
Солодкі страви	7700,4	50	0,5	5133,6
Гарячі напої	885,6	50	0,5	590,4
Холодні напої	1440	50	0,5	960
Всього	134917,2	-	-	87812,85
Закупівельні товари				
Холодні напої	1987,2	55	0,55	1282,06
Хліб та хлібобулочні вироби	1393,2	55	0,55	898,83
Борошняні кондитерські вироби	10364,4	55	0,55	6686,7
Вино-горілчані вироби	2977,2	55	0,55	1920,77

Пиво	331,2	55	0,55	213,67
Всього	17053,2	-	-	11002,03
Разом за рік	151970,4	-	-	98814,88

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2020/21 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	79858,35	168	13416,2
Опалення, Г/ккал	3253,8	1654,41	5383,11
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	11165,35	97,89	1092,97
холодна, м ³	5876,5	22,99	135,1
Разом	-	-	20027,38

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

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	16	1	900	14,4
Виробничий (операційний) персонал	48	2	650	62,4
Допоміжний персонал	22	2	540	23,76
Всього	86	-	-	100,56

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2020/21 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	120	3	360	500	180
Столові прибори	120	3	360	120	43,2
Скляний посуд	120	2	240	450	108
Столова білизна	120	2	240	225	54
Кухонний посуд	120	2	240	500	120
Канцелярське приладдя	120	2	240	65	15,6

Всього	-	-	-	-	520,8
---------------	---	---	---	---	--------------

Загальні показники витрат готелю, що проектується в м. Одеса зазначені в табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2020/21 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	98814,88
Витрати на оплату праці	15872,952
Єдиний соціальний внесок	3492,043
Амортизаційні відрахування	13368,35
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	20027,38
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	621,36
Податки, збори	116,897
Витрати на охорону	52,563
Інші поточні витрати	108,18
Разом	152474,605

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

- збір за місця для паркування транспортних засобів. Ставки збору за 1 м² площі земельної ділянки, відведеної для організації та провадження діяльності із забезпечення паркування транспортних засобів за кожний день провадження такої діяльності становить 0,03% мінімальної заробітної плати (6000 грн.), установлені законом на 1 січня податкового (звітного) року.

$$П_d = 43 \text{ м}^2 \times (0,03\% \times 6000) \times 365 / 1000 = 28,251 \text{ тис. грн.}$$

- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності (Не більше 20 неоподатковуваних мінімальних доходів);

$$П_d = 20 \times 1921 / 1000 = 38,42 \text{ тис. грн.}$$

- плата за торговельний патент (10% (0,1) мінімальної заробітної плати);

$$П_d = 0,1 \times 6000 / 1000 = 0,6 \text{ тис. грн.}$$

- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива)

$$П_d = 1,5\% \times (2977,2 + 331,2) = 0,015 \times 3308,4 = 49,626 \text{ тис. грн.}$$

Разом податки становлять:

$$П_d = 28,251 + 38,42 + 0,6 + 49,626 = 116,897 \text{ тис. грн.}$$

Витрати на охорону готелю приймаємо як 0,03% доходу (виручки) підприємства.

$$V_{\text{ох}} = 0,03\% \times 175212,47 = 52,563 \text{ тис. грн.}$$

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Прибуток - основний показник фінансово-господарської діяльності підприємства. Вона відображає чистий дохід, створений в матеріальній сфері виробництва. Прибуток одночасно є фінансовим результатом і неосновним елементом фінансових ресурсів підприємства. Планування прибутку починається після розрахунку планової собівартості виробництва і реалізації продукції за економічними елементами витрат. Однак прибуток буває різних видів, а на її величину і значення впливають найрізноманітніші чинники. Розглянемо основні методи формування та планування прибутку.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2020/21 рік

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	175212,47
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	17521,24

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2020/21 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	175212,47
2	Поточні витрати, тис. грн.	152474,605
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	22737,865
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4092,815
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	18645,05
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,6
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	17521,24
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	18645,05
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	259141 / 18645,05 = 13,8

Отже, строк окупності витрат готелю, складає 13,8 років, що знаходиться в допустимих межах та вважається ефективно сформованим проектом.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Для проектування закладу, було обрано ділянку в м. Одеса. Інноваційним напрямом даного підприємства є надання послуг гастрономічного туризму. Готель пропонуватиме всім охочим:

- автентичне одеське меню;
- організацію турів шляхами фестивалів, ярмарок;
- організацію маршрутів з дегустаціями в місцевих виноробнях;
- також у вихідні дня, на території готелю проводитимуться національні українсько-єврейські гуляння, для того щоб показати культуру та звичаї одеського народу.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Екскурсійне бюро			
Стільці	Cesah	2	4
Стіл офісний робочий великий	Cesah	1	5
Стелажи закриті	Cesah	2	6
Нетбуки	Samsung	2	28
Журнальний столик	Cesah	1	6
Кушетка з подушками	Cesah	1	5
Гранатові дерева	-	1	1
Крісла гойдалки з пледами	Cesah	2	5
Приміщення для проведення майстер-класів			
Плити	LG	8	72
Витяжні шафи	LG	8	40
Пароконвектомат	LG	2	32
Холодильна шафа	LG	2	32
Стіл виробничий	Cesah	8	50
Мийна ванна	TOTO	8	45
Рукомийник	TOTO	1	2
Бак для відходів	Cesah	8	2,5
Дегустаційна зала ресторану з танцполом для гулянь			
Танцпол	-	1	-
Стіл 4-ох місний	Cesah	15	55
Стільці	Cesah	60	56
Разом			446,5
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			650
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			1096,5

**Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі
що проектується на 2020/21 рік**

Стаття	Разом за рік, тис. грн.	
	Перший рік	Другий рік
Дохід від інноваційної діяльності	984,8	984,8
Витрати на впровадження інновації	1096,5	111,7+650 = 761,7
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-111,7 (збиток)	223,1
Податок на прибуток		40,158
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності		182,942
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %		18,5
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років		$446,5 / 182,942 = 2,4 + 1 = 3,4$

Розрахунки табл.5.22 говорять про те, що впровадження інновацій гастрономічного туризму, в готелі, що проектується, окупиться через 3,4 роки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проаналізувавши м. Одесу та Одеську область, визначили, що для будівництва обираємо місцевість по вул. Нахімова, 2А. Обрана місцевість є гарним місцем, оскільки розташовується поруч з Карантинною гаванню, чорним морем, багатьма консульствами, музеями, парками тощо.

Для проектування закладу, було обрано ділянку в м. Одеса. Інноваційним напрямом даного підприємства є надання послуг гастрономічного туризму. Готель пропонуватиме всім охочим:

- автентичне одеське меню;
- організацію турів шляхами фестивалів, ярмарок;
- організацію маршрутів з дегустаціями в місцевих виноробнях;
- також у вихідні дня, на території готелю проводитимуться національні українсько-єврейські гуляння, для того щоб показати культуру та звичаї одеського народу.

Автентичне меню закладу представлено в 3 розділі дипломної роботи. Що стосується організації турів, до послуг гостей представлені наступні маршрути:

- тур «Шляхами виноробів»;
- тур «Устриці Скіфії»;
- екскурсія в музей коньячної справи Миколая Шустова;
- екскурсія + майстер клас в «Музеї шоколаду»;
- екскурсія «Одеса на смак».

Одеса з задоволенням подарує кожному не тільки духовні враження, але і гастрономічні. Особливий смак одеської кухні приємно здивує всіх туристів своїми неймовірними, чисто одеськими стравами. Ні з якою іншою кухнею неможливо переплутати одеський плов з мідій, форшмак, бички і камбалу, приготовані по-одеськи. Для цієї кухні характерно поєднувати непоєднуване, і створювати неймовірно смачні, незвичайні і нові страви. Під час екскурсії гості зможуть:

- пройти разом з екскурсоводом по найкращим одеським традиційним ресторанам;
- дізнатися унікальні рецепти страв і поспілкуватися з кухарями;
- спробувати самі колоритні і смачні страви.

Окрім розроблення туристичних маршрутів, екскурсій та автентичного меню, готель також пропонуватиме українсько-єврейські гуляння. Основні риси даних свят:

6. Припинення, заборона роботи. Дозволяється, проте, готувати їжу (проведення майстер-класів);
7. Розпорядження «веселитися». У святкові дні не дотримуються трауру, і навіть семиденний траур по померлому переносять на наступний за святом день.
8. Святкова трапеза. Порядок святкових трапез в цілому однаковий: спочатку вимовляється благословення над вином (кіддуш), потім здійснюється ритуальне обмивання рук, після чого благословення на хліб і власне сама трапеза.
9. «Священні збори», тобто збори всіх хто прийшов на святкування, для здійснення святкових церемоній.
10. Всі єврейські свята починаються увечері, із заходом сонця, оскільки вважається, що у цей момент зароджується новий день.

Отже, гуляння розпочинатимуться ввечері, зранку в вихідні дні проводимуться майстер-класи з сучасної єврейської кухні. Як тільки свято розпочнеться всі охочі запрошуються до столу, де відбуватиметься святкова трапеза з танцями та веселощами. Під час даного заходу, у гостей є можливість пізнати єврейський калорит. Вартість заходу 900 грн. У вартість входить гуляння, їжа, напої, розповідь ведучого-тамади.

Загальна площа нового готелю складає 6 834 м². Інтер'єр закладу буде виконано в ізраїльському стилі.

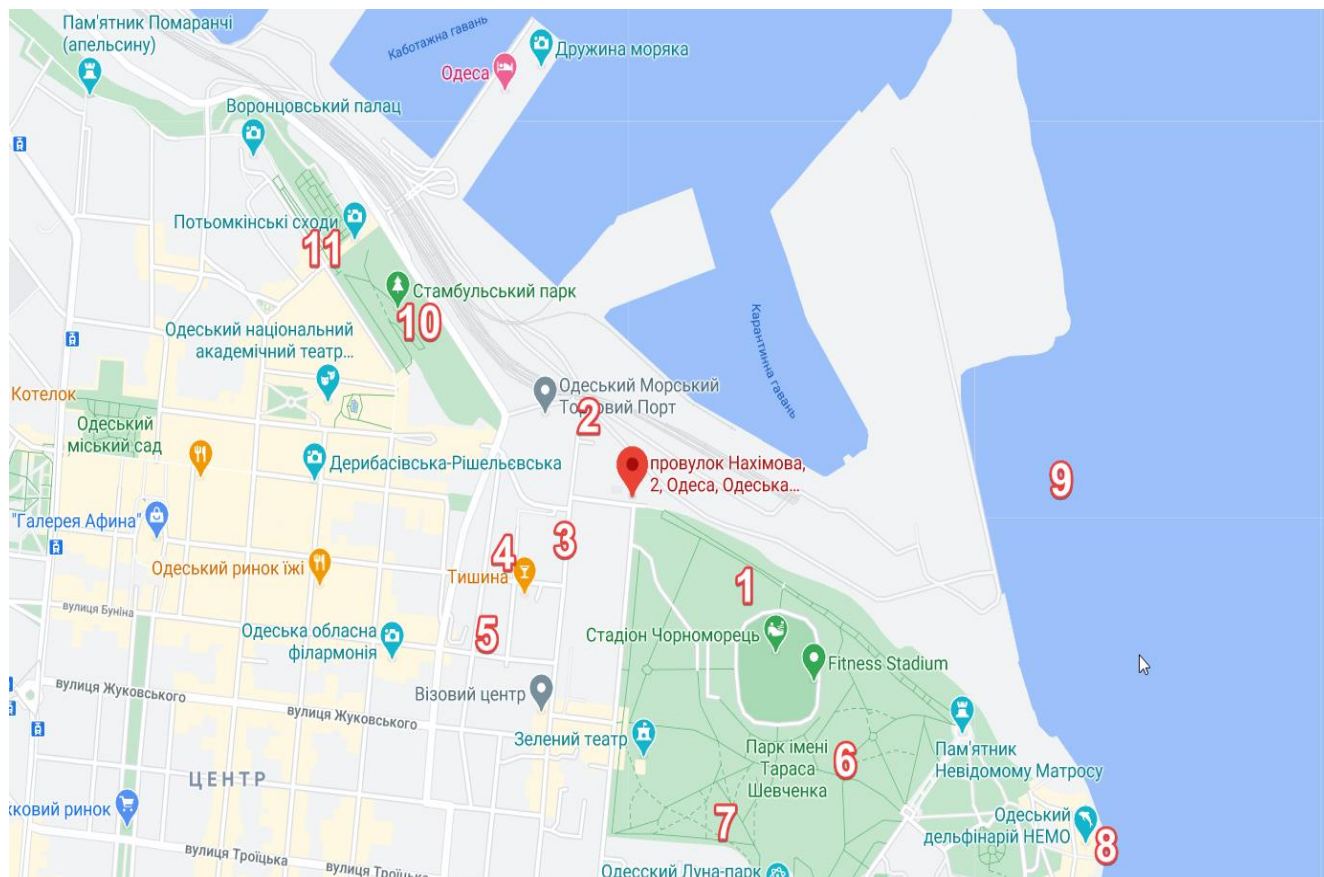
Строк окупності витрат готелю, складає 13,8 років, що знаходиться в допустимих межах та вважається ефективно сформованим проектом.

Що стосується інновації, то розрахунки 5 розділу говорять про те, що впровадження гастрономічного туризму, в готелі, що проектується, окупиться через 3,4 роки.


СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Гастрономічний туризм [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://knowledge.allbest.ru/sport/3c0b65635b3bc69b4d43b89521316c26_0.html.
2. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/kornilova.htm.
3. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm.
4. ТУРИЗМ В УКРАЇНІ. КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ВИДИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3345>.
5. Характеристика Одеської області [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://mylektsii.su/6-111994.html>.
6. Особливості і характеристика підприємств готельно-ресторанного господарства як об'єкта обліку і передумови здійснення їх діяльності [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://studopedia.com.ua/1_60471_klasifikatsiya-goteliv-za-vidami-ekonomichnoi-diyalnosti.html.
7. Внутренний туризм в Украине должен бы расти: как изменилась отрасль и куда исчез «бюджетный» путешественник [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.epravda.com.ua/rus/publications/2020/09/23/665405/>.
8. Труби великого діаметру - нова якість напірних трубопроводів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://polyplastic.ua/ua/news/news-117.html>.
9. Каналізаційні труби: розміри (діаметр, довжина, вага) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://homediz.info/kanalizacijni-trubi-rozmiri-diametr-dovzhina-vaga.html>.
10. Вентиляція та її види. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://helpiks.org/8-55186.html>.

- 11.МУЛЬТИЗОНАЛЬНА СИСТЕМА КОНДИЦІОНУВАННЯ: СХЕМА ПРИСТРОЮ, МОЖЛИВОСТІ І ПЕРЕВАГИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://probud.in.ua/multizonalna-sistema-konditsionuvannya-shema-pristroyu-mozhливosti-i-perevagi.html>.
- 12.Електропостачання [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Електропостачання>.
- 13.Установки та засоби гасіння пожеж [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://pidru4niki.com/1512070238344/bzhd/ustanovki_zasobi_gasinnya_pozhez_h.
- 14.Ізраїль [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Ізраїль>.
- 15.Експлуатаційна програма готельного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://allrefrs.ru/4-40227.html>.
- 16.Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2020 – 79 с.
17. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.
- 18.П'ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с.
- 19.Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Заклад, що проектується	
	II. Конкуренти	
1	Готель «Чорне море»	45 номерів
2	Міні-готель «Перлина»	20 номерів
3	Готель «Orange»	50 номерів
4	Готель «Марлин»	40 номерів
5	Готель «il decameron»	70 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
6	Парк ім. Т. Г. Шевченка	
7	Одеський Луна-парк	
8	Одеський дельфінарій «Немо»	
9	Чорне море	
10	Стамбульський парк	
11	Потьомкінські сходи	

Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м²
1	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	41.1
2	Вестибюль	180.0
3	Бюро прийому і реєстрації	12.0
4	Кімната чергового адміністратора	8.6
5	Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	15.0
6	Службовий санітарно-технічний вузол	6.0
7	Гардероб	9.0
8	Сейфова	6.9
9	Швейцарська зона	12.0
10	Камера схову	12.8
11	Пост охорони	9.8
12	Гардероб персоналу	6.0
13	Приміщення для проведення майстер-класів	46.7
14	Екскурсійне бюро	14,7
15	Бар при вестибюлі	85
16	Теплопункт	12.0
17	Електрощитова	9
18	Вентиляція припливна	12.0
19	Вентиляція витяжна	15.0
20	Обідня зала	216.0
21	Вестибюль	18.0
22	Гардероб	7.0
23	Вбиральня жіноча	7.0
24	Вбиральня чоловіча	6.0
25	Кімната для паління	10.0
26	Вбиральня для маломобільних груп населення	8.0
27	Зала для дезустицій та гулянь	65.3
28	Гарячий цех	16.0
29	Холодний цех	14.0
30	Приміщення для різання хліба	10.0
31	М'ясо - рибний цех	12.0
32	Овочевий цех	12.0
33	Приміщення для завідуючого виробництвом	10.0
34	Мийна столового посуду	11.0
35	Сервізна	12.0
36	Мийна кухонного посуду	12.0
37	Приміщення для обробки яєць	10.0
38	Роздавальна	10.0
39	Завантажувальна	16.0
40	Приміщення комірника	10.0
41	Охолоджувальна м'ясо - рибна камера	8.0
42	Охолоджувальна камера молочно - жирних продуктів та гастрономії	9.0
43	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	9.0
44	Комора сухих продуктів	9.0
45	Комора бакалійних товарів та напоїв	9.0
46	Комора тари та інвентарю	9.0
47	Комора овочів та коренеплодів	9.0
48	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	25.0
49	Кабінет бухгалтеря	10.0
50	Приміщення персоналу	15.0

51	Гардероб	10.0
52	Вбиральня жіноча	7.0
53	Вбиральня чоловіча	7.0
54	Білизняна	6.0
55	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Соляні камні (декор)	-	546x568x760	3
2	Журнальний столик	Cesah	600x552x533	6
3	Кухетка з подушками	Cesah	1087x567x664	10
4	Гранатові дерева	-	345x389	5
5	Крісла гоїдалки з пледами	Cesah	670x568x669	6
6	Стіна з водою	TOTO	1230x100x2900	6
7	Стійка	Cesah	1254x559x862	1
8	Стільці	Cesah	366x421x711	79
9	Стелажі закриті	Cesah	1458x559x1850	6
10	Нетбукки	Samsung	212x212	10
11	Стіл офісний робочий великий	Cesah	1000x678x670	8
12	Чнімаз	TOTO	558x669x670	12
13	Умивальник	TOTO	780x456x670	8
14	Столик для пеліання	Cesah	690x450x780	2
15	Вішалка	Cesah	1659x230x1780	5
16	Шафа	Cesah	1345x450x1760	9
17	Сейфи	АероН	560x670x670	3
18	Стелаж	Cesah	1760x560x1780	4
19	Візки	-	690x690x1540	3
20	Ліжко односпальне	Cesah	2345x1190x657	6
21	Тумбочка	Cesah	544x567x660	6
22	Міні-бар	Правен	500x444x660	3
23	Ванна	TOTO	1390x1390x1800	3
24	Плити	LG	654x458x600	8
25	Витяжні шафи	LG	450x348	8
26	Пароконвектомат	LG	1260x560x1870	2
27	Холодильна шафа	LG	1180x558x1890	2
28	Стіл виробничий	Cesah	1080x670x680	8
29	Мийна ванна	TOTO	540x500x700	8
30	Рукомийник	TOTO	230x450x700	1
31	Бак для відходів	Cesah	340x320	8
32	Танцпол	-	2500x2300	1
33	Стіл 4-ох місний	Cesah	670x655x800	39
34	Стіл 2-а місний	Cesah	568x655x800	9
35	Стіл 6- ти місний	Cesah	1569x665x800	1
36	Стілець	Cesah	348x349x780	180
37	Пісуар	TOTO	430x449x600	2
38	Біде	TOTO	558x669x670	3
39	Стіл виробничий	TOTO	900x600x600	3
40	Мийна ванна	TOTO	620x620	3
41	Рукомийник	TOTO	440x500	2
42	Стелаж	TOTO	1200x600x1800	2

План благоустрою в 3D-проекції



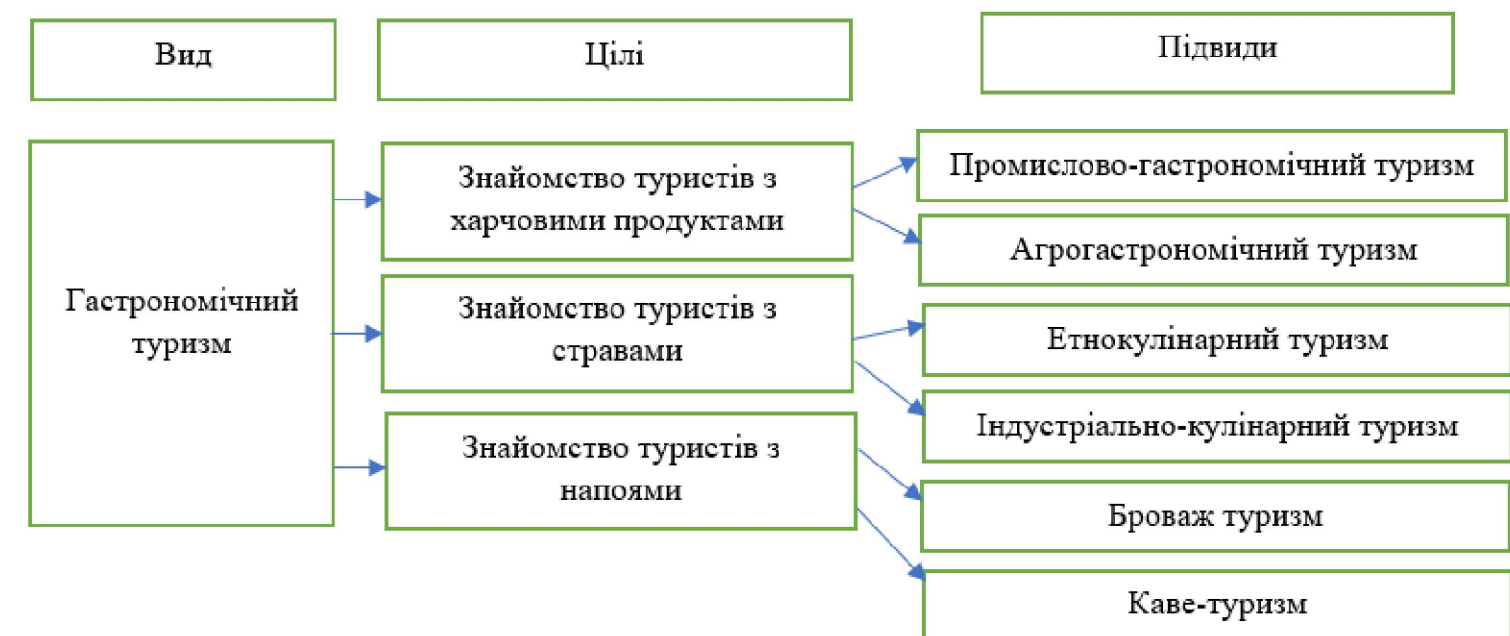
Матеріали інноваційних досліджень

Майстер-класи вихідного дня

Календар гастрономічних заходів в м. Одеса на 2020-21 роки

Назва майстер-класу	Характеристика
Майстер-клас «Ізраїльська кухня»	
Опис майстер-класу	Приготування: - трьох видів хумусу: з кедровими горішками і петрушкою, з потрухами і смаженим грибами і хумус-шакшука. - паргу в медовому соусі на грилі - запечений в спеціях золотистий батат - шашличок з сезонних фруктів і маршмеллоу
Час проведення	вихідні дні з 12 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
Вартість участі	900 грн.
Кількість учасників	15 чоловік
Як пройде захід	4 години кулінарних секретів і душевного спілкування. Учасники готують все разом, як одна команда, під керівництвом ведучого, а після майстер-класу на них чекає тепле застілля з усіма стравами, які вони приготували самі.
Майстер-клас «Ізраїльський сніданок»	
Опис майстер-класу	Приготування: - гострий салат з запечених на грилі баклажанів і перцю з кедровими горішками; - хумусу з баранячим фаршем, смаженою шпинатом і яйцем пашот; - лабенн з оливковою олією і заатар; - хумус з червоної сочевиці і печеним перцем, подається зі свіжими овочами; - салат хацілім в майонезі; - соковитий кавун з солоною бринзою - смак середземноморського літа.
Час проведення	вихідні дні з 9 ⁰⁰ до 12 ⁰⁰
Вартість участі	900 грн.
Кількість учасників	15 чоловік
Як пройде захід	3 години кулінарних секретів і душевного спілкування. Учасники готують все разом, як одна команда, під керівництвом ведучого, а після майстер-класу на них чекає тепле застілля з усіма стравами, які вони приготували самі.

Дата проведення	Назва фестивалю та його особливості
4-6 січня	Різдвяний фестиваль - це гастрономічний, ремісничий ярмарок, з метою збереження і відновлення ярмаркових традицій України
3 лютого	«Сир, вино і джаз» - виставка-ярмарок виноробної продукції і сирів місцевих виробників.
13 травня	Фестиваль вуличної їжі - гриль-меню, стріт-фуд, вишукані експерименти і нові смакові поєднання, страви єврейської кухні.
травень-червень	Гастрономічний фестиваль «Їжа. Вулиця. Квіти» - виставка-ярмарок продуктів і страв єврейських виробників.
з травня по вересень	Гастрономічний фестиваль «Foodmarket» - гастрономічний соціально-просвітницький фестиваль підприємств
червень	Стрітфуд фестиваль «Гастрономічна карта України» (Welcome FoodBall Cup) - знайомство з локальною кухнею Одеського краю.
25 серпня	«Місце тіста» - фестиваль, на якому представлені страви Одеських кафе і ресторанів. Організовано територія для відпочинку, танців і розваг, сцена для концерту
8 жовтня	Гастрономічний фестиваль «Зроблено в Одесі»; конкурс «Хто встиг - той і з'їв».
21-22 жовтня	Гастрономічний фестиваль «Ферма» -представлена продукція місцевих фермерів, великих агрохолдингів, торгових домів.
19 травня	«День кефалі» проводиться в археологічному комплексі «Загублений світ» - це веселий пізнавальний фестиваль для любителів одеської риболовлі.
28 вересня	Фестиваль «Одеська лоза» - фестиваль виноградарства і виноробства, ярмарок сільгосппродукції, розважальна програма.



Цільові групи та підвиди гастрономічного туризму

Матеріали інноваційних досліджень

Тур «Шляхами виноробів»

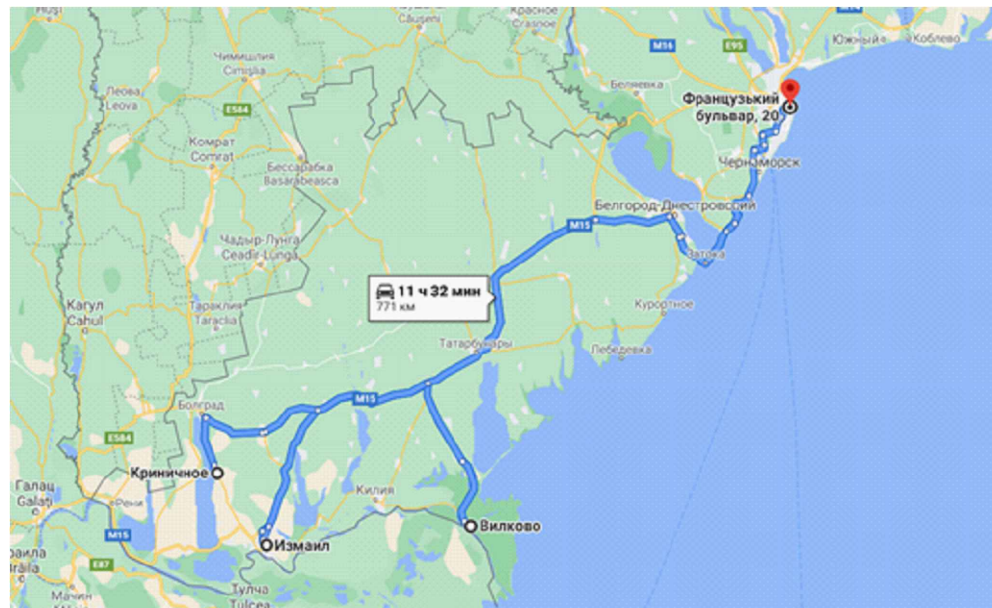
Тур «Устриці Скіфії»

Екскурсія + майстер клас в «Музеї шоколаду»

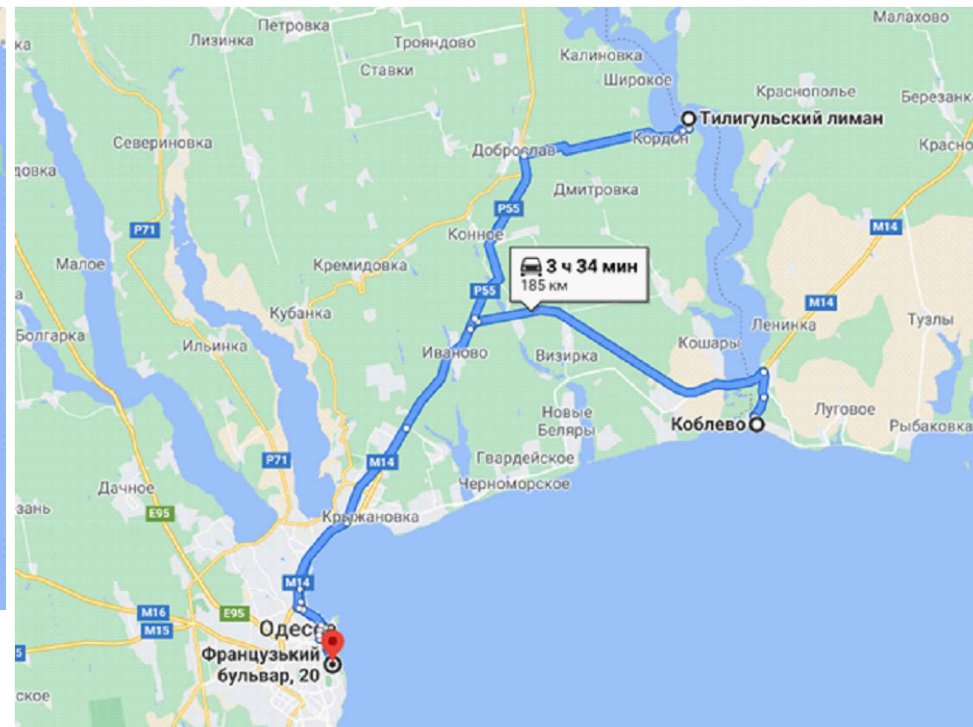
Протяжність туру	2 дні
Кількість туристів	20 чоловік
Ціна	3200 грн.
Тривалість поїздки	11 год. 32 хв.
Маршрут туру	Одеса – Вилково – Ізмаїл – Криничне

Протяжність туру	1 день
Кількість туристів	20 чоло.
Ціна	800 грн.
Тривалість поїздки	3 год. 34 хв.
Маршрут туру	Одеса – Коблево – Тилігульський лиман - Одеса

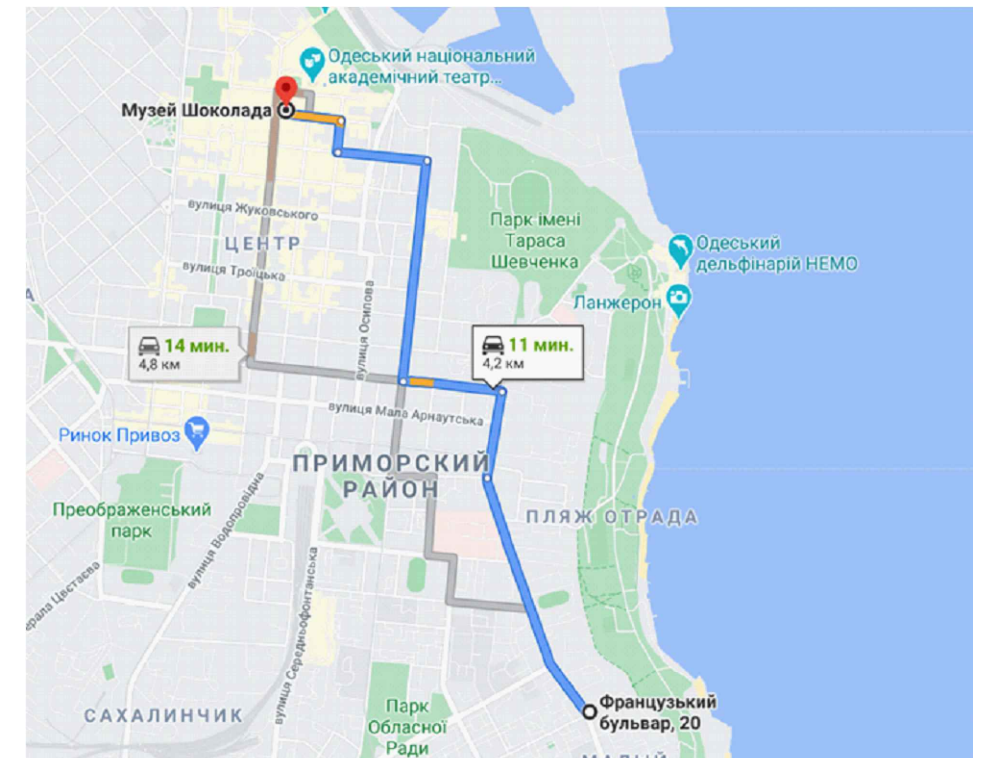
Протяжність екскурсії	4 год.
Кількість туристів	20 чоло.
Ціна	600 грн.



Одеса - Вилкове - Ізмаїл - Криничне



Одеса - Коблево - Тилігульський лиман - Одеса



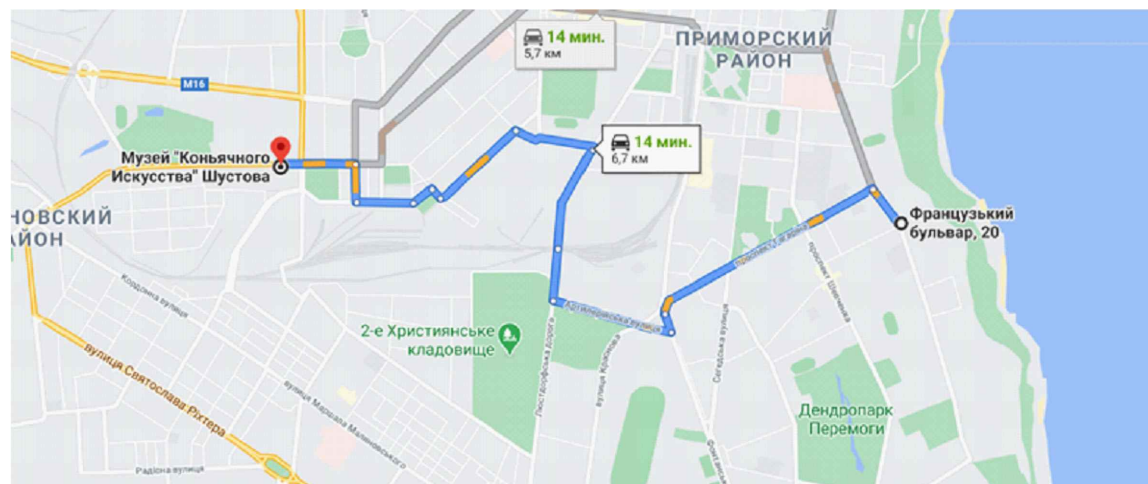
Екскурсія в «Музей шоколаду»

Екскурсія в музей конячної справи Миколая Шустова

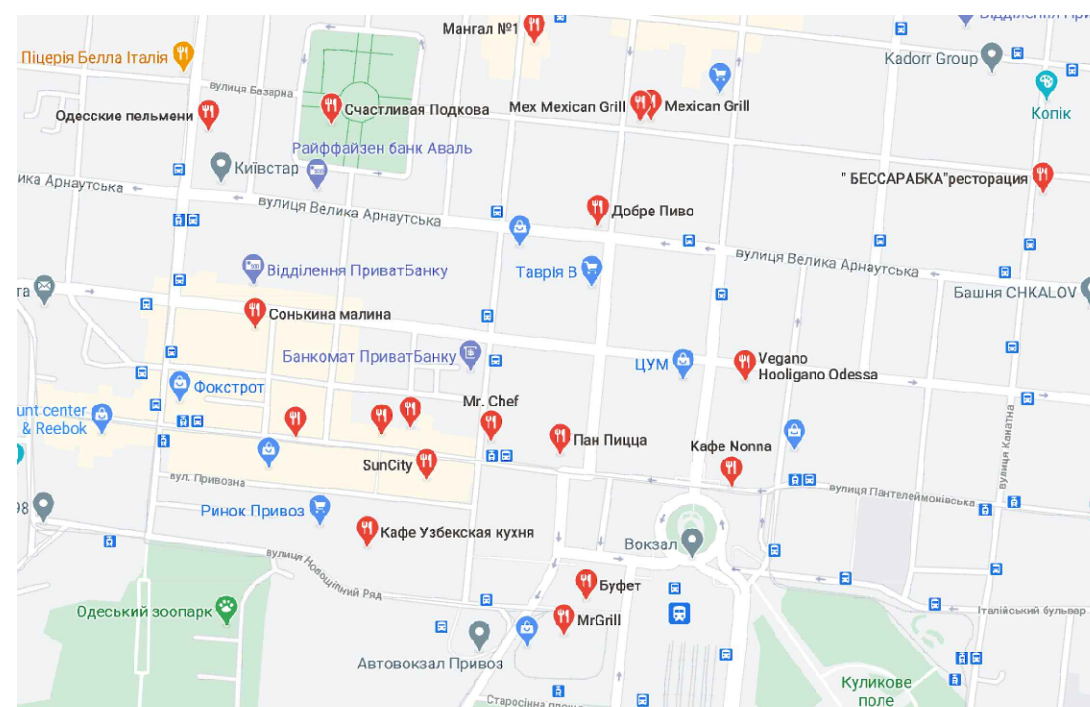
Екскурсія «Одеса на смак»

Протяжність екскурсії	4 год.
Кількість туристів	20 чоло.
Ціна	600 грн.

Протяжність екскурсії	4 год.
Кількість туристів	20 чоло.
Ціна	200 грн. за роботу екскурсовода, всі рахунки сплачуються окремо



Екскурсія в музей конячної справи з дегустацією



Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000

