

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

Михайло
(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«16» 12 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

Лариса
(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«16» 12 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Туристичний готель із новітніми еко-технологіями в смт Славське
Львівської області»

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

Твердохліб Вероніка Андріївна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Вероніка
(підпис)

Керівник Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Лариса
(підпис)

Консультанти Юрій ТКАЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Юрій
(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олександра НСМІРІЧ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Олександра
(підпис)

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

Здобувач

Вероніка
(підпис)

Київ - 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва)
Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

ГРС

Лариса ШАРАН

“ 05 ” листопада 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Твердохліб Вероніки Андріївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Туристичний готель із новітніми еко-технологіями в смт Славське Львівської області»

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

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “05” листопада 2024 року № 931-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року

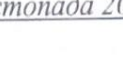
3. Вихідні дані до роботи місце розташування – смт Славське; тип засобу розміщення – туристичний готель; категорія - 4*; інновація – впровадження новітніх еко-технологій

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1А – експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шаран Л.О., доцент	 05.11.24 р.	 05.11.24 р
Розділ 2	Шаран Л.О., доцент	 05.11.24 р	 06.11.24 р
Розділ 3	Шаран Л.О., доцент	 05.11.24 р	 11.11.24 р
Розділ 4	Шаран Л.О., доцент	 05.11.24 р	 14.11.24 р
Розділ 5	Ткачук Ю. М., доцент	 05.11.24 р	 18.11.24 р

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	05.11.2024	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	05.11-06.11	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	07.11-11.11	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	12.11-14.11	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	15.11-18.11	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	19.11.2024	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	20.11.2024	Виконано
8	Подання скомпанованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	21.11-22.11	Виконано
9	Графічні додатки	23.11.2024	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	25.11.2024	Виконано
	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру		

Здобувач


(підпис)

Вероніка ТВЕРДОХЛІБ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Твердохліб Вероніки Андріївни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені професора

В.Ф. Доценка

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

Тема роботи: «Туристичний готель із новітніми еко-технологіями в смт Славське Львівської області»

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

Дата захисту “ ” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою

Анотація

Проведено дослідження ринку туристичних послуг в Україні та визначено перспективи розвитку еко-готелів як ключового напрямку сталого туризму. На основі аналізу сучасних тенденцій, екологічних стандартів та особливостей регіону смт Славське Львівської області обґрунтовано концепцію створення туристичного готелю з використанням новітніх еко-технологій.

Готель передбачає впровадження інноваційних підходів до поводження з відходами, зокрема встановлення компост-машини для переробки органічних залишків із ресторану та інших об'єктів. Компост буде використовуватися для догляду за зеленою зоною готелю. Крім того, у ресторані заплановано застосування їстівного посуду, що дозволить зменшити кількість одноразового пластику та сприятиме формуванню екологічної свідомості серед гостей.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу з акцентом на сталість і комфорт для відвідувачів. Визначено функціональні зони закладу: сучасні номери, рекреаційні зони, спільні простори та заклади харчування.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення готелю, підібрано інженерно-будівельні рішення та дизайн, що відповідає концепції закладу. Визначено економічні та соціальні переваги проєкту, включаючи розвиток місцевої економіки, підвищення туристичної привабливості Славського, створення нових робочих місць та популяризацію еко-ініціатив. Проведено розрахунок

капітальних вкладень, термінів окупності та сформовано річний план господарської діяльності готелю.

Кваліфікаційна робота викладена на 158 сторінках комп'ютерного тексту та містить 54 таблиць, 25 рисунків 3 додатків. Графічний матеріал містить 6 аркушів.

Ключові слова: туристичний готель, еко-технології, компостмашина, істивний посуд, конкурентоспроможність.

Abstract

The market of tourism services in Ukraine has been studied, and the prospects for the development of eco-hotels as a key direction of sustainable tourism have been identified. Based on the analysis of modern trends, environmental standards, and the specifics of the region of Slavske, Lviv region, the concept of creating a tourist hotel using innovative eco-technologies has been substantiated.

The hotel incorporates innovative waste management approaches, including the installation of a composting machine to process organic waste from the restaurant and other facilities. The compost will be used for maintaining the hotel's green areas. Additionally, the restaurant plans to implement edible tableware, reducing the use of disposable plastics and fostering environmental awareness among guests.

The organizational structure of the service process has been developed, emphasizing sustainability and guest comfort. Functional areas of the facility have been defined, including modern rooms, recreational areas, shared spaces, and dining facilities.

The spatial and planning solution of the hotel has been developed, with engineering and construction solutions and a design that aligns with the concept of the facility. The economic and social benefits of the project have been determined, including local economic development, increased tourist attractiveness of Slavske, the creation of new jobs, and the promotion of eco-initiatives. An assessment of capital investments, payback periods, and an annual operational plan for the hotel have been conducted.

The qualification work consists of 158 pages of computer-typed text and includes 54 tables, 25 figures, and 3 appendices. The graphical material comprises 6 sheets.

Keywords: tourist hotel, eco-technologies, composting machine, edible tableware, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	9
1.1 Світовий досвід використання еко-технологій у засобі розміщення	9
1.2 Еко-технології у вітчизняних засобах розміщення	21
1.3 Характеристика новітніх технологій зі збереження довкілля	27
1.4 Особливості впровадження обраних еко-технологій у підприємство	33
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	39
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	39
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	42
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	46
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	50
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	53
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	53
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	60
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	65
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	74
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	74
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	75
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	85
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	92
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	95
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	96
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	102
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	105
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	108
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	112
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	112
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	113
4.3 Пропозиції щодо дизайну	125
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	131
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	131
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	134
5.3 Розробка плану з праці.....	136
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	141
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку	145
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	147
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ	151
ДОДАТКИ	154

ВСТУП

Актуальність. Інноваційні процеси стали невід'ємною частиною економік усіх розвинених країн, і для України ця тенденція є особливо актуальною, оскільки інтенсивний тип економічного розвитку тут лише набирає обертів. Впровадження новітніх технологій охоплює всі сфери діяльності, зокрема й галузь гостинності, яка, будучи частиною соціальної сфери, активно розвивається. Зростання інтересу до інвестицій у готельний бізнес стимулює дослідження, спрямовані на підвищення якості надання послуг, що, своєю чергою, сприяє змінам у формах і методах ведення бізнесу. [1]

Готельний бізнес відіграє ключову роль у впровадженні новітніх технологій, незважаючи на численні політичні, економічні та соціальні виклики. Він часто виступає інноваційним лідером, постійно змінюючи підходи до обслуговування клієнтів і відкриваючи нові можливості для вдосконалення послуг.

Впровадження інновацій у готельний бізнес є процесом безперервним і багатовекторним, під впливом науково-технічного прогресу та інтелектуального розвитку людства. Сучасні технології вже сьогодні визначають майбутнє індустрії гостинності, роблячи її більш адаптивною до екологічних та суспільних тенденцій, що стає критичним фактором для збереження конкурентоспроможності на світовому ринку [2].

Актуальність теми даної кваліфікаційної роботи базується на сучасних викликах та тенденціях, які визначають динаміку розвитку сфери гостинності.

Глобальні зміни клімату, поглиблення екологічних проблем та загострення питань сталого використання природних ресурсів актуалізують необхідність пошуку інноваційних рішень у готельній галузі. Незалежно від виду діяльності, кожне підприємство здійснює певний негативний вплив на навколишнє середовище, що ставить перед бізнесом завдання зменшення цього впливу через впровадження екологічних практик [3]ю

Зокрема, у сфері гостинності нині існують численні підходи, спрямовані на збереження довкілля та оптимізацію використання ресурсів. Це включає

впровадження енергоефективних технологій, зниження викидів парникових газів, управління відходами та використання екологічно чистих матеріалів. Увага до раціонального споживання водних ресурсів, зменшення використання пластику та підтримка локальних виробників також є важливими елементами екологічної стратегії готельних підприємств. Такі заходи дозволяють не лише мінімізувати негативний вплив на довкілля, але й підвищити рівень екологічної відповідальності та конкурентоспроможності на світовому ринку, відповідаючи сучасним вимогам сталого розвитку [4].

Сучасні дослідження підкреслюють важливість впровадження еко-технологій у готельному бізнесі, що не лише мінімізує вплив на довкілля, але й підвищує рівень конкурентоспроможності підприємств гостинності. Споживачі все більше віддають перевагу екологічно чистим рішенням, а отже, готелі, що приділяють увагу екологічним аспектам, мають заздалегідь здобути позиції на ринку[5].

Відповідно до поставленої мети кваліфікаційної роботи необхідно виконати наступні завдання:

- розробити комплекс інноваційних рішень, обґрунтувати їх ефективність та економічну доцільність;
- дослідити регіон та обґрунтувати вибір місця будівництва, де планується розмістити готельне підприємство;
- проаналізувати існуючий ринок готельних послуг, провести дослідження контингенту потенційних споживачів;
- визначити концептуальні засади діяльності засобу розміщення;
- змодельовати сервісно-виробничий процес підприємства гостинності;
- впровадити інноваційні розробки в засіб розміщення;
- визначити економічні показники готельного підприємства

Об'єкт дослідження –новітні екологічні технології зі збереження довкілля

Предмет дослідження - Туристичний готель у м. Славське Львівської області

Методи дослідження – аналітичні, статистичні, узагальнюючі.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Світовий досвід використання еко-технологій у засобах сфери гостинності

Сфера гостинності є однією зі значних і перспективних галузей розвитку малого і середнього бізнесу багатьох країн світу. Незважаючи на високий рівень розвитку ринкового середовища, кількість туристів, охочих відпочити в світі, збільшується швидкими темпами. Світові тенденції зумовлюють більш жорсткі вимоги до функціонування вітчизняних організацій індустрії. Ці вимоги торкаються всіх сторін діяльності готелів та готельно-ресторанних комплексів, як суб'єктів ринку, та відображаються на їх статусі та становищі у системі суспільного виробництва в цілому [6, с. 116].

Інноваційна діяльність є одним з напрямків науково-технічного процесу та включає в себе розробку і впровадження інноваційних розробок в практику. Однак сенс і зміст цього поняття значно ширший [7].

Застосовуючи інноваційні технології в адмініструванні готелем та в принципі в господарській діяльності, суб'єкт господарювання робить процес надання послуг більш комфортним як для працівників готелю так і для споживачів послуг [8, с. 196].

В інноваційній діяльності сфера гостинності спирається на фундамент накопичених знань. На інновації в сфері гостинності впливає економічна і соціальна ситуація в країні, законодавство, а також міжнародні відносини і угоди.

Інноваційна тенденція в індустрії гостинності проявляється через здатність генерувати різні ідеї, здатні забезпечити успішний розвиток готелю і їх реалізацію [9, с.32]. Широке застосування нових знань генерує нові продукти, послуги та технології. Якщо готель не бере участь в будь-якому інноваційному процесі, то рано чи пізно зменшиться його конкурентоспроможність [10]. Такий результат був досягнутий шляхом прогнозування потреб споживачів послуг, підвищення лояльності за допомогою різних програм, розширення бази гостей при одночасному зниженні невикористовуваних потужностей і підвищення рівня продуктивності. Сервісні інновації припускають постійне вдосконалення та

оптимізацію ідей для розширення можливостей співробітників, підприємців і споживачів. В результаті інновацій з'явилися нові види клієнтського досвіду.

Класифікацію інновацій можна розглядати як наслідок дослідницької діяльності, що відображає рівень знань у галузі інновацій, методів і підходів до пізнавальної діяльності, а також вказує на наявні «прогалини» у розумінні інноваційної практики. Дослідники виокремлюють п'ять основних напрямків змін, які асоціюються з нововведеннями. Автори пропонують такі основні види нововведень:

1. Використання нової техніки, нових технологічних процесів або нових ринкових умов виробництва;
2. Впровадження продукції з новими властивостями;
3. Вихід на нові ринки збуту;
4. Використання нових видів сировини;
5. Зміни в організації виробництва та його матеріально-технічного забезпечення.

Різновидність іновацій, яку прийнято виділяти науковцями, представлено на рис.1.1. [11]

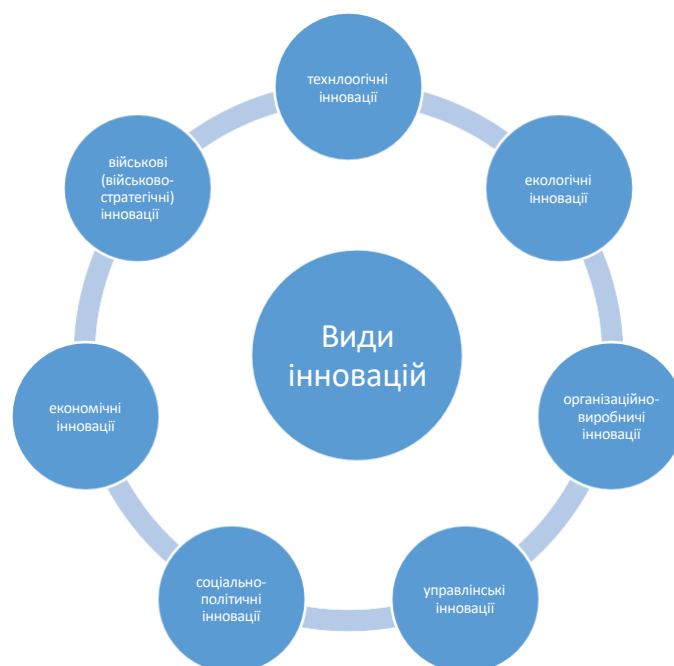


Рис.1.1. Класифікація інновацій

Незважаючи на складну економічну ситуацію, що склалася у світі, питання

екології залишаються важливими для багатьох представників готельного бізнесу. Навіть під час кризи, коли пріоритети бізнесу часто зміщуються в бік виживання, екологічні проблеми все ще привертають увагу готелів та їхніх клієнтів. Особливо це стосується гостей з високим рівнем доходів та освіти, які залишаються серйозно стурбованими станом навколишнього середовища. Вони усвідомлюють, що як їхні власні дії, так і діяльність готелів, якими вони користуються, можуть мати значний негативний вплив на природу. Ця екологічна свідомість стає важливим чинником, що стимулює розвиток так званих "зелених" готелів, які роблять акцент на мінімізації свого екологічного впливу.

Досліджуючи питання негативного в першу чергу опишемо приклади такого негативного впливу готельних підприємств на довкілля.

Діяльність готельних підприємств має значний вплив на навколишнє середовище, який проявляється через низку негативних чинників. Одним із основних видів впливу є споживання енергії, адже готелі часто використовують значні обсяги електроенергії для освітлення, опалення, охолодження та підтримки роботи різних електричних приладів. Це спричиняє підвищення викидів парникових газів, зокрема вуглекислого газу, який виробляється під час генерації енергії. Також використання великої кількості енергії без впровадження заходів з енергоефективності погіршує екологічну ситуацію внаслідок збільшення попиту на невідновлювані джерела енергії.

Важливим аспектом негативного впливу готелів є споживання водних ресурсів. Великі обсяги води використовуються для потреб гостей, обслуговування басейнів, пралень, кухонь та інших господарських потреб. Неконтрольоване використання води призводить до її надмірного споживання, виснаження підземних джерел і забруднення водойм, що значно шкодить навколишньому середовищу.

Готелі також є джерелами утворення значної кількості відходів, включно з харчовими, пластиковими, паперовими та іншими матеріалами. Пластикові відходи становлять серйозну загрозу для екології через їхню тривалу розкладність. Харчові відходи, які часто виникають через нераціональне

використання продуктів харчування та неправильне планування меню, призводять до марнування цінних ресурсів і збільшення викидів метану в процесі їхнього розкладу[12].

Іншим негативним впливом є використання хімічних засобів для очищення та дезінфекції приміщень, а також добрив і пестицидів у ландшафтному дизайні. Ці речовини часто містять токсичні компоненти, які можуть потрапляти в ґрунти та водні ресурси, забруднюючи їх та завдаючи шкоди флорі і фауні. Шумове та світлове забруднення, яке створюють готелі, також може негативно впливати на місцеві екосистеми, зокрема, на поведінку тварин і якість життя місцевих жителів.

Сучасні готелі, які прагнуть знизити свій негативний вплив на довкілля, активно впроваджують екологічні інновації. Завдяки таким заходам, готелі можуть суттєво зменшити шкоду, яку вони завдають здоров'ю людей та екології в цілому. Одним із найбільш важливих аспектів екологічного управління в готелях є їхні зручності, які, з одного боку, представляють широкий спектр можливостей для поліпшення екологічної обстановки, а з іншого — є легко реалізованими з мінімальними витратами. Це робить впровадження екологічних заходів у зручностях одним з найефективніших способів покращення екологічних показників готелю.

Екологічні заходи, що впроваджуються в готелях, можна класифікувати за кількома основними напрямками: енергоефективність, водозбереження, управління відходами, використання екологічно чистих матеріалів та підтримка сталого туризму. Ці заходи спрямовані на зниження впливу діяльності готелів на довкілля та підвищення їхньої екологічної відповідальності.

В таблиці 1.1. наведено класифікацію екологічних заходів та їх характеристику.

Таблиця 1.1. - Характеристика екологічних заходів, що використовуються підприємствами гостинності

Назва екологічних заходів	Характеристика
Енергоефективність	Зниження енергоспоживання шляхом впровадження таких технологій, як світлодіодне освітлення, системи автоматичного контролю

	освітлення та температури, а також використання відновлюваних джерел енергії, зокрема сонячних панелей. Наприклад, ~~використання~~ датчиків руху в коридорах та громадських приміщеннях для автоматичного вимкнення світла, коли воно не потрібне.
Водозбереження	За рахунок використання водозберігаючих душових ліжок, кранів із низьким потоком води, а також системи повторного використання води (наприклад, для поливу зелених насаджень). Встановлення сенсорних кранів в громадських зонах, що знижує витрати води та забезпечує економію ресурсів.
Управління відходами	Застосовання систем сортування та переробки відходів для зменшення обсягів сміття, що відправляється на звалища. Наприклад, компостування органічних відходів і переробка пластику, скла та паперу стали стандартною практикою у багатьох екологічно свідомих готелях.
Використання екологічно чистих матеріалів	Зменшення використання одноразових пластмасових виробів та впроваджують заміну традиційних матеріалів на більш екологічні, такі як біорозкладні засоби гігієни, багаторазові контейнери для їжі та пакування. Наприклад, замість пластикових пляшок із шампунем і гелем для душу все частіше використовуються багаторазові диспенсери.
Підтримка сталого туризму	Підтримання місцевих громад та ініціативи сталого розвитку, зокрема через використання продуктів місцевого виробництва, що зменшує вуглецеві викиди, пов'язані з їх транспортуванням. Це не лише сприяє розвитку місцевої економіки, а й знижує вплив на довкілля.

Ефективний моніторинг витрат енергії, води та утилізації відходів дозволяє готелям точніше оцінювати свій вплив на навколишнє середовище. Це можна робити як вручну, так і за допомогою спеціалізованих програм, які значно спрощують цей процес. Отримані дані допомагають готелям ставити екологічні цілі та надавати гостям інформацію про свої екологічні досягнення. Це також допомагає формувати позитивний імідж серед гостей, які цінують екологічно відповідальний підхід.

Одним із ключових напрямків екологічної політики готелів є закупівля екологічно чистих матеріалів, таких як пакувальні, витратні та миючі засоби. При

виборі таких товарів важливо враховувати їхню довговічність, а також їхній вплив на якість повітря, ґрунту та води при використанні або утилізації. Також важливо скорочувати кількість пакувальних матеріалів, обираючи постачальників, які підтримують екологічно відповідальні практики, наприклад, повернення ємностей для повторного використання. Такі заходи не тільки підвищують рівень безпеки на робочих місцях, але й знижують ризик захворювань серед персоналу [13].

Готелі також можуть запроваджувати екологічні інновації в обслуговуванні номерів, коридорів та холів. Використання екологічно чистих миючих засобів допоможе зменшити вплив шкідливих хімічних речовин на здоров'я гостей та працівників, зменшить кількість відходів і скоротить споживання електроенергії та води, що загалом позитивно вплине на екологічну обстановку.

Однією з важливих, але часто недооцінених областей у процесі впровадження екологічного прибирання в готелях є навчання персоналу. Закупівля екологічно безпечних миючих засобів та сучасного обладнання, хоч і є необхідним кроком, не гарантує їх правильного використання. Щоб повною мірою реалізувати екологічну політику, потрібна комплексна підготовка співробітників. Навчання персоналу правильному використанню екологічних ресурсів і техніки є критично важливим для ефективного зниження негативного впливу на довкілля. Крім того, добре підготовлена, екологічно свідома команда працівників може позитивно вплинути на загальне сприйняття готелю його клієнтами. Відвідувачі дедалі частіше звертають увагу на екологічні ініціативи закладу, і наявність грамотного, відповідального персоналу сприяє підвищенню їхньої лояльності.

Міжнародний досвід готельних мереж у сфері впровадження екологічних інновацій також заслуговує на увагу (таблиця 1.2.).

Таблиця 1.2 - Досвід впровадження –новітніх еко-технологій у закордонних підприємствах гостинності

п\п	Назва готельного підприємства	Країна (місто)	Тип засобу розміщення	Засоби екологізації
-----	-------------------------------	----------------	-----------------------	---------------------

1	2	3	4	5
1.	Marriott	США, Нью-Йорк	Готель	Активно займаються переробкою відходів, зниженням енергоспоживання, впровадженням екологічно чистого обладнання та зменшенням забруднення навколишнього середовища.
2.	Campo dei Fiori	Італія, Рим	Готель	Приділяють особливу увагу економії енергії завдяки впровадженню інноваційних технологій. Відмінною рисою цього готелю є спеціально розроблена система енергопостачання, яка допомагає мінімізувати витрати електроенергії. Зокрема, для освітлення приміщень і номерів використовуються енергоефективні світлодіодні лампи, які споживають значно менше електроенергії. Окрім цього, кожен номер має індивідуальну систему підігріву води, що дозволяє готелю ефективно використовувати енергетичні ресурси. Для зберігання енергії застосовуються буферні накопичувачі, які забезпечують стабільність енергопостачання.
3.	Fleuri at Langham Hotel	США, Бостон	Готель	Активно впроваджують екологічно чисті технології, зокрема в сфері прибирання. Тут використовуються миючі засоби, які не містять шкідливих речовин, таких як хлор і полістирол. Також у готелі встановлено низькі стелі з водяними клапанами, що дозволяє ефективніше використовувати ресурси.

1	2	3	4	5
				Впроваджено систему переробки картону та пластикових пляшок, що значно знижує негативний вплив на довкілля. Одночасно готель прагне зменшити споживання води та мінімізувати забруднення навколишнього середовища.
4.	Three Camel Lodge	Монголія, Гобі	Готель	Роблять значний акцент на використанні відновлюваних джерел енергії. Весь готель живиться від вітряних електростанцій і сонячної енергії, що дозволяє мінімізувати залежність від традиційних енергетичних ресурсів та знизити шкідливі викиди в атмосферу.
5.	Mount Nelson	Південно-Африканська Республіка, Кейптаун	Готель	Впроваджують унікальні екологічні рішення. Однією з таких ініціатив є створення спеціальної ферми земляних черв'яків, які переробляють органічні відходи на високоякісне добриво. Це рішення не тільки допомагає утилізувати відходи, але й сприяє економії, оскільки готель може використовувати отримане добриво для власних потреб.
6.	Mosaic House	Чеська республіка, Прага	Готель	Роблять все можливе для мінімізації впливу на навколишнє середовище. У кожному номері встановлено системи клімат-контролю та датчики економії води. Крім того, практично всі прилади у готелі працюють на сонячній енергії, а відходи відправляються на переробку. Навіть автобуси,

1	2	3	4	5
7.	Berghotel Muottas Muragl	Швейцарія, Граубюнден	Готель	Зменшили своє споживання енергії на 64% завдяки використанню відновлюваних джерел енергії, таких як сонячні батареї та фотогальванічні панелі. Це допомагає суттєво знизити викиди вуглецю та економити енергоресурси.
8.	Adrere Amellal	Єгипет, Оазисі Сіва	Готель	Повністю відмовились від використання електрики. Для освітлення використовуються лише свічки та денне світло, що дозволяє суттєво знизити енергоспоживання і зберегти автентичність.

Стрімкий розвиток масового туризму в останні десятиліття спричинив значне антропогенне навантаження на довкілля. Туристичні об'єкти та інфраструктура часто впливають на природу негативно, зокрема, через забруднення повітря, води та ґрунтів. У відповідь на це виникла необхідність впровадження екологічних технологій у сферу гостинності, які не тільки допомагають зберегти навколишнє середовище, але й сприяють його відновленню. Такий підхід набув особливого поширення в екологічному туризмі, який зосереджений на формах природного туризму, де туристи взаємодіють з природою, вивчаючи її та зберігаючи. Екологічний туризм сприяє підвищенню обізнаності туристів про важливість збереження, відновлення та примноження природних ресурсів.

Зі зростанням популярності екологічного туризму ринок готельних послуг також адаптується, пропонуючи новий вид закладів — еко-готелі. Головною метою таких готелів є створення комфортних умов для відпочинку, при цьому зводячи до мінімуму негативний вплив на навколишнє середовище. [14].

Еко-готелі мають низку відмінностей від традиційних готелів, які проявляються в їхньому функціонуванні та використанні екологічно безпечних технологій. Їхня діяльність спрямована на зменшення викидів вуглекислого газу,

забруднення води і повітря, а також впровадження інноваційних рішень для боротьби з екологічними проблемами. Все більше міжнародних проектів і програм націлено на популяризацію використання екологічно чистих джерел енергії, таких як сонячні батареї, вітряні генератори та інші системи відновлюваної енергетики, що підтримують роботу еко-готелів.

Еко-готелі стають одним з провідних напрямків розвитку сучасної готельної індустрії. Процеси екологізації готелів не тільки підвищують привабливість певного об'єкта для туристів, але й збільшують конкурентоспроможність країн на міжнародній туристичній арені. Еко-готелі є затребуваними особливо в національних парках, де природне оточення є головною цінністю. Проте їхня кількість постійно збільшується і в інших регіонах світу, зокрема в містах і на курортах, де екологічна свідомість стає важливою частиною бізнес-стратегії.

Сучасні еко-готелі впроваджують низку заходів для збереження природних ресурсів. Наприклад, водозабезпечення здійснюється таким чином, що з кранів витікає менше води за хвилину. Це дозволяє зменшити споживання води без шкоди для комфорту гостей. Готелі також використовують відновлювані матеріали, такі як бамбук для виготовлення лотків та кошиків для сміття, оскільки цей матеріал швидко росте і є стійким ресурсом. Крім того, в еко-готелях широко використовуються перероблені картки для ключів, посуд та інші предмети, які після використання можуть бути перероблені, що допомагає зменшити забруднення ґрунту.

Використання екологічно безпечних миючих засобів, які не містять шкідливих хімічних речовин, таких як хлор, також є важливим аспектом роботи еко-готелів. Для підтримання комфорту в приміщеннях використовуються спеціальні технології, такі як спектральне скло, яке обмежує інфрачервоні хвилі та знижує кількість тепла, при цьому не перешкоджаючи проникненню природного світла.

Варто відзначити, що багато міжнародних готельних мереж, таких як Marriott і Hilton, активно впроваджують екологічні ініціативи, розробляючи інноваційні проекти для збереження ресурсів і захисту довкілля. Будівництво та

функціонування еко-готелів має значні переваги як для самих підприємств, так і для країн, де вони розташовані.

Серед основних переваг еко-готелів варто виділити економію ресурсів, підвищення рентабельності та конкурентоспроможності, створення екологічної інфраструктури та популяризацію екологічного способу життя. Крім того, такі готелі допомагають формувати позитивний імідж країни як лідера в збереженні природної спадщини.

Еко-готелі відіграють важливу роль не тільки в економіці сфери гостинності та країн загалом, але й мають вагомий соціальний вплив. Вони сприяють формуванню екологічної свідомості серед населення та стимулюють до впровадження суспільних цінностей, спрямованих на збереження навколишнього середовища. Їх функціонування ґрунтується на міжнародних стандартах екологічної безпеки, таких як ISO 14001, що є одним із ключових стандартів для забезпечення екологічної відповідності готелів. Окрім загальної готельної сертифікації, еко-готелі проходять спеціалізовані екологічні перевірки, які підтверджують їхню відповідність суворим екологічним вимогам. Найвідомішим міжнародним стандартом є сертифікація Green Hotel.

Основними критеріями під час оцінювання готелю на відповідність екологічним стандартам є раціональне використання ресурсів, таких як вода та енергія, а також управління відходами. Оцінюється, як в готелях здійснюються прибирання приміщень та прання, наскільки ефективно організоване збирання й утилізація сміття. Важливим фактором є також наявність зелених зон на території готелів, зокрема садів та дерев, що сприяють покращенню екологічної ситуації та створенню більш комфортних умов для відвідувачів. Окрім цього, еко-готелі зобов'язані активно впроваджувати екологічний менеджмент і проводити просвітницьку роботу серед своїх гостей з метою підвищення їхньої екологічної обізнаності.

У сучасних еко-готелях використовуються новітні технології, такі як сонячні батареї, датчики руху для економії електроенергії, біопаливо з харчових відходів, а також електричні транспортні засоби. Ці інновації дозволяють значно

скоротити витрати ресурсів і зменшити негативний вплив на довкілля. Багато готелів, особливо в Європі, активно впроваджують концепцію "розумний дім", яка передбачає автоматизацію управління споживанням енергії та води. Наприклад, у мережі болгарських готелів Альбена всі харчові відходи переробляються на біопаливо, яке потім використовується для нагріву води.

Еко-готелі стають не лише інструментом екологічної стійкості, але й конкурентною перевагою на ринку туристичних послуг. Лідерами у цій сфері є такі країни, як Італія, Німеччина та Франція, де активно впроваджуються державні програми з підтримки будівництва та функціонування екологічно чистих готелів. Ці країни вже роблять значні кроки в переході на використання природних джерел енергії та натуральних матеріалів у будівництві, сприяючи розвитку екологічного туризму [15].

Першим прикладом успішного еко-готелю є Proximity Hotel у Грінсборо, США. Цей готель активно використовує екологічні технології, щоб зменшити негативний вплив на довкілля. Наприклад, 60% гарячої води в готелі підігрівається завдяки сонячним батареям. Також інноваційним є рішення використовувати енергію, яка виробляється під час гальмування ліфта, для додаткового постачання електроенергії на підприємстві. Це дозволяє значно зменшити споживання традиційної енергії та підвищує енергоефективність готелю.

Другий приклад – Hacienda Tres Rios у Мексиці. Цей готель застосовує сучасні методи охолодження, використовуючи воду з глибокого колодязя для підтримки комфорту всередині приміщень. Крім того, тепло, що виробляється в процесі охолодження, не викидається в атмосферу, а використовується для підігріву води в готелі. Інноваційним є також процес опріснення морської води, яка після очищення використовується для приготування їжі та пиття. Готель активно бере участь у багатьох екологічних проєктах, серед яких висадка понад 80 тисяч дерев, що сприяє відновленню місцевих екосистем і збереженню біорізноманіття.

Третій приклад – Lefay Lago di Garda в Італії, який є еталоном використання

відновлюваної енергії. Готель на 100% використовує сонячну енергію та енергію з біомаси, що дозволяє зменшити викиди парникових газів. Важливим аспектом роботи готелю є система економії води, яка дозволяє знизити її витрати на 50%. Також готель збирає дощову воду та використовує її для зрошення рослин, що є ще одним прикладом розумного управління природними ресурсами.

Глобальні готельні мережі також активно долучаються до екологічних ініціатив. Наприклад, Accor Group, Expedia Group та ЮНЕСКО об'єднали 3358 готелів у стратегічній угоді для просування екологічних стандартів і стійкого туризму по всьому світу. Це підтверджує, що екологічно свідомий підхід до управління готелями є не лише можливим, але й ефективним способом зменшення негативного впливу на довкілля.

На підставі аналізу цих прикладів можна зробити висновок, що розвиток еко-готелів у світі набирає обертів. Вони застосовують сучасні екологічні технології, такі як сонячні батареї, переробка відходів та використання відновлюваних джерел енергії, щоб зменшити вплив на довкілля. Окрім того, багато готелів беруть активну участь у міжнародних екопроектах, спрямованих на відновлення природної спадщини. Зарубіжний досвід демонструє, що еко-готелі відіграють важливу роль у вирішенні екологічних та соціальних викликів сучасного світу.

1.2. Еко-технології у вітчизняних засобах розміщення

В Україні існує ряд сприятливих умов для розвитку еко-готелів, що відіграють важливу роль у формуванні туристичної інфраструктури та екосистеми країни. По-перше, наявність рекреаційних ресурсів та територій, які ідеально підходять для розміщення еко-готелів, створює чудові можливості для їх успішного функціонування. Ці території, зокрема національні парки, заповідники та курортні зони, приваблюють туристів, які шукають не лише комфорт, а й екологічну свідомість під час відпочинку. По-друге, в Україні спостерігається розвиток виробництва екологічно сертифікованої будівельної продукції. Це забезпечує можливість будівництва готелів, які відповідають високим екологічним стандартам, з використанням матеріалів, що не завдають шкоди

навколишньому середовищу. Наявність значної кількості навчальних закладів, які готують фахівців у сфері гостинності, також сприяє підвищенню якості обслуговування в еко-готелях, оскільки кваліфіковані працівники зможуть впроваджувати інноваційні підходи та екологічні практики.

Крім того, наукові та науково-дослідні центри, що спеціалізуються на розробці енерго- та водозберігаючих технологій, сприяють ефективному управлінню ресурсами в еко-готелях. Вони також підготовлюють спеціалістів, які зможуть впроваджувати ці технології на практиці, підвищуючи таким чином енергоефективність закладів.

Ще одним важливим аспектом є становлення виробництва екологічно чистих продуктів харчування, що надає можливість еко-готелям пропонувати своїм гостям якісну та здорову їжу. Крім того, наявність широкого спектра додаткових послуг, таких як екскурсії, велопрогулянки, йога на природі тощо, створює додаткову цінність для клієнтів і підвищує їх задоволеність.

Проте, поряд із позитивними умовами, існують і негативні тенденції, які уповільнюють розвиток еко-готельного господарства. Відсутність розвиненої інфраструктури у регіонах, де планується розташування еко-готелів, може стати серйозною перешкодою. Додатково, «негативний імідж», що виник внаслідок аварії на Чорнобильській АЕС, може відштовхувати потенційних туристів, які сумніваються в безпеці подорожей до певних регіонів України.

Відсутність чітких вимог до державної екологічної сертифікації готелів також створює проблеми. Висока вартість екологічно чистої продукції, недостатня практика ведення еко-готельного господарства і брак поінформованості у населення про можливості еко-готелів лише поглиблюють ці проблеми. Проте, з огляду на значні переваги, які надає екологічна сертифікація, а також на світовий попит на екологічні продукти та послуги, еко-сертифікація може стати потужним інструментом для підвищення туристичної привабливості. Отримання екологічного сертифікату надає закладам можливість продемонструвати свою відповідальність перед клієнтами, підкреслити інвестиційну привабливість та соціальну відповідальність бізнесу [16,с.32].

Екологічний готель, або еко-готель, є житлом, яке має екологічну сертифікацію та ставить за мету покращення стану навколишнього середовища, зменшуючи свій негативний вплив на природу. Еко-готель як інноваційна концепція гостинності має ряд особливостей, що виділяють його серед традиційних закладів. Зокрема, це залежність від природного середовища, екологічна стійкість, внесок у збереження навколишнього середовища, забезпечення екологічної підтримки кадрів та врахування місцевої культури. Крім того, еко-готелі повинні дотримуватися строгих «зелених» принципів, щоб їхні відвідувачі могли бути впевненими в тому, що вони перебувають у безпечному, нетоксичному та енергозберігаючому середовищі. Такі практики не лише підвищують якість обслуговування, але й формують позитивний імідж закладу, що в свою чергу сприяє збільшенню потоку туристів та загальному розвитку туристичної галузі України.

Присвоєння готелю статусу «екологічний» є важливою умовою, яка вимагає проходження сертифікації, здійсненої незалежною третьою стороною або відповідними державними органами, що діють на території, де розташований заклад. Екологічна сертифікація представляє собою систему еко-маркування, призначену для туристичних установ. Її основною метою є зменшення негативного впливу на природне середовище, викликаного експлуатацією туристичних об'єктів. Це досягається через відзначення, популяризацію та підтримку розвитку корисних ініціатив і екологічних методів управління у туристичній індустрії.

В Україні система добровільного екологічного маркування товарів та послуг, згідно з ДСТУ ISO 14024:2002, була розроблена та запроваджена Всеукраїнською громадською організацією «Жива планета» у 2003 році в рамках реалізації проекту «Розвиток сталого (збалансованого) виробництва та споживання в Україні». Ця система представлена знаком «Зелений журавлик», який символізує екологічну відповідальність.

Прикладом готелю, що отримав таке маркування, є гірський готель «Ковчег», розташований на вершині гори Магура, на висоті 1313 м. У цьому готелі

вся енергія генерується з відновлювальних джерел, таких як вітрогенератори, сонячні панелі, колектори, а також котел, що працює на дровах, і дизель-генератор. Вода, що використовується в готелі, походить з джерела природного підземного басейну річки Сірет. Опалення в готелі реалізоване через повітряні та водяні системи[17,с.182].

Архітектурне виконання готелю також має екологічну складову — будівля зведена з натурального дерева у формі перевернутого човна. Дерево зовні і всередині покрите натуральним бджолиним воском, що зберігає природний вигляд деревини і є екологічнішим варіантом порівняно з алкідними лаками. Система каналізації в готелі є автономною: стічні води потрапляють у септик, що має поля фільтрації класичного типу, при цьому гідравлічно не пов'язаний з ґрунтовими водами. Біорозпад стічних вод здійснюється завдяки використанню високоефективного ензимного препарату, який забезпечує якісний процес розкладання стоків за короткий термін.

З 2018 року питання розробки екологічних вимог до товарів та послуг в Україні також взяла на себе громадська організація «Всеукраїнська спілка екологічного маркування «Зелена Зірка». Згідно з ліцензійною угодою, ця організація надає сертифікованим виробникам і постачальникам право маркування своїх продуктів екологічним знаком «Зелена Зірка», що підкреслює їхню екологічну відповідальність.

В Україні існує кілька готелів, які змогли отримати сертифікат Green Key. Green Key — це міжнародний сертифікат екологічної відповідальності та сталого розвитку для туристичних об'єктів, таких як готелі, ресторани, конференц-центри та кемпінги. Сертифікація демонструє, що об'єкт відповідає суворим екологічним стандартам, які охоплюють 13 категорій, включаючи управління водними, енергетичними та відходовими ресурсами.

Серед них у Києві можна згадати готелі Rus Accord Hotel і Баккара Арт-готель. У київській області відзначаються такі готелі, як Maison Blanche. У Львові сертифікацію отримали Optima Dworzec, Optima Medievale та Дністер Прем'єр Готель. Мережа готелів Optima Hotel Group також представлена в містах

Миколаїв, Запоріжжя, Харків і Закарпатті, де розташований готель Ковчег. Важливо відзначити, що категорія готелів, які отримали це визнання, варіюється від 2 до 5 зірок, що свідчить про те, що статус екологічного готелю не залежить від рівня комфорту, місця розташування та інших критеріїв. Цей факт підкреслює значення еко-сертифікації як важливого кроку у розвитку сталого туризму в Україні.

В інтер'єрах еко-готелів пріоритет віддається використанню натуральних та екологічно чистих матеріалів. Для виготовлення меблів обирають дерево, яке не лише виглядає естетично, але й сприяє збереженню природного балансу. Коли справа доходить до текстилю, готелі використовують виключно натуральні тканини, такі як льон і бавовна, для постільної білизни, матраців та рушників. Ці матеріали не містять шкідливих хімічних добавок, що робить їх безпечними для здоров'я гостей.

У готелях особлива увага приділяється також чистоті та екологічності. Для прання білизни та прибирання використовуються лише миючі засоби, які не завдають шкоди навколишньому середовищу. Гостям пропонують натуральні косметичні засоби, що підкреслює загальний екологічний підхід закладу. Вся паперова продукція виготовляється з вторинних сировин, що зменшує кількість відходів та сприяє повторному використанню ресурсів. Біорозкладні пакети для сміття також використовуються, що зменшує негативний вплив на природу. Система сортування сміття забезпечує його подальшу переробку, тим самим зменшуючи кількість відходів, що потрапляють на звалища.

У готелях еко-класу впроваджуються й програми утилізації батарейок та лампочок, що дозволяє запобігти їхньому потраплянню в звичайний смітник. Це свідчить про серйозний підхід до екологічних питань і бажання мінімізувати екологічний слід. Ще однією важливою складовою сталого розвитку є використання місцевих продуктів харчування, які не містять генетично модифікованих організмів (ГМО). Це не лише підтримує місцевих виробників, але й допомагає знизити викиди вуглецю, оскільки зменшує потребу в транспортуванні продуктів на великі відстані.

Для економії води готелі використовують спеціальні пристрої, які змішують воду з повітрям, що значно зменшує її витрати. Відновлювальні джерела енергії, зокрема сонячні панелі, забезпечують готелі електроенергією, а також використовуються для нагрівання води. Це підкреслює прагнення до енергетичної незалежності та використання екологічних технологій[18].

Стічні води не відправляються на утилізацію, а повторно використовуються завдяки спеціальній фільтрації. Готелі також збирають дощову воду, яку згодом використовують для господарських потреб та технічних цілей. Таким чином, екологічні готелі забезпечують сталий підхід до ведення бізнесу, зберігаючи ресурси і дбаючи про навколишнє середовище.

Характеристика українських готелів з еко-технологіями зі збереження довкілля наведена в табл. 1.3.

Таблиця 1.3. - Досвід впровадження –новітніх еко-технологій у вітчизняних підприємствах гостинності

№ п/п	Назва готельного підприємства	Населений пункт	Тип засобу розміщення	Засоби екологізації
1	Radisson Blu Hotel	Київ	Готель	Енергоефективне освітлення, системи контролю температури, переробка відходів
2	Premier Hotel Odesa	Одеса	Готель	Водозберігаючі технології, багаторазові диспенсери для засобів гігієни
3	Nobilis Hotel	Львів	Бутик-готель	Використання сонячних панелей, системи сортування сміття
4	Reikartz Carpathians	Яремче	Курортний готель	Підтримка місцевих виробників, органічні продукти харчування, переробка органічних відходів
5	Hotel Bristol	Харків	Готель	Заміна одноразових пластикових виробів, сенсорні крани для зниження споживання води

Ця таблиця ілюструє зусилля українських готелів у напрямі впровадження еко-технологій, спрямованих на зменшення негативного впливу на навколишнє

середовище та підвищення екологічної відповідальності.

Підсумовуючи слід відмітити, що українські готелі активно впроваджують еко-технології як частину своєї стратегії сталого розвитку. Вони все частіше використовують енергоефективні системи, водозберігаючі технології, системи сортування та переробки відходів, а також замінюють одноразові матеріали на екологічно чисті та багаторазові. Багато готелів підтримують місцевих виробників, що не лише знижує їхній вуглецевий слід, але й сприяє розвитку місцевих громад.

Ці заходи є важливими не лише для зменшення негативного впливу на довкілля, але й для підвищення конкурентоспроможності готелів на ринку, де попит на екологічно свідомі послуги постійно зростає. Впровадження таких практик свідчить про зростаючу екологічну відповідальність українських готелів та їхнє прагнення до інтеграції принципів сталого розвитку у свою діяльність.

1.3 Характеристика новітніх технологій зі збереження довкілля

У сучасному світі сталий розвиток стає не лише бажаним, а й життєво необхідним для виживання нашої планети. Ми стикаємося з численними викликами, такими як зміни клімату, забруднення навколишнього середовища та зменшення природних ресурсів, які вимагають активних та термінових дій з боку суспільства. Однією з галузей, де впровадження еко-технологій може суттєво зменшити екологічний вплив, є готельний бізнес.

В даному пункті узагальнимо інформацію щодо впровадження новітніх еко-рішень, зокрема способів зменшення харчових відходів.

Використання їстівного посуду та компостних машин у готелях, ці технології не тільки знижують негативний вплив на навколишнє середовище, але й створюють позитивний імідж для готелів, залучаючи гостей, які піклуються про екологію.

Традиційний одноразовий посуд, виготовлений з пластика, є одним з основних факторів, що сприяють забрудненню навколишнього середовища. Щорічно мільйони тон пластикових відходів потрапляють у океани, забруднюючи

води та завдаючи шкоди морським екосистемам. Пластикові відходи розкладаються протягом сотень років, що призводить до серйозних екологічних проблем, зокрема, до загибелі морських тварин і порушення природних ланцюгів. Традиційний посуд, такий як паперовий або пластиковий, часто не підлягає вторинній переробці, що веде до накопичення відходів на смітниках і суттєвих витрат на їх утилізацію [19,с.195].

Одним із найбільш перспективних рішень для зменшення кількості відходів є впровадження їстівного посуду (рис.1.2.).



Рис.1.2. Приклад їстівного посуду, виготовленого із висівок

Цей інноваційний продукт виготовляється з натуральних інгредієнтів, таких як зернові, овочі, фрукти, шоколад, цукрові компоненти. Їстівний посуд може використовуватися для подачі їжі та напоїв, а після вживання страви його можна просто з'їсти, що значно знижує кількість відходів.

Їстівний посуд має безліч екологічних переваг. *По-перше*, використовуючи його, готелі можуть значно зменшити кількість непотрібного сміття. Гості не залишатимуть за собою відходи, які потребують утилізації або переробки. *По-друге*, виробники їстівного посуду використовують лише натуральні інгредієнти, що робить його безпечним для здоров'я. Це особливо важливо для людей, які дбають про своє харчування і здоров'я. Нарешті, якщо їстівний посуд не використано, його можна компостувати. Це повертає його до ґрунту, сприяючи відновленню природних ресурсів та покращуючи якість ґрунту.

Впровадження їстівного посуду також надає готелям унікальну можливість виділитися серед конкурентів. Естетичний вигляд їстівного посуду може стати

візитною карткою закладу, приваблюючи гостей, які шукають оригінальні та екологічно чисті рішення. Багато споживачів сьогодні намагаються обирати заклади, які дотримуються екологічних принципів. Таким чином, реклама еко-ініціатив може стати потужним маркетинговим інструментом, що залучить нових клієнтів та підвищить лояльність існуючих.

Слабкі сторони впровадження їстівного посуду:

Термін зберігання: Їстівний посуд може мати обмежений термін зберігання через природні інгредієнти.

Витрати: У порівнянні з традиційним пластиковим посудом, їстівний може бути дорожчим у виробництві.

Підтримка температури: Деякі види їстівного посуду можуть втрачати форму при подачі дуже гарячих страв.

Впровадження еко-технологій у готельному бізнесі — це не лише можливість зменшити негативний вплив на довкілля, але й вигідна інвестиція у майбутнє. Їстівний посуд та компостні машини допоможуть готелям зменшити кількість відходів, покращити екологічну ситуацію та привернути увагу свідомих споживачів. Оскільки проблема забруднення стає дедалі актуальнішою, готелі, які впроваджують еко-ініціативи, можуть стати прикладом для інших підприємств у галузі, що сприятиме формуванню відповідального ставлення до природи та забезпечить сталий розвиток для майбутніх поколінь.

Сьогодні, коли питання екології стає все більш актуальним, важливо звернути увагу на технології, що можуть суттєво зменшити негативний вплив на довкілля. Однією з таких технологій є *машини для компостування*. Ці пристрої дозволяють швидко перетворювати органічні відходи на компост, який може використовуватися для удобрення рослин. Це рішення не лише зменшує кількість відходів, але й перетворює їх на корисний ресурс.

Однією з основних переваг компостувальних машин є їх здатність зменшувати обсяги сміття, яке потрапляє на сміттєзвалища. Органічні відходи, такі як залишки їжі, рослинність та інші біологічні матеріали, часто стають основним джерелом забруднення, оскільки, розкладаючись, виділяють метан. Цей

парниковий газ у кілька разів небезпечніший для клімату, ніж вуглекислий газ. Встановлюючи компостувальні машини, готелі можуть зменшити обсяги органічних відходів, які відправляються на звалища, та одночасно вирішити проблему парникових газів [20,с.2].

Крім того, компост, отриманий в результаті переробки органічних відходів, є натуральним добривом, яке може використовуватися для садівництва або озеленення території готелю. Це зменшує потребу в купівлі хімічних добрив, що має позитивний вплив на екологію, оскільки такі добрива можуть викликати забруднення ґрунту та води.

Машини для компостування, як правило, оснащені технологіями, які дозволяють швидко і безпечно переробляти органічні відходи. Це означає, що готелі можуть самостійно управляти своїми відходами, зменшуючи витрати на вивезення сміття. Такі машини є легкими у використанні і не потребують значних витрат на обслуговування. Зокрема, багато моделей компостних машин мають автоматизовані функції, що дозволяють спростити процес компостування, заощаджуючи час та зусилля працівників.

Впровадження еко-технологій, таких як їстівний посуд і компостні машини, також має помітні економічні вигоди. Хоча первісні витрати на закупівлю та впровадження можуть бути вищими, з часом ці витрати можуть компенсуватися знижкою на витрати на утилізацію. Скорочення обсягів відходів призводить до зменшення витрат на його вивезення та утилізацію, що суттєво знижує загальні витрати готелю. Для майбутнього готелю була вибрана модель компостувальної машини Ridan Pro 200 (рис.1.3) та бункерів для дозрівання Ridan 900 Maturation Box (рис.1.4).



Рис.1.3 Ridan Pro 200



Рис.1.4 Ridan 900 Maturation Box

Ridan Pro 200 простий і вільний у використанні, аеробний компостер постійної продуктивності, який здатний працювати з усіма типами харчових відходів і біологічно розкладених зелених відходів на місці. Виготовлений із стійких до атмосферних впливів міцних матеріалів і покритий ізольованим кожухом, який допомагає утримувати тепло, вироблене в процесі природного компостування.

Ridan Pro 200 не потребує живлення, тому його можна розташувати будь-де. Він використовує природні інгредієнти та процеси для створення теплого середовища, в якому харчові відходи (азот) і деревина (вуглець) можуть змішуватися з повітрям і водою. Тепло утворюється, коли мікроорганізми (включаючи бактерії та грибки) розщеплюють органічні речовини, харчові відходи та деревину. Тепло приваблює ще більше гіперактивних мікробів, що робить процес компостування швидким та ефективним. Це створює ідеальні умови для компостування [21].

Рама з нержавіючої сталі та міцна стійка до погодних умов конструкція дозволяють розташувати Ridan Pro 200 у будь-якому місці та прослужити вам усе життя (табл.1.4.).

Таблиця 1.4. - Технічні характеристики Ridan Pro 200

Технічні характеристики	Ridan Pro 200
Максимальна пропускна здатність	200 літрів на тиждень
Розміри блоку (метри)	2,4 Д x 1,0 Ш x 1,5 В
Вага одиниці (порожній)	60 кг

Ridan 900 Maturation Box — це міцний компостний бункер зі сталеву основою, виготовленою з міцного ізольованого пластику. Він має безпечну кришку, що легко відкривається, і люки для видалення компосту знизу.

Ретельно продумане розташування вентиляційних отворів і каналів подають і витягають повітря з компосту, вони також забезпечують доступ для жуків, жуків, черв'яків і всіх істот, які справді виконують роботу за людей.

Температура в компостері може досягати 40-60°C, допомагаючи вашій суміші компостуватися майже в 32 рази швидше, ніж традиційне «холодне»

компостування. Можливо компостувати всі види харчових відходів та деревину - **деревина – багата вуглецем, а їжа – багата азотом:**

- Молочні продукти, сир, масло, яйця;
- Фрукти та овочі (включаючи шкірку);
- М'ясо (сире і варене);
- Риба (сира і варена);
- Хліб;
- Салати;
- Макарони, рис;
- Гній (включаючи послід кроликів і морських свинок);
- Зішкріб з пластин, будь-що їстівне.

Всі за походженням харчові відходи можна компостувати в Ridan, але не забувайте зливати зайву рідину, нарізати великими шматками та уникати всіх кісток, крім дрібних. Фрукти, овочі, зелень і готовий компост найлегше, однак крохмаль, м'ясо та тісто переробляються довше, як і наша власна травна система, тому поєднання обох типів продуктів є важливим. [21].

Крім того, еко-ініціативи можуть приваблювати більше гостей, які шукають стійкі та етичні варіанти розміщення. Сьогодні споживачі все частіше готові платити більше за продукти та послуги, які відповідають їхнім екологічним цінностям. Це може підвищити загальний прибуток готелю, адже нові клієнти можуть приходити саме через еко-ініціативи [22,с.288].

Для успішного впровадження еко-технологій у готелі важливо розробити чіткий план дій:

Першим кроком може бути проведення аналізу поточних процесів та виявлення областей, де можна зменшити витрати та негативний вплив на довкілля. Оцінка наявних систем управління відходами допоможе зрозуміти, які технології будуть найефективнішими для конкретного готелю.

Не менш важливим є навчання персоналу. Співробітники готелю повинні бути ознайомлені з новими технологіями та їх перевагами. Проведення навчання та семінарів допоможе підвищити обізнаність і залучити співробітників до еко-

ініціатив, що підвищить загальну ефективність реалізації нових технологій.

Впровадження еко-технологій, таких як їстівний посуд і компостні машини, є важливим кроком до сталого розвитку в готельному бізнесі. Ці інновації не тільки зменшують негативний вплив на довкілля, але й формують позитивний імідж для готелів, залучаючи нових гостей. У сучасному світі екологічні рішення стають не лише трендом, а й необхідністю, оскільки важливо дбати про майбутнє нашої планети. Впроваджуючи ці технології, готелі можуть не лише зменшити свій екологічний слід, але й стати прикладом для інших підприємств у галузі.

З огляду на зростаючий інтерес споживачів до екологічності та стійкості, готелі, які впроваджують такі еко-ініціативи, мають всі шанси на успіх у майбутньому. Тому інвестиції в компостні машини і їстівний посуд — це не лише крок до покращення екологічної ситуації, але й стратегічний крок, який може забезпечити довгострокову вигоду та процвітання для готелів у сучасному конкурентному середовищі.

1.4 Особливості впровадження обраних еко-технологій у підприємство гостинності

Оскільки серед перерахованих новітніх еко-технологій у вітчизняних засобах гостинності використання таких інновацій, як компостувальні машини та їстівний посуд зустрічаються вкрай рідко, у проєктованому закладі пропонується впровадження даних еко-технологій. Важливо розглянути впровадження таких заходів, як стратегічний крок для підвищення конкурентоспроможності підприємства. Застосування цих технологій не лише сприятиме зменшенню негативного впливу діяльності готелю на довкілля, але й створить нові можливості для поліпшення екологічних показників закладу, що відповідає сучасним тенденціям сталого розвитку в сфері гостинності.

Компостні машини є ефективним рішенням для переробки органічних відходів, зокрема харчових залишків, на екологічно чисті добрива. Їх використання дозволяє суттєво зменшити обсяги відходів, що відправляються на звалища, знижуючи при цьому викиди парникових газів, зокрема метану, який утворюється в процесі розкладу органіки на звалищах. Використання компосту

може бути інтегроване в ландшафтний дизайн готелю, покращуючи якість ґрунту для зелених насаджень і сприяючи створенню сприятливого мікроклімату на території закладу. Це також підвищує імідж готелю як екологічно свідомого підприємства, що дбає про навколишнє середовище [23,с.18].

Запровадження їстівного посуду є ще одним кроком до зменшення використання одноразових пластикових виробів, що становлять значну частину відходів у готельній сфері. Їстівний посуд виготовляється з натуральних інгредієнтів, таких як борошно, крохмаль та інші рослинні компоненти, які є біорозкладними і безпечними для споживання. Використання такого посуду не лише зменшує екологічний слід готелю, але й додає унікальний елемент до обслуговування гостей, пропонуючи їм новий рівень гастрономічного досвіду. Це може стати додатковою перевагою для готелю в конкурентній боротьбі на ринку послуг.

Їстівний посуд планується закуповуватися у виробників BIOTALP, які пропонують посуд вироблений з пшеничних висівок (рис.1.5)[24] .

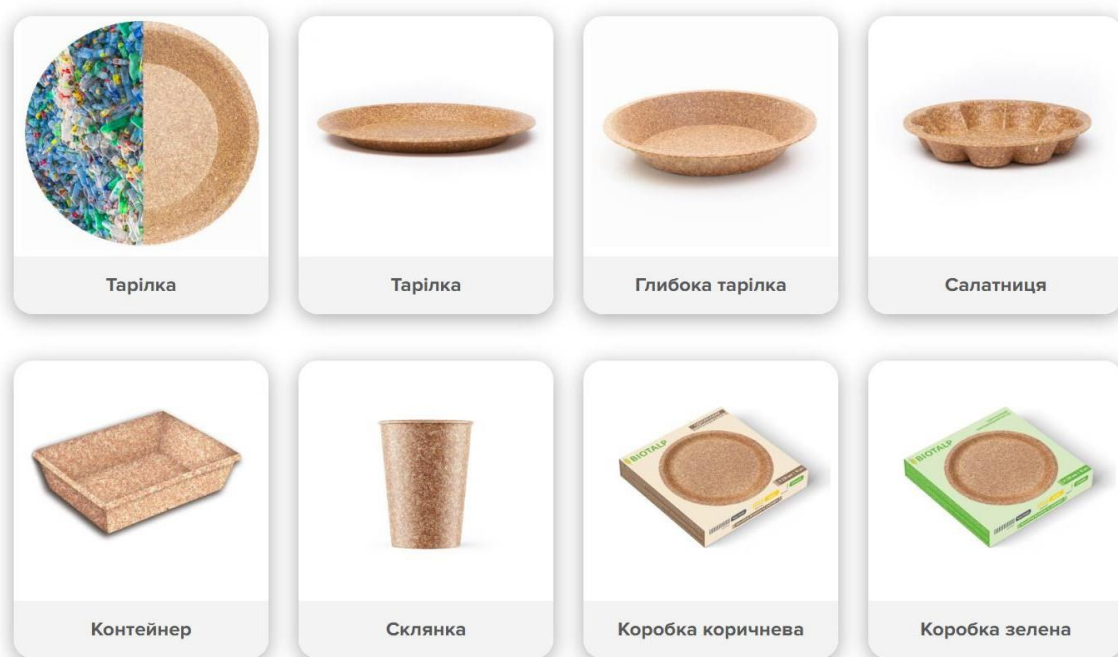


Рис.1.5. – Асортимент посуду від постачальника BIOTALP

Перевагами такого посуду є :

- Екологічність: повністю біорозкладний;
- Безпечний : матеріал натуральний, без додавання хімічних речовин;

- Термостійкість : підходить для гарячих і холодних страв;
- Міцний : не деформується від вологості, підходить для подачі рідких страв, наприклад супів та напоїв.

Впровадження еко-технологій у сфері гостинності є важливим кроком на шляху до сталого розвитку. На рис.1.6 відображено алгоритм впровадження новітніх еко-заходів у діяльність готельного підприємства.

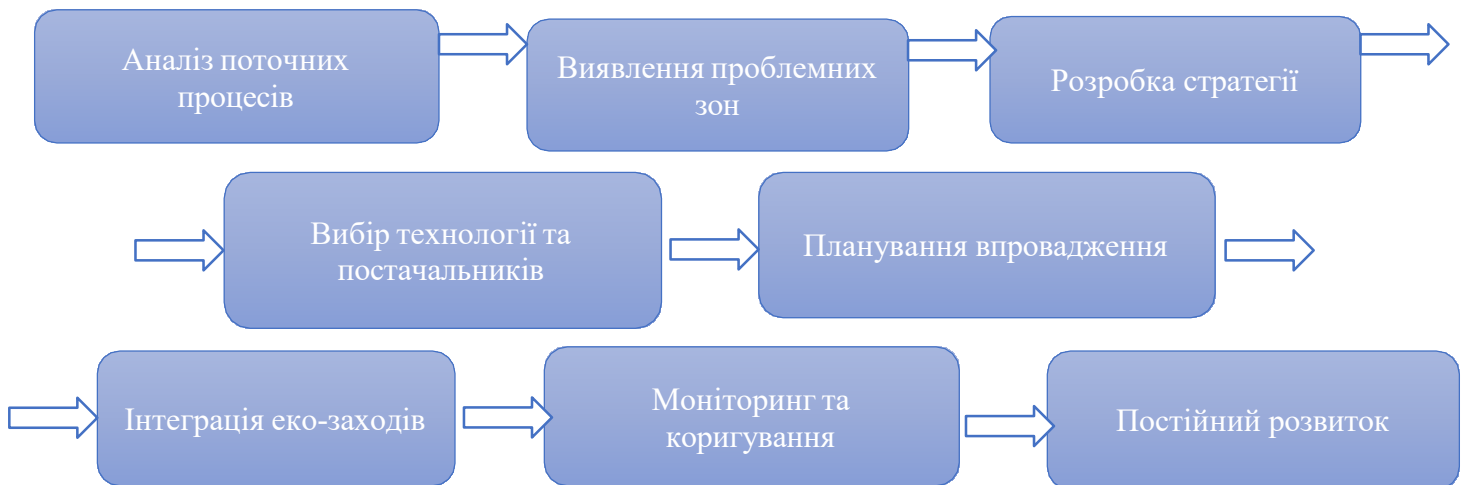


Рис. 1.6. - Алгоритм впровадження новітніх еко-заходів

Першим етапом цього процесу є детальний **аналіз поточних процесів**, які відбуваються на підприємстві. Цей етап передбачає ретельне вивчення всіх видів відходів, які виникають під час обслуговування гостей, а також обсягів використаних матеріалів. Основна мета цього аналізу полягає в тому, щоб виявити слабкі місця у поточній системі управління відходами, які можна покращити завдяки новим технологіям.

Перш ніж почати, важливо провести оцінку обсягу відходів, щоб визначити, які з них мають найбільший вплив на загальний обсяг сміття, зокрема, органічні відходи, пластик, папір та інші матеріали. Цей етап аналізу допоможе не лише зрозуміти, які види відходів є найбільш проблемними, але й визначити пріоритети для подальших дій. Наприклад, якщо виявиться, що найбільше відходів утворюється у вигляді органічних залишків, то це відкриває можливості для впровадження компостних машин. Окрім цього, важливим аспектом є вивчення закупівель. Необхідно проаналізувати поточних постачальників, їхні матеріали та екологічність упаковки. Цей крок дозволить виявити можливості для переходу на

більш екологічні варіанти упаковки та продуктів, що значно зменшить негативний вплив на навколишнє середовище [25,с.92].

На основі проведеного аналізу слід вибрати відповідні еко-технології, які найбільше підходять для конкретного підприємства. У даному випадку компостні машини і їстівний посуд можуть стати основними елементами стратегії сталого розвитку. Компостні машини є пристроями, які дозволяють швидко перетворювати органічні відходи на компост, що може бути використано для удобрення території готелю. Це не лише зменшує обсяги відходів, але й створює корисний ресурс для озеленення та догляду за рослинами.

Їстівний посуд, виготовлений з натуральних інгредієнтів, які можна вживати в їжу після використання, також суттєво зменшує кількість відходів. Впровадження цих технологій не лише сприяє екологічності, але й може стати цікавою особливістю, яка привабить гостей, що цінують сталий розвиток.

Для успішного впровадження цих еко-технологій важливо залучити кілька ключових служб готелю. *По-перше*, служба організації харчування. Персонал повинен бути ознайомлений з новими технологіями сортування сміття, заощадження харчових продуктів та раціональному їх використанню під час приготування їжі та подачі страв в їстівному посуді. Тренінги для персоналу будуть включати проведення навчань та майстер-класів, де працівники дізнаються про переваги та особливості роботи з новими матеріалами їстівного посуду та технологіями переробки харчових технологій. Це, в свою чергу, покращить якість обслуговування та підвищить задоволеність гостей.

По-друге, важливо залучити службу прибирання. Персонал, відповідальний за прибирання, має бути навчений, як правильно обробляти відходи, включаючи органічні. Важливо пояснити, чому компостування є важливим процесом для зменшення впливу на довкілля, і як це допоможе зменшити загальний обсяг сміття, що потрапляє на звалища.

По-третє, управлінська команда, включаючи керівників і менеджерів, також повинна бути проінформована про цілі впровадження еко-технологій. Вони повинні розуміти, як реалізація цих ініціатив вплине на бізнес в цілому, а також

на імідж готелю. Важливо, щоб управлінці підтримували ці ініціативи і сприяли їх реалізації в повсякденній практиці .

Таким чином, впровадження еко-технологій, таких як компостні машини і їстівний посуд, є складним, але необхідним процесом для підприємств гостинності. Завдяки детальному аналізу поточних процесів, вибору відповідних технологій та залученню ключових служб, готелі можуть не лише зменшити свій екологічний слід, але й створити позитивний імідж, який буде приваблювати нових гостей, що цінують екологічність та сталий розвиток. У сучасному світі, де питання охорони навколишнього середовища стають дедалі актуальнішими, ці ініціативи можуть стати запорукою успішного майбутнього для готельного бізнесу.

Успішне впровадження еко-технологій у готельному бізнесі вимагає не тільки визначення основних принципів їх реалізації, але й значного перетворення інфраструктури та приміщень, що надаються підприємству. Щоб ефективно реалізувати нові екоініціативи, важливо налаштувати певні приміщення та інфраструктуру в готелі, враховуючи специфіку кожної технології.

Перш за все, виробничі приміщення закладів ресторанного господарства є одним із найбільш критичних місць для впровадження еко-технологій. Для цього необхідно облаштувати спеціальні зони для збору органічних відходів. Наприклад, розміщення компостних машин безпосередньо поруч із виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства дозволить значно спростити процес переробки відходів, забезпечуючи легкий доступ для персоналу виробничих цехів. Це допоможе зменшити час, який витрачається на транспортування відходів до місця компостування, і дозволить швидше отримувати компост, що може бути використаний для озеленення території готелю.

Крім того, важливо виділити окреме приміщення або зону на складі для зберігання їстівного посуду. Цей посуд, буде виготовлений з натуральних інгредієнтів, а саме з пшеничних висівок. Повинен зберігатися у сухому приміщенні з відповідному температурно-вологісному режимі та має бути

захищений від забруднень, щоб зберегти його якість. Облаштування спеціальної зони для їстівного посуду також допоможе скоротити час обслуговування гостей.

Не менш важливим етапом є навчання та мотивація персоналу. Успіх впровадження еко-технологій значною мірою залежить від того, наскільки добре працівники розуміють нововведення. Для цього необхідно розробити навчальні програми, які включатимуть семінари, тренінги та практичні заняття для всіх співробітників, які беруть участь у процесах обслуговування та управління відходами. Мотивація працівників також має значення: варто ввести системи заохочення для тих, хто активно підтримує екологічні ініціативи. Це може включати визнання найкращих співробітників або надання бонусів за досягнення в сфері сталого розвитку.

Після впровадження нових технологій важливо постійно моніторити їх ефективність і вплив на підприємство. Це включає збір даних про обсяги відходів до і після впровадження нових технологій, а також аналіз витрат на їх утилізацію.

Регулярна оцінка впливу еко-технологій на фінансові показники підприємства та задоволеність клієнтів допоможе виявити сильні та слабкі сторони нововведень. В результаті впровадження компостних машин та їстівного посуду в готельному бізнесі, підприємство може не лише зменшити свій екологічний слід, але й відкрити нові можливості для залучення гостей.

Важливо, щоб кожен етап впровадження еко-технологій був ретельно спланований і координований. Успіх реалізації цих ініціатив залежить від активної участі всіх служб, навчання персоналу та належної інфраструктури. Це, в свою чергу, призведе до значних економічних переваг і поліпшення екологічної ситуації, формуючи позитивний імідж готелю в очах гостей, які цінують екологічність

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Смт Славське — це одне з найпопулярніших курортних селищ України, розташоване в Закарпатті, на південно-західних схилах Карпат. Завдяки своєму унікальному розташуванню, природним ресурсам і культурній спадщині, має великий потенціал для розвитку туристичної інфраструктури, зокрема готельного бізнесу. Славське розташоване в мальовничій місцевості, оточене горами і лісами. Відстань до обласного центру — міста Львова — складає приблизно 130 км. Це стратегічне місце робить селище доступним для туристів з різних регіонів України, а також з сусідніх країн, таких як Польща та Словаччина.

Клімат смт Славське помірно континентальний, з холодною зимою та теплим літом. Зима характеризується достатньою кількістю снігу, що створює ідеальні умови для зимових видів спорту, таких як гірськолижний спорт. Літній період приваблює туристів можливістю займатися пішим туризмом, велосипедними прогулянками та екскурсіями.

Смт Славське відоме своїми гірськолижними курортами, зокрема підйомниками на гору Тростян. Сезон гірськолижного відпочинку триває з грудня до березня. У літній період популярні екскурсії в гірські райони, організація рафтингу на ріках, а також відвідування природних та культурних пам'яток. Серед культурних пам'яток селища можна виділити церкви, місцеві музеї, а також традиційні фестивалі, які проходять протягом року. Це створює додаткові можливості для залучення туристів, зацікавлених не лише у відпочинку, але й у культурному збагаченні.

Славське має розвинену туристичну інфраструктуру, включаючи готелі, бази відпочинку, ресторани та магазини. Однак, незважаючи на наявність певної кількості закладів, потреба в нових, сучасних готелях залишається актуальною. Це пов'язано з ростом кількості туристів, які шукають комфортні умови для проживання. Дороги, що ведуть до смт Славське, у доброму стані, що полегшує доступ туристів до курорту. Також є можливість організації трансферів з

найближчих міст, що підвищує комфорт для гостей.

Економіка смт Славське значною мірою залежить від туризму. Зростаюча популярність гірськолижного та літнього відпочинку сприяє розвитку місцевих підприємств. Створення нового готелю може стати важливим внеском у економіку регіону, забезпечивши нові робочі місця та сприяючи розвитку суміжних галузей, таких як ресторанний бізнес, екскурсійні послуги, а також торговельні заклади. Конкуренція в сегменті готельного бізнесу в селищі існує, але її рівень не є надто високим. Багато з існуючих готелів мають обмежені можливості для надання сучасних послуг. У смт Славське є безліч готелів і котеджів для розміщення. Серед найпопулярніших готелів можна виділити Zahar Berkut, Na Gorbi, Chalet Filvarok, AGORA Chalet та Kovalska Sadyba. Всі вони знаходяться поблизу підйомників і пропонують усі необхідні зручності для комфортного зимового відпочинку. [26].

Цільовою аудиторією для нового готелю можуть бути як внутрішні туристи, так і міжнародні гості. Це можуть бути сімейні відвідувачі, молодіжні групи, пари, а також корпоративні клієнти, які шукають місце для проведення заходів та командних будівель. Розробка спеціальних пакетів послуг, які включатимуть активності на свіжому повітрі, культурні програми та гастрономічні тури, може залучити більше туристів. Сmt Славське — це не лише природна краса, а й місце з багатою культурною спадщиною. Місцеві традиції, гастрономія, фольклор — все це може стати частиною пропозицій нового готелю. Організація тематичних вечорів, майстер-класів, гастрономічних турів та культурних програм може підвищити зацікавленість туристів та забезпечити їм незабутні враження.

Важливо враховувати екологічні аспекти при будівництві нового готелю. Використання екологічних матеріалів, впровадження енергозберігаючих технологій, а також підтримка місцевої флори і фауни може підвищити привабливість готелю для екологічно свідомих туристів. Розробка екологічних програм, таких як тури по природним заповідникам, може бути додатковим фактором для залучення гостей.

Сmt Славське має великий потенціал для розвитку готельного бізнесу

завдяки своїй природній красі, культурній спадщині та зростаючому попиту на туристичні послуги. Створення сучасного готелю в цьому регіоні може стати важливим внеском у розвиток інфраструктури, економіки та соціального життя місцевих жителів. Зосередження уваги на якості послуг, екологічності та культурних аспектах може забезпечити успіх нового підприємства та залучити велику кількість туристів, що шукають нові враження і комфорт під час відпочинку.

Смт Славське, розташоване в мальовничих Карпатах, є одним з найпопулярніших туристичних напрямків України. Вибір місцевості для будівництва готелю в цьому регіоні ґрунтується на ряді факторів, які впливають на привабливість як для туристів, так і для розвитку місцевої економіки. Місцевість з лісом має велику естетичну цінність. Ліси Карпат не тільки приваблюють туристів своєю красою, але й створюють сприятливі умови для відпочинку на свіжому повітрі. Лісові ділянки сприяють очищенню повітря та підтримують екологічний баланс регіону. Вибір місцевості, що має ліс, може підвищити імідж готелю як екологічно свідомого підприємства, що приваблює туристів, які дбають про природу.

Смт Славське відоме як зимовий курорт, проте літо також привертає увагу туристів. Наявність лісу створює додаткові можливості для літнього відпочинку, такі як піші походи, велоекскурсії та пікніки. Готель, розташований у цій місцевості, зможе функціонувати протягом усього року, залучаючи різні сегменти туристів. Лісова зона може стати основою для розвитку нових туристичних маршрутів і активностей. Наприклад, організація екскурсій по лісі, освітніх програм про місцеву флору і фауну, а також проведення різноманітних культурних заходів, таких як фестивалі природи [27].

Просторі ділянки є зручними для будівництва, оскільки вимагають менше зусиль для підготовки території. Важливо забезпечити хороший доступ до готелю — дорога повинна бути в належному стані, а також мати зручні під'їзди для транспорту.

Будівництво готелю в цій місцевості може стимулювати розвиток

навколишньої інфраструктури: прокладка нових доріг, розвиток комунікацій, створення нових магазинів і ресторанів. Славське, як туристичний центр, має потенціал для залучення інвестицій. Вибір лісистої території для будівництва може стати важливим фактором, який підвищить привабливість проекту для потенційних інвесторів.

Готель може стати центром для проведення різноманітних соціальних проектів, які допомагатимуть місцевим громадам, насамперед програми з навчання, екологічні ініціативи, що включають благоустрій лісів і природних зон, а також підтримка місцевих ремісників і фермерів. Вибір місцевості для будівництва готелю в Славське, зокрема в зоні з лісом, обґрунтований безліччю факторів. Перш за все, це забезпечення доступу до природних ресурсів, що сприяє розвитку туристичного потенціалу, створює економічні можливості та покращує соціально-культурні умови в регіоні. Врахування екологічних аспектів підвищить привабливість готелю для туристів, які прагнуть до сталого відпочинку. Загалом, проект має потенціал стати успішним і вигідним як для інвесторів, так і для місцевих жителів.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

У проведеному аналізі існуючої мережі готельного господарства в радіусі 1,5 км від обраного місця будівництва майбутнього готелю було розглянуто існуючі готельні підприємства з різними характеристиками та підходами до обслуговування клієнтів.

Детальний аналіз інфраструктури та послуг, які надають ці готелі, садиби, дозволило зрозуміти сильні та слабкі сторони конкурентів, а також визначити ніші та можливості для нового готельного проекту (табл.2.1).

Спростовуючи різноманітні готельні підприємства, важливо врахувати їхню місткість, якість обслуговування та спектр послуг. В радіусі 1,5 км від майбутнього готелю існують готелі різної категорії, котеджи, садиби та приватні будинки, що створює різноманіття для вибору клієнтів. Більшість готелів

оснащені сучасними зручностями, такими як, ресторани, бари, чани, сауни та басейни, що відповідає високим стандартам сучасного готельного обслуговування

Таблиця 2.1 - Забезпеченість підприємствами гостинності смт Славське

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфра-структура та послуги	Середньо-річне завантаження, %
«Чагарі»	вул. Підкови, 4ж	Готель	*****	25 номерів : (2-х місний стандарт-16 (1200грн.); 2-х місний стандарт + - 6 (1300грн.); 2 кімнатний – 3 (1500грн.)	ресторан, бар, тераса, барбекю, 2 літніх басейна, аквапарк, сауна. <u>Послуги:</u> проживання; харчування; -парковка, -виклик таксі. -зберігання багажу; безкоштовного інтернет; -прокат гірсько-лижного спорядження; -прокат велосипедів	65
«Два Лева»	вул. Шашкевича, 6	Готель	***	11 номерів: (2-х місний стандарт- 1 (1100грн.); 2-х місний з балконом-3 (1200грн.); 2-х місний з терасою -2 (1300грн.); 2-х місний стандарт	ресторан, альтанка, дитячий майданчик, басейн, сауна. <u>Послуги:</u> проживання; -харчування; -парковка; безкоштовного інтернет; - трансфер;	80
<i>Продовження табл.2.1</i>						

				люкс- 1 (1500грн.); сімейний – 1 (1650грн.) люкс з балконом-1 (1700грн.); люкс з терасою -1 (1800 грн.); апартаменти – 1 (2000 грн.)	. - прокат гірстколижно-го спорядження	
«Коло друзів»	вул. Волошин а, 13	Садина (2буди нка)		№1 8 номерів: (економ – 3 (500 грн.); стандарт-4 (700 грн.); 2-х кімнатний - 1 (1000 грн.). №2 8 номерів – 2-х містних.	кафе, альтанка, басейн, сауна. <u>Послуги:</u> -проживання; -харчування; -парковка; безкоштовно о інтернет; -трансфер; -прокат гірсько-лижного спорядження.	60
«Поміро к»	вул. Волошин а. 26б	Приват на садина		11 номерів: (2-х місний – 5 (250 грн.); 2-х місний (+дод. місця) - 6 (350 грн.)	кухня, літня альтанка, мангал, сауна. <u>Послуги:</u> -проживання; -харчування; -парковка; -трансфер.	25

Однак в аналізі було виявлено деякі недоліки, які можуть стати ключовими точками для нового готельного проекту. Деякі існуючі готелі не повністю використовують потенціал інноваційних технологій та екологічно чистих підходів, що може бути важливим фактором для залучення сучасних та екологічно свідомих клієнтів.

Враховуючи конкуренцію, майбутній готель може зосередитися на заповненні вакантних місць на ринку, пропонуючи інноваційні еко-технології та переваги, які можуть вирізняти його серед інших готельних установ. Ретельний аналіз конкурентів дозволить ефективно вибрати стратегію розвитку та створити унікальну пропозицію, здатну привернути різноманітний потік гостей та забезпечити стабільний успіх на ринку готельних послуг. Перспективи розвитку готельного бізнесу в обраному селищі є важливою частиною стратегічного планування для нового готельного проекту. Аналіз існуючих готелів, котеджів, садиб в радіусі 1,5 км від майбутнього готелю дозволяє узяти до уваги різноманітні чинники, які визначають потенційний попит на готельні послуги та тенденції розвитку туризму (табл.2.2)

Таблиця 2.2 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів майбутнього туристичного готелю

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	Готель «Чагарі»	- власний ресторан та бар; - аквапарк; - 2 відкритих басейни.	- не зручний під'їзд до готелю по грантовій дорозі; - платня за сауну; - платня за трансфер.
2	Готель «Два лева»	- вдале розташування; - різноманітність категорії номерів.	- високі ціни; - погана шумоізоляція; - харчування не входить у вартість номеру.
3	Садиба «Коло друзів»	- кафе; - вдале розташування на туристичному маршруті; - зручне розміщення для великих компаній.	- оплата за басейн і сауну не входить у вартість номеру; - не зручний під'їзд до готелю по грантовій дорозі;
4	Приватна садиба «Помірок»	- не високі ціни за проживання ; - безкоштовна парковка.	- платне харчування або самостійне приготування їжі; - платна сауна; - платний трансфер; - невеликий номерний фонд.

Результати дослідження попиту на готельні послуги вказують на стійкий та зростаючий інтерес до смт Славське. Збільшення кількості туристів та бізнес-подорожуючих свідчить про позитивний вплив регіональних факторів, таких як розвиток інфраструктури та підвищення туристичної привабливості. Такий позитивний тренд у туризмі створює перспективи для нових готельних проєктів, забезпечуючи стабільний попит на ринку.

Також слід звернути увагу на тенденції розвитку готельної індустрії в самому селищі та на околиці. Зростання кількості готелів у селищі, аналіз їхніх успіхів та недоліків, дозволяє уникнути повторюваних помилок та врахувати сучасні стандарти обслуговування. Враховуючи ринкові особливості, новий готель може пристосовувати свою стратегію до попиту та очікувань клієнтів, забезпечуючи конкурентні переваги.

Аналіз інновацій та технологічних тенденцій у готельній галузі також визначає можливості для розвитку. Інтеграція сучасних технологій, таких як онлайн-бронювання, системи управління готельним бізнесом та інші, може полегшити процеси обслуговування та підвищити задоволеність клієнтів.

Загалом, результати аналізу існуючої готелів, садиб у радіусі 1,5 км дозволяють визначити об'єктивні та обґрунтовані перспективи розвитку готельного господарства в обраному селищі, враховуючи потреби та очікування майбутніх клієнтів та загальні тенденції ринку готельних послуг.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Смт Славське знаходиться в безпосередній близькості до ряду популярних туристичних маршрутів, що пропонують різноманітні активності, включаючи піші походи в горах, гірськолижні курорти та екскурсії до природних пам'яток. В регіоні розташовані значні об'єкти, такі як гірськолижний комплекс «Захар Беркут», які здатні вміщувати велику кількість відвідувачів. На рис. 2.1. наведена аналіз туристичних потоків даного регіону залежно від пори року.



Рис 2.1 – Аналіз туристичних потоків досліджуваного регіону залежно від пори року

Аналіз сезонних коливань вказує на те, що зимовий період залучає шанувальників гірських лиж і зимових видів спорту, тоді як влітку активно відвідують регіон любителі піших походів та екологічного туризму. Славське має всі необхідні умови для залучення іноземних туристів, зокрема зручне розташування поблизу міжнародних транспортних маршрутів та розвинену інфраструктуру. Важливо також врахувати популярність цього регіону серед туристів з сусідніх країн, таких як Польща та Румунія, що може позитивно вплинути на заповненість готелів.

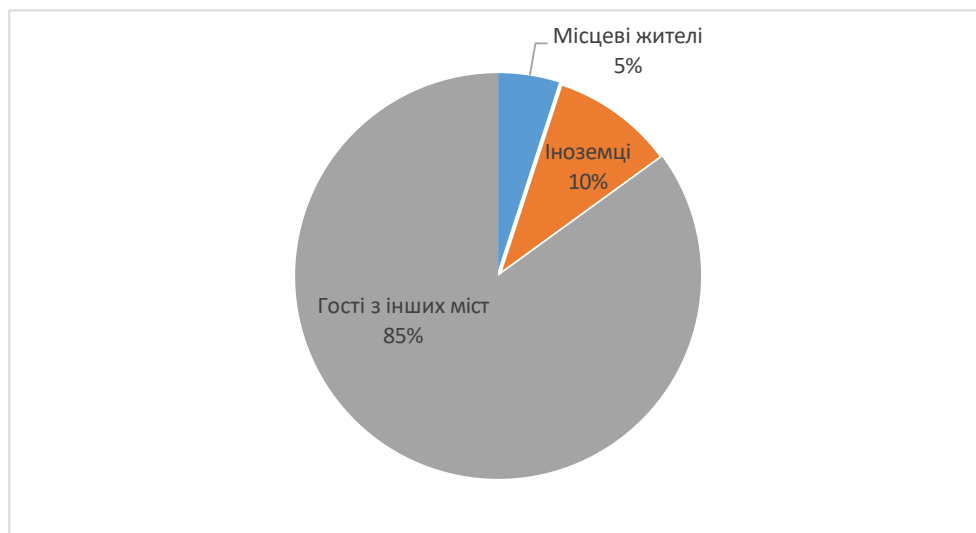


Рис. 2.2 - Контингент постійних відвідувачів смт Славське

З рис. 2.2 видно, що основним контингентом гостей смт Славське є гості з інших міст, які складають 85% від загальної кількості відвідувачів. Значно меншу частку становлять іноземці — лише 10%, що свідчить про переважно внутрішній характер туризму в регіоні. Місцеві жителі становлять найменшу групу — лише

5%, що може бути пояснено тим, що вони рідше користуються послугами туристичної інфраструктури, оскільки проживають у цьому регіоні. Такі пропорції демонструють потенціал для залучення більшої кількості іноземних туристів через розробку міжнародних маркетингових стратегій.

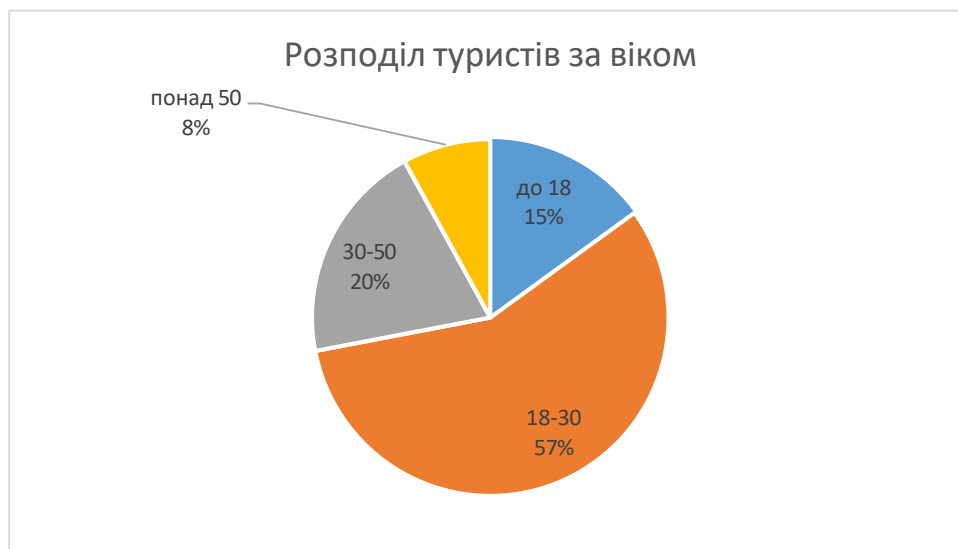
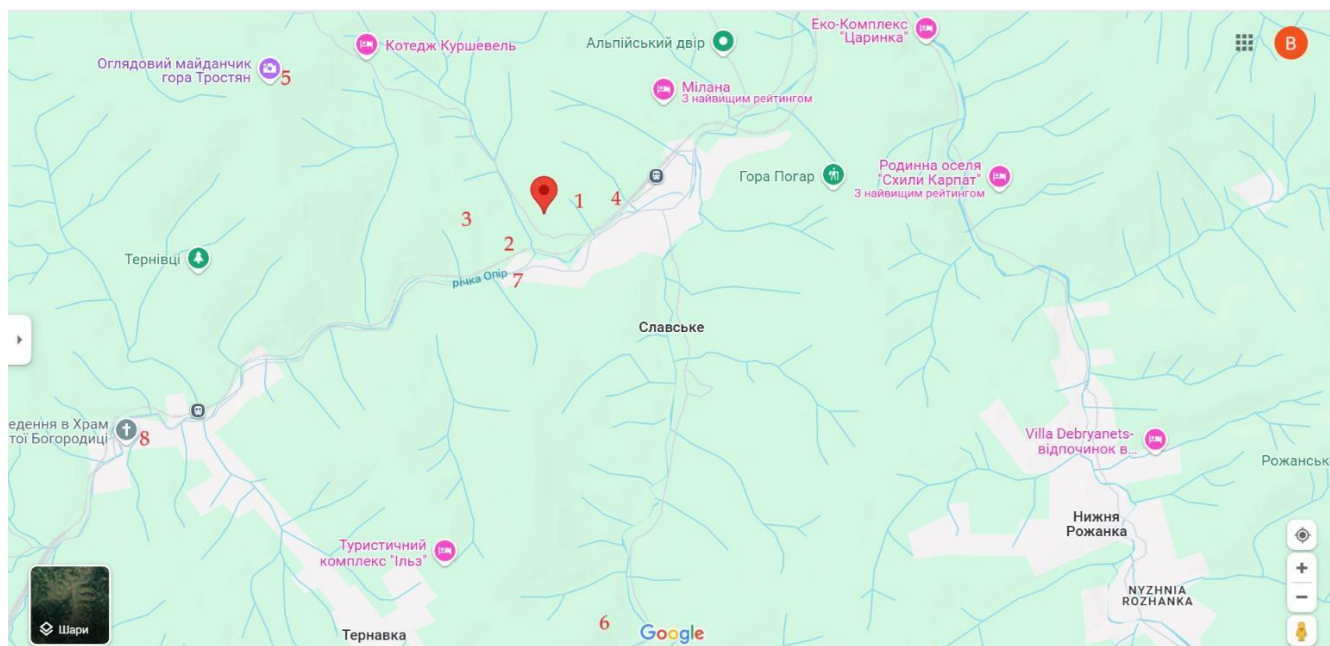


Рис. 2.3 - Розподіл туристів досліджуваного регіону за віком

З рис. 2.3 видно, що найбільшу частку туристів становлять молоді люди віком 18-30 років — 57%. Це вказує на популярність селища серед активної молоді, ймовірно, завдяки наявності розваг та активного відпочинку. Друга за чисельністю група — це люди віком 30-50 років, які становлять 20% туристів. Туристи віком до 18 років складають 15%, що свідчить про зацікавленість сімей з дітьми в подорожах до Славське. Найменшу частку становлять особи віком понад 50 років — лише 8%, що може бути пов'язано з певними особливостями інфраструктури або типами дозвілля, які не завжди відповідають потребам цієї вікової категорії.

Отже, можна стверджувати, що потенційними споживачами готельних послуг у Славському є як місцеві, так і іноземні туристи, які відвідують регіон протягом усього року. Очікувана місткість майбутнього готельного підприємства може бути значною, враховуючи зростаючий попит на якісні готельні послуги.

Ситуаційний план відображає розташування проектного готелю в селищі Славське, його конкурентів, а також ключових туристичних об'єктів, які є важливими для залучення гостей (рис.2.4)



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Засіб розміщення, який проектується	категорія 4*
	II. Конкуренти	
1.	Садиба «Помірок»	11 номерів
2.	Садиба «Коло друзів»	18 номерів
3.	Готель «Чагарів»	категорія 4*, 25 номерів
4.	Готель «Два леви»	категорія 3*, 11 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
5.	Гора Тростян	Гірськолижний курорт
6.	Гірськолижний комплекс «Захар Беркут»	Підйомники, траси для різного рівня складності
7.	Річка Опір	Локація для активного відпочинку та риболовлі
8.	Церква Успіння Пресвятої Богородиці	Архітектурна пам'ятка.

Рис.2.4 – Ситуаційний план

Отже, проєктований готель має вигідне розташування у центрі селища Славське, що забезпечує зручний доступ до туристичних об'єктів. Конкуренція в регіоні представлена переважно готелями та садибами нижчого рівня категорії, що дозволяє проєктованому об'єкту зайняти конкурентну нішу в сегменті вищого класу. Близькість до популярних туристичних локацій, таких як гора Тростян та

комплекс «Захар Беркут», а також наявність історичних і природних пам'яток, забезпечують високий потенціал для залучення гостей протягом усього року.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Під час розробки концепції та ідеї функціонування майбутнього готелю, велика увага приділяється створенню унікального образу, який визначатиме його у вигляді відмінного від інших готелів на ринку. Одним із ключових елементів є визначення тематики готелю, яка може стати основою для його ідентичності та привабливості для різних груп клієнтів.

Тематика готелю може бути визначена на основі різних критеріїв, таких як історичний контекст місця, місцеві традиції, архітектурні особливості тощо. Наприклад, готель може взяти за основу історію селища і вбудувати елементи його культури в дизайн та атмосферу. Це створить неповторний характер і призведе до формування унікального образу готелю, який буде привертати певну аудиторію.

Специфіка стилю обслуговування також визначається в рамках концепції готелю. Це може бути високий рівень персонального обслуговування, орієнтований на індивідуальні потреби гостей, або ж надання широкого спектру самообслуговування для тих, хто віддає перевагу незалежності.

Особливості послуг готелю також є важливим компонентом концепції. Це може включати в себе інноваційні сервіси, такі як використання еко-технологій, забезпечення унікальних розважальних заходів чи вдосконалені умови для бізнес-подорожуючих.

Усі ці елементи сприяють створенню цілісного образу готелю, який відзначається своєю унікальністю та відповідає потребам цільової аудиторії. Такий підхід до розробки концепції та ідеї функціонування дозволяє готелю не лише конкурувати на ринку, але й визначати нові стандарти в галузі готельного бізнесу. У таблиці характеристики обраної концепції функціонування готелю відображені ключові ознаки, які визначають унікальність та привабливість цього готелю на ринку готельних послуг. Ця систематизація дозволяє зрозуміти, які

елементи концепції є важливими для досягнення успіху та відповідають цілям проекту.

Характеристика обраним ознакам концепції готелю надана у таблиці (табл.2.4).

Таблиця 2.4 - Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Туристичний готель
Категорія	Готель категорії 4 зірки
Кількість номерів	70 номерів,
Місце знаходження:	
– фактичне	Смт Славське, вул. Волошина, 30 а Центр смт Славське, близькість до гірськолижних трас
– знакове	Розташування поряд з історичними пам'ятками, такими як церква Святого Духа
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійна - функціональна
Споруда готелю	5-ти поверхова будівля
Стиль дизайну	Еко-етнічний Поєднання сучасних елементів з традиційними карпатськими мотивами. Використання натуральних кольорів та текстур, щоб створити затишну атмосферу. Меблі з натуральних матеріалів, картини місцевих художників, м'яке освітлення.
Контингент споживачів	Туристи, як іноземні та з всієї України, молодь, люди середнього та похилого віку
Основні послуги	Проживання, Харчування
Додаткові послуги	Трансфер від залізничного вокзалу до готелю, парковка, прокат туристичного інвентарю, організація екскурсій, хімчистка, ремонт та прасування одягу, зберігання багажу, користування басейном, сауною та чанами, відвідування масажного кабінету, надання безкоштовного інтернету у всіх номерах та на території готельного господарства, послуга будильнику.
Інфраструктура	Ресторан, два басейни (критий та на вулиці), масажний кабінет, тренажерний зал, сауна, міні-кінозал, читальна зала, ігрова кімната, студія творчості, пункт прокату туристичного інвентарю, невеликий дитячий майданчик ,

1	2
Режим роботи	Цілодобово, цілорічно
Площа земельної ділянки	5265 м ²

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Моделювання ділових процесів дозволяє розглядати їх як систему, виявити і відобразити найбільш суттєві характеристики і взаємозв'язку. Моделювання бізнес-процесів - основний етап в процедурі оптимізації діяльності окремих служб готельного підприємства. При побудові функціональної моделі процесу проведена його структуризація шляхом розбиття складного об'єкта на більш прості фрагменти (блоки), тобто складна бізнес-функція представлена у вигляді взаємозалежної сукупності менш складних бізнес-функцій. Для кожної функції визначені виконавці, що перетворюється, чим керуються виконавці, який результат виконання функції.

Перший блок - *Надати номер гостю*. В результаті виконання функції, гостю надається номер, який він оплачує. Він переходить зі стану людини, яка шукає житло у статус мешканця конкретного номера готелю. Дана функція виконується персоналом служби прийому і розміщення

Другий блок - *Забезпечити харчуванням*. Гість, який безпосередньо проживає в готелі, інші відвідувачі підприємства ресторанного господарства, які потребують цю послугу, та матеріальні цінності (сировина, продукти, напівфабрикати, столовий посуд), необхідні для приготування і споживання їжі, а також грошові кошти за надані послуги. В результаті виконання цієї функції відвідувачам надана послуга харчування. Виконується ця частина службою харчування.

Третій блок - *Підтримувати чистоту в приміщеннях*. Це блок пов'язаний із забезпеченням належного санітарного стану всіх зон готелю. Головною метою цього блоку є підтримка гігієни та чистоти у всіх приміщеннях готелю, як у приватних (номери гостей), так і в загальних зонах. Це безпосередньо впливає на комфорт гостей і репутацію закладу. Відповідальні за цей блок є: служба експлуатації номерного фонду - прибирання в номерах, і господарською службою - прибирання громадських приміщень і території готелю.

Четвертий блок - *Забезпечити постачання готелю матеріально-*

технічними цінностями. Інформація про характеристики матеріально-технічних цінностей, які є необхідними для надання готельних послуг, інформація про ринок послуг, тобто які послуги користуються попитом, які тенденції в їх розвитку. В результаті виконання цієї функції закупаються необхідні матеріально-технічні цінності, що супроводжується оформленням відповідної документації (рахунки-фактури). Ця функція виконується персоналом служби постачання.

П'ятий блок – *Вивчення ринку послуг* виконується працівниками служби маркетингу готелю, які в своєму дослідженні ринку керуються законами України, правилами і методиками, розробленими в даному готелі, наказами та розпорядженнями керівництва готелю. Результатом їх роботи є систематизований звіт про вимоги споживачів та ринку до характеристик і якостей готельних послуг.

Шостий блок – *Організація обліку та фінансової роботи в готелі* виконується працівниками фінансової служби – бухгалтерії. Входом для цієї функції є різні види платежів за надані послуги, придбані матеріально-технічні цінності. Результат успішної діяльності – дохід, що забезпечує фінансовий прибуток.

Сьомий блок – *Організація охорони готелю* виконується працівниками служби охорони. Входами у блок сім є: потреба гостя в забезпеченні спокою і безпеки його, його речей, а також майна і всієї інфраструктури засобів розміщення. Особливе значення для виконання цієї функції в якості управління набуває дотримання етичних норм у взаємодії зі споживачами, як це було характерно для блоку 1-3, особливо в надзвичайних ситуаціях. [28]

Оформлення поселення гостей в номери готелю, здійснюється як з попереднім бронюванням номера, так і без нього. При бронюванні номерів працівники керуються законодавством України та стандартами, що регулюють сферу готельно-ресторанних послуг, а також внутрішніми правилами та методами, розробленими на даному підприємстві. При оформленні поселення враховуються розпорядження і рекомендації вищестоящих адміністративних і виконавчих органів, якщо такі є, а також повинні дотримуватися етичні норми спілкування зі споживачами. Для цих двох функцій необхідною умовою їх

здійснення є використання матеріально-технічних засобів (робоче місце в приміщенні холу, обладнане необхідними меблями, офісною технікою, комп'ютером та іншими засобами), відповідна інфраструктура (електронний зв'язок - Інтернет, e-mail, телефонний зв'язок). Порядок видачі ключів оформленому на поселення гостю доповнюється наказами або розпорядженнями керівництва готелю.

Процес забезпечення харчуванням демонструємо, як реалізацію п'яти етапами:

- Закупка продовольства;
- Проведення процесу підготовки ресторанної продукції;
- Організація споживання їжі;
- Обслуговування споживача;
- Проведення розрахунків за харчування.

Всі ці процеси взаємопов'язані і здійснюються в зазначеній послідовності, так як результат одного процесу необхідний для здійснення подальшого. Крім зазначених дій, кожна функція цього процесу має дії, обумовлені задоволенням потреби в харчуванні не тільки проживаючих гостей, у яких дана послуга входить в комплекс послуг, обумовлених при їх розміщенні в номер (тарифом), але і бажаних скористатися підприємством харчування додатково до обумовленого тарифу, а також відвідувачів, які не проживають в готелі. [28]

Етап 1 - При закупівлі продовольства працівники керуються законами України та правилами, що регламентують дану сферу діяльності, внутрішніми правилами та методами (наприклад, укладеними із постачальниками договорами на поставку продукції конкретного найменування, що використовується на даному підприємстві), нормами етики, естетики і психології, які набувають особливої важливості на наступних етапах, поточними наказами та розпорядженнями керівництва (готелю та служби харчування). Закупівлю продовольства здійснює персонал служби постачання, при цьому задіяна відповідна інфраструктура готелю (складські приміщення, транспорт, зв'язок), використовуються матеріально-технічні засоби (підйомники, візки, ваги,

холодильне обладнання, стелажі).

Етап 2 - процес виробництва ресторанної продукції призначений для перетворення вихідного стану продуктів харчування (сировина, продукція харчових галузей, напівфабрикати) в кінцевий стан - готову кулінарну продукцію. Цю функцію виконують кухарі на чолі з шеф-кухарем, що організаційно входять в службу харчування готелю. Як інфраструктури використовуються виробничі приміщення (заготівельні цехи, мийні приміщення, системи енергопостачання, вентиляції), з матеріально-технічних засобів основне значення набуває технологічне обладнання, посуд, інвентар.

Етап 3 - процес організації споживання їжі виконується персоналом служби харчування - працівниками кухні та торгового залу. Як зазначалося вище, організація споживання їжі передбачає прийом гостей як проживають в готелі та інших відвідувачів, які проживають поблизу або просто відпочиваючих і бажаних відвідати даний заклад ресторанного господарства. Навіть у вимогах з проектування обіднього залу необхідно вказати, що має бути передбачено два окремі входи - з готелю і з вулиці. Цей процес охоплює такі заходи, як певне розміщення обідніх меблів у відповідності з конкретними обставинами, попереднє сервірування столів.

Етап 4 - процес безпосереднього обслуговування гостей: зустріч відвідувачів, прийом замовлення, додаткова сервіровка столу відповідно до замовлення, принесення в певній послідовності замовлених страв і напоїв, своєчасна заміна посуду і приладів, спілкування з гостями на теми, близькі до харчування, обслуговують гостей офіціанти. В результаті виконання даної функції відвідувачі задовольняють потребу в їжі.

Етап 5 - процес розрахунку з відвідувачами в тому випадку, коли харчування не входить в оплату за проживання в номері, або коли гість прийшов за своїм бажанням. Прийом оплати за надану послугу здійснює касир, але частіше за все офіціант, іноді адміністратор залу, прибирання всіх об'єктів здійснюється з урахуванням наказів і розпоряджень керівництва готелю. [28]

Для забезпечення ефективного управління та виконання поставлених цілей

підприємства було обрано функціональну структуру управління, яка відповідає внутрішнім і зовнішнім умовам діяльності засобу розміщення. На основі цієї моделі розроблено структурну схему управління, що враховує основні підрозділи підприємства, їх взаємодію, а саме лінійно-функціональна структура. Схема наведена в Додатку А.

В таблиці 3.1 наведено основні служби готелю, відповідний персонал та їхні обов'язки для виконання описаних вище функціональних блоків.

Таблиця 3.1 - Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення (Включно з службою бронювання)	✓ бронювання номерів за запитом гостей; ✓ реєстрація та оформлення гостей; ✓ розподіл номерів відповідно до бажань гостей; ✓ отримання плати за проживання, ✓ ведення необхідної документації, підтримка в актуальному стані бази даних; ✓ надання ключів від номерів; ✓ інформування гостей про наявні додаткові послуги;	До складу служби входять: менеджер служби прийому та розміщення, спеціаліст із бронювання номерів, касир, черговий адміністратор, носій багажу.
Служба управління номерним фондом	✓ підтримує необхідний санітарно-гігієнічний стан номерів, холів, туалетів, коридорів, внутрішніх приміщень, у яких здійснюється прийом і обслуговування клієнтів; ✓ займається наданням побутових послуг гостям.	До складу служби входять: менеджер служби управління номерним фондом, супервайзер, покоївка, прибиральниця, кастелянша, працівники пральні та хімчистки.
Служба організації харчування	✓ забезпечує обслуговування гостей в ресторанах, барах готелю; ✓ вирішує питання з організації та обслуговування івентів; ✓ здійснює вантажно –розвантажувальні роботи на складі. ✓ приймає товарно-матеріальні цінності по якості, кількості і розміщає на складі. ✓ прибирання внутрішніх приміщень ресторанного господарства; ✓ миття і чищення порцелянового і скляного посуду, а також столового	До складу служби входять: менеджер служби організації харчування, шеф-кухар, кухарі, адміністратор залу, бармен, офіціанти, комірник, вантажники, посудомийка, прибиральниця.

1	2	3
	✓ приладдя;	
Служба роботи з персоналом	✓ підбір кандидатів на вакантні посад, ✓ проведення співбесід; ✓ організація тренінгів, семінарів, курсів для співробітників; ✓ проведення регулярних атестацій персоналу; ✓ ведення особистих справ усіх співробітників готелю.	До складу служби входять: менеджер з персоналу, спеціаліст із підбору персоналу (рекрутер), спеціаліст із навчання персоналу,
Фінансово-комерційна служба	✓ фінансовий облік і контроль; ✓ ціноутворення та аналіз доходів; ✓ робота з банками та інвесторами; ✓ аналіз конкурентного середовища.	До складу служби входять: фінансовий директор, головний бухгалтер, бухгалтери, економіст, касир,
Інженерно-технічна служба	✓ проведення обстеження санітарного і технічного стану готелю, прилеглої території, об'єктів комунального призначення і зовнішнього благоустрою, що обслуговуються інженерно-технічною службою; ✓ здійснює нагляд за встановленою інформаційною системою автоматизації процесу управління готелем. ✓ служба поточного ремонту виконує профілактичний та поточний ремонт не тільки номерного фонду та встановленого у ньому обладнання, однак та всього готельного підприємства.	До складу служби входять: головний інженер, електрик, сантехнік, слюсар, системний адміністратор, інженер з поточного ремонту, садівник, двірник.
Служба безпеки та пожежної охорони	✓ підтримки порядку та безпеки у готельному комплексі. ✓ контролює дотримання встановлених норм і правил з охорони праці, техніці безпеки, протипожежної й екологічної безпеки.	До складу служби входять: начальник охорони, охоронці інженер з питань пожежної охорони.
Служба культурно-дозвілєвого призначення	✓ організація та проведення дозвілля для дорослих та дітей; ✓ розробка анімаційної програми;	До складу служби входять: менеджер культурно-дозвілєвої служби, аніматори, вихователі дитячого клубу.
Служба фізкультурно-оздоровчого призначення	✓ організація заходів, пов'язана з використанням вільного часу людей для їх оздоровчої та спортивної діяльності;	До складу служби входять: менеджер реакційної служби, косметологи,

1	2	3
		масажисти, фітнес-тренери.

Після визначення всіх служб готелю та відображення запланованої організаційної структури управління готельним підприємством створюємо функціональну схему засобу розміщення з технологічними зв'язками (рис.3.1). Усі наведені групи приміщень будуть взаємопов'язані між собою з урахуванням специфіки функціонального процесу [29].

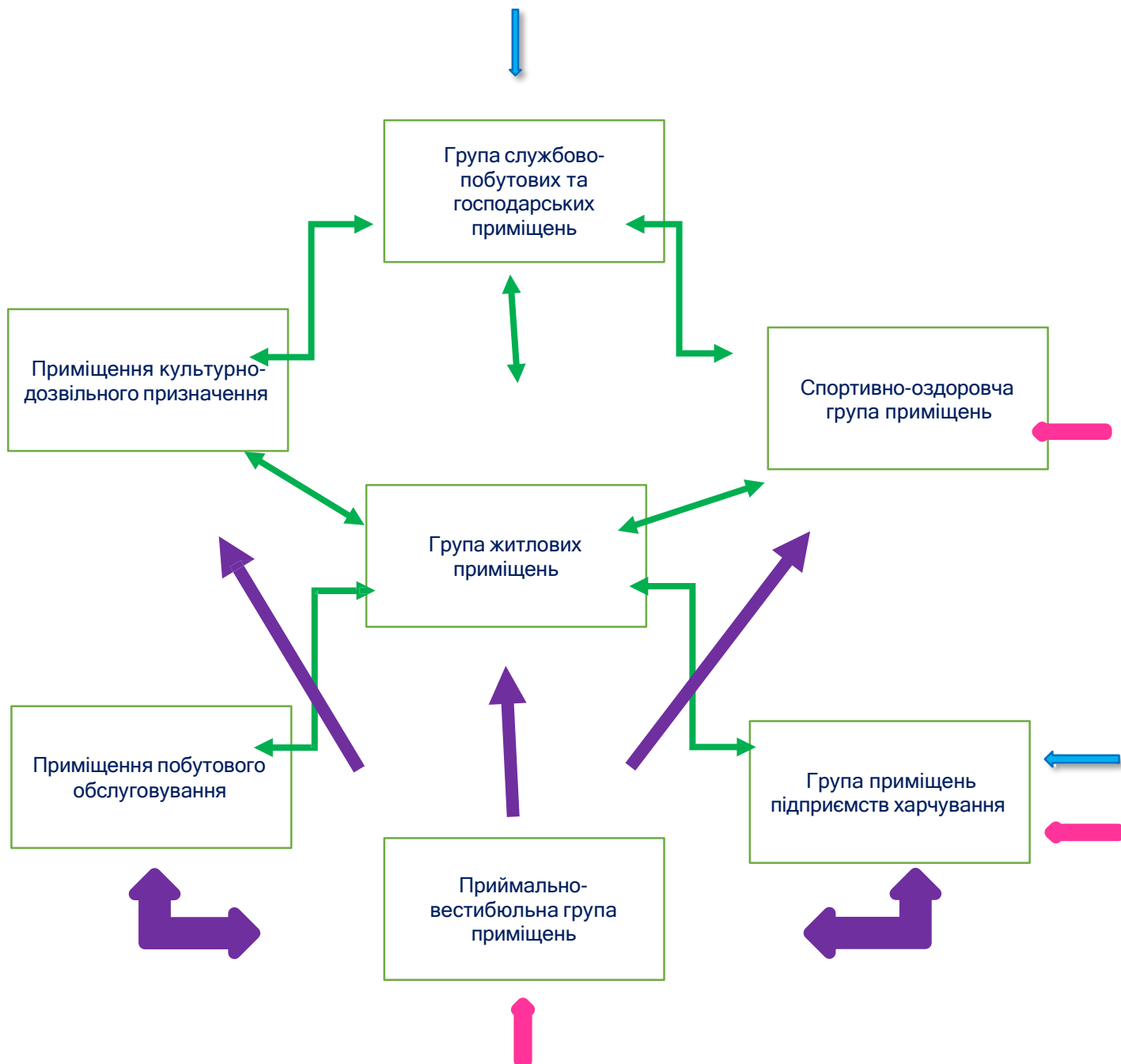


Рис. 3.1 - Функціональна схема туристично-екскурсійного готелю

 - вхід для відвідувачів ;  - службовий вхід ;  - основні проходи ;

 - додаткові проходи.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Відповідно до ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», склад приміщень приймально-вестибюльної групи залежить від категорії готелю, його місткості та загальної концепції. Приймально-вестибюльна група є центральною частиною готелю, яка забезпечує перший контакт гостей із закладом та обслуговує їх протягом перебування. До основних приміщень приймально-вестибюльної групи входять:

✓ Вестибюль

Основна зона, де відбувається перший контакт гостей із закладом. Вестибюль може включати зони для очікування, інформаційні стенди, місця для короткого відпочинку гостей.

✓ Бюро прийому та реєстрації

Обов'язковий елемент, де відбувається реєстрація гостей, отримання та видача ключів, надання довідкової інформації.

✓ Кімната для багажу

Призначена для тимчасового зберігання багажу гостей до заселення або після виселення.

✓ Камера схову

Приміщення або спеціально обладнана зона, основне призначення, якої забезпечення тимчасового зберігання багажу гостей, як під час очікування заселення або виселення, так і на прохання клієнтів у будь-який інший час.

✓ Службові приміщення персоналу

Приміщення для роботи адміністративного персоналу, служб підтримки та охорони.

✓ Санвузол

Загальнодоступні санітарні вузли для гостей, відвідувачів та персоналу.

- ✓ **Комерційні площі** (залежно від категорії готелю)
Наприклад, буфети, бари, магазини сувенірів, банкомати або інші додаткові послуги.

У готелях вищої категорії (4–5 зірок) приймально-вестибюльна група може також включати конференц-зали, бізнес-центри, лобі-бари, спеціалізовані приміщення для VIP-гостей та інші елементи.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м³
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	ні розміри,мм	
Вестибюль				
Диван	Асті	6	770x1300x770	6,0
Крісла для відпочинку	Асті	10	650x650x770	4,22
Журнальний столик	Альба	5	700x700x340	2,45
Торшери	Армано	10	-	1,4
Всього				14,07
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Баффелі	1	3600x946x1100	3,41
Стілець	Ico	2	560x500x930	0,56
Шафа для зберігання ключів	A310+A10	2	830x420x1950	0,70
Комп'ютер	Dell	1	400x200x300	-
Принтер	HP	1	400x400x150	-
Полиця для принтеру та документів	Руть	1	2930x750x900	2,2
Телефон	Panasonic	2	200x100x150	-
Всього				6,96
Консьєрж-сервіс				
Робочий стіл	Модена	1	1200x600x750	0,72
Стілець	Ico	1	560x500x400	0,28
Комод біля столу	Ikea GALANT	1	450x600x550	0,27
Шафа для документів	Рокко	1	700x350x1820	0,5
Комп'ютер	Dell Inspiron	1	250x450x500	-
Принтер	HP LaserJet	1	400x450x300	-
Всього				1,77
Камера схову				
Стелаж	RT Y567	7	2000x500x1800	7
Стілець	Ico	1	560x500x400	0,28
Шафа для документів	Сонома	1	1000x680x1200	0,68

Продовження табл. 3.2				
Стіл	Модена	1	1200x600x750	0,72
Камера відеоспостереження	Hikvision	1	100x100x100	0,10
Всього				8,68
Сейфова				
Сейфи для цінних речей	Авангард	6	450x450x1200	1,2
Стілець	Ісо	1	560x500x400	0,28
Стіл	Модерн	1	1000x620x750	0,62
Всього				2,1
Приміщення охорони				
Робочі столи з екранами	Ігто	3	1000x460x800	1,4
1	2	3	4	5
для відеоспостереження				
Стілець	Ісо	3	560x500x400	0,84
Всього				2,24
Кімната чергового адміністратора				
Робочий стіл	Модена	2	1000x945x800	1,89
Стілець	Ісо	2	560x500x400	0,56
Шафа для зберігання документів	Сонома	2	1000x680x1200	1,36
				3,81
Швейцарська зона				
Робочий стіл	Модена	1	1200x600x750	0,72
Стілець	Ісо	1	560x500x400	0,28
Шафа для одягу	Терн	1	800x500x1800	0,4
Всього				1,4
Приміщення для багажних візків				
Багажні візки	BellBoy	3	650x1100x1880	2,1
Всього				2,1
Санвузол (жіночий та чоловічий) роздільний				
Умивальник	CERSANIT	2	650x600x800	0,79
Унітаз	CERSANIT	2	800x600x700	0,96
Сушка для рук	«Frap»	2	245x280x215	-
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Всього				1,75
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз з ручками для тримання	«Kolo TOP»	2	634x455x660	0,57
Умивальник з опорами	CERSANIT	2	700x520x750	0,72
Всього				2,8
Гардероб				
Стійка для зберігання верхнього одягу	Лофт	7	450x1200x1800	3,7
Вішаки	Дім	117	445x12x230	-
Стійка для прийому	Роскос	1	900x600x1200	0,54
				4,24
Бар при вестибюлі				
Журнальний стіл	Мессо	9	760x760x750	5,14
Стілець	Венера	15	530x600x870	4,77

Продовження табл. 3.2				
Стілець барний	Еро	5	450x450x1020	1,12
Барна стійка	AllBiz	1	2000x1000x1100	2,0
Барна тумба	Orest	1	1000x600x850	0,6
Полиці для зберігання алкоголю		1	1300x400x1800	0,52
Холодильник	LG	3	600x600x1700	1,08
Льодогенератор	Frosty	1	380 x 440x 675	0,17
Всього				15,4
Комора прибирального інвентарю				
Полиця для інвентарю	Меблі	2	1000x500x2000	1
Відро для прибирання	Побут	4	300x300x400	0,36
Пилосос	Samsung	2	300x300x800	0,18
Всього				1,54

На основі корисної площі, $S_{кор}$, визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, м²:

$$S_{заг} = S_{кор} / k ,$$

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

Для розрахунку загальної площі приміщень туристичного готелю категорії 4 зірки було обрано коефіцієнт використання площі $k=0,35$, що відповідає нормативним рекомендаціям для готелів цієї категорії. Цей коефіцієнт дозволяє забезпечити баланс між комфортом для гостей та ефективним використанням площі. Розраховану загальну площу приміщень порівнюють з нормативною в таблиці 3.3. [29].

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	40,2	113,6
Бюро прийому і реєстрації	19,9	12,0
Консьєрж-сервіс	5,0	8,0
Камера схову	24,8	10,0
Сейфова	6,0	6,0
Приміщення охорони	6,4	2,0
Кімната чергового адміністратора	10,9	12,0

<i>Продовження табл. 3.3</i>		
Швейцарська зона	4,0	4,0
Приміщення для багажних візків	6,0	6,0
Санвузол жіночий	5,0	5,0
Санвузол чоловічий	5,0	5,0
Санвузол для маломобільних груп населення	8,0	8,0
Гардероб	12,0	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,4	3,0
Бар при вестибюлі	44	-

У випадку коли розрахована орієнтовна загальна площа менше за нормативну, для подальших розрахунків було прийнято нормативну. Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведено у таблиці 3.4. [29].

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

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	113,6
Бюро прийому і реєстрації	19,9
Консьєрж-сервіс	8,0
Камера схову	24,8
Сейфова	6,0
Приміщення охорони	6,4
Кімната чергового адміністратора	12,0
Швейцарська зона	4,0
Приміщення для багажних візків	6,0
Санвузол жіночий	5,0
Санвузол чоловічий	5,0
Санвузол для маломобільних груп населення	8,0
Гардероб	12,0
Комора прибирального інвентарю	4,4
Бар при вестибюлі	44,0
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	279,1

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю категорії 4 зірки становить 279,1 м². Цей показник відповідає нормативним вимогам і забезпечує комфорт для гостей та ефективну організацію роботи персоналу.

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Наводячи характеристику житлової групи приміщень, слід відмітити, що спроектована вона відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Розрахунок номерного фонду курортного еко-готелю категорії 4* на 70 номерів наведено в таблиці 3.5

Таблиця 3.5 - Розрахунок номерного фонду туристичного еко-готелю категорії 4* на 70 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Люкс	2	2	3	6
Апартаменти	3	2	2	4
Напівлюкс	1	1	3	3
Номер I категорії	1	1	20	20
Номер I категорії	1	2	35	70
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	7	14
Всього			70	117

Корисна площа номера залежить від переліку обладнання, передбаченого для облаштування кімнати. Її розраховують як суму площ, зайнятих усіма елементами устаткування. При цьому враховуються габаритні розміри кожного предмета (табл.3.6)[29].

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<u>Апартамент</u>				
<u>Кабінет</u>				
Стіл письмовий	«Метал-дизайн»	1	700x1100x760	0,55
Стілець	«RZTK Scandi»	1	420x460x830	0,19

1	2	3	4	5
Журнальний столик	«Валенсія»	1	900x900x491	0,81
Крісло	Асті	2	650x650x770	0,85
Книжкова полиця	Скандинавія	2	1000x300x200	0,60
Всього				3
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	«Аматі»	1	2179x1740x400	3,80
Тумбочка біля ліжка	«Аматі»	2	500x450x500	0,45
Телевізор	LG	1	1000x600x100	-
Міні-бар	Dometic RH 440 NTE	1	380x440x520	0,17
Кондиціонер	Daikin	1	900x300x200	-
Дзеркало	«Світ дзеркал»	1	700x30x1500	-
Світильник настінний	«Hopfen»	3	165x120	-
Крісло	«Laredo»	2	610x620x880	0,76
Журнальний столик	«Deco Home»	1	600x600x470	0,36
Телефон	«Orbita»	1	227x210x60	-
Всього				5,54
Вітальня з кухонною нішою				
Тумба під раковину	Сет	1	600x450x850	0,27
Раковина	Валетто	1	400x400	-
Тумба кухонна	Сет	1	750x450x850	0,34
Барний стіл	Сет	1	560x1200x1010	0,67
Плита	Доміно	1	260x520	-
Навесні тумби	Сет	2	600x450x700	-
Холодильник	Лібертон	1	445x475x850	0,21
Диван	«Мартель»	1	1920x1070x1020	2,06
Телевізор	LG	1	100x 600x100	-
Журнальний столик	«Валенсія»	1	900x900x491	0,81
Книжкова полиця	Скандинавія	1	1000x300x200	0,30
Всього				4,66
Санітарний вузол основний				
Ванна	«Kaldewei»	1	1800x800x430	1,44
Унітаз	CERSANIT	1	800x600x700	0,48
Біде	CERSANIT	1	570x390x410	0,22
Умивальник з тумбою	«Атлант»/«Родос»	1	485x800x870	0,39
Тримач для рушників	«Frap»	3	210x624x118	-
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Дзеркало	«Loft »	1	800x30x800	-
Світильник настінний	«Hopfen»	1	165x120	-
Фен	Valera Action Super Plus 1600 W	1	260x160x90	-
Всього				2,53
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	CERSANIT	1	800x600x700	0,48
Умивальник	CERSANIT	1	600x500x800	0,30
Тримач для рушників	«Frap»	3	210x624x118	-
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Дзеркало	«Loft »	1	800x30x800	-

1	2	3	4	5
Світильник настінний	«Hopfen»	1	165x120	-
Всього				0,78
Передпокій				
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2137x651x2245	1,40
Підставка для багажу	«Relaxdays»	1	440x660x545	0,29
Дзеркало	Скандинавія	1	1000x50x1500	-
Вішалка для верхнього одягу настінна	«Master Skif»	1	80x600x150	-
Всього				1,69
Всього номеру				18,2
Номер «Люкс»				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	«Аматі»	1	2179x1740x400	3,80
Тумбочка біля ліжка	«Аматі»	2	500x450x500	0,45
Телевізор	LG	1	1000x600x100	-
Міні-бар	Dometic RH 440 NTE	1	380x440x520	0,17
Кондиціонер	Daikin	1	900x300x200	-
Дзеркало	«Світ дзеркал»	1	700x30x1500	-
Світильник настінний	«Hopfen»	3	165x120	-
Крісло	«Laredo»	2	610x620x880	0,76
Журнальний столик	«Deco Home»	1	600x600x470	0,36
Телефон	«Orbita»	1	227×210×60	-
Всього				5,54
Вітальня				
Диван	«Мартель»	1	1920x1070x1020	2,06
Телевізор	LG	1	100x 600x100	-
Журнальний столик	«Валенсія»	1	900x900x491	0,81
Книжкова полиця	Скандинавія	1	1000x300x200	0,30
Стіл письмовий	«Метал-дизайн»	1	700x1100x760	0,55
Стілець	«RZTK Scandi»	1	420x460x830	0,19
Всього				3,91
Основний санітарний вузол				
Ванна	«Kaldewei»	1	1800x800x430	1,44
Унітаз	CERSANIT	1	800x600x700	0,48
Біде	CERSANIT	1	570x390x410	0,22
Умивальник з тумбою	«Атлант»/«Родос»	1	485x800x870	0,39
Тримач для рушників	«Frap»	3	210x624x118	-
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Дзеркало	«Loft »	1	800x30x800	-
Світильник настінний	«Hopfen»	1	165x120	-
Фен	Valera Action Super Plus 1600 W	1	260x160x90	-
Всього				2,53
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	CERSANIT	1	800x600x700	0,48
Умивальник	CERSANIT	1	600x500x800	0,30
Тримач для рушників	«Frap»	3	210x624x118	-

1	2	3	4	5
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Дзеркало	«Loft »	1	800x30x800	-
Світильник настінний	«Hopfen»	1	165x120	-
Всього				0,78
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2137x651x2245	1,40
Підставка для багажу	«Relaxdays»	1	440x660x545	0,29
Дзеркало	Скандинавія	1	1000x50x1500	-
Вішалка для верхнього одягу настінна	«Master Skif»	1	80x600x150	-
Всього				1,69
Всього номеру				13,75
<i>Напівлюкс</i>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко двоспальне	«Аматі»	1	2179x1740x400	3,80
Тумбочка біля ліжка	«Аматі»	2	500x450x500	0,45
Телевізор	LG	1	1000x600x100	-
Міні-бар	Dometic RH 440 NTE	1	380x440x520	0,17
Кондиціонер	Daikin	1	900x300x200	-
Дзеркало	«Світ дзеркал»	1	700x30x1500	-
Світильник настінний	«Hopfen»	3	165x120	-
Крісло	«Laredo»	2	610x620x880	0,76
Журнальний столик	«Deco Home»	1	600x600x470	0,36
Телефон	«Orbita»	1	227x210x60	-
Всього				5,54
<i>Санітарний вузол</i>				
Ванна	«Kaldewei»	1	1800x800x430	1,44
Унітаз	CERSANIT	1	800x600x700	0,48
Біде	CERSANIT	1	570x390x410	0,22
Умивальник з тумбою	«Атлант»/«Родос»	1	485x800x870	0,39
Тримач для рушників	«Frap»	3	210x624x118	-
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Дзеркало	«Loft »	1	800x30x800	-
Світильник настінний	«Hopfen»	1	165x120	-
Фен	Valera Action Super Plus 1600 W	1	260x160x90	-
Всього				2,53
<i>Передпокій</i>				
Дзеркало	Скандинавія	1	1000x50x1500	-
Шафа для одягу	Іоланта	1	1650x651x2245	1,08
Вішалка для верхнього одягу настінна	«Master Skif»	1	80x600x150	-
Всього				1,08
Всього номеру				9,15
<i>Номер І категорії (одномісний)</i>				
<i>Житлова кімната</i>				

1	2	3	4	5
Ліжко односпальне	«Аврора»	1	1500x2078x420	3,12
Тумбочка біля ліжка	«Аматі»	1	500x450x 500	0,22
Телевізор	LG	1	1000x600x100	0,6
Підставка для багажу	«Relaxdays»	1	440x660x545	0,29
Стіл письмовий	«Метал-дизайн»	1	700x1100x760	0,55
Дзеркало	«Світ дзеркал»	1	700x30x1500	-
Стілець	«RZTK Scandi»	1	420x460x830	0,19
Кондиціонер	«LG»	1	190x840x340	-
Світильник настінний	«Hopfen»	3	165x120	-
Телефон	«Orbita»	1	227x210x60	-
Всього				4,97
Санітарний вузол				
Душова кабіна	«Radaway»	1	800x800x1850	0,64
Умивальник	CERSANIT	1	600x500x800	0,30
Унітаз	CERSANIT	1	800x600x700	0,48
Тримач для рушників	«Frap»	3	210x624x118	-
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Дзеркало	«Loft »	1	800x30x800	-
Світильник настінний	«Hopfen»	1	165x120	-
Фен	Valera Action Super Plus 1600	1	260x160x90	-
Всього				1,42
Передпокій				
Дзеркало	Скандинавія	1	1000x50x1500	-
Шафа для одягу	Іоланта	1	1650x651x2245	1,08
Вішалка для верхнього одягу настінна	«Master Skif»	1	80x600x150	-
Всього				1,08
Всього номеру				7,47
Номер I категорії (двомісний)				
Житлова кімната				
Ліжко: - двоспальне або - односпальне	«Аврора»	1	2179x2078x450	4,53
	«Аврора»	2	1350x2078x450	5,61
Тумбочка біля ліжка	Аврора	2	1920x1070x1020	2,06
Телевізор	LG	1	1000x600x100	-
Підставка для багажу	«Relaxdays»	1	440x660x545	0,29
Стіл письмовий	«Метал-дизайн»	1	700x1100x760	0,55
Дзеркало	«Світ дзеркал»	1	700x30x1500	-
Стілець	«RZTK Scandi»	1	420x460x830	0,19
Кондиціонер	«LG»	1	190x840x340	-
Світильник настінний	«Hopfen»	3	165x120	-
Телефон	«Orbita»	1	227x210x60	-
Всього				7,62 (8,7)

1	2	3	4	5
Санітарний вузол				
Душова кабіна	Neptun N34	1	1000x1000x1950	1,00
Умивальник	CERSANIT	1	600x500x800	0,30
Унітаз	CERSANIT	1	800x600x700	0,48
Тримач для рушників	«Frap»	3	210x624x118	-
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Дзеркало	«Loft »	1	800x30x800	-
Світильник настінний	«Hopfen»	1	165x120	-
Фен	Valera Action Super Plus 1600 W	1	260x160x90	-
Всього				1,78
Передпокій				
Дзеркало	Скандинавія	1	1000x50x1500	-
Шафа для одягу	Ілоанта	1	1650x651x2245	1,08
Вішалка для верхнього одяг.	«Master Skif»	1	80x600x150	-
Всього				1,08
Всього номеру				10,48 (11,56)
<u>Номер І категорії для маломобільних груп населення (двомісний)</u>				
Житлова кімната				
Ліжко багатофункціональне	«Invacare»	1	1030x2140x800	2,21
Ліжко односпальне	«Еколь»	1	1200x2000x450	2,40
Тумбочка біля ліжка	Аврора	2	1920x1070x1020	2,06
Телевізор	LG	1	1000x600x100	-
Підставка для багажу	«Relaxdays»	1	440x660x545	0,29
Стіл письмовий	«Метал-дизайн»	1	700x1100x760	0,55
Дзеркало	«Світ дзеркал»	1	700x30x1500	-
Стілець	«RZTK Scandi»	1	420x460x830	0,19
Кондиціонер	«LG»	1	190x840x340	-
Світильник настінний	«Hopfen»	3	165x120	-
Телефон	«Orbita»	1	227x210x60	-
Всього				7,7
Санітарний вузол				
Унітаз з ручками для тримання	«Kolo TOP»	1	634x455x660	0,29
Душова кабіна	Neptun N34	1	1000x1000x1950	1,00
Умивальник	CERSANIT	1	600x500x800	0,30
Тримач для рушників	«Frap»	3	210x624x118	-
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Дзеркало	«Loft »	1	800x30x800	-
Світильник настінний	«Hopfen»	1	165x120	-
Фен	Valera Action Super Plus 1600 W	1	260x160x90	-
Телефон	«Orbita»	1	227x210x60	-
Всього				1,59
Передпокій				
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2100x651x2245	1,37
Вішалка для верхнього одягу настінна	«Master Skif»	1	80x600x150	-

1	2	3	4	5
Дзеркало	Скандинавія	1	600x800	-
Всього				1,37
Всього номеру				10,66

На основі даних загальної корисної площі, було здійснено розрахунок площі номерів (таблиця 3.7)

Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів ткристичного еко-готелю категорії 4* на 70 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		перед-покою	загальна
		основного	додаткового		
Апартаменти	50	7,22	2,22	4,83	64,27
Люкс	35	7,22	2,22	4,83	49,27
Напівлюкс	16	7,22	-	3,09	26,31
Номер І категорії (одномісний)	14	4,06	-	3,09	21,15
Номер І категорії (двомісний)	21,77 (24,86)	5,08	-	3,09	29,94 (33,03)
Номер І категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	26,4	6,1	-	3,71	36,21

У відповідності до обраної категорії та місткості готельного підприємства необхідно визначитися зі складом і площею приміщень поповерхового обслуговування. Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у таблиці 3.8[29].

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	
1	2	3	4	5
<i>Хол</i>				
Диван	«MERX»	1	2450x760x1100	1,86
Крісло	«MERX»	2	580x560x1100	0,65
Журнальний стіл	«Десо»	2	1750x750x600	2,63
Підлоговий світильник	Люстра	3	300x300x300	0,27
Всього				5,40
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Робочий стіл	Модена	1	1200x600x750	0,72
Стілець	Ісо	2	560x500x400	0,56
Шафа для одягу	Терн	1	800x500x1800	0,4
Диван	Злата	1	1000x2150x750	2,15

1	2	3	4	5
Всього				3,83
Комора брудної білизни				
Полиця для білизни	Меблі	2	1000x500x2000	1
Сушарка для білизни	LG	1	1200x600x1800	0,72
Кошки для білизни	Юск	3	600x400x500	0,72
Пральна машина	LG	1	600x600x850	0,36
Всього				2,8
Комора прибирального інвентарю				
Полиця для інвентарю	Меблі	2	1000x500x2000	1
Відро для прибирання	Побут	4	300x300x400	0,36
Пилосос	Samsung	2	300x300x800	0,18
Всього				1,54
Кімната побутового обслуговування				
Прасувальна дошка з праскою	Ергорт	4	315x1070x950	1,35
Машинка для чищення взуття	Хотек	1	470x290x890	0,14
Всього				1,49
Площадка для розбирання брудної білизни				
Стіл для сортування білизни	Кетер	1	1500x700x900	1,05
Кошки для сортування білизни	Laundry Baske	3	600x400x500	0,72
Стелаж для тимчасового зберігання білизни	Фора	1	1000x500x2000	0,5
Всього				2,27
Приміщення старшої покоївки				
Робочий стіл	Офіс	1	1200x600x750	0,72
Стілець	Офіс	2	450x450x1020	0,41
Шафа для документів	Шафа	1	800x400x1800	0,32
Кулер для води	Вода ЮА	1	300x300x1200	0,09
Всього				1,53
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки для прибирання	Техніка	4	1200x600x800	2,88
Всього				2,88
Санвузол для персоналу				
Тримач для туалетного паперу	«AURA»	1	84x160x103	-
Унітаз	CERSANIT	1	800x600x700	0,48
Тримач для рушників	«Frap»	3	210x624x118	-
Умивальник	CERSANIT	1	600x500x800	0,30
Всього				0,78

1	2	3	4	5
Сервізна				
Столик для сервірування	Офіс	2	1000x600x750	1,2
Шафа для посуду	Меблі	2	1000x500x2000	1
Посуд для обслуговування	Побут	1	-	-
Всього				2,2

На основі корисної площі за формулою визначаємо орієнтовну загальну площу кожного приміщення поповерхового обслуговування:

- ✓ Хол – $S_{\text{заг}} = 5,40 \div 0,35 = 15,42$
- ✓ Кімната чергового персоналу - $S_{\text{заг}} = 3,83 \div 0,35 = 10,94$
- ✓ Комора брудної білизни - $S_{\text{заг}} = 2,8 \div 0,35 = 8$
- ✓ Комора прибирального інвентарю - $S_{\text{заг}} = 1,54 \div 0,35 = 4,4$
- ✓ Приміщення для зберігання візків покоївок - $S_{\text{заг}} = 2,88 \div 0,35 = 8,22$
- ✓ Санвузол персоналу - $S_{\text{заг}} = 0,78 \div 0,35 = 2,2$
- ✓ Сервізна - $S_{\text{заг}} = 2,3 \div 0,35 = 6,5$
- ✓ Площадка для розбирання брудної білизни - $S_{\text{заг}} = 2,27 \div 0,35 = 6,4$
- ✓ Кімната побутового обслуговування - $S_{\text{заг}} = 1,49 \div 0,35 = 4,25$
- ✓ Приміщення старшої покоївки - $S_{\text{заг}} = 1,53 \div 0,35 = 4,37$

Після підрахунку орієнтованої загальної площі кожного приміщення поповерхового обслуговування, порівнюємо її з рекомендованою нормативною (табл. 3.9)

Таблиця 3.9 - Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	15,42	30,0
Кімната чергового персоналу	10,94	12,0
Комора брудної білизни	8	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,4	4,0
Площадка для розбирання брудної білизни	6,4	4,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,22	12,0
Санвузол персоналу	2,2	2,0
Сервізна	6,5	5,0
Кімната побутового обслуговування	4,25	6,0

<i>Продовження табл.3.9</i>		
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на першому поверсі)	6,6	6,6
Приміщення старшої покоївки	4,37	12

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у таблиці 3.10

Таблиця 3.10 - Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м²
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	12,0
Комора брудної білизни	8,0
Площадка для розбирання брудної білизни	6,4
Комора прибирального інвентарю	4,4
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,0
Санвузол для персоналу	2,2
Сервізна	6,5
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на першому поверсі)	6,6
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення старшої покоївки	12
Всього	106,1

Отже, загальна площа цих приміщень становить 106,1 м², що дозволяє ефективно розподілити функції поповерхового обслуговування та організувати комфортне перебування як для персоналу, так і для гостей готелю. Важливим аспектом є те, що кожне приміщення виконує свою специфічну роль у забезпеченні якісного обслуговування, підтримці чистоти, порядку та комфорту в готелі.

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Харчування є однією з найважливіших складових у роботі сучасних засобів розміщення, оскільки воно впливає на рівень задоволеності гостей та формує загальне враження про сервіс підприємства. Організація закладів ресторанного господарства повинна відповідати потребам гостей, концепції підприємства та його категорії.

Метою цього підрозділу є обґрунтування форми організації харчування в засобі розміщення, визначення основних характеристик закладів ресторанного господарства, вибір видів обслуговування та створення тарифного плану для надання послуг харчування.

Аналіз здійснювався з урахуванням специфіки діяльності засобу розміщення, його місткості, типу клієнтського контингенту та послуг, які він пропонує. У таблиці 3.11 представлено характеристику закладів ресторанного господарства, що входять до складу підприємства, із зазначенням типу, спеціалізації, умов харчування, форм обслуговування та інших важливих параметрів.

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
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан	Перший	105	мешканці готелю та гості міста	сніданки – «шведський стіл» обід, вечеря «А ля карт»	офіціантами часткове, повне	Європейська кухня	07:00-22:00
Бар при вестибюлі	Перший	20	мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	бармеми, повне	-	07:00-23:00
Їдальня для персоналу	-	40	персонал готелю	-	самообслуговування	комплексне меню	07:00-20:00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

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

Для розробки денної виробничої програми необхідно:

- скласти меню;
- розрахувати денну кількість відвідувачів;
- визначити прогнозовану денну кількість страв;

- розбити сумарну денну кількість страв на окремі групи та розподілити їх за основними продуктами.

Основою виробничої програми закладів ресторанного господарства є меню. Необхідно розробити меню для всіх закладів ресторанного господарства засобу розміщення.

Розроблене меню континентального розширеного сніданку для споживачів готельних послуг засобу розміщення наведено в таблиці 3.12

Таблиця 3.12 - Меню розширеного континентального сніданку

<i>№ рецептури</i>	<i>Назва страви</i>	<i>Вихід страви, г/мл</i>
1	2	3
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Рибне асорті (сьомга, тунець, вугор, масляна)	20/20/20/20
Згідно ТК	Салат «Дієтичний» (курча грудка відварна, пекінська капуста, помідори, сир «Тофу», листя салату, цибуля-порей, петрушка, руккола, оливкова олія, сік лимона)	125
Згідно ТК	Салат «Легкий» (огірки, томати, салатний мікс, яйце «Пашот», оливкова олія, бальзамічний соус)	125
Згідно ТК	Овочева тарілка (огірки, помідори, перець, петрушка, кріп, базилік)	20/20/25/10/10/10
Згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, яловичий язик, буженина, грудинка запечена)	20/20/20/20
Згідно ТК	Сир із сметаною та родзинками	75/10
	Йогурт «Ягідна насолода» (вишня-черешня)	200
	Йогурт «Цитрус» (апельсин-лимон)	200
	Молоко 2,5%	150
	Масло вершкове 78%	30
Згідно ТК	Сирна тарілка (пармезан, брі, чеддер, моцарела, доблю)	50/50/50/50/50
Основні страви		
Згідно ТК	Сосиска «Молочна»	55
Згідно ТК	Сарделька «Дитячі»	65
Згідно ТК	Овочі на грилі (кабачок, баклажан, помідор, болгарський перець, гриби шампіньйони)	50/50/50/50/50
Згідно ТК	Гречана каша на воді	100
Згідно ТК	Вівсяна каша на молоці	100
Згідно ТК	Макаронник з родзинками	75
Згідно ТК	Млинці з вишневим джемом	90/20
Згідно ТК	Омлет з сиром «Моцарела»	100/25
Згідно ТК	Ячня-глазунья	100

1	2	3
Солодкі страви		
Згідно ТК	Фруктове асорті (грейпфрут, банан, ананас, яблуко, груша)	45/45/45/45/45
	Джем малиновий	15
	Джем полуничний	15
	Джем апельсиновий	15
	Мед «Липовий»	15
	Асорті горіхове (кеш'ю, фундук, мигдаль, волоський горіх)	25/25/25/25
Напої		
Згідно ТК	Американо	120
Згідно ТК	Капучино	180
Згідно ТК	Лате	250
Згідно ТК	Глясе	250
Згідно ТК	Гарячий шоколад	300
Згідно ТК	Чай «М'ятний спокій» (натуральна трав'яна суміш із листків сухої м'яти)	250
Згідно ТК	Чай «Тропічна фантазія» (фруктова суміш: персик, ананас, яблука, шипшина, смородина)	250
Згідно ТК	Коктейль молочний	370
Згідно ТК	Коктейль «Мохіто полуничний» (м'ята, лайм, полуниця, сироп «Полуниця», спрайт, лід)	390
Згідно ТК	Фреш ананас-морква	200
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
	Вода «Моршинська», слабогазована	250
	Вода «Моршинська», негазована	250
	Сік томатний «Rich»	300
	Сік вишневий «Rich»	300
	Сік яблучний «Rich»	300
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	30
	Хліб житній	30
	Гречаний хліб	30
	Булочка з кунжутом	45
	Булочка з тмином	45
	Круасан	55
Згідно ТК	Заварне тістечко «Шу» з ванільним кремом	75
Згідно ТК	Заварне тістечко «Парі-Брест» з кавовим кремом	95
Згідно ТК	Мусове тістечко «Світ» (шоколадний бісквіт з ніжним ванільним і фруктовим мусом)	95
Згідно ТК	Тістечко «Павлова» (повітряне безе з лимонним курдом та малиною)	100

Меню вільного вибору страв для гостей готелю і місцевого населення оформлено у вигляді таблиці 3.13.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
Згідно ТК	Лазанья з карпатським сиром та грибами (сир бринза, білі гриби, трюфеле масло)	380
Згідно ТК	Карпатський кулиш з бринзою та шкварками (кукурудзяна крупа, бринзою та шкварками)	350
Згідно ТК	Карпатські голубці з грибами лисичками та січеною яловичиною	400
Холодні страви та закуски		
згідно ТК	Карпачо з лосося	150
згідно ТК	Рол з лосося (лаваш, лосось, огірок, сир Філадельфія, зелень свіжа)	200
згідно ТК	Маринованого оселедця та картоплі	150
згідно ТК	Салат з тунцем та авокадо (тунець, авокадо, помідори чері, мікс салату, цибуля марс)	250
згідно ТК	Салат Цезар (куряче філе на грилі, салат Айзберг, помідор чері, перепелине яйце, соус Цезар, крутони)	250
згідно ТК	Салат з курячою грудкою, гриль овочами (перець болгарський, баклажан, кабачок)	250
згідно ТК	Салат овочевий (огірок, помідор, перець червоний болгарський, капуста)	150
згідно ТК	Тартар з яловичини	150
згідно ТК	Сало нарізка (цибуля зелена)	100/15
згідно ТК	Буженина з маринованими овочами (огірки, помідори, перець)	150/50/50/50
Згідно ТК	Тар-тар з томатів і моцарели	180
Супи		
Згідно ТК	Карпатська юшка (форелі)	300
згідно ТК	Суп овочевий (бульйон курячий, картопля, морква, цибуля, часник, кабачок, свіжа зелень)	300
згідно ТК	Суп крем-суп з курячої грудки з вершками і зеленню	300
згідно ТК	Борщ з пампушками (буряк, картопля, морква, цибуля, капуста, часник, сметана, кріп)	350
Основні страви		
згідно ТК	Філе лосося на пару із овочами на пару (броколі, морква)	150/90
згідно ТК	Котлета із філе судака з картопляним пюре	180/100
згідно ТК	Філе дорадо запечене	290
згідно ТК	Куряча грудка на пару	200
згідно ТК	Курча котлета з картопляним пюре	280/100
згідно ТК	Котлета із свинного фаршу з гречкою	250/150
згідно ТК	Стейк з яловичини на грилі	300
згідно ТК	Шашлик з курячого філе з овочами гриль (баклажан, кабачок, перець болгарський)	350/190
згідно ТК	Свинячі ребра в медово-гірчичному соусі	300
згідно ТК	Овочеве соте (баклажан, кабачок, морква, перець, цибуля)	200
Солодкі страви		

Продовження таблиці 3.13		
згідно ТК	Шоколадний пудинг	150
згідно ТК	Карамельний пудинг	150
згідно ТК	Ягідно-сирне суфле (малина, чорниця)	200
згідно ТК	Вишневий мус	200
згідно ТК	Панна-котта з чорницею	180
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай «Храм Неба» (зелений чай)	350
згідно ТК	Чай «Англійський Сніданок» (Чорний чай)	350
згідно ТК	Чай «Сад кохання» (фруктова суміш - ягоди смородини, порічки, бузина, пелюстки троянди, гібіскус)	350
згідно ТК	Чай «Білий ангел» (фруктово-трав'яна суміш – медове дерево, шматочки яблука та папайї, календула)	350
згідно ТК	Еспресо	30
згідно ТК	Американо	150
згідно ТК	Капучино	180
згідно ТК	Лате	250
згідно ТК	Флейт вайт	160
згідно ТК	Кава-глясе	250
згідно ТК	Какао з маршмелоу	380/20
Холодні напої		
	Вода негазована	330
	Вода газована	330
згідно ТК	Лимонад з лимону та імбиром	300
згідно ТК	Лимонад апельсин з м'ятою	300
згідно ТК	Лимонад ягідний з малини та лаймом	300
згідно ТК	Лимонад з грейпфрутом з базиліком	300
	Сік апельсиновий	250
	Сік яблучний	250
	Сік мультифрукт	250
	Сік томатний	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб житній з насінням льону та соняшнику	30
	Хліб пшеничний	30
	Чіабатта	50
	Багет гречаний	50
	Круасан	90
	Булочка з корицею (сінабон)	125
Згідно ТК	Заварне тістечко «Шу» з ванільним кремом	75
Згідно ТК	Заварне тістечко «Парі-Брест» з кавовим кремом	95
Згідно ТК	Мусове тістечко «Світ» (шоколадний бісквіт з ніжним ванільним і фруктовим мусом)	95
Згідно ТК	Тістечко «Павлова» (повітряне безе з лимонним курдом та малиною)	100

В закладі ресторанного господарства реалізуються винно-горілчані вироби, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв, які наведені у карті напоїв (табл. 3.14).

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

<i>Назва напою</i>	<i>Ємність пляшки / величина порції, л</i>
1	2
<i>Горілка</i>	
Горілка «Хортиця», Україна	0,7/0,05
Горілка «Козацька Рада», Україна	0,7/0,05
Горілка «Finlandia Grapefruit»	0,5 /0,05
Горілка «Медовуха»	0,5/0,05
<i>Вино</i>	
Вино «Bolgrad» біле сухе, Україна	0,75/0,15
Вино «Casa del Corpiere» біле напівсолодке, Італія	0,75/0,15
Вино «Fratelli» рожеве десертне, Україна	0,75/0,15
Вино «El loto Rioja Rosado» рожеве сухе, Іспанія	0,75/0,15
Вино «Висока гама» червоне сухе, ТМ «Каберне Мерло», Україна	0,75/0,15
Вино «Lettres de France Cabernet Sauvignon» червоне сухе, Франція	0,75/0,15
<i>Ігристі вина</i>	
Ігристе вино «Artwine» біле сухе брют, Україна	0,75
Ігристе вино «Vaja Grand Cru» рожеве сухе брют, ТМ «Shabo», Україна	0,75
Ігристе вино «Французький бульвар» червоне напівсолодке, Україна	0,75
<i>Коньяк</i>	
Коньяк «Тиса» 4 *, Україна	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy», Франція	0,35/0,05
<i>Бренді</i>	
Бренді «Борисфен», Україна	0,5/0,05
Бренді «Metaxa» 5*, Греція	0,7/0,05
<i>Лікери</i>	
Лікери «Cherry», ТМ «Brandbar», Україна	0,7/0,05
Лікери «Sheridan's», Ірландія	0,7/0,05
<i>Пиво</i>	
Пиво «Baltika 0» світле нефільтроване, 0,5 об., Україна	0,5
Пиво «Carlsberg», світле фільтроване, 0,5 об., Україна	0,5
Пиво «Білий лев» біле нефільтроване, 4,7 об., ТМ «Львівське», Україна	0,5
Пиво «Stella Artois» світле фільтроване, 5 об., Бельгія	0,5
Пиво «Leffe» темне фільтроване, 6,5 об., Бельгія	0,5
<i>Мінеральні та фруктові води</i>	
Вода мінеральна «Миргородська» лікувально- столова, Україна	0,5
Вода мінеральна «Боржомі», Грузія	0,75
Вода мінеральна «Evian», Франція	0,75
Сік морквяний	0,25

1	2
Сік яблучний	0,25
Сік апельсиновий	0,25
Сік ананасовий, ТМ «Rich»	0,25
Сік з сицилійського апельсина, ТМ «Sandora»	0,25
Сік мультивітамінний, ТМ «Садочок»	0,25

В засобах розміщення організовується бари при вестибюлі. Меню бару може виконувати функцію як карти напоїв (карта бару) так і включати страви, закуски та закупівельні товари (меню бару) (таблиця 3.15)

Таблиця 3.15 - Меню бару при вестибюлі

<i>№ рецептури</i>	<i>Назва напою, страви</i>	<i>Вихід порції, мл / Вихід страви, г</i>
1	2	3
Коктейлі		
Безалкогольні		
Згідно ТК	Коктейль «Малиновий настрій» (спрайт, сироп «Малина», лимонний сік, малина, лайм, лід)	200
Згідно ТК	Коктейль «Пелікан» (персиковий сік, сироп «Полуниця», сироп «Гренадін», банан, полуниця, лід)	200
Згідно ТК	Коктейль «Кавуновий слінг» (вода, цукровий сироп, кавун, смородиновий сік)	200
Згідно ТК	Коктейль «Кролик Роджер» (сік журавлиний, ожина, полуниця, малина, мед, лід)	200
Алкогольні		
Згідно ТК	Коктейль «М'ятний бриз» (ром білий, сік лайма, сироп м'яти, содова)	200
Згідно ТК	Коктейль «Карпатська ягода» (джин, лікер чорної смородини, сік лимона, содова)	180
Згідно ТК	Коктейль «Лісовий дух» (віскі, лікер амаретто, сік яблука, сік лимона)	150
Згідно ТК	Коктейль «Гірський еліксир» (коньяк, медовий сироп, лимонний сік, гаряча вода)	170
Згідно ТК	Коктейль «Карпатський світанок» (горілка, лікер бузини, апельсиновий сік, сік журавлини)	150
Згідно ТК	«Глінтвейн Карпатський» (Червоне сухе вино, лікер апельсиновий, мед, гвоздика, кориця, мускатний горіх, апельсин і яблуко (шматочки))	250
Лимонади		
Згідно ТК	Лимонад «Вишневий» (лимонад власного приготування, вишня)	350

1	2	3
Згідно ТК	Лимонад «Манго-маракуя» (лимонад власного приготування, сироп «Манго» та «Маракуя»)	350
Згідно ТК	Лимонад «Ківі-бузина» (лимонад власного приготування, сироп «Ківі» та «Цвіт Бузини»)	350
Згідно ТК	Лимонад «Персиковий» (лимонад власного приготування, сироп «Персик»)	350
Фреши		
Згідно ТК	Фреши ананас-морква	200
Згідно ТК	Грушевий фреш з бананом та апельсином	200
Згідно ТК	Фреш грейфрукт та яблуко	200
Гарячі напої		
Згідно ТК	Чай вітамінний «Обліпіха з чебрецем» (на основі джему)	250
Згідно ТК	Чай вітамінний «Чорниця з малиною» (на основі джему)	250
Згідно ТК	Чай вітамінний «Журавлина з апельсином» (на основі джему)	250
Згідно ТК	Капучино	180
Згідно ТК	Лате	250
Згідно ТК	Дитяча пінка (взбите молоко)	120
Згідно ТК	Какао з маршмелоу	380/20
Солодкі страви		
Згідно ТК	Яблучне суфле	95
Згідно ТК	Вишневий пудинг	75
Згідно ТК	Ванільний мус	80
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Круасан «Солона карамель»	95
	Мафін зі смородини	70
	Пончики з шоколадом	55
	Міні-рулетки з маком та родзинками	100
Згідно ТК	Морквяний торт	120
Згідно ТК	Торт-суфле «Пташине молоко»	100
Згідно ТК	Тістечко «Персик» з згущеним молоком	95

На підприємстві передбачено декілька прийомів їжі (сніданок – спосіб подачі - шведський стіл, обід, вечеря), то кількість споживачів визначаємо для кожного прийому їжі окремо. Для цього в графіку завантаження зали виділяють години для таких типів обслуговування.

Кількість місць у ресторані, відповідно до ДБН має становити 90% від місткості готель. Місткість готелю – 117 місць, отже проведемо розрахунок:

$$N=117 \times 0,9= 105$$

Режим роботи ресторану: Сніданок: 07:00–10:00.

Обід: 13:00–15:00.

Вечеря: 18:00–21:00.

Інші години роботи залу враховуємо як можливі для загальнодоступних відвідувачів.

Розрахунки наведено у вигляді таблиці 3.16

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 105 місць

Години роботи	Оборотність місць за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
07:00 – 10:00	Сніданок для мешканців готелю		117
10:00 – 11:00	0,6	40	26
11:00 – 12:00	0,6	40	26
12:00 – 13:00	0,6	45	29
13:00 – 14:00	1,5	60	96
14:00 – 15:00	1,5	50	80
15:00 – 16:00	0,6	55	35
16:00 – 17:00	0,6	40	26
17:00 – 18:00	0,6	55	35
18:00 – 19:00	1,5	70	112
19:00 – 20:00	1,5	70	112
20:00 – 21:00	1,5	70	112
21:00 – 22:00	0,6	60	38
22:00 – 23:00	0,6	40	26
Всього відвідувачів за день (п_{заг})			870
Денна оборотність місця			8,1

Перерахуємо кількість страв:

1. Для сніданку:

$$n_{\text{снід}} \times k_{\text{снід}} = 117 \times 7 = 819$$

2. Для інших прийомів їжі:

$$N_{\text{заг}} \times k = 870 \times 3,5 = 3045$$

Загальна кількість страв: 3864

Таким чином, для ресторану першого класу загальна кількість страв, яка

реалізується за день, становить 3864 штуки.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски :	30		246
Рибні		10	25
Мясні		20	49
Овочеві		30	74
Молоко і кисломолочні продукти		40	98
Гарячі страви :	50		410
Мясні, рибні		30	123
Овочеві		10	41
Круп'яні		20	82
Ячні, сирні		40	164
Солодкі страви :	20		164
Всього	100		819

Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		913
Рибні		40	365
Мясні		20	183
Салати		40	365
Супи:	20		609
Прозорі		20	122
Заправні		80	487
Другі гарячі страви:	40		1218
Рибні		40	487
Мясні		50	609
Овочеві		10	122
Солодкі страви	10		305
Всього	100		3045

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства відображає специфіку технологічного процесу виготовлення та реалізації кулінарної продукції. Вона спрямована на забезпечення раціональної організації виробничого процесу та визначення оптимальної послідовності виконання технологічних операцій. Ця схема охоплює всі етапи: від приймання, зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції до приготування страв і раціонального обслуговування відвідувачів.

Для створення структурно-технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства необхідно визначити потребу підприємства у сировині, напівфабрикатах і продовольчих товарах.

Потреба у цих ресурсах визначається на основі меню основного підприємства харчування та представляється у вигляді таблиці 3.19

Таблиця 3.19 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	свинина	охолоджена
	синячі ребра	охолоджені
	яловичина	охолоджена
	курача грудинка	охолоджена
	яловичий язик	охолоджений
Риба та морепродукти	сьомга	охолоджена
	тунець	охолоджений
	вугор	охолоджений
	лосось	охолоджений
	судак	охолоджений
	дорадо	охолоджена
	форель	охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	шинка	варено-копчена, вищого гатунку
	буженина	варена, вищого гатунку
	свиняча грудинка	запечена
	оселець	маринований
	сосиски	вищий сорт, вакумовані
	сардельки	вищий сорт, вакумовані
Молоко, молочні та жирові продукти	сир Тофу	вакумований
	сир Філадельфія	фасована по 200 г
	сир	Пакетований, 5%

	<i>Продовження табл.3.19</i>	
	сметана	Пакетована, 15%
	молоко	пакетоване, 2,5 %
	масло вершкове	Пакетоване, солодковершкове, 78%
	вершки	фасовані 200 мл. 32%
	сир пармезан	твердий, вакуумований
	сир брі	вакуумований
	сир чеддер	вакуумований
	сир моцарела	в розсолі, вакуумований
	сир дорблю	мякий
	сир бризна	напівтвердий
	яйця	фасовані, курячі
	яйця перепелині	фасовані
Овочі та зелень	рукола	свіжа
	перець болгарський	свіжий
	цибуля синя марс	свіжа
	кріп	свіжий
	базилік	свіжий
	огірки	свіжий
	пекінська капуста	свіжа
	броколі	свіжий
	авокадо	свіжий
	помідори	свіжі
	салат Лола	свіжий
	цибуля-порей	свіжий
	картопля	свіжа
	помідори чері	свіжі
	петрушка	свіжа
	салат Айзберг	свіжий
	буряк	свіжий
	морква	свіжа
	баклажан	свіжий
	цибуля	свіжа
	часник	свіжий
	гриби лисички	свіжі
	імбир	свіжий
	печериці	свіжий
	кабачок	свіжий
Фрукти та ягоди	грейпфрут	свіжий
	банан	свіжий
	ананас	свіжий
	яблуко	свіже
	груша	свіжа
	апельсин	свіжий
	малина	свіжа
	вишня	свіжа
	чорниця	свіжа
	лайм	свіжий
	лимон	свіжий
	гречана крупа	перший гатунок, фасована

Сипучі продукти	<i>Продовження табл.3.19</i>	
	вівсянка	вищого гатунку, цільнезернова
	кукурудзяна крупа	шліфувана
	цукор	пакетований, білий кристалічний
	борошно пшеничне	пакетоване, в/г
	сіль	пакетована, кам'яна
	крохмаль	пакетовий, кукурудзяний
	спеції	фасовані
Бакалійні товари	бальзамічний соус	пляшковий
	олівки	консервовані
	олія соняшникова	рафінована
	олія оливкова	фасована
	родзинки	фасовані
	джеми	у банці
	мед	рідкий, скляна банка
	горіхи	смажені, фасовані
	кава	в зернах
Хліб, хлібобулочні	хліб пшеничний	свіжий, фасований
	хліб житній	свіжий, фасований
	хліб гречаний	свіжий, фасований
	лаваш	свіжий, фасований
	булочка з кунжутом	свіжа, фасована
	булочка з тмином	свіжа, фасована
	круасан	свіжий, фасований
	багет гречаний	свіжий, фасований
	круасан «Солонка карамель»	свіжий, фасований
	мафін зі смородиною	свіжий, фасований
	пончик з шоколадом	свіжий, фасований
	міні-рулетики з маком та роздинками	свіжі, фасований
	хліб житній з насінням льону та соняшнику	свіжий, фасований
	булочка з корицею (сінабон)	свіжа, фасована
Напої алкогольні	горілка «Хортиця»	Пляшкова
	горілка «Козацька Рада»	Пляшкова
	горілка «Finlandia Grapefruit»	Пляшкова
	горілка «Медовуха»	Пляшкова
	вино «Bolgrad»	Пляшкове, біле сухе
	вино «Casa del Coppiere»	Пляшкове, біле напівсолодке
	вино «Fratelli»	Пляшкове, рожеве десертне
	вино «El loto Rioja Rosado»	Пляшкове, рожеве сухе
	вино «Висока гама» ТМ «Каберне Мерло»	Пляшкове, червоне сухе
	вино «Lettres de France Cabernet Sauvignon»	Пляшкове, червоне сухе
	ігристе вино «Artwine»	Пляшкове, біле сухе, брют
	ігристе вино «Vaja Grand Cru» ТМ «Shabo»	Пляшкове, рожеве сухе, брют
	коньяк «Тиса»	Пляшковий, 4 *
	ігристе вино «Французький бульвар»	Пляшкове, червоне напівсолодке
	коньяк «Hennessy»	Пляшковий

	<i>Продовження табл.3.19</i>	
	бренді «Борисфен»,	Пляшкове
	бренді «Metaxa»	Пляшкове, 5*
	лікери «Cherry», ТМ «Brandbar»	Пляшкові
	лікери «Sheridan's»	Пляшкові
	пиво «Білий лев» ТМ «Львівське»	Пляшкове, біле нефільтроване, 4,7 об.
	пиво «Stella Artois»	Пляшкове, світле фільтроване, 5 об.
	пиво «Leffe»	Пляшкове, темне фільтроване, 6,5 об.
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	вода негазована	пляшкова
	вода газована	пляшкова
	сік яблучний	пакетований
	сік апельсиновий	пакетований
	сік мультифрукт	пакетований
	сік томатний	пакетований
	сік вишневий	пакетований
	пиво «Baltika 0»	Пляшкове, світле нефільтроване, 0,5 об.
	пиво «Carlsberg»	Пляшкове, світле фільтроване, 0,5 об.
	чай «Храм Неба»	Пакетований, зелений
	чай «Сад кохання»	Пакетований, фруктові суміш
	чай «Білий ангел»	Пакетований, фруктові-трав'яна суміш)

Приймання, зберігання сировини відбувається відповідно до схеми (рис.3.3).

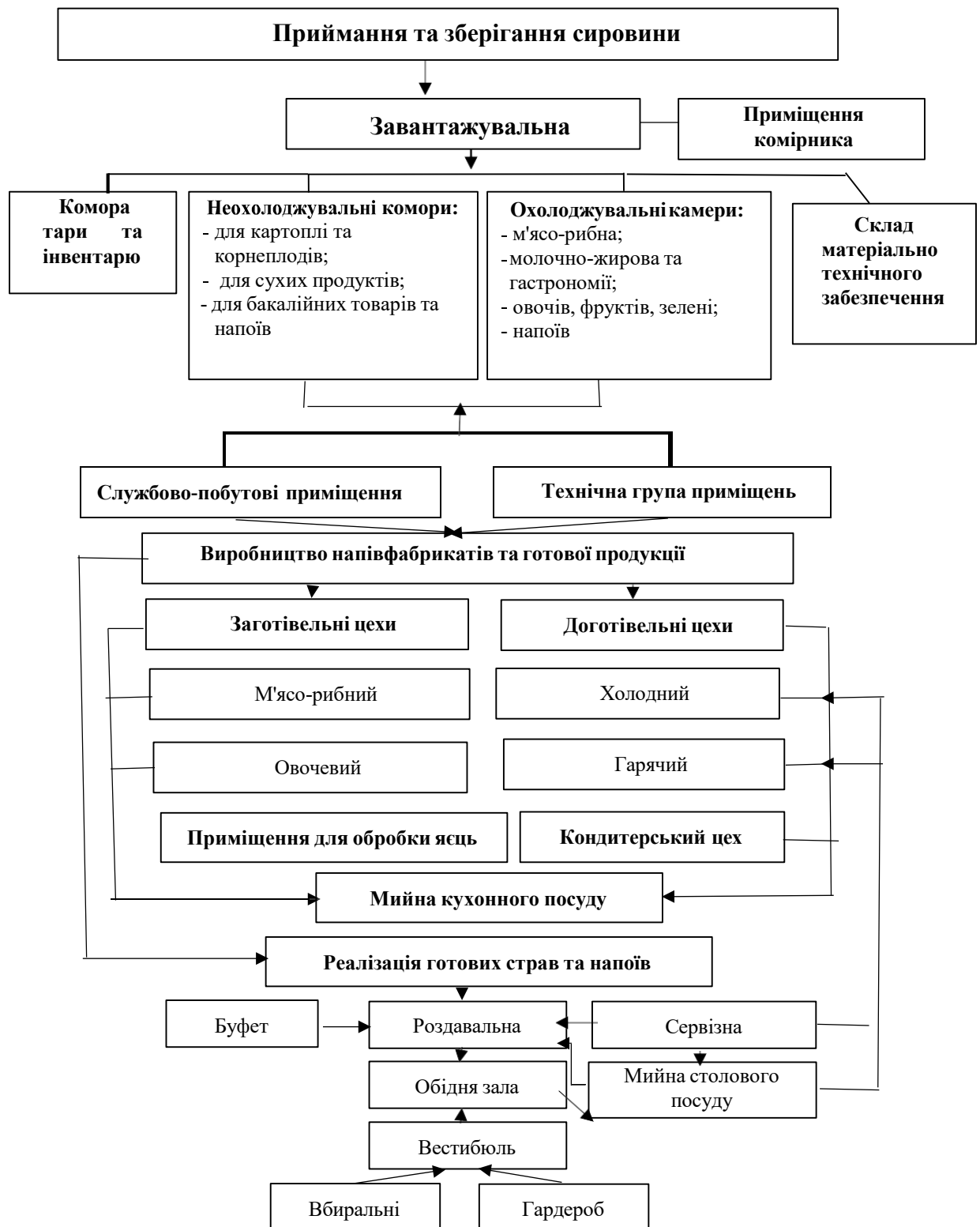


Рис.3.3.- Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Розробивши меню та визначивши потребу в сировині, продуктах та закупівельних товарах можемо зробити висновок, що заклад ресторанного

господарства буде працювати на сировині та мати наступний склад виробничих приміщень : складська група приміщень, виробнича, службово-побутова.

Складська група приміщень:

- ✓ Завантажувальна ;
- ✓ Комора тари та інвентарю ;
- ✓ Неохолоджені комори ;
- ✓ Охолоджені комори ;
- ✓ Склад матеріально технічного забезпечення.

Виробнича група приміщень :

- ✓ Заготівельні цехи :
 - М'ясо-рибні;
 - Овочеві.
- ✓ Доготівельні цехи :
 - Холодні ;
 - Гарячі.
- ✓ Спеціальний цех:
 - Кондитерський.
- ✓ Мийна кухонного посуду ;
- ✓ Мийна столового посуду ;
- ✓ Приміщення для обробки яєць ;
- ✓ Буфет ;
- ✓ Роздавальна ;
- ✓ Сервізна.

Службова-побутова група приміщень :

- ✓ Приміщення комірника ;
- ✓ Вестибюль ;
- ✓ Вбиральні ;
- ✓ Гардероб.

Завантажувальна призначена для приймання товару.

Складське господарство ресторану складається з трьох комор :

- ✓ *комора для зберігання овочів* (картопля, буряк, цибуля ріпчаста, капуста, морква);
- ✓ *комора з сухими продуктами* (борошно, цукор, крупи, макаронні вироби, спеції);
- ✓ *комора бакалійних товарів та напоїв.*

А також з чотирьох охолоджених камер :

- ✓ *охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби;*
- ✓ *охолоджувальна камера молочно-жирових та гастрономічних продуктів;*
- ✓ *охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені;*
- ✓ *охолоджувальна камера напоїв;*

Склад матеріально-технічного забезпечення призначений для зберігання кухонного інвентарю.

Комора тари і інвентарю використовується для зберігання тари, яка повернення постачальнику та інвентар, який допомагає розвантажити і завантажити товар.

Первинна обробка сировини і виготовлення більшості напівфабрикатів здійснюється у *заготівельних цехах: м'ясо-рибному та овочевому*. До них продукція потрапляє з відповідних складських приміщень.

Із заготівельних цехів напівфабрикати направляються в *доготівельний цех (гарячий або холодний)*, де відбувається приготування страв.

До *спеціалізованого цеху (кондитерський, борошняний)*, також продукція потрапляє з відповідних складів для виготовлення кондитерських та хлібобулочних виробів власного виробництва.

Після приготування готових страв весь забруднений посуд потрапляє до *мийної кухонного посуду*.

Для *обробки яєць* виділяється невелике приміщення, з якого вони потрапляють охолоджені камери молочно-жирової продукції.

З доготівельних та спеціалізованих цехів готові страви потрапляють до *роздавальної*, потім офіціант виносить їх до обідньої зали.

Обідня зала призначена для реалізації готові продукції та обслуговування гостей.

Сервізна — це приміщення для зберігання столового посуду і приборів. Допускається зберігання невеликої кількості чистих серветок, скатертин, ручників. Вона, як правило, розміщується біля *мийної*, до якої потрапляє використаний столовий посуд та прибор з обідньої зали

Мийна столового посуду призначена для очищення посуду від залишків їжі, сортування, миття посуду, приборів та підносів, а також для їх короткочасного зберігання і бути безпосередньо пов'язана з роздавальною, сервізною, гарячим та холодним цехами, а також із залами.

Буфет призначений для реалізації закупівельних товарів : вино-горілчаних виробів, безалкогольних напоїв, мінеральних вод, соків і приготування напоїв власного виробництва.

Вестибюль - приміщення, де розміщуються *гардероб* для верхнього одягу відвідувачів і *вбиральні*.

Отже, структура закладу ресторанного господарства дозволяє забезпечити ефективно функціонування усіх підрозділів та процесів, необхідних для приготування і подачі страв, а також забезпечення комфортних умов для персоналу та відвідувачів. Загалом, правильна організація виробничих і службово-побутових приміщень гарантує ефективність роботи ресторанного господарства, що сприяє підвищенню якості обслуговування, зменшенню витрат та покращенню загальної атмосфери в закладі.

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

У ресторанному бізнесі ефективна організація обслуговування є критично важливою для забезпечення високої якості послуг і задоволення потреб клієнтів. Процеси підготовки та подачі страв повинні бути добре скоординованими і чітко визначеними для забезпечення плавної роботи ресторану. У цьому контексті

схеми, представлені нижче Рис.3.4 та 3.5 описують основні етапи реалізації готової продукції та організації споживання.

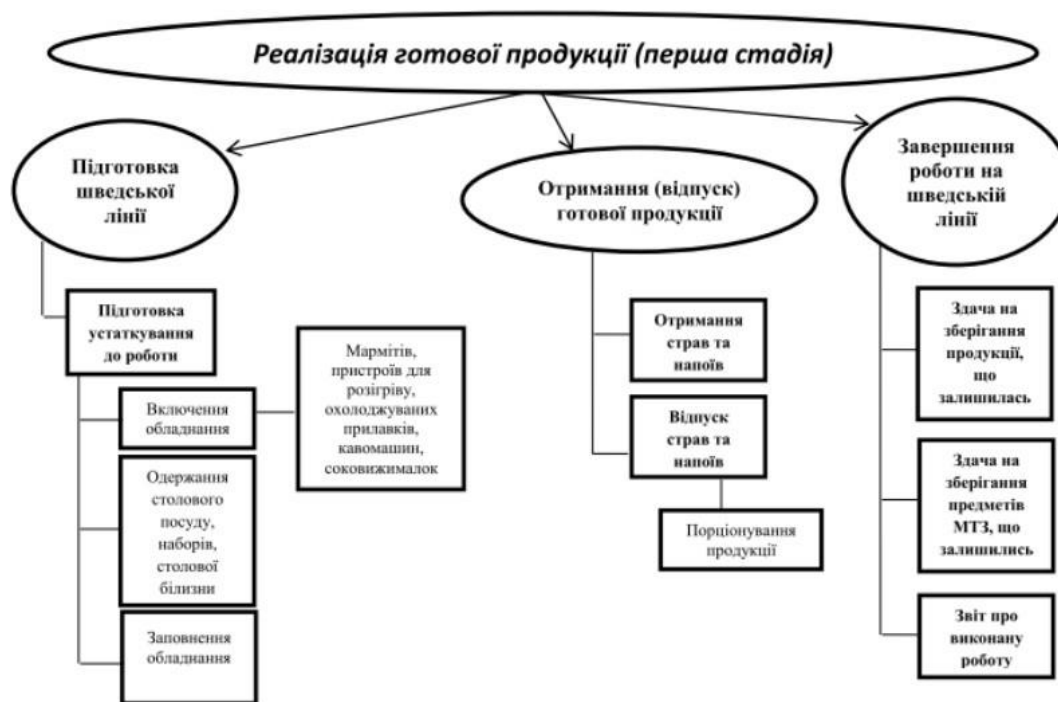


Рис.3.4 – Схема реалізація готової продукції

Схема описує процес **реалізації готової продукції** (рис.3.4) в ресторані та складається з кількох етапів, що забезпечують ефективну роботу закладу. Ось детальний опис кожного етапу:

Етап 1. Підготовка шведської лінії: На першому етапі йде підготовка обслуговуючого обладнання та посуду перед початком обслуговування, включаючи перевірку та заповнення шведської лінії. Це важливий крок, оскільки організація та правильне заповнення лінії визначають швидкість і якість обслуговування, а також можливість швидко реагувати на потреби гостей.

Етап 2. Отримання та відпуск готової продукції: Після того, як шведська лінія готова, на черзі — етап **отримання страв та напоїв**. Продукція надходить до видачі і готова до подачі клієнтам. Оскільки страви мають бути своєчасно подані, важливо слідкувати за їх температурою та наявністю.

Етап 3. Завершення роботи на шведській лінії: Після відпуску страв важливо провести завершальний етап, де відбувається **повернення залишків продукції та очистка лінії**. Це не лише забезпечує порядок, але й дозволяє

оптимізувати запаси для наступних робочих змін. Уся продукція, що залишилася, повинна бути належним чином збережена, а обладнання підготовлене до наступного використання.

Після завершення роботи з обслуговування клієнтів важливо зібрати дані для складання **звітів про використання продукції та залишки**. Це допомагає покращити управління запасами, підвищити ефективність процесу і запобігти надмірним витратам чи нестачі продуктів у майбутньому.

Наступна схема ілюструє етапи **організації споживання** в ресторані, що охоплює процеси підготовки до прийому гостей, сервірування столу та безпосереднього обслуговування споживачів у залі (рис.3.5).

На початковому етапі йде підготовка приміщень для споживачів, включаючи **прибирання приміщень та розміщення меблів** у залі, що має забезпечити комфорт для гостей. Тут також важливо подбати про організацію простору та забезпечити чистоту, щоб створити приємну атмосферу для відвідувачів. Підготовка персоналу для обслуговування є також важливим кроком, що включає інструктаж і налаштування сервісу.

Другим етапом є безпосереднє **сервірування столу**, яке включає **накриття столів** скатертинами, правильне сервірування тарілками, **скляним посудом** і **розмістити серветки**, щоб все виглядало естетично та готовим до прийому їжі.

Після підготовки та сервірування столів здійснюється безпосереднє обслуговування споживачів, що включає **подачу страв та напоїв та поповнення асортименту продуктів** на шведській лінії.

Заключним етапом обслуговування є здійснюється процес **прибирання столів** після того, як споживачі завершили прийом їжі. Після того, як гості покидають стіл, важливим є **прибирання використаного посуду** та підготовка столів до наступних гостей. Цей процес включає як прибирання від залишків їжі, так і підготовку столів для нових споживачів, що забезпечує безперервний цикл обслуговування. Все це повинно бути організовано так, щоб відвідувачі почували себе комфортно і мали своєчасне обслуговування.

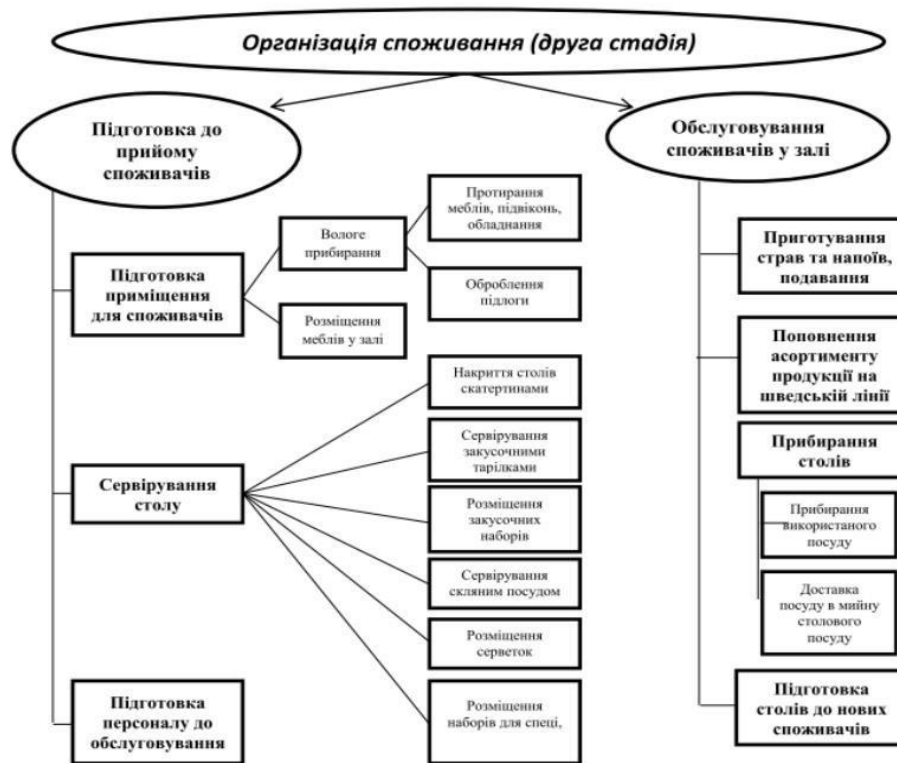


Рис.3.5 – Схема організації споживання

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва підприємства харчування та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» необхідно визначитися зі складом і площею приміщень основного закладу ресторанного господарства (табл.3.25.).

Таблиця 3.25 - Склад і площі приміщень ресторану на 117 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Вестибюль, в тому числі:	40
2	- гардероб	15
3	- вбиральня чоловіча	5
4	- вбиральня жіноча	5
5	- вбиральня для маломобільних груп населення	8
6	Обідня зала з барною стійкою	310
<i>Виробничі</i>		
7	Гарячий цех	30
8	Холодний цех	24
9	Приміщення для різання хліба	6

Продовження табл. 3.25

10	Приміщення для обробки яєць	7
11	Кондитерський цех	20
12	М'ясо-рибний цех	12
13	Овочевий цех	10
14	Мийна столового посуду	15
15	Мийна кухонного посуду	15
16	Сервізна	12
17	Роздавальня	12
18	Підсобне приміщення бару	12
Складські		
19	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	15
20	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних продуктів	15
21	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені	15
22	Завантажувальна	16
23	Комора сухих продуктів	16
24	Комора овочів та коренеплодів	15
25	Комора мийна тари та інвентарю	8
26	Приміщення комірника	12
Службово-побутові		
27	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
28	Кімната персоналу	12
29	Санвузол персоналу (жіночий та чоловічий) роздільний з душовими	8 15
30	Гардероб жіночий	10
31	Гардероб чоловічий	10
32	Комора тари та інвентарю	8
33	Комора прибирального інвентарю	8
34	Білизняна	9
35	Душова	15
36	Приміщення офіціантів та барменів	12
37	Їдальня для персоналу	70
Площа закладу		859

3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

У процесі проектування готелю в смт Славське, Львівської області, з урахуванням координат розташування майбутньої будівлі (48.8471045, 23.4286951), особливу увагу приділено створенню приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, які відіграють важливу роль у наданні високоякісних послуг для відпочивальників та гостей готелю. Концепція фізкультурно-оздоровчих зон базується на вимогах сучасного готельного бізнесу, який прагне не лише забезпечити комфортне проживання, але й сприяти покращенню фізичного та психічного здоров'я відвідувачів.

Зважаючи на кліматичні умови, туристичний та спортивний потенціал

регіону, приміщення оздоровчого призначення є невід'ємною складовою проектного готелю. Ці простори створюють умови для проведення активного відпочинку, реабілітації після фізичних навантажень, а також релаксації, що є важливим фактором для приваблення широкого спектра відвідувачів, зокрема сімей з дітьми, спортсменів, туристів і тих, хто відпочиває з метою оздоровлення.

У проектованому готелі передбачено кілька основних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, розташованих у спеціальній зоні готелю. Розміщення цієї зони визначено так, щоб забезпечити максимальну зручність для гостей. Фізкультурно-оздоровчі приміщення розташовані на першому поверсі або у напівпідвальному рівні, що є оптимальним рішенням з точки зору безпеки та доступності. Це дозволяє мінімізувати шумовий вплив на житлові приміщення, водночас забезпечуючи легкий доступ відвідувачам до спортивної та оздоровчої інфраструктури.

Одним із ключових приміщень фізкультурно-оздоровчого комплексу є тренажерний зал, обладнаний сучасними кардіо- та силовими тренажерами. Тут планується встановити бігові доріжки, велотренажери, еліптичні тренажери, а також обладнання для силових тренувань, включаючи вільні ваги, станції для роботи з власною вагою тіла та багатофункціональні тренажери. Оскільки тренажерний зал призначений для різних категорій користувачів, включаючи спортсменів та аматорів, важливо забезпечити різноманітність обладнання для тренувань різного рівня інтенсивності. Це приміщення має бути добре вентильованим та оснащеним системами кондиціонування для підтримання оптимальних температурних умов під час тренувань.

Масажний кабінет є невід'ємною частиною комплексу. Основною метою цього приміщення є надання послуг, пов'язаних із відновленням м'язів після фізичних навантажень, а також сприяння релаксації. У кабінеті передбачається встановлення масажного столу, спеціалізованих масажних крісел та іншого обладнання для проведення різних видів масажу, включаючи лікувальні та релаксуючі техніки. Окрім цього, приміщення повинно бути облаштоване системами освітлення та звукоізоляції для створення сприятливої атмосфери

релаксації та комфорту.

Медичний пункт у готелі відіграє важливу роль у забезпеченні безпеки та наданні першої медичної допомоги у випадку нещасних випадків або травм. Це приміщення повинно бути обладнане відповідно до санітарних норм і стандартів, зокрема наявністю спеціалізованого медичного обладнання, медикаментів та засобів для надання екстреної допомоги. Медпункт повинен бути розташований у безпосередній близькості до тренажерного залу та інших оздоровчих приміщень, щоб у разі необхідності персонал міг оперативно надати допомогу.

Особлива увага приділяється сауні, яка є популярним елементом оздоровчих зон у готелях. Сауна сприяє очищенню організму, покращенню кровообігу та загальному зміцненню здоров'я. У проєктованому готелі передбачається облаштування традиційної фінської сауни, яка характеризується високою температурою та низькою вологістю. Крім того, поруч із сауною розташовується кімната відпочинку, де відвідувачі можуть розслабитися після процедури. Кімната відпочинку буде обладнана зручними кріслами або лежачками, де можна провести час після відвідування сауни, а також системою освітлення, яка сприяє релаксації.

Для забезпечення гігієнічних умов після відвідування тренажерного залу, сауни або інших оздоровчих процедур, передбачено два окремих гардероби – для чоловіків та жінок. Кожен гардероб матиме зону для переодягання, душові кабінки, а також санвузли. Гардероби розміщуються поруч із оздоровчими приміщеннями, що дозволяє відвідувачам легко переміщатися між зонами. Душові кабінки будуть оснащені сучасними системами змішування води, забезпечуючи можливість регулювання температури та натиску води, що важливо для комфортного перебування після фізичних навантажень або процедур у сауні.

Кімната інструкторів служить для адміністративних потреб та організації тренувального процесу. Тут зберігатимуться документи, плани тренувань, а також інше обладнання, необхідне для роботи персоналу. Інструктори, відповідальні за проведення занять у тренажерному залі або інших оздоровчих зонах, зможуть використовувати це приміщення як для підготовки до роботи, так і для

обговорення індивідуальних планів занять з клієнтами. Кімната інструкторів є важливою складовою організації роботи фізкультурно-оздоровчого комплексу, оскільки забезпечує зручні умови для персоналу, який контролює тренувальні та оздоровчі процеси.

Критий басейн є частиною велнес-зони готелю, яка створена для комфортного відпочинку та релаксації гостей протягом усього року. Басейн обладнаний автоматизованою системою підтримки температури та очищення води, що гарантує її якість і безпеку.

Гостям пропонується зона для релаксації, де можна відпочити на зручних шезлонгах. Поруч розташовані сауна, яка ідеально доповнюють водні процедури. Для сімей із дітьми передбачені спеціальні умови, включаючи окрему мілку секцію для найменших.

Дизайн критого басейну спрямований на створення атмосфери розслаблення, з використанням природних кольорів, декоративного підсвічування та панорамних вікон, через які відкривається вид на зелені насадження готелю.

Відкритий басейн є центральним елементом літньої зони відпочинку готелю. Його оточують мальовничі ландшафтні елементи, що створюють затишок і гармонію із природою. Біля басейну розташовані просторі тераси, обладнані шезлонгами та парасольками для комфорту гостей, які бажають поніжитися на сонці або відпочити в тіні.

У вечірній час басейн стає особливо привабливим завдяки декоративному підсвічуванню, що додає території чарівної атмосфери. Це місце ідеально підходить для романтичних прогулянок, тематичних заходів або просто для споглядання зоряного неба в затишній обстановці.

Обидва басейни гармонійно доповнюють інфраструктуру готелю, задовольняючи потреби гостей у відпочинку, розвагах і спокої. Вони створюють неповторний комфорт і враження, які залишаються у пам'яті надовго.

Окрему увагу варто приділити розміщенню та плануванню всіх оздоровчих приміщень з урахуванням зручності доступу гостей. Важливо, щоб фізкультурно-оздоровча зона була розташована таким чином, щоб мінімізувати

перехресні потоки відвідувачів між активними та спокійними зонами. Наприклад, доступ до тренажерного залу повинен бути незалежним від доступу до сауни чи масажного кабінету, щоб забезпечити комфорт кожної категорії користувачів. При цьому варто передбачити окремі входи до гардеробів і душових кабін для чоловіків і жінок, щоб зберегти приватність і комфорт.

З точки зору внутрішнього дизайну, всі приміщення фізкультурно-оздоровчого комплексу повинні бути виконані в єдиному стилі, що сприятиме створенню затишної та гармонійної атмосфери для відвідувачів. Особливу увагу слід приділити матеріалам оздоблення, які повинні бути стійкими до впливу вологи, температурних коливань та механічних пошкоджень, адже такі приміщення, як сауна, душові або тренажерний зал, мають підвищені вимоги до якості оздоблювальних матеріалів.

Освітлення є ще одним ключовим елементом у дизайні оздоровчої зони. У тренажерному залі важливо передбачити яскраве та рівномірне освітлення для безпеки тренувань, тоді як у сауні, кімнатах відпочинку та масажному кабінеті варто використовувати більш м'яке, приглушене світло для створення атмосфери релаксації та спокою. Крім того, встановлення систем регулювання світлових сценаріїв дозволить адаптувати освітлення до потреб кожного приміщення залежно від часу доби чи переваг відвідувачів.

Не менш важливим аспектом є забезпечення належної вентиляції та мікроклімату у всіх фізкультурно-оздоровчих приміщеннях. Тренажерний зал, сауна, масажний кабінет та гардероби мають бути обладнані сучасними системами кондиціонування та вентиляції, які забезпечать необхідний повітрообмін та комфортні температурні умови. Особливо це стосується сауни, де необхідно підтримувати стабільно високу температуру, а також належну вологість, що є критичним для безпечного використання цього простору.

З погляду функціональності, фізкультурно-оздоровча зона повинна бути не лише привабливою для гостей, але й економічно вигідною для готелю. Обладнання має відповідати сучасним стандартам енергоефективності, а також бути довговічним та простим в обслуговуванні. Сучасні технології дозволяють

інтегрувати системи автоматичного керування освітленням, вентиляцією та опаленням, що сприятиме зменшенню витрат на утримання приміщень та забезпечить високу якість обслуговування для гостей готелю.

Окрім технічних аспектів, особливу увагу приділено ергономіці та зручності використання оздоровчих приміщень. Наприклад, тренажерний зал повинен бути обладнаний таким чином, щоб відвідувачі мали достатньо простору для комфортного виконання вправ, а обладнання було розташоване на безпечній відстані одне від одного. Водночас сауна та кімната відпочинку повинні бути просторими та мати достатню кількість сидячих місць для відвідувачів, щоб забезпечити максимально комфортне перебування.

Загальна площа фізкультурно-оздоровчого комплексу повинна бути оптимальною для того, щоб всі приміщення могли виконувати свої функції ефективно, не створюючи зайвого скупчення людей або незручностей для відвідувачів. Під час проектування особлива увага приділяється нормам будівельних стандартів та правилам безпеки, зокрема щодо пожежної безпеки, вентиляції та енергопостачання.

Перейдемо до опису приміщень та площі у вигляді таблиці 3.26

Таблиця 3.26- Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	42
Критий басейн	250
Басейн на вулиці	450
Масажний кабінет	13
Медпункт	10
Тренажерний зал	110
Кімната інструкторів	15
Сауна	24
Кімната відпочинку	16
Жіночий роздягальня з душовими	15
Чоловічий роздягальня з душовими	15
Санвузол чоловічий	5
Санвузол жіночий	5
Пункт прокату туристичного інвентарю	
Всього	

Отже, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення туристичного

готелю забезпечують широкий спектр послуг для підтримання здоров'я, активного відпочинку та релаксації гостей. Загальна площа цієї зони складає 965 м², що дозволяє створити комфортні умови для різних видів діяльності.

Основним елементом цієї зони є критий басейн, який доповнюється великим відкритим басейном на вулиці. Разом вони забезпечують можливість займатися плаванням та відпочивати як у приміщенні, так і на свіжому повітрі. Тренажерний зал, оснащений сучасним обладнанням, та масажний кабінет надають гостям можливість підтримувати фізичну форму та розслабитися після тренувань.

Окрему увагу приділено зручності гостей: тут розташовані роздягальні з душовими кабінами, кімната відпочинку після процедур, а також сауна, яка сприяє відновленню сил. Медичний пункт і кімната інструкторів забезпечують контроль за безпекою та професійний супровід фізичних занять.

Всі приміщення організовані таким чином, щоб задовольнити різні потреби гостей, незалежно від їхніх уподобань чи рівня фізичної активності. Це робить фізкультурно-оздоровчу зону невід'ємною частиною комплексу послуг готелю.

3.6. Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення культурно-дозвільного призначення відіграють важливу роль у забезпеченні якісного відпочинку та розваг для гостей готелю. Вибір таких приміщень ґрунтується на їхній здатності задовольняти культурні потреби гостей різного віку та інтересів, а також створювати можливості для проведення часу у творчих, освітніх та соціальних активностях. Відповідно до концепції проєктованого готелю в Славському, було прийнято рішення передбачити кілька ключових приміщень для культурно-дозвільної діяльності, які сприятимуть гармонійному розвитку гостей та забезпечать високий рівень комфорту.

Одним із важливих культурно-дозвільних приміщень є кімната гідів та гіда-перекладача. Це приміщення служить як база для організації екскурсійних послуг, які є надзвичайно популярними в регіоні, багатому на природні та історичні пам'ятки. Гіди та гіди-перекладачі використовуватимуть цей простір для підготовки до екскурсій, координації групових турів та проведення консультацій

з гостями. Кімната буде розташована поблизу головного входу до готелю, що забезпечить зручний доступ для гостей. У приміщенні планується встановити робочі столи з комп'ютерами, які будуть використовуватися для підготовки інформаційних матеріалів та планування маршрутів, а також шафи для зберігання карт і туристичних матеріалів.

Ігрова кімната в туристичному готелі — це спеціально облаштоване приміщення для дітей, що надає можливість для активного відпочинку, розваг та творчості під час перебування в готелі. Вона створена для того, щоб забезпечити комфорт та безпеку малих гостей, надаючи їм простір для розваг і розвитку. Кімната облаштована відповідно до вікових категорій, з урахуванням безпеки та зручності.

Окрему увагу заслуговує бібліотека та читальний зал, де гості зможуть зануритися в атмосферу спокою та отримати доступ до літературних джерел різноманітної тематики. Бібліотека стане місцем для інтелектуального відпочинку, обміну знаннями та розширення кругозору. У бібліотеці будуть встановлені книжкові полиці, м'які крісла та журнальні столи, а також система освітлення з регульованою інтенсивністю для комфортного читання.

Кінозал також стане важливим елементом культурно-дозвільної програми готелю. Це приміщення призначене для проведення кінопоказів, презентацій, лекцій або інших подій, що сприятимуть культурному розвитку та інтерактивному спілкуванню гостей. Для його оснащення буде використано сучасну систему проєкції, комфортні крісла з ергономічною конструкцією та систему звуку об'ємного звучання.

Для підтримки фізичного та творчого розвитку гостей у готелі передбачено студію творчості, яка стане місцем для проведення різноманітних майстер-класів, художніх виставок або занять з рукоділля. Ця студія буде розташована неподалік від дитячого клубу, щоб забезпечити доступ для молодших відвідувачів і їхніх батьків. Приміщення буде обладнане столами для творчих робіт, стелажми для матеріалів, а також інструментами для малювання, ліплення або інших видів творчості. Важливим аспектом стане продумане освітлення, яке дозволить

створити сприятливу атмосферу для занять.

Культурно-дозвільні приміщення будуть органічно інтегровані в загальну архітектурну концепцію готелю, що сприятиме створенню атмосфери комфорту та гармонії.

Таблиця 3.27 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання , м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Приміщення гідів та гіда-перекладача				
Стіл офісний	Brute	2	650x1350x750	1,76
Стілець	Kokkedal	4	520x530x840	1,09
Комод біля столу	Ikea GALANT	2	450x600x550	0,54
Шафа для документів	Рокко	1	700x350x1820	0,5
Комп'ютер	Dell Inspiron	2	250x450x500	-
Принтер	HP LaserJet	1	400x450x300	-
Всього				3,85
Ігрова кімната				
Сухий басейн з кульками	Tia	1	1500x1500x400	2,25
Гірка дитяча	Doloni	1	1140x470x2400	0,53
Крісло-мішок	Home	3	700x1000x110	2,1
Стелаж для іграшок	Lumpurini Flavio Mio	1	1400x360x860	0,5
Дитячий столик	Doloni toys	1	820x560x480	0,46
Дитячий стілець	Doloni toys	3	300x300x600	0,27
Короблик дитячий	Doloni toys	1	1245x720x400	0,89
				7
Читальний зал				
Книжкові полиці	Ikea BILLY	7	800x300x2000	1,68
Крісло для читання	LUNNA	3	900x950x850	2,56
Стіл	HEMNES	2	650x1200x500	1,71
Освітлювальні лампи для читання	Philips HUE	4	250x250x800	-
Всього				5,95
Кінозал				
Проектор	Epson EB-U50	1	300x250x100	-
Екран для проєкції	Elite Screens Spectrum	1	3000x1500	-
Крісло для глядачі	Sigma Cinema Chair	35	600x700x900	14,7
Акустична система	JBL Cinema 610	1	600x600x900	-
Всього				14,7
Студія творчості				
Стільці	Kokkedal	6	520x530x840	1,65

1	2	3	4	5
Робочі столи для творчих робіт	Art Table MT-500	4	1200x800x750	3,84
Стелаж	Ikea KALLAX	2	1000x400x2000	0,8
Інструменти для малювання	Staedtler Creative Set	1	2000x350	0,71
Всього				7

Таблиця 3.28 - Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м²
Приміщення гідів та гіда-перекладача	11,0
Ігрова кімната	20,0
Бібліотека та читальний зал	17,0
Кінозал	42,0
Студія творчості	20,00
Всього	110,00

Отже, загальна площа приміщень культурно-дозвільного призначення становить **110,0 м²**. Вона відповідає потребам для організації різноманітних заходів та активностей, що сприяють відпочинку та дозвіллю гостей. Така організація простору дозволяє забезпечити комфортні умови для творчих, освітніх, ігрових та культурних занять, що підвищує загальний рівень послуг, пропонованих закладом.

3.7. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службово-побутові та господарські приміщення готелю виконують ключову функцію для забезпечення ефективного управління об'єктом, підтримки його працездатності та створення комфортних умов для персоналу. Їх розміщення і планування враховує як зручність експлуатації, так і функціональну взаємодію між різними відділами та службами готелю.

Адміністративні приміщення розміщуватимуться на першому і другому поверсі будівлі готелю, що дозволить забезпечити комфортний доступ для управлінського персоналу і керівників різних відділів. Планується об'єднання адміністративних приміщень за функціональними ознаками, що дозволить оптимізувати процеси управління. Зокрема, кабінет директора готелю площею 15 м² матиме зону для проведення зустрічей та нарад, а також приймальню площею 10 м² для роботи адміністративного помічника та прийому відвідувачів.

Розміщення адміністрації в центральній частині будівлі дозволить швидко реагувати на різні оперативні завдання, що виникають у процесі управління готелем.

Інженерно-технічні приміщення будуть розташовані на нижніх рівнях будівлі, ближче до технічних служб і обладнання. Кабінет головного інженера, площею 6 м², стане центром координації технічного персоналу. Приміщення для інженерно-технічного персоналу, загальною площею 18 м², буде оснащено робочими станціями для диспетчерів, техніків та інженерів, що дозволить ефективно контролювати технічний стан будівлі, зокрема системи опалення, вентиляції, електропостачання та водопостачання.

Господарські приміщення передбачають створення окремих зон для забезпечення діяльності різних служб готелю. Для пральні та хімчистки виділено окреме приміщення площею 30 м², яке розташоване в підвальному рівні будівлі, де знаходяться спеціальні пральні машини, сушильні апарати та прасувальні столи.

Приміщення для прибирального персоналу включатиме кімнату для зберігання миючих засобів і інвентарю площею 4,4 м², де розміщуватимуться стелажі для побутової хімії, пілососи, мопи та інше обладнання. Це приміщення буде розташоване на кожному поверсі готелю для зручного доступу під час прибирання номерного фонду.

Також важливим елементом є приміщення для зберігання інвентарю та обладнання для утримання території. Ці приміщення площею 20 м² розташовуватимуться поруч із технічним входом і будуть оснащені стелажми для садового інвентарю, снігоприбиральних машин та іншого обладнання для догляду за прилеглою територією.

Кімнати для персоналу готелю, включаючи роздягальні та побутові приміщення, будуть розташовані в підвальних або службових зонах, забезпечуючи працівників необхідними умовами для відпочинку та переодягання. Роздягальні для чоловіків і жінок площею по 20 м² кожна будуть обладнані шафами для зберігання особистих речей, душовими кабінами та санвузлами.

Окремо варто виділити приміщення для зберігання інвентарю з обслуговування готелю, площею 18 м², яке буде розташоване поруч із технічними службами для швидкого доступу до необхідного обладнання.

Сукупність службово-побутових та господарських приміщень дозволяє забезпечити ефективну роботу готелю та підтримувати комфорт для гостей.

Крім основних адміністративних та господарських приміщень, важливу роль у функціонуванні готелю відіграють допоміжні простори, призначені для спеціалізованих служб і потреб персоналу. Зокрема, для забезпечення високого рівня сервісу та підтримки чистоти на території готелю, планується облаштування приміщень для служби охорони і безпеки, приміщень для технічного персоналу, а також приміщень для зберігання матеріалів і обладнання, необхідного для підтримки інфраструктури.

Приміщення служби охорони та безпеки, розташоване на першому поверсі неподалік від головного входу, матиме площу близько 6 м². Це забезпечить швидкий доступ співробітників служби до контрольованих зон готелю та ефективний моніторинг систем відеоспостереження, сигналізації та контролю доступу. Приміщення буде обладнане робочими місцями для охоронців, системою моніторингу, а також сейфами для зберігання ключів та конфіденційних документів. Наявність такого простору гарантує, що питання безпеки гостей та персоналу залишатимуться під постійним контролем.

Для потреб технічного персоналу передбачено окреме приміщення площею 18 м², яке розташовуватиметься поруч із господарськими зонами. Тут буде зберігатися обладнання, необхідне для ремонтних та профілактичних робіт, а також матеріали для технічного обслуговування будівлі та інженерних систем. Це дозволить оперативно реагувати на технічні проблеми та підтримувати обладнання готелю в належному стані. У приміщенні буде організовано робочі місця для технічного персоналу з доступом до інструментів і документації, що спростить виконання технічних завдань.

Окремо слід зазначити приміщення для зберігання витратних матеріалів та засобів для прибирання, площею 8 м², розташоване на кожному поверсі готелю.

Тут будуть зберігатися миючі засоби, засоби для дезінфекції, інвентар для прибирання номерів та громадських зон. Таке розташування дозволить працівникам прибирання мати швидкий доступ до необхідних ресурсів без потреби переміщення між поверхами, що значно підвищить ефективність виконання їх обов'язків.

Для забезпечення зручності та комфорту працівників готелю заплановано розміщення кімнат для відпочинку персоналу. Ці приміщення матимуть площу 12 м² і будуть обладнані місцями для сидіння, столиками. Вони слугуватимуть місцем відпочинку та відновлення сил під час перерв, що сприятиме підвищенню продуктивності та зниженню рівня стресу серед працівників. Додатково, кімнати будуть оснащені мультимедійним обладнанням для проведення інструктажів та навчальних тренінгів, що дозволить регулярно підвищувати кваліфікацію персоналу.

З метою забезпечення належної гігієни і охайності у готелі будуть організовані санітарні приміщення для працівників, розташовані в зонах з обмеженим доступом для гостей. Душові кімнати, розташовані поряд із роздягальнями, забезпечать працівникам можливість підтримувати особисту гігієну, що є особливо важливим для співробітників, які займаються прибиранням або працюють на технічних ділянках.

Всі зазначені службово-побутові та господарські приміщення створюють необхідну інфраструктуру для підтримання ефективного функціонування готелю, забезпечуючи комфортні умови для роботи персоналу та швидке реагування на будь-які потреби гостей. Їх правильне планування і раціональне розміщення дозволяє оптимізувати робочі процеси і мінімізувати час на виконання рутинних завдань, що позитивно впливає на загальну ефективність управління об'єктом.

3.8. Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

На основі даних викладених попередніх підрозділах здійсимо узагальнення та підрахуємо загальну площу приміщень (таблиця 3.29)

Таблиця 3.29 - Склад і площі приміщень готелю на 70 номерів

Назва приміщення	Площа, м²
1	2
<u>Група А. Житлова група приміщень</u>	
Група А/1. Житлові номери	
Апартаменти	128,54
Люкс	147,81
Напівлюкс	78,93
Номер І категорії (одномісний)	423
Номер І категорії (двомісний)	1047,9
Номери для маломобільних груп населення	253,47
Всього	2079,65
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	12,0
Кімната брудної білизни	8,0
Площадка для розбирання брудної білизни	6,4
Комора прибирального інвентарю	4,4
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,0
Санвузол для персоналу	2,2
Сервізна	6,5
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення старшої покоївки	12
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення	6,6
Всього на поверх	106,1
Всього на 5 поверхах	530,5
Разом по групі А	2610,15
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	113,6
Бюро прийому і реєстрації	19,9
Консьєрж-сервіс	8,0
Камера схову	24,8
Сейфова	6,0
Приміщення охорони	6,4
Кімната чергового адміністратора	12,0
Швейцарська зона	4,0
Приміщення для багажних візків	6,0
Санвузол жіночий	5,0
Санвузол чоловічий	5,0
Санвузол для маломобільних груп населення	8,0
Гардероб	12,0
Комора прибирального інвентарю	4,4
Бар при вестибюлі	44,0
Всього	279,1
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Вестибюль	40
Гардероб	15
Вбиральня чоловіча	5

1	2
Вбиральня жіноча	5
Вбиральня для маломобільних груп населення	8
Обідня зала з барною стійкою	310
Гарячий цех	30
Холодний цех	24
Приміщення для різання хлібу	6
Приміщення для обробки яєць	7
Кондитерський цех	20
Мясо-рибний цех	12
Овочевий цех	10
Мийна столового посуду	15
Мийна кухонного посуду	15
Сервізна	12
Роздавальна	12
Підсобне приміщення бару	12
Охолоджувальна камера молочно-жирних продуктів	15
Охолоджувальна камера мясо-рибних продуктів	15
Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені	15
Завантажувальна	16
Комора сухих продуктів	16
Комора овочів та коренеплодів	15
Комора мийна тари та інвентарю	8
Приміщення комірника	12
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
Кімната персоналу	12
Санвузол персоналу	8
роздільний з душовими	15
Гардероб жіночий	10
Гардероб чоловічий	10
Комора тари та інвентарю	8
Комора прибирального інвентарю	8
Білизняна	9
Душова	15
Приміщення офіціантів та барменів	12
Їдальня для персоналу	70
Всього	859,00
Група Б/З. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль	42
Критий басейн	250
Басейн на вулиці	450
Масажний кабінет	13
Медпункт	10
Тренажерний зал	110
Кімната інструкторів	15
Сауна	24
Кімната відпочинку	16
Жіночий роздягальня з душовими	15
Чоловічий роздягальня з душовими	15
Санвузол	5

1	2
Санвузол	5
Пункт прокату туристичного інве	30
Всього	1000,00
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Приміщення гідів та гіда-перекладача	11,0
Ігрова кімната	20,0
Бібліотека та читальний зал	17,0
Кінозал	42,0
Студія творчості	20,00
Всього	110,00
Разом по групі Б	2248,1
Корисна площа готельного підприємства	4858,25

Для врахування площ коридорів:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{кор}} \times K_1$$

$$S_{\text{роб}} = 4858,25 \times 1,15 = 5586,99$$

Для врахування площ конструктивних елементів :

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \times K_2$$

$$S_{\text{заг}} = 5586,99 \times 1,10 = 6145,70$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Обрана земельна ділянка для будівництва туристичного готелю категорії 4 зірки на 70 номерів розташована в живописній курортній зоні спт Славське, що славиться своєю красою і популярністю серед туристів. Це місце вирізняється не лише природними ресурсами, а й культурними пам'ятками, які приваблюють відвідувачів з усіх куточків країни. Комфортний клімат, багатий ландшафт та доступ до розважальних і спортивних заходів роблять цю територію ідеальною для відпочинку.

Рельєф ділянки спокійний, з легким ухилом близько 5% у напрямку до вулиці, що створює зручний доступ до об'єкта. Ґрунти представлені різноманітними намівними підзолистими суглинками, які забезпечують гарні умови для будівництва. Глибина промерзання ґрунту становить приблизно 50-55 см, що важливо врахувати під час проектування фундаменту, щоб гарантувати стабільність будівлі.

На ділянці планується облаштування основних елементів, необхідних для повноцінного функціонування готелю. Серед них:

- основна будівля, засобу розміщення;
- споруди для розваг і занять спортом на відкритому повітрі;
- громадські та службові під'їзні шляхи, що забезпечать зручний доступ до всіх елементів комплексу;
- автостоянки для відвідувачів та персоналу, що гарантує зручність у використанні автомобілів;
- садово-паркові зони для відпочинку, озеленення та проведення культурних заходів на свіжому повітрі;
- господарські зони для забезпечення необхідних умов для обслуговування готелю.

При розміщенні готелю дотримано всіх будівельних, санітарних та протипожежних норм. Всі екологічні вимоги дотримуються, що запобігає

негативному впливу на навколишнє середовище і забезпечує безпеку для гостей.

Обрана ділянка має достатню площу для реалізації всіх запланованих елементів інфраструктури готелю. Її прямокутна форма сприяє простоті і ефективності будівельного процесу.

Транспортна доступність ділянки на високому рівні: є зручні маршрути до центру спт Славське та до гірськолижних підйомників, що робить місце особливо привабливим для туристів. Площа ділянки дозволяє планувати не лише готель, а й зелений сад, зону відпочинку з альтанками, дитячий майданчик, а також споруди для зберігання сільськогосподарського інвентарю. Передбачено також приміщення для охорони автостоянки і прокату гірськолижного спорядження. При головному вході до готелю планується облаштування майданчика для тимчасового паркування, що полегшить доступ для гостей. Загальна автостоянка для відвідувачів матиме до 15 місць, а також буде передбачена окрема автостоянка для персоналу.

Зелена зона, яка займатиме близько 70% від загальної площі ділянки, стане ідеальним місцем для відпочинку та прогулянок. Пішохідні доріжки будуть відокремлені від автомобільних шляхів, вимощені декоративною тротуарною плиткою, в той час як під'їзди матимуть асфальтобетонне покриття для забезпечення зручного проїзду.

Для забезпечення комфортного та безпечного перебування гостей на території готелю планується встановлення освітлення, яке працюватиме вночі. Воно буде складатися з наземних ліхтарів, які забезпечуватимуть освітлення основних шляхів.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 2 - план благоустрою в 3D-проекції.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Проектований засіб розміщення буде оснащений обладнанням такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція,

кондиціювання, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

Водопостачання

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

Загальні витрати води, $V_{\text{заг}}, \text{м}^3$, розраховується за формулою:

$$V_{\text{заг}} = \sum \frac{q_{\text{гп}} \times N}{1000} \times T + V_{\text{п}}$$
$$V_{\text{заг}} = \frac{230 \times 117}{1000} \times 366 + 209,5 = 10\,031,65 \text{ м}^3$$

де $q_{\text{гп}}$ – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце);

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$V_{\text{п}}$ – витрати води на полив території, м^3 .

У тому числі гарячої води, $V_{\text{гар}}, \text{м}^3$

Гарячої води. Норма витрат гарячої води ($q_{\text{гп}}, \text{гар}$): 100 л/(доба·місце)

$$V_{\text{гар}} = \frac{140 \times 117}{1000} \times 366 + 209,5 = 6204,58 \text{ м}^3.$$

Дані : норма витрат води одним поливним краном за годину, м^3 ($V_{\text{к}}=1,08 \text{ м}^3/\text{год.}$);

$S_{\text{д}}$ – площа ділянки, яку поливатимуть, м^2 (3938)

τ – час роботи поливного крана за добу, год. ($\tau=2\dots3 \text{ год.}$);

$T_{\text{п}}$ – період поливу території протягом року, діб ($T_{\text{п}} \sim 187 \text{ діб}$);

710 – площа, яку обслуговує один кран, м^2 .

Розрахунок витрати води на полив:

$$V_{\text{п}} = \frac{1,08 \times 368,3 \times 2 \times 187}{710} = 209,5 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Приміщення готелю, що потребують водопостачання:

- Гарячого водопостачання: ванні кімнати, душові, кухні, пральні та інші зони, де використовуються змішувачі або обладнання для нагріву води.
- Холодного водопостачання: санітарні вузли, кухні, технічні приміщення, а також полив території готелю.

Оскільки територія має значну площу з басейном та парком, необхідно забезпечити достатній обсяг води для підтримання належного функціонування басейну.

Вибір трубопроводів:

- 1) Матеріали труб: Для водопостачання в готелі рекомендовано використовувати різні матеріали труб, зокрема:

Пластмасові труби — у порівнянні зі сталевими мають ряд переваг: меншу вагу, простіше транспортування, легке і швидке монтування. Полімери відзначаються високою електро-, гідро-, звуко- і теплоізоляцією. При транспортуванні гарячої води тепловитрати є незначними, а при транспортуванні холодної води труби не запотівають. Ці труби не мають корозії і завдяки особливій структурі матеріалів, трубами не передаються коливання, глушать вібрації і шуми. Мають мінімальний гідравлічний опір, тому що внутрішня поверхня пластмасових труб є гладкою. Недоліком є те, що пластмасові труби мають набагато меншу механічну міцність, особливо при коливаннях температури, та значно вищий коефіцієнт лінійного розширення, що потребує допомоги пристроїв для компенсації термічних видовжень. Крім того, полімери руйнуються від ультрафіолетового опромінення. Ці недоліки обмежують використання пластмасових труб, їх не можна використовувати на відповідальних мережах, наприклад протипожежних.

Металопластикові труби - це інноваційний вид труб, що поєднує в собі найкращі якості металевих та полімерних матеріалів. Вони складаються з трьох шарів: внутрішнього та зовнішнього шару з поліетилену та середнього шару з алюмінієвої фольги (рис.4.1).

Унікальна конструкція металопластикових труб забезпечує їм низку переваг: внутрішній шар з поліетилену гарантує гладкість поверхні, запобігає утворенню відкладень та забезпечує відмінні гідравлічні характеристики. Середній шар з алюмінієвої фольги служить бар'єром для кисню, запобігаючи корозії, забезпечує міцність і стійкість до деформацій. Зовнішній шар з поліетилену захищає трубу від механічних пошкоджень та впливу зовнішнього середовища.

Така багатошарова структура робить металопластикові труби універсальним рішенням для систем водопостачання, опалення та теплої підлоги. Існують переваги при використанні - легкість та гнучкість, зручність монтажу навіть у обмежених умовах, також стійкість до корозії та хімічних речовин, тривалий термін експлуатації, низька теплопровідність, мінімальні втрати тепла, безшумність роботи системи, стійкість до високих температур, естетичний зовнішній вигляд, можливість прихованого монтажу.

Недоліки є також - вища вартість порівняно з поліпропіленовими та поліетиленовими трубами, чутливість до замерзання води всередині труби, ризик розриву, необхідність використання спеціального інструменту для монтажу.



Рис.4.1 - Металопластикові труби (PEX-a/AL/PE-X)

2) *Діаметри труб:* Для різних систем водопостачання рекомендується використовувати такі діаметри труб:

Для господарсько-побутової мережі — труби Ø 102 мм для основних ліній та менші діаметри для розгалужень.

Для протипожежної системи — труби Ø 82 мм для забезпечення високого тиску води для пожежогасіння.

Для системи гарячого водопостачання — труби Ø 50 мм (оцинковані).

Для внутрішнього водопостачання — пластикові труби Ø 20-40 мм для розводки води до сантехнічних приладів.

Обрання відповідних матеріалів трубопроводів і правильної схеми прокладання системи водопостачання дозволить забезпечити надійність та ефективність роботи водопроводу в готелі. Використання пластмасових та

металополімерних труб для основних водопостачальних мереж зможе забезпечити високу якість водопостачання з низькими витратами на обслуговування, в той час як для протипожежних систем можна застосувати сталеві труби для досягнення необхідного тиску води.

Каналізація

Для внутрішньої та зовнішньої каналізації готелю використовуються різні типи труб, залежно від матеріалу та призначення. Вибір труб обумовлений такими факторами, як механічні навантаження, стійкість до корозії, зручність монтажу та вартість.

Матеріали труб для каналізації:

Пластикові труби— найбільш поширені для внутрішньої каналізації завдяки своїй дешевизні, стійкості до корозії та легкості монтажу (рис.4.2). Вони мають високу стійкість до хімічних впливів і не піддаються корозії. Однак для зовнішніх мереж можуть потребувати додаткової захисної оболонки, якщо труби прокладаються в умовах морозів.



Рис.4.2 - Пластикові труби (SN 2)

Згідно з вимогами ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація», внутрішня каналізація повинна бути спроектована таким чином, щоб забезпечити ефективне відведення стічних вод без порушень у системі.

Основні вимоги до проектування:

Використовувати труби для стояків, з'єднань і розгалужень, що відповідають стандартам, з урахуванням діаметра та матеріалу труб. Забезпечити належний діаметр трубопроводів для кожного типу стічних вод (вода з ванних кімнат, кухонь, технологічних приміщень). Використовувати труби з достатнім

запасом міцності та герметичності, щоб запобігти витoku води та забрудненню навколишнього середовища. Забезпечити правильний ухил труб для підтримки руху стічних вод і уникнення засмічень.

Для забезпечення відповідності санітарним нормам перед спуском води в міську каналізаційну мережу необхідно передбачити систему попереднього очищення, яка включає:

- 1) **Очищення стічних вод від жирів, масел та інших забруднень**, що можуть бути присутніми в каналізаційних водах готелю, особливо в кухнях та технічних приміщеннях. Це може бути реалізовано через **жироуловлювачі**, що встановлюються в місцях найбільшої концентрації таких забруднень.
- 2) **Фільтраційні установки** — для попереднього очищення води перед викидом в загальну каналізаційну мережу.

Згідно з вимогами **ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»**, для зовнішньої каналізації потрібно, забезпечити правильний вибір **матеріалу** для трубопроводів (чавун, пластик, бетон) в залежності від типу ґрунту, глибини прокладки та умов експлуатації. **Ухил труб** для зовнішніх трубопроводів необхідно забезпечити ухил не менше 0,002-0,005 (залежно від типу труб та місцевих умов), щоб забезпечити правильний рух стічних вод. **Монтаж** трубопроводів на глибину, що дозволяє уникнути замерзання води взимку.

Встановлення **колодязів** для доступу до труб у випадку їх ремонту та обслуговування. Зовнішні каналізаційні мережі, як правило, виконуються з **чавунних або пластикових труб**, що забезпечують тривалий термін служби і стійкість до зовнішніх навантажень.

Стояки каналізації повинні забезпечувати збір і відведення стічних вод від усіх поверхів будівлі до основної магістралі. Для стояків використовуються труби діаметром від **50 мм до 150 мм** в залежності від потреби у водопостачанні і кількості підключених точок. Важливо передбачити відповідні **засувки** для ізоляції певних ділянок мережі в разі ремонту.

Обрання правильних матеріалів труб для каналізаційних мереж, зокрема для

стояків, зовнішніх та внутрішніх трубопроводів, а також забезпечення належного очищення води перед спуском у міську каналізацію є ключовими аспектами для створення ефективної та безпечної каналізаційної системи в готелі. Використання пластикових і чавунних труб для зовнішніх та внутрішніх мереж є оптимальним вибором з огляду на їхню стійкість, міцність та надійність. [14]

Опалення

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_o \times \Delta t \times R_1$$

$$Q_0 = 3,2674 \times 10^{-7} \times 18347,98 \times 110 \times 15,8 \times 1,17 = 121906313 \times 10^{-7} = 1219,06$$

Гкал

$$V_6 = S_{\text{пов}} \times h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \times h_i$$

$$V_6 = 1105,3 \times 0,4 + 6631,8 \times 2,7 = 18347,98 \text{ м}^3$$

Радіатор для опалення

Біметалевий радіатор Mirado 500/96 BM (10 секцій) підходить для приміщень площею до 20 м². Обладнання складається з 10 секцій, що забезпечує рівномірний і швидкий прогрів приміщення від підлоги до стелі. Конструкцію можна встановлювати як у централізованих, так і в автономних опалювальних системах. Батареї виробляються на сучасному заводі в Україні з використанням європейських технологій.

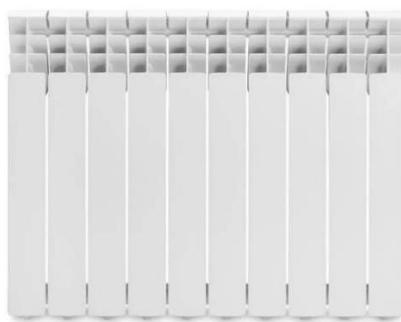


Рис. 4.7 - Радіатор для опалення Mirado 500/96 BM

Даний радіатор біметалевий, що складається зі сталі та алюмінію.

Внутрішні частини колектора виконані зі сталевих труб, з'єднаних автоматичним зварюванням для підвищення міцності. Колектор укладений в алюмінієвий корпус, виконаний методом лиття під високим тиском, що забезпечує високу міцність без збільшення ваги і вартості.

Вентиляція

Вентиляція є важливою частиною інженерних систем готелю, яка забезпечує здоровий мікроклімат у приміщеннях та відповідність санітарним нормам. Для вибору системи вентиляції необхідно враховувати специфіку роботи готелю, типи приміщень (спальні, кухні, санвузли, хол), вимоги щодо енергоефективності та санітарні норми, зокрема **ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»**.

Типи вентиляційних систем:

Природна вентиляція: застосовується в приміщеннях з низьким рівнем вологості та без специфічних забруднень повітря. Ця система проста в установці та не потребує значних витрат на електроенергію. Однак, вона залежить від погодних умов та може бути неефективною в деяких приміщеннях, особливо у великих готелях.

Механічна вентиляція: застосовується для забезпечення повітрообміну в приміщеннях з високими вимогами до якості повітря, наприклад, у кухнях, санвузлах, холах, конференц-залах. Вона дозволяє точніше контролювати витрати повітря та не залежить від погодних умов.

В залежності від типу механічної вентиляції, можна застосовувати:

Вентиляційні системи з підвищеною фільтрацією: для забезпечення чистоти повітря в приміщеннях, де є високі вимоги до санітарії (наприклад, кухня, пральня).

Змішана вентиляція: поєднує в собі природну та механічну вентиляцію, що дозволяє забезпечити належний рівень обміну повітря, одночасно зберігаючи енергоефективність та знижуючи витрати на електроенергію.

Враховуючи специфіку готелю, ефективність і зручність в експлуатації, доцільно вибирати **механічну вентиляцію** для номерів та громадських приміщень, а також **механічну вентиляцію з високим рівнем фільтрації** для кухні та санвузлів. Для таких приміщень таких, як хол, необхідно застосовувати **змішану вентиляцію** з підтримкою температурного режиму для комфорту відвідувачів (рис.4.8).



Рис.4.8 - Повітропровід

Кондиціонування:

В умовах готелю кондиціонування повинно забезпечувати комфортну температуру та вологість у приміщеннях незалежно від погодних умов. Це досягається за допомогою сучасного інженерного обладнання, яке повинно відповідати вимогам **ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем»**.

Типи кондиціонування:

Системи центрального кондиціонування: забезпечують охолодження повітря в усьому готелі, особливо у великих будівлях з багатьма поверхами. Вони використовують чилери, які відводять тепло з приміщень і можуть працювати на обігрів і охолодження. Центральні системи кондиціонування зазвичай використовуються для більших готелів.

Міцеві системи кондиціонування (спліт-системи): більш економічні для окремих номерів, які потребують індивідуального контролю температури. Ці системи складаються з двох основних частин: зовнішнього блоку (конденсатор) і внутрішнього блоку (вентилятор з випарником).

Теплові насосні системи: дозволяють одночасно охолоджувати та обігрівати приміщення, що є ефективним варіантом для готелів в умовах змінного клімату.

Для **номерів** доцільно використовувати **спліт-системи** з індивідуальним контролем температури, що дозволить кожному відвідувачу встановити оптимальні умови для перебування.



Рис.4.9 - Спліт-система

Для громадських зон (холи, ресторани) оптимальними будуть **системи центрального кондиціонування** з можливістю регулювання температури в різних зонах. Це забезпечить єдину комфортну температуру та енергоефективність.



Рис.4.10 - Система центрального кондиціонування

Для **технічних приміщень** можна використовувати **теплові насоси**, що забезпечують ефективне обігрівання в холодний період та кондиціонування в літній період.



Рис.4.11 - Тепловий насос

Енергозабезпечення

У системі електропостачання готельного підприємства має бути

забезпечено належне освітлення та функціонування всіх електроприладів відповідно до вимог чинних нормативних документів, таких як ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд», ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», а також ДСанПіН 239-96 «Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань».

Загальні витрати електроенергії готельного підприємства, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{жп}$ за формулою :

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{р.г.} \times S_{р.г.} + P_{ав} \times N_{ав}) \times T,$$

$$P = (0,5 \times 117 + 1,03 \times 107 + 0,25 \times 134 + 0,05 \times 20) \times 366 = 74\,374,86$$

Для забезпечення безперебійної роботи електропостачання повинні буде передбачено дві ізольовані схеми: основне джерело живлення та резервне (аварійне джерело). Як резервне джерело освітлення будуть використовуватись стаціонарний генератор (рис.4.12), що має гарантувати енергопостачання громадських та житлових приміщень. Холодильне обладнання має підключатися до окремих групових щитів за радіальною схемою, що забезпечить надійність та ефективність його роботи.



Рис. 4.12 - Генератор дизельний 80 кВт 100 кВА EKV-DS-110E3/SC-A

Генератор дизельний EKV-DS-110E3/SC-A з потужністю 80 кВт (100 кВА) - це високоефективне та надійне енергозабезпечення для стаціонарних потреб. Особливості :

- стаціонарний дизельний генератор з закритим корпусом, що забезпечує надійний захист від шуму та небезпеки.
- Електричний старт для комфортного запуску системи.
- Використовується дизельне паливо, що забезпечує ефективну роботу та економію ресурсів.
- Має потужний 6-циліндровий двигун Cummins 6BTAА5.9-G2 з водяним охолодженням, що забезпечує стабільну та надійну роботу.
- Об'єм паливного бака 200 л, що значно збільшує час автономної роботи генератора.
- Розміри 2800*1000*1500 см та вага 1375 кг - компактність та переносність генератора.
- Має споживання палива на різних режимах роботи: 11,3 л/год при 50% навантаженні, 16,6 л/год при 75% навантаженні та 22,3 л/год при повному навантаженні.
- Додатковий об'єм охолоджуючої рідини 7,9 л та об'єм двигуна 5,9 л забезпечують оптимальні умови для роботи двигуна.

Генератор дизельний EKV-DS-110E3/SC-A ідеально підходить для використання у стаціонарних об'єктах, таких як офісні будівлі, фабрики, готелі та інші. Завдяки своїй потужності 80 кВт (100 кВА), він забезпечує надійне та безперебійне електроживлення, незалежно від зовнішніх умов.

Система безпеки та зв'язку

Системи безпеки в готелі включають кілька ключових елементів, які забезпечують безпеку гостей та співробітників. Основні засоби безпеки: система контролю доступу, пожежна сигналізація, охоронна сигналізація та відеоспостереження.

Контроль доступу реалізується через використання електронних карт, які надають можливість безпечного доступу до різних зон готелю. Пожежна сигналізація включає системи детекторів диму та пожежі, розташовані в усіх приміщеннях, що забезпечує своєчасне виявлення загрози. Охоронна сигналізація передбачає встановлення датчиків руху на території, що дозволяє швидко

реагувати на можливі загрози. Відеоспостереження забезпечується камерами, розміщеними в громадських зонах та біля входу, що дозволяє контролювати ситуацію в реальному часі і зберігати записи для подальшого аналізу.

IP комплект KIT-8IP4mp-Out-Lux - це відмінне рішення для зовнішнього відеоспостереження (рис.4.13). Перевагою даного обладнання є можливість віддаленого перегляду відео з мобільного телефону, ноутбука або комп'ютера. Також комплект може працювати локально, як автономна система охоронного спостереження.



Рис. 4.13 - IP комплект відеоспостереження KIT-8IP4mp-Out-Lux

У комплект відеоспостереження KIT-8IP4mp-Out-Lux входить:

- 8-канальний IP відеореєстратор Dahua DHI-NVR2108HS-I - 1 шт
- 4 Мр IP відеокамера Dahua DH-IPC-HFW1431S1 - 8 шт;
- 10-портовий PoE коммутатор HongRui HR900-AF-82N – 1 шт
- Патч-корд Kingda UTP, 20 м, CAT5e - 8 шт;
- Бездротовий Wi-Fi роутер PiPo PP323 - 1 шт.

Комплект включає в себе все необхідне для самостійного підключення і організації системи відеоспостереження з нуля, або переходу від аналогового відеоспостереження до IP. Дане обладнання є відмінним рішенням для установки в приватних квартирах, котеджах, магазинах, офісах, складах, а також для ведення зовнішнього спостереження за охоронюваними територіями.

4.3. Пропозиції щодо дизайну

Загальний стиль дизайну готелю є ключовим аспектом, що визначає його ідентичність, атмосферу та загальний досвід гостей. Правильно обраний стиль не

лише формує естетичне сприйняття простору, але й сприяє функціональності, зручності та безпеці, що є особливо важливим у контексті готельного бізнесу. У цьому контексті важливо підкреслити, що загальний стиль дизайну має бути узгоджений з місцевими традиціями, культурою, природними умовами та вимогами цільової аудиторії.

При розробці загального стилю дизайну готелю в Славському, Львівської області, необхідно врахувати природні особливості регіону, зокрема його гірський ландшафт та багатий природний потенціал. Одним з основних принципів, що лежить в основі дизайну, є концепція еко-дизайну, яка акцентує увагу на гармонії з природою, використанні екологічно чистих матеріалів та технологій. Це означає, що у готелі будуть використовуватись натуральні матеріали, такі як дерево, камінь та льон, які не лише надають естетичного вигляду, але й підкреслюють екологічну свідомість закладу.

Загальний стиль дизайну готелю можна охарактеризувати як сучасний з елементами традиційного. Поєднання сучасних елементів і класичних форм забезпечить естетичну цілісність, що відображає місцеві культурні традиції та актуальні тенденції в архітектурі. Для досягнення цього ефекту важливо враховувати пропорції, форму та кольорову гамму. Вибір кольорів повинен бути спокійним, але в той же час підкреслювати унікальність простору. Нейтральні відтінки, такі як бежевий, сірий та білий, можуть служити фоном для більш яскравих акцентів, наприклад, у формі декоративних елементів або предметів меблів.

Важливим аспектом загального стилю є освітлення, яке має бути багатошаровим. Поєднання природного та штучного освітлення дозволить створити різні атмосфери в залежності від часу доби. Великі вікна, що відкривають вид на гори, забезпечать достатню кількість природного світла в денний час. У той же час, використання м'якого штучного освітлення у вечірній час створить атмосферу затишку та релаксації. Лампи, світильники та підсвічування повинні бути в стилі, що відповідає загальному дизайну, підкреслюючи інтер'єр і екстер'єр.

Функціональність приміщень також є важливим аспектом загального стилю дизайну. Усі приміщення повинні бути спроектовані з урахуванням потреб гостей та працівників готелю. Простір повинен бути максимально зручним і безпечним, з достатньою кількістю місць для зберігання, комфортними меблями та зручними зонами для відпочинку. У цьому контексті важливо також враховувати вимоги для людей з обмеженими можливостями, забезпечуючи їм комфортний доступ до всіх зон готелю.

Загальний стиль дизайну також включає елементи декору, які сприяють створенню унікальної атмосфери. Використання місцевих художників та ремісників для створення декоративних елементів підкреслить автентичність і прив'яже готель до регіону. Важливо також врахувати можливість використання сучасних технологій, таких як інтерактивні екрани для інформації про регіон або системи «розумного дому», що підвищить зручність перебування гостей.

Додатково, варто зазначити, що загальний стиль дизайну готелю повинен враховувати специфіку обслуговування, яка передбачає високий рівень комфорту та уваги до деталей. Обрані меблі, текстиль та аксесуари повинні бути не лише естетичними, а й функціональними. Наприклад, у готельних номерах важливо забезпечити комфортне місце для відпочинку, яке могло б включати як зону для сну, так і простір для роботи.

Необхідно враховувати також важливість створення «чистих» зон, які сприятимуть здоров'ю та благополуччю гостей. Це можуть бути фітнес-центри, спа-зони та приміщення для відпочинку, що пропонують здоровий спосіб життя. Дизайн таких приміщень повинен включати елементи природи, зокрема рослини, природні матеріали та технології для підтримки оптимального мікроклімату.

Крім того, значну увагу слід приділити інтеграції зовнішнього та внутрішнього простору. Тераси, балкони та відкриті простори можуть бути оформлені так, щоб забезпечити безперешкодний доступ до природного середовища, що оточує готель. Це не лише покращить загальний досвід гостей, але й підкреслить еко-філософію готелю.

На завершення, загальний стиль дизайну готелю в Славському має бути

гармонійним поєднанням сучасних технологій, естетики, функціональності та екологічної свідомості. Важливо, щоб усі елементи дизайну працювали разом для створення унікального простору, який сприятиме відпочинку та задоволенню гостей. Це не лише забезпечить комфорт, але й залишить позитивні враження, які спонукатимуть їх повертатися до цього готелю знову і знову.

Детально опишемо рекомендації по дизайну щодо основних виробничих та споживчих приміщень

Ось пропозиції щодо дизайну кожного з наведених приміщень готелю, які враховують комфорт, естетику та функціональність.

Дизайн люксового номера повинен відображати елегантність і розкіш. Використання натуральних матеріалів, таких як дерево і камінь, створить теплу атмосферу. Простір можна оформити у світлих тонах, доповнюючи його витонченими меблями, великими вікнами для природного освітлення та оригінальними творами мистецтва. Освітлення має бути регульованим, з можливістю створення романтичної або робочої атмосфери.

Напівлюкс може бути оформлений у сучасному стилі з використанням функціональних меблів і легкого текстилю (рис.4.1-4.2). Важливо забезпечити зручне місце для відпочинку та робочий куточок. Окремий акцент можна зробити на освітленні, використовуючи як загальне, так і точкове освітлення для створення затишку. Варто передбачити міні-бар та кавоварку для зручності гостей.



Рис. 4.14 – 4.15 – Номер напівлюкс

Для номерів I категорії підійде простий, але стильний дизайн, який використовує яскраві кольори і сучасні матеріали. Меблі повинні бути комфортними і практичними, з акцентом на функціональність. Включення технологій «розумного дому», таких як сенсорні вимикачі, допоможе зробити

перебування гостей більш комфортним.

Щодо номерів для маломобільних груп населення. Ці номери повинні бути максимально доступними. Дизайн має включати широкі двері, безперешкодний доступ до ванної кімнати, а також спеціально облаштовані меблі, які полегшують пересування. Використання контрастних кольорів у меблюванні та оздобленні допоможе поліпшити орієнтацію в просторі.

Хол слід оформити в стильному сучасному дизайні з комфортними зонами для відпочинку. Використання натуральних матеріалів, живих рослин і м'якого освітлення створить затишну атмосферу. Важливо включити інформаційні стенди для гостей та доступ до Wi-Fi.

Кімната чергового персоналу. Це приміщення повинно бути простим, але функціональним, з достатнім місцем для зберігання особистих речей працівників. Рекомендується використовувати нейтральні кольори та зручні меблі для відпочинку, включаючи диван та столик.

Приміщення для обробки брудної білизни має бути функціональним і стерильним. Використання нержавіючих матеріалів у меблюванні та обладнанні, а також організація раціонального простору для зберігання і обробки білизни.

Обідня зала повинна мати стильний дизайн, який відображає концепцію ресторану. Використання натуральних матеріалів, м'яке освітлення та різноманітні зони для сидіння (включаючи приватні куточки) підвищать комфорт гостей. Бар може бути оформлений з використанням стильних стільців і декоративних елементів, що створюють атмосферу відпочинку.

Дизайн масажного кабінету повинен бути затишним та розслаблюючим. Використання натуральних матеріалів, м'яке освітлення, а також звуковий фон (музика або звуки природи). Окремі зони для масажних процедур, а також місце для переодягання мають бути зручними і приватними.

Приміщення медпункту має бути оформлено в стерильному стилі з акцентом на функціональність. Усі меблі повинні бути з легких для очищення матеріалів. Важливо забезпечити наявність необхідного медичного обладнання та матеріалів для надання першої допомоги.

Дизайн тренажерного залу повинен бути енергійним і мотивуючим. Використання світлих кольорів, великих дзеркал для відстеження техніки виконання вправ, а також наявність різноманітних тренажерів забезпечить комфорт для користувачів. Добре організований простір із зонуванням для кардіо та силових тренувань підвищить ефективність занять.

Дизайн сауни має бути розслаблюючим, із використанням натурального дерева та м'якого освітлення. Важливо забезпечити комфортні лавки для відпочинку, а також вентиляцію для створення оптимального мікроклімату.

Приміщення бібліотеки має бути спокійним і затишним, з м'яким освітленням та комфортними місцями для сидіння. Використання книжкових стелажів з натурального дерева та затишних диванів створить сприятливу атмосферу для читання та навчання.

Дизайн кінозалу повинен забезпечити максимальний комфорт для перегляду фільмів. Включення сучасного обладнання для показу, зручних крісел та системи звуку підвищить якість перегляду. Затишне освітлення та декор можуть створити атмосферу кінотеатру.

Ці пропозиції по дизайну враховують естетичні, функціональні та психологічні аспекти, що сприяють створенню комфортного та ефективного середовища для гостей і працівників.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Прогнозування попиту та ціноутворення є важливим етапом стратегічного планування готельного бізнесу. Глибоке розуміння факторів, які впливають на попит, та вивчення динаміки ціноутворення дозволяють готелю ефективно адаптуватися до змін на ринку та максимізувати прибутковість.

Орієнтований прогноз попиту також враховує загальні економічні та соціокультурні тенденції. Зростання економіки, підвищення рівня життя, розвиток технологій – усі ці чинники можуть впливати на попит на готельні послуги. Готель повинен аналізувати такі тенденції, щоб пристосовувати свою стратегію до змін у споживчому попиті [14].

Розрахунку пропускної спроможності готелю, на рік представлено у таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Люкс	3	6	366	2 196
Апартаменти	2	4	366	1 464
Напівлюкс	3	3	366	1 098
Номер I категорії	20	20	366	7 320
Номер I категорії	35	70	366	25 620
Номер I категорії для маломобільних груп населення	7	14	366	5 124
Всього	70	117	366	42 822

Ще однією важливою складовою є стратегії ціноутворення. Готель повинен уважно вивчати рівень цін конкурентів, аналізувати споживчі можливості та розробляти гнучку систему ціноутворення. Важливо уникати агресивного підвищення цін, яке може відлякувати клієнтів, а вибирати оптимальний баланс між якістю послуг та їх вартістю [16].

Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

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 номерів, тис. грн.
Люкс	2 196	0,7	1 537	2 300	3 535,100
Апартаменти	1 464	0,7	1 025	2 800	2 870,000
Напівлюкс	1 098	0,7	769	2 000	1 538,000
Номер І категорії	7 320	0,7	5 124	1 200	6 148, 800
Номер І категорії	25 620	0,7	17 934	1 600	28 694,400
Номер І категорії для маломобільних груп населення	5 124	0,7	3 587	1 300	4 663,100
Всього	42 822	-	29 975,4		47 449,400

У світлі постійних змін у суспільстві та бізнес-середовищі, прогнозування попиту та ціноутворення стає стратегічно важливою ділянкою управління готельним бізнесом. Глибокий аналіз ринкових умов та ефективне використання отриманих даних дозволяють готелю не лише адаптуватися до змін, але й активно визначати свою роль на ринку готельно-ресторанного сервісу [5].

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л./кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій шт./л./кг	Сума тис. грн.
1	2	3	4	5	6
Продукція власного виробництва					
Холодні страви і закуски	913	130	118,690	27 390	3560,700
Супи	609	90	54,810	18 270	1644,300
Другі гарячі страви	1 218	200	243,600	36 540	7308,000
Солодкі страви	3 045	100	304,500	91 350	9135,000
Гарячі напої	44	65	2,860	1 320	85,800
Холодні напої	218	55	11,990	6 540	359,700
Всього	-	-	736,450	-	22 093,500
Закупівельні товари					
Холодні напої	218	55	11,990	6 540	359,700
Хліб та хлібобулочні вироби	87	35	3,045	2 610	91,350

1	2	3	4	5	6
Борошняні та кондитерські вироби	435	60	26,100	13 050	783,000
Вино-горілчані вироби	87	140	12,180	2 610	365,400
Пиво	22	90	1,980	660	59,400
Всього	-	-	55,295	-	1 658,850
Разом	-	-	791,745	-	23 752,350

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на рік розраховуємо у таблиці 5.4.

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	22 093,500	265 122,000
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1 658,850	19 906,200
	424,800	5 097,600
Плановий роздрібний товарооборот	23 752,350	285 028,200

Завданням кожного готелю є максимальне задоволення різнобічних потреб клієнтів, тому важливим етапом проектування є визначення асортименту додаткових послуг структурних підрозділів готелю. Обсяги та асортимент додаткових послуг залежать від категорії готелю та мети подорожі відвідувачів. Дохід від надання додаткових послуг на рік подано у вигляді таблиці 5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Прокат гірськолижного та спортивного інвентарю	20	350	2562,000
Тренажерний зал	15	200	1098,000
Кінозал	10	150	549,000
Студія творчості	5	250	457,500
Масаж	10	500	1830,000
Сауна	15	600	3294,000
Ігрова кімната	20	150	1098,000
Разом	-	-	10888,500

Загальний дохід від операційної діяльності майбутнього готельного підприємства за один календарний рік розраховується відповідно до формули :

$$Д(В) = Д_{н.ф.} + Д_{з.р.г.} + Д_{ін.п.}$$

$$Д(В) = 47\,449,400 + 285\,028,200 + 10888,500 = 343\,366,100$$

5.2 Планування операційних активів засобу розміщення

Для забезпечення ефективної діяльності готельного підприємства важливим є формування відповідної матеріально-технічної бази. Основні засоби та інші необоротні матеріальні активи забезпечують функціонування основних та допоміжних підрозділів підприємства, створюючи належні умови для надання послуг гостям.

На баланс готельного підприємства основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю, яка визначається на основі фактичних витрат на їх придбання, транспортування, встановлення та введення в експлуатацію. На етапі підготовки до відкриття готельного підприємства здійснюється детальне обґрунтування обсягів і складу основних засобів та інших необоротних матеріальних активів. Нижче представлено узагальнені дані про склад і первісну вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів для майбутнього готельного підприємства (табл. 5.6).

Таблиця 5.6 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2024 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	ресторанно го господарст ва	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	200 937,500	70 587,500	25 470, 000	296 995,000
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	900,000	1200,000	200,000	2300,000
- Механічне обладнання	1140,000	1000,000	280,000	2420,000
- Теплове обладнання	1000,000	950,000	190,000	2140,000
- Торговельне обладнання	544,000	400,000	175,000	1119,000
- Вимірювальні прилади	250,000	160,000	99,000	509,000
Меблі, інше офісне обладнання	7000,000	2000,000	600,000	9600,000
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1700,000	300,000	180,000	2180,000
Транспортні засоби	3000,000	300,000	-	3300,000

Продовження табл.5.6				
Телефони	35,000	35,000	35,000	105,000
Разом	154 506,500	45 932,500	19 229, 000	219 668,000

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведено у таблиці 5.7 з використанням даних отриманих у таблиці 5.6.

Таблиця 5.7 - Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Терм ін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	Готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		Готелю	заклад у ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	200 937,500	70 587,500	25 470,000	20	10046,875	3529,375	1273,500	14 849,750
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	900,000	1200,000	200,000	5	180,000	240,000	40,000	460,000
- Механічне обладнання	1140,000	1000,000	280,000	5	228,000	200,000	56,000	484,000
- Теплове обладнання	1000,000	950,000	190,000	5	200,000	190,000	38,000	428,000
- Торговельне обладнання	544,000	400,000	175,000	5	108,800	80,000	35,000	223,800
- Вимірювальні прилади	250,000	160,000	99,000	2	125,000	80,000	49,500	254,500
Меблі, інше офісне обладнання	7000,000	2000,000	600,000	4	1750,000	500,000	150,000	2400,000
Транспортні засоби	3000,000	300,000	-	5	600,000	60,000	-	660,000
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1700,000	300,000	180,000	2	850,000	150,000	90,000	1090,000
Телефони	35,000	35,000	35,000	2	17,500	17,500	17,500	52,500
Разом за рік	-	-	-	-	-	-	-	20 902,550

5.3 Розробка плану з праці готелю

Залучення персоналу вимагає виваженого підходу, орієнтованого на відповідність кваліфікацій та особистісних якостей працівників з поставленими завданнями готелю. Ефективний відбір дозволяє створити команду, готову до викликів готельної галузі та задовольнити вимоги різноманітної клієнтської бази.

Управління персоналом включає в себе розробку чіткої організаційної структури, розподіл обов'язків та визначення системи мотивації. Застосування сучасних підходів до управління персоналом, таких як системи стимулювання, можливості професійного зростання та врахування індивідуальних потреб працівників, сприяє підвищенню продуктивності та задоволенню персоналу.

Штатний розпис засобу розміщення подано у вигляді табл. 5.8

Таблиця 5.8 Посадова структура штатного розпису готелю на 2024 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер служби ресторанного господарства	1
5	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
6	Головний інженер	1
7	Менеджер рекреаційної служби	1
8	Головний бухгалтер	1
9	Бухгалтер	2
10	Касир	2
11	Старший економіст	1
12	Маркетолог	1
13	Інженер з охорони праці	1
14	Кадровий менеджер	2
15	Інспектор з питань пожежної охорони	1
16	Завідувач складським господарством	1
17	Секретар	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		20
Виробничий (операційний) персонал		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2
2	Службовець з бронювання номерів	2
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	2
4	Покоївка	6
5	Кастелянша	1
6	Працівники охорони	4

1	2	3
7	Інженер з комп'ютерних систем	1
8	Адміністратор рекреаційної служби	1
9	Працівники кінозалу	2
10	Гід	2
11	Масажисти	2
12	Працівник басейну	2
13	Працівник сауни	2
14	Головний інструктор	1
15	Фітнес-тренери	2
16	Працівник читального залу	1
17	Медсестра	1
18	Викладачі в студії творчості	2
19	Аніматори	2
20	Завідувач виробництвом	1
21	Шеф-кухар	1
22	Су-шеф	1
23	Кухарі 3 розряду	2
24	Кухарі 4 розряду	2
25	Кухарі 5 розряду	2
26	Комірник	1
27	Вантажник	2
28	Гардеробник	1
29	Адміністратор залу	1
30	Офіціант	6
31	Бармен	2
Разом по виробничому (операційному) персоналу		60
Допоміжний персонал		
1	Носій багажу	2
2	Водій	1
3	Вантажник	2
4	Слюсарь-сантехнік	1
5	Електромонтер з експлуатації та ремонту електро-устаткування	1
6	Майстер з ремонту обладнання	1
7	Працівник з експлуатації компостмашини	1
8	Працівники пральної	2
9	Персонал для благоустрою території	2
10	Мийники посуду	3
11	Прибиральники	4
Разом по допоміжному персоналу		20
Всього		100

План з праці на підприємстві слід розробляти з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл. 5.9).

**Таблиця 5.9 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
готельного підприємства на плановий рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплата	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	50,000	50,000	-	-	50,000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	30,000	30,000	-	-	30,000
Менеджер служби управління номерним фондом	1	30,000	30,000	-	-	30,000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	30,000	30,000	-	-	30,000
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	27,000	27,000	-	-	27,000
Головний інженер	1	25,000	25,000	-	-	25,000
Менеджер рекреаційної служби	1	27,000	27,000	-	-	27,000
Головний бухгалтер	1	30,000	30,000	-	-	30,000
Бухгалтер	2	23,000	46,000	-	-	46,000
Касир	2	22,000	44,000	-	-	44,000
Старший економіст	1	23,000	23,000	-	-	23,000
Маркетолог	1	22,000	22,000	-	-	22,000
Інженер з охорони праці	1	21,000	21,000	-	-	21,000
Кадровий менеджер	2	23,000	46,000	-	-	46,000
Інспектор з питань пожежної охорони	1	21,000	21,000	-	-	21,000
Завідувач складським господарством	1	23,000	23,000	-	-	23,000
Секретар	1	20,000	20,000	-	-	20,000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	20	-	515,000	-	-	515,000
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2	21,000	42,000	-	-	42,000

Продовження табл.5.9						
Службовець з бронювання номерів	2	20,000	40,000	-	-	40,000
Адміністратор служби управління номерним фондом	2	20,000	40,000	-	-	40,000
Покоївка	6	14,000	84,000	-	-	84,000
Кастелянша	1	12,000	12,000	-	-	12,000
Працівники охорони	4	15,000	60,000	-	-	60,000
Інженер з комп'ютерних систем	1	13,000	13,000	-	-	13,000
Адміністратор рекреаційної служби	1	25,000	25,000	-	-	25,000
Працівники кінозалу	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Гід	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Масажисти	2	18,000	36,000	-	-	36,000
Працівник басейну	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Працівник сауни	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Головний інструктор	1	18,000	18,000	-	-	18,000
Фітнес-тренери	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Працівник читального залу	1	13,000	13,000	-	-	13,000
Медсестра	1	14,000	14,000	-	-	14,000
Викладачі в студії творчості	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Аніматори	2	15,000	30,000	-	-	30,000
Завідувач виробництвом	1	19,000	19,000	-	-	19,000
Шеф-кухар	1	28,000	28,000	-	-	28,000
Су-шеф	1	24,000	24,000	-	-	24,000
Кухарі 3 розряду	2	20,000	40,000	-	-	40,000
Кухарі 4 розряду	2	22,000	44,000	-	-	44,000
Кухарі 5 розряду	2	23,000	46,000	-	-	46,000
Комірник	1	19,000	19,000	-	-	19,000
Вантажник	2	13,000	26,000	-	-	26,000
Гардеробник	1	12,000	12,000	-	-	12,000
Адміністратор залу	1	23,000	23,000	-	-	23,000
Офіціант	6	15,000	90,000	-	-	90,000
Бармен	2	18,000	36,000	-	-	36,000
Разом виробничий персонал	60	-	1014,000	-	-	1014,000

Допоміжний персонал						
Носій багажу	2	11,000	22,000	-	-	22,000
Водій	1	10,000	10,000	-	-	10,000
Вантажник	2	11,000	22,000	-	-	22,000
Слюсарь-сантехнік	1	9,000	9,000	-	-	9,000
Електромонтер	1	9,000	9,000	-	-	9,000
Майстер з ремонту обладнання	1	9,000	9,000	-	-	9,000
Працівник з експлуатації компостмашини	1	13,000	13,000	-	-	13,000
Працівники пральної	2	12,000	24,000	-	-	24,000
Персонал для благоустрою території	2	11,000	22,000	-	-	22,000
Мийники посуду	3	10,000	30,000	-	-	30,000
Прибиральники	4	12,000	48,000	-	-	48,000
Разом допоміжний персонал	20	-	209,000	-	-	209,000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	100	-	1738,000	-	-	1738,000
Разом річний фонд основної заробітної плати	100	-	20856,000	-	-	20856,000

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Плановий преміальний фонд готельного підприємства наведено у вигляді табл. 5.10.

Таблиця 5.10 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	$515,000 \times 12 = 6180,000$	20	1236,000
Виробничий (операційний) персонал	$1014,000 \times 12 = 12168,000$	10	1216,800
Допоміжний персонал	$209,000 \times 12 = 2508,000$	5	125,400
Разом	20 856,000	-	2578,200

Кінцевим етапом виконання цього підрозділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл. 5.11).

Таблиця 5.11 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	100	100
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	20	20
Виробничий (операційний) персонал	осіб	60	60
Допоміжний персонал	осіб	20	20
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1738,000	20856,000
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	515,000	6180,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1014,000	12168,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	209,000	2508,000
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	214,850	2578,200
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	103,000	1236,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	101,400	1216,800
Допоміжний персонал	тис. грн.	10,450	125,400
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1952,850	23434,2
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	618,000	7416
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1115,400	13384,8
Допоміжний персонал	тис. грн.	219,450	2633,400
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	19,529	234,342
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	30,900	370,800
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	18,590	223,08
Допоміжний персонал	тис. грн.	10,972	131,664

5.4. Планування поточних витрат готельного підприємства

Ефективне управління витратами готелю є стратегічно важливим завданням, спрямованим на досягнення стабільності та конкурентоспроможності на ринку готельних послуг. Комбінація ретельного бюджетування, постійного аналізу бізнес-процесів, співпраці з постачальниками та використання сучасних технологій дозволяє готелю оптимізувати витрати, забезпечуючи при цьому високу якість обслуговування для гостей.

Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закуплених товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закуплених товарів закладу

ресторанного господарства наведено в таблиці 5.12

Таблиця 5.12 - Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	2	3	4	5
Продукція власного виробництва				
Холодні страви і закуски	3560,700	80	0,8	1978,167
Супи	1644,300	60	0,6	1027,688
Другі гарячі страви	7308,000	100	1	3654
Солодкі страви	9135,000	70	0,7	5373,529
Гарячі напої	85,800	80	0,8	47,666
Холодні напої	359,700	70	0,7	211,588
Всього	22 093,500	-	-	12292,638
Закупівельні товари				
Холодні напої	359,700	70	0,7	211,588
Хліб та хлібобулочні вироби	91,350	40	0,4	65,250
Борошняні кондитерські вироби	783,000	50	0,4	522
Вино-горілчані вироби	365,400	60	0,6	228,375
Пиво	59,400	70	0,7	34,941
Всього	1658,850	-	-	1062,154
Разом за рік	23 698,350	-	-	12 745,848

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведено в таблиці 3.16.

Таблиця 5.13 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	74 374,86	4,32	321,29
Опалення, Г/ккал	1219,06	1654,41	20,2
Вода, м ³ в тому числі:	10 031,65		
гаряча, м ³	6 204,58	97,89	607,36
холодна, м ³	3827,07	22,31	853,81
Разом	-	-	1 802,66

Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів. До швидко зношувальних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі таблиці 5.14.

Таблиця 5.14 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	1200	24,000
Виробничий (операційний) персонал	60	2	1500	180,000
Допоміжний персонал	20	2	800	32,000
Всього	100	-	-	236,000

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у таблиці 5.15

Таблиця 5.15 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2024 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	105	3	315	470	148,050
Столові прибори	105	3	315	420	132,300
Скляний посуд	105	3	315	590	185,850
Столова білизна	105	2	210	590	123,900
Кухонний посуд	105	2	210	500	105,000
Господарський інвентар	105	2	210	300	63,000
Канцелярське приладдя	105	1	105	290	30,450
Всього	105	-	-	-	788,550

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	12 745,848
Витрати на оплату праці	23434,2
Єдиний соціальний внесок	5155,52
Амортизаційні відрахування	20 902,550
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1 802,66
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1024,55
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	178,000
Витрати на охорону	103,100
Інші поточні витрати	257 000,000
Разом	322 346,428

Розрахунок єдиного соціального внеску, якій становить 22% від витрат на оплату праці :

Єдиний соціальний внесок = 23434,2 тис. грн. $\times$ 0.22 = 5155,52 тис. грн.

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

- ✓ обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів, з 1 січня 2024 року становить близько 2500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні). $4 \times 2500 = 10,000$ тис. грн.
- ✓ збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2025 р. становить 8000 – $20 \text{ місць} \times 8000 \times 0,00075 = 120,000$ тис. грн.
- ✓ плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = $6 \times 8000 = 48,000$ тис. грн.

Загальні податки – 178,0 тис. грн.

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства = $343\,366,100 \times 0,03\% = 103,100$ тис. грн.

Інші поточні витрати – 160,000 тис. грн:

- витрати на рекламу – 80 000,000 тис. грн.;
- маркетингові дослідження – 80 000,000 тис. грн.;
- закупівля та обслуговування коспортмашини – 160 000,000 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Оцінка інвестицій в операційний продукт готелю є важливим етапом стратегічного планування та розвитку бізнесу. Перед початком будь-якого проекту готелю важливо ретельно розглянути інвестиційні можливості, витрати та ризики для максимізації прибутковості та забезпечення стабільного фінансового результату.

Однією з ключових складових оцінки інвестицій є розгляд витрат на основні та оборотні активи, які необхідні для реалізації оперативного продукту готелю. Це може включати в себе будівництво чи реконструкцію готельних приміщень, придбання необхідного обладнання, меблів та інших матеріальних активів. Ретельний розрахунок цих витрат дозволяє точно визначити обсяг інвестицій та їх вплив на загальні фінансові показники проекту.

Оцінка інвестицій також передбачає розгляд потенційних прибутків та доходів, які можуть бути здобуті з операційного продукту готелю. Врахування ринкових тенденцій, попиту на готельні послуги, стратегій ціноутворення та інших факторів дозволяє визначити потенційні доходи та їхню структуру.

У сучасних умовах інвестиції в інноваційні технології та зелені ініціативи можуть відігравати ключову роль у стратегії готельного бізнесу. Зелені технології, такі як використання відновлюваних джерел енергії, системи енергоефективності та інші, можуть призвести до зменшення експлуатаційних витрат та покращення екологічного впливу готелю, що, в свою чергу, може привести до залучення нових клієнтів та позитивного сприйняття бренду.

Узагальнюючи, оцінка економічної ефективності є складним та комплексним процесом, що включає в себе розгляд різних показників, аналіз

ризиків та визначення стратегій для максимізації прибутку та стійкості фінансового успіху готелю.

Таблиця 5.17 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

Показник	Значення, тис. грн.
Операційні доходи готелю, тис. грн.	343 366,100
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	9
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	30 902,95

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.18

Таблиця 5.18 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2024 рік
2024 рік

№	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	343 366,100
2	Поточні витрати, тис. грн.	322 346,428
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	21 019,672
4	Податок на прибуток, тис. грн.	3 783,540
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	17 236,132
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,1
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	30 902,95
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	17 236,132
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	12,7

$$\text{Термін окупності} = 219\,668,000 / 17\,236,132 = \mathbf{12,7 \text{ років}}$$

Якщо термін окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) становить 9-15 років, це свідчить про те, що в розробленому проекті готелю враховано збалансовані доходи, а також капітальні та поточні витрати. Вартість послуг відповідає їхній якості, що забезпечує стабільний розвиток на ринку готельних послуг. Показники рентабельності та термін окупності проекту відповідають середньому рівню по Україні та Європі. Цей проект створює умови для формування конкурентоспроможного підприємства і готовий до реалізації.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У даному дослідженні здійснено комплексний аналіз впровадження вибраних інноваційних технологій у сфері гостинності, як на глобальному рівні, так і в Україні. Визначено, що інновації в цій сфері не лише сприяють підвищенню якості обслуговування, але й виступають важливим фактором конкурентоспроможності закладів розміщення. Дослідження виявило ряд суттєвих відмінностей та подібностей у застосуванні новітніх технологій, що зумовлено специфікою ринку, культурними особливостями та рівнем розвитку інфраструктури в різних країнах.

Зокрема, в Україні, попри певні труднощі, зумовлені економічними і політичними чинниками, спостерігається позитивна динаміка впровадження інновацій. Вітчизняні готелі починають активно адаптувати новітні розробки, орієнтуючись на міжнародний досвід, що відкриває нові можливості для покращення якості послуг та залучення іноземних туристів. Порівняльний аналіз продемонстрував, що в Україні є значний потенціал для розвитку інновацій, який потребує активного залучення інвестицій та реалізації програм підготовки кадрів.

Таким чином, інноваційні впровадження у сфері гостинності представляють собою важливий інструмент для підвищення якості обслуговування та зростання конкурентоспроможності. Необхідність їх впровадження обґрунтована не лише економічними показниками, але й зростаючими вимогами споживачів до якості послуг. Важливим є також усвідомлення того, що успішна реалізація інновацій передбачає не лише технічні зміни, але й трансформацію культури обслуговування, що вимагає комплексного підходу до навчання персоналу та організації роботи.

Однією з ключових пропозицій, розглянутих у роботі, є впровадження компостних машин у готелях. Цей інноваційний підхід дозволяє не лише зменшити обсяги органічних відходів, але й перетворити їх на корисний ресурс — компост, який може бути використаний для озеленення території закладу або реалізації на місцевих ринках. Використання компостних машин у готельному бізнесі не лише зменшує негативний вплив на навколишнє середовище, але й

демонструє свідомий підхід до утилізації відходів, що позитивно сприймається споживачами. Такі ініціативи формують імідж закладів як екологічно відповідальних підприємств, здатних задовольнити потреби сучасних туристів, які все більше надають перевагу сталому туризму.

Крім того, у роботі розглядається впровадження їстівного посуду, що також є важливим аспектом екологічних інновацій у готельному бізнесі. Вироблений з натуральних, біорозкладних інгредієнтів, такий посуд дозволяє суттєво зменшити кількість пластикових відходів, які є серйозною проблемою для довкілля. Використання їстівного посуду в ресторанах і кафе, що входять до складу готелів, не лише підвищує екологічну свідомість гостей, але й пропонує новий гастрономічний досвід. Це створює позитивний емоційний зв'язок між споживачами та закладом, що може сприяти формуванню лояльності та залученню нових клієнтів.

Запровадження цих екологічних інновацій не лише відповідає глобальним трендам у сфері сталого розвитку, але й сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів розміщення. Екологічно свідомі споживачі все більше шукають можливості підтримувати бізнеси, які діють відповідально щодо навколишнього середовища. Таким чином, готелі, які інтегрують компостні машини та їстівний посуд у свої операційні процеси, мають значні шанси не лише на успіх у бізнесі, але й на позитивний вплив на довкілля.

У підсумку, екологічні інновації, зокрема компостні машини та їстівний посуд, представляють собою ключові елементи стратегії сталого розвитку у проєктованому готелі. Їх впровадження в українських готелях може стати потужним стимулом для поліпшення екологічної ситуації, а також забезпечити закладам розміщення конкурентні переваги на міжнародному ринку. Окрім цього, такі інновації підкреслюють важливість інтеграції екологічних принципів у бізнес-моделі, що може суттєво покращити як якість обслуговування, так і імідж підприємств. Таким чином, подальші дослідження в цій галузі мають величезний потенціал для формування нових практик, які відповідають вимогам часу та потребам суспільства.

У результаті проведеного дослідження було сформовано всебічне уявлення про розвиток нового готельного підприємства в обраному регіоні. Розділ, присвячений маркетинговим дослідженням, дав змогу з'ясувати ключові особливості регіону, в якому планується розміщення підприємства. Аналізи, що охоплювали географічні, соціально-економічні та культурні аспекти, підтвердили доцільність вибору місця для будівництва. Зокрема, регіон має розвинену інфраструктуру, високий туристичний потенціал та активну бізнесову середу, що сприяє розвитку готельного бізнесу.

Дослідження ринку готельних послуг виявило наявність як конкурентів, так і ніш для впровадження нових концепцій обслуговування. Визначено, що споживчий попит орієнтований на якісні послуги, комфорт і унікальний досвід перебування. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення стало важливим кроком для формування стратегічних цілей підприємства. Пропозиції, що охоплюють як традиційні, так і інноваційні елементи обслуговування, сприятимуть створенню конкурентоспроможного продукту. Особливу увагу було приділено організації сервісно-виробничого процесу, моделюванню якого забезпечить оптимізацію ресурсів та підвищення ефективності управлінських рішень.

Організаційно-технологічний розділ дослідження охопив характеристики приміщень, які становитимуть основу готельного підприємства. Приймально-вестибюльна група приміщень, житлова група, а також заклади ресторанного господарства отримали детальний аналіз. Описані характеристики процесів харчування й обслуговування вказують на високі стандарти, які будуть впроваджені в рамках підприємства. Розробка виробничої програми та технологічних процесів підготовки кулінарної продукції враховує сучасні тренди в гастрономії, а також потреби споживачів.

Важливою частиною дослідження стала характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвільного призначення, що забезпечують різноманітність послуг, які надаватимуться відвідувачам. Інтеграція цих послуг в загальний спектр пропозицій готелю підкреслює орієнтацію на

здоровий спосіб життя та культурний розвиток клієнтів. Організація службово-побутових та господарських приміщень також була ретельно опрацьована, що забезпечить комфортні умови для роботи персоналу.

Завдяки аналізу інженерно-технічних аспектів, визначено оптимальні рішення для розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі. Включення характеристик інженерних систем забезпечить надійність і безперебійну роботу всіх процесів, що є важливим для якісного обслуговування споживачів. Дизайн готелю розроблено з урахуванням сучасних тенденцій у будівництві та архітектурі, що підкреслює інноваційний підхід до створення комфортного простору.

Останній розділ, що стосується економічного обґрунтування, надає детальний аналіз потенційних доходів, витрат і прибутку підприємства. Важливість фінансового планування у забезпеченні стабільності та розвитку готелю підкреслює необхідність обґрунтованого підходу до розподілу ресурсів та інвестування в інфраструктуру. Термін окупності капітальних вкладень становить 12,7 років, тому у проекті готелю закладено зважені доходи, капітальні та поточні витрати. Ціна послуги відповідає їх якості, що дозволяє успішно розвиватися на ринку готельних послуг.

Отже, проведене дослідження свідчить про можливість успішної реалізації проекту готельного підприємства в обраному регіоні. Всі етапи, від маркетингових досліджень до економічного обґрунтування, підкріплюють концепцію створення готелю, що відповідає сучасним вимогам споживачів та забезпечує конкурентоспроможність на ринку. Реалізація цих пропозицій не лише сприятиме підвищенню якості обслуговування, але й зробить вагомий внесок у розвиток туристичної інфраструктури регіону, що в свою чергу може привести до зростання економіки та підвищення рівня життя населення. У подальшому, результати даного дослідження можуть слугувати основою для реалізації нових ідей та проектів у сфері гостинності, що відображатиме тенденції розвитку ринку та потреби сучасного споживача.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ

1. Паньків Н., Бик В., Екологізація готельно-ресторанної сфери в контексті сталого розвитку в Україні. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2023 №2 С.146-156
2. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності: навчальний посібник. – Чернівці: Книги-XXI, 2020.
3. Писаревський, І.М. та Оболенцева, Л.В. та Угоднікова, О.І. (2021) *Управління сталим розвитком в туризмі: навч. посібник*. Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова
4. Абрамова А.Г. Екологізація готельних підприємств як перспективний спосіб підвищення їх конкурентоспроможності.
5. Масловська Л. П. Інноваційні технології в сфері туризму та готельного бізнесу. – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2021.
6. Семенов В.Ф. Екологічний менеджмент. К.: Лібра, 2012. 407с.
7. Екологічні готелі і мотелі, 2013 р. URL: <https://www.rav.com.ua/ua/news/otrasl/5069/>
8. Карасьова О.М. Деякі рекомендації щодо вибору матеріалів для будівництва еко-готелю. 2007. Вип. 9/10 : С. 195–198.
9. Кравченко А.І., Басюк Д.І. Особливості організації обслуговування в еко-готелях. Національний університет харчових технологій. К., 2017
10. Еко-готелі URL: <https://www.cvent.com/en/blog/hospitality/eco-friendly-hotelideas>
11. Інноваційні технології в туризмі. URL: <https://blog.manetmobilecom/2019/09/20/innovative-technologies-helping-hotels-get-more-eco-friendly>
12. Кравець С., Камінська О., Оліферчук О. Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства). Навчальний посібник. URL: <https://lib.iitta.gov.ua/106799/1/Organizacia%20i%20tehnika%20obslugovuvannia>

13. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-192#google_vignette
14. ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація». URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-1059>
15. ДБН В.2.2-16:2019 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади». URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-9>
16. Готельна справа : Навчальний посібник. К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. 300 с
17. Агафонова Л., Агафонова О. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. К.: Знання України, 2002.- 351с.
18. Архіпов В. Організація ресторанного господарства/ URL: https://tourlib.net/books_ukr/arhipov3.htm
19. Завадинська О., Литвиненко Т. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 200 с
20. Литвиненко І. С. Екологічне управління відходами в готельному бізнесі. – К.: Вид. "Екологія", 2019.
21. Компостер Ridan Pro 200 URL: <https://www.quickcrop.ie/products/ridan-pro-200-composter.html?>
22. Пуцентейло П. Економіка і організація туристично-готельного підприємства Навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2007. 344 с.
23. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта Львів: Афіна, 2005. 336с.
24. Офіційний сайт Biotalp URL: <https://biotalp.com/>
25. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
26. Visit Ukraine. Блог про візит у смт. Славське https://visitukraine.today/uk?srsId=AfmBOoo0oCoJ_sICCrSEAmDDM-Su2u6bd4xXrQhNiZGFC4_7ss87Q6cC

27. Славське – гірськолижний курорт <http://zymaghory.com/tourism/slavske/ukr>
28. М. Пістунов. **Основи моделювання бізнес-процесів** [Електронний ресурс] : навчальний посібник / І. М. Пістунов. – Дніпро : Дніпровська політехніка. – Режим доступу: <https://ir.nmu.org.ua/handle/123456789/160882>.
29. 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. Т.А. Сильчук О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2022

ДОДАТКИ

Додаток А

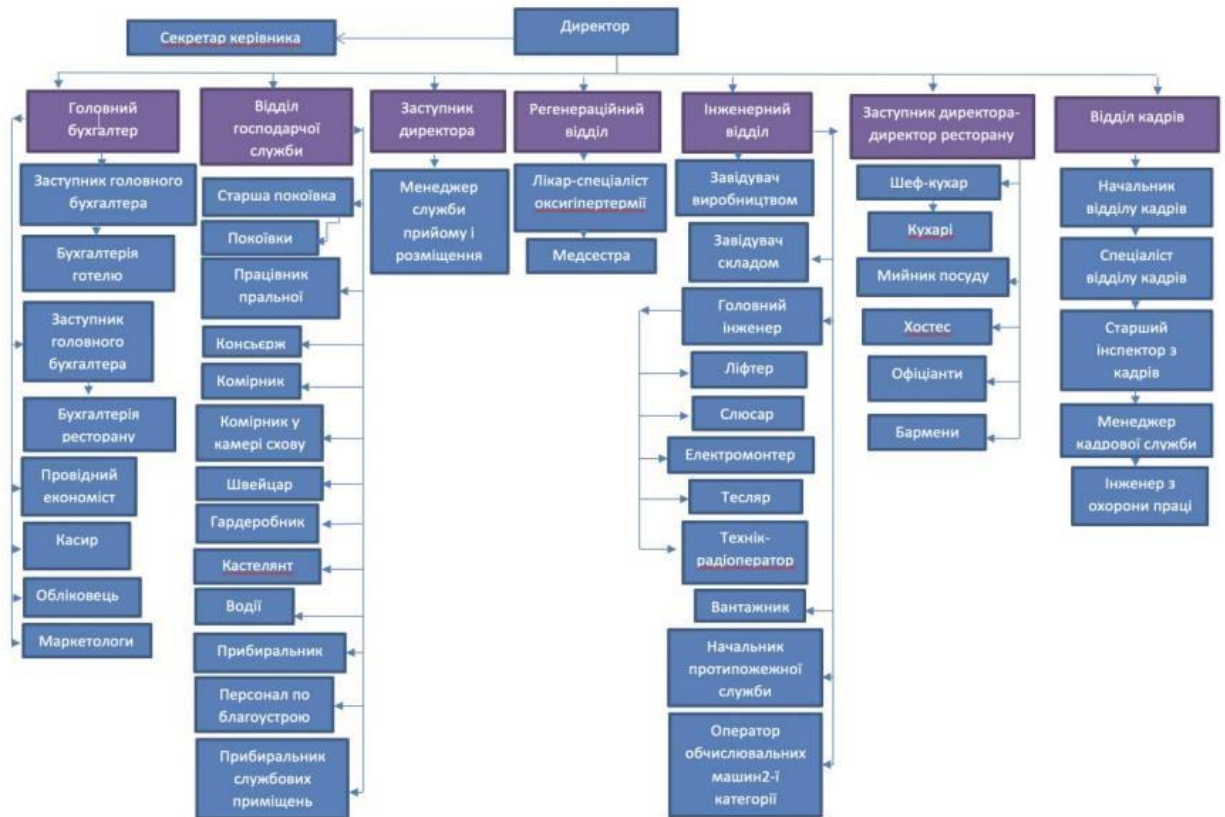
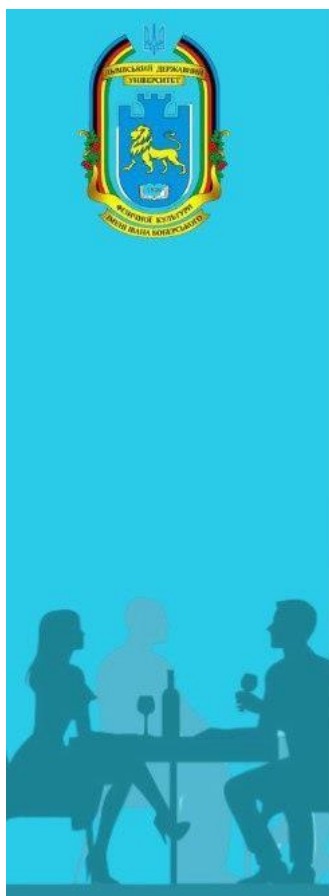


Рис. 1 Лінійно-функціональна організаційна структура проєктованого готелю



ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ
КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



СЕРТИФІКАТ

Цим засвідчується що

Вероніка Твердохліб

взяла участь у
V Міжнародній науково-практичній конференції
**«Сучасні тенденції розвитку
індустрії гостинності»**

24-25 жовтня 2024 року

8 академічних годин
0,27 кредитів ECTS

Ректор



Ярослав Свищ





Роман Бериславський, Валентина Бурак СПЕЦИФІКА ПРОСУВАННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ НА ЛОКАЛЬНИХ РИНКАХ	61
Галина Говда, Марія Паска СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КАВ'ЯРЕНЬ В УКРАЇНІ	64
Вероніка Твердохліб, Анна Грицина, Лариса Шаран ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ ЕКО-ТЕХНОЛОГІЙ У ЗАСОБАХ РОЗМІЩЕННЯ	67
Лілія Іванова, Ольга Вовчанська ВПЛИВ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ НА СТРАТЕГІЇ МАРКЕТИНГОВОГО МЕНЕДЖМЕНТУ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	70
Анна Буніч, Валентина Бурак ОРГАНІЗАЦІЯ ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	74
Уляна Гузар, Анастасія Демчук СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ	78
Ольга Долубовська СОЦІАЛЬНЕ СЕРЕДОВИЩЕ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ: ПОТОЧНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ	80
Уляна Гузар, Лілія Підкіпняк, Роман Клюс ГОСТИННІСТЬ ЯК КЛЮЧОВИЙ ФАКТОР УСПІХУ У ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	83
Іван Коркуна, Степан Мацюк ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ	85
Юлія Кулеш, Валентина Бурак ДОСЛІДЖЕННЯ ЗАДОВОЛЕНOSTІ КЛІЄНТІВ ТА ТЕСТУВАННЯ ПОТЕНЦІЙНИХ НОВОВВЕДЕНЬ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	88
Володимир Хуло ВИКОРИСТАННЯ МІЖНАРОДНОГО ДОСВІДУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ	91
Юлія Литвиненко, Валентина Бурак РОЗРОБКА СИСТЕМИ ЗАХОДІВ ЩОДО ВДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ БАНКЕТНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ У РЕСТОРАНІ	94
Олег Калиник, Марія Паска, Наталія Петришин АДАПТАЦІЯ КОНЦЕПЦІЇ 5S ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ RIBS HOUSE	97
Артем Коваленко, Девід Хачатрян, Людмила Малюта ФІНАНСОВЕ ПЛАНУВАННЯ ТА БЮДЖЕТУВАННЯ ЯК КЛЮЧОВІ ФУНКЦІЇ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДОВГОСТРОКОВОГО УСПІХУ РЕСТОРАНУ	99

Вероніка Твердохліб,
здобувачка ОС Магістр
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Анна Грицина,
здобувачка ОС Бакалавр
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Лариса Шаран,
канд. техн. наук, доцент
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ ЕКО-ТЕХНОЛОГІЙ У ЗАСОБАХ РОЗМІЩЕННЯ

Вступ. Збереження довкілля є однією з передумов діяльності всіх видів бізнесу. Питання екологізації підприємств гостинності, на сьогодні, є дуже важливим, оскільки гостро стоїть проблема з мінімізації шкідливого впливу закладів готельно-ресторанного господарства на довкілля, зокрема збереження природних ресурсів, заощадження електроенергії та водопостачання, сортування сміття, зменшення харчових відходів і т.п. Впровадження всіх цих екологічних заходів або хоча б одного з них в готелі сприятиме збереженню довкілля [1, 2].

Мета. Проаналізувати сучасні екологічні практики зменшення шкідливого впливу на підприємствах гостинності, оцінити їхній вплив на збереження ресурсів, зниження викидів парникових газів та екологічну відповідальність підприємств гостинності. Обрати найбільш прогресивні новітні еко-технології та впровадити в туристичний готель. *Об'єкт дослідження* – новітні технології зменшення харчових відходів. *Предмет дослідження* – туристичний готель з новітніми еко-технологіями.

Результати. Підприємства гостинності не залежно від регіону розташування, типу та категорійності щороку утворюють внаслідок своєї діяльності значні обсяги відходів, обсяги яких не можна зменшити лише екологічним шляхом. Відповідно потребується

67

вдосконалення способів їх зменшення. Зменшення кількості харчових відходів не лише знижує витрати на їх утилізацію, але й сприяє зменшенню викидів метану, який є одним із найпотужніших парникових газів.

На сьогодні існує багато сучасних підходів до зменшення відходів у готелях,

які допомагають ефективно знижувати їх обсяг і мінімізувати шкідливий вплив на довкілля, зокрема:

- ✓ Планування харчування та оптимізація меню;
- ✓ Система управління запасами;
- ✓ Використання залишків готових напівфабрикатів або страв;
- ✓ Компостування органічних відходів;
- ✓ Використання істівного посуду та пакування;
- ✓ Використання технологій для відстеження відходів.

Ці підходи дозволяють готелям не лише знижувати об'єми харчових відходів, але й одночасно впливати на збереження навколишнього середовища та підтримувати принципи сталого розвитку сфери гостинності [1].

На нашу думку, компостування харчових відходів є одним із найбільш дієвим і екологічним способом зменшення впливу готелів на довкілля. Відповідно цей спосіб екологізації ми пропонуємо використовувати саме у нашому готелі, який буде розташований у с. Славське Львівської області. Впровадження цієї новітньої еко-технології в умовах підприємства гостинності надає ряд переваг:

- мінімізація утворення одного із найшкідливіших парникових газів, метану;
- зменшення обсягів харчових відходів на звалищах та скорочення площ полігонів;
- утворення органічного добрива, яке можна використовувати для озеленення територій, власних садів готелів або передавати для потреб місцевих фермерських господарств;
- покращення якості ґрунту, за рахунок збагачення його корисними мікроелементами, що підтримує стійкі природні екосистеми;

68

- підвищення репутації як екологічно відповідального підприємства гостинності.

Для впровадження новітньої еко-технології в туристичному готелі пропонуємо наступний алгоритм: проведення аудиту харчових відходів у закладі; підбір за технічними характеристиками компостувальної машини або укладання договору з місцевими компостувальними підприємствами; класифікація відходів за ступенем придатності для компостування; обрання місця на території готелю для компост-машини; забезпечення виробничих зон та зони для обслуговування споживачів закладу спеціальними станціями для сортування сміття; проведення тематичних тренінгів для працівників та розповсюдження типової інформації серед гостей закладу; розроблення системи внутрішнього збору органічних відходів із чіткими вказівками щодо їхньої оброблення.

Висновок. Отже, на нашу думку, впровадження однієї із перспективних еко-технологій для зменшення харчових відходів, зокрема використання компостувальної машини в проєктованому туристичному підприємстві гостинності позитивно вплине на екологічну відповідальність засобу розміщення, зокрема на збереження ресурсів, зниження обсягів викидів парникових газів і поліпшення екологічного стану регіону. Окрім цього, це буде прогресивним кроком підвищення своєї впізнаваності серед еко-орієнтованих споживачів.

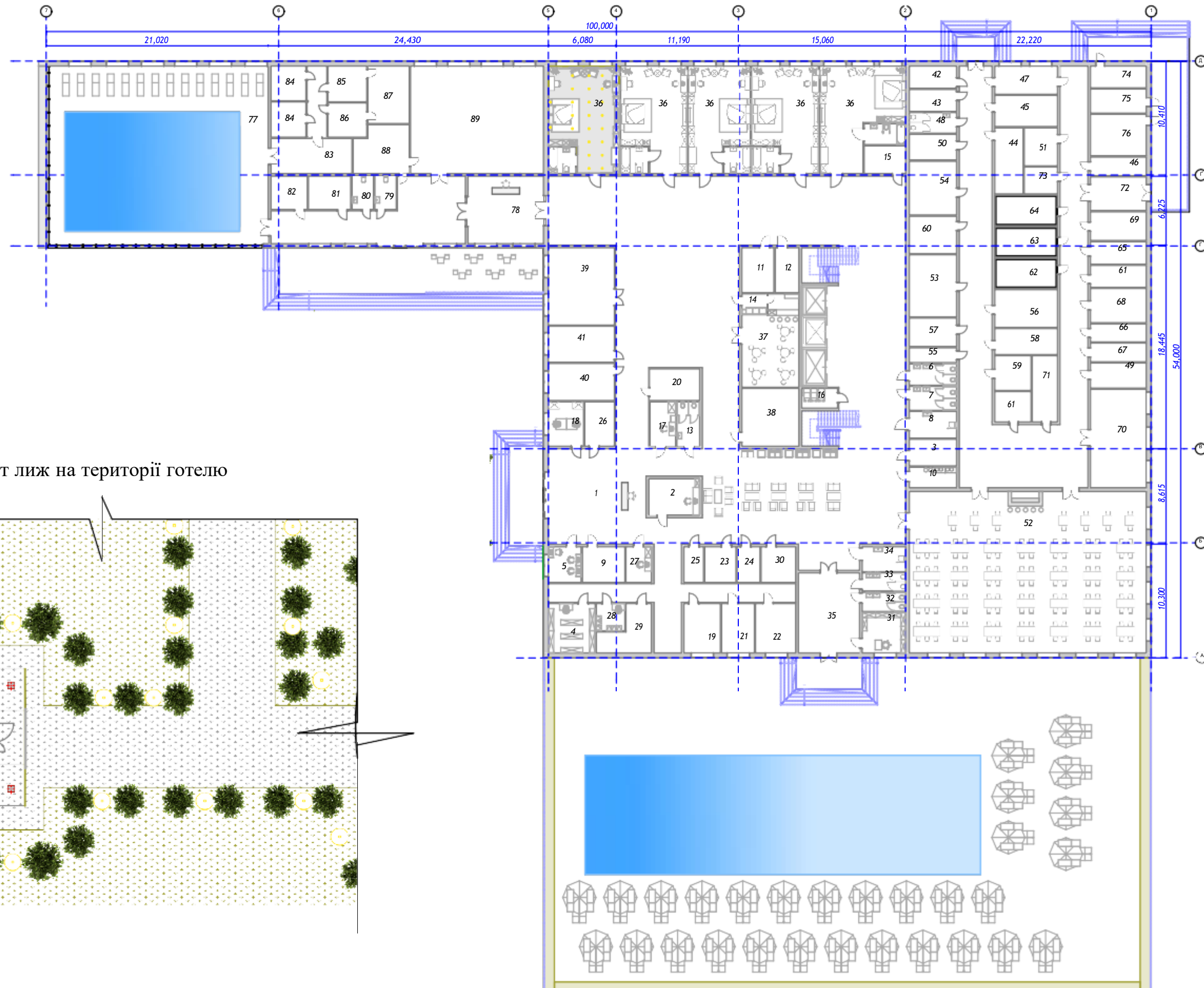
Ключові слова: новітні еко-технології, харчові відходи, компостувальна машина, туристичний готель.

Список використаних джерел:

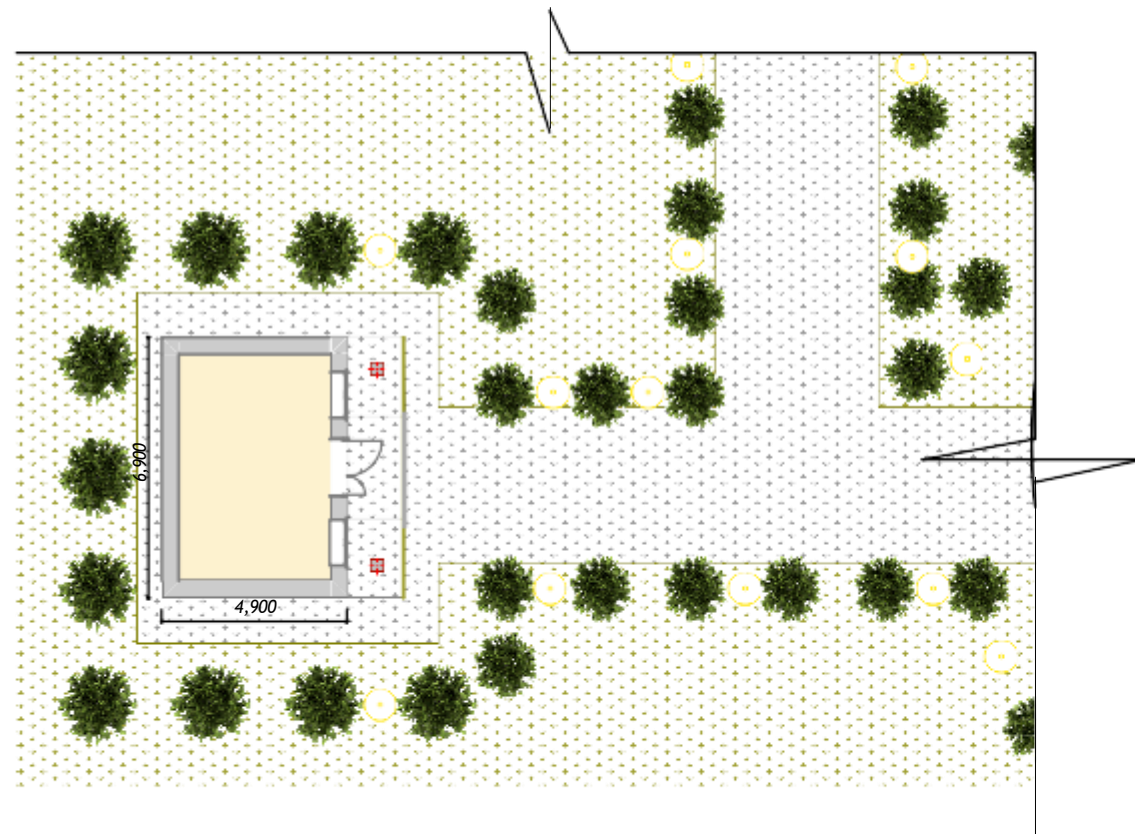
1. Ecologization of hotel and restaurant business enterprises: global and domestic experience // A. Kovtun, L. Sharan, O. Pushka, A. Sharan, N. Bondar. *ScientificWorldJournal*. 2024. № 25. P. 133–142.
2. Паньків Н., Бик В. Екологізація готельно-ресторанної сфери в контексті сталого розвитку туризму в Україні. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2023. № 2. С. 146–156.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці $\pm 0,000$

Аркуш 1



Прокат лиж на території готелю



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1А

№	Назва	Площа, м²
1	Вестибаль	196,6
2	Біро прийому і реєстрації	19,9
3	Службовий санітарно-технічний блок	13,7
4	Камера схову	24,6
5	Приміщення охорони	6,4
6	Жіночий санвузол	5,0
7	Чоловічий санвузол	5,0
8	Санвузол для маломобільних груп населення	8,0
9	Кімната чергового персоналу	12
10	Камера придаткового інвентарю	4,8
11	Білезняна	12,0
12	Кухня вибачкових засобів	3,0
13	Санвузол для персоналу	8,0
14	Відсобня	5,0
15	Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення	6,6
16	Приміщення для багажних візків	6,0
17	Кансьєрж-сервіс	8,0
18	Кімната чергового адміністратора	11,0
19	Кабінет генерального директора	15,0
20	Екскурсійне біро	10,0
21	Кабінет головного інженера	9,0
22	Приміщення інженерно-технічного персоналу	10,0
23	Приміщення для бухгалтерії	15,0
24	Кабінет головного бухгалтера	6,0
25	Капа	8,0
26	Приміщення зідв та перекладачів	11,0
27	Швейцарська зона	8,0
28	Гейф	6,0
29	Безпечний вестибаль	15,0
30	Медпункт	10,0
31	Гардероб	15,0
32	Жіночий санвузол	5,0
33	Чоловічий санвузол	5,0
34	Санвузол для маломобільних груп	8,0
35	Вестибаль	40,0
36	Номери для маломобільних груп населення	55,5
37	Лоббі-бар	44,0
38	Дитяча кімната	27,0
39	Кінозала	62,0
40	Студія творчості	26,0
41	Читальний зал	11,0

№	Назва	Площа, м²
42	Гардероб чоловічий	12,0
43	Гардероб жіночий	12,0
44	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12,0
45	Приміщення завідувача виробництва	15,0
46	Приміщення конірного	12,0
47	Кімната для персоналу	12,0
48	Індивідуал для персоналу	8,0
49	Приміщення офіційний та барменів	12,0
50	Душова	15,0
51	Білезняна	9,0
52	Відбня зал з баром	110,0
53	Гардероб чех	10,0
54	Холодний чех	24,0
55	Приміщення для різання хліба	6,0
56	Кондитерський чех	20,0
57	М'ясо-рибний чех	12,0
58	Овочевий чех	10,0
59	Мийна посудного посуду	15,0
60	Мийна кухонного посуду	15,0
61	Сорбція	12,0
62	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних продуктів	15,0
63	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних продуктів	15,0
64	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелених, картоплі	15,0
65	Кухня сухих продуктів	16,0
66	Кухня мийної тари та інвентарю	8,0
67	Кухня придаткового інвентарю	8,0
68	Кухня варочних виробів	20,0
69	Кухня відмивки кухонного	15,0
70	Ізольован для персоналу	10,0
71	Роздягальня	12,0
72	Зубодобувальня	16,0
73	Машини відбілювання	6,0
74	Електрошмивка	12,0
75	Виробничий виробник	12,0
76	Виробничий виробник	24,0
77	Кригін бігівня	114,5
78	Вестибаль	42,0
79	Жіночий санвузол	5,0
80	Чоловічий санвузол	5,0
81	Кімната інструкторів	15,0
82	Медпункт	10,0
83	Кімната для відпочинку	16,0
84	Машинний мийник	13,0
85	Жіноча роздягальня з душем	16,0
86	Чоловіча роздягальня з душем	16,0
87	Сучна	24,0
88	Роздягальня з душем	18,0
89	Тренажерна зала	110,0

Необхідне устаткування				Площа
наименование	марка	количество и размер, мм	объем, м³	
Вестибаль				
Диван	Асма	6	770х1300х770	6,0
Крісло для відпочинку	Асма	10	600х600х770	4,22
Художній стіл	Альба	5	700х700х340	2,45
Гардероб	Діамант	10	-	1,4
Біро прийому і реєстрації				
Стіл для реєстрації	Сейф	1	2000х940х100	3,41
Стілець	Ісо	2	200х1200х100	0,56
Шкаф для зберігання книг	A310-A10	2	600х1200х100	0,70
Кансьєрж-сервіс	Делі	1	100х1200х100	-
Кансьєрж	Ісо	1	100х1200х100	-
Полка для книг	Купа	1	200х1200х100	2,2
Гардероб	Panasonic	2	200х100х150	-
Всього				
Кансьєрж-сервіс				
Робочий стіл	Модерн	1	1200х1200х100	0,72
Стілець	Ісо	1	100х1200х100	0,28
Канва для столу	Иса GALANT	1	1200х1200х100	0,27
Шкаф для документів	Ранко	1	100х1200х100	0,5
Канва для документів	Делі	1	100х1200х100	-
Канва для документів	HP LaserJet	1	100х1200х100	-
Всього				
Камера схову				
Стілець	RT Y567	7	2000х1000х100	7
Стілець	Ісо	1	100х1200х100	0,28
Шкаф для документів	Соната	1	100х1200х100	0,60
Стіл	Модерн	1	1200х1200х100	0,72
Канва	Иксис	1	100х1200х100	0,10
Виробничий виробник				
Всього				
Сейфова				
Сейф для зберігання грошей	Иксис	6	100х1200х100	1,2
Стілець	Ісо	1	200х1200х100	0,28

Стіл	Иксис	1	1000х1200х100	0,62
Всього				
Приміщення охорони				
Канва для зберігання грошей	Иксис	3	1000х1200х100	1,4
Стілець	Иксис	3	1000х1200х100	0,84
Всього				
Кімната чергового адміністратора				
Робочий стіл	Модерн	2	1000х1200х100	1,89
Стілець	Иксис	2	1000х1200х100	0,56
Шкаф для зберігання грошей	Соната	2	1000х1200х100	1,36
Всього				
Швейцарська зона				
Робочий стіл	Модерн	1	1200х1200х100	0,72
Стілець	Иксис	1	1000х1200х100	0,28
Шкаф для зберігання грошей	Иксис	1	1000х1200х100	0,4
Всього				
Приміщення для багажних візків				
Багажні візки	Иксис	3	1000х1200х100	2,1
Всього				
Санвузол (жіночий та чоловічий) роздягальня				
Виробничий виробник	CERSANT	2	1000х1200х100	0,79
Виробничий виробник	CERSANT	2	1000х1200х100	0,86
Шкаф для зберігання грошей	Иксис	2	1000х1200х100	-
Виробничий виробник	Иксис	1	1000х1200х100	-
Всього				
Санвузол для маломобільних груп населення				
Виробничий виробник	Иксис	2	1000х1200х100	0,57
Виробничий виробник	CERSANT	2	1000х1200х100	0,72
Всього				
Гардероб				
Стіл для зберігання грошей	Иксис	3	1000х1200х100	3,7
Виробничий виробник	Иксис	117	1000х1200х100	-
Стілець для зберігання грошей	Иксис	1	1000х1200х100	0,54
Всього				
Біро при десидіях				
Художній стіл	Иксис	9	700х700х340	5,14
Стілець	Иксис	15	1000х1200х100	4,77
Стілець	Иксис	5	1000х1200х100	1,12
Стіл для зберігання грошей	Иксис	1	2000х1200х100	2,0
Стіл для зберігання грошей	Иксис	1	1000х1200х100	0,6
Стіл для зберігання грошей	Иксис	1	1000х1200х100	0,52
Всього				
Камера придаткового інвентарю				
Робочий стіл	Иксис	2	1000х1200х100	1
Виробничий виробник	Иксис	4	1000х1200х100	0,36
Виробничий виробник	Иксис	2	1000х1200х100	0,38
Всього				

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



МАТЕРІАЛИ ІННОВАЦІЙНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Таблиця 1.1. - Досвід впровадження –новітніх еко-технологій у вітчизняних підприємствах гостинності



Рис.1.1 Різновиди інноваційних послуг

№ п/п	Назва готельного підприємства	Засоби екологізації
1	Radisson Blu Hotel (м. Київ)	Енергоефективне освітлення, системи контролю температури, переробка відходів
2	Premier Hotel Odesa (м. Одеса)	Водозберігаючі технології, багаторазові диспенсери для засобів гігієни
3	Nobilis Hotel (м. Львів)	Використання сонячних панелей, системи сортування сміття
4	Reikartz Carpathians (м. Яремче)	Підтримка місцевих виробників, органічні продукти харчування, переробка органічних відходів
5	Hotel Bristol (м. Харків)	Заміна одноразових пластикових виробів, сенсорні крани для зниження споживання води

МАТЕРІАЛИ ІННОВАЦІЙНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ



Рис.1.1 Компостувальна машина Ridan Pro 200



Рис .1.2 Бункер для дозрівання Ridan 900 Maturation Box

Таблиця 1.4. - Технічні характеристики Ridan Pro 200

Технічні характеристики	<u>Ridan Pro 200</u>
Максимальна пропускна здатність	200 літрів на тиждень
Розміри блоку (метри)	2,4 Д x 1,0 Ш x 1,5 В
Вага одиниці (порожній)	60 кг

МАТЕРІАЛИ ІННОВАЦІЙНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

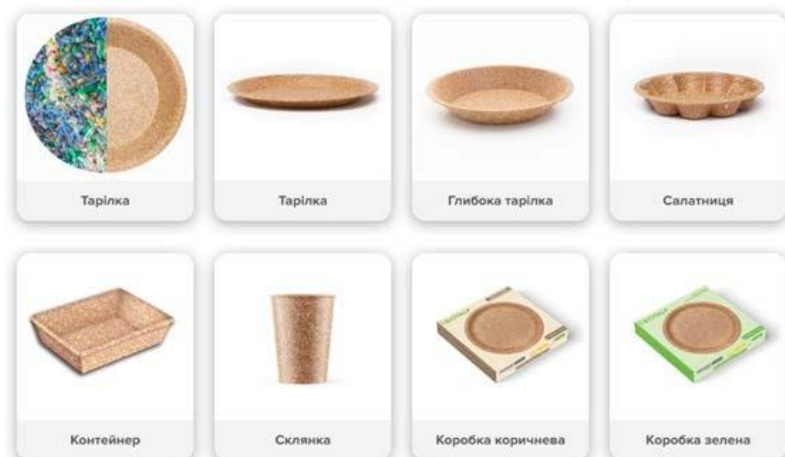


Рис.1.1. – Асортимент посуду від постачальника BIOTALP



Рис.1.2. Приклад їстівного посуду, виготовленого із висівок



Рис. 1.3 Алгоритм впровадження новітніх еко-технологій в готельне підприємство